

# Microwave Oven

## User Manual



MGC20100W | MGC20100S

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

01M-8850433200-4017-01

**beko**

# Please read this manual first!

Dear Customer,

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

## Meanings of the symbols

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

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



This product has been manufactured in environmentally modern facilities.

This appliance conforms to the WEEE regulation.



This product does not contain PCB's.

## CONTENTS

|             |         |
|-------------|---------|
| ENGLISH     | 4-23    |
| DEUTSCH     | 24-42   |
| FRANÇAIS    | 43-61   |
| ITALIANO    | 62-82   |
| ESPAÑOL     | 83-104  |
| PORTUGUÊS   | 105-123 |
| NEDERLANDS  | 124-142 |
| POLSKI      | 143-165 |
| ČESKY       | 166-184 |
| HRVATSKI    | 185-202 |
| SLOVAK      | 203-221 |
| LIETUVIŲ K  | 222-240 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ    | 241-258 |
| БЪЛГАРСКИ   | 259-279 |
| ROMANIAN    | 280-300 |
| SLOVENŠČINA | 301-320 |
| LATVIEŠU    | 321-340 |
| TÜRKÇE      | 341-361 |

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

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

### 1.1 General safety

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

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

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

- Do not attempt to start the oven when its door is open; otherwise you may be exposed to harmful microwave energy. Safety locks should not be disabled or tampered with.
- Do not place any object between the front side and the door of the oven. Do not allow dirt or cleaning agent remnants to build up on the closure surfaces.
- Any service works involving removal of the cover that provides protection against exposure to microwave energy must be performed by authorized persons/service. Any other approach is dangerous.
- Your product is intended for cooking, heating and defrosting food at home.
- Do not use this appliance outdoors, in bathrooms or humid environments or in places where the it can get wet.
- No responsibility or warranty claim shall be assumed for damages arising from misuse or improper handling of the appliance.
- Never attempt to dismantle the appliance. No warranty claims are accepted for damage caused by improper handling.

- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Do not leave this appliance unattended while it is in use.
- Always use the appliance on a stable, flat, clean dry, and non-slip surface.
- Do not use with an external clock timer or separate remote control system.
- Before using the appliance for the first time, clean all parts. Please see the details given in the "Cleaning and Maintenance" section.
- Operate the appliance for its intended purpose only as described in this manual. Do not use abrasive chemicals or steam on this appliance. This oven is particularly intended for heating and cooking the food.  
It is not intended for industrial or laboratory use.
- Do not use your appliance to dry clothes or kitchen towels.
- Appliance becomes very hot while it is in use. Pay attention not to touch the hot parts inside the Microwave oven.
- Your microwave oven is not designed to dry any living being.
- Do not operate the microwave oven when it is empty.
- Cooking utensil may get hot due to the heat transferred from the heated food to the utensil. You may need oven gloves to hold the utensil.
- Utensils shall be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Do not place the microwave oven on cooking hobs or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- The microwave oven must not be placed in a cabinet that is not in compliance with the installation instructions.
- Take care when removing lids from food packages after heating as steam is present.
- Use gloves while taking any kind of heated food out of the microwave oven.

- All appliance surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use do not use the microwave oven.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.

## 1.1.1 Electrical safety

- If the supply cord is damaged, The supply cord must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Beko Microwave Ovens comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.
- Make sure that your mains power supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.

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

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Ensure containers are suitable for microwave use.
- Remove the wire strings and/or metal handles of paper or plastic bags before placing bags suitable for use in microwave oven to the oven.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance if safe to do so and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use microwave oven for storage. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food should shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- This appliance is a Group 2 Class B ISM equipment. Group 2 contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment.
- Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and establishments directly connected to a low voltage power supply network.
- Door or outer surface of the appliance may become hot when it is in use.

## 1.1.2 Product safety

- Be careful when removing beverages and food from the microwave.
- Do not use cooking oil in the oven. Hot oil may damage the components and materials of the oven, and it may even cause skin burns.
- Pierce food with thick crust such as potatoes, courgettes, apples and chestnuts.
- Appliance must be placed so that the rear side is facing the wall.
- Before moving the appliance, please secure the turntable to prevent damage.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs must not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

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

## 1.2 Intended use

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- There should be min 20cm free space above the top surface of the oven.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.

## 1.3 Children's safety

- Extreme caution is advised when being used near children and persons who are restricted in their physical, sensory or mental abilities.
- This appliance can be used by the children who are at the age of 8 or over and by the people who have limited physical, sensory or mental capacity or who do not have knowledge and experience, as long as they are supervised with regard to safe use of the product or they are instructed accordingly or understand the risks of using the product. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance procedures should not be performed by children unless they are controlled by their elders.

- Danger of choking! Keep all the packaging materials away from children.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Due to excessive heat that arises in grill and combination modes, children should only be allowed to use these modes under supervision of an adult.
- Keep the product and its power cable so that they are inaccessible by children under 8 years old.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use. Keep children away.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervised or instruction concerning use of the appliance by a responsible person for their safety.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic

and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

## 1.5 Compliance with RoHS Directive

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

## 1.6 Package information



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

## 1.7 Plug Wiring

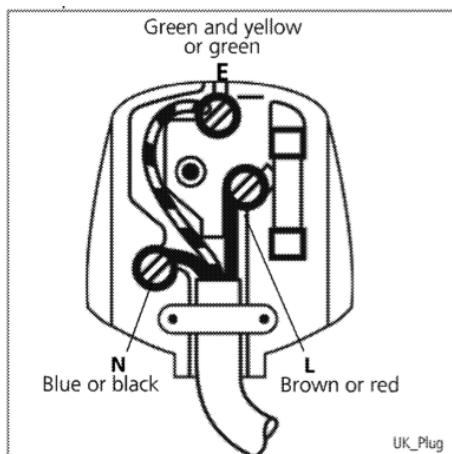
The moulded plug on this appliance incorporates a 13 A fuse. Should the fuse need to be replaced an ASTA approved BS1362 fuse of the same rating must be used. Do not forget to refit the fuse cover. In the event of losing the fuse cover, the plug must not be used until a replacement fuse cover has been fitted. Colour of the replacement fuse cover must be the same colour as that visible on the pin face of the plug. Fuse covers are available from any good electrical store.

### • Fitting a different plug

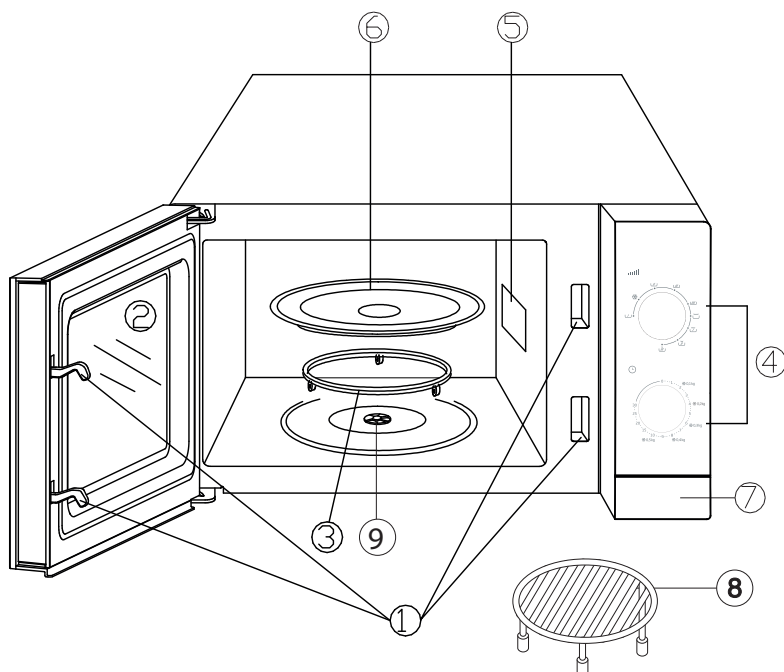
As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- Brown cable = L (Live)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable must be connected to ground (E)  $\equiv$  line

With the alternative plugs a 13 A fuse must be fitted either in the plug or adaptor or in the main fuse box. If in doubt contact a qualified electrician.



## 2 Technical Specifications of the Product



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

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

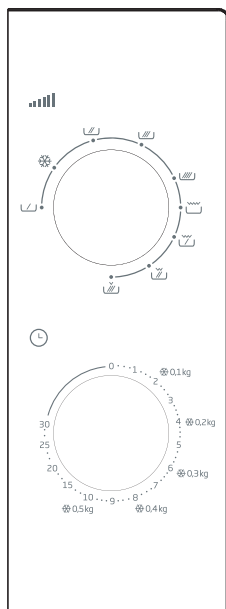
Markings on the appliance or the values stated in other documents supplied with the product are values obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

## 3 Description of the product

### Control panel

Power setting  
button

Time setting  
button



### Power setting

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

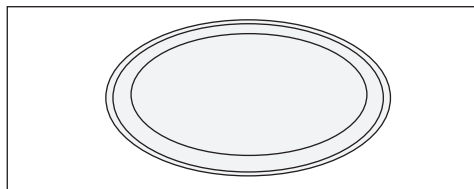
The following table contains some sample meals and corresponding power levels to cook them in microwave oven.

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

## 3 Description of the product

### Accessories

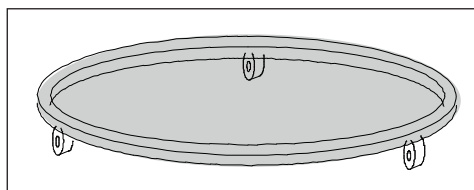
#### Glass plate



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

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

#### Rotating base

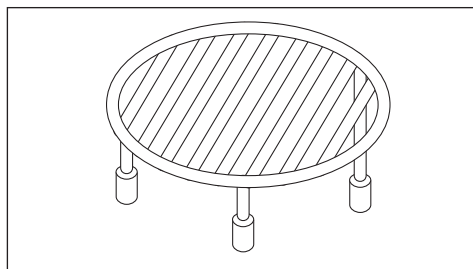


The rotating base must be placed below the glass plate. Do not place any other plate apart from the supplied glass plate onto the rotating base. Wash the rotating base with warm and soapy water at least once a week.

The rotating base must be fit securely into its seating.

#### Grill Rack

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



#### Microwave oven cookware

Use round cookware for cooking instead of elliptic or rectangular cookware. Otherwise, the food that remains on the edges will be effected more by the microwave and edges will get overcooked.

- Microwave can pass through substances such as paper, plastic, glass and ceramic without producing any heat. Cookware made of such materials can be suitable for use in cooking in some cases.
- You can employ the following method to check whether the cookware you will put your food is suitable for microwave cooking.

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

## **3 Description of the product**

### **Metal cookware - foils**

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

### **Glass cookware**

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

### **Plastic cookware - bags**

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

### **Paper**

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

### **Wooden or wicker cookware**

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

## 4 Operating your product

### Placing the food

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

### Useful suggestions

#### To defrost:

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

#### Amount of food

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

#### Moisture content

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

#### Condensation

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

#### Sugar

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

## 4 Operating your product

### Reducing the pressure in foods

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

### Mixing and turning the food during cooking

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

### Different cooking times

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

### Resting time

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

### Grill

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

## 4 Operating your product

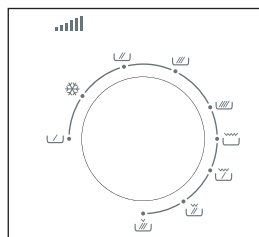
### Combination Mode

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.

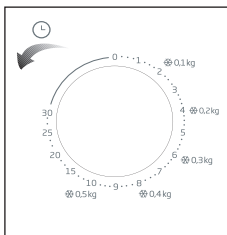
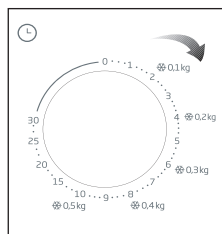
| Programme                                                                        | Microwave power level | Grill power  | Suitable for                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------------|
|  | %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.

## 4 Operating your product

### Cooking table

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

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

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

## 4 Operating your product

### Cooking table

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

## 4 Operating your product

### Defrosting

Defrosting food in a short time is one of the biggest advantages of the microwave oven. First remove the metal fastening wires of the frozen food bags and replace them with thread or rubber. Open the packaging made of materials such as cardboard before placing them into the oven. Cut or pierce the plastic bags or packages. If the food is in foil packaging, remove the foil and place the food in a suitable vessel. (If the frozen food has skin, remove the skin.) Flex the plastic bag on the food to provide even defrosting.

(While defrosting large pieces of meat, do not forget to cover the thin parts of the poultry in order to slow down heating. Otherwise, outer parts will dry out or even start being cooked.)

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

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

Defrosting table contains approximate values to help you.

### Defrosting table

Please read information about defrosting.

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

## 4 Operating your product

### Heating table

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

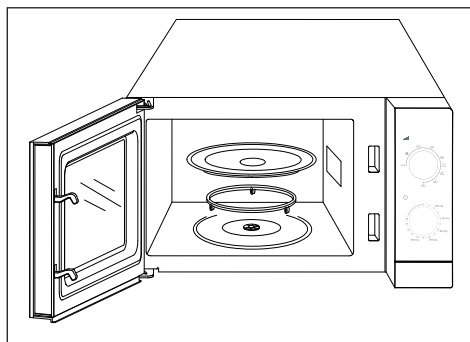
### Heating

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

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

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

## 5 Cleaning and Care



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

### Outer surfaces

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

### Inner surfaces

To clean the inner surfaces of the oven:

- To soften the dried stains, place a glass of water inside the microwave oven and heat for 2-3 minutes. The steam created will soften dried stains making cleaning easier.
- Clean the inner surfaces and ceiling with a soft and soapy cloth. And dry again with a soft cloth.
- To remove the odours inside the oven, boil a mixture of water and a few table spoons of lemon juice for a couple of minutes inside the oven.
- To clean the inner base of the oven, remove the roller glass tray and roller support. Wash the roller glass tray and roller support in soapy water. Then, rinse and dry them.
- Before starting the oven, install the roller support and glass tray securely.
- When cleaning the inner surfaces of the oven door, use a non-abrasive soft sponge or cloth.

### For transportation;

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

## 6 Guarantee

### Product Guarantee

#### 12 months breakdown and repair guarantee

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

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

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

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

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

#### The Guarantee is subject to the following conditions:

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

#### The Guarantee does not cover:

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

### How to obtain after sales service, help or general advice

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

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

| Model number | Serial number | Purchased from | Date of purchase |
|--------------|---------------|----------------|------------------|
|              |               |                |                  |

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

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

# Bitte zunächst diese Anleitung lesen!

Werter Kunde,

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

## Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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



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

Dieses Gerät stimmt mit der WEEE-Richtlinie überein.



Es enthält kein PCB.

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

## 1.1 Allgemeine Sicherheit

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

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

## 1.1.1 Elektrische Sicherheit

- Der Beko-Mikrowellenherd stimmt mit geltenden Sicherheitsstandards überein; daher sollten Gerät oder Netzkabel zur Vermeidung von Gefahren im Falle von Schäden durch den Händler, ein Kundencenter oder einen spezialisierten, autorisierten Serviceanbieter repariert oder ersetzt werden. Fehlerhafte oder unqualifizierte Reparaturen können Gefahren und Risiken für den Benutzer verursachen.

- Sicherstellen, dass Ihre Stromversorgung mit den Angaben am Typenschild des Gerätes übereinstimmt.

Die einzige Möglichkeit, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, besteht darin, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.

- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel verwenden.

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

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

## 1.1.2 Produktsicherheit

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

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

## 1.2 Zweckmäßiger Gebrauch

- Mikrowellenherd nur als Einbaugerät verwenden.
- Das Gerät nicht für Zwecke benutzen, für die es nicht bestimmt ist.
- Gerät nicht als Heizung missbrauchen.
- Besondere Vorsicht gilt bei Verwendung in der Nähe von Kindern oder Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung verwendet werden, sofern sie im Hinblick auf eine sichere Benutzung des Gerätes beaufsichtigt werden oder entsprechend angeleitet wurden und die damit

## 1.3 Sicherheit von Kindern

verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern diese nicht durch einen Erwachsenen beaufsichtigt werden.

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

## 1.4 Entsorgung von Altgeräten:

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 Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

## 1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

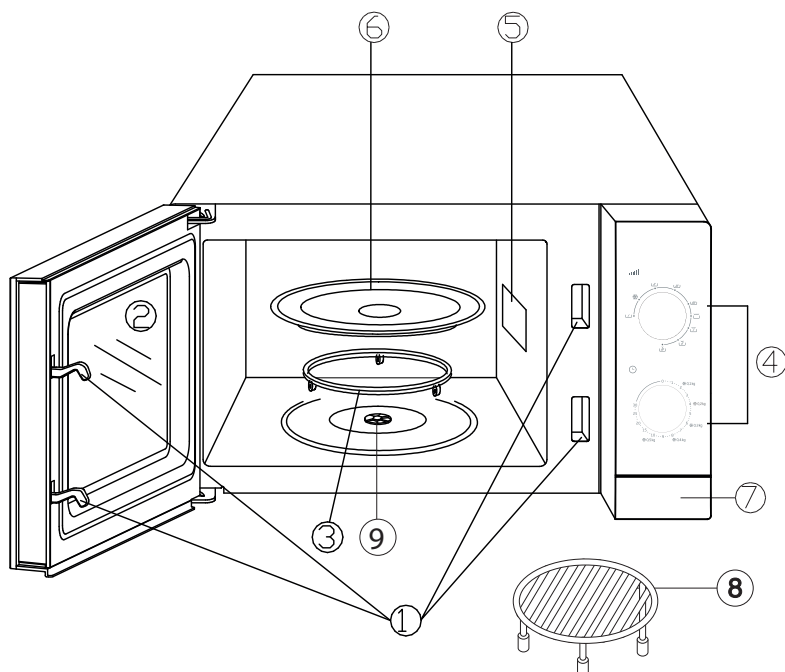
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## 1.6 Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

## 2 Technische Daten des Produktes



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

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>Breite außen</b>        | 452 mm         |
| <b>Tiefe außen</b>         | 312 mm         |
| <b>Höhe außen</b>          | 262 mm         |
| <b>Ofenvolumen</b>         | 20 L           |
| <b>Gewicht</b>             | 11 kg          |
| <b>Versorgungsspannung</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Ausgangsleistung</b>    | 700 W          |
| <b>Gesamtleistung</b>      | 1200 W         |
| <b>Zeit</b>                | 0 - 30 Minuten |
| <b>Grillleistung</b>       | 900 W          |
| <b>Farbe</b>               | Weiß / Silber  |

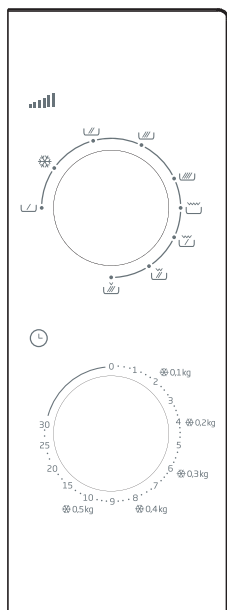
Markierungen am Gerät oder in den mitgelieferten Dokumenten angegebene Werte stellen Werte dar, die unter Laborbedingungen nach den jeweils geltenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen variieren.

### 3 Beschreibung des Produktes

#### Bedienfeld

Leistungseinstell-  
taste \_\_\_\_\_

Zeiteinstell-  
taste \_\_\_\_\_



#### Leistungseinstellung

Die Einstelltaste im oberen Bereich des Bedienfeldes ermöglicht Ihnen die Nutzung einer der 9 Leistungsstufen.

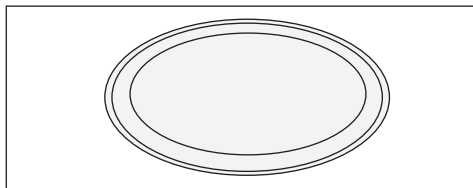
Die nachstehende Tabelle zeigt einige Beispielgerichte und die entsprechenden Leistungsstufen zum Garen im Mikrowellenofen.

| Leistungsstufe                                                                                         | Nutzung                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hoch,                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasser kochen</li> <li>- Hackfleisch braten</li> <li>- Huhn/Pute, Fisch und Gemüse garen</li> <li>- Dünne Scheiben Fleisch garen</li> </ul> |
| Mittel,             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchen und Gebäck garen</li> <li>- Suppe oder Reis garen</li> </ul>                                                                         |
| Mittel bis gering,  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter und Schokolade schmelzen</li> </ul>                                                                                                  |
| Auftauen            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Arten gefrorener Lebensmittel auftauen</li> </ul>                                                                                      |
| Gering,             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter und Käse aufweichen</li> <li>- Eiscreme aufweichen</li> <li>- Hefeteig gehen lassen</li> </ul>                                       |

## 3 Beschreibung des Produktes

### Zubehör

#### Glasdrehteller

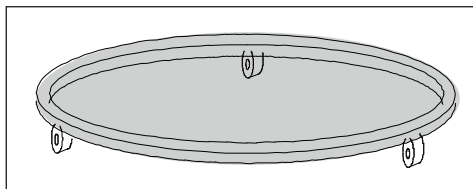


Verwenden Sie den Glasteller bei jeder Zubereitung. Der Glasteller fängt Flüssigkeiten und herunterfallende Lebensmittelstücke auf. Andernfalls können sich diese im Ofen verteilen und austrocknen. Der Glasteller ist spülmaschinene geeignet.

- 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.



#### Vorteile eines Mikrowellenofens

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

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

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

#### Prinzip des Mikrowellengarens

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

Diese Vibrationen erzeugen die zum Garen der Lebensmittel benötigte Hitze.

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

Dies dient Ihrer Sicherheit.

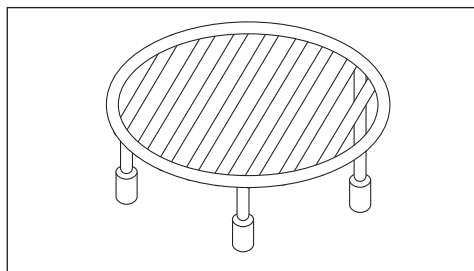
Die Außenseite von Fleisch oder Geflügel wird beim Mikrowellengaren nicht braun, wie Sie es von herkömmlichen Öfen gewohnt sind.

## 3 Beschreibung des Produktes

Allerdings werden die Lebensmittel innen und außen gleichmäßig gegart.

### 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.

## 4 Gerät bedienen

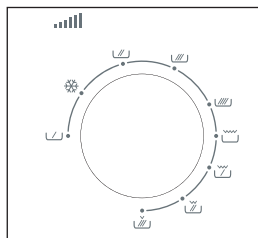
### Kombinationsmodus

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.

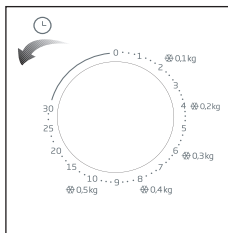
| Programm                                                                         | Mikrowellenleistungsstufe | Grillleistung | Geeignet für                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|----------------------------------|
|  | %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                         |

### Gerät bedienen

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



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



4. Drehen Sie den Zeiteinstellknopf zur Einstellung der gewünschten Zeit im Uhrzeigersinn. Überschreiten Sie die gewünschte Zeit zur korrekten Zeiteinstellung zunächst ein wenig. Kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück.
5. Schließen Sie die Gerätetür sicher. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein, das Gerät startet. Der Ofen startet nicht, falls die Tür nicht sicher verschlossen ist.
6. Wenn Sie die Tür zum Umrühren oder Prüfen des Gerichts mehrmals öffnen, stört dies den Garprozess. Garvorgang und Garzeit werden angehalten, wenn Sie die Gerätetür öffnen; beides wird fortgesetzt, sobald Sie die Gerätetür wieder schließen.
7. Sie können den Ofen stoppen, indem Sie die Gerätetür während des Garens öffnen. Vergessen Sie nicht, die Zeit auf Position (0) einzustellen, falls Sie das Garen nicht fortsetzen möchten.
8. Der Summer wird nach Ablauf der eingestellten Garzeit aktiviert. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich aus und das Garen endet automatisch.

## 4 Gerät bedienen

### Gartabelle

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

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

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

## 4 Gerät bedienen

### Gartabelle

| Lebensmittel                                        | Leistungsstufe                                                                          | Garzeit                                                              |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Eier und Käse                                       |                                                                                         |                                                                      |
| Gebratene Eier                                      | (  )   | 1 - 2 Minuten pro Ei                                                 |
| 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                                                        |

## 4 Gerät bedienen

### Auftauen

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

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

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

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

Die Auftauen-Tabelle liefert Näherungswerte zur Unterstützung.

### Auftauen-Tabelle

Bitte lesen Sie die Informationen zum Auftauen.

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

## 4 Gerät bedienen

### Erhitzen-Tabelle

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

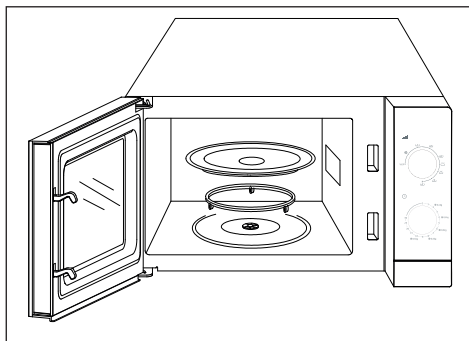
### Erhitzen

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

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

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

## 5 Reinigung und Pflege



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

### Außenflächen

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

### Innenflächen

So reinigen Sie die Innenflächen des Ofens:

- Geben Sie zum Einweichen angetrockneter Flecken ein Glas Wasser in das Gerät und kochen Sie es 2 bis 3 Minuten lang.
- Reinigen Sie Innenflächen und Decke mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch.

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

### Transport:

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

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

Chère cliente, cher client,

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

## Signification des symboles

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



Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.



Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.



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

Cet appareil est conforme à la directive  
DEEE



Ne contient pas de PCB.

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

## 1.1 Consignes générales de sécurité

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

# Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

## 1.2 Sécurité électrique

- Les fours à micro-ondes Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables. Par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou son câble d'alimentation, faites-le réparer ou remplacer par le revendeur, le centre de services, un spécialiste ou des services habilités afin de prévenir tout danger. Des réparations défectueuses et non professionnelles peuvent être sources de danger et de risque pour l'utilisateur.

- Assurez-vous que votre source d'alimentation électrique est conforme aux informations spécifiées sur la plaque signalétique de votre appareil.

Le seul moyen de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique consiste à le débrancher de la prise électrique.

- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas de cordon prolongateur avec l'appareil.

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

Ne maintenez pas l'appareil sous l'eau courante.

- Lorsque vous chauffez les aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez en permanence le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Retirez les fils et poignées métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer les sacs appropriés pour une utilisation du four à micro-ondes vers le four.
- Mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le et gardez la porte fermée pour éviter toute inflammation si vous observez de la fumée.
- Ne conservez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas les papiers, le matériel de cuisine ou les aliments à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Remuez et agitez le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter des brûlures.

- Cet appareil est un équipement ISM Groupe 2 de Classe B. Le Groupe 2 comprend tous les équipements ISM (Industriel, Scientifique et Médical) dans lesquels l'énergie à radio-fréquences est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de radiation électromagnétique pour le traitement des matériaux et les équipements d'électroérosion.
- Les équipements de Classe B conviennent aux installations domestiques et aux installations directement raccordées au réseau d'alimentation électrique à basse tension.
- La porte ou la surface externe de l'appareil peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est utilisé.

## 1.3 Sécurité du produit

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

# Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

## 1.4 Utilisation prévue

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

# Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

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

## 1.5 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des 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).



Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

## 1.6 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.

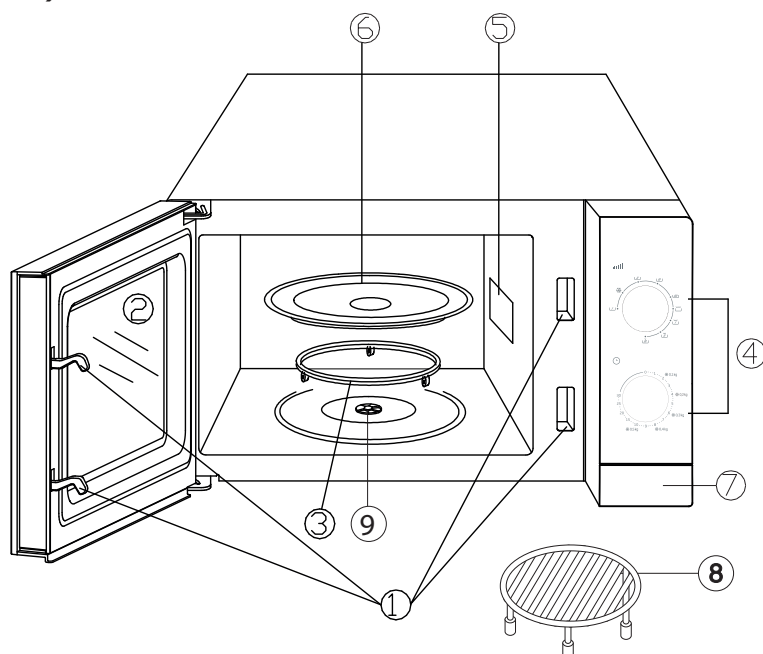
## 1.7 Information sur l'emballage



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

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>Largeur externe</b>        | 452 mm         |
| <b>Profondeur externe</b>     | 312 mm         |
| <b>Hauteur externe</b>        | 262 mm         |
| <b>Volume du four</b>         | 20 L           |
| <b>Poids</b>                  | 11 kg          |
| <b>Tension d'alimentation</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Sortie d'alimentation</b>  | 700 W          |
| <b>Puissance totale</b>       | 1200 W         |
| <b>Durée</b>                  | 0 à 30 minutes |
| <b>Puissance du gril</b>      | 900 W          |
| <b>Couleur</b>                | Blanc / Argent |

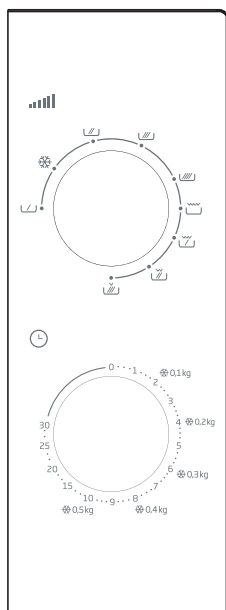
Les inscriptions sur l'appareil ou les valeurs indiquées sur la documentation fournie avec cet appareil sont des valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions environnantes.

## 3 Description du produit

### 3.1 Panneau de commande

Selecteur de puissance \_\_\_\_\_

Selecteur de temps \_\_\_\_\_



### 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.

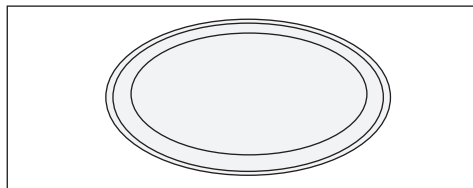
Le tableau suivant contient quelques exemples de types de repas et de niveaux de puissance correspondant à la cuisson de ces repas au four à micro-ondes. Il permet aussi le réglage du temps de cuisson exprimé en minute.

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

## 3 Description du produit

### 3.3 Accessoires

### 3.4 Plateau tournant

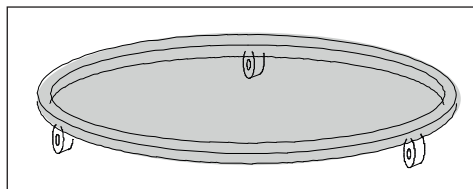


Utilisé pour tous les types de cuisson, le plateau de verre vous permet de recueillir tous les jus de repas et les morceaux d'aliments qui se déversent. Il empêche ainsi les repas de se répandre dans le four et de sécher. Le plateau en verre est lavable au lave-vaisselle.

- Placez le plateau en verre sur le support à roulettes

### 3.5 Support du plateau tournant

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



### 3.6 Avantages du four à micro-ondes

- Le four à micro-ondes est très bénéfique en termes de temps de cuisson. La durée de cuisson au four à micro-ondes peut être trois à quatre fois plus courte comparée aux fours classiques.

Cela est également fonction de l'épaisseur, de la température et de la quantité d'aliments à cuire.

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

## Fonctionnement de la cuisson aux micro-ondes

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

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

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

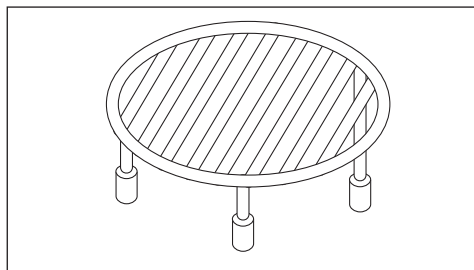
Il s'agit d'une mesure de sécurité qui vise à vous protéger.

## 3 Description du produit

Lors de la cuisson aux micro-ondes, la surface de la viande ou du poulet ne brunit pas comme dans des fours conventionnels. En revanche, les surfaces intérieure et extérieure des aliments sont cuites à point.

### Plaque de grill

Le grill métallique doit être utilisé en mode cuisson sur grill et avec le programme mixte. Vous devez placer la plaque de grill 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.



### 3.7 Récipients de cuisson aux micro-ondes

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

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

Placez le récipient vide contenant un verre plein d'eau sur le plateau en verre au four à micro-ondes, sélectionnez le niveau de puissance maximal et activez-le pendant 60 secondes.

Les récipients qui surchauffent après ce processus ne doivent pas être utilisés.

### 3.8 Récipients métalliques - papier aluminium

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

### 3.9 Récipients en verre

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

### 3.10 Récipients en plastique - sacs plastiques

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

### 3.11 Papier

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

### 3.12 Récipients en bois ou en osier

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

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.1 Disposition des aliments

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

### 4.3 Dégivrage

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

### 4.4 Quantité des aliments

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

### 4.5 Teneur en humidité

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

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.6 Condensation

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

### 4.7 Aliments sucrés

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

### 4.8 Réduction de la pression dans les aliments

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

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

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

### 4.10 Durées de cuisson différentes

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

### 4.11 Temps de repos

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

### 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

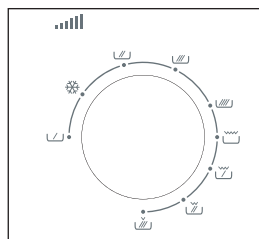
### Mode Mixte

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.

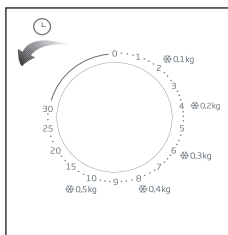
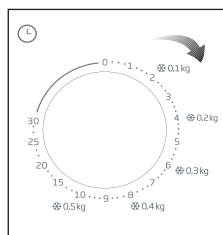
| Programme                                                                        | Niveau de puissance du micro-ondes | Puissance du gril | Adapté à                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
|  | %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                                 |

### 4.12 Utilisation du four

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



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



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

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.13 Tableau de cuisson

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

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

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

## 4 Utilisation de votre appareil

**Tableau de cuisson**

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

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.14 Décongélation

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

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

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

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

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

### 4.15 Tableau de dégivrage

Veuillez lire les informations relatives au dégivrage.

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

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.16 Plateau de chauffage

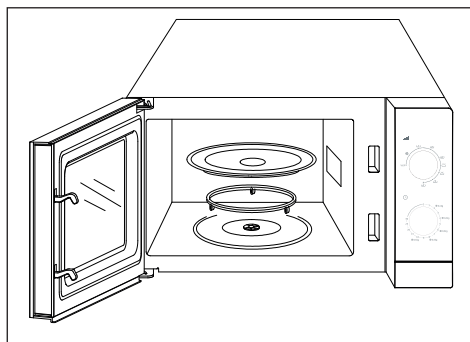
|                | Aliments                                                                   | Niveau de puissance                                                                     | Durée de cuisson |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------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

### 4.17 Chauffage

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

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

## 5 Nettoyage et entretien



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

### 5.1 Surfaces externes

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

### 5.2 Surfaces internes

Pour nettoyer les surfaces internes de votre four :

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

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

### 5.3 Transport

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

# Leggere per prima cosa questo manuale!

Gentile Cliente,

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

## Significato dei simboli

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

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



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

L'apparecchio è conforme alla direttiva RAEE.



Non contiene PCB.

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

## 1.1 Sicurezza generale

- Non cercare di avviare il forno quando lo sportello è aperto; altrimenti si potrebbe essere esposti alle dannose energie delle microonde. I blocchi di sicurezza non devono essere disattivati né manomessi.
- Non giocare con alcun oggetto tra il lato anteriore e lo sportello del forno. Non lasciare che sporco o residui di agenti di pulizia si formino sulla superficie dell'alloggiamento.
- Qualsiasi lavoro di assistenza che includa la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione alle energie delle microonde deve essere effettuato da personale/assistenza autorizzati. Qualsiasi altro approccio è pericoloso.
- Il prodotto è concepito per cucinare, riscaldare e scongelare gli alimenti in casa.
- Non deve essere usato a scopo commerciale. Il fabbricante non sarà ritenuto responsabile per danni provocati da errato utilizzo.
- Non utilizzare questo apparecchio all'esterno, in bagno, in ambienti umidi o in luoghi in cui può bagnarsi.
- Nessuna responsabilità né richiesta in garanzia sarà presa in considerazione per danni derivanti da cattivo utilizzo né gestione non corretta dell'apparecchio.
- Non provare mai a smontare l'apparecchio. Non saranno accettate richieste di garanzia per danni provocati da gestione non corretta.
- Usare solo parti originali o quelle consigliate dal produttore.
- Non lasciare mai questo apparecchio privo di supervisione quando è in uso.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piatta, pulita, asciutta e anti-scivolo.
- Questo apparecchio non deve essere usato con timer esterno o sistema di controllo a distanza separato.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti.

Vedere i dettagli presenti nella sezione "Pulizia e manutenzione".

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

## 1.1.1 Sicurezza elettrica

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

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

## 1.1.2 Sicurezza del prodotto

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

- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non sia stato riparato da una persona qualificata.
- Prima di spostare l'apparecchio, fissare il piatto girevole per evitare che si danneggi.
- Non utilizzare il forno a microonde per cuocere o riscaldare uova intere, con o senza guscio.
- Non rimuovere le parti che sono dietro e ai lati dell'apparecchio, esse proteggono le distanze minime tra le pareti dell'alloggiamento e l'apparecchio per consentire l'adeguata circolazione dell'aria.
- Non utilizzare dispositivi di pulizia con vapore per pulire l'apparecchio.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e tutti i depositi di cibo devono essere rimossi.
- Devono esserci almeno 20 cm di spazio libero sopra alla superficie superiore del forno.

