



Microwave Oven

User Manual



MGC20100 S

FR - NL



01M-8850413200-0822-02

TABLE DES MATIÈRES

FRANÇAIS 3-22

NEDERLANDS 23-42

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


Chère cliente, cher client,


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

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

Signification des symboles

Les pictogrammes suivants sont repris tout au long de ce manuel :

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

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

	Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.
--	--

	Avertissement en cas de choc électrique.
--	--



Cet appareil a été fabriqué dans des usines modernes respectueuses de l'environnement et sans causer des dommages à la nature.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

1.1 Avertissements de sécurité

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

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

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Les appareils de la classe B sont conçus pour être utilisés dans un environnement domestique et dans des établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension.
 - N'utilisez pas des huiles de cuisine dans le four. L'huile chaude peut endommager les composants et les matériaux du four. Elle peut également provoquer des brûlures de la peau.
 - Percez les aliments à la croûte épaisse comme les pommes de terre, les courgettes, les pommes et les châtaignes.
 - Disposez l'appareil de sorte que la face arrière soit tournée vers le mur.
 - Avant de déplacer l'appareil, veuillez sécuriser le plateau tournant pour éviter tout dommage.
 - Ne chauffez pas les œufs en coquille et les œufs durs entiers dans les fours à micro-ondes, ils peuvent exploser même après que le four ait terminé de chauffer.
- AVERTISSEMENT :** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, faites-les réparer par une personne qualifiée avant de continuer à utiliser le four.
- AVERTISSEMENT :** Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer les travaux d'entretien et de réparation nécessitant le démontage du couvercle servant à protéger contre l'énergie des ondes du four.
- AVERTISSEMENT :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans les récipients fermés, parce qu'ils peuvent exploser.
- Nettoyez le four régulièrement et enlevez tous les dépôts d'aliments dans le four.
 - Vous devez laisser un espace de 20 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
 - Ne faites pas trop cuire les aliments, sinon vous risquez de provoquer un incendie.
 - N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

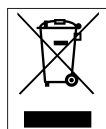
1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Des conditions de sécurité maximales sont requises lorsque l'appareil est utilisé près des enfants ou des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(es) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance
- **Risque de suffocation !** Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- En raison de l'excès de chaleur qui se produit en modes gril et combiné, les enfants ne doivent être autorisés à utiliser ces modes que sous la surveillance d'un adulte.
- Tenez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau en verre. Mettez les aliments dans/sur les ustensiles de cuisine appropriés avant de les placer dans le four.
- Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes. Sinon, cela pourrait produire une formation d'étincelles.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être intégré. Ne le placez pas dans une armoire ou une boîte lorsqu'il est utilisé.

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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

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



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné

au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.3 Conformité avec la directive LdSD :

