



Microwave Oven

User Manual



MGC 20100 S - MGC 20100 W

EN - FR



01M-8850413200-4222-03
01M-8850433200-4222-03

CONTENTS

ENGLISH **03-20**

FRANÇAIS **21-41**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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



Important information and useful hints about usage.



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



Warning for hot surfaces.

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future Reference

1.1 Safety warnings

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

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

- dirt or cleaning agent remnants to build up on the closure surfaces.
- Any service works involving removal of the cover that provides protection against exposure to microwave energy must be performed by authorized persons/service. Any other approach is dangerous.
 - Your product is intended for cooking, heating and defrost food at home. It must not be used for commercial purposes.
 - Your oven is not designed to dry any living being.
 - Do not use your appliance to dry clothes or kitchen towels.
 - Do not use this appliance outdoors, bathrooms, humid environments or in places where it can get wet.
 - No responsibility or warranty claim shall be assumed for damages arising from misuse or improper handling of the appliance.
 - Never attempt to dismantle the appliance. No warranty claims are accepted for damage caused by improper handling.
 - Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
 - Do not leave this appliance unattended while it is in use.
 - Always use the appliance on a stable, flat, clean dry, and non-slip surface.
 - The appliance should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.
 - Before using the appliance for the first time, clean all parts. Please see the details given in the "Cleaning and Maintenance" section.
 - Operate the appliance for its intended purpose only as described in this manual.
 - Appliance becomes very hot while it is in use. Pay attention not to touch the hot parts in-

side the oven.

- Do not operate the oven empty.
- Cooking utensil may get hot due to the heat transferred from the heated food to the utensil. You may need oven gloves to hold the utensil.
- Utensils shall be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Do not place the oven on stoves or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- Steam may come out while opening the covers or the foil after cooking the food.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use.
- Make sure that your mains power supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.
- The only way to disconnect the appliance from the power supply is to remove the power plug from the power outlet.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Never touch the appliance or its plug with damp or wet hands.
- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.
- Make sure that there is no danger that the power cable could be accidentally pulled or that someone could trip over it

when the appliance is in use.

- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not pull the power cable of the appliance to disconnect it from its power supply and never wrap its power cable around the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids. Do not hold it under running water.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Remove the wire strings and/or metal handles of paper or plastic bags before placing bags to the oven.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance if safe to do so and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use microwave oven for storage. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- This appliance is a Group 2 Class B ISM equipment. Group 2 contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment.
- Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and establishments directly connected to a low voltage power supply network.
- Do not use cooking oil in the oven. Hot oil may damage the components and materials of the oven, and it may even

cause skin burns.

- Pierce food with thick crust such as potatoes, courgettes, apples and chestnuts.
- Appliance must be placed so that the rear side is facing the wall.
- Before moving the appliance, please secure the turntable to prevent damage.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs must not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

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

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in

sealed containers since they are liable to explode.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- There should be min 20 cm free space above the top surface of the oven.
- Do not over-cook foods; otherwise, you may cause a fire.
- Do not use chemicals and steam assisted cleaners to clean the appliance.
- Extreme caution is advised when being used near children and persons who are restricted in their physical, sensory or mental abilities.
- This appliance can be used by the children who are at the age of 8 or over and by the people who have limited physical, sensory or mental capacity or who do not have knowledge and experience, as long as they are supervised with regard to safe use of the product or they are instructed accordingly or un-

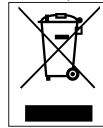
Understand the risks of using the product. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance procedures should not be performed by children unless they are controlled by their elders.

- **Danger of choking!** Keep all the packaging materials away from children.
- 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.
- Do not cook food directly on the glass tray. Put the food in / on appropriate kitchen utensils before placing them in the oven.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Otherwise, sparking may occur.
- This product is not designed

to be built-in. Do not place the product in a cabinet or box while it is in use.