## 1.3 Sicurezza dei bambini

## 1.2 Uso previsto

- Il forno a microonde è concepito solo per uso a incasso.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
- Non usare l'apparecchio come fonte di calore.
- Il forno a microonde è concepito solo per scongelare, cuocere e riscaldare alimenti.
- Non cuocere troppo gli alimenti; altrimenti si potrebbe provocare un incendio.
- Si consiglia attenzione estrema quando viene utilizzato vicino a bambini e persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che non hanno conoscenze ed esperienza, a condizione che siano sotto supervisione per un uso sicuro del prodotto o siano stati istruiti o comprendano i potenziali pericoli derivanti dall'uso del prodotto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

# Istruzioni importanti sulla sicurezza e l'ambiente

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

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

## 1.4 Conformità 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 apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

## 1.5 Conformità alla Direttiva RoHS:

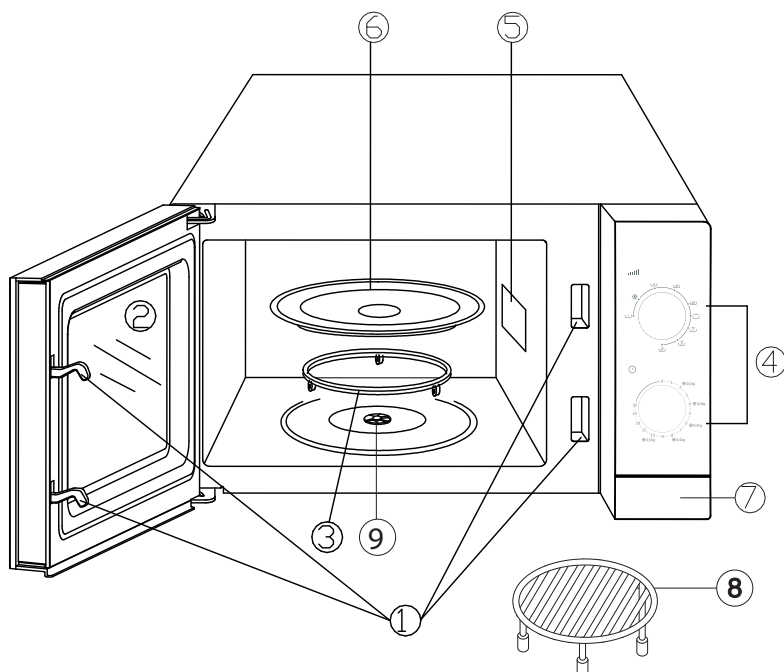
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## 1.6 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

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| <b>Larghezza esterna</b>         | 452 mm           |
| <b>Profondità esterna</b>        | 312 mm           |
| <b>Altezza esterna</b>           | 262 mm           |
| <b>Volume del forno</b>          | 20 L             |
| <b>Peso</b>                      | 11 kg            |
| <b>Tensione di alimentazione</b> | 230-240V~50 Hz   |
| <b>Potenza in uscita</b>         | 700 W            |
| <b>Potenza totale</b>            | 1200 W           |
| <b>Tempo</b>                     | 0-30 minuti      |
| <b>Potenza grill</b>             | 900 W            |
| <b>Colore</b>                    | Bianco / Argento |

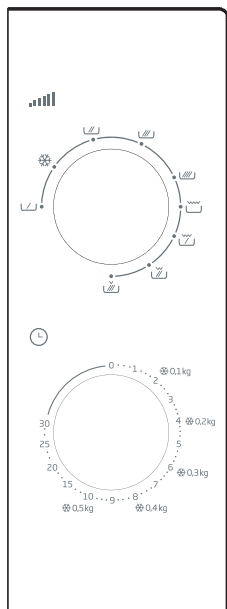
I contrassegni sull'apparecchio o i valori dichiarati in altri documenti in dotazione con il prodotto sono valori ottenuti in condizioni di laboratorio secondo gli standard pertinenti. Questi valori possono variare secondo l'utilizzo dell'apparecchio e le condizioni ambientali.

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico

### Pannello di controllo

Pulsante impostazione alimentazione

Pulsante impostazione del tempo



### Impostazione alimentazione

Il pulsante di impostazione della sezione superiore del pannello di controllo consente di utilizzare uno dei 9 diversi livelli di alimentazione.

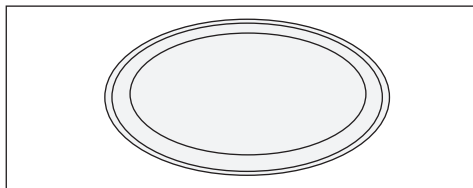
La tabella che segue contiene alcuni pasti campione e i livelli di alimentazione corrispondenti per cucinarli nel forno a microonde.

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

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico

### Accessori

#### Vassoio di vetro rullo

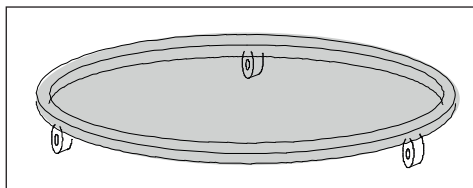


Usare il vassoio di vetro in tutti i tipi di cottura. Il vassoio di vetro raccoglie tutti i succhi della carne e i pezzi di alimenti che cadono. Altrimenti i residui schizzano nel forno e si seccano. Il vassoio di vetro può essere lavato in lavastoviglie.

- 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.



#### Vantaggi del forno a microonde

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

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

- Il forno a microonde garantisce un risparmio energetico. L'alimentazione non si consuma solo durante la cottura. La cottura con forno a microonde non contiene il tempo di pre-riscaldamento o di raffreddamento; pertanto non si spreca energia. Solo il pasto è riscaldato durante la cottura. Poiché la cucina non è riscaldata, le persone in cucina non si sentono a disagio.
- La cottura con microonde implica anche meno piatti da lavare. I pasti possono essere cotti e serviti nelle stesse stoviglie. Perché le stoviglie non si riscaldano durante la cottura. I residui di alimenti schizzati e versati non si bruciano sulle pareti del forno; sarà più facile pulire il forno.
- Non ci si deve preoccupare se ci si dimentica di scongelare la carne. Il forno a microonde può scongelare gli alimenti congelati in un paio di minuti così la cottura può iniziare immediatamente.

#### La teoria della cottura a microonde

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

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

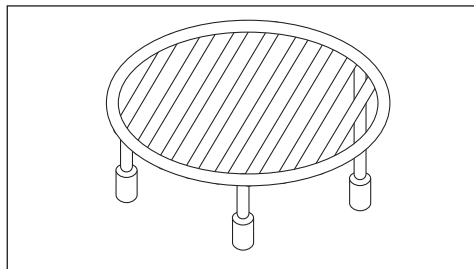
Questo è per motivi di sicurezza.

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

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico

### 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.



### 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 idoneo 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 involucri invece dell'alluminio.

### Contenitori di vetro

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

### Contenitori di plastica - sacchetti

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

### Carta

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

### Contenitori di legno o vimini

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

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Posizionamento alimenti

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

### Brevi suggerimenti

#### Per scongelare:

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

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### 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.

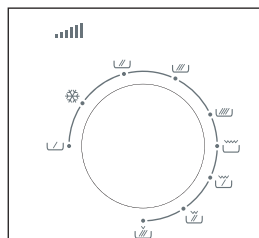
### Modalità combinata

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.

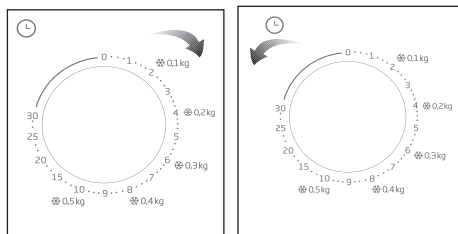
| Programma                                                                        | Livello di potenza delle microonde | Potenza grill | Idoneo per                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|------------------------------------|
|  | %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                            |

### 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.

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

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.

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Tabella di cottura

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

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

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

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Tabella di cottura

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

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Sbrinamento

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

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

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

### Tabella scongelamento

Leggere le informazioni sullo scongelamento.

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

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Tabella riscaldamento

|              | 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       |

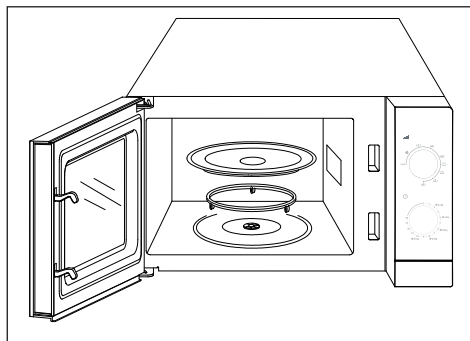
### Riscaldamento

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

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

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

## 5 Pulizia e manutenzione



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

### Superfici esterne

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

### Superfici interne

Per pulire le superfici interne del forno:

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

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

### Per il trasporto:

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



## 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 diritti del consumatore stabiliti dal Dlgs 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 l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura di vendita e non con scontrino fiscale).
2. La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la città del Vaticano e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del Rivenditore, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).
3. Per garanzia s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.
4. L'utente decade dai diritti di garanzia se non denuncia il difetto di conformità entro 2 mesi dalla scoperta dello stesso.
5. Diritto di Chiamata: gratuita per i primi 12 mesi di garanzia, a pagamento per gli altri 12 mesi nel caso l'utente non sia in grado di provare che il difetto sia dovuto a vizio di conformità del prodotto.
6. Manodopera e ricambi gratuiti per i 24 mesi del periodo di garanzia.
7. L'intervento di riparazione viene effettuato presso il centro di assistenza reperibile presso il call centre e sul sito [www.beko.it](http://www.beko.it), fatto salvo i casi d'impossibilità oggettiva o di forza maggiore.
8. La riparazione o sostituzione dei componenti o dell'apparecchio stesso, non estendono la durata della garanzia.
9. Tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche, non sono coperte da garanzia.
10. Tutti i materiali soggetti ad usura non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.
11. La BEKO Italy S.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito Manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolar modo per quanto concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio stesso.
12. La garanzia non diventa operante e l'assistenza sarà effettuata totalmente a pagamento nei seguenti casi:
  - a. Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci.
  - 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.
  - c. Installazione errata, imperfetta o incompleta, per incapacità d'uso da parte dell'Utente, se mancano gli spazi necessari ad operare attorno ai prodotti, 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 del cliente
  - e. Danni causati da agenti atmosferici ( fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)
  - f. Se il numero di matricola risulta asportato, cancellato o manomesso.
  - g. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione ( pulizia e manutenzione del prodotto.).
  - h. Mancanza dei documenti fiscali o se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto.
  - i. L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore, fa decadere il diritto alla Garanzia.
  - j. Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.
  - k. Si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi legati ai casi citati.

Il Servizio Assistenza di BEKO Italy S.r.l. è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO. Per ogni controversia è competente il foro di Milano.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella sua zona chiami il numero unico per l'Italia:

**02.03.03**

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

# ¡Lea este manual antes de utilizar el aparato!

Estimado cliente:

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

## Significado de los símbolos

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

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



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

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



No contiene PCB.

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

## 1.1 Seguridad general

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

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

## 1.1.1 Seguridad eléctrica

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

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

## 1.1.2 Seguridad del producto

- No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, ya que existe riesgo de explosión.
- Calentar bebidas con microondas puede hacer que hiervan y salpiquen alrededor una vez que se hayan retirado del horno; por lo tanto, tenga cuidado al sostener los recipientes.
- No use el horno para freír alimentos. El aceite caliente puede dañar los componentes y materiales del horno, y puede incluso causar quemaduras en la piel.
- Pele los alimentos de piel dura, como patatas, calabacines, manzanas y castañas.
- El aparato debe estar ubicado de manera tal que la parte trasera esté mirando hacia la pared.

- Si la puerta o sus juntas han sufrido daños, no utilice el horno hasta que no haya sido reparado por un técnico competente.
- Antes de mover el aparato, asegure el plato giratorio para evitar daños al mismo.
- No utilice su horno microondas para cocinar o calentar huevos que no sean revueltos, con o sin cáscara.
- Nunca quite las piezas en la parte trasera y en los laterales del aparato, ya que protegen las distancias mínimas entre las paredes del armario y el electrodoméstico para permitir la circulación de aire necesaria.
- Limpie el horno regularmente y retire los restos de comida.
- Deje un espacio libre de como mínimo 20 cm encima de la superficie superior del horno.
- El horno microondas está diseñado únicamente para descongelar, cocinar y guisar alimentos.
- No cocine excesivamente los alimentos, de lo contrario, podría causar un incendio.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

## 1.3 Seguridad infantil

- Se recomienda la máxima precaución cuando se esté utilizando cerca de niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales.
- Los niños de ocho o más años y las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios pueden usar este aparato siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o bien comprendan las instrucciones de uso seguro del aparato y sus riesgos potenciales. No deje que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de niños a menos que sean supervisados por un adulto.

## 1.2 Uso previsto

- Este horno microondas se ha diseñado únicamente para su uso integrado.
- No utilice el aparato para otros fines distintos de su uso previsto.
- No lo utilice como una fuente de calor.

- ¡Peligro de descarga eléctrica! Mantenga todos los materiales de embalaje alejados de los niños.
- No deje que los niños empleen el horno microondas sin supervisión, a no ser que hayan recibido instrucciones adecuadas sobre su utilización segura y comprendan los riesgos de un uso inadecuado.
- Debido al calor excesivo que emana en los modos grill y combinado, los niños solo podrán estar autorizados a utilizar estos modos bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el producto y su cable de alimentación inaccesibles a los niños menores de 8 años.
- Es posible que el aparato y las superficies accesibles estén muy calientes durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados.

## 1.4 Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

## 1.5 Cumplimiento de la directiva RoHS:

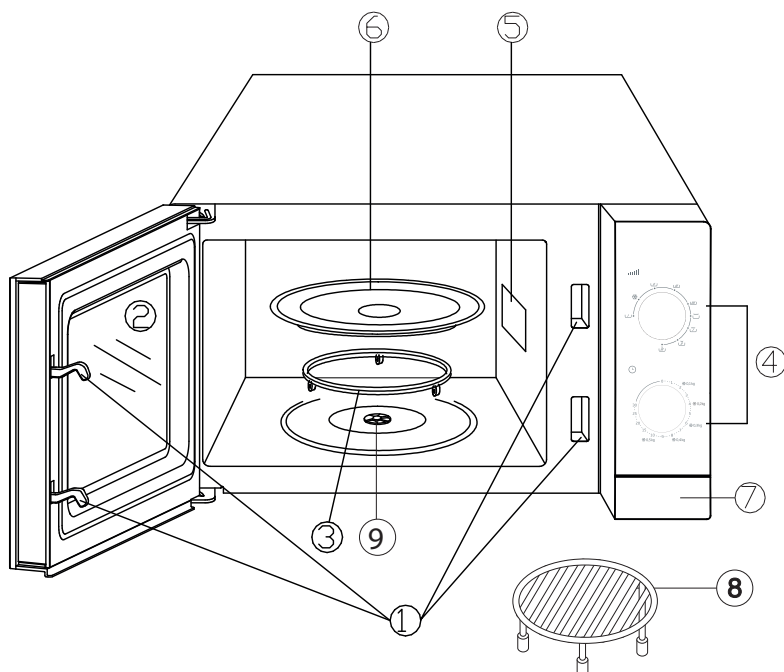
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

## 1.6 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

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Anchura externa</b>         | 452 mm         |
| <b>Profundidad externa</b>     | 312 mm         |
| <b>Altura externa</b>          | 262 mm         |
| <b>Capacidad del horno</b>     | 20 L           |
| <b>Peso</b>                    | 11 kg          |
| <b>Tensión</b>                 | 230-240V~50 Hz |
| <b>Potencia de salida</b>      | 700 W          |
| <b>Potencia total</b>          | 1200 W         |
| <b>Tiempo</b>                  | 0-30 minutos   |
| <b>Potencia de la parrilla</b> | 900 W          |
| <b>Color</b>                   | Blanco / Plata |

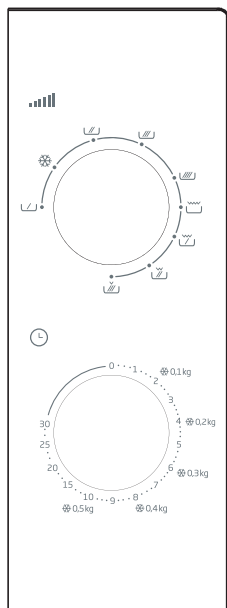
Las evaluaciones del producto o los valores indicados en los demás documentos adjuntos son valores que se han obtenido en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso que se haga del aparato y de las condiciones ambientales.

## 3 Descripción del aparato

### Panel de control

Ajuste de la  
potencia botón

Ajuste del  
tiempo botón



### 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.

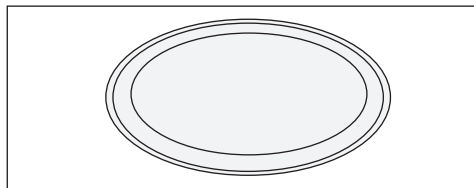
La tabla siguiente contiene algunos alimentos de ejemplo y los correspondientes niveles de potencia para cocinarlos en el horno microondas.

| Nivel de potencia | Uso                                                                                                                                                                                      |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alto              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hervir agua</li> <li>- Asar carne picada</li> <li>- Cocinar pollo/pavo, pescado y verduras</li> <li>- Cocinar lonchas de carne finas</li> </ul> |
| Medio             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinar pasteles y repostería</li> <li>- Cocinar sopa o arroz</li> </ul>                                                                        |
| Medio-Bajo        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundir mantequilla y chocolate</li> </ul>                                                                                                       |
| Descongelación    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descongelar cualquier tipo de alimento</li> </ul>                                                                                               |
| Bajo              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ablandar mantequilla y queso</li> <li>- Ablandar helados</li> <li>- Hacer crecer la masa de la levadura</li> </ul>                              |

## 3 Descripción del aparato

### Accesorios

#### Bandeja de cristal con rodillo

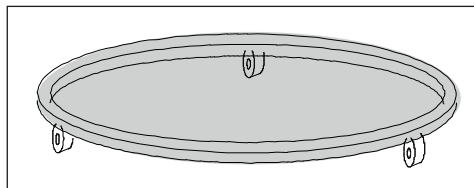


Use la bandeja de cristal con cualquier tipo de cocción. La bandeja de cristal recogerá todos los jugos y trozos de comida que caigan. De lo contrario, la comida salpicará dentro del horno y se secará. La bandeja de cristal se puede lavar en el lavavajillas.

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

#### Soporte del rodillo

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



#### Ventajas del horno microondas

- \* El horno microondas es altamente beneficioso en cuanto a los tiempos de cocción. La cocción en microondas puede ser hasta tres o cuatro veces más corta en comparación con los hornos tradicionales.

Esto también depende del grosor, temperatura y la cantidad de comida que vaya a cocinarse.

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

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

#### Teoría de la cocción con microondas

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

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

Esto ocurre para su seguridad.

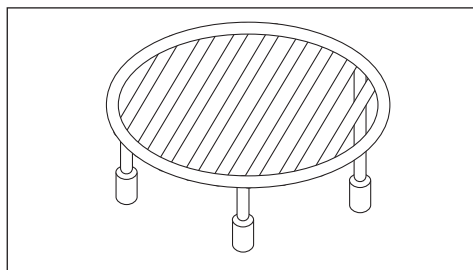
La superficie de la carne o el pollo no se tuesta con la cocción microondas como lo haría con los hornos tradicionales.

### 3 Descripción del aparato

Pero el alimento se cocina de manera uniforme, tanto por dentro como por fuera.

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

#### Cantidad de alimentos

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

#### Contenido de humedad

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

#### Condensación

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

#### Azúcar

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

## **4** **Funcionamiento del aparato**

### **Reducir la presión en los alimentos.**

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

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

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

### **Diferentes tiempos de cocción**

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

### **Tiempo de espera**

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

## 4 Funcionamiento de su aparato

### 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.

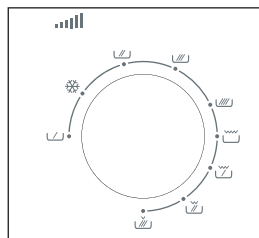
### Modo Combinado

Este programa combina tanto la potencia de las 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.

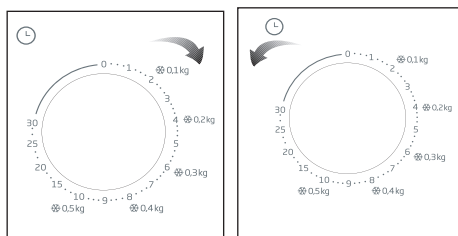
| Programma                                                                        | Livello di potenza delle microonde | Potenza grill | Idoneo per                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|--------------------------------------|
|  | %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                       |

### 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.

## 4 Funcionamiento de su aparato

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.

## 4 Funcionamiento de su aparato

### Tabla de cocción

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

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

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

## 4 Funcionamiento de su aparato

### Tabla de cocción

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

## 4 Funcionamiento del aparato

### Descongelación

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

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

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

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

La tabla de descongelación contiene valores aproximados para ayudarlo.

### Tabla de descongelación

Por favor, lea la información acerca de la descongelación.

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

## 4 Funcionamiento del aparato

### Tabla de calentamiento

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

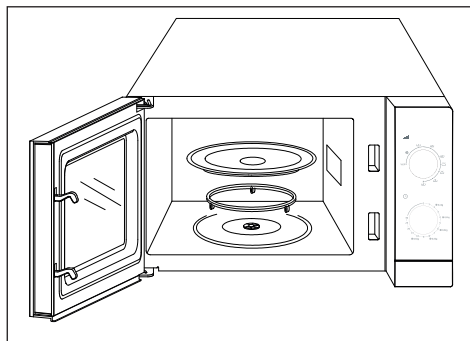
### Calentamiento

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

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

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

## 5 Limpieza y cuidados



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

### Superficies externas

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

### Superficies interiores

Para limpiar las superficies interiores del horno:

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

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

### Para transportar el aparato,

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

## 6 Limpieza y cuidados



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

### CONDICIONES DE GARANTÍA - ESPAÑA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico durante dos años, 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, un plazo de dos meses es el límite para informarnos de la falta de conformidad. El cargo de desplazamiento está incluido en la reparación, excepto para pequeños electrodomésticos que pueden ser transportados al taller del servicio oficial de la marca. En caso de sustitución, el plazo de garantía se suspende y el nuevo aparato mantendrá el periodo de vigencia del aparato sustituido, y como mínimo 6 meses de garantía.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega del producto correspondiente si éste fuera posterior a la fecha de factura. 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 adquirente del producto. La garantía será válida para aparatos adecuados a las condiciones climáticas y medioambientales en que estén ubicados.

### EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico, en establecimientos públicos, industriales o comerciales.
- 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 normal del aparato 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 el Real Decreto 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, y la Ley 3/2014 que la modifica.

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, ALTUS, ARDEM, BLOMBERG, NORTLINE 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. El producto ha sido fabricado por ARÇELİK A.Ş (Arçelik A.Ş.Sütlüce Karaağaç Cad. No:2-6 34445 Beyoğlu, İstanbul, Turkey).**

**Conózcanos mejor en nuestra página: [www.beko.es](http://www.beko.es). Conserve este documento, es importante para usted.**

## 6 Limpeza y cuidados



**Contacte a assistência técnica:**  
**00351 225191300/**  
**00351 225191309**

### CONDIÇÕES DE GARANTIA - PORTUGAL

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu eletrodoméstico por dois anos a contar da data de compra, contra defeitos de funcionamento provenientes do fabrico ou dos materiais; ou de substituição do dispositivo, 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, existe um prazo limite de dois meses para nos informar sobre a falta de conformidade. O valor da deslocação está incluído na reparação, com exceção de pequenos aparelhos que podem ser transportados para a oficina do serviço oficial da marca. Em caso de substituição, o período de garantia fica suspenso e o aparelho irá manter o prazo de validade do aparelho substituído e no mínimo 6 meses de garantia.

Esta garantia só será válida se a fatura, recibo de venda ou a entrega do produto em questão for posterior à data da fatura. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Electronics Espanha SL. A garantia só é válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. A garantia é válida para dispositivos adaptados às condições climáticas e ambientais em que se situam.

### EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

- Aparelhos utilizados para uso profissional ou não exclusivamente doméstico, em estabelecimentos comerciais, industriais ou públicos.
- O equipamento desmontado ou adulterado por alguém que não seja expressamente autorizado pelos serviços técnicos.
- A instalação, 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 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 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 pressão, energia solar, energia eólica, geradores de energia elétrica ou outro tipo de fornecimento não-padrão.
- Os materiais quebrados ou danificados por desgaste ou uso normal do aparelho tais como juntas, plásticos, borracha, correias, vidros, pincéis, lâmpadas, asas, puxadores, tampas de queimadores, filtros, grades, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão em esmaltes ou tintas, que possam ter sido causados por efeitos químicos ou eletroquímicos da água ou de qualquer outra substância, ou aceleradas por circunstâncias ambientais ou climáticas não propícias.
- 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 e o utilizador deve assumir os custos necessários para aceder ao aparelho para reparação e substituição.

As marcas BEKO, ALTUS, ARDEM, BLOMBERG, NORTLINE e GRUNDIG são distribuídas por Beko Electronics Espanha S.L.

### DADOS DO APARELHO (a ser preenchido pelo Distribuidor):

|                  |                 |                             |
|------------------|-----------------|-----------------------------|
| Detentor:        |                 | Carimbo do estabelecimento: |
| Modelo:          | N.º série:      |                             |
| Estabelecimento: | Data de compra: |                             |

O fiador e o importador do seu eletrodoméstico é: **BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L.** Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, Espana. O produto foi fabricado por **ARÇELIK A.S** (Arçelik A.S.Sütlüce Karaağaç Cad. No:2-6 34445 Beyoğlu, İstanbul, Turquia).

Conheça-nos melhor na nossa página: [www.beko.es](http://www.beko.es). Conserve este documento, é importante para si.

# Por favor, leia primeiro este manual!

Caro Cliente,

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

## Significados dos símbolos

Os seguintes símbolos são usados nas várias secções deste manual:

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



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

Este aparelho está em conformidade com a regulamentação REEE.



Não contém PCB.

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

## 1.1 Segurança geral

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

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

## 1.1.1 Segurança elétrica

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

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

## 1.1.2 Segurança do produto

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

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

## 1.2 Utilização prevista

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

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

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

## 1.4 Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).



Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

## 1.5 Cumprimento com a Directiva RoHS:

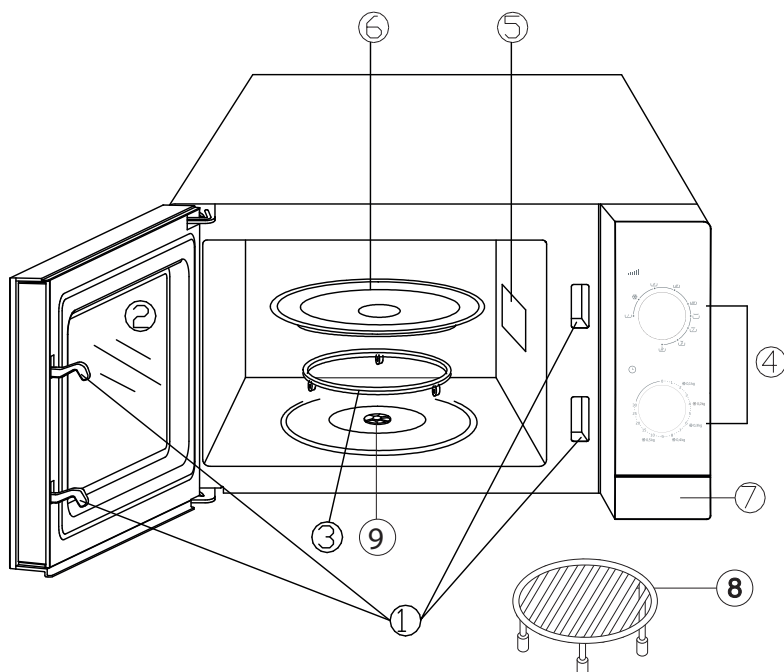
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

## 1.6 Informação de embalagem



A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis, de acordo com a nossa legislação nacional. Não elimine os materiais da embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros tipos de resíduos. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.

## 2 Especificações técnicas do produto



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

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Largura externa</b>         | 452 mm         |
| <b>Profundidade externa</b>    | 312 mm         |
| <b>Altura externa</b>          | 262 mm         |
| <b>Volume do forno</b>         | 20 L           |
| <b>Peso</b>                    | 11 kg          |
| <b>Voltagem de alimentação</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Potência de saída</b>       | 700 W          |
| <b>Potência total</b>          | 1200 W         |
| <b>Tempo</b>                   | 0-30 minutos   |
| <b>Energia da grelha</b>       | 900 W          |
| <b>Cor</b>                     | Branco / Prata |

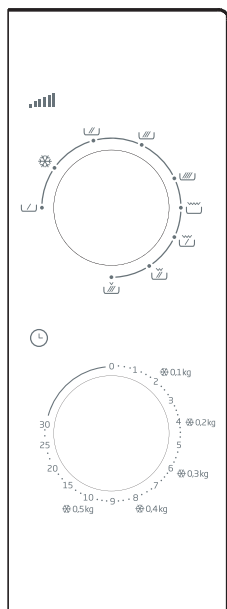
As marcações no produto ou os valores indicados em outros documentos fornecidos com o produto são valores obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Estes valores podem variar de acordo com a utilização do aparelho e das condições ambientais.

## 3 Descrição do produto

### Painel de controlo

Definições de  
potência  
botão

Definição de  
tempo botão



### 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

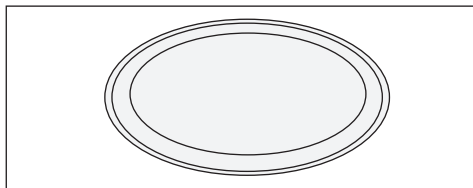
A seguinte tabela contém alguns exemplos de refeições e os níveis correspondentes de potência para as cozinhar num forno de micro-ondas.

| Nível de potência | Utilização                                                                                                                                                                               |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elevado           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferver água</li> <li>- Assar carne picada</li> <li>- Cozinhar frango/peru, peixe e legumes</li> <li>- Cozinhar carne em fatias finas</li> </ul> |
| Médio             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cozinhar bolos e doces</li> <li>- Cozinhar sopa ou arroz</li> </ul>                                                                             |
| Médio-Baixo       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Derreter manteiga e chocolate</li> </ul>                                                                                                        |
| Descongela        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descongela todo o tipo de alimentos</li> </ul>                                                                                                  |
| Baixo             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amolecer manteiga e queijo</li> <li>- Amolecer sorvete</li> <li>- Levantar massa de levedura</li> </ul>                                         |

## 3 Descrição do produto

### Acessórios

#### Tabuleiro de vidro

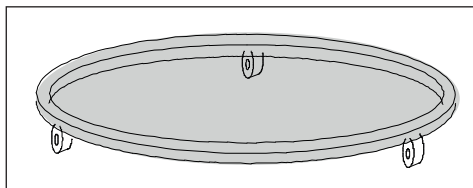


Use o prato de vidro em todos os tipos de cozinhados. O prato de vidro irá recolher todos os sucos e pedaços de alimentos que possam cair. Caso contrário, os alimentos poderão derramar-se no forno e secar. O prato de vidro pode ser lavado na máquina de lavar louça.

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

#### Suporte rotativo

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



#### Vantagens do forno de micro-ondas

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

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

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

#### Teoria do cozinhado com micro-ondas

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

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

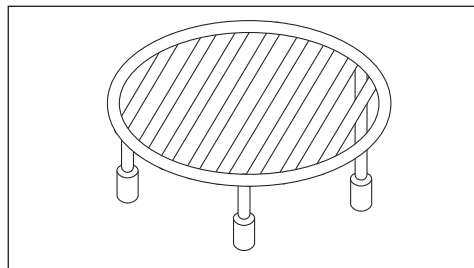
Isto é para sua segurança.

## 3 Descrição do produto

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

### 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 escurram para a base.



### Recipientes de cozedura em micro-ondas

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

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

Coloque o recipiente vazio com um copo cheio de água sobre ele no tabuleiro de vidro no micro-ondas, selecione o nível de potência máxima durante 60 segundos e coloque em funcionamento.

Os recipientes que tiverem aquecido demasiado no final deste processo não devem ser usados.

### Recipientes de metal - folhas

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

### Recipientes de vidro

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

### Recipientes de plástico - sacos

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

### Papel

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

### Recipientes de madeira ou vime

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

## 4 Funcionar com o seu produto

### Colocar os alimentos

- Obterá os melhores resultados se espalhar os alimentos na travessa. Isto pode ser conseguido de várias maneiras para obter melhores resultados.
- Se vai cozinhar muitas peças do mesmo tipo (por exemplo, batatas com pele) coloque-as numa forma circular.
- Quando cozinhar alimentos com diferentes formas e espessuras, coloque as menores e mais finas no meio do seu recipiente. Assim, poderá ter esses pedaços cozinhados em último lugar.
- Coloque os alimentos com forma irregular, como o peixe, de forma que as suas caudas fiquem no meio do recipiente.
- Ao armazenar uma refeição no frigorífico ou ao aquecê-la, coloque as partes mais densas para fora e as finas e menos densas 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.

## 4 Funcionar com o seu produto

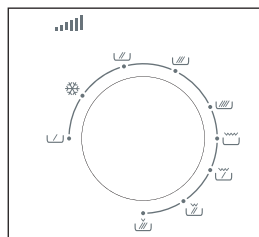
### Modo combinado

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.

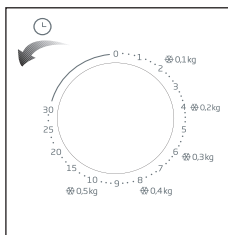
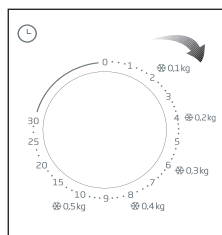
| Programa                                                                         | Nível de potência do micro-ondas | Energia da grelha | Adequado para                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------|
|  | %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                          |

### Funcionar com o seu forno

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



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



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

## 4 Funcionar com o seu produto

### Tabela de cozedura

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

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

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

## 4 Funcionar com o seu produto

### Tabela de cozedura

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

## 4 Funcionar com o seu produto

### Descongelação

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

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

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

A tabela de descongelação contém valores aproximados para o ajudar.

### Tabela de descongelação

Por favor, leia a informação sobre descongelação.

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

## 4 Funcionar com o seu produto

### Tabela de aquecimento

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

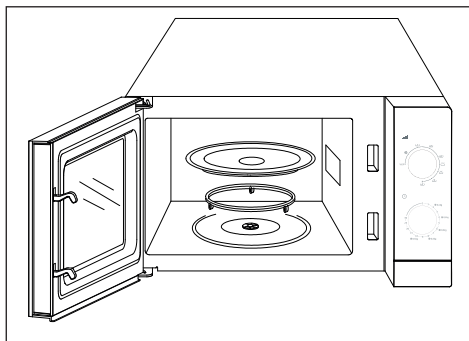
### Aquecimento

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

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

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

## 5 Limpeza e cuidados



- \* Desligue o forno antes de o limpar.
- \* Não use produtos abrasivos, palha-de-aço, detergentes grosseiros para roupa ou químicos abrasivos, como o enxofre ou cloreto, em quaisquer partes do seu forno de micro-ondas.

### Superfícies exteriores

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

### Superfícies interiores

Para limpar as superfícies interiores do forno:

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

- \* Para limpar a base interna do forno, remova o prato de vidro rotativo e o respetivo suporte. Lave o prato de vidro e o suporte rotativo com água e sabão. Em seguida, enxagúe e seque.
- \* Antes de colocar o forno em funcionamento, instale o suporte rotativo e o prato de vidro de forma segura.
- \* Ao limpar as superfícies interiores da porta do forno, use uma esponja macia não abrasiva ou um pano.

### Para o transporte:

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

# Lees deze handleiding eerst!

Beste klant,

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

## Betekenis van de symbolen

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



Belangrijke informatie en nuttige aanwijzingen voor gebruik.



Waarschuwingen voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendom.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

Dit apparaat voldoet aan de WEEE-regelgeving.



Het bevat geen pcb.

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

## 1.1 Algemene veiligheid

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

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

## 1.1.1 Elektrische veiligheid

- Deze magnetronoven van Beko voldoet aan de geldende veiligheidsnormen; om elk gevaar te vermijden moet het apparaat of de stroomkabel bij beschadiging worden gerepareerd of vervangen door de dealer, een servicecentrum of een gelijkwaardig gekwalificeerde en erkende reparateur. Onjuiste of onbevoegde reparatie kan gevaarlijk zijn en risico's voor de gebruiker opleveren.

- Uw netstroom moet overeenkomen met de informatie die u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.

De enige manier om het toestel los te koppelen van de stroomtoevoer is om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit als de stroomkabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Raak het apparaat of de stekker nooit met natte of vochtige handen aan.

- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd toegankelijk is.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knippen, buigen of wrijven langs scherpe randen. Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Zorg dat de stroomkabel niet per ongeluk uitgetrokken kan worden of iemand erover kan struikelen wanneer het apparaat in gebruik is. Dit kan gevaarlijke situaties opleveren.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact vóór elke reiniging en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Trek niet aan de stroomkabel om het apparaat uit het stopcontact los te koppelen en wind de stroomkabel niet om het apparaat.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Houd het niet onder stromend water.
- Controleer de oven regelmatig bij het verwarmen van voedsel in kunststof of papieren bakken. Deze zouden in brand kunnen vliegen.