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

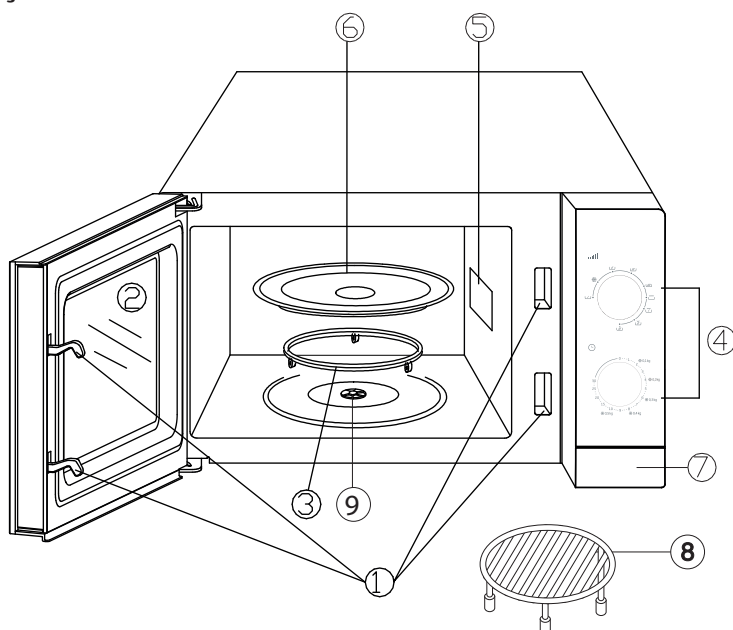
1.4 Information sur l'emballage



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

2 Spécifications techniques du produit

2.1 Aperçu



Commandes et pièces

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

2.2 Caractéristiques techniques

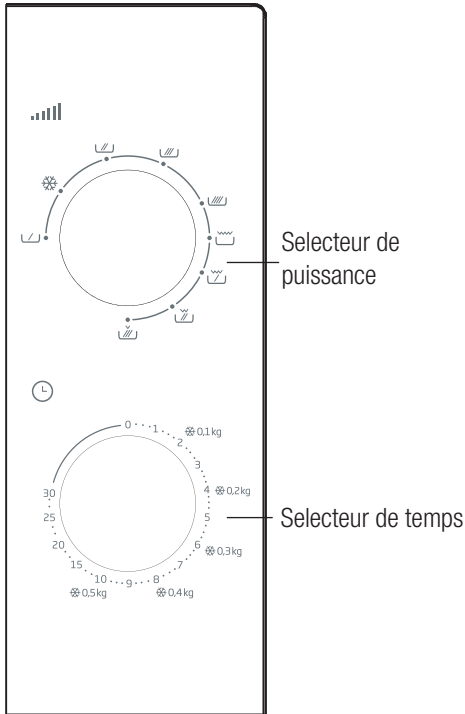
Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz
Sortie d'alimentation	700 W
Puissance totale	1200 W
Durée	0 à 30 minutes
Puissance du gril	900 W
Dimensions extérieures	452*312*262 mm
Volume du four	20 L
Poids	11 kg

Droits de modifications techniques ou de conception réservés.

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

3 Description du produit






3.1 Panneau de commande



3.2 Boutons de réglages

Le bouton de réglage sur la partie supérieure du panneau de commande vous permet d'accéder aux 9 différents niveaux de puissance.

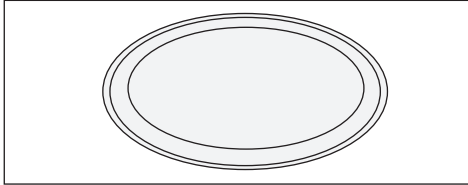
Le tableau suivant contient quelques exemples de types de repas et de niveaux de puissance correspondant à la cuisson de ces repas au four à micro-ondes. Il permet aussi le réglage du temps de cuisson exprimé en minute.

Niveau de puissance	Utilisation
Niveau maximal 	- Ébullition d'eau - Rôti de viande hachée - Cuisson de poulet/dinde, de poisson et de légumes - Cuisson d'émincé de viande
Niveau moyen 	- Cuisson des gâteaux et pâtisseries - Cuisson des soupes ou du riz
Niveau moyen - minimal 	- Fonte du beurre et du chocolat
Dégivrage 	- Décongélation de toutes sortes d'aliments
Niveau minimal 	- Ramollissement du beurre et du fromage - Ramollissement de la crème glacée - Levée de la pâte à levure

3 Description du produit

3.3 Accessoires

Plateau tournant

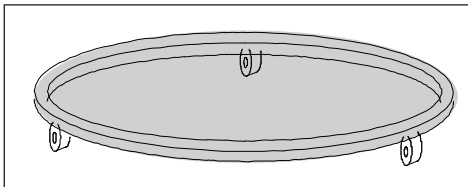


Utilisé pour tous les types de cuisson, le plateau de verre vous permet de recueillir tous les jus de repas et les morceaux d'aliments qui se déversent. Il empêche ainsi les repas de se répandre dans le four et de sécher. Le plateau en verre est lavable au lave-vaisselle.

- Placez le plateau en verre sur le support à roulettes

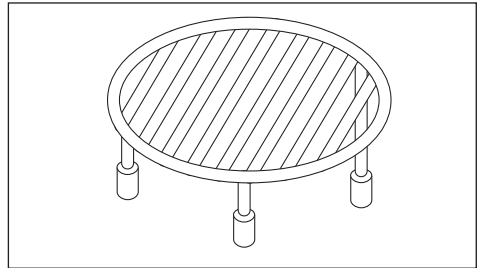
Support du plateau tournant

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



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.