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

## 1.1.2 Productveiligheid

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

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

## 1.2 Bedoeld gebruik

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

## 1.3 Kinderveiligheid

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

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

## 1.4 Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).



Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

## 1.5 Voldoet aan RoHS-richtlijn:

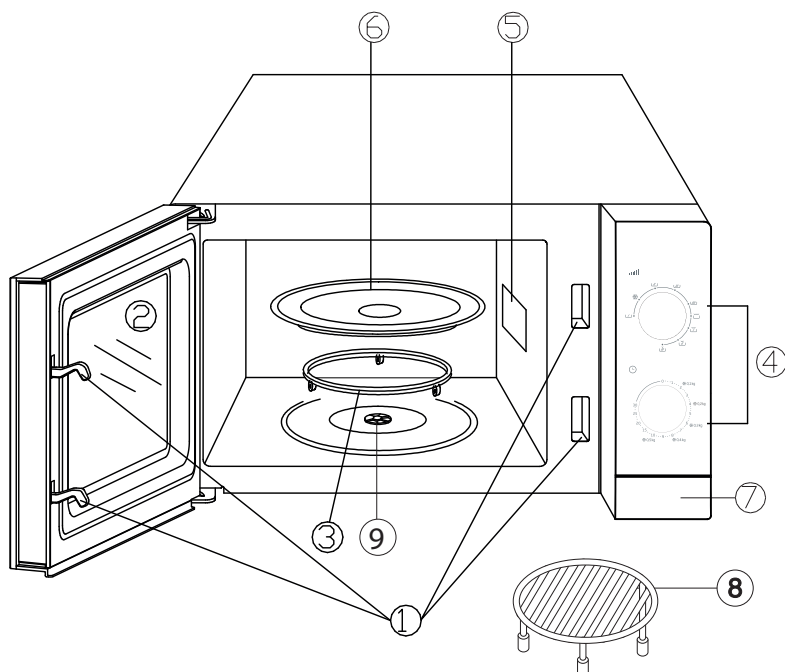
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

## 1.6 Verpakkingsinformatie



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

## 2 Technische Specificaties van het Product



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

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Externe breedte</b>    | 452 mm         |
| <b>Externe diepte</b>     | 312 mm         |
| <b>Externe hoogte</b>     | 262 mm         |
| <b>Volume van de oven</b> | 20 L           |
| <b>Gewicht</b>            | 11 kg          |
| <b>Stroomvoltage</b>      | 230-240V~50 Hz |
| <b>Uitgangsvermogen</b>   | 700 W          |
| <b>Totaal vermogen</b>    | 1200 W         |
| <b>Tijd</b>               | 0-30 minuten   |
| <b>Grillvermogen</b>      | 900 W          |
| <b>Kleur</b>              | Wit / Sølv     |

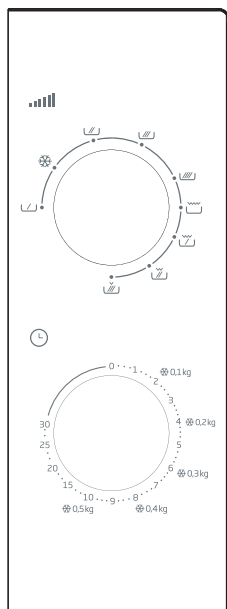
Markeringen op het apparaat of de waarden vermeld in andere documenten die bij het product geleverd zijn, zijn waarden verkregen onder laboratoriumcondities volgens relevante normen. Deze waarden kunnen variëren, afhankelijk van het gebruik van het apparaat en de omgevingstoestand.

## 3 Beschrijving van het product

### Bedieningspaneel

Instellen van  
het vermogen  
Knop

Instellen van  
de tijd  
Knop



### Instellen van het vermogen

Instellingsknop op het bovenste gedeelte van het regelpaneel stelt u in staat elk van de 9 verschillende vermogensniveaus te gebruiken

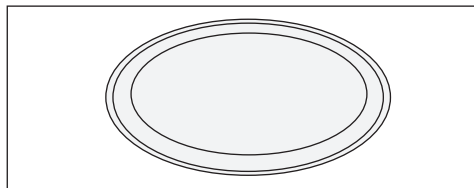
De volgende tabel bevat enkele voorbeelden van maaltijden en overeenkomstige vermogensniveaus om in de magnetronoven te bereiden.

| Vermogensniveau | Gebruik                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hoog            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Koken van water</li><li>- Bereiden van gehakt</li><li>- Bereiden van kip/kalkoen, vis en groente</li><li>- Bereiden van dun gesneden vlees</li></ul> |
| Medium          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Bereiden van cakes en pasteien</li><li>- Bereiden van soep of rijst</li></ul>                                                                        |
| Medium-Laag     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Smelten van boter en chocolade</li></ul>                                                                                                             |
| Ontdooien       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ontdooien van allerlei soorten bevroren voedsel</li></ul>                                                                                            |
| Laag            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Zacht maken van boter en kaas</li><li>- Zacht maken van ijs</li><li>- Rijzen van gistdeeg</li></ul>                                                  |

## 3 Beschrijving van het product

### Accessoires

#### Glazen plaat op rollers



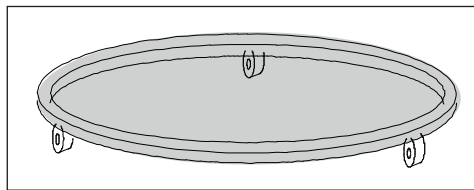
Gebruik de glazen plaat voor allerlei bereidingen. De glazen plaat zal alle vleessappen en voedselstukjes die vallen verzamelen. Anders kunnen er stukjes van de maaltijd in de oven vallen en uitdrogen. De glazen plaat kan worden gewassen in de afwasmachine.

- \* Plaats de glazen plaat op de rolsteen.

#### Rolsteen

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

De rolsteen moet veilig op zijn plaats worden gezet.



#### Voordelen van de magnetronoven

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

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

- \* De magnetronoven zal energiebesparing opleveren. Er wordt alleen energie verbruikt tijdens het koken. Koken met de magnetronoven vereist geen tijd voor voorverwarmen of afkoelen; daarom wordt er geen vermogen verspild. Alleen het gerecht wordt tijdens het bereiden verwarmd. Omdat de keuken niet opgewarmd wordt, hebben personen in de keuken geen last van ongemak.
- \* Koken in de magnetron betekent ook minder afwas. Gerechten kunnen worden bereid en geserveerd in dezelfde schotel. Omdat de schotel tijdens de bereiding niet wordt verwarmd. Gemorste en geknoeide voedselresten branden niet aan op de ovenwand; het is gemakkelijker om de oven te reinigen.
- \* Er is geen reden tot bezorgdheid wanneer u vergeet het vlees te ontdooien. De magnetronoven kan het bevroren voedsel in een paar minuten ontdooien, waardoor direct met bereiden begonnen kan worden.

#### Theorie van magnetronbereiding

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

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

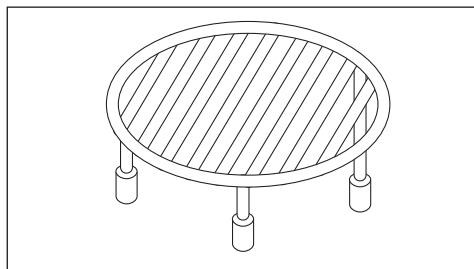
Dit is voor uw veiligheid.

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

## 3 Beschrijving van het product

### 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 microgolvenenergie 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 volumieuze aan de buitenkant en de dunne en minder volumieuze 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.

## 4 Bedienen van uw product

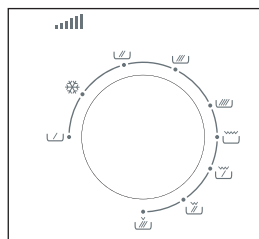
### Combinatiestand

Dit programma combineert de magnetronstand en de grill van het apparaat. De volgende 3 combinatie-opties 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.

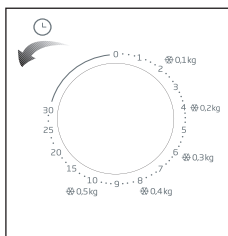
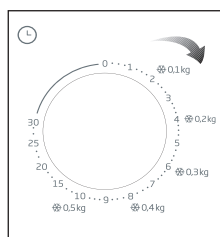
| Programma                                                                        | Vermogensniveau magnetron | Grillvermogen | Geschikt voor                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|------------------------------------|
|  | %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                          |

### 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.

## 4 Bedienen van uw product

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

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

## 4 Bedienen van uw product

### Kooktabel

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

## 4 Bedienen van uw product

### Ontdooien

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

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

Houd de ontdooitijd altijd kort. Als de binnenkant van het ontdooide voedsel nog steeds 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                           | Aanbevo-<br>len tijd | Kg         |
|-----------------------------------|----------------------|------------|
| Worst                             | 5-6 minuten          | 500 g      |
| Gehakt                            | 8-10 minuten         | 500 g      |
| Nier                              | 8-12 minuten         | 1 kg       |
| Lever                             | 6-7 minuten          | 500 g      |
| Lamskoteletjes                    | 15-20 minuten        | 1,5-2 kg   |
| Runderlapjes                      | 20-25 minuten        | 1,5-2 kg   |
| Vleesblokjes                      | 7-8 minuten          | 500 g      |
| Entrecote                         | 10-12 minuten        | 1 kg       |
| Kalfsschnitzels                   | 9-10 minuten         | 500 g      |
| Gehakt (kalfsge-<br>hakt)         | 4-5 minuten          | 500 g      |
| Kalfssteak                        | 6-8 minuten          | 500 g      |
| Lamsbraadstuk<br>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<br>bot)          | 10-14 minuten        | 1-1,5 kg   |
| Kipstukken (drum-<br>sticks)      | 9-10 minuten         | 500 g      |
| Kipstukken (vleu-<br>geltjes)     | 8-12 minuten         | 700 g      |
| Kalkoenstukken                    | 14-16 minuten        | 1-1,5 kg   |
| Kalkoenborst (met<br>bot)         | 18-22 minuten        | 2-2,5 kg   |

## 4 Bedienen van uw product

### Verwarmtabel

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

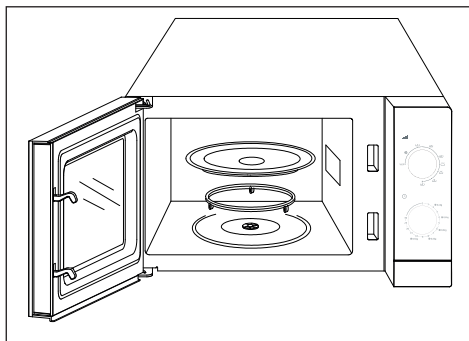
### Verwarmen

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

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

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.

## 5 Reiniging en onderhoud



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

### Buitenoppervlakken

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

### Binnenoppervlakken

Om de binnenoppervlakken van de oven te reinigen:

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

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

### Voor vervoer;

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

# Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drozy Klienci,

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

## Znaczenie symboli

W różnych rozdziałach niniejszej instrukcji stosuje się następujące symbole:

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



Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych, bezpiecznych dla środowiska zakładach bez wpływu na przyrodę.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą WEEE.



Nie zawiera bifenyli polichlorowanych (PCB).

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

## 1.1 Bezpieczeństwo: Zasady ogólne

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

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

## 1.1.1 Bezpieczeństwo: Elektryczność

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

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

## 1.1.2 Bezpieczeństwo: Wyrób

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

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

## 1.2 Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wbudowanego.

## 1.3 Bezpieczeństwo: Dzieci

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

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

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

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

## 1.4 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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



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

## 1.5 Zgodność z dyrektywą RoHS:

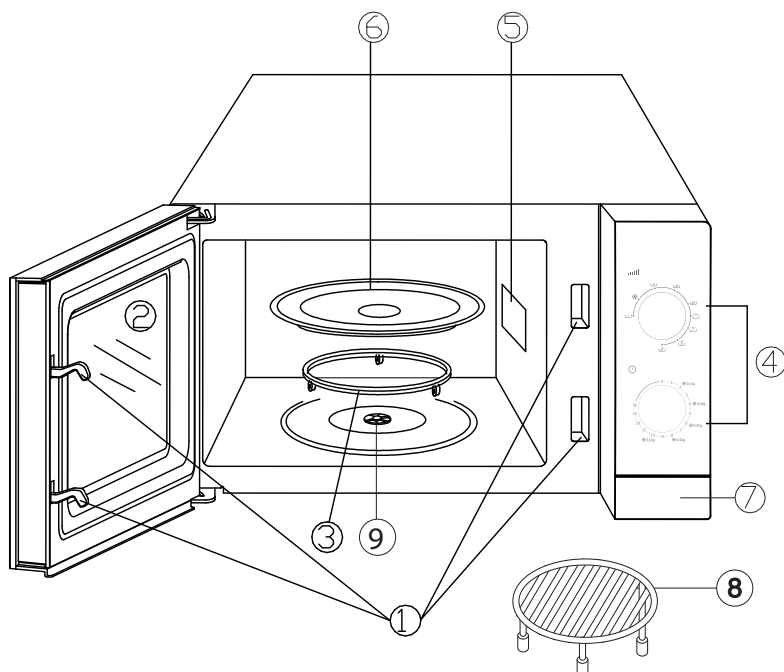
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

## 1.6 Informacje o opakowaniu



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

## 2 Dane techniczne kuchenki



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

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

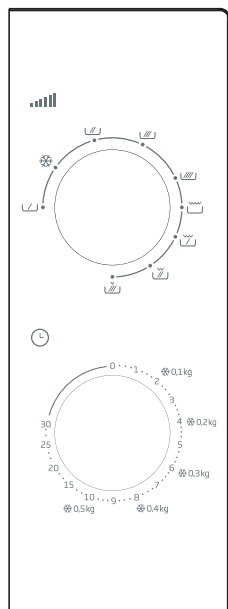
Wartości oznaczone na kuchenke i podane w innych dokumentach wraz z nim dostarczonych uzyskano w warunkach laboratoryjnych, według stosownych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania urządzenia i warunków w jego otoczeniu.

## 3 Opis kuchenki

### Panel sterowania

Przycisk  
ustawiania  
mocy

Przycisk  
ustawiania  
czasu



### Ustawianie mocy

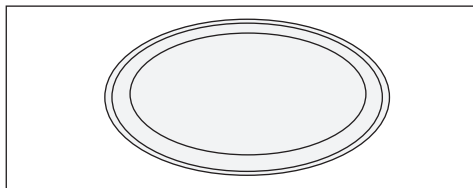
Przyciskiem ustawień w górnej części panelu można wybrać dowolny z 9 różnych poziomów mocy. Poniższa tabela zawiera wybrane przykłady potraw i poziomy mocy odpowiednie przy ich gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.

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

## 3 Opis kuchenki

### Akcesoria

#### Szklany talerz obrotowy



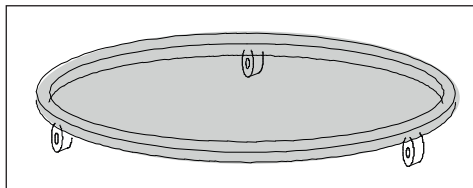
Używaj talerza szklanego przy każdym gotowaniu. Na szklanym talerzu zbierać się będą wszystkie soki z potraw i odpadające z nich kawałki. W przeciwnym razie potrawa rozleje się po kuchenie i wyschnie. Talerz szklany można myć w zmywarce.

\* Postaw talerz szklany na podstawie rolkowej.

#### Podstawa rolkowa

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

Podstawę rolkową należy bezpiecznie umocować w jej gnieździe.



#### Zalety kuchenki mikrofalowej

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

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

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

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

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

### Teoria gotowania mikrofalowego

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

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

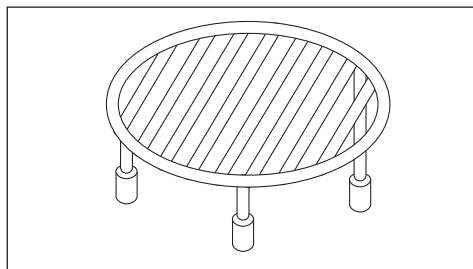
Służy to bezpieczeństwu użytkowników.

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

## 3 Opis kuchenki

### Kratka do grilla

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



### Naczynia do gotowania w kuchenkach mikrofalowych

Do gotowania używaj naczyń okrągłych, a nie eliptycznych czy prostokątnych. W przeciwnym razie mikrofałe będą bardziej oddziaływać na brzegi potrawy, które się rozgotują.

- \* Mikrofałe przenikają przez substancje takie jak papier, plastik, szkło i ceramika nie wytwarzając w nich ciepła. W pewnych przypadkach wykonane z tych materiałów naczynia mogą nadawać się do gotowania.
- \* Możesz użyć następującej metody, aby sprawdzić, czy naczynie, do którego włożysz potrawę nadaje się do gotowania w kuchenke mikrofalowej.

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

### Naczynia metalowe - folie

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

### Naczynia szklane

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

### Naczynia z tworzyw sztucznych - torebki

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

### Papier

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

### Naczynia drewniane lub wiklinowe

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

## 4 Obsługa kuchenki

### Wkładanie żywności

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

### Drobne sugestie

#### Rozmrażanie:

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

#### Ilość żywności

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

#### Wilgotność

Czas gotowania zależy od ilości soków w potrawie, bo mikrofały 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 pokrętkę w prawo i ustaw je na program . Program ten służy do grillowania cienkich plastrów mięsa, steków, szaszłyków, kebabu, kiełbas i kawałków kurczaka.

## 4 Obsługa kuchenki

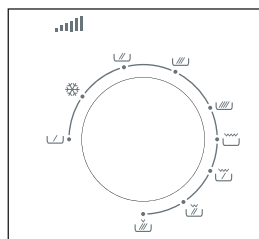
### Tryb mieszany

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.

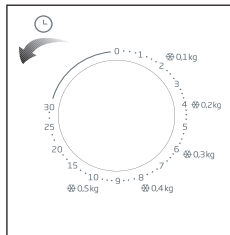
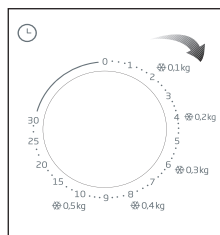
| Program                                                                          | Moc mikrofal         | Moc grilla    | Przeznaczenie                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|-------------------------------------|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

### Użytkowanie kuchenki

1. Wtyczkę przewodu zasilania kuchenki należy wkładać tylko do gniazdek z uziemieniem.
2. Otwórz przednie drzwiczki.



3. Połóż potrawę lub postaw naczynie z potrawą na obrotowym talerzu w kuchenie.



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

## 4 Obsługa kuchenki

### Tabela gotowania

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

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

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

## 4 Obsługa kuchenki

**Tabela gotowania**

| Artykuły spożywcze                                         | Poziom mocy                                                                             | Czas gotowania                                               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Jaja i sery                                                |                                                                                         |                                                              |
| Jaja sadzone                                               | (  )   | 1-2 minuty na jajko                                          |
| Jajecznica                                                 | (  )   | 45 / -90 sek. aby stopić masło,<br>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<br>(woda: 1 kubek) | (  )   | 1-2 minuty                                                   |
| 1/2 wolne gotowanie płatków owsianych (woda:<br>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<br>naczyniu)     | (  ) | 5-6 minut                                                    |
| Okrągły tort                                               | (  ) | 5-5,5 minut                                                  |
| Małe ciasto w foremce                                      | (  ) | 2-2,5 minut                                                  |
| Herbatniki (naczynie prostokątne)                          | (  ) | 3-6 minut                                                    |
| Zupy/ napoje                                               |                                                                                         |                                                              |
| dla 1 osoby                                                | (  ) | 2-3 minut                                                    |

## 4 Obsługa kuchenki

### Rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie potraw to jedna z największych zalet kuchenek mikrofalowych. Najpierw usuń metalowe spinacze z torebki z mrożonką i zastąp je nicią lub gumką. Przed włożeniem do kuchenki otwórz pudełko kartonowe, lub wykonane z podobnego materiału. Przetnij lub przedziuraw plastikowe torebki lub opakowania. Jeśli mrożonka jest opakowana w folię metalową, zdejmij ją i przełóż potrawę do odpowiedniego naczynia. (Jeżeli mrożonka ma skórkę, zdejmij ją.) Rozprostuj plastikową torebkę z mrożonką, aby zapewnić równomierne rozmrażanie.

(Przy rozmrażaniu dużych kawałków mięsa, nie zapomnij przykryć cienkich części drobiu w celu spowolnienia ich nagrzewania. W przeciwnym razie części zewnętrzne wyschną lub nawet zaczną się gotować).

Zawsze stosuj krótkie czasy rozmrażania. Jeśli mrożona 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       |
| Sznyceł cielęcy                     | 9-10 minut    | 500 g      |
| Mięso mielone (cielęcina)           | 4-5 minut     | 500 g      |
| Stek cielęcy                        | 6-8 minut     | 500 g      |
| Pieczeń jagnięca, giciz lub łopatka | 28-30 minut   | 2-2,3 kg   |
| Cały kurczak                        | 26-30 minut   | 1,2-1,5 kg |
| Kawałki kurczaka                    | 14-17 minut   | 1,2-1,5 kg |
| Pierś kurczaka (z kością)           | 10-14 minut   | 1-1,5 kg   |
| Kawałki kurczaka (nóżka)            | 9-10 minut    | 500 g      |
| Kawałki kurczaka (skrzydełko)       | 8-12 minut    | 700 g      |
| Kawałki indyka                      | 14-16 minut   | 1-1,5 kg   |
| Pierś indyka (z kością)             | 18-22 minuty  | 2-2,5 kg   |

## 4 Obsługa kuchenki

### Tabela odgrzewania

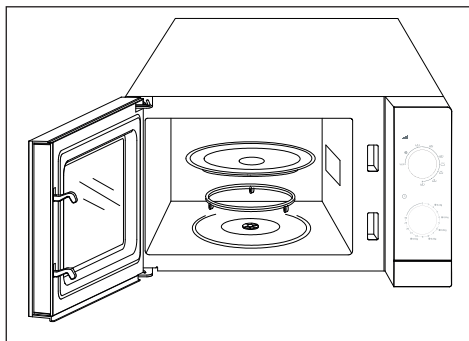
|             | Artykuły spożywcze                                                  | Poziom mocy                                                                           | Czas gotowania |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 porcja    | 1 talerz                                                            | (  ) | 2-3 minut      |
| 1-2 porcje  | Danie główne z sosem                                                | (  ) | 7-9 minut      |
| 2-4 porcje  | Grube plastry mięsa takie jak hamburgery, plastry klopsa 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     |

### Odgrzewanie

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

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

## 5 Czyszczenie i konserwacja



- \* Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki wyjmij jej wtyczkę z gniazdka.
- \* Do czyszczenia żadnej części kuchenki mikrofalowej nie używaj środków ściernych, wełny stalowej, szorstkich ściereczek, ani żrących środków chemicznych, takich jak siarka lub chlorek.

### Powierzchnie zewnętrzne

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

### Powierzchnie wewnętrzne

Aby oczyścić powierzchnie wewnętrzne kuchenki:

- \* Aby zmiękczyć zaschłe plamy, wstaw szklankę z wodą i gotuj ją przez 2-3 minuty.
- \* Oczyszczyć powierzchnie wewnętrzne i sufit miękką, namydloną ściereczką. I znowu wytrzyj je do sucha miękką ściereczką.

- \* Aby usunąć nieprzyjemne zapachy z wnętrza kuchenki, przez kilka minut gotuj w kuchenie mieszaninę wody i kilku łyżek stołowych soku z cytryny.
- \* Aby oczyścić wnętrze podstawy kuchenki, zdejmij obrotowy talerz szklany i wyjmij podstawę rolnkową. Umyj obrotowy talerz szklany i podstawę rolnkową w wodzie z mydłem. Następnie opłucz je i osusz.
- \* Przed uruchomieniem kuchenki dokładnie załóż podstawę rolnkową i obrotowy talerz szklany.
- \* Do czyszczenia wewnętrznej powierzchni drzwiczek piekarnika użyj gładkiej i miękkiej gąbki lub ściereczki.

### Do transportu:

- \* Wyjmij z gniazdka wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia.
- \* Zapakuj talerz szklany w taki sposób, aby zapobiec pęknięciu i przemieszczaniu się wewnątrz kuchenki. Jeśli to konieczne, transportuj go oddzielnie.
- \* Przymocuj taśmą przednie drzwiczki do korpusu.
- \* Zabezpiecz przednią szybę, drzwiczki i panel przed uderzeniami.
- \* Transportuj kuchenkę w normalnym położeniu. Nie opieraj jej bokiem ani tyłem.

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

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

#### I. ZAKRES OCHRONY.

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

#### II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

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

## 6 Gwarancji

### III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji ( model, datę zakupu).
2. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 62 766 77 70. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO [www.beko.pl](http://www.beko.pl)
3. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 62 766 77 70.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

### IV. WYŁĄCZENIA.

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

- b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie jest używane do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach eksploatacji masowej, w szczególności w gastronomicznej działalności hoteli, restauracji i innych obiektów turystyczno-rekreacyjnych lub zbiorowego żywienia.
  - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
  - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
  - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
- a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
  - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia.
  - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
  - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
  - e. zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących)
  - f. elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany;
  - g. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
  - h. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

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

### **V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.**

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

# Nejprve si tento návod přečtěte!

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si vybrali produkt značky Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

## 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.                                            |



Tento produkt byl vyroben v ekologicky šetrných a moderních zařízeních bez poškození přírody.

Tento spotřebič splňuje směrnice WEEE.



Neobsahuje PCB.

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které pomohou s ochranou před zraněním osob nebo poškozením majetku, vzniku požáru, zásahem elektrickým proudem. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

## 1.1 Obecné bezpečnostní pokyny

- Nepokoušejte se troubu spustit, jsou-li dveře otevřené; v takovém případě se můžete vystavit škodlivému mikrovlnnému záření. Bezpečnostní zámky nesmí být rozbité nebo zablokované.
- Nevkládejte žádný předmět mezi přední stranu a dveře trouby. Nedovolte, aby se na povrchu udržely nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků.
- Jakékoli servisní práce zahrnující vyjmutí krytu, který zajišťuje ochranu před vystavením se mikrovlnnému záření, musí provést autorizovaný servis. Jakýkoli jiný přístup je nebezpečný.
- Váš produkt je určený k vaření, ohřívání a rozmrazování potravin v domácnosti. Nesmí být používán pro komerční účely. Výrobce nenese zodpovědnost za škody způsobené špatným používáním.
- Tento spotřebič nepoužívejte venku, v koupelně, ve vlhkém prostředí nebo na místech, kde může zvlhnout.
- Nelze uplatnit žádnou záruku ani požadovat plnění za odpovědnost za škody vyplývající ze špatného použití nebo nesprávné manipulace se spotřebičem.
- Nikdy se nepokoušejte spotřebič demontovat. Na škody způsobené nesprávnou manipulací se nevztahuje záruka.
- Používejte pouze originální části doporučené výrobcem.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu.
- Spotřebič vždy používejte na stabilním, rovném, čistém a suchém povrchu.
- Tento spotřebič nesmí být používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Než spotřebič použijete poprvé, vyčistěte všechny části. Viz údaje v části „Čištění a péče“.
- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu, jak je popsáno v tomto návodu. Na tento spotřebič nepoužívejte abrazivní chemické látky ani páru.

# Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

Tato trouba je určena zejména k vaření a ohřívání potravin. Není určena k průmyslovému nebo laboratornímu použití.

- Spotřebič nepoužívejte k sušení oblečení nebo utěrek.
- Spotřebič se při používání velmi zahřeje. Dejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí v troubě.
- Vaše trouba není navržena k sušení žádných živých stvoření.
- Troubu nespouštějte prázdnou.
- Kuchyňské náčiní se může z důvodu tepla přeneseného z ohřátého jídla na náčiní zahřát. Při přenášení náčiní můžete potřebovat chňapku.
- Kuchyňské náčiní je třeba zkontrolovat, aby se zajistilo, že je vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Troubu nepokládejte na žádný spotřebič generující teplo. V opačném případě může dojít k poškození a zrušení platnosti záruky.
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna do skříně, která neodpovídá pokynům k instalaci.
- Během otevření krytu nebo fólie zakrývací jídlo může po uvaření jídla vycházet pára.

- Při vyjímání ohřátého jídla používejte chňapky.
- Spotřebič a jeho dostupné povrchy se mohou během používání hodně zahřát.
- Dveře a vnější sklo se mohou během používání spotřebiče velmi zahřát.

## 1.1.1 Elektrická bezpečnost

- Mikrovlnná trouba Beko splňuje platné bezpečnostní standardy, v případě jakéhokoli poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu musí být provedena oprava nebo výměna prodejcem, servisním centrem nebo odborníkem z autorizovaného servisu, čímž es předejte poškození. Chybná nebo neodborná oprava může způsobit nebezpečí a riziko pro uživatele.
- Zkontrolujte, zda vaše napájení odpovídá informacím uvedeným na štítku spotřebiče.  
Jediný způsob, jak odpojit zařízení od zdroje napájení, je odpojit napájecí adaptér.
- Spotřebič zapojujte pouze do uzemněné zásuvky.

# Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

- Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel nebo spotřebič.
- Pro práci se spotřebičem nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Nikdy nesahejte na spotřebič nebo zástrčku mokřma nebo vlhkým rukama.
- Spotřebič umísťte tak, aby byla zástrčka vždy přístupná.
- Zabraňte poškození napájecího kabelu, zabraňte jeho zmáčknutí, ohnutí nebo odírání o ostré hrany. Napájecí kabel udržujte mimo horké povrchy a otevřený oheň.
- Ujistěte se, že neexistuje žádné nebezpečí, že by byl napájecí kabel náhodně vytažen nebo že by o něj mohl někdo během používání zakopnout.
- Spotřebič odpojte před každým čištěním a v případě, že jej nepoužíváte.
- Při odpojení z napájecí sítě za napájecí kabel spotřebiče netahejte a nikdy ho neovinujte okolo spotřebiče.
- Spotřebič, napájecí kabel nebo zástrčku neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nedržte pod tekoucí vodou.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách troubu z důvodu možnosti vznícení často kontrolujte.
- Než sáčky s potravinami vložíte do mikrovlnné trouby, odstraňte kovové sponky a/nebo jiné části.
- Pokud zpozorujete kouř, spotřebič vypněte nebo ho odpojte, dveře nechte zavřené, abyste předešli vznícení.
- Vnitřní část trouby nepoužívejte jako úložný prostor. Když se trouba nepoužívá, nenechávejte v ní žádné papíry, materiál na vaření ani potraviny.
- Obsah kojeneckých lahví a lahviček s dětskou výživou je třeba před použitím promíchat nebo s nimi zatřepat, abyste tak předešli popáleninám.
- Tento spotřebič spadá do skupiny 2 třídy B zařízení ISM. Skupina 2 obsahuje všechna ISM zařízení (průmyslové, vědecké a lékařské), které generuje vysokofrekvenční energii a/nebo se používá ve formě elektromagnetického záření pro ošetření materiálu a elektrojiskrového zařízení.

# Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

- Zařízení třídy B je vhodné k použití v domácím prostředí přímo připojeném k napájecí síti s nízkým napětím.
- Dveře nebo vnější povrch spotřebiče se může během používání hodně zahřát.
- Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba nesmí být používána, dokud nebude opravena kompetentní osobou.
- Než spotřebič vyjmete, zajistěte otočný talíř, abyste předešli jeho poškození.

## 1.1.2 Bezpečnost produktu

- Kapaliny nebo jiné potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, neboť existuje nebezpečí exploze.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit, že jsou přivedeny k varu, rozstříknou se, jakmile jsou vyjmuty z trouby, proto dávejte při přenášení nádob pozor.
- V troubě nic neopékejte. Horký olej může poškodit komponenty a materiály trouby a dokonce může způsobit popálení kůže.
- Potraviny se slupkou jako jsou brambory, cukety, jablka a kaštiny propíchněte.
- Spotřebič musí být umístěn tak, aby jeho zadní část směřovala ke stěně.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k vaření nebo ohřívání vajíček, se skořápkou nebo bez ní.
- Nikdy nesnímejte části v zadní části a po stranách spotřebiče, které chrání minimální vzdálenosti mezi stěnami skříně a spotřebičem, abyste tak zajistili požadovanou cirkulaci vzduchu.

## 1.2 Zamýšlené použití

- Mikrovlnná trouba je určena pouze k vestavěnému použití.
- Spotřebič nepoužívejte k ničemu jinému než je zamýšlené použití.
- Spotřebič nepoužívejte jako zdroj tepla.
- Mikrovlnná trouba je určena pouze k rozmrazování, vaření a dušení potravin.
- Potraviny nezakrývejte, v opačném případě můžete způsobit požár.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

# Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstranit jakékoli zbytky potravin.
- Nad horním povrchem trouby musí být minimálně 20 cm volného prostoru.

## 1.3 Bezpečnost dětí

- Je třeba věnovat pozornost při použití v blízkosti dětí a osob se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi.
- Tento spotřebič mohou použít děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud na ně a bezpečné použití produktu dospělá osoba nebo jsou-li poučení o rizicích souvisejících s použitím produktu. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi, pokud na ně nedohlíží starší osoby.
- Riziko zadušení! Všechny obaly uchovejte mimo dosah dětí.
- Dětem dovolte používat troubu bez dozoru, pokud jste je odpovídajícím způsobem poučili, tudíž je dítě schopné používat mikrovlnnou troubu bezpečně a rozumí nebezpečím plynoucím z nesprávného použití.

- Vzhledem k nadměrnému teplotě, které vzniká v režimu grilu a kombinovaném režimu, není dovoleno, aby děti tyto režimy používaly bez dozoru dospělé osoby.
- Produkt a jeho napájecí kabel udržujte tak, aby nebyly přístupné dětem mladším 8 let.
- Spotřebič a jeho dostupné povrchy se mohou během používání hodně zahřát. Udržujte děti mimo dosah.

## 1.4 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

## 1.5 Dodržování směrnice RoHS:

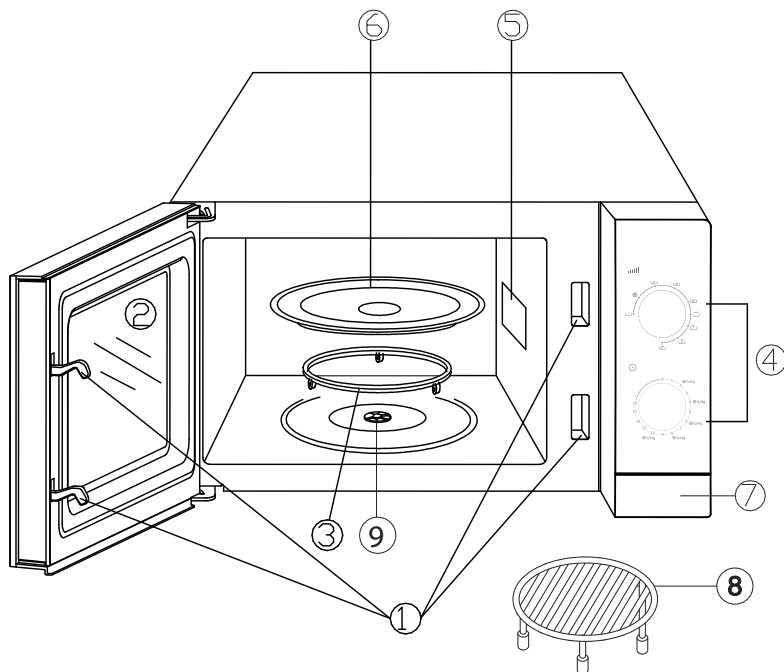
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

## 1.6 Informace o balení



Balení produktu je vyrobeno z recyklovatelných materiálů, v souladu s naší národní legislativou. Obalové materiály nelikvidujte s domácím nebo jiným druhem odpadu. Odvezte je na sběrné místo balicího materiálu, které má pověření místních orgánů.

## 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

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>Vnější šířka</b>    | 452 mm         |
| <b>Vnější hloubka</b>  | 312 mm         |
| <b>Vnější výška</b>    | 262 mm         |
| <b>Objem trouby</b>    | 20 L           |
| <b>Hmotnost</b>        | 11 kg          |
| <b>Napájecí napětí</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Výstup</b>          | 700 W          |
| <b>Celkový výkon</b>   | 1200 W         |
| <b>Čas</b>             | 0-30 minut     |
| <b>Výkon grilu</b>     | 900 W          |
| <b>Barva</b>           | Bílá / Stříbro |

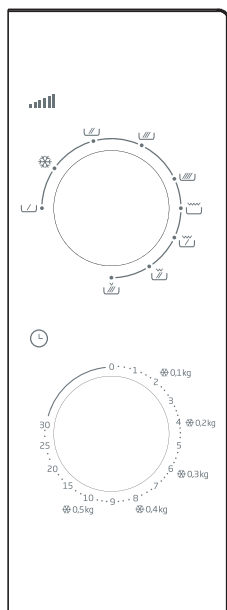
Značení na výrobku nebo hodnoty uvedené v jiných dokumentech dodávaných s výrobkem jsou hodnoty, které byly dosaženy v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití výrobku a podmínek používání.

## 3 Popis produktu

### Ovládací panel

Tlačítko  
Nastavení vý-  
konu

Tlačítko  
Nastavení času



### Nastavení výkonu

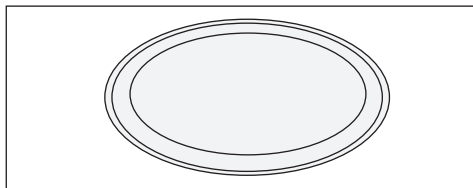
Tlačítko nastavení v horní části ovládacího panelu vám umožní použít některý z 9 různých výkonů. Následující tabulka obsahuje některé příklady jídel a odpovídající výkon pro jejich přípravu v mikrovlnné troubě.

| Úroveň výkonu       | Použití                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vysoký              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaření vody</li> <li>- Opékání mletého masa</li> <li>- Vaření kuřecího/krůtího masa, ryb a zeleniny</li> <li>- Vaření tenkých plátků masa</li> </ul> |
| Střední             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pečení koláčů a pečiva</li> <li>- Vaření polévky nebo rýže</li> </ul>                                                                                |
| Středně-nízký 350 W | Rozpouštění másla a čokolády                                                                                                                                                                  |
| Rozmrazování        | - Rozmrazování všech druhů zmražených potravin                                                                                                                                                |
| Nízký               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Změkčení másla a sýra</li> <li>- Změkčení zmrzliny</li> <li>- Kynutí kvasnic</li> </ul>                                                              |

## 3 Popis produktu

### Příslušenství

#### Otočná skleněná deska

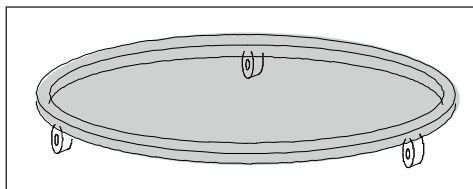


Skleněnou desku použijte při všech druzích vaření. Skleněná deska zachytí veškerou šťávu z masa a kousky padajících potravin. V opačném případě se maso vysuší. Skleněnou desku lze mýt v myčce nádobí.

\* 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.



#### Výhody mikrovlnné trouby

\* Mikrovlnná trouba je velmi prospěšná co do úspory délky vaření. Vaření v mikrovlnné troubě je kratší 3-4x oproti vaření v běžných troubách. Rovněž to závisí na hustotě, teplotě a množství vařeného jídla.

Je-li jídlo vařeno ve vlastní šťávě a je-li použito menší množství koření nebo vůbec žádné, jídlo si uchová svoji přirozenou chuť.

\* Mikrovlnná trouba nabízí úsporu energie. Ke spotřebě energie dochází pouze během vaření. Vaření v mikrovlnné troubě nevyžaduje předehřívání nebo chlazení; proto nedochází k plýtvání energií. Jídlo se ohřívá pouze během vaření. Vzhledem k tomu, že se teplota v kuchyni nezvyšuje, osoby v kuchyni nepocítují nepohodlí.

\* Vaření v mikrovlnné troubě rovněž znamená mytí menšího množství nádobí. Jídla lze vařit a podávat v jedné nádobě. Protože nádoba se během vaření neohřívá. Rozlité a vylité zbytky jídla se na stěnách nepřipálí, a proto bude čištění trouby snazší.

\* Není třeba si dělat starosti, když zapomenete rozmrazit maso. Mikrovlnná trouba dokáže maso rozmrazit během několika minut, což vám umožní, abyste okamžitě začali s vařením.

### Teorie vaření v mikrovlnné troubě

Magnetron uvnitř mikrovlnné trouby vytváří při spuštění mikrovlny. Stěny trouby odrážejí mikrovlnnou energii přímo do jídla. V molekulách jídla se spustí vysokorychlostní vibrace. Tyto vibrace vytvoří teplo potřebné k uvaření jídla.

Pokud otevřete dveře trouby během vaření nebo na jeho konci, tvorba mikrovln a proces vaření se okamžitě zastaví.

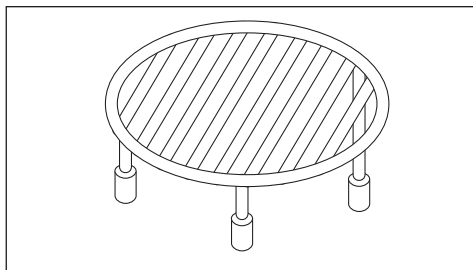
Je tomu tak pro vaši bezpečnost.

Povrch masa nebo kuřete během vaření v mikrovlnné troubě neztmavne jako v běžných troubách. Ale uvnitř a venku je jídlo rovnoměrně uvařené.

## 3 Popis produktu

### 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.



### Nádoby pro mikrovlnné vaření

Spíše než oválné nebo obdélníkové nádoby použijte 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 táč 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 křidel 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 pečicí 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 zkrehnutí.

## 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 pečicí 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, pravouhlé 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 dvojitě 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 pudink, 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 potravíně 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.

## 4 Obsluha produktu

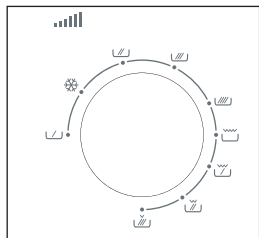
### Kombinovaný režim

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.

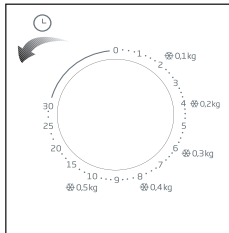
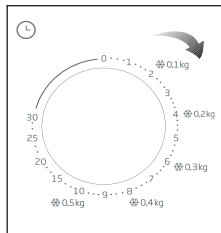
| Program                                                                          | Úroveň výkonu mikrovlnné trouby | Výkon grilu   | Vhodný pro                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------------------|
|  | %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                           |

### 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. Otvírání 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, nepamenejte nastavit čas na pozici (0).
8. Na konci nastavené doby vaření se ozve zvukové upozornění. Světlo v troubě zhasne a vaření se automaticky ukončí.

## 4 Obsluha produktu

### 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        |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Maso</b>                        |                                                                                                                                                                               |                    |
| 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        |
| <b>Drůbež</b>                      |                                                                                                                                                                               |                    |
| 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  |
| <b>Ryby a plody moře</b>           |                                                                                                                                                                               |                    |
| Filety / na plátky (170-230 g)     | (  )                                                                                        | 1,5-2,5 minuty     |
| Celá ryba                          | (  )                                                                                       | 7-9 minut ~ 500 g  |

- 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.

## 4 Obsluha produktu

### Tabulka vaření

| Potravina                                              | Úroveň výkonu                                                                           | Doba vaření                                                |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 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                                                 |

### Rozmrazování

Rozmrazení potravin za krátký čas je jednou z největších výhod mikrovlnné trouby. Nejprve vyjměte kovové upevňovací drátky ze sáčků se zmraženým jídlem a nahrad'te je provázkem nebo gumičkou. Před vložením do trouby otevřete obal vyrobený z takových materiálů jako je karton. Plastové sáčky nebo balíčky nařzněte nebo propíchněte. Je-li jídlo zabalené do potravinové fólie, fólii sejměte a jídlo dejte do vhodné nádoby. (Má-li zmražené 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   |

## 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   |

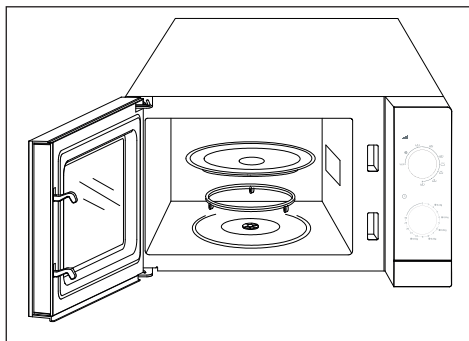
### Ohřívání

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.

## 5 Čištění a péče



- \* Troubu před čištěním odpojte.
- \* K čištění mikrovlnné trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky, drsné houbičky nebo abrazivní chemické látky, např. síru nebo chlór.

### Vnější povrchy

- \* Chcete-li vyčistit vnější povrchy trouby, nejprve je otřete hadříkem namočeným do teplé vody s čisticím prostředkem. Potom je vysušte měkkou utěrkou.
- \* Nedovolte, aby se voda dostala do větracích otvorů, neboť tak předejdete poškození živých částí v troubě. Ovládací panel mikrovlnné trouby čistěte pouze hadříkem nebo měkkou utěrkou.
- \* Nepoužívejte čisticí spreje ani čisticí prostředek a vodu. Mohou způsobit problémy v ovládacím mechanismu.

### Vnitřní povrchy

Vyčištění vnitřních povrchů trouby:

- \* Ke změkčení zaschlých skvrn dejte do mikrovlnné trouby sklenici vody a vařte 2-3 minuty.
- \* Vnitřní povrchy vyčistěte měkkým hadříkem. A znovu vysušte měkkou utěrkou.
- \* Chcete-li odstranit zápach z trouby, v mikrovlnné troubě vařte několik minut směs vody a několika lžic citrónové šťávy.

- \* Pro vyčištění vnitřní základny trouby vyjměte skleněný táč a opěru. Skleněnou desku a opěru umyjte ve vodě s běžným čisticím prostředkem. Potom je opláchněte a osušte.
- \* Před spuštěním trouby nainstalujte opěru a desku, tak, aby vše bylo bezpečné.
- \* Při čištění vnitřních povrchů dveří trouby použijte měkkou houbičku nebo hadřík.

### Přeprava:

- \* Odpojte spotřebič.
- \* Skleněnou desku zabalte tak, abyste předešli jejímu rozbití a vysunutí z trouby. V případě potřeby ji přepravte samostatně.
- \* Přední dvířka přilepte páskou k hlavní části.
- \* Zabraňte nárazu do předního skla, dvířek a panelu
- \* Produkt přepravujte v normální pozici. Nestavte ho na boční nebo zadní část.

# Najprije pročitajte ovaj priručnik!

Poštovani kupci,

Hvala vam što ste izabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete dobiti najbolje rezultate od vašeg proizvoda koji je proizveden s pomoću kvalitetne i moderne tehnologije. Zbog toga prije upotrebe proizvoda pažljivo pročitajte korisnički priručnik i druge popratne dokumente i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako predajete proizvod nekome drugome, proslijedite toj osobi i korisnički priručnik. Slijedite sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku.

## Značenje simbola

Sljedeći se simboli upotrebljavaju u raznim dijelovima ovog priručnika:



Važne informacije i korisni savjeti o upotrebi.



Upozorenja o opasnim situacijama vezanim za sigurnost života i imovine.



Upozorenje o vrućim površinama.



Ovaj je proizvod proizveden u ekološki prihvatljivim modernim postrojenjima bez štetnog utjecaja na okoliš.

Ovaj dio sadrži upute o sigurnosti koje će vam pomoći u zaštiti od požara, strujnog udara, izloženosti istjecanju energije mikrovalnog zračenja, tjelesnih ozljeda ili materijalne štete. Nepoštivanje ovih uputa poništava odobrena jamstva.

## 1.1 Općenita sigurnost

- Nemojte pokušavati uključiti pećnicu kada su vrata otvorena; u suprotnome možete biti izloženi štetnoj energiji mikrovalnog zračenja. Sigurnosna zaštita ne smije se onemogućiti niti mijenjati.
- Nemojte postaviti niti jedan predmet između prednje strane i vrata pećnice. Pripazite da se ostaci prljavštine ili sredstva za čišćenje ne nakupe na površinama za zatvaranje.
- Popravke koji uključuju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja energiji mikrovalnog zračenja mora provoditi ovlaštena osoba/servis. Svaki je drugi pristup opasan.
- Proizvod je namijenjen za kuhanje, zagrijavanje i odmrzavanje hrane u kućanstvu. Ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe. Proizvođač neće biti odgovoran za štetu nastalu zloupotrebom.
- Nemojte upotrebljavati uređaj u vanjskom prostoru, vlažnom okruženju ili na mjestima gdje se može smočiti.
- Proizvođač neće biti odgovoran i jamstvo neće vrijediti za štetu nastalu zbog zlouporabe ili nepravilnog rukovanja uređajem.
- Nikada nemojte pokušavati rastavljati uređaj. Svi jamstveni zahtjevi će biti odbačeni u slučaju nepravilnog rukovanja.
- Uvijek upotrebljavajte samo originalne dijelove ili one koje je preporučio proizvođač.
- Ne ostavljajte ovaj uređaj bez nadzora dok radi.
- Uvijek upotrebljavajte uređaj na stabilnoj, ravnoj, čistoj, suhoj i protukliznoj površini.
- Uređaj ne smije raditi s vanjskim programatorom sa satom ili odvojenim sustavom s daljinskim upravljanjem.
- Prije prve uporabe uređaja očistite sve dijelove. Detalje pogledajte u dijelu „Čišćenje i održavanje”.
- Uređaj upotrebljavajte samo u namijenjenu svrhu, kako je opisano u ovom priručniku. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva ili paru na ovom uređaju.

Ova je pećnica posebno namijenjena zagrijavanju i kuhanju hrane. Nije namijenjena za industrijsku ili laboratorijsku upotrebu.

- Nemojte upotrebljavati uređaj za sušenje odjeće ili kuhinjskih ručnika.
- Uređaj se jako zagrijava tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove unutar pećnice.
- Pećnica nije namijenjena sušenju živih bića.
- Nemojte uključivati praznu pećnicu.
- Kuhinjsko posuđe može se zagrijati zbog topline koja se prenosi sa zagrijane hrane na posuđe. Možda će vam biti potrebne rukavice za pećnicu da biste držali posuđe.
- Potrebno je provjeriti je li posuđe prikladno za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
- Nemojte stavljati pećnicu na štednjake ili druge uređaje koji proizvode toplinu. U suprotnome, uređaj se može oštetiti i jamstvo neće vrijediti.
- Mikrovalna pećnica ne smije se postaviti u element koji nije u skladu s uputama za upotrebu.

- Pri otvaranju poklopca ili folije nakon kuhanja hrane, može se pojaviti para.
- Upotrebljavajte rukavice kada primate poklopac ili foliju nakon kuhanja hrane.
- Uređaj i njegove dostupne površine mogu se jako zagrijati pri upotrebi.
- Vrata i vanjsko staklo mogu se jako zagrijati pri upotrebi.

## 1.1.1 Električna sigurnost

- Mikrovalna pećnica tvrtke Beko u skladu je sa sigurnosnim standardima; stoga, ako su uređaj ili kabel napajanja oštećeni, prodavač, servisni centar ili kvalificirani i ovlašteni servis mora ih popraviti ili zamijeniti da bi se izbjegle sve opasnosti. Pogrešan ili nekvalificirani popravak može biti opasan i uzrokovati opasnost za korisnika.
- Provjerite odgovara li vaša električna mreža podacima na tipskoj pločici uređaja.  
Napajanje uređaja možete isključiti jedino izvlačenjem utikača iz utičnice.
- Upotrebljavajte uređaj samo s uzemljenom utičnicom.

- Nikada nemojte upotrebljavati uređaj ako su kabel napajanja ili uređaj vidljivo oštećen.
- Ne upotrebljavajte produžni kabel za rad uređaja.
- Nikad ne dodirujte uređaj ili utikač ako su vam ruke vlažne ili mokre.
- Postavite uređaj na takav način da je utikač uvijek dostupan.
- Oštećenja kabela napajanja spriječite tako da ga ne pritišćete, ne presavijate i ne trljate o oštre rubove. Držite kabel napajanja podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Pazite da ne postoji opasnost da će se kabel napajanja slučajno povući ili da će netko zapeti o njega dok se uređaj koristi.
- Izvucite utikač iz napajanja prije svakog čišćenja i kad uređaj nije u uporabi.
- Nemojte povlačiti kabel napajanja da biste isključili uređaj iz napajanja i nemojte namotavati kabel napajanja oko uređaja.
- Ne uranjajte uređaj, kabel napajanja ili utikač u vodu ili druge tekućine. Ne držite uređaj pod mlazom tekuće vode.
- Kada zagrijavate hranu u plastičnim ili papirnatim posudama, često provjeravajte pećnicu jer postoji mogućnost zapaljivanja.
- Uklonite žice i/ili metalne ručke papirnatih ili plastičnih vrećica prije nego što vrećice prikladne za upotrebu u mikrovalnoj stavite u pećnicu.
- Ako primijetite dim, isključite uređaj ili ga odspojite s napajanja i držite vrata zatvorenima da biste spriječili zapaljivanje.
- Nemojte ništa pohranjivati unutar pećnice. Nemojte ostavljati papir, kuhinjski materijal ili hranu unutar pećnice kada se pećnica ne upotrebljava.
- Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki hrane za djecu mora se promiješati i protresti te se moraju provjeriti temperature prije konzumacije da bi se izbjegle opekline.
- Ovaj je uređaj u Grupi 2 klase B ISM opreme. Grupa 2 sadrži svu ISM (industrijsku, znanstvenu i medicinsku) opremu kod koje se radiofrekvencija energije namjerno stvara i/ili upotrebljava u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala.

- Oprema klase B prikladna je za upotrebu u kućanstvima i ustanovama izravno povezanim na mrežu niskog napajanja.
- Vrata i vanjska površina uređaja može se zagrijati tijekom upotrebe.

## 1.1.2 Sigurnost proizvoda

- Tekućina i ostala hrana ne smije se zagrijavati u zatvorenim posudama jer postoji rizik od eksplozije.
- Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati da se za-kuhaju i prskaju nakon što ih izvadite iz pećnice; zbog toga budite oprezni kada držite spremnike.
- Nemojte ništa pržiti u pećnici. Vruće ulje može oštetiti dijelove i materijale pećnice, a može čak uzrokovati i opekline kože.
- Probušite hranu s debelom korom poput krumpira, tikvica, jabuka i kestenja.
- Uređaj se mora postaviti na način da je njegova stražnja strana okrenuta prema zidu.
- Ako su vrata ili mehanizam zatvaranja vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati dok je ne popravi kvalificirana osoba.

- Prije premještanja uređaja osigurajte okretnu ploču kako biste spriječili oštećenje.
- Nemojte upotrebljavati mikrovalnu pećnicu za kuhanje ili zagrijavanje jaja s ili bez ljuske.
- Nikada nemojte uklanjati dijelove sa stražnje ili bočne strane uređaja koji štite najmanju udaljenost između stranica elementa i uređaja, kako biste omogućili potrebni protok zraka.

## 1.2 Namjena

- Mikrovalna pećnica namijenjena je samo za ugradbenu upotrebu.
- Ne upotrebljavajte uređaj ni za što drugo osim za predviđenu uporabu.
- Ne upotrebljavajte uređaj kao izvor topline.
- Mikrovalna je pećnica namijenjena samo za odmrzavanje, kuhanje i pirjanje hrane.
- Nemojte prekuhavati hranu; u suprotnome, može doći požara.
- Nemojte upotrebljavati čistače na paru za čišćenje uređaja.
- Pećnica se treba redovito čistiti i ostaci hrane trebaju se ukloniti.
- Iznad gornje površine pećnice treba biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.

## 1.3 Sigurnost djece

- Preporučuje se iznimna pažnja kad se uređaj upotrebljava blizu djece i ljudi s ograničenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima.
- Uređaj mogu upotrebljavati djeca od 8 godina ili starija i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili pak s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili primaju upute vezane za upotrebu proizvoda i razumiju rizike. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako su pod nadzorom starijih osoba.
- Opasnost od gušenja! Ambalažu držite podalje od djece.
- Dopustite djeci upotrebu mikrovalne pećnice bez nadzora samo kada su dobila upute kako bi mogla upotrebljavati mikrovalnu pećnicu na siguran način i razumiju opasnosti nepravilne upotrebe.
- Zbog pretjerane topline koja nastaje u načinu roštilja i kombiniranom načinu, djeca smiju upotrebljavati ove načine samo kada su pod nadzorom odraslih osoba.

- Uređaj i kabel napajanja držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj i njegove dostupne površine mogu se jako zagrijati pri upotrebi. Držite djecu podalje.

## 1.4 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

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



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom

iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

## 1.5 Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

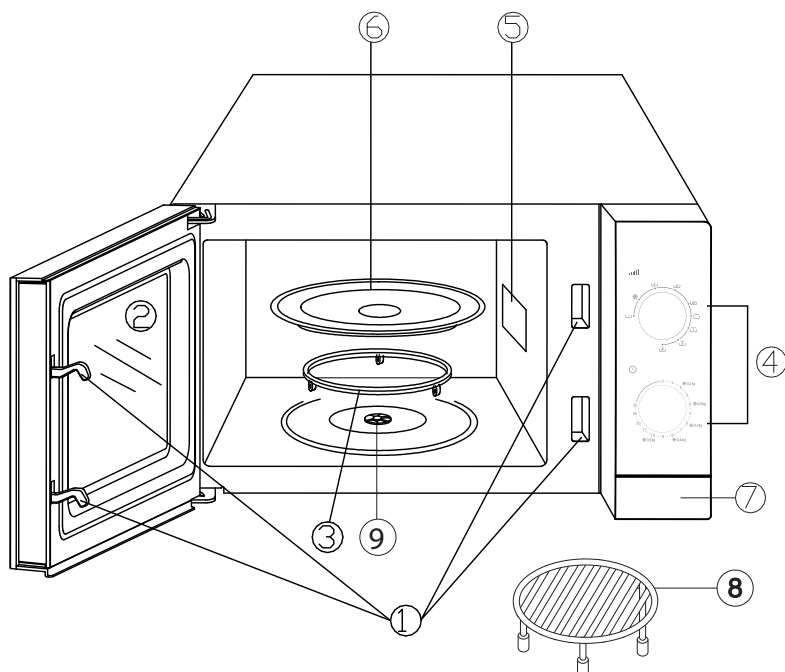
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

## 1.6 Informacije o pakiranju



Ambalaža proizvoda izrađena je od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s nacionalnim zakonodavstvom. Nemojte odlagati ambalažu zajedno s kućanskim ili ostalim otpadom. Odnosite ih na odlagališta za ambalažu koja je odredilo lokalno zakonodavstvo.

## 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

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Vanjska širina</b>  | 452 mm          |
| <b>Vanjska dubina</b>  | 312 mm          |
| <b>Vanjska visina</b>  | 262 mm          |
| <b>Volumen pećnice</b> | 20 L            |
| <b>Težina</b>          | 11 kg           |
| <b>Napon napajanja</b> | 230-240V~50 Hz  |
| <b>Izlazna snaga</b>   | 700 W           |
| <b>Ukupna snaga</b>    | 1200 W          |
| <b>Vrijeme</b>         | 0 - 30 minuta   |
| <b>Snaga roštilja</b>  | 900 W           |
| <b>Boja</b>            | Bijela / Srebro |

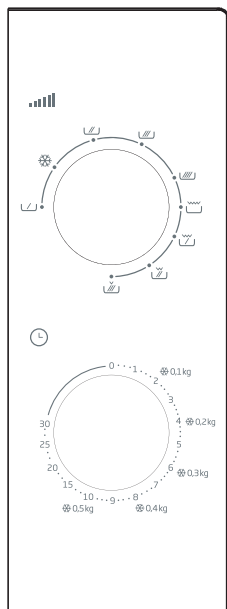
Oznake na uređaju ili vrijednosti naznačene u dokumentima isporučenima s proizvodom vrijednosti su dobivene u laboratorijskim uvjetima po važećim standardima. Te se vrijednosti mogu razlikovati s obzirom na uporabu proizvoda i uvjete okoline.

## 3 Opis proizvoda

### Kontrolna ploča

Tipka za postavku snage

Tipka za postavku vremena



### Postavka snage

Tipka za postavljanje u gornjem dijelu upravljačke ploče omogućit će vam upotrebu 9 različitih razina snage.

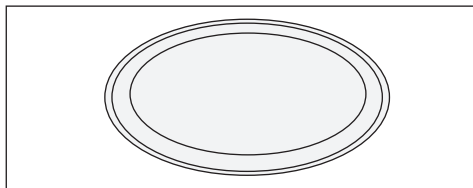
Tablica u nastavku sadrži određene ogledne obroke i odgovarajuće razine snage za pripremu u mikrovalnoj pećnici.

| Upotreba razine                                                                                     | snage                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visoko             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kipuća voda</li> <li>- Pečenje mljevenog mesa</li> <li>- Priprema piletine/puretine, ribe i povrća</li> <li>- Priprema tanko narezanog mesa</li> </ul> |
| Srednje          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Priprema torti i poslastica</li> <li>- Priprema juhe ili riže</li> </ul>                                                                               |
| Srednje - Nisko  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Otapanje maslaca i čokolade</li> </ul>                                                                                                                 |
| Odmrzavanje      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Odmrzavanje svih vrsta smrznute hrane</li> </ul>                                                                                                       |
| Nisko            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omekšavanje maslaca i sira</li> <li>- Omekšavanje sladoleda</li> <li>- Dizanje tijesta</li> </ul>                                                      |

## 3 Opis proizvoda

### Dodaci

#### Stakleni pladanj s kotačićima



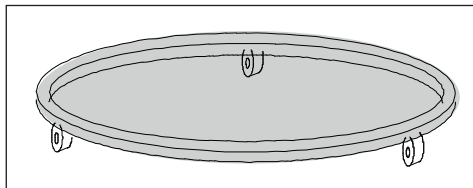
Upotrijebite stakleni pladanj za sve vrste pripreme. Stakleni pladanj sakupit će sve sokove iz hrane i komadiće hrane koji otpadnu. U protivnom će hrana ispasti u pećnici i isušit će se. Stakleni pladanj može se prati u perilici posuđa.

- \* 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.



#### Prednosti mikrovalne pećnice

- \* Mikrovalna pećnica vrlo je učinkovita s obzirom na vrijeme pripreme. Priprema u mikrovalnoj može biti i tri do četiri puta kraća od pripreme u običnim pećnicama. To ovisi o debljini, temperaturi i količini hrane koja se priprema.

Prirodni okus hrane u potpunosti se čuva kada se priprema u svom soku i s manje ili bez začina.

- \* Mikrovalna pećnica omogućuje uštedu energije. Energija se troši samo tijekom pripreme hrane.

Priprema u mikrovalnoj pećnici ne sadrži vrijeme za prethodno zagrijavanje ili hlađenje pa se ne troši energija. Tijekom pripreme zagrijava se samo hrana. Budući da se kuhinja ne zagrijava, osobe u njoj ne osjećaju neugodu.

- \* Priprema u mikrovalnoj podrazumijeva i manje posuđa za pranje. Hrana se može pripremati i posluživati u istoj posudi jer se posuda ne zagrijava tijekom pripreme. Ostaci prosute ili prolivene hrane neće zagorjeti na stijenkama pećnice; pećnicu će biti jednostavnije očistiti.
- \* Ne morate se brinuti kada zaboravite odmrznuti meso. Mikrovalna pećnica može odmrznuti hranu za nekoliko minuta pa ćete odmah moći početi kuhati.

#### Teorija pripreme hrane u mikrovalnoj

Magnetron tijekom rada proizvodi u mikrovalnoj pećnici mikrovalove. Stijenke pećnice reflektiraju energiju mikrovalova izravno u hranu. U molekulama hrane dolazi do vibracija velike brzine. Te vibracije stvaraju toplinu koja je potrebna za pripremu hrane.

Ako otvorite vrata pećnice tijekom ili na kraju pripreme, emisija mikrovalova i proces pripreme zaustavit će se.

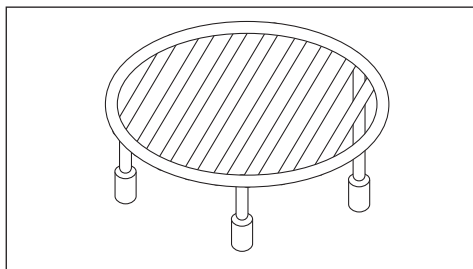
To je radi vaše sigurnosti.

Površina mesa ili piletine neće poprimiti smeđu boju tijekom pripreme u mikrovalnoj kao što se događa u običnim pećnicama. No unutrašnjost i vanjska strana hrane ravnomjerno se peku.

## 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 raširate 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.
- Juhe 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.

## 4 Upravljanje proizvodom

### 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.

### 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 rasprišiti. 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.

## 4 Upravljanje proizvodom

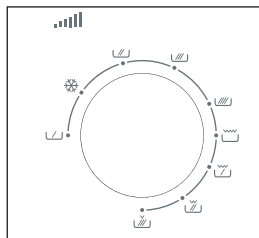
### Kombinirani način

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.

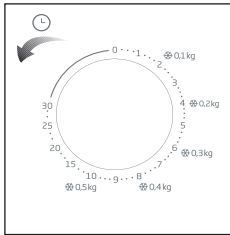
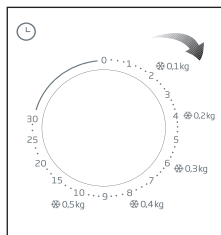
| Program | Razina mikrovalne snage | Snaga roštilja | Prikladno za                  |
|---------|-------------------------|----------------|-------------------------------|
|         | %0                      | %100           | Roštilj                       |
|         | Srednje-nisko (%30)     | Visoko (%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.

## 4 Upravljanje proizvodom

### 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         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Meso</b>                             |                                                                                                                                                                               |                          |
| 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           |
| <b>Perad</b>                            |                                                                                                                                                                               |                          |
| Komadi pileline (1 pileća prsa)         | (  )                                                                                         | 2 - 3,5 minute           |
| Komadi pileline (1 batac)               | (  )                                                                                         | 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  |
| <b>Riba i morski plodovi</b>            |                                                                                                                                                                               |                          |
| Filet/narezano (170 - 230 g)            | (  )                                                                                       | 1,5 - 2,5 minute         |
| Cijela riba                             | (  )                                                                                       | 7 - 9 minuta za ~ 500 g  |

- 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.

## 4 Upravljanje proizvodom

### Tablica pripreme

| Hrana                                              | Razina snage                                                                            | Vrijeme pripreme                                                     |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 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                                                         |

## 4 Upravljanje proizvodom

### 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 odmrzavanja 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 odmrzavanja 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   |

## 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     |

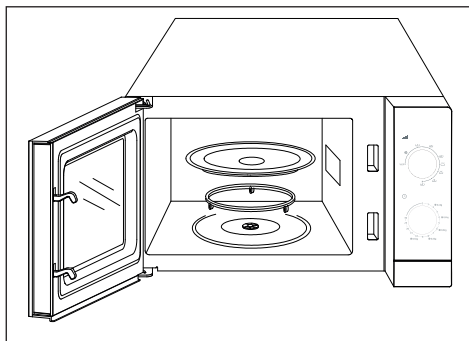
### Zagrijavanje

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.

## 5 Čišćenje i održavanje



- \* Prije čišćenja isključite pećnicu iz napajanja.
- \* Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje, čelične vune, grube krpe ili abrazivne kemikalije kao što su sumpor ili klorid ni na kojem dijelu mikrovalne pećnice.

### Vanjske površine

- \* Da biste očistili vanjske površine pećnice, prvo ih obrišite mekanom krpom namočenom u toplu vodu sa sapunom. Zatim ih osušite mekanom krpom.
- \* Nemojte dopustiti ulazak vode u ventilacijske otvore kako biste spriječili oštećenje dijelova pećnice pod naponom. Upravljačku ploču mikrovalne pećnice čistite samo vlažnom i mekanom krpom.
- \* Ne upotrebljavajte sprejeve za čišćenje ili dodatni sapun i vodu. Oni mogu uzrokovati probleme s kontrolnim mehanizmima.

### Unutarnje površine

Da biste očistili unutarnje površine pećnice:

- \* Za omekšavanje osušenih mrlja, stavite čašu vode i kuhajte 2 - 3 minute.
- \* Unutarnje površine i gornju plohu očistite mekanom i nasapunanom krpom. Opet osušite mekanom krpom.
- \* Da biste uklonili mirise u pećnici, kuhajte mješavinu vode i nekoliko žlica limunovog soka nekoliko minuta.

- \* Da biste očistili unutarnju bazu, uklonite stakleni pladanj s kotačićima i potporu s kotačićima. Operite stakleni pladanj s kotačićima i potporu s kotačićima u vodi sa sapunom. Zatim ih isperite i osušite.
- \* Prije pokretanja pećnice čvrsto postavite potporu s kotačićima i stakleni pladanj s kotačićima.
- \* Prilikom čišćenja unutarnjih površina vrata pećnice, upotrijebite mekanu spužvu ili krpu koje nisu abrazivne.

### Za prijevoz;

- \* Isključite uređaj iz struje.
- \* Stakleni pladanj zapakirajte tako da onemogućite njegovo slamanje i kretanje unutar pećnice. Ako je potrebno, prevozite ih odvojeno.
- \* Ljepljivom trakom zalijepite prednja vrata uz tijelo.
- \* Spriječite udarce u prednje staklo, vrata i ploču.
- \* Proizvod prevozite u uobičajenom položaju. Nemojte ga naslanjati na stranu ili poledinu.

# Najskôr si prečítajte túto používateľskú príručku!

Drahý zákazník,

Ďakujeme vám, že ste si vybrali produkt značky Beko. Dúfame, že dosiahnete najlepšie výsledky so svojim produktom, ktorý sa vyrobil s vysokou kvalitou a najmodernejšou technológiou. Z tohto dôvodu si pred použitím produktu pozorne prečítajte celú túto používateľskú príručku a všetky ostatné sprievodné dokumenty a uschovajte ich pre referenciu do budúcnosti. Ak produkt dáte niekomu inému, dajte mu tiež používateľskú príručku. Dodržujte všetky varovania a informácie v používateľskej príručke.

## Význam symbolov

V rôznych častiach tohto návodu na použitie 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.                                             |



Tento produkt bol vyrobený v ekologicky šetrných a moderných zariadeniach bez poškodenia prírody.

Tento oddiel obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré pomôžu s ochranou pred zranením osôb alebo poškodením majetku, vzniku požiaru, zásahom elektrickým prúdom. Nedodržanie týchto pokynov zruší platnosť záruky.

## 1.1 Všeobecná bezpečnosť

- Nepokúšajte sa rúru spustiť ak sú dvere otvorené; v takom prípade sa môžete vystaviť škodlivému mikrovlnnému žiareniu. Bezpečnostné zámky nesmie byť rozbité alebo zablokované.
- Nevkladajte žiadny predmet medzi prednú stranu a dvere rúry. Nedovoľte, aby sa na povrchu udržali nečistoty alebo zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Akékoľvek servisné práce zahŕňajúce vybratie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu musí vykonať autorizovaný servis. Akýkoľvek iný prístup je nebezpečný.
- Váš produkt je určený na varenie, ohrievanie a rozmrazovanie potravín v domácnosti. Nesmie byť používaný na komerčné účely. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené zlým používaním.

- Tento spotrebič nepoužívajte vonku, v kúpeľni, vo vlhkom prostredí alebo na miestach, kde môže zvlhnúť.
- Nie je možné uplatniť žiadnu záruku ani požadovať plnenie za zodpovednosť za škody vyplývajúce zo zlého použitia alebo nesprávnej manipulácie so spotrebičom.
- Nikdy sa nepokúšajte spotrebič demontovať. Na škody spôsobené nesprávnou manipuláciou sa nevzťahuje záruka.
- Používajte len originálne časti odporúčané výrobcom.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je v prevádzke.
- Spotrebič vždy používajte na stabilnom, rovnom, čistom a suchom povrchu.
- Tento spotrebič nesmie byť používaný s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Než spotrebič použijete prvýkrát, vyčistite všetky časti. Prečítajte si údaje v časti „Čistenie a starostlivosť“.

- Spotrebič používajte iba na určený účel, ako je popísané v tomto návode. Na tento spotrebič nepoužívajte abrazívne chemikálie ani páru. Táto rúra je určená predovšetkým na varenie a ohrievanie potravín. Nie je určená na priemyselné alebo laboratórne použitie.
- Spotrebič nepoužívajte na sušenie oblečenia alebo utierok.
- Spotrebič sa pri používaní veľmi zahreje. Dajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí v rúre.
- Vaša rúra nie je navrhnutá na sušenie žiadnych živých stvorení.
- Rúru nespúšťajte prázdnu.
- Kuchynské náčinie sa môže z dôvodu tepla preneseného z ohriateho jedla na náčinie zahriať. Pri prenášaní náčinie môžete potrebovať chňapku.
- Kuchynské náčinie je potrebné skontrolovať, aby sa zabezpečilo, že je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Rúru neklad'te na žiadny spotrebič generujúce teplo. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu a zrušeniu platnosti záruky.
- Mikrovlnná rúra nesmie byť umiestnená do skrine, ktorá nezodpovedá pokynom na inštaláciu.
- Počas otvorenia krytu alebo fólie zakrývajúcej jedlo môže po uvarení jedla vychádzať para.
- Pri vyberaní ohriateho jedla používajte chňapky.
- Spotrebič a jeho dostupné povrchy sa môžu počas používania veľmi zahriať.
- Dvere a vonkajšie sklo sa môžu počas používania spotrebiča veľmi zahriať.

## 1.1.1 Elektrická bezpečnosť

- Mikrovlnná rúra Beko spĺňa platné bezpečnostné štandardy, v prípade akéhokoľvek poškodenia spotrebiča alebo napájacieho kábla musí byť vykonaná oprava alebo výmena predajcom, servisným centrom alebo odborníkom z autorizovaného servisu, čím sa predídze poškodeniu. Chybná alebo neodborná oprava môže spôsobiť nebezpečenstvo a riziko pre užívateľa.

- Skontrolujte, či vaša napájanie zodpovedá informáciám uvedeným na štítku spotrebiča.  
Jediný spôsob, ako odpojiť zariadenie od zdroja napájania, je odpojiť napájací adaptér.
- Spotrebič zapájajte iba do uzemnenej zásuvky.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo spotrebič.
- Pre prácu so spotrebičom nepoužívajte predlžovací kábel.
- Nikdy nesiahajte na spotrebič alebo zástrčku mokrými alebo vlhkými rukami.
- Spotrebič umiestnite tak, aby bola zástrčka vždy prístupná.
- Zabráňte poškodeniu napájacieho kábla, zabráňte jeho zatláčaniu, ohnutiu alebo odieraniu o ostré hrany. Napájací kábel udržiajte mimo horúce povrchy a otvorený oheň.
- Uistite sa, že neexistuje žiadne nebezpečenstvo, že by bol napájací kábel náhodne vytiahnutý alebo že by o neho mohol niekto počas používania zakopnúť.
- Spotrebič odpojte pred každým čistením a v prípade, že ho nepoužívate.
- Pri odpojení z napájacej siete za napájací kábel spotrebiča neťahajte a nikdy ho neovíjajte okolo spotrebiča.
- Spotrebič, napájací kábel alebo zástrčku neponárajte do vody ani iných kvapalín. Nedržte pod tečúcou vodou.
- Počas ohrievania potravín v plastových alebo papierových nádobách rúru z dôvodu možnosti vznietenia často kontrolujte.
- Kým vrečka s potravinami vložíte do mikrovlnnej rúry, odstráňte kovové sponky a / alebo iné časti.
- Ak spozorujete dym, spotrebič vypnite alebo ho odpojte, dvere nechajte zatvorené, aby ste predišli vznieteniu.
- Vnútorňá časť rúry nepoužívajte ako úložný priestor. Keď sa rúra nepoužíva, nenechávajte v nej žiadne papiere, materiál na varenie ani potraviny.
- Obsah dojčenských fliaš a fľaštičiek s detskou výživou treba pred použitím premiešať alebo s nimi zatrepať, aby ste tak predišli po-  
páleninám.

- Tento spotrebič spadá do skupiny 2 triedy B zariadenia ISM. Skupina 2 obsahuje všetky ISM zariadenia (priemyselné, vedecké a lekárske), ktoré generuje vysokofrekvenčnú energiu a/alebo sa používa vo forme elektromagnetického žiarenia pre ošetrovanie materiálu a elektro zariadení.
- Zariadenie triedy B je vhodné na použitie v domácom prostredí priamo pripojenom k napájacej sieti s nízkym napätím.
- Dvere alebo vonkajší povrch spotrebiča sa môže počas používania veľmi zahriať.
- Potraviny so šupkou ako sú zemiaky, cukety, jablká a gaštany prepíchnite.
- Spotrebič musí byť umiestnený tak, aby jeho zadná časť smerovala ku stene.
- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra nesmie byť používaná kým nebude opravená kompetentnou osobou.
- Kým spotrebič vyberiete, zaistíte otočný tanier, aby ste predišli jeho poškodeniu.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na varenie alebo ohrievanie vajčiek, sa škrupinou alebo bez nej.
- Nikdy neskladajte časti v zadnej časti a po stranách spotrebiča, ktoré chránia minimálnej vzdialenosti medzi stenami skrine a spotrebičom, aby ste tak zaistili požadovanú cirkuláciu vzduchu.