3.4 Récipients de cuisson aux micro-ondes

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

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

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

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

3 Description du produit

Récipients métalliques - papier aluminium

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

Récipients en verre

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

Récipients en plastique - sacs plastiques

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

Papier

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

Récipients en bois ou en osier

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

4 Utilisation de votre appareil

4.1 Disposition des aliments

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

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

4.2 Petites suggestions

Dégivrage

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

Quantité des aliments

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

Teneur en humidité

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

4 Utilisation de votre appareil

Condensation

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

Aliments sucrés

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

Réduction de la pression dans les aliments

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

Mélanger et retourner les aliments pendant la cuisson

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

Durées de cuisson différentes

Commencez toujours par essayer le plus bref temps de cuisson et vérifiez si les aliments sont cuits ou pas.


Les durées de cuisson indiquées dans ce manuel d'utilisation sont des valeurs approximatives. Les

durées de cuisson respectives peuvent varier en fonction de la taille et de la forme des aliments et du récipient.

Temps de repos

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





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.

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.

4 Utilisation de votre appareil





Programme	Niveau de puissance du micro-ondes	Puissance du grill	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

4.3 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.

4.4 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
Viandes		
Viande de bœuf émincée		3 à 5 minutes pour environ 500 g
Boulettes de viande		9 à 12 minutes pour environ 500 g
Hamburger		4 à 5 minutes pour environ 500 g
Steaks (3 tranches de 0,5 cm d'épaisseur)		1,5 à 2,5 minutes

4 Utilisation de votre appareil












Jarret ou épaule d'agneau rôti	() – ()	8 à 10 minutes pour environ 500 g
Veau, rôti	() – ()	9 à 10 minutes pour environ 500 g
Cubes d'agneau/de veau (3 à 4 morceaux)	()	environ 6 à 8 minutes
Volaille		
Morceaux de poulet (1 poitrine)	()	2 à 3,5 minutes
Morceaux de poulet (1 pilon)	()	1,5 à 2,5 minutes
Poulet entier	()	9 à 10 minutes pour environ 500 g
Casserole (pour 1 personne)	()	1,5 à 3,5 minutes
Poitrine de dinde	()	8-9 minutes pour environ 500 g
Poissons et fruits de mer		
Filet/découpé (170 à 230 g)	()	1,5 à 2,5 minutes
Poisson entier	()	7-9 minutes pour environ 500 g

- 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.

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

4 Utilisation de votre appareil

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

4.5 Décongélation

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

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

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

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

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

4 Utilisation de votre appareil

Tableau de dégivrage

Veillez lire les informations relatives au dégivrage.

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

4.6 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.

4 Utilisation de votre appareil

Plateau de chauffage

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

5 Nettoyage et entretien



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



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

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

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.

Lees eerst deze gebruikershandleiding!

Zeer gewaardeerde klant,

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

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

Betekenis van de symbolen

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

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



**GERECYCLEERD &
RECYCLEERBAAR
PAPIER**

Dit apparaat is in een milieuvriendelijke, moderne faciliteit geproduceerd zonder het milieu op welke wijze dan ook te schaden.

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar ze voor een eventuele toekomstige raadpleging