## 1.1.2 Bezpečnosť produktu

- Kvapaliny alebo iné potraviny nesmú byť ohrievané v uzavretých nádobách, pretože existuje nebezpečenstvo explózie.
- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť, že sú priveďené do varu, rozstrekne sa ako náhle sú vyňaté z rúry, preto dávajte pri prenášaní nádob pozor.
- V rúre nič neopekajte. Horúci olej môže poškodiť komponenty a materiály rúry a dokonca môže spôsobiť popálenie kože.

## 1.2 Zamýšľané použitie

- Mikrovlnná rúra je určená iba na vstavanému použitie.
- Spotrebič nepoužívajte k ničomu inému než je zamýšľané použitie.
- Spotrebič nepoužívajte ako zdroj tepla.

- Mikrovlnná rúra je určená iba na rozmrazovanie, varenie a dusenie potravín.
- Potraviny nezakrývajte, v opačnom prípade môžete spôsobiť požiar.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Rúru je potrebné pravidelne čistiť a odstrániť akékoľvek zvyšky potravín.
- Nad horným povrchom rúrky musí byť minimálne 20 cm voľného priestoru.

## 1.3 Bezpečnosť detí

- Je potrebné venovať pozornosť pri použití v blízkosti detí a osôb so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo ktoré nemajú dostatočné vedomosti a skúsenosti, pokiaľ na ne a bezpečné použitie produktu dospelá osoba alebo ak sú poučení o rizikách spojených s použitím produktu.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržba nesmie byť vykonávané deťmi, ak na ne nedohliada staršie osoby.

- Riziko zadusení! Všetky obaly uchovajte mimo dosahu detí.
- Deťom dovoľte používať rúru bez dozoru ak ste ich zodpovedajúcim spôsobom poučili, teda je dieťa schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečne a rozumie nebezpečenstvám plynúcim z nesprávneho použitia.
- Vzhľadom k nadmernému teplu, ktoré vzniká v režime grilu a kombinovanom režime, nie je dovolené, aby deti tieto režimy používali bez dozoru dospelých osoby.
- Produkt a jeho napájací kábel udržiavajte tak, aby neboli prístupné deťom mladším ako 8 rokov.
- Spotrebič a jeho dostupné povrchy sa môžu počas používania veľmi zahriať. Udržiavajte deti mimo dosahu.

## 1.4 V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:

Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).



Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

## 1.5 V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach

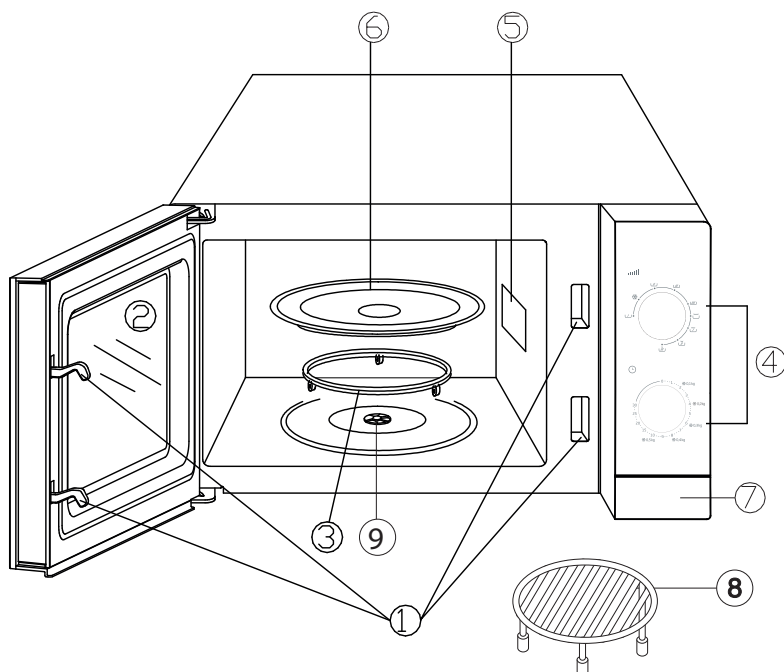
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

## 1.6 Informácie o balení



Balenie produktu je vyrobené z recyklovateľných materiálov, v súlade s našou národnou legislatívou. Baliaci materiál nelikvidujte spolu s komunálnym alebo iným odpadom. Zoberte ho na zberné miesto baliaceho materiálu, ktoré vytvorili miestne úrady.

## 2 Tehnične specifikacije izdelka



1. Sistem za zaklepanje vrat
2. Steklo na sprednjih vratcih
3. Nosilec valjev
4. Upravljalna plošča
5. Priročník 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

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Zunanja širina</b>     | 452 mm         |
| <b>Zunanja globina</b>    | 312 mm         |
| <b>Zunanja višina</b>     | 262 mm         |
| <b>Prostornina pečice</b> | 20 L           |
| <b>Teža</b>               | 11 kg          |
| <b>Napajalna napetost</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Izhodna moč:</b>       | 700 W          |
| <b>Moč skupaj</b>         | 1200 W         |
| <b>Čas</b>                | 0-30 minut     |
| <b>Výkon grilu</b>        | 900 W          |
| <b>Barva</b>              | Bela / Silver  |

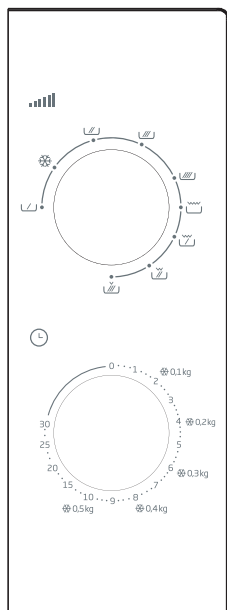
Oznake na napravi oz. vrednosti, ki so navedene v ostali dokumentaciji, ki ste jo dobili skupaj z izdelkom, so vrednosti, pridobljene pod laboratorijskimi pogoji v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti se lahko razlikujejo glede na uporabo naprave in pogoje v prostoru.

## 3 Opis izdelka

### Upravljalna plošča

Gumb za  
nastavitev  
moči

Gumb za  
nastavitev  
časa



### Nastavitve moči

Nastavitveni gumb na zgornjem delu nadzorne plošče vam omogoča, da uporabljate katerokoli od 9 različnih stopenj moči.

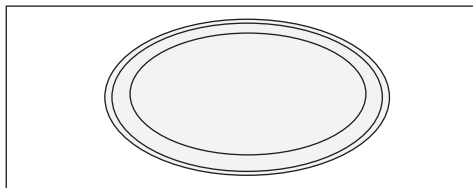
Naslednja tabela vključuje nekaj primerov obrokov in ustrezne stopnje moči za njihovo pripravi v mikrovalovni pečici.

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

## 3 Opis izdelka

### Nastavki

#### Vrteči stekleni pladenj

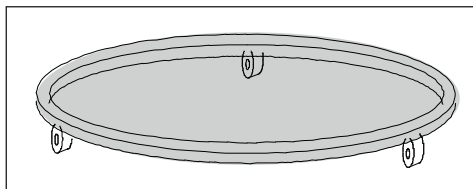


Stekleni pladenj uporabite pri vseh vrstah kuhanja. Stekleni pladenj bo zbral vse sokove obroka in koščke hrane, ki padejo dol. Drugače se živilo razlije po pečici in se zasuši. Stekleni pladenj lahko umijete v pomivalnem stroju.

\* Postavite stekleni pladenj na nosilec za valje.

#### Nosilec valjev

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



#### Prednosti mikrovalovne pečice

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

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

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

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

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

#### Teorija mikrovalovnega kuhanja

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

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

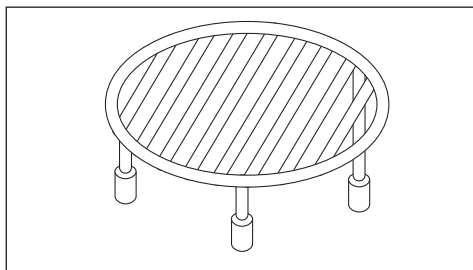
To je zaradi vaše varnosti.

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

## 3 Opis izdelka

### 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.



### Posode za kuhanje v mikrovalovni pečici

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

- \* Mikrovalovi lahko prehajajo skozi snovi, kot so papir, plastika, steklo ali keramika, brez da bi proizvedli toploto. Posoda iz teh materialov je lahko primerna za uporabo v določenih primerih.
- \* 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 stran od hrane. Zato jih ne uporabljajte. Aluminijasta folija v majhnih kosih ali trakovih se lahko uporabi za pokrivanje perutničk ali beder ali delov, ki ostanejo na robu, kot so tanke konice sklepov perutnine.

Prav tako se lahko uporabijo kuharski pladnji z globino na robovih manj od 1,5 cm; vendar pa v teh primerih raje uporabite papir za peko ali folijo za živila namesto aluminijaste folije.

### Steklena posoda

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

### Plastične posode - vrečke

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

### Papir

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

### Lesene ali pletene posode

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

### Razporejanje hrane

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

#### Količina hrane

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

#### Vsebnost vlage

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

#### Kondenzacija

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

#### Sladkor

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

## 4 Upravljanje naprave

### Zmanjševanje pritiska v živilih

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

### Mešajte in obračajte hrano med kuhanjem

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

### Različni časi kuhanja

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

### Čas počivanja

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

### Gril

Tlačidlo otočite v smere hodinovych ručičiek na program . Tento program vám umožní grilovať tenké plátky mäsa, steaky, šašlik, kebab, klobásy a kúsky kurčatá.

## 4 Upravljanje naprave

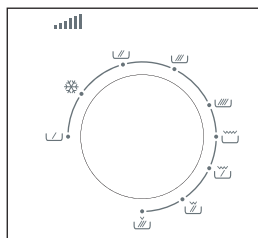
### Kombinačný režim

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.

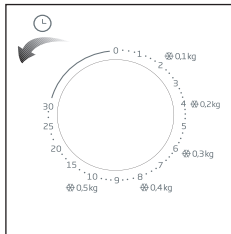
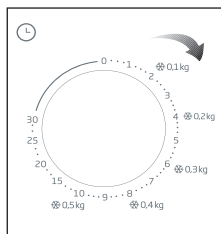
| Program                                                                          | Úroveň výkonu mikrovlnnej rúry | Výkon grilu   | Vhodný pre                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------------------|
|  | %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 nastavitel 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 nastavitel 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 časa v položaj (0), če ne želite, da se kuhanje nadaljuje.
8. Ob koncu nastavljenega časa kuhanja se aktivira brenčalo. Lučka pečice se ugasne in kuhanje se samodejno zaključí.

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela kuhanja

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

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

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

## 4 Upravljanje naprave

**Tabela kuhanja**

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

## 4 Upravljanje naprave

### Odtajanje

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

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

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

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

Tabela odtajanja vsebuje približne vrednosti, da vam pomagajo.

### Tabela odtajanja

Prosimo, preberite informacije o odtajanju.

| Hrana                              | Priporočeni čas | Kg         |
|------------------------------------|-----------------|------------|
| 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   |

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela segrevanja

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

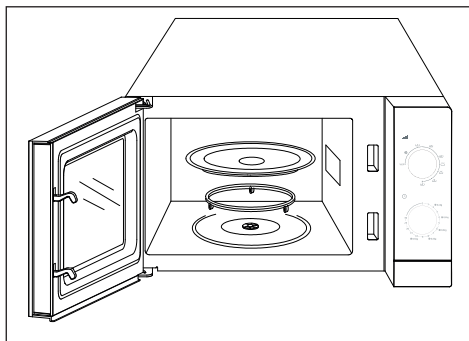
### Segrevanje

Preostalo ali skuhanu hrano lahko ponovno 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.

## 5 Čiščenje in vzdrževanje



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

### Zunanje površine

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

### Notranje površine

Čiščenje notranjih površin pečice:

- \* Za mehčanje posušenih madežev, dajte v pečico kozarec vode in segrevajte 2-3 minute.
- \* Očistite notranje površine in strop z mehko krpo, ki ste jo namočili v milnico. Nato pa obrišite do suhega z mehko krpo.
- \* Če želite odstraniti neprijetne vonjave znotraj pečice, nekaj minut segrevajte mešanico vode in par žlic limoninega soka.
- \* Če želite očistiti notranji podstavek pečice, odstranite stekleni pladenj in nosilec valjev. Operite vrtljivi stekleni pladenj in nosilec valjev v milnici. Nato sperite in posušite.

- \* Pred zagonom pečice varno namestite nosilec valjev in stekleni pladenj.
- \* Za čiščenje notranje površine vratc pečice uporabite mehko gobico ali krpo.

### Prevoz:

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

# Pirmiausia perskaitykite šią naudojimo instrukciją!

Gerb. Pirkėjų,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojant aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, perskaitykite visą šią naudojimo instrukciją bei prie jos pridedamus dokumentus ir juos pasilikite, jei prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį gaminį kam nors kitam, kartu atiduokite ir šią naudojimo instrukciją. Vadovaukitės visais šiose naudojimo instrukcijose pateikiamais įspėjimais ir informacija.

## Simbolių reikšmės

Įvairiuose šių naudojimo instrukcijų 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.                                                     |



Šis prietaisas pagamintas moderniose ekologiškose gamyklose, nedarant žalos gamtai.

Šis buitinis prietaisas atitinka reglamentus dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEIA).



Sudėtyje nėra PCB.

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

- Nemėginkite įjungti krosnelės, kai jos durelės yra atidarytos, nes jos gali paveikti mikrobangų krosnelės spinduliuojama energija. Neišjunkite ir nemodifikuokite saugos užraktų.
- Nepalikite jokių objektų tarp krosnelės priekinės dalies ir durelių. Pasirūpinkite, kad ant krosnelės vidaus paviršių nesikaupytų 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 taisymas yra pavojingas.
- Jūsų gaminys yra skirtas gaminti, pašildyti ar atšildyti maistą namuose.

Jo negalima naudoti komerciniams tikslams. Gamintojas nėra atsakingas už nuostolius, patirtus netinkamai naudojant gaminį.

- 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. Nenaudokite šveičiamųjų chemikalų ar garų šiam prietaisui valyti. Ši krosnelė yra skirta tik maistui šildyti ir gaminti. Ji nėra skirta naudoti pramoniniais tikslais ar laboratorijose.
- Šio prietaiso nenaudokite rūbams ar virtuvės rankšluosčiams džiovinti.
- Veikdamas prietaisas labai įkaista. Būkite atidūs ir neliaskite įkaitusių krosnelės dalių, esančių jos viduje.
- Jūsų krosnelė nėra skirta jokiai gyvai būtybei džiovinti.
- 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 karštų generuojančių prietaisų. Priešingu atveju galite ją sugadinti, ir garantija nebegalios.
- Mikrobangų krosnelę reikia pastatyti spintelėje, kuri atitinka įrengimo instrukcijose aprašomus reikalavimus.
- Atidengiant dangčiu arba folija uždengtą pagamintą maistą gali kilti garų.
- Apsimaukite pirštines prieš imdami iš krosnelės bet kokią gamintą maistą.
- Kai prietaisas veikia, jis ir jo paviršiai gali būti labai karšti.
- Naudojant prietaisą, durelės ir išorinis stiklas gali būti labai karšti.

## 1.1.1 Elektros sauga

- „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.
- 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.

- Prietaisąjunkite 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.
- Kai prietaisas naudojamas, jo durelės ar išorinis paviršius gali tapti labai karšti.
- Daržoves su stora žieve, pavyzdžiui, bulves, cukinijas, obuolius ir kaštainius, pradurkite.
- Prietaisas turi būti statomas taip, kad jo galinė dalis būtų atsukta į sieną.
- Pažeidus dureles ar durelių tarpiklius, krosnele negalima naudotis, kol ją pataisys kvalifikuotas specialistas.
- Prieš pernešdami prietaisą, apsaugokite diską, kad jo nesugadintumėte.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelės neplaktiems kiaušiniams virti ar šildyti – tiek su lukštu, tiek be jo.
- Niekada nenuimkite prietaiso galinių ar šoninių detalių, užtikrinančių minimalų leistiną atstumą tarp spintelės sienelių ir prietaiso, kad vyktų būtina oro cirkuliacija.

## 1.1.2 Gaminio sauga

- Skysčių ar kitokio maisto nešildykite uždaruose induose, nes indas gali sprogti.
- Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali užvirti ir taškytis išimami iš krosnelės. Būkite atsargūs imdami indus į rankas.
- Krosnelėje nieko neskrudinkite. Karštas aliejus gali sugadinti krosnelės detales bei medžiagas ir netgi nudeginti odą.

## 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

- Mikrobangų krosnelė yra skirta naudoti tik ją integravus.
- Naudokite šį prietaisą tik pagal jo numatytąją paskirtį.
- Nenaudokite prietaiso kaip šilumos šaltinio.

- Mikrobangų krosnelė skirta tik maistui atšildyti, gaminti ir pašildyti.
- Nepervirkite (neperkepkite) maisto, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nevalykite prietaiso garų pagrindu veikiančiomis valymo priemonėmis.
- Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir visi maisto likučiai turi būti pašalinami.
- Virš krosnelės viršutinio paviršiaus turi būti palikta mažiausiai 20 cm erdvė.
- Vaikai neturėtų valyti ir tvarkyti mikrobangų krosnelės, nebent juos prižiūri suaugusieji.
- Pavojus uždusti! Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams naudotis krosnele be priežiūros, prieš išsamiai neaptarę krosnelės naudojimo instrukcijų ir neįsitikinę, kad vaikas gali mikrobangų krosnele naudotis saugiai ir supranta netinkamo naudojimo pavojus.
- Dėl didelio karščio, kuris generuojamas įjungus grilio ir kombinacijos režimus, vaikams reikėtų neleisti naudoti šių režimų, jei jų neprižiūri suaugusysis.

## 1.3 Vaikų sauga

- 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, jautines 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.
- Gaminį ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Kai prietaisas veikia, jis ir jo paviršiai gali būti labai karšti. Neleiskite vaikų prie prietaiso.

## 1.4 Atitiktis EEĖA direktyvai ir atitarnavusio gaminio sutvarkymas:

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



Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Atitarnavusio gaminio neišmeskite kartu su įprastinėmis buitinėmis atlie-

komis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektroninė įranga būtų perdirbta. Artimiausio surinkimo punkto adresą sužinosite vietos savivaldybėje.

## 1.5 Atitiktis RoHS direktyvai

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

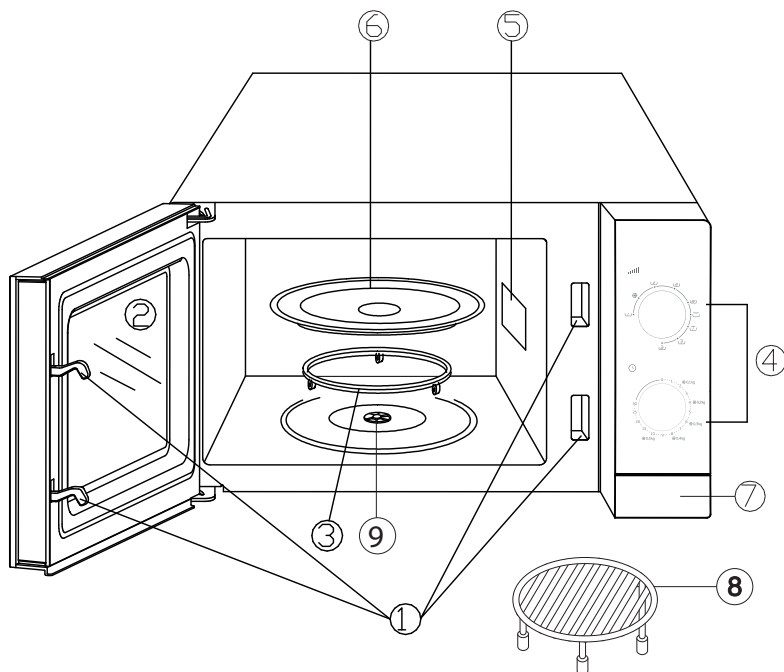
## 1.6 Informacija apie pakuotę



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

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>Išorės plotis</b>    | 452 mm           |
| <b>Išorės gylis</b>     | 312 mm           |
| <b>Išorinės aukštis</b> | 262 mm           |
| <b>Krosnelės talpa</b>  | 20 L             |
| <b>Svoris</b>           | 11 kg            |
| <b>Maitinimo įtampa</b> | 230-240V~50 Hz   |
| <b>Išvesties galia</b>  | 700 W            |
| <b>Suminė galia</b>     | 1200 W           |
| <b>Laikas</b>           | 0-30 minučių     |
| <b>Grilio galia</b>     | 900 W            |
| <b>Spalva</b>           | Balta / Sidabras |

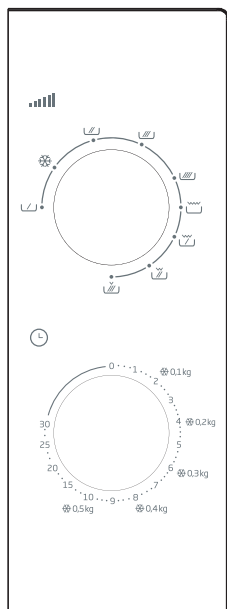
Ant prietaiso esantys ženklai ar kituose, su gaminiu pateiktuose dokumentuose esančios reikšmės - tai reikšmės, gautos laboratorinėmis sąlygomis, remiantis atitinkamais standartais. Šios reikšmės gali skirtis, atsižvelgiant į nuo prietaiso naudojimo ir aplinkos sąlygas.

## 3 Gaminio aprašymas

### Valdymo skydelis

Galios nustatymas  
mygtukas

Laiko nustatymo  
mygtukas



### Galios nustatymas

Viršutinėje valdymo skydelio dalyje esantis mygtukas leidžia nustatyti vieną iš 9 skirtingų galios lygių.

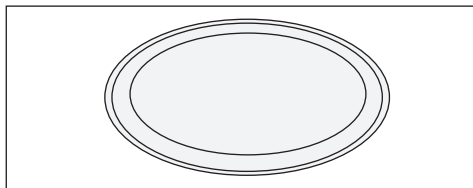
Toliau esančioje lentelėje pateikti keli patiekalų pavyzdžiai ir atitinkami galios lygiai, reikiami jiems pagaminti mikrobangų krosnelėje.

| Galios lygis                                                                                                 | Naudojimas                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Didelė galia,               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vandens užvirimas</li> <li>- Maltos mėsos kepimas</li> <li>- Vištienos / kalakutienos, žuvų ir daržovių kepimas</li> <li>- Plonai supjaustytos mėsos kepimas</li> </ul> |
| Vidutinė galia,           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pyragų ir sausainių kepimas</li> <li>- Sriubų ir ryžių virimas</li> </ul>                                                                                               |
| Vidutiniškai maža galia,  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviesto ir šokolado tirpinimas</li> </ul>                                                                                                                               |
| Atšildymas                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visų rūšių šaldyto maisto atšildymas</li> </ul>                                                                                                                         |
| Maža galia,               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviesto ir sūrio tirpinimas</li> <li>- Valgomųjų ledų minkštinimas</li> <li>- Mielinės tešlos kildinimas</li> </ul>                                                     |

## 3 Gaminio aprašymas

### Priedai

#### Sukamasis stiklinis padėklas



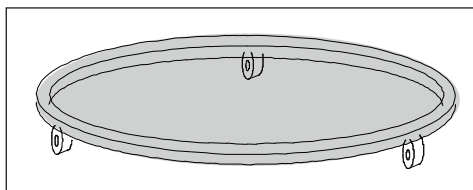
Naudokite stiklinį padėklą, gamindami bet kokius patiekalus. Ant stiklinio padėklo susirinks visos patiekalų sultys ir maisto likučiai. Antraip maisto gali patekti į krosnelę ir jis gali prisvilti. Stiklinį padėklą galima plauti indaplovėje.

\* 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.



#### Mikrobangų krosnelės privalumai

\* Mikrobangų krosnelė labai praverčia kalbant apie kepimo laiką. Kepimas mikrobangų krosnelėje trunka nuo trijų iki keturių kartų trumpiau nei įprastose orkaitėse. Kepimo laikas taip pat priklauso nuo maisto storio, kiekio ir kepimo temperatūros.

Savo sultyse gaminami patiekalai visiškai išsaugo savo natūralų skonį, beveik arba visai nenaudojant prieskonių.

\* Mikrobangų krosnelė taupo elektros energiją. Energija vartojama tik gaminant maistą. Gaminant mikrobangų krosnelėje, nėra pašildymo arba atvėsavimo etapų, todėl neieikvojama energija. Patiekalas kaitinamas tik jį gaminant. Kadangi oras virtuvėje nešyla, virtuvėje esantys žmonės nejaučia diskomforto.

\* Gaminant mikrobangų krosnelėje, reikia plauti mažiau indų. Patiekalus galima gaminti ir patiekti tuose pačiuose induose, nes gaminant indai neįkaista. Maisto likučiai nepridega prieš krosnelės sienelių, todėl lengviau išvalysite krosnelę.

\* Nėra reikalo nerimauti, pamiršus atšildyti šaldytą mėsą. Mikrobangų krosnelėje galima per porą minučių atšildyti šaldytą mėsą ir tuoj pat ją pagaminti.

#### Gaminimo mikrobangomis teorija

Mikrobangų krosnelėje veikiantis magnetronas sukelia mikrobangas. Krosnelės sienelės atspindi mikrobangų energiją ir nukreipia ją tiesiai į maistą. Maisto molekulėse kyla didelio greičio vibracija. Ši vibracija sukuria šilumą, reikiamą maistui pagaminti.

Pabaigus gaminti ir atidarius krosnelės dureles, mikrobangų emisija ir kepimo procesas bus sustabdytas.

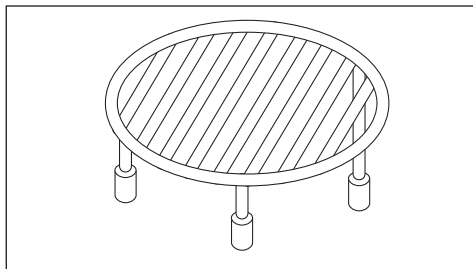
Taip užtikrinamas jūsų saugumas.

Kepant mikrobangomis, mėsos arba vištienos paviršius neapskrunda taip, kaip įprastose orkaitėse. Tolygiai iškepa ir patiekalo vidus, ir išorė.

#### Grilio lentynėlė

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

## 3 Gaminio aprašymas



### 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 kevimui 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 užsiliiepsnoti.

### Mediniai arba pinti indai

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

### 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 pjautinius, 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 keliuose 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 gabalėliai. 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, žuvis, paukštiena) iškeps greičiau ir lengviau. Gaminant mikrobangomis sausius 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 pudingas arba pyragus, vadovaukitės pasiūlymais, pateiktais maisto gaminimo mikrobangų krosnelėse knygoje. Jeigu viršysite nurodytą gaminimo laiką, patiekalas gali sudegti arba gali būti sugadinta krosnelė.

## 4 Gaminio naudojimas

### 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 gaminas 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, mėsą ant iešmo, dešreles ir vištienos gabalėlius.

## 4 Gaminio naudojimas

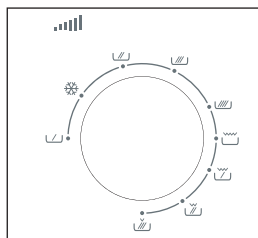
### Kombinuotas kepimas

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

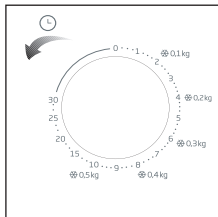
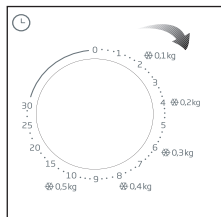
| Programa | Mikrobangų galios lygis | Grilio galia    | Tinka                           |
|----------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|
|          | %0                      | %100            | Grilis                          |
|          | Vidutinis-žemas (%30)   | Aukštas (%70)   | Žuvis, bulvės, kruopos          |
|          | Vidutinis (%49)         | Vidutinis (%51) | Pudingas, ometas, 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. 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, kepat 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.

## 4 Gaminio naudojimas

### 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             |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Mėsa</b>                                |                                                                                                                                                                               |                            |
| 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        |
| <b>Paukštiena</b>                          |                                                                                                                                                                               |                            |
| 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 |
| Troškiny (1 asmeniui)                      | (  )                                                                                         | 1,5-3,5 minutės            |
| Kalakuto krūtinėlė                         | (  )                                                                                         | 8-9 minutės maždaug 500 g  |
| <b>Žuvis ir jūros gėrybės</b>              |                                                                                                                                                                               |                            |
| File / gabalėliai (170-230 g)              | (  )                                                                                       | 1,5-2,5 minutės            |
| Žuvis                                      | (  )                                                                                       | 7-9 minutės maždaug 500 g  |

- 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.

## 4 Gaminio naudojimas

### Maisto gaminimo lentelė

| Patiekalas                                                             | Galios lygis                                                                            | Ruošimo trukmė                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Kiaušiniai ir sūris                                                    |                                                                                         |                                                                        |
| Kepti kiaušiniai                                                       | (  )   | 1-2 minutės vienam kiaušiniui                                          |
| Kiaušininė                                                             | (  )   | 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 kvadratinuose indeliuose)                       | (  ) | 3-6 minutės                                                            |
| Sriuba / gėrimas                                                       |                                                                                         |                                                                        |
| 1 asmeniui                                                             | (  ) | 2-3 minutės                                                            |

## 4 Gaminio naudojimas

### Atšildymas

Vienas iš didžiausių mikrobangų krosnelės privalumų – greitas šaldyto maisto atšildymas. Pirmiausiai pašalinkite metalines tvirtinimo vietas nuo šaldytų maisto produktų maišelių ir užriškite juos siūlu arba gumele. Išimkite produktus iš kartotinių pakuočių, prieš dėdami juos į krosnelę. Prakirkite 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   |

## 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     | Troškiny                                                                | (  ) | 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    |

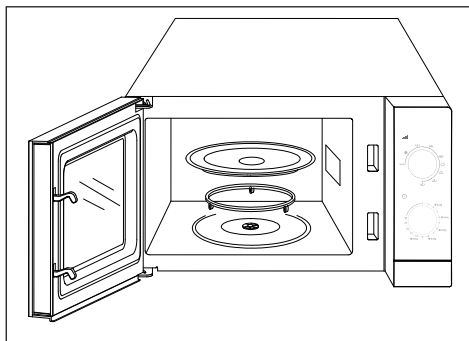
### Pašildymas

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 pagreitis šildymo procesas. Taip pat maistas nesitaškys. Suvyniokite sumuštinius ir kepinius į popierinius rankšluostėlius, kad jie sugertų drėgmę ir neištežtų.

Paprastai maistą reikia tolygiai paskirstyti negilame inde. Šildant maistą, jį gali tekti retkarčiais pamaišyti ir apversti.

## 5 Valymas ir priežiūra



- \* Prieš valydami krosnelę, atjunkite ją nuo elektros tinklo.
- \* Jokiu būdu nevalykite mikrobangų krosnelės ir jokių jos dalių abrazyviniais valikliais, plieno šveistukais, šveitimo kempinėėmis arba agresyviais cheminiais valikliais, kurių sudėtyje yra sieros arba chloro.

### Išorinis paviršius

- \* Norėdami nuvalyti krosnelės išorinį paviršių, valykite jį šiltu muiluotu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste. Paskui nusauskinkite minkšta šluoste.
- \* Neleiskite, kad į ventilacijos angas patektų vandens, kad nebūtų sugadintos krosnelės viduje esančios elektrinės dalys. Mikrobangų krosnelės valdymo skydelį valykite tik drėgna minkšta šluoste.
- \* Nenaudokite purškiamų valiklių ar per daug muilo ir vandens. Antraip gali sugesti valdymo mechanizmas.

### Vidaus paviršius

Kaip valyti krosnelės vidaus paviršių

- \* Norėdami atmirkyti prikepusius nešvarumus, įdėkite į krosnelę stiklinę vandens ir pavirinkite ją 2–3 minutes.
- \* Išvalykite vidų muiluota minkšta šluoste. Paskui nusauskinkite minkšta šluoste.

- \* Norėdami pašalinti nemalonius kvapus, porą minučių pavirinkite mikrobangų krosnelėje puodelį vandens su keliais arbatiniais šaukšteliais citrinų sulčių.
- \* Norėdami nuvalyti krosnelės vidaus dugną, išimkite sukamąjį stiklinį padėklą ir sukamąją atramą. Išplaukite sukamąjį stiklinį padėklą ir sukamąją atramą muiluotame vandenyje. Tada nuskalaukite ir nusauskinkite.
- \* Prieš įjungdami krosnelę, tinkamai įdėkite sukamąją atramą ir stiklo padėklą.
- \* Krosnelės durelių vidinį paviršių valykite minkšta kempinėle arba šluoste.

### Kaip gabenti mikrobangų krosnelę

- \* Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- \* Supakuokite stiklinį padėklą, kad jis nesudužtų ir nepajudėtų krosnelėje. Jeigu reikia, gabenkite atskirai.
- \* Pritvirtinkite priekines dureles lipnia juoste prie korpuso.
- \* Saugokite priekines stiklines dureles ir valdymo skydelį nuo smūgių.
- \* Gabenkite gaminį įprastoje padėtyje. Neguldyskite jo ant šono ar galo.

# Palun lugege esmalt juhendit!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Beko toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

## Tähiste tähendused

Käesoleva juhendi erinevates jaotistes kasutatakse järgmisi tähiseid:

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



Toode on valmistatud keskkonnasõbralikes kaasaegsetes tehastes loodust kahjustamata.

Seade vastab WEEE eeskirjadele.



See ei sisalda PCB-d.

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

## 1.1 Üldine ohutus

- Ärge proovige ahju käivitada ajal, mil selle uks on lahti - vastasel juhul võite kokku puutuda kahjuliku mikrolaine-energiaga. Turvalukke ei tohi eemaldada ega rikkuda.
- Ärge paigutage esemeid ahju esikülje ja ukse vahele. Ärge laske sulguvatele pindadele koguneda mustuse või puhastusvahendi jääke.
- Igasugused hooldustööd, mille käigus on vaja eemaldada mikrolaine-energia eest kaitsev kate, peab läbi viima volitatud isik/teenindus. Igasugune muu lähene-mine on ohtlik.
- Teie toode on loodud kodus toidu küpsetamiseks, soojendamiseks ja sulatamiseks. Seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel. Toote valmistaja ei vastuta valesti kasutamisest põhjustatud kahjude eest.
- 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. Ärge kasutage seadmel abrasiivseid materjale ega auru.

See ahi on mõeldud spetsiaalselt toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks. See ei ole tehtud tööstuslikuks või laboratoorseks kasutamiseks.

- Ärge kasutage seda seadet riiete või käterätikute kuivatamiseks.
- Seade muutub kasutamise ajal väga tuliseks. Hoiduge ahju sise-muses olevate tuliste osade puudutamisest.
- Teie ahi ei ole loodud ühegi elusolendi kuivatamiseks.
- 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.
- Mikrolaineahju ei tohi paigutada kappi, mis ei vasta paigaldusjuhistes toodud nõuetele.
- Pärast toidu küpsetamist võib katte või fooliumi alt eralduda auru.

- Kasutage igasuguse soojendatud toidu väljavõtmisel kindaid.
- Seadme kasutamise ajal võib seade ise või mõni selle ligipääsetav pind olla väga kuum.
- Seadme kasutamise ajal võib selle uks ja välimine klaas olla väga kuum.

## 1.1.1 Elektriohutuse

- Beko mikrolaineahi vastab kehtivatele ohutusstandarditele, seejärel 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.
- 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 kilekotide paigutamist ahju, eemaldage traadid ja/või metallidetailid.
- Kui näete suitsu, lülitage seade välja või eemaldage vooluvõrgust ja hoidke uks suletuna, et vältida süttimise võimalus.
- Ärge kasutage ahju sisemust millegi hoiustamiseks. Ärge jätke paberesemeid, toiduvalmistamismaterjale ega toitu ahju sisse ajaks, mil ahju ei kasutata.
- Söötmisspudeleid 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 sobivad kasutamiseks köödes majapidamises ja on otse ühendatud madalpinge-toitevõrgustikku.
- Seadme uks või välispind võib kasutamise käigus kuumeneda.

## 1.1.2 Toote ohutu kasutamine

- Vedelikke ega muid toiduaineid ei tohi kuumutada kinnises anumask, sest sellega kaasneb plahvatuse oht.
- Jookide kuumutamisel mikrolaineahjus võib jook pärast ahjust välja võtmist loksutamisel keema minna, seepärast olge anumate käes hoidmisel ettevaatlikud.
- 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 tagaküljel on seinask suunas.
- Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada seni, kuni kvalifitseeritud isik on selle remontinud.

- Enne seadme liigutamist kinnitage pöördalus paigale, et vältida selle kahjustumist.
- Ärge kasutage mikrolaineahju toorete munade soojensamiseks ei koorega ega kooreta.
- Ärge eemaldage seadme taga ja külgedel asuvaid osi, mis tagavad minimaalse nõutud õhu ringluseks vajaliku vahemaa kapi seinte ja seadme vahel.

## 1.2 Ettenähtud otstarve

- Mikrolaineahi on ette nähtud kasutamiseks ainult sisseehitatud ahjuna.
- Ärge kasutage ahju ühelgi muul otstarbel peale ettenähtud kasutusala.
- Ärge kasutage seadet soojusallikana.
- Mikrolaineahi on mõeldud ainult toidu sulatamiseks, küpsetamiseks ja hautamiseks.
- Ärge küpsetage toitu üle - selle tagajärjeks võib olla tulekahju.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru abil töötavaid puhastusseadmeid.
- Ahju tuleb puhastada regulaarselt ja eemaldada kõik toidujäätid.
- Ahju pealispinna kohal peab olema vähemalt 20 cm vaba ruumi.

## 1.3 Laste ohutus

- 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 ilma vanemate järelevalveta läbi viia seadme puhastamise ja kasutajahoolduse protseduure.
- Lämpumisoht! Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus.
- Lapsed tohivad ahju kasutada ilma järelevalveta ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud nii, et nad suudavad kasutada ahju ohutul viisil ja mõistavad väärikasutamisega seotud ohte.
- Suure kuumuse tõttu, mis tekib ahju kasutamisel grilli ja kombinieritud režiimis, tohivad lapsed neid režiime kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.

- Hoidke toodet ja selle toitejuhet kohas, kus see ei ole kättesaadav alla 8 aasta vanustele lastele.
- Seadme kasutamise ajal võib seade ise või mõni selle ligipääsetav pind olla väga kuum. Hoidke lapsed eemal.