1.1 Veiligheidsinformatie

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

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

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Plaats geen voorwerp tussen de voorzijde en de deur van de magnetron. Laat geen vuil of resten van reinigingsmiddelen opbouwen op de sluitingsoppervlakken.
- Alle onderhoudswerken, inclusief het verwijderen van de afscherming die bescherming biedt tegen de blootstelling aan microgolfenergie, moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde personen/diensten. Elke andere benadering is gevaarlijk.
- Uw product is bedoeld om etenswaren te koken, op te warmen en te ontdooien bij u thuis. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Uw magnetron is niet ontworpen om een levend wezen te drogen.
- Gebruik uw apparaat niet om kleding of keukenhanddoeken te drogen.
- Gebruik dit apparaat niet buiten, in badkamers, vochtige omgevingen of in plaatsen waar het nat kan worden.
- Er mag geen verantwoordelijkheid of garantieclaim worden verondersteld voor schade als resultaat van misbruik of een incorrecte hantering van het apparaat.
- Probeer het apparaat nooit te ontmantelen. Er worden geen garantieclaims aanvaard voor schade als het gevolg van een incorrecte hantering.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen of onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, plat, schoon, droog en antislip oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- U moet alle onderdelen reinigen voor u het apparaat de eerste maal in gebruik neemt. Raadpleeg de details vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Het apparaat wordt zeer warm wanneer het in gebruik is. Let erop geen hete onderdelen van de magnetron aan te raken.
- Bedien de oven niet als hij leeg is.
- Keukengereedschap kan warm worden omwille van de warmte die wordt overgedragen van de opgewarmde etenswaren naar het gereedschap. Het is mogelijk dat u ovenwanten moet gebruiken om het gereedschap vast te houden.
- Het gereedschap moet worden gecontroleerd om zeker te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.
- Plaats de magnetron niet op een fornuis of andere apparaten die warmte genereren. Zo niet kan hij worden beschadigd en wordt de garantie nietig verklaard.
- Er kan stoom ontsnappen wanneer de afdekking of de folie wordt geopend na de bereiding van de etenswaren.
- Het apparaat en de toegankelijke oppervlakken kunnen heel warm zijn als het apparaat in gebruik is.
- De deur en de glazen plaat kunnen heel warm zijn als het apparaat in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw netspanning overeenstemt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- De enige manier om het apparaat los te koppelen van het elektrisch net is door de stekker te verwijderen uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat enkel met een gaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Raak het apparaat of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Het apparaat moet zodanig worden gepositioneerd dat de stekker toegankelijk blijft.
- Voorkom schade aan het netsnoer door het niet plat te drukken, te buigen of over scherpe randen te schuren. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.
- Zorg ervoor dat er geen gevaar bestaat dat iemand per ongeluk kan trekken aan het netsnoer of dat er iemand over kan struikelen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact na elke reiniging en wanneer u het apparaat niet gebruikt
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat om het los te koppelen van het elektrisch net en wikkel het netsnoer nooit rond het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of in een andere vloeistof. Houd het niet onder stromend water.
- Als u etenswaren opwarmt in papieren of plastic containers moet u de ogen in het oog houden en opletten voor een mogelijke ontbranding.
- Verwijder de draadstrips en/of metalen handvaten van papieren of plastic zakjes voor u ze in de magnetron plaatst.
- Als u rook opmerkt, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact verwijderen, als dit veilig kan, en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te smoren.
- Gebruik de magnetron niet voor opslag. Laat geen papieren items, kookmateriaal of voedsel in de magnetron staan als u hem niet gebruikt.

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding moeten worden geschud of gemengd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor verbruik om brandwonden te vermijden.
 - Dit apparaat is een Groep 2 klasse B ISM apparaat. Groep 2 bevat alle ISM (Industrieel, Wetenschappelijk en Medisch) apparaat waarin radiofrequentie energie opzettelijk wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en vonkerosie apparaat.
 - Klasse B apparatuur is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik in vestigingen die rechtstreeks zijn verbonden met een laagspanningsnetwerk.
 - Gebruik geen kookolie in de magnetron. Hete olie kan de onderdelen en het materiaal van de magnetron beschadigen en het kan brandwonden veroorzaken op de huid.
 - Doorprik etenswaren met een dikke korst zoals aardappelen, courgettes, appelen en kastanjes.
 - Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de achterzijde naar de muur is gericht.
 - Voor u het apparaat verplaatst, moet u de draaitafel vastmaken om schade te voorkomen.
 - Eieren in de schaal en volledige hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs na het opwarmen van de magnetron.
- WAARSCHUWING:** Als de deur of afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag u de magnetron niet gebruiken. U moet hem laten repareren door een bevoegde persoon.
- WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iemand die niet bevoegd is om een onderhoud of reparatie uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetron energie.

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

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

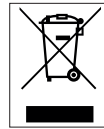
- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en etensresten moeten worden verwijderd.
- Er moet ten minste 20 cm vrije ruimte worden gelaten boven de magnetron.
- U mag etenswaren niet te lang in de magnetron bereiden: dit kan namelijk brand veroorzaken.
- Gebruik geen chemicaliën en stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
- U moet uiterst voorzichtig zijn als u het apparaat gebruikt in de buurt van kinderen en personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen of met een gebrek aan kennis en ervaring, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan met betrekking tot het veilige gebruik van het product of dat ze de instructies hebben gekregen of de potentiële gevaren van het gebruik van het product begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en de onderhoudsprocedures van de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan van een oudere persoon.
- **Verstikkingsgevaar!** Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Vanwege de overmatige hitte die wordt gegenereerd in de grill- en combinatiemodi mogen kinderen deze modi niet gebruiken tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Houd het product en het netsnoer buiten handbereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats de etenswaren die u wilt bereiden niet rechtstreeks op de glazen schotel. Plaats de etenswaren in / op geschikte containers voor u ze in de magnetron plaatst.
- Metalen containers voor etenswaren en drank zijn niet toegelaten voor bereidingen in de magnetron. Deze kunnen vonken veroorzaken.
- Dit product is niet ontworpen om ingebouwd te worden. Plaats het product niet in een kast of doos terwijl het in gebruik is.