## 1.4 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.



Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

## 1.5 RoHS-direktiivi täitmine:

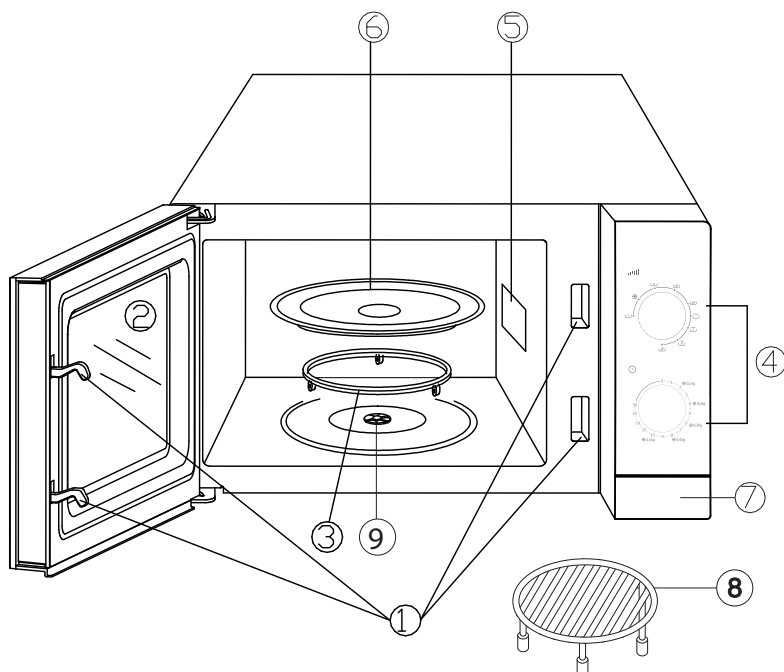
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

## 1.6 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

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>Väline laius</b>   | 452 mm         |
| <b>Väline sügavus</b> | 312 mm         |
| <b>Väline kõrgus</b>  | 262 mm         |
| <b>Ahju maht</b>      | 20 L           |
| <b>Kaal</b>           | 11 kg          |
| <b>Toitepinge</b>     | 230-240V~50 Hz |
| <b>Väljundvõimsus</b> | 700 W          |
| <b>Koguvõimsus</b>    | 1200 W         |
| <b>Aeg</b>            | 0-30 minutit   |
| <b>Grillivõimsus</b>  | 900 W          |
| <b>Värv</b>           | Valge / Hõbe   |

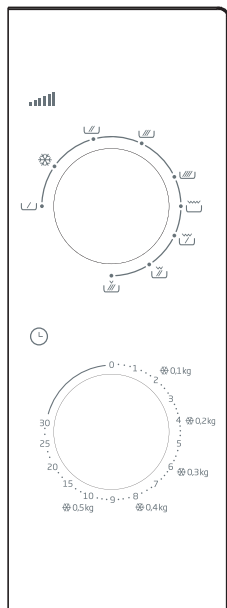
Toote märgistustel või kaasnevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes, järgides vastavaid standardeid. Need väärtused võivad seadme kasutamisest ning keskkonnatingimustest sõltuvalt kõikuda.

## 3 Toote kirjeldus

### Juhtpaneel

Võimsusseadistuse  
nupp

Aja seadmise  
nupp



### Võimsusseadistus

Seadistusnupp juhtpaneeli ülemises osas võimaldab kasutada mis tahes võimsustaset 9 erineva valiku seast.

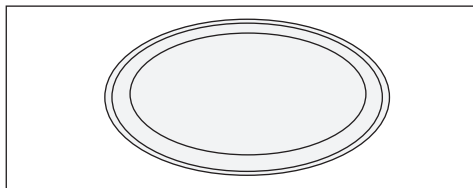
Järgmine tabel sisaldab mõningaid näidistoite ja vastavaid võimsustasemeid nende toitude valmistamiseks mikrolaineahjus.

| Võimsustase    | Kasutamine                                                                                                                                                                                             |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kõrge          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vee keetmine</li> <li>- Hakkliha küpsetamine</li> <li>- Kana/kalkuni, kala ja köögiviljade küpsetamine</li> <li>- Õhukeste lihaviilude küpsetamine</li> </ul> |
| Keskmine       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kookide ja lehttaigna küpsetamine</li> <li>- Supi või riisi valmistamine</li> </ul>                                                                           |
| Keskmine-madal | - Või ja šokolaadi sulatamine                                                                                                                                                                          |
| Ülessulatamine | - Erinevat tüüpi külmunud toidu sulatamine                                                                                                                                                             |
| Madal          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Või ja juustu pehmemdamine</li> <li>- Jäätise pehmemdamine</li> <li>- Pärimataigna kergitamine</li> </ul>                                                     |

## 3 Toote kirjeldus

### Lisatarvikud

#### Pöördaluse klaasplaat

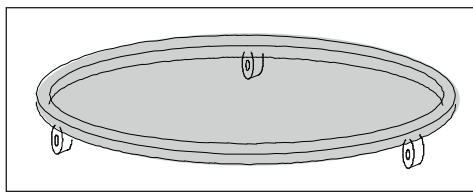


Kasutage klaasplaati igat tüüpi toitude valmistamisel. Klaasplaat kogub kõik lihamahlad ja alla kukuvad toidutükid. Vastasel juhul loksub toit ahju ja kuivab ära. Klaasplaati saab pesta käsitsi ja nõudepesumasinas.

\* 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.



#### Mikrolaineahju eelised

\* Mikrolaineahju eelised avalduvad väga selgelt küpsetusajas. Võrreldes tavaliste ahjudega võib küpsetusaeg lüheneda kolm või neli korda. See sõltub ka valmistatava toidu paksusest, temperatuurist ja kogusest.

Toidud säilitavad täielikult oma loomuliku maitse, kui neid küpsetatakse omas mahlas, kasutades vürtse vähem või üldse mitte.

\* Mikrolaineahi tarbib vähem elektrienergiat. Elektrienergiat on vaja ka muuks kui küpsetamiseks. Mikrolaineahjuga küpsetamine ei sisalda eelsoojendamise ja jahutamise aega, mistõttu ei raisata energiat. Küpsetamise ajal kuumutatakse ainult toitu. Kuna köök ei muutu kuumaks, tunnevad köögis viibivad inimesed ennast mugavalt.

\* Mikrolaineahjus küpsetamine tähendab ka, et pestavate nõude hulk on väiksem. Toitu saab küpsetada ja serveerida samas nõus. Küpsetamise ajal nõud ei kuumutata. Maha loksunud või pudenenud toidujäänused ei kõrbe ahju seintel ära, mistõttu on ahju puhastamine lihtsam.

\* Ei ole vaja muretseda, kui te unustate liha üles sulatamata. Mikrolaineahi sulatab külmunud toidu üles mõne minutiga, võimaldades kohe küpsetamist alustada.

#### Mikrolainete abil toidu valmistamise teooria

Mikrolaineahjus oleva magnetroni käitamisel tekivad mikrolained. Ahju seinad peegeldavad mikrolainete energiat otse toidule. Toidu molekulides tekib suure kiirusega vibratsioon. Need vibratsioonid tekitavad kuumuse, mis on vajalik toidu küpsetamiseks.

Kui te avate ahju ukse küpsetamise ajal või lõpus, siis mikrolainete emiteerimine ja toidu küpsetamine katkestatakse.

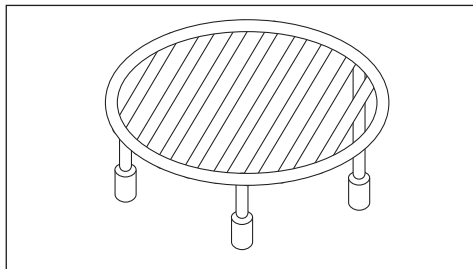
See on mõeldud teie ohutuse tagamiseks:

Liha või kana pind ei pruunistu mikrolainetega küpsetamisel, nagu see juhtub tavalistes ahjudes. Kuid seest ja väljast küpseb toit ühtlaselt.

## 3 Toote kirjeldus

### Grillirest

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



### 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 linnulihtükide 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 liha-tooteid, ei tohiks asetada üksteise lähedale.
- Kuumatage puljongit ja kastmeid eraldi nõudes. Eelistage kitsaid ja pikki nõusid laiadele ja pikadele. 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 korrapärase kujuga tükid. Lõigake toit võrdse suurusega tükkideks, et küpsemine toimuks parimal võimalikul viisil.

### Väiksed soovitused

#### Üles sulatamiseks:

- Pakendi kuju võib mõjutada ülessulutamise 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 (kõogiviljad, kala ja lin-nuliha) 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.

## 4 Toote kasutamine

### 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.

### 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 programmi . Selle programmiga saate grillida õhukesi lihalõike, praetükke, vardaliha, kebabi, vorste ning kanatükke.

## 4 Toote kasutamine

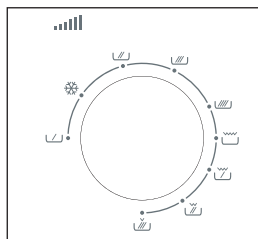
### Kombineeritud režiim

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.

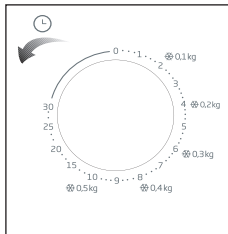
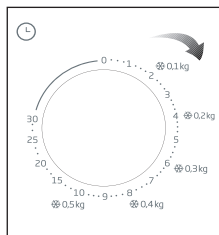
| Programm                                                                         | Mikrolainevõimsus    | Grillivõimsus  | Sobib järgmiseks                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------------------|
|  | %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 esiüks kindlalt. Ahju tuli lülitub sisse ja ahi käivitub. Ahi ei käivitu, kui uks ei ole kindlalt suletud.
6. Ahju ukse avamine toidu vahepealseks segamiseks või kontrollimiseks võib küpsetusprotsessi häirida. Küpsetusprotsess ja -aeg peatuvad esiukse avamisel ja jätkuvad taas, kui esiüks 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 küpsetusaaja lõpus. Ahju tuli lülitub välja ja küpsetamine lõpeb automaatselt.

## 4 Toote kasutamine

### 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          |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Lihad</b>                                    |                                                                                                                                                                               |                      |
| Veisehackliha                                   | (  )                                                                                         | 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        |
| <b>Kodulinnud</b>                               |                                                                                                                                                                               |                      |
| 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  |
| <b>Kala ja mereannid</b>                        |                                                                                                                                                                               |                      |
| Filee/-lõigud (170-230 g)                       | (  )                                                                                         | 1,5-2,5 minutit      |
| Terve kala                                      | (  )                                                                                         | 7-9 minutit ~ 500 g  |

- 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.

## 4 Toote kasutamine

### Küpsetustabel

| Toit                                                  | Võimsustase                                                                             | Küpsetusaeg                                                           |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Muna ja juust                                         |                                                                                         |                                                                       |
| Praetud muna                                          | (  )   | 1-2 minutit muna kohta                                                |
| Munarooq                                              | (  )   | 45/90 sekundit või sulatamiseks<br>ja seejärel 1-2 minutit muna kohta |
| Munamagustoit (karamellikaste) 20 x 20 cm             | (  )   | 15-19 minutit                                                         |
| Köögiviljad                                           |                                                                                         |                                                                       |
| Köögiviljad (1 inimesele)                             | (  )   | 1,5-3 minutit                                                         |
| Rohelised oad                                         | (  )   | ~ 500 g 8-12 minutit                                                  |
| Kapsas (värskelt peenestatud)                         | (  )   | 6-8 minutit ~ 500 g                                                   |
| Porgand (värskelt peenestatud)                        | (  )   | 3-6 minutit ~ 200 g                                                   |
| Mais (värsk, 2 tk)                                    | (  )   | 5-9 minutit                                                           |
| Seened (värskelt hakitud)                             | (  )   | 2-3 minutit ~ 230 g                                                   |
| Kartulid (4 tk, 170-230 g igaüks)                     | (  )   | 10-15 minutit                                                         |
| Spinat (värsk, 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                                                           |

## 4 Toote kasutamine

### 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.

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                                 | Soovitav 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   |

## 4 Toote kasutamine

### Kuumutusaegade tabel

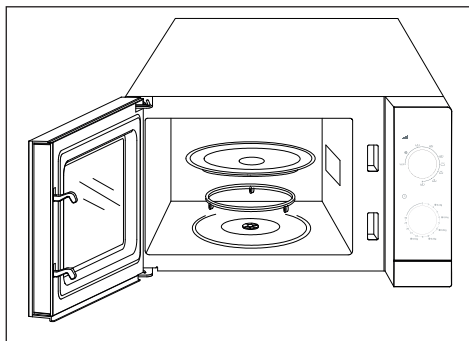
|                  | Toit                                                                     | Võimsustase                                                                           | Küpsetus-aeg   |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 portsjon       | 1 taldrik                                                                | (  ) | 2-3 minutit    |
| 1-2 portsjon(it) | Pearoog kastmega                                                         | (  ) | 7-9 minutit    |
| 2-4 portsjonit   | Paksud lihalõigud<br>nt hamburger,<br>rulli keeratud lihapalli<br>viilud | (  ) | 3-5 minutit    |
| 2-3 portsjonit   | Õhukesed lihalõigud<br>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    |

### 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.

## 5 Hooldus ja puhastamine



- \* Enne ahju puhastamist lahutage see toitevõrgust.
- \* Ärge kasutage ühelgi mikrolaineahju osal abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla, karedaid puhastuslappe ega abrasiivkemikaale nagu väävlit või kloriidi.

### Välispinnad

- \* Ahju välispindade puhastamiseks pühkige esmalt neid pehme lapiga, mida on kastetud sooja seebivette. Seejärel pühkige pinnad pehme lapiga kuivaks.
- \* Masina sisemiste osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel sattuda õhutusavadesse. Puhastage mikrolaineahju juhtpaneeli ainult niiske pehme lapiga.
- \* Ärge kasutage puhastusspreid ega rohkem seepi või vett. Need võivad tekitada probleeme juhtmehhanismis.

### Sisepinnad

Ahju sisepindade puhastamiseks.

- \* Kuivanud plekkide pehmendamiseks pange seadmesse klaas veega ja keetke vett 2-3 minutit.
- \* Puhastage sisepinnad ja lagi pehme seebise lapiga. Kuivatage uuesti pehme lapiga.
- \* Lõhnade eemaldamiseks seadmest keetke ahjus mõne minuti vältel vett, millesse on segatud paar supilusikatäit sidrunimahla.

- \* Ahju sisemise alusplaadi puhastamiseks eemaldage pöördaluse klaasplaat ja pöördaluse tugi. Peske pöördaluse klaasplaat ja pöördaluse tugi, kasutades seebivett. Seejärel loputage ja kuivatage need.
- \* Enne ahju käivitamist paigaldage kindlalt pöördaluse klaasplaat ja pöördaluse tugi.
- \* Ahju ukse puhastamisel kasutage mitteabrasii-vset pehmet käsna või lappi.

### Transportimisel;

- \* Ühendage seade toitevõrgust lahti.
- \* Pakkige klaasalus purunemis- ja liikumiskindlalt. Vajadusel transportige seda eraldi.
- \* Teipige esiuks seadme korpusele.
- \* Vältige lööke esiklaasile, uksele ja -paneelile.
- \* Transportige toodet normaalasendis. Ärge jätke seda toetuma küljele ega tagaküljele.

# Моля, първо прочетете настоящото ръководство!

Уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че избрахте продукт на Беко. Надяваме се да получите отлични резултат от нашия продукт, 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, като ги запазите за справка в бъдеще. Ако продуктът смени собственика си в бъдеще, то предоставете и ръководството за употреба заедно с уреда. Следвайте всички предупреждения и указания от ръководството за употреба.

## 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.



Продуктът е произведен в съвременни заводи, щадящи околната среда, без вреда за природата.

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.

## 1.1 Обща безопасност

- Не се опитвайте да стартирате фурната, когато вратата ѝ е отворена; в противен случай може да се изложите на вредна микровълнова енергия. Обезопасителните блокировки не трябва да бъдат деактивирани или изменени.
- Не поставяйте каквито и да е предмети между предната страна и вратата на фурната. Не допускате наслойването на мръсотия или почистващи препарати по затварящите повърхности.
- Всякакви сервизни работи, включващи отстраняването на капака, който защитава от излагане на микровълнова 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. Производителят не може да носи отговорност за щети, настъпили от неправилна употреба.
- 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 „Почистяване и поддръжка“.
- Използвайте уреда само по предназначение, както е описано в това ръководство.
- Не използвайте абразивни химикали или пара за почистване на този уред. Тази фурна е предназначена само за затопляне и готвене на храна. Тя не е предназначена за промишлена или лабораторна употреба.
- Не използвайте този уред за сушене на дрехи или кухненски кърпи.
- Уредът става много горещ по време на употреба. Обърнете внимание да не докосвате горещите части във вътрешността на фурната.
- Вашата фурна не е проектирана за сушене на каквото и да е живо същество.
- 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.
- Микровълновата фурна не трябва да бъде поставяна в шкаф, който не е в съответствие с инструкции за монтаж.
- При отваряне на капака или фолиото след готвене на храна, може да се отдели пара.
- Използвайте ръкавици, когато изваждате каквато и да е гореща храна.

- Уредът и неговите достъпни повърхности може да се сгорещат силно при работата му.
- Вратата и стъклото може да се сгорещат силно при работата на уреда.

## 1.1.1 Електрическа безопасност

- Микровълновата фурна Веко 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.
- 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 заземен контакт.
- Никога не използвайте уреда, ако захранващият кабел или самият 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 захранващия 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 съвместимите 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 бибероните 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 В ISM оборудване. Група 2 съдържа всякакво ISM (Промислени, 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 В е подходящо за употреба в домакинска среда и такава, директно свързана към електрозахранване с ниско напрежение.
- Вратата или външната повърхност на уреда може да се сгорещат при употребата на уреда.

## 1.1.2 Безопасност на продукта

- Течности или друга храна не трябва да бъдат загревани в затворени контейнери, тъй като има риск от експлозия.
- Загреването на напитки с микровълнова фурна може да доведе до кипене с разпръскване наоколо, след изваждането им от фурната; така че бъдете внимателни при държане на контейнерите.
- 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.
- Ако вратата или уплътнението ѝ са повредени, фурната не трябва да бъде използвана докато не бъде ремонтирана от квалифицирано лице.

- Преди местене на уреда, моля, осигурете въртящата се поставка, за да предотвратите повреждането ѝ.
- Не използвайте вашата микровълнова фурна за готвене или загреване на несварени яйца с или без черупките.
- Никога не отстранявайте части от задната страна или страниците на уреда, които осигуряват минималните разстояния между стените на шкафа и уреда с оглед осигуряване на адекватна циркулация.

## 1.2 Предназначение

- Микровълновата фурна е предназначен само за вграждане.
- Не използвайте уреда за друга цел освен по предназначение.
- Не използвайте уреда като топлоизточник.
- Микровълновата фурна е предназначена само за размразяване, готвене и варене на храна.
- Не гответе храните прекалено много; може да предизвикате пожар.

- Не използвайте почистващи препарати с пара за почистване на уреда.
- Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всички остатъци от храна по нея.
- Над горната повърхност на фурната, трябва да има най-малко 20 см свободно пространство.

## 1.3 Детска безопасност

- 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.
- Процедурите за почистване и потребителска поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са контролирани от възрастни.
- Има опасност от задушаване! Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца!
- Позволявайте на деца да използват фурната без надзор, само ако са дадени адекватни инструкции, така че детето да може да използва микровълновата фурна по безопасен начин и да разбира опасностите от неправилната ѝ употреба.
- Поради прекомерната топлина, която се получава в режим грил и комбинация, на децата не трябва да се разрешава да използват тези режими без надзор на възрастен.
- Съхранявайте продукта и неговия захранващ кабел така, че те да не са достъпни за деца на възраст под 8 години.
- Уредът и неговите достъпни повърхности може да се сгорещат силно при работата му. Дръжте децата далеч.

## 1.4 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).



Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

## 1.5 Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества

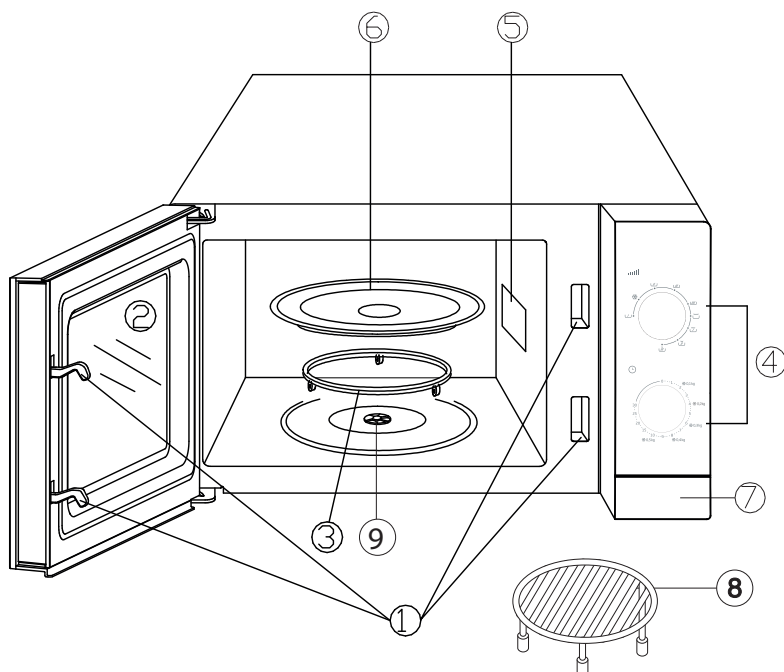
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

## 1.6 Информация за опаковката



Опаковката на продукта е изготвена от подлежащи на рециклиране материали в съответствие с национално-то ни законодателство. Не изхвърляйте опаковъчните материали с битови или други отпадъци. Отнесете ги в център за събиране на опаковъчни материали, посочен от местните 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

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>Външна ширина</b>         | 452 mm         |
| <b>Външна дълбочина</b>      | 312 mm         |
| <b>Външна височина</b>       | 262 mm         |
| <b>Обем на фурната</b>       | 20 L           |
| <b>Тегло</b>                 | 11 kg          |
| <b>Захранващо напрежение</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Изходна мощност</b>       | 700 W          |
| <b>Обща мощност</b>          | 1200 W         |
| <b>Време</b>                 | 0 – 30 минути  |
| <b>Мощност на грила</b>      | 900 W          |
| <b>Цвят</b>                  | Бял / Сребро   |

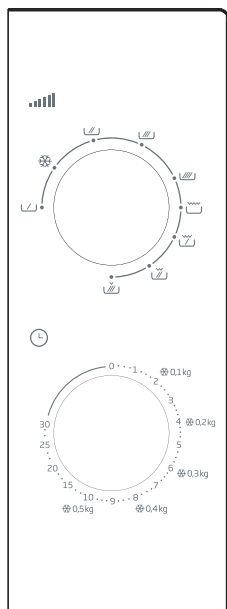
Маркировките на уреда или стойностите, посочени в други упътвания към продукта, са стойности, получени в лабораторни условия според съответните стандарти. Тези стойности може да варират съобразно употребата на уреда и околните условия.

### 3 Описание на продукта

#### Контролен панел

Бутон за настройка на мощността

Бутон за настройка на времето



#### Настройка на мощността

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

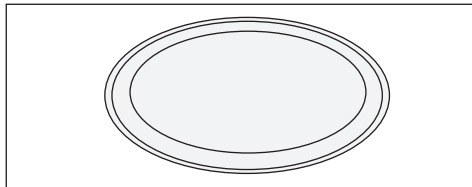
Таблицата по-долу съдържа някои примерни ястия и съответните нива на мощността, за да ги пригответе в микровълнова фурна.

| Използване на нивата на | мощността                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Високо                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Кипване на вода</li> <li>– Запичане на кайма</li> <li>– Приготвяне на пиле/пуйка, риба и зеленчуци</li> <li>– Приготвяне на тънко нарязано месо</li> </ul> |
| Средно                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготвяне на кексове и сладкиши</li> <li>– Приготвяне на супа или ориз</li> </ul>                                                                         |
| Средно ниско            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Разтапяне на масло и шоколад</li> </ul>                                                                                                                    |
| Размразяване            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Размразяване на всякакви видове замразени храни</li> </ul>                                                                                                 |
| Ниско                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Размекване на масло и сирене</li> <li>– Размекване на сладолед</li> <li>– Втасване на тесто с мая</li> </ul>                                               |

## 3 Описание на продукта

### Принадлежности

#### Стъклена чиния върху ролера

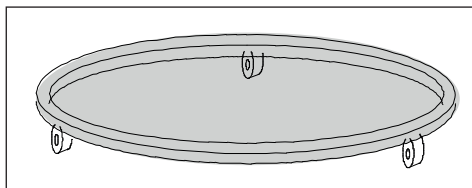


Използвайте стъклената чиния при всяко готвене. Соковете на месото и падащите късчета храна ще останат в стъклената чиния. В противен случай ястието ще опръска фурната и ще засъхне. Стъклената чиния може да се мие в съдомиялна машина.

\* 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.



#### Предимства на микровълновите фурни

\* Микровълновите фурни са особено полезни по отношение на времето за приготвяне на храната. Готвенето в микровълнова фурна може да отнема три или четири пъти по-малко време в сравнение с конвенционалните фурни. Това зависи и от дебелината, температурата и количеството на приготвяната храна.

Ястията запазват напълно естествения си вкус, когато се приготвят в собствен сос при използването на съвсем малко или никакви подправки.

\* Микровълновите фурни са и енергоспестяващи. Консумация на енергия се извършва само по време на готвене. Готвенето в микровълнова фурна не включва време за предварително загряване или охлаждане – поради това не се губи никакво количество енергия. По време на готвене се загрява единствено ястието. Тъй като кухнята не се загрява, хората в помещението не чувстват дискомфорт.

\* Готвенето в микровълнова фурна означава и по-малко съдове за миене. Ястията могат да се приготвят и сервират в един и същи съд. Причината за това е, че съдът не се нагрява по време на готвене. Частиците храна, които са опръскали или са се разсипали по стените, не загарят. Така ще ви бъде по-лесно да почистите фурната.

\* Няма нужда да се притеснявате, ако забравите да размразите месото. Микровълновата фурна може да размрази замразена храна за няколко минути, което ви позволява за започнете готвенето веднага.

#### Теория на готвенето на микровълнова фурна

Магнетронът вътре в микровълновата фурна излъчва микровълни по време на работата ѝ. Стените на фурната отразяват микровълновата енергия напредно върху храната. В хранителните молекули се образуват високоскоростни вибрации. Тези вибрации създават топлината, необходима за приготвянето на храната.

Ако отворите вратата по време или в края на готвенето, излъчването на микровълни и процесът на готвене ще прекъснат.

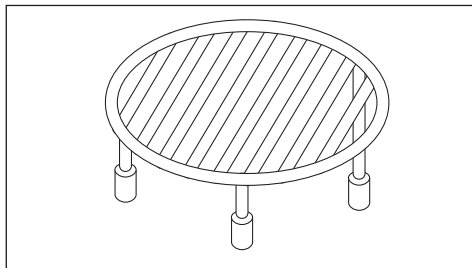
Това е с оглед на вашата безопасност.

## 3 Описание на продукта

Повърхността на пилето и месото не се запича по време на микровълново готвене както при готвене в конвенционална фурна. Но вътрешността и външната част на храната се приготвят равномерно.

### Скара за печене на грил

Скаратата за грила трябва да се използва с програмата за готвене и комбинирана програма. Трябва да поставите скаратата 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 елипсоидни или правоъгълни. В противен случай микровълните ще въздействат повече върху храната, която остава по ръбовете, и тя ще заgorи.

- \* 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 меламинави 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.

### 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 пригответе много парчета от един и същи вид храна (например картофи с кожата), поставете ги в кръг.
- Когато пригответе 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 пригответе 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 приготи по-бързо, отколкото тази, нарязана на едри, както и храните с правилна форма ще се приготвят по-бързо от тези с неправилна. Нарезете 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 пригответе, 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 по-малко кондензация.

### 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 случаи 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.

## 4 Използване на продукта

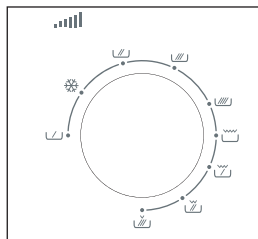
### Комбиниран режим

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.

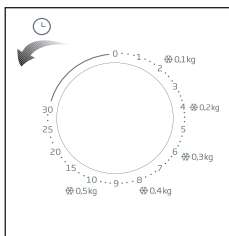
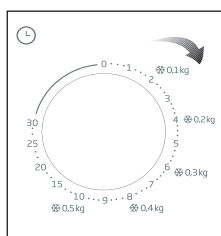
| Програма | Нива на микровълнова мощност | Мощност на грила | Подходящо за                   |
|----------|------------------------------|------------------|--------------------------------|
|          | %0                           | %100             | Грил                           |
|          | 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 заземен контакт.
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.

## 4 Използване на продукта

### 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                     |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Месо</b>                                |                                                                                                                                                                               |                                      |
| 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                      |
| <b>Птици</b>                               |                                                                                                                                                                               |                                      |
| 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  |
| <b>Риба и морски дарове</b>                |                                                                                                                                                                               |                                      |
| Филе/нарязано (170 – 230 g)                | (  )                                                                                       | 1,5 – 2,5 минути                     |
| Цяла риба                                  | (  )                                                                                       | 7 – 9 минути за количество до 500 g  |

- 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 промените времето за готвене.

## 4 Използване на продукта

### Готварска таблица

| Храна                                                     | Ниво на мощност                                                                         | Време за готвене                                                         |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                             |

## 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 да 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   |

## 4 Използване на продукта

Таблица за претопляне

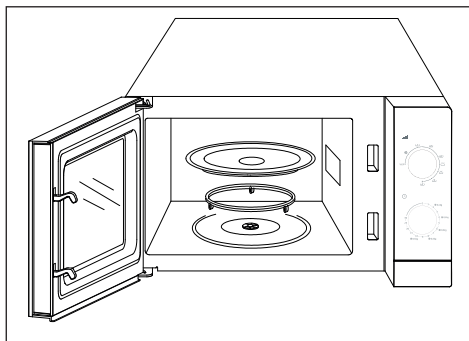
|               | Храна                                                  | Ниво на мощност                                                                       | Време за готвене |
|---------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 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     |

### 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.



- \* Изключете фурната от захранването, преди да започнете с почистването.
- \* Не използвайте абразивни почистващи препарати, домакинска тел, груби гъби за миене или абразивни химикали като сяра или хлор върху никоя част от микровълновата фурна.

### Външни повърхности

- \* За да почистите външните повърхности на фурната, първо ги забършете с меко парче плат, потопено в топла сапунена вода. След това отново ги забършете със сухо меко парче плат.
- \* Не позволявайте да проникне вода във вентилационните отвори, за да избегнете повреда на частите, по които тече ток вътре във фурната. Почистете контролния панел на вашата микровълнова фурна само с влажно меко парче плат.
- \* Не използвайте почистващи спрейове или повече сапуни и вода. Така може да причините неизправност в контролния механизъм.

### Вътрешни повърхности

За да почистите вътрешните повърхности на фурната:

- \* За да се размекнат засъхналите петна, поставете чаша с вода във фурната и я кипнете за 2 – 3 минути.

- \* Почистете вътрешните повърхности и тава с меко и потопено във вода парче плат. След това отново ги забършете със сухо меко парче плат.
- \* За да премахнете миризмите от вътрешността на фурната, кипнете смес от вода и няколко чаени лъжички лимонов сок за няколко минути вътре във фурната.
- \* За да почистите вътрешната основа на фурната, отстранете ролера и стъклената чиния върху него. Измийте стъклената чиния и ролера в сапунена вода. След това ги изплакнете и подсушете.
- \* Преди да използвате фурната, поставете правилно ролера и стъклената чиния на мястото им.
- \* При почистване на вътрешните повърхности на фурната използвайте неабразивна мека гъба или парче плат.

### При транспортиране:

- \* Изключете уреда от електрическата мрежа.
- \* Опаковайте стъклената чиния така, че да предотвратите счупването ѝ и раз местването ѝ вътре във фурната. При необходимост транспортирайте отделно.
- \* Залепете с тиксо вратата на фурната.
- \* Обезопасете предното стъкло, вратата и панела против удар.
- \* Транспортирайте продукта в нормално положение. Не го оставяйте облегат върху страничните или задната му страна.

## Vă rugăm să citiți mai întâi acest manual!

Stimate client,

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

### Semnificația simbolurilor

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



Informații importante sau sfaturi utile privind utilizarea.



Avertismente pentru situații periculoase privitoare la siguranța vieții și a proprietății



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

Acest produs este conform cu reglementarea WEEE.



Nu conține PCB.

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

## 1.1 Siguranță generală

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

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

## 1.1.1 Siguranță electrică

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.2 Utilizare destinată

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

## 1.3 Siguranța copiilor

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

pericolelor de utilizare necorespunzătoare.

- Datorită căldurii excesive care este emisă de grill și modurile de combinare, copii trebuie să fie permisi să utilizeze aceste moduri sub supravegherea unui adult.
- Mențineți produsul și cablul său de alimentare departe de copii cu vârsta de sub 8 ani.
- În momentul când produsul este în folosință, acesta și suprafețele accesibile pot deveni foarte fierbinți. Mențineți copiii departe.

## 1.4 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 produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

## 1.5 Conformitate cu Directiva RoHS:

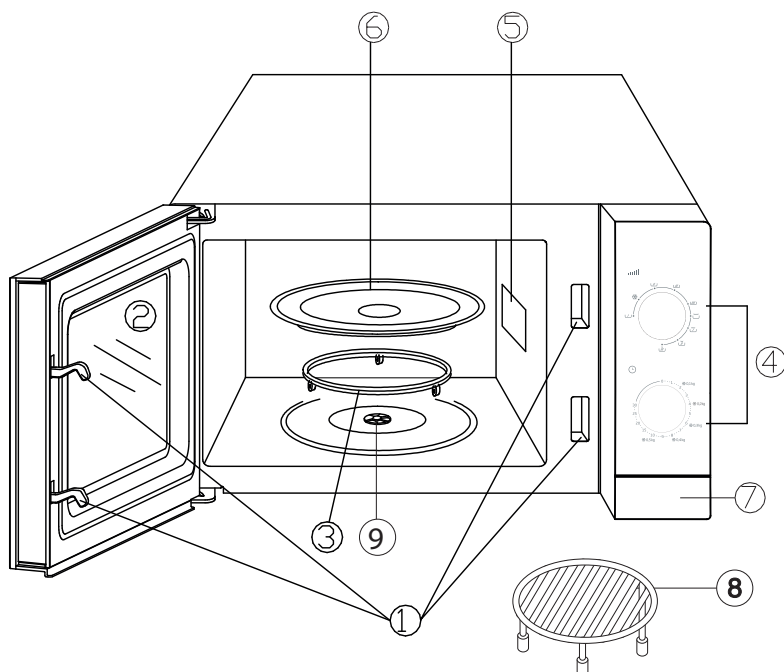
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

## 1.6 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

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>Lățime externă</b>         | 452 mm         |
| <b>Adâncime externă</b>       | 312 mm         |
| <b>Înălțime externă</b>       | 262 mm         |
| <b>Volum cuptor</b>           | 20 L           |
| <b>Greutate</b>               | 11 kg          |
| <b>Tensiune de alimentare</b> | 230-240V~50 Hz |
| <b>Putere maximă</b>          | 700 W          |
| <b>Putere totală:</b>         | 1200 W         |
| <b>Ora</b>                    | 0-30 minute    |
| <b>Putere grill</b>           | 900 W          |
| <b>Culoare</b>                | Alb / Argint   |

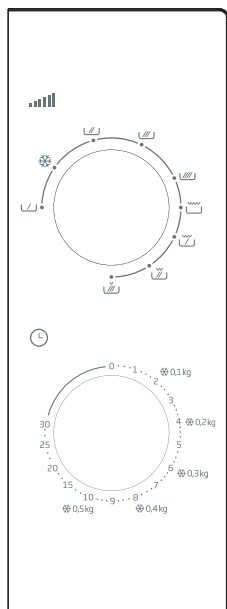
Simbolurile de pe produs sau valorile prezentate în alte documente furnizate cu produsul reprezintă valorile obținute sub condiții de laborator conform standardelor relevante. Aceste valori pot varia în funcție de utilizarea produsului și condițiile ambientale.

## 3 Descrierea produsului

### Panou de control

Buton setare  
putere

Buton setare  
oră



### Setarea puterii

Butonul de setare aflat în partea superioară a panoului de control vă va permite să utilizați oricare din cele 9 nivele diferite de putere.

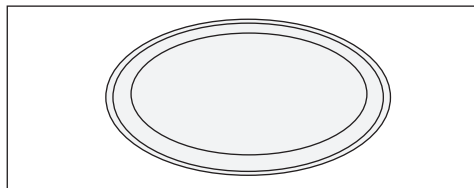
Următorul tabel conține unele mostre de preparate și nivele de putere corespunzătoare pentru a le pregăti în cuptorul cu microunde.

| Nivel de putere | Utilizare                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ridicată        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apă clocotită</li> <li>- Carne tocată</li> <li>- Prepararea puiului/curcanului, peștelui și a legumelor</li> <li>- Prepararea cârnii tăiate subțire</li> </ul> |
| Mediu           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepararea torturilor și prăjiturilor</li> <li>- Prepararea supei sau a orezului</li> </ul>                                                                    |
| Mediu-Scăzut    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Topirea untului și a ciocolatei</li> </ul>                                                                                                                     |
| Decongelare     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decongelarea tuturor sortimentelor de produse congelate</li> </ul>                                                                                             |
| Scăzut          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Topirea untului și a ciocolatei</li> <li>- Topirea înghețatei</li> <li>- Creșterea aluatului cu drojdie</li> </ul>                                             |

## 3 Descrierea produsului

### Accesorii

#### Platan rotativ din sticlă

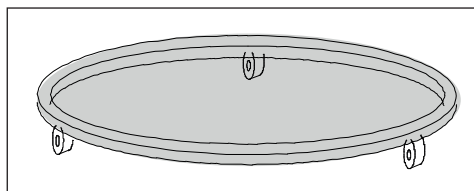


Utilizați platanul din sticlă în toate tipurile de preparare. Platanul de sticlă va colecta toate sucurile cărnii și bucățile de mâncare care cad. În caz contrar, carnea se va vărsa în cuptor și se va usca. Platanul din sticlă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

\* Introduceți platanul din sticlă pe suportul acestuia.

#### Suport rotativ

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



#### Avantajele cuptorului cu microunde

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

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

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

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

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

#### Teoria preparării la microunde

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

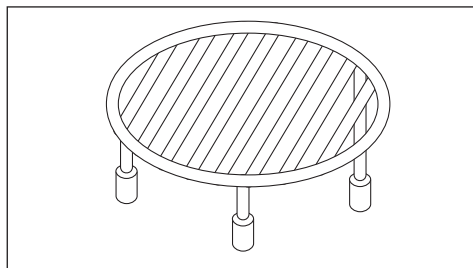
Dacă dumneavoastră deschideți ușa cuptorului în timpul sau după finalizarea preparării, emisiile de microunde și procesul de preparare se va opri.

Aceasta este pentru siguranța dumneavoastră. În timpul preparării la microunde, suprafața cărnii sau a piului nu se arămește cum s-ar întâmpla în cazul cuptoarelor convenționale. Dar interiorul și exteriorul preparatului sunt gătite corespunzător.

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

### Recipiente din sticlă

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

### Recipiente din plastic - 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, creștați-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 căteodată cauza condensare în interiorul cuptorului. Acest lucru este normal. General, alimentele care sunt acoperite vor cauza mai puțină condensare.

#### Zahăr

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

## 4 Utilizarea produsului

### Reducerea presiunii din alimente.

Multe dintre alimente sunt acoperite cu piele sau coajă. Acestea se pot crăpa datorită presiunii care se acumulează în timpul preparării. Pentru evitarea acest lucru, pielea sau coaja trebuie să fi crestată cu o furculiță sau un cuțit. Acest proces trebuie să fie aplicat cartofilor, ficatului de pui, gălbenușului de ou, 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 aproximative. Timpii de gătire pot varia depinzând de forma și dimensiunile alimentelor și recipientelor.

### Timp de așteptare

După ce ați scos preparatul din cuptor, mențineți întotdeauna mâncarea. Menținerea afară a preparatului după decongelare, gătire și 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.

## 4 Utilizarea produsului

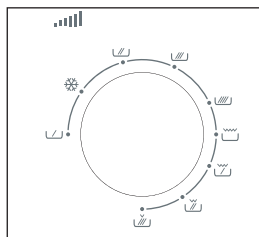
### Mod de combinare

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 gătit și pentru menținerea unor alimente la nivelul de fragilitate dorit.

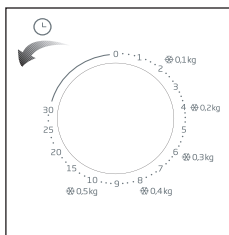
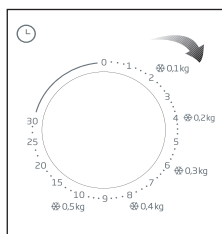
| Program                                                                          | Nivel putere microunde | Putere grill  | Potrivit pentru                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|---------------------------------|
|  | %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                 |

### Utilizarea cuptorului

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



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



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

## 4 Utilizarea produsului

### Timpul de gătire

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

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

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

## 4 Utilizarea produsului

### Tabel de gătire

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

## 4 Utilizarea produsului

### Decongelare

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

(În timpul decongelării bucăților mari de carne, nu uitați să acoperiți bucățile subțiri ale cărnii de pasăre pentru a încetini încălzirea. În caz contrar, bucățile exterioare se vor usca sau se vor prepara.) Întotdeauna mențineți scăzut timpul de decongelare. Dacă interiorul alimentelor sunt încă 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, roțiți sau desfaceți alimentele congelate în timpul decongelării și aclimatizării.

Tabelul de decongelare conține valori corespunzătoare pentru a vă ajuta.

### Tabel de decongelare

Vă rugăm să citiți informațiile referitoare la decongelare.

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

## 4 Utilizarea produsului

### Tabel de încălzire

|                | Preparat                                                         | Nivel de putere                                                                       | Temp de gătire |
|----------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| o porție       | o farfurie                                                       | (  ) | 2-3 minute     |
| 1-2 porții(ii) | Felul principal cu sos                                           | (  ) | 7-9 minute     |
| 2-4 porții     | Felii subțiri de carne cum ar fi hamburger-ul, felii de chiftele | (  ) | 3-5 minute     |
| 2-3 porții     | Felii subțiri de carne cum ar fi file de friptură                | (  ) | 2-3 minute     |
| 2.-3.          | Bucăți de pui                                                    | (  ) | 3-4 minute     |
| 2 porții       | 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)   |

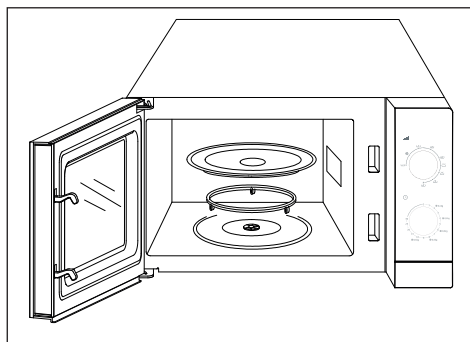
### Încălzire

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

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

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

## 5 Curățarea și întreținerea



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

### Suprafețe exterioare

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

### Suprafețe interioare

Pentru curățarea suprafețelor interioare ale cuptorului:

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

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

### Pentru transport;

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



## CERTIFICAT DE GARANTIE

Tensiune de alimentare/frecventa: 230-240V~50Hz

Importator: ARCTIC S.A., Gaesti, Dambovita, str. 13 Decembrie nr. 210, email: office@arctic.ro

TIP: **Cuptor cu microunde**

Model / Serie: .....

### VANZATOR

Nr. factura: ..... Data: .....

Semnatura si  
Stampila

Vanzator (firma, localitatea): .....

### CUMPARATOR

Nume ..... Localitatea .....

Str. .... Nr. .... Bloc ..... Sc. .... Et. .... Ap. ....

Judet ..... Telefon ..... E-mail .....

S-a efectuat proba de functionare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instructiunile de utilizare si toate accesoriile. Am primit aparatul in perfecta stare de functionare.

Semnatura

**CERTIFICATUL DE GARANTIE DEVINE VALID DACA ESTE SEMNAT SI STAMPILAT DE VANZATOR, ALTFEL APARATUL ISI PIERDE GARANTIA!**

Stimati clienti,

La cumparare va recomandam sa solicitati efectuarea probei de functionare si verificati existenta instructiunilor de utilizare a si accesoriilor. Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor si serviciilor noastre va rugam:

- sa cititi cu atentie si sa respectati recomandarile prezentate in "Instructiunile de utilizare".
- sa pastrati cu grija acest certificat pentru a-l putea prezenta (impreuna cu factura sau chitanta fiscala), personalului SERVICE ARCTIC, la orice sesizare efectuata in perioada de garantie.

Va multumim ca ati optat pentru cumpararea unui aparat Beko!

**Durata medie de utilizare a produselor BEKO este de 5 ani!**

**Perioada de garantie legala de conformitate este de 2 ani de la intrarea produsului in posesia consumatorului.**

**Perioada de garantie comerciala este de 3 ani de la intrarea produsului in posesia consumatorului.**

Art. 22, alin. 3-6, din L449/2013, modificata de OG 9/2016:

- (3) Timpul de nefunctionare din cauza lipsei de conformitate aparute in cadrul termenului de garantie prelungeste termenul de garantie legală de conformitate si cel al garantiei comerciale si curge, dupa caz, din momentul la care a fost adusa la cunostinta vanzatorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentarii produsului la vanzator/unitatea service pana la aducerea produsului in stare de utilizare normală si, respectiv, al notificarii in scris in vederea ridicarii produsului sau predarii efective a produsului catre consumator.

- (4) Produsele de folosinta indelungata care inlocuiesc produse defecte in cadrul termenului de garantie vor beneficia de un nou termen de garantie care curge de la data preschimbării produsului.

- (5) Produsele de folosinta indelungată defectate in termenul de garantie legală de conformitate, atunci cand nu pot fi reparate sau cand durata cumulata de nefunctionare din cauza deficiențelor aparute in termenul de garantie legală de conformitate depaseste 10% din durata acestui termen, la cererea consumatorului, vor fi inlocuite de vanzator sau acesta va restitui consumatorului contravaloarea produsului respectiv.

- (6) Termenul de garantie curge de la data intrarii bunului respectiv in posesia consumatorului, inclusiv pentru bunurile noi de folosinta indelungata, obtinute prin tragere la sorti la tombola, castigate la concursuri si similare sau acordate cu reducere de pret ori gratuit de catre operatorii economici.

Garantia oferita de producator nu exclude garantia de viciu ascuns, conform OG21/1992 (R2) privind protectia consumatorului si codul civil.

Service-ul acestui produs este asigurat de ARCTIC S.A. cu sediul în Gaesti, Dambovita, str. 13 Decembrie nr. 210.

\*9010 • www.arctic.ro • e-mail: service@arctic.ro • Program: Luni - Vineri 08:00 - 20:00; Sambata 09:00 - 17:00

ATENTIE! Cupoanele vor fi desprinse de reprezentantul SERVICE ARCTIC la efectuarea reparatiei in garantie.



## UNITATILE SERVICE ALE ARCTIC S.A. EXECUTA REPARATIILE IN TERMENUL DE GARANTIE SI IN AFARA ACESTUIA

| Nr. crt. | Data Reclamatiei | Data primirii in reparatie | Reparat   |                           |                   | Prelungirea termenului de garantie | Efectuarea verificarii |        |
|----------|------------------|----------------------------|-----------|---------------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|--------|
|          |                  |                            | Programat | Data ridicarii aparatului | Cauza intarzierii |                                    | SERVICE                | CLIENT |
|          |                  |                            |           |                           |                   |                                    |                        |        |
|          |                  |                            |           |                           |                   |                                    |                        |        |
|          |                  |                            |           |                           |                   |                                    |                        |        |
|          |                  |                            |           |                           |                   |                                    |                        |        |

**CONDITIILE GARANTIEI LEGALE DE CONFORMITATE**

1. Garantia se aplica numai daca factura sau chitanta fiscala impreuna cu acest certificat (cu talonul completat de catre vanzător) sunt prezentate impreuna cu aparatul reclamat. Pentru orice defectiune aparuta in perioada de garantie sau post-garantie, apelati la magazinul de unde a fost achizitionat produsul sau direct la Call Center Arctic. Termenul de garantie se prelungește cu timpul scurs de la data semnării defectului si pana la data repunerii aparatului in stare de functionare. Prelungirea termenului de garantie se va inscrie in certificatul de garantie de catre unitatea SERVICE care a efectuat reparatia.
2. Garantia acopera repararea si/sau inlocuirea pieselor constatate ca defecte (necauzate de consumator) de catre tehnicienii Service Arctic.
3. Inainte de cumparare solicitati efectuarea probei de functionare si verificati existenta tuturor accesoriilor si a instructiunilor de utilizare.
4. Aparatul trebuie sa functioneze corespunzător si sa nu prezinte defecte vizibile ale pieselor si accesoriilor.
5. Termenul de realizare a operatiilor de reparare, inlocuire sau intretinere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumparatorul a sesizat defectiunea la magazinul de unde a achizitionat produsul sau direct la Call Center Arctic.

**Reclamatile ulterioare cumpararii referitoare la:**

- a) lampile de iluminare sau semnalizare;
- b) accesoriile care nu au defecte ascunse de material constatate de tehnicienii Service Arctic;
- c) piesele si accesoriile lipsa sau care prezinta lovituri, zgarieturi sau sparturi, se rezolvă numai contra cost.

**APARATUL NU BENEFICIAZA DE GARANTIE LEGALA DE CONFORMITATE IN URMATOARELE CAZURI:**

1. Nu au fost respectate instructiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare si intretinere prescrise.
2. Subansamblurile si accesoriile casabile care se deterioreaza in timpul transportului vor fi inlocuite de vanzător (in cazul in care asigura transportul).
3. Garantia nu se acorda subansamblelor si accesoriilor casabile ale produselor care sufera deteriorari din vina consumatorului.
4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se incadreaza in limitele prevazute de standarde (SREN 50160).
5. Instalatiile electrice a utilizatorului prezinta improvizatii sau neconformitati.
6. Aparatul a fost folosit in alte scopuri decat cel pentru care a fost proiectat.
7. Aparatul a suportat interventii (reparatii, modificari) din partea unor persoane neautorizate de producator.

**Drepturile consumatorului sunt cele prevazute in Legea 449/2003 (R1), OG 21/1992 (R2) si OG 9/2016, cu modificarile si completarile in vigoare.**

# Najprej preberite priročnik za uporabo!

Spoštovani,

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

## Pomen simbolov

Naslednji simboli so uporabljeni v različnih razdelkih tega priročnika:

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



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

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



Ne vsebuje PCB.

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

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

### 1.1 Splošna varnost

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

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

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

- Ne poskušajte zagnati pečice z odprtimi vratci; drugače ste lahko izpostavljeni škodljivi mikrovalovni energiji. Varnostnega zaklepa ne onemogočajte ali nedovoljeno spreminjajte.
- Ne postavljajte stvari med sprednjo stranjo in vratca pečice. Preprečite nabiranje umazanije ali čistilnih sredstev na površinah za zapiranje.
- Vsa servisna dela, ki vključujejo odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred mikrovalovno energijo, morajo izvesti pooblaščen osebe/servis. Vsi drugi pristopi so nevarni.
- Vaša naprava je namenjena kuhanju, segrevanju in odtajanju hrane doma. Ne uporabljajte je v komercialne namene. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi neustrezne uporabe.
- Naprave ne uporabljajte zunaj, v kopalnicah, vlažnih okoljih ali v prostorih, kjer se lahko zmoči.
- Za škodo, ki nastane zaradi neustrezne uporabe ali nepravilnega ravnanja z napravo, izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

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

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

## 1.1.1 Električna varnost

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

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

## 1.1.2 Varnost izdelka

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

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

## 1.2 Namen uporabe

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

## 1.3 Varnost otrok

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

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

## 1.4 Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:

Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).



Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

## 1.5 Skladnost z direktivo RoHS:

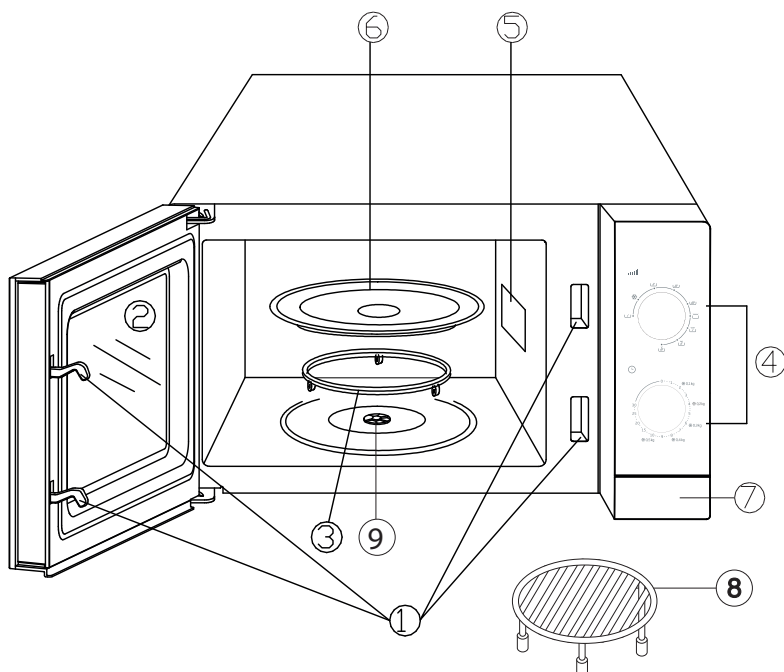
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

## 1.6 Podatki o embalaži



Embalaža izdelka je izdelan iz materiala, ki ga je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjstvi ali drugimi odpadki. Odnosite ga na zbirna mesta za embalažni material, ki so jih določile lokalne oblasti.

## 2 Tehnične specifikacije izdelka



1. Sistem za zaklepanje vrat
2. Steklo na sprednjih vratcih
3. Nosilec valjev
4. Upravljalna plošča
5. Priročnik za mikrovalovno pečico
6. Vrteči stekleni pladenj
7. Tipka za odpiranje vratc
8. Nosilec za žar (uporablja se le s funkcijo žara in postavljen na stekleni pladenj)
9. Gred

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Zunanja širina</b>     | 452 mm          |
| <b>Zunanja globina</b>    | 312 mm          |
| <b>Zunanja višina</b>     | 262 mm          |
| <b>Prostornina pečice</b> | 20 L            |
| <b>Teža</b>               | 11 kg           |
| <b>Napajalna napetost</b> | 230-240 V~50 Hz |
| <b>Izhodna moč</b>        | 700 W           |
| <b>Moč skupaj</b>         | 1200 W          |
| <b>Čas</b>                | 0-30 minut      |
| <b>Moč žara</b>           | 900 W           |
| <b>Barva</b>              | Bela / Srebrna  |

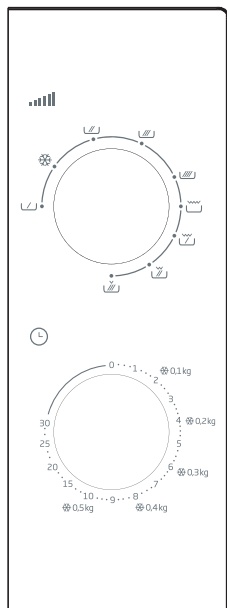
Oznake na napravi oz. vrednosti, ki so navedene v ostali dokumentaciji, ki ste jo dobili skupaj z izdelkom, so vrednosti, pridobljene pod laboratorijskimi pogoji v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti se lahko razlikujejo glede na uporabo naprave in pogoje v prostoru.

## 3 Opis izdelka

### Upravljalna plošča

Gumb za nastavev  
moči

Gumb za nastavev  
časa



### Nastavitve moči

Nastavitveni gumb na zgornjem delu nadzorne plošče vam omogoča, da uporabljate katerokoli od 9 različnih stopenj moči.

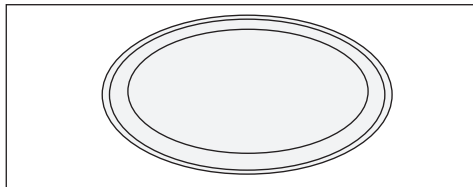
Naslednja tabela vključuje nekaj primerov obrokov in ustrezne stopnje moči za njihovo pripravi v mikrovalovni pečici.

| Stopnja moči  | Uporaba                                                                                                                                                                                               |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visoka        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrenje vode,</li> <li>- praženje mletega mesa,</li> <li>- pečenje piščanca/purana, rib in zelenjave,</li> <li>- pečenje na tanko narezanega mesa.</li> </ul> |
| Srednja       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pečenje tort in peciva,</li> <li>- kuhanje juh ali riža.</li> </ul>                                                                                          |
| Srednje-nizka | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taljenje masla in čokolade</li> </ul>                                                                                                                        |
| Odtajanje     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- odtajanje različnih vrst zamrznjene hrane</li> </ul>                                                                                                         |
| Nizka         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehčanje masla in sira,</li> <li>- mehčanje sladoleda,</li> <li>- vzhajanje kvašenega testa.</li> </ul>                                                      |

## 3 Opis izdelka

### Nastavki

#### Vrteči stekleni pladenj

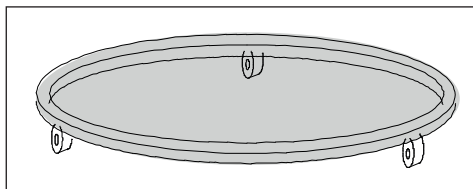


Stekleni pladenj uporabite pri vseh vrstah kuhanja. Stekleni pladenj bo zbral vse sokove obroka in koščke hrane, ki padejo dol. Drugače se živilo razlije po pečici in se zasuši. Stekleni pladenj lahko umijete v pomivalnem stroju.

- Postavite stekleni pladenj na nosilec za valje.

#### Nosilec valjev

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



#### Prednosti mikrovalovne pečice

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

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

- Z mikrovalovno pečico boste prihranili z energijo. Energija se ne troši samo med kuhanjem. Kuhanje z mikrovalovno pečico ne vključuje časa predsegrevanja in ohlajanja; zato ne pride do porabe energije. Med kuhanjem se segreva samo obrok. Ker se kuhinja ne segreva, ljudje v njeni občutijo neugodja.
- Uporaba mikrovalovne pečice prav tako pomeni manj posode za pranje. Obroki se lahko pripravijo in postrežejo v isti posodi. Saj se posoda med kuhanjem ne segreva. Razlitni ostanki hrane se ne zažgejo na stene pečice; pečico je tako lažje očistiti.
- Ne rabite skrbeti, če ste pozabili odtajati meso. Mikrovalovna pečica lahko odtali zamrznjeno hrano v le nekaj minutah ter vam omogoča takojšen začetek kuhanja.

#### Teorija mikrovalovnega kuhanja

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

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

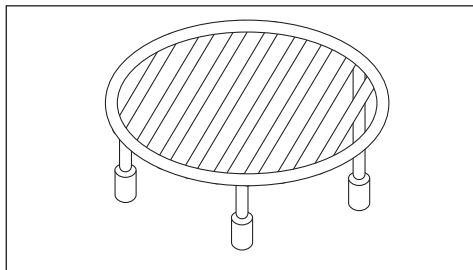
To je zaradi vaše varnosti.

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

## 3 Opis izdelka

### 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.



### Posode za kuhanje v mikrovalovni pečici

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

- Mikrovalovi lahko prehajajo skozi snovi, kot so papir, plastika, steklo ali keramika, brez da bi proizvedli toploto. Posoda iz teh materialov je lahko primerna za uporabo v določenih primerih.
- 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 stran od hrane. Zato jih ne uporabljajte. Aluminijasta folija v majhnih kosih ali trakovih se lahko uporabi za pokrivanje perutničk ali beder ali delov, ki ostanejo na robu, kot so tanke konice sklepov perutnine. Prav tako se lahko uporabijo kuharski pladnji z globino na robovih manj od 1,5 cm; vendar pa v teh primerih raje uporabite papir za peko ali folijo za živila namesto aluminijaste folije.

### Steklena posoda

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

### Plastične posode - vrečke

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

### Papir

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

### Lesene ali pletene posode

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

### Razporejanje hrane

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

## 4 Upravljanje naprave

### Zmanjševanje pritiska v živilih

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

### Mešajte in obračajte hrano med kuhanjem

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

### Različni časi kuhanja

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

### Čas počivanja

Vedno pustite, da hrana nekaj časa počiva, ko jo vzamete iz pečice. Pustite, da hrana nekaj časa počiva, ko jo odtalite, skuhate in pogrežete, 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.

## 4 Upravljanje naprave

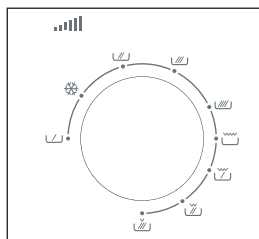
### Kombinirani način

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 zelene hrustljivosti nekaterih živil.

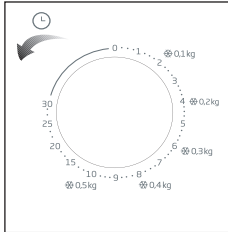
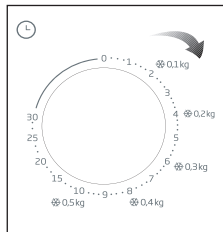
| Program | Stopnja moči mikrovalovne pečice | Moč žara      | Primerno za                   |
|---------|----------------------------------|---------------|-------------------------------|
|         | %0                               | %100          | Žar                           |
|         | Srednje-nizko (%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 zeleni čas. Najprej pojdite malo čez zeleni čas, da pravilno nastavite čas. Nato pojdite nazaj na zeleni čas.
5. Dobro zaprite sprednja vratca. Lučka v pečici se bo prižgala in pečica bo začela delovati. Pečica ne začne delovati, če vratca niso dobro zaprta.
6. Odpiranje vratc, da bi premešali ali preverili hrano, lahko moti postopek kuhanja. Postopek kuhanja in časovna nastavitev se ustavi, ko odprete vratca in se nadaljujeta, kot ponovno zaprete vratca.
7. Pečico lahko ustavite, tako da med kuhanjem odprete vratca. Ne pozabite nastaviti časa v položaj (0), če ne želite, da se kuhanje nadaljuje.
8. Ob koncu nastavljenega časa kuhanja se aktivira brenčalo. Lučka pečice se ugasne in kuhanje se samodejno zaključí.

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela kuhanja

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

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

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

## 4 Upravljanje naprave

**Tabela kuhanja**

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

### Odtajanje

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

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

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

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

Tabela odtajanja vsebuje približne vrednosti, da vam pomagajo.

### Tabela odtajanja

Prosimo, preberite informacije o odtajanju.

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

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela segrevanja

|             | Hrana                                                   | Stopnja moči                                                                          | Čas kuhanja  |
|-------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 porcija   | 1 krožnik                                               | (  ) | 2-3 minute   |
| 1-2 porcij  | 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 porcij    | Enolončnica                                             | (  ) | 9-12 minute  |
| 2 porcij    | Zelenjava                                               | (  ) | 3-4 minute   |
| 1-2         | Koruz                                                   | (  ) | 3-4 minute   |
| 2-3         | Piškot                                                  | (  ) | 45-60 sekund |
| 1           | Cela pita                                               | (  ) | 3-7 minut    |
| 1-2 kosa    | Pita                                                    | (  ) | 1-2 minuti   |
| 3-4         | Klobasa                                                 | (  ) | 1-2 minuti   |
| 4           | Hot dog                                                 | (  ) | 1-2 minuti   |

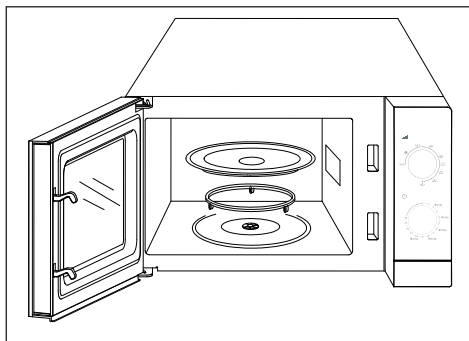
### Segrevanje

Preostalo ali skuhan

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

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

## 5 Čiščenje in vzdrževanje



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

### Zunanje površine

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

### Notranje površine

Čiščenje notranjih površin pečice:

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

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

### Prevoz:

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

# Lūdzu, pirms lietošanas izlasiet šo rokasgrāmatu!

Dārgais pircēj,

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šis produkts, ka ražots ar jaunāko augstas kvalitātes tehnoloģiju, jums sniegs vislabākos rezultātus. Tāpēc, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un visu pārējo dokumentāciju, pirms sākat lietot produktu, un paturiet to savā rīcībā, lai izmantotu arī nākotnē. Ja jūs nododat šo produktu kādam citiem, iedodiet arī šo rokasgrāmatu. Sekojiet visiem šīs rokasgrāmatas brīdinājumiem un informācijai.

## Simbolu nozīme

Dažādās šīs rokasgrāmatas nodaļās tiek izmantoti šie simboli:

|                                                                                  |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Brīdina par bīstamu situāciju, kas saistīta ar apdraudējumu dzīvībai un īpašumam. |
|  | Brīdina par karstu virsmu.                                                        |



Šis produkts ir ražots apkārtējo vidi saudzējošos apstākļos.

Šī ierīce atbilst EEIA nolikumam.



Šis produkts nesatur polihlorētus bifenilus.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

## Svarīgi Drošības Norādījumi - Rūpīgi Izlasiet Un Paturiet, Lai Lietotu Nākotnē

Šī nodaļa satur drošības norādījumus, kas palīdzēs izvairīties no riska, kas saistīts ar ugunsgrēku, elektrisko šoku, saskari ar mikroviļņu starojuma noplūdi, savainojumiem un īpašuma bojājumiem. Šo norādījumu neievērošana anulēs preces garantiju.

### 1.1 Vispārēja drošība

- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Apģērba, sildīšanas paliktņu, čību, sūkļu, mitra auduma un līdzīgu lietu žāvēšana vai sildīšana var novest pie savainojumiem, uzliesmošanas vai ugunsgrēka.

Šo ierīci ir paredzēts izmantot mājssaimniecībā un tai līdzīgos apstākļos, piemēram:

- Darbinieku virtuvēs, veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- Viesnīcas viesu vajadzībām un citās dzīvojamās vidēs;
- B&B tipa apstākļos.

- Nemēģiniet ieslēgt krāsni, kad tās durtiņas ir atvērtas; pretējā gadījumā jūs varat tikt pakļauts kaitīgam mikroviļņu starojumam. Nedrīkst noņemt vai mainīt drošības slēdzus.
- 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. Jebkāds citi risinājums ir bīstami.
- Jūsu produkts ir paredzēts ēdiena pagatavošanai, uzsildīšanai un atsaldēšanai mājās apstākļos.
- Neizmantojiet šo ierīci ārpus mājās, vannasistabā vai 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.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Lietojiet tikai oriģinālās vai ražotāja ieteiktās rezerves daļas.
- Neatstājiet šo ierīci nepieskatītu, kamēr tā tiek lietota.
- Izmantojiet ierīci tikai uz stabilas, plakanas, sausas un neslīdošas virsmas.
- Neizmantojiet ārēju pulksteņa taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Notīriet ierīci, pirms to sākat lietot. Lūdzu, skatiet detalizētu informāciju, kas sniegtā nodaļā "Tīrīšana un apkope".
- Lietojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kas aprakstīts šajā rokasgrāmatā. Neizmantojiet abrazīvas ķīmiskās vielas vai tvaiku ar šo ierīci. Šī krāsns ir īpaši paredzēta ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai. Tā nav paredzēta rūpnieciskai lietošanai vai laboratorijas darbam.
- Neizmantojiet savu ierīci, lai žāvētu drēbes vai virtuves dvieļus.
- Lietošanas laikā ierīce kļūst ļoti karsta. Pievērsiet uzmanību, lai nepieskartos uzkaršajām daļām mikroviļņu krāsns iekšienē.
- Jūsu mikroviļņu krāsns nav paredzēta dzīvību radību žāvēšanai.
- Nedarbiniet tukšu mikroviļņu krāsni.
- Ēdiena trauki var kļūt karsti, sildāmajam ēdienam uz tiem pārnesot siltumu. Jums var nākties izmantot krāsns cimdus, lai paņemtu traukus.
- Trauki ir jāpārbauda, lai pārlicinātos, ka tie ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Mikroviļņu krāsns nedrīkst novietot uz vārīšanas virsmas vai citām ierīcēm, kas rada siltumu. Pretējā gadījumā var rasties bojājumi, un garantija tiks anulēta.
- Mikroviļņu krāsns nedrīkst ievietot skapī, kas neatbilst instalācijas norādījumiem.
- Pievērsiet uzmanību tvaikam, pēc sildīšanas noņemot traukiem vāku.
- Izmantojiet cimdus, lai no mikroviļņu krāsns izņemtu jebkāda veida uzsildītu ēdienu.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Lietošanas laikā visas ierīces virsmas var būt ļoti karstas.
- Durtiņas un ārējās stikla virsmas var būt ļoti karstas ierīces lietošanas laikā neizmantojiet mikroviļņu krāsni.
- Izmantojiet ierīci tikai ar zemētu 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 novērstu bojājumus, nespiediet, nesalieciēt un nerīvējiet elektrības vadu pret asām malām. Pārliedzinieties, ka elektrības vads nav tuvu karstām virsmām vai atklātai liesmai.
- Pārliedzinieties, ka ierīces lietošanas laikā nevar nejauši izraut elektrības vadu vai pār to paklupt.
- Atvienojiet ierīci no strāvas, kas tā netiek lietota un pirms tīrīšanas.
- Neraujiet ierīces elektrības vadu, lai to atvienotu no elektrības padeves, un nekādā gadījumā netiniet elektrības vadu apkārt ierīcei.

## 1.1.1 Elektriskā drošība

- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, tā aizvietošana ir jāveic ražotājam, tā pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai novērstu risku.
- Beko mikroviļņu krāsnis atbilst piemērojamās drošības standartiem; tāpēc, lai novērstu jebkādu draudus, ierīces vai elektrības vada bojājuma gadījumā remonta vai aizvietošanas darbs ir jāveic izplatītājam, servisa centram vai speciālistam un autorizētam pakalpojumu sniedzējam. Kļūdains vai nekvalificēts remonts var būt bīstams un lietotājam riskants.
- Pārliedzinieties, ka jūsu elektrības padeve atbilst informācijai, kas sniegta uz ierīces vērtējumu plates.  
Vienīgais veids, kā atslēgt ierīci no elektrības padeves, ir izņemot kontaktdakšu no kontaktligzdas.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Nemērciet ierīci, elektrības vadu vai strāvas kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos. Neturiet to zem tekoša ūdens.
- Kad tiek sildīts ēdiens plastmasas vai papīra iepakojumā, pieskatiet krāsni aizdegšanās riska dēļ.
- Pārliedzinieties, ka iepakojums ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Pirms tos ievietot mikroviļņu krāsnī, ņemiet stieples un/vai metāla rokturus no papīra vai plastmasas maisiem, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Ja pamanāt dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no strāvas, ja tas ir droši, un turiet durtiņas aizvērtas, lai nosmacētu dūmus.
- Neizmantojiet mikroviļņu krāsni kā uzglabāšanas vietu. Neatstājiet mikroviļņu krāsnī papīra priekšmetus, ēdiena gatavošanas sastāvdaļas vai ēdienu, kad tā netiek lietota.
- Pirms lietošanas vēlams sakratīt vai samaisīt barošanas pudelīšu un bērnu ēdiena saturu, kā arī pārbaudīt temperatūru, lai novērstu apdegumu risku.
- Šī ierīce ir 2. grupas B klases RZM iekārta. 2. grupa ietver visas RZM (rūpnieciskās, zinātniskās un medicīniskās) iekārtas, kurās ar nolūku tiek radīts vai izmantots radio frekvences starojums elektromagnētiskās radiācijas veidolā, lai ar to apstrādātu materiālus un izmantotu elektroerozijas iekārtās.
- B klases iekārtas ir piemērotas izmantošanai mājāsaimniecībā un vidē, kam ir tieša piekļuve zemas voltāžas strāvas padeves tīklam.
- Lietošanas laikā durtiņas vai cita ārējā virsmas vienības var palikt karstas.

## 1.1.2 Produkta drošība

- Esiet uzmanīgi, no krāsns ņemot ārā dzērienus un ēdienu.
- Krāsnī nedrīkst izmantot cepamo eļļu. Karsta eļļa var sabojāt krāsns sastāvdaļas un materiālus, un pat radīt ādas apdegumus.
- Caurduriet ēdienu ar biezu mizu, piemēram, kartupeļus, kabačus, ābolus un kastaņus.
- Ierīce ir jānovieto tādā veidā, lai pakalpuse būtu pie sienas.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Pirms ierīces pārvietošanas, lūdzu, cieši ievietojiet rotējošo pamatni, lai novērstu bojājumus.
- Oļas čaumalās un veselas cieti vārītas oļas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt - pat pēc tam, kad sildīšana mikroviļņu krāsnī ir noslēgusies.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet krāsns sānu un aizmugures daļas, kas nodrošina minimālo attālumu starp skapja sienām un ierīci, lai nodrošinātu nepieciešamo gaisa plūsmu.
- Virs krāsns virsmas jābūt vismaz 20 cm plašai brīvai telpai.
- Neizmantojiet ierīci mērķiem, kam tā nav paredzēta.
- Neizmantojiet ierīci kā sildītāju.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta, lai izkausētu, pagatavotu un sutinātu tikai ēdienu.
- Nepārsniedziet ēdienu gatavošanas laiku; pretējā gadījumā jūs varat radīt ugunsgrēku.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet tīrītājus, kas izmanto tvaiku.

## 1.2 Paredzētā lietošana

- **UZMANĪBU:** Ja ir bojātas durvis vai durvju blīves, krāsnī nedrīkst lietot, iekams nav veikts remonts, ko veikusi kvalificēta persona.
- **UZMANĪBU:** Personām, kas nav kompetentas, ir bīstami veikt jebkādu apkopi vai remontu, kas saistīts ar mikroviļņu starojuma aizsega noņemšanu.
- **UZMANĪBU:** Šķidrumu un ēdienu nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Krāsns ir regulāri jātīra, ņemot jebkādas ēdiena paliekas.

## 1.3 Bērnu drošība

- Tiek ieteikta ārkārtīga piesardzība, lietojot ierīci bērnu un fiziski, sensori un mentāli ierobežotu personu klātbūtnē.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir 8 vai vairāk gadus veci, un cilvēki, kam ir ierobežotas fiziskās, sensorās un mentālās spējas, vai tādi, kam nav zināšanu un pieredzes, kamēr šos cilvēkus pieskata attiecībā uz drošu produkta izmantošanu vai dod nepieciešamos norādījumus, vai zina produkta lietošanas riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Bērniem nevajadzētu veikt tīrīšanas un apkopes darbus, ja vien viņus nevada viņu vecāki.
- Aizrīšanās risks! Turiet visus iepakojuma materiālus nost no bērniem.
  - Atļaujiet bērniem izmantot plīti bez pieskatīšanas tikai tad, kad doti nepieciešamie norādījumi, un bērns spēj droši izmantot mikroviļņu krāsni, saprotot briesmas, pie kā var novest nepareiza lietošana.
  - Pārmērīga karstuma dēļ, kas rodas grīlēšanas un kombinācijas režīmos, bērniem nevajadzētu atļaut izmantot šos režīmus bez pieaugušo uzraudzības.
  - Novietojiet produktu un tā elektrības vadu tā, lai tas nebūtu pieejams bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.
  - Ierīce un tās pieejamās virsmas var kļūt ļoti karstas tās lietošanas laikā. Turiet bērnus drošā attālumā.
  - Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (ieskaitot bērnus), kam ir mazinātas fiziskās, sensorās un mentālās spējas, vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien viņi netiek pieskatīti vai viņiem netiek dotas norādes attiecībā uz ierīces izmantošanu, ko sniedz persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.
  - Mazi bērni ir jāpieskata, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
  - **UZMANĪBU:** Atļaujiet bērniem izmantot plīti bez pieskatīšanas tikai tad, kad doti nepieciešamie norādījumi, un bērns spēj droši izmantot krāsni, saprotot briesmas, pie kā var novest nepareiza lietošana.

## 1.4 Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu izlietošanai:

Šis produkts atbilst ES EEIA direktīvai (2012/19/ES). Šis produkts satur klasifikācijas simbolu, kas norāda uz elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).