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

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



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

1.3 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

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

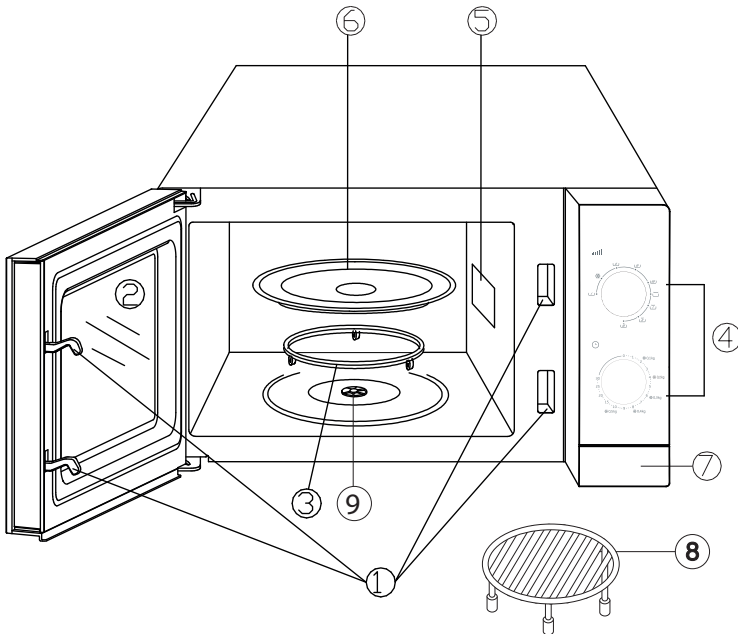
1.4 Informatie op de verpakking



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

2 Technische Specificaties van het Product

2.1 Overzicht



Bediening en onderdelen

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

2.2 Technische gegevens

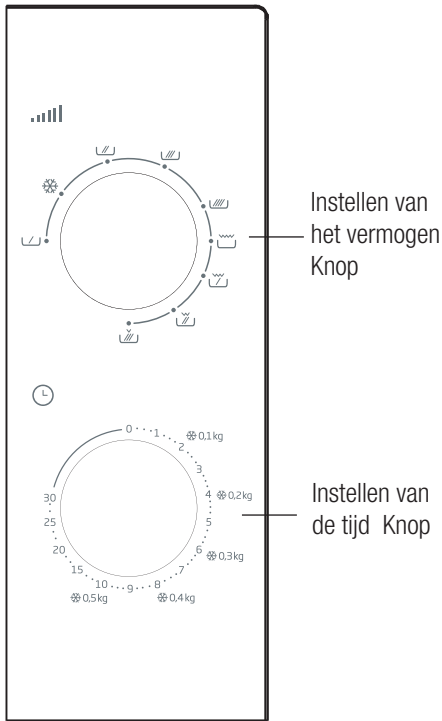
Stroomvoltage	230-240V~50 Hz
Uitgangsvermogen	700 W
Totaal vermogen	1200 W
Tijd	0-30 minuten
Grillvermogen	900 W
Externe afmetingen	452*312*262 mm
Volume van de oven	20 L
Gewicht	11 kg
Externe afmetingen	452*312*262 mm

Rechten voor technische wijzigingen en ontwerpaanpassingen zijn voorbehouden.

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

3.1 Bedieningspaneel



3.2 Instellen van het vermogen

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

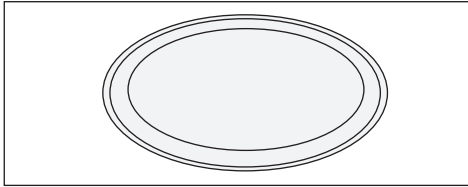
De volgende tabel bevat enkele voorbeelden van maaltijden en overeenkomstige vermogensniveaus om in de magnetronoven te bereiden.