Šis produkts ir ražots no augstas kvalitātes sastāvdaļām un materiāliem, kas var tikt atkārtoti izmantoti un ir piemēroti pārstrādei. Kad produkts ir beidzis kalpot, neizmetiet to kopā ar parastiem sadzīves un citiem atkritumiem. Nogādājiet to uz savākšanas vietu, kurā pārstrādei tiek pieņemtas elektriskās un elektroniskās iekārtas. Lūdzu, sazinieties ar savām vietējām iestādēm, lai uzzinātu par šādām savākšanas vietām.

# 1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

## 1.5 Atbilstība RoHS direktīvai

Produkts, ko jūs iegādājāties, atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/EU). Tas nesatur kaitīgos un aizliegtos materiālus, kas minēti direktīvā.

## 1.6 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 iepakojuma materiālu savākšanas vietām, ko noteikušas jūsu vietējās iestādes.

## 1.7 Kontaktdakšas vadojums

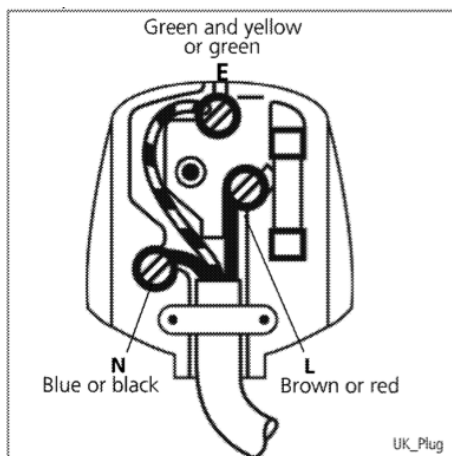
Šīs ierīces veidnes kontaktdakša satur 13 A drošinātāju. Ja drošinātāju vajag aizstāt, jāizmanto ASTA apstiprināts BS1362 drošinātājs ar tādu pašu reitingu. Neaizmirstiet pārlikt drošinātāja aizsegu. Ja aizsegs tiek pazaudēts, kontaktdakšu nevar izmantot, līdz tas netiek aizstāts. Aizstājot drošinātāja aizsegu krāsai jābūt tādai pašai kā tai, ko var novērot uz drošinātāja smailes priekšpusi. Drošinātāju aizsegi ir pieejami katrā labā elektronikas veikalā.

### • Atšķirīga drošinātāja montāža.

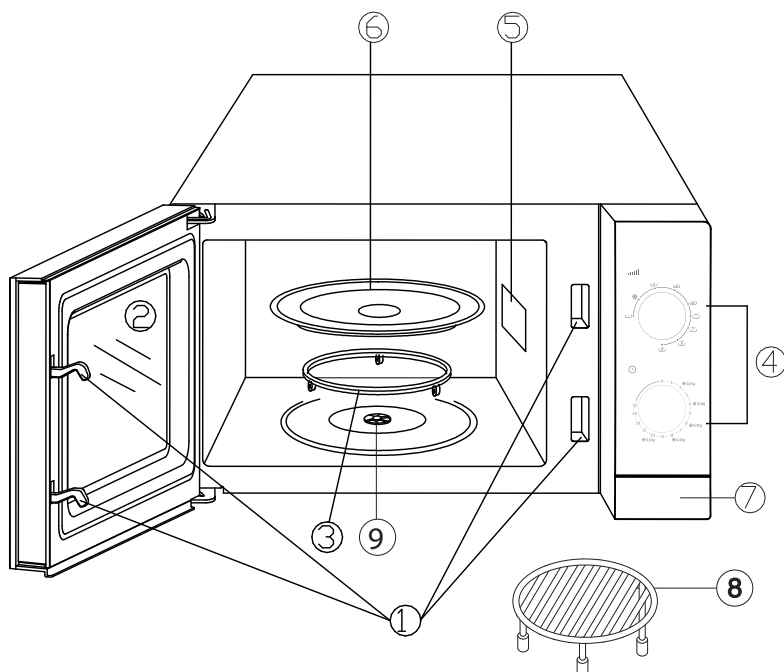
Tā kā vadu krāsas šīs ierīces tīklā var neatbilst iekrāsotajiem marķējumiem, kas identificē jūsu kontaktdakšas termināļus, rīkojieties šādi:

- Brūns vads = L (aktīvs)
- Zils vads = N (neitrāls)
- Zaļš/dzeltens vads ir jāpievieno zemes (E) līnijai

Alternatīvas kontaktdakšas gadījumā 13 A drošinātājs ir jāievieto kontaktdakšā vai galvenā drošinātāja kastē. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.



## 2 Produkta tehniskais apraksts



1. Durvju slēdzenes sistēma
2. Priekšējo durvju stikls
3. Rotējošās pamatnes balsts
4. Vadības panelis
5. Mikroviļņu krāsns rokasgrāmata
6. Stikla šķīvis
7. Durvju atvēršanas kods
8. Grilēšanas statīvs (ko var izmantot tikai grilēšanas nolūkam, vienmēr novietojot uz stikla paplātes)
9. Spals

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| <b>Ārējais platums</b>  | 452 mm          |
| <b>Ārējais dziļums</b>  | 312 mm          |
| <b>Ārējais augstums</b> | 262 mm          |
| <b>Krāsns tilpums</b>   | 20 L            |
| <b>Svars</b>            | 11 kg           |
| <b>Strāvas voltāža</b>  | 230-240V~50 Hz  |
| <b>Izejas jauda</b>     | 700 W           |
| <b>Kopējā jauda</b>     | 1200 W          |
| <b>Laiks</b>            | 0-30 minūtes    |
| <b>Grilēšanas jauda</b> | 900 W           |
| <b>Krāsa</b>            | Balta / sudraba |

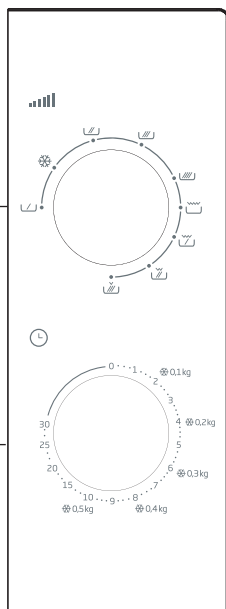
Marķējumi uz ierīces vai vērtības, kas minētas citos produkta dokumentos, ir vērtības, kas iegūtas laboratorijas apstākļos atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var mainīties atkarībā no ierīces lietošanas un apkārtējās vides apstākļiem.

## 3 Produkta apraksts

### Vadības panelis

Jaudas  
iestatījums  
poga

Laika  
iestatījums  
poga



### Jaudas iestatījums

Iestatījuma poga vadības panelā augšējā daļā jums atļaus izmantot jebkuru no 9 dažādajiem jaudas līmeņiem.

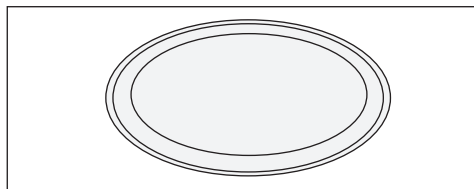
Šī tabula satur dažus parauga ēdienus un atbilstošos jaudas līmeņus, lai tos pagatavotu mikroviļņu krāsnī.

| Jaudas līmenis | Lietojums                                                                                                                                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Augsts         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ūdens vārīšana</li> <li>- Maltā gaļa</li> <li>- Vistas/ tītara, zivju un dārzeņu gatavošana</li> <li>- Plānas, sagrieztas gaļas gatavošana</li> </ul> |
| Vidējs         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kūku un konditorejas izstrādājumu gatavošana</li> <li>- Zupas vai rīsu gatavošana</li> </ul>                                                          |
| Vidējs-zems    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviesta un šokolādes kausēšana</li> </ul>                                                                                                             |
| Atsaldēšana    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sasaluša ēdiena atkausēšana</li> </ul>                                                                                                                |
| Zems           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviesta un siera mīkstināšana</li> <li>- Saldējuma mīkstināšana</li> <li>- Rauga mīklas gatavošana</li> </ul>                                         |

## 3 Produkta apraksts

### Piederumi

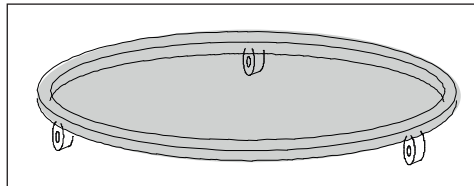
#### Stikla šķīvīvis



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.

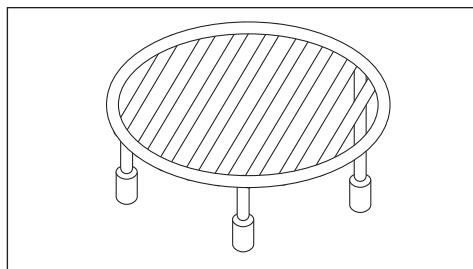
#### Rotējošās pamatne



Rotējošā pamatnē ir jānovieto zem stikla šķīvja. Nelieciet citu šķīvi, izņemot sagādāto stikla šķīvi, uz rotējošās pamatnes. Mazgājiet rotējošo pamatni ar siltu un ziepainu 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 varat novērst bojājumus krāsnij un tauku pilēšanu uz pamatnes.



### Mikroviļņu krāsns trauki.

Ēdiena pagatavošanai izmantojiet apaļus traukus, nevis eliptiskus vai kvadrātiskus. Pretējā gadījumā uz ēdiena, 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 ēdiena, 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.

## 3 Produkta apraksts

### 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 malās, 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.

### Ēdiena novietošana

- Jūs sasniegsiet labāko rezultātu, ja šķīvī izlīdzināsi 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, zivī tādā veidā, lai aste būtu trauka vidū.
- Kad novietojat maltīti ledusskapī vai vēlaties to uzsildīt, lieciet biežās 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, izdriest 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 necaurīdīgu papīru, izdriest 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 nozīmē 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

Sekoiet ieteikumiem mikroviļņu ēdiena receptu grāmatās, kad gatavojat tādu ēdienu kā pudiņu vai plātsmaizi, kas satur pārāk daudz cukura vai sviesta. Jā 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 dakšīņu 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 apstiprināti. 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 nenotiek 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.

## 4 Darbošanās ar jūsu produktu

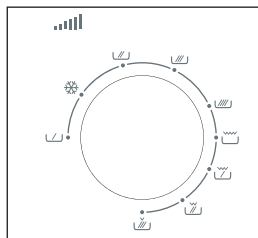
### Kombinācijas režīms

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.

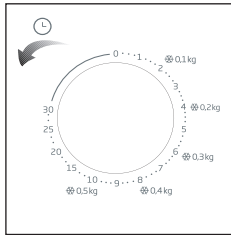
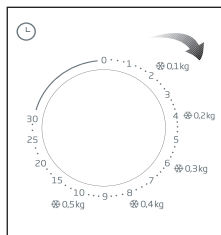
| Programma | Mikroviļņu jaudas līmenis | Grilēšanas jauda | Piemērots:                      |
|-----------|---------------------------|------------------|---------------------------------|
|           | 0%                        | 100%             | Grilēšana                       |
|           | Vidējs-zems (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. 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 gaismā, 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 gaismā izdzisis un gatavošanas process automātiski beigsies.

## 4 Darbošanās ar jūsu produktu

### Ēdiena gatavošanas tabula

Mikrovilņu 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    |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Gaļa</b>                       |                                                                                                                                                                               |                      |
| 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        |
| <b>Putni</b>                      |                                                                                                                                                                               |                      |
| 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  |
| <b>Zivis un jūras veltes</b>      |                                                                                                                                                                               |                      |
| Fileja / sadalīta (170-230g)      | (  )                                                                                        | 1.5-2.5 minūtes      |
| Vesela zivs                       | (  )                                                                                       | 7-9 minūtes ~ 500 g  |

- Gatavošanas laiki tabulā ir sniegti tikai informatīviem nolūkiem. Jūs varat sālsināt vai pagarināt gatavošanas laiku atbilstoši savai garšas izjūtai.
- Šeit sniegtās vērtības ir iegūtas laboratorijas testos. Gatavošanas laiku var mainīt personiskām vajadzībām.

## 4 Darbošanās ar jūsu produktu

### Ēdiena gatavošanas tabula

| Ēdiens                                               | Jaudas līmenis                                                                          | Gatavošanas laiks                                                     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 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 (karamēļu 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 (četrstūrainis trauks)                        | (  ) | 3-6 minūtes                                                           |
| Zupa/dzēriens                                        |                                                                                         |                                                                       |
| vienai personai                                      | (  ) | 2-3 minūtes                                                           |

## Atsaldēšana

Ātra ēdiena atsaldēšana ir viena no mikroviļņu krāsns lielākajām priekšrocībām. Visspīrums 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.) Pārļieci plastmasas maisiņu pār ēdienu, lai nodrošinātu vienmērīgu atsaldēšanu.

(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                        | Ieteicamais 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 kārtā                 | 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   |

## 4 Darbošanās ar jūsu produktu

### Sildīšanas tabula

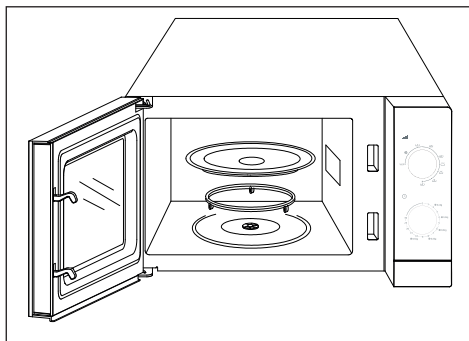
|                | Ēdiens                                                                  | Jaudas līmenis                                                                         | Gatavošanas laiks |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 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)     |

### 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. Ietiniet 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.

## 5 Tīrīšana un apkope



- Pirms tīrīšanas atvienojiet savu krāsni no elekt-rības.
- Neizmantojiet abrazīvus līdzekļus, tērauda ber-žamos, rupjas lupatas vai abrazīvas ķīmiskās vielas, piemēram, sēru vai hlorīdu uz savas mik-roviļņu krāsns vai kādas no tās daļām.

### Citas virsmas

- Lai notīrītu krāsns ārējās virsmas, vispirms nos-laukiet tās ar mīkstu lupatu, kas iemērcta zie-pjūdenī. Tad atkārtoti noslaukiet tās ar mīkstu lupatu.
- Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ventilācijas atvēr-umos, lai novērstu bojājumus krāsns iekšējām daļām. Tīriet savas mikroviļņu krāsns vadības paneli tikai ar mitru un mīkstu lupatu.
- Neizmantojiet izsmidzināmos tīrīšanas līdzekļus vai vairāk ziepu un ūdens nekā nepieciešams. Tas var radīt problēmas vadības mehānismā.
- Ja krāsns netiek uzturēta tīra, tas var novest pie virsmas nolietojšanās, kas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un radīt bīstamas si-tuācijas.
- Durvju blīvju un apkārtējo daļu tīrīšana: Izman-tojiet karstu ziepjūdeni. Tīriet ar trauku lupatu, izvairieties no beršanas. Neizmantojiet metāla vai stikla skrāpi tīrīšanai.

### Iekšējās virsmas

Krāsns iekšējo virsmu tīrīšana:

- Lai atvieglotu sakaltušu trauku noņemšanu, ie-lieciet mikroviļņu krāsnī glāzi ūdens un sildiet to 2-3 minūtes. Radītais tvaiks atmieksēs sakaltu-šos traukus, atvieglojot tīrīšanu.
- Tīriet iekšējās virsmas un griestus ar mīkstu un saziepētu lupatu. Un atkārtoti noslaukiet tās ar mīkstu lupatu.
- Lai atbrīvotos no smakām krāsns iekšienē, sa-maisiet ūdeni ar pāris karotēm citronu sulas un pāris minūtes paturiet šo maisījumu krāsns iek-šienē.
- Lai notīrītu krāsns iekšējo pamatu, noņemiet grozāmo stikla paplāti un grozāmo balstu. Tīriet grozāmo stikla paplāti un grozāmo balstu ar zie-pjūdeni. Tad noskalojiet un nosusiniet.
- Pirms krāsns darbināšanas ievietojiet atpakaļ grozāmo balstu un stikla paplāti.
- Tīrot krāsns durvīņu iekšējās virsmas, izmanto-jiet neabrazīvu un mīkstu sūkli vai lupatu.

### Lai pārvietotu krāsni;

- Atvienojiet ierīci no elektrības
- Novietojiet stikla paplāti tā, lai tā netiktu sasista un nekustētos krāsns iekšienē. Pārvietojiet to atsevišķi, ja tas nepieciešams.
- Piestipriniet priekšējās durvīņas pie pārējās ierīces ar līmlenti.
- Pārliecinieties, lai priekšējais stikls, durvīņas un panelis ne ar ko nesadurtos.
- Pārvietojiet produktu normālā pozīcijā. Nelieciet to uz sāniem vai aizmugurējās daļas.

# Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

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

## Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:

|                                                                                    |                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|    | Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.    |
|    | Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar. |
|    | Elektrik çarpması uyarısı.                                            |
|    | Yangın tehlikesi uyarısı.                                             |
|  | Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.                                        |



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

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

## 1.1 Genel güvenlik

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

Kurallara aykırı kullanım yüzünden oluşan hasarlar için üretici mesul tutulamaz.

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

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

### 1.1.1 Elektrik güvenliği

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

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

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

### 1.1.2 Ürün güvenliği

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

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

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

### 1.2 Kullanım amacı

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

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

## 1.3 Çocuk güvenliği

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

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

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

## 1.4 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık elektrikli ve Elektronik eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.



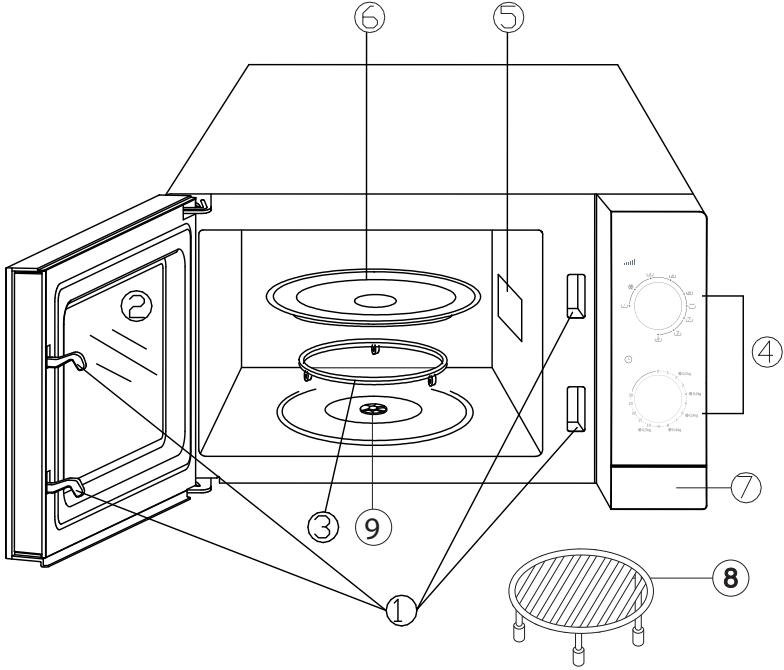
AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek Çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

## 1.5 Ambalaj bilgisi



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

## 2 Ürününüzün Teknik Özellikleri



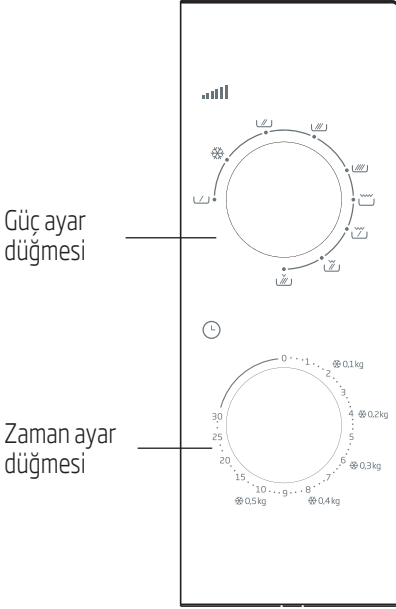
1. Kapak kilit sistemi
2. Ön kapak camı
3. Döner destek
4. Kontrol panosu
5. Mikrodalga yönlendiricisi
6. Döner cam tepsi
7. Kapı açma tuşu
8. Tel ızgara
9. Mil

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>Dış genişlik</b>     | 452 mm       |
| <b>Dış derinlik</b>     | 312 mm       |
| <b>Dış yükseklik</b>    | 262 mm       |
| <b>Fırın hacmi</b>      | 20 lt        |
| <b>Ağırlık</b>          | 11 kg        |
| <b>Besleme gerilimi</b> | 230 V ~50 Hz |
| <b>Çıkış gücü</b>       | 700 W        |
| <b>Toplam güç</b>       | 1200 W       |
| <b>Saat</b>             | 0-30 dakika  |
| <b>Izgara gücü</b>      | 900 W        |
| <b>Renk</b>             | Beyaz / Gri  |

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

### 3 Ürününüzün Tanımı

#### Kontrol Panosu



#### Güç ayarı

Kontrol panosunun üst kısmındaki ayar düğmesi sayesinde yiyecekleriniz için 9 ayrı güç konumunu kullanabilirsiniz.

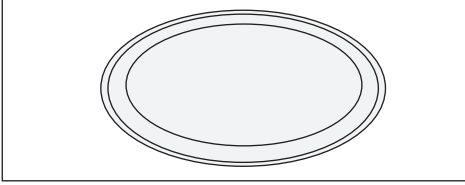
Aşağıdaki tabloda yemek örnekleri ve mikrodalga fırın ile pişirmek için uygun güç seviyeleri belirtilmiştir.

| Güç Seviyesi        | Kullanım                                                                                                                         |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yüksek              | - Su kaynatılması<br>- Kıyma kavrulması<br>- Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi<br>- İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi |
| Orta                | - Keklerin ve böreklerin pişirilmesi<br>- Çorba ya da pilav pişirilmesi                                                          |
| Orta-düşük          | - Yağ ve çikolata eritilmesi                                                                                                     |
| Defrost (Buz çözme) | - Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi                                                                                             |
| Düşük               | - Yağ ve peynirin yumuşatılması<br>- Dondurmanın yumuşatılması<br>- Maya hamurunun kabartılması                                  |

## 3 Ürününüzün Tanımı

### Aksesuarlar

#### Döner cam tepsi

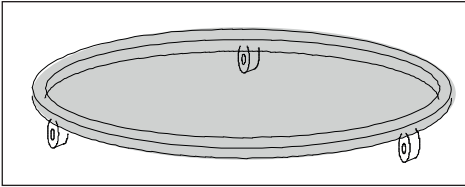


Tüm pişirmelerde cam tepsiyi kullanın. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Cam tepsiyi döner destek üzerine yerleştirin.

#### Döner destek

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



#### Mikrodalga fırının avantajı

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

Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar. Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir.

Mikrodalga fırında, ön ısıtma ya da soğutma süresi yoktur; dolayısıyla boşa harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliğini muhafaza ederek, mutfakta çalışanı rahatsız etmez.

- Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis edilebilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.
- Etlerin buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilir.

#### Mikrodalga pişirme teorisi

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

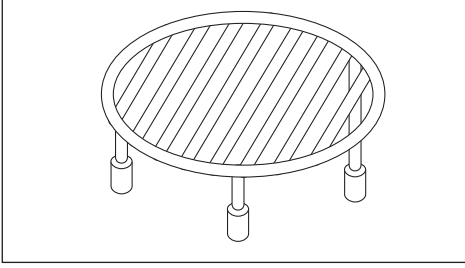
Bu sizin güvenliği içindir.

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

### 3 Ürününüzün Tanımı

#### Tel ızgara

Izgaralı pişirme programında tel ızgara kullanılmamalıdır. Tel ızgarayı mutlaka döner cam tepsinin üzerine koyun. Böylece fırına zarar gelmesini ve yağ damlalarının zemine damlamasını önleyebilirsiniz.



#### 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 olmadığını kontrolü için aşağıda belirtilen yöntemi kullanabilirsiniz:

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

#### Metal kaplar - folyolar

Metal kaplar mikrodalgayı yiyecekten uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayın. Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemlerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanılabilir. Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsileri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmaktadır.

#### Cam kaplar

Çok ince cam kaplar ve kurşunlu kristal kullanımından kaçınılmalıdır.

#### Plastik kaplar - torbalar

Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.

#### Kağıt

Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar.

#### Ahşap ve hasır kaplar

Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

### Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa dağıttığınız takdirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin kabuklu patates) onları daire şeklinde yerleştirin.
- Değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabının ortasına yerleştirin. Böylece o parçanın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştirin.
- Bir öğünü buzdolabında saklarken yada ısıtırken kalın ve yoğun olanları dışa, daha ince ve az yoğun olanları içe gelecek şekilde kabınıza yerleştirin.
- İnce doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştirin.
- Sucuk, sosis parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları ayrı bir kapta ısıtın. Dar ve uzun kapları geniş ve uzun olanlara tercih 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. Siğ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.
- Çözölmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırın. Böylece parçalar daha kolay çözölür.
- 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

Piştirme 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, piştirme 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.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buhardan dolayı çatlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyvelere bu işlem uygulanmalıdır.

### Piştirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

Yemekleri karıştırmak ve çevirmek, her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

### Farklı piştirme süreleri

Her zaman minimum piştirme süresini deneyerek başlayın ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Bu kılavuzda verilen piştirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Piştirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

### Bekleme süresi

Cihazdan çıktıktan sonra daima yemeği bir süre bekletin. Defrost, piştirme 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 piştirme fonksiyonu olarak ızgara piştirme fonksiyonuna gelir.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

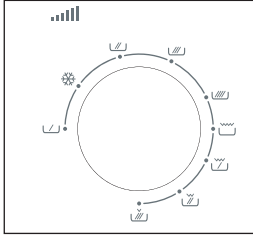
### Kombine pişirme

Adından anlaşılabileceği 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 kıtırılıkta tutulması için kullanılır. Aşağıdaki tablo kombine programları için 4 farklı güç seçeneğini göstermektedir.

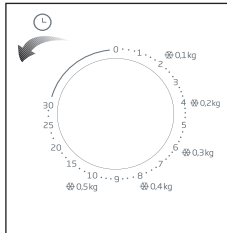
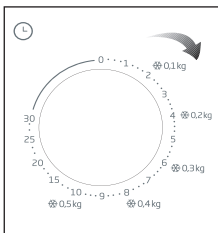
| Program                                                                           | Mikrodalga güç seviyesi | Izgara gücü  | Uygun olduğu işlem            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------------|
|  | %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. 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 bölsebilir. 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.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Piştirme Tablosu

Mikrodalga fırın özelliğinden dolayı yiyecekleri pişirdikten sonra bir süre bekletin. Bu süre etli yemekler için 5-10 dakika, sebzeler için 2-3 dakikadır.

| Yiyecek                                  | Güç Seviyesi                                                                                                                                                                  | Piştirme Süresi           |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Etler</b>                             |                                                                                                                                                                               |                           |
| Siğir eti kıyma                          | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 3-5 dakika  |
| Köfte                                    | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 9-12 dakika |
| Hamburger                                | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 4-5 dakika  |
| Biftekler (0.5 cm. kalınlığında 3 parça) | (  )                                                                                         | 1.5-2.5 dakika            |
| Kuzu eti Rosto incik ya da kol           | (  ) - (  ) | ~ 500 gr için 8-10 dakika |
| Dana eti-Rosto kol                       | (  ) - (  ) | ~ 500 gr için 9-10 dakika |
| Kuzu/dana kuşbaşı (3-4 parça)            | (  )                                                                                         | ~ 6-8 dakika              |
| <b>Kümes hayvanları</b>                  |                                                                                                                                                                               |                           |
| Parça tavuk (1 göğüs)                    | (  )                                                                                         | 2-3.5 dakika              |
| Parça tavuk (1 but)                      | (  )                                                                                         | 1.5-2.5 dakika            |
| Bütün tavuk                              | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 9-10 dakika |
| Güveç (1 kişilik)                        | (  )                                                                                         | 1.5-3.5 dakika            |
| Hindi göğüs                              | (  )                                                                                         | ~ 500 gr için 8-9 dakika  |
| <b>Balık ve deniz ürünleri</b>           |                                                                                                                                                                               |                           |
| Fileto / dilim (170-230 gr.)             | (  )                                                                                       | 1.5-2.5 dakika            |
| Bütün balık                              | (  )                                                                                       | ~ 500 gr için 7-9 dakika  |

- Tabloda verilen piştirme süreleri bilgilendirme amaçlı verilmiştir. Damak zevkinize göre piştirme süresini arttırıp azaltabilirsiniz.
- Tabloda verilen değerler laboratuvar ortamında elde edilmiştir. Kendi damak zevkinize ve piştirme alışkanlığınıza göre süreleri değiştirerek farklı lezzetler bulabilirsiniz.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Piştirme Tablosu

| Yiyecek                                     | Güç Seviyesi                                                                            | Piştirme Süresi                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Yumurta ve peynir                           |                                                                                         |                                                   |
| Kırılmış Yumurta                            | (  )   | Yumurta başına 1-2 dakika                         |
| Omlet                                       | (  )   | 45/-90 sn.yağ eritme<br>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                                      |
| Isıpanak (taze, yaprak)                     | (  )   | ~ 500 gr. için 5-8 dakika                         |
| Tahıllar                                    |                                                                                         |                                                   |
| 1/2 çabuk pişen yulaf ezmesi (su: 1 kap)    | (  )   | 1-2 dakika                                        |
| 1/2 uzun pişirmeli yulaf ezmesi (su: 1 kap) | (  )   | 2-4 dakika                                        |
| 1/2 mısır ezmesi (su: 2 kap)                | (  )   | 2-3 dakika                                        |
| Kekler                                      |                                                                                         |                                                   |
| Havuçlu kek                                 | (  ) | 9-12 dakika                                       |
| Sade ya da çikolatalı kek (Yuvarlak kapta)  | (  ) | 5-6 dakika                                        |
| Halka kek                                   | (  ) | 5-5.5 dakika                                      |
| Kalıp ufak kek                              | (  ) | 2-2.5 dakika                                      |
| Kurabiye (dört köşe kap)                    | (  ) | 3-6 dakika                                        |
| Çorba/içecek                                |                                                                                         |                                                   |
| 1 kişilik                                   | (  ) | 2-3 dakika                                        |

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Buz çözme (Defrost)

Yiyeceklerin buzlarının kısa zamanda çözülmesi, mikrodalga fırının en büyük avantajlarından biridir. Bunun için önce donmuş yiyecek torbalarında bulunan metal bağlama tellerini çıkarın ve yerine iplik ya da lastik takın. Karton türünden ambalajları fırına yerleştirmeden önce açın. Naylon torba ya da ambalajları kesin ya da delin. Yiyecek folyo ambalajında ise, folyoyu çıkarıp uygun bir kaba yerleştirin. (Donmuş yiyecek deriliyse, derisini ayırın.) Yiyecek üzerindeki naylon torbayı, eşit çözülme sağlamak için esnetin.

(Büyük et parçaları çözülürken, ısıtmayı yavaşlatmak için, kümes hayvanlarının ince kısımlarını kaplamayı unutmayın. Aksi durumda, dış kısımlar kuruyacak, hatta pişmeye başlayacaktır.)

Her zaman çözülme süresini kısa tutun. Çözülmüş yiyeceğin iç kısmı hala buzlu ise, biraz daha çözülmesi için mikrodalga fırına tekrar koyun. Çözülme esnasında dinlendirme süresi için de izin verin; çünkü dinlendirme süresi sırasında çözülme işlemi devam eder.

Çözülme süresinin uzunluğu, yiyeceğin donma derecesine bağlıdır. Çözülme ya da dinlendirme süresi sırasında, mümkünse donmuş yiyeceği çevirin ya da parçalara ayırın.

Buz çözme (defrost) tablosu size 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.     |
| Siğir fileto              | 10-12 dakika  | 1 kg.       |
| Dana pirzola              | 9-10 dakika   | 500 gr.     |
| Dana kıyma                | 4-5 dakika    | 500 gr.     |
| Dana biftek               | 6-8 dakika    | 500 gr.     |
| Kuzu rosto but ya da omuz | 28-30 dakika  | 2-2.3 kg.   |
| Bütün tavuk               | 26-30 dakika  | 1.2-1.5 kg. |
| Parça tavuk               | 14-17 dakika  | 1.2-1.5 kg. |
| Tavuk göğüs (kemikli)     | 10-14 dakika  | 1-1.5 kg.   |
| Parça tavuk (but)         | 9-10 dakika   | 500 gr.     |
| Parça tavuk (kanat)       | 8-12 dakika   | 700 gr.     |
| Parça hindi               | 14-16 dakika  | 1-1.5 kg.   |
| Hindi göğüs (kemikli)     | 18-22 dakika  | 2-2.5 kg.   |

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Isıtma tablosu

|              | Yiyecek                                                             | Güç Seviyesi                                                                          | Piştirme Süresi |
|--------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1 porsiyon   | 1 tabak yemek                                                       | (  ) | 2-3 dakika      |
| 1-2 porsiyon | Soslu ana yemek                                                     | (  ) | 7-9 dakika      |
| 2-4 porsiyon | Kalın et dilimleri<br>örneğin<br>hamburger,<br>rulo köfte dilimleri | (  ) | 3-5 dakika      |
| 2-3 porsiyon | İnce et dilimleri<br>örneğin bonfile                                | (  ) | 2-3 dakika      |
| 2-3          | Parça tavuk                                                         | (  ) | 3-4 dakika      |
| 2 porsiyon   | Güveç                                                               | (  ) | 9-12 dakika     |
| 2 porsiyon   | Sebzeler                                                            | (  ) | 3-4 dakika      |
| 1-2          | Mısır                                                               | (  ) | 3-4 dakika      |
| 2-3          | Kurabiye                                                            | (  ) | 45-60 saniye    |
| 1            | Bütün turta                                                         | (  ) | 3-7 dakika      |
| 1-2 dilim    | Turta                                                               | (  ) | 1-2 dakika      |
| 3-4          | Sosis                                                               | (  ) | 1-2 dakika      |
| 4            | Sosisli sandviç                                                     | (  ) | 1-2 dakika      |

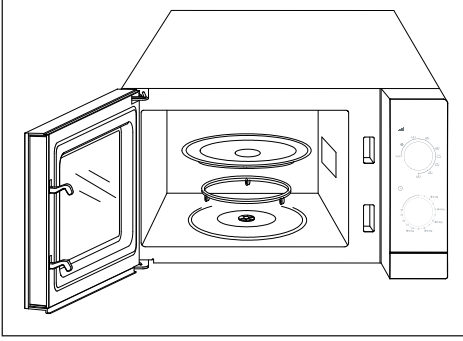
### Isıtma işlemi

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.

## 5 Bakım ve Temizlik



- Temizlik öncesi cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazın üzerinde ya da herhangi bir yerde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür, klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayın.

### Dış yüzeyler

- Cihazın dış yüzeylerini temizlemek için önce sabunlu ve ılık suda çalkalanmış yumuşak bir bezle silin. Daha sonra yine yumuşak bir bez kullanarak kurulayın.
- Cihazın içindeki çalışır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağzlarına sızmasına izin vermeyin. Mikrodalga fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- Temizlik spreyleri ya da daha fazla miktarda sabun ve su kullanmayın. Bunlar kumanda mekanizmasında problemlere yol açabilirler.

### İç yüzeyler

Cihazın iç yüzeyini temizlemek için;

- Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyun ve 2 - 3 dakika kaynatın.
- İç yüzeyleri ve tavanı deterjanlı yumuşak bir bezle silin. Yine yumuşak bir bez ile kurulayın.
- Fırın içindeki kokuları gidermek için, birkaç çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatın.

- Cihazın iç zeminini temizlemek için, döner cam tepsi ve döner desteği çıkarın. Döner cam tepsi ile döner desteği sabunlu suda yıkayın. Daha sonra durulayın ve kurulayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce, döner destek ile cam tepsiyi yerlerine uygun şekilde takın.
- Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanın.

### Taşıma ve Nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın.
- Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

## 6 Tüketici Hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Beko Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeyle ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr) adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

**Beko Çağrı  
Merkezi  
444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

**Diğer Numara:  
0216 585 8  
888**

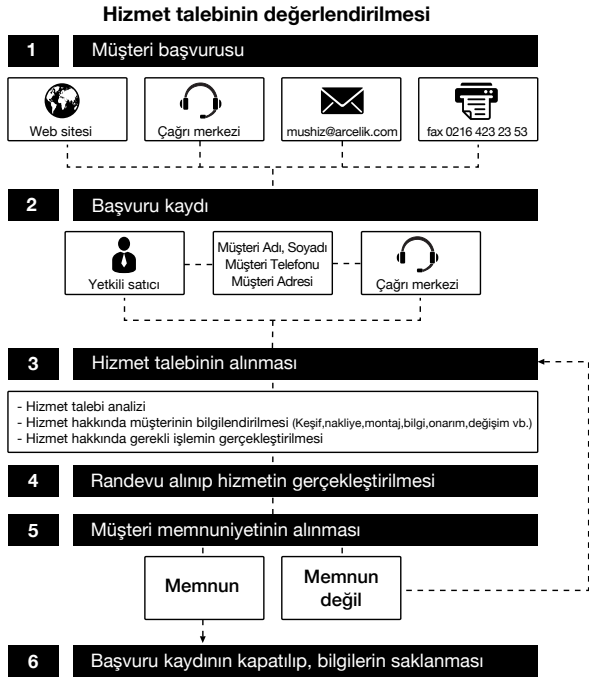
### Aşağıdaki önerilere uyma- nızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
5. Şişin bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

## Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr), faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz.

Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.



# Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

---

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtım ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Ürününüz Arçelik A.Ş adına Guangdong Galanz Microwave Oven And Electrical Appliances Manufacturing Co.,Ltd No.25 Ronggui Nan Road Ronggui Shunde Foshan Guangdong China Tel: 86-757-28886389 tarafından üretilmiştir.





# Garanti Belgesi

## Mikrodalga Fırın

### GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında 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 müstesilsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

#### Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: Arçelik A.Ş.  
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,  
34445, Sütluce / İSTANBUL  
Telefonu: (0-216) 585 8 888  
Faks: (0-216) 423 23 53  
web adresi: www.beko.com.tr

#### Malın

Markası: Beko  
Cinsi: Mikrodalga Fırın  
Modeli: MGC20100W / MGC20100S  
Bandrol ve Seri No:  
Garanti Süresi: 2 YIL  
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

*Hakan Bülent*

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

*Adnan*

#### Satıcı Firmanın:

Unvanı:  
Adresi:  
Telefonu:  
Faks:  
e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:  
Teslim Tarihi ve Yeri:  
Yetkilinin İmzası:  
Firmanın Kaşesi:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.