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

3 Beschrijving van het product

3.3 Accessoires

Glazen plaat op rollers



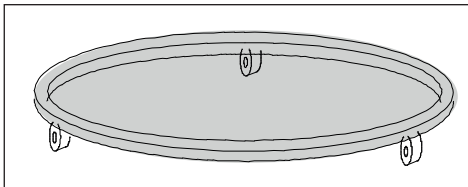
Gebruik de glazen plaat voor allerlei bereidingen. De glazen plaat zal alle vleessappen en voedselstukjes die vallen verzamelen. Anders kunnen er stukjes van de maaltijd in de oven vallen en uitdrogen. De glazen plaat kan worden gewassen in de afwasmachine.

- Plaats de glazen plaat op de rolsteen.

Rolsteen

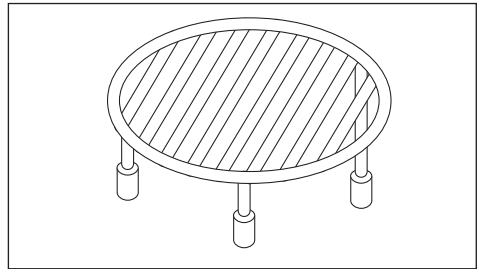
De rolsteen moet onder de glazen plaat geplaatst worden. Zet geen andere plaat op de rolsteen naast de glazen plaat. De rolsteen minstens een keer per week wassen met warm water en sop.

De rolsteen moet veilig op zijn plaats worden gezet.



Grillrooster

Tijdens het grillen en het combinatieprogramma moet het draadrooster gebruikt worden. 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.



3.4 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.

3 Beschrijving van het product

Metalen schotels – folies

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

Glazen schotels

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

Plastic schotels – zakken

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

Papier

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

Houten of tenen schotels

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

4 Bediening van uw product

4.1 Het plaatsen van het voedsel

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

4.2 Enkele suggesties

Om te ontdoeien:

- 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 Bediening 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 opdieschaal te zetten. Deze tijd kan oplopen tot 10 minuten voor veel voedsel.





Grill

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

Combinatiestand

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

4 Bediening van uw product


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

4.3 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.

4.4 Kooktabel.

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













Voedsel	Vermogensniveau	Bereidingstijd
Vleessoorten		
Gehakte biefstuk	()	3-5 minuten voor ~ 500 g
Gehaktballen	()	9-12 minuten voor ~ 500 g
Hamburger	()	4-5 minuten voor ~ 500 g
Steaks (3 stukken van 0,5 cm dik)	()	1,5-2,5 minuten
Lamsbraadstuk, schenkel of schouder	() - ()	8-10 minuten voor ~ 500 g
Kalfsvlees, geroosterde dij	() - ()	9-10 minuten voor ~ 500 g
Lams/kalfsblokjes (3-4 stukken)	()	~ 6-8 minuten

4 Bediening van uw product








Pluimvee		
Stukken kip (1 borst)	()	2-3,5 minuten
Stukken kip (1 drumstick)	()	1,5-2,5 minuten
Hele kip	()	9-10 minuten voor ~ 500 g
Ovenschotel (voor 1 persoon)	()	1,5-3,5 minuten
Kalkoenborst	()	8-9 minuten voor ~ 500 g
Vis en zeevruchten		
Filet / in plakjes (170-230 g)	()	1,5-2,5 minuten
Hele vis	()	7-9 minuten voor ~ 500 g

- 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.

Kooktabel

Voedsel	Vermogensniveau	Bereidingstijd
Eieren en kaas		
Gebakken eieren	()	1-2 minuten per ei
Roerei	()	4w5/90 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

4 Bediening van uw product

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

4.5 Ontdooien

Het ontdooien van voedsel in korte tijd is één van de grootste voordelen van de magnetronoven. Verwijder eerst de metalen binnendraden 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.

4 Bediening van uw product

Ontdooitabel

Lees de informatie over ontdooien.

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

4.17 Verwarmen






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

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

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

4 Bediening van uw product

Verwarmtabel

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

5 Reiniging en onderhoud



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



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

Trek de stekker uit uw oven vóór het reinigen.

5.1 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.

5.2 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.

5.3 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.

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

www.beko.com