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

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



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

1.3 Compliance with RoHS Directive

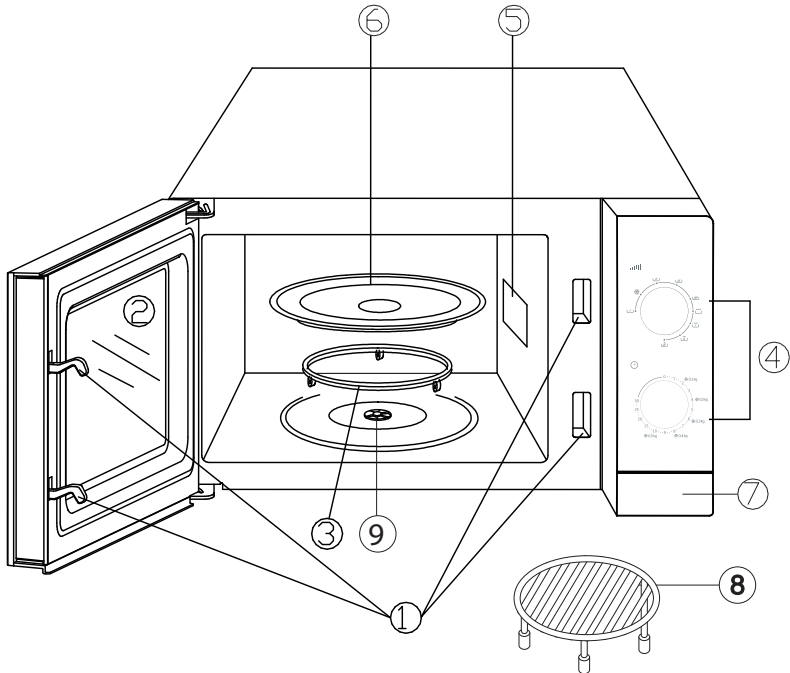
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.4 Package information



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

2 Technical Specifications of the Product



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

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

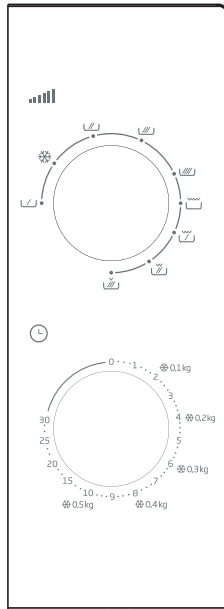
Markings on the appliance or the values stated in other documents supplied with the product are values obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

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.

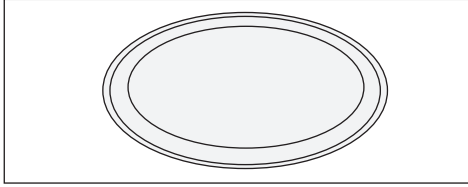
The following table contains some sample meals and corresponding power levels to cook them in microwave oven.

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

3 Description of the product

Accessories

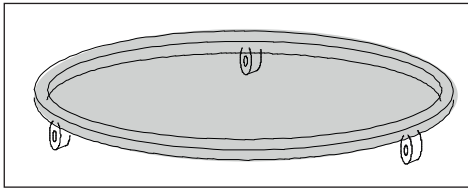
Glass plate



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

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

Rotating base

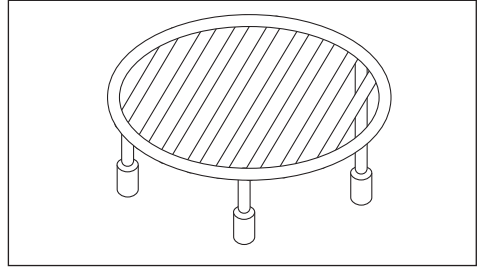


The rotating base must be placed below the glass plate. Do not place any other plate apart from the supplied glass plate onto the rotating base. Wash the rotating base with warm and soapy water at least once a week.

The rotating base must be fit securely into its seating.

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.

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.

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, food continues to cook for some more time even after the microwave oven is switched off. Cooking continues not because of the microwave oven but the energy inside the food. The resting time may change depending on the meal. In some cases, this duration is as short as it takes you to take the meal from the microwave oven and transfer it to the service plate. This time may take up to 10 minutes and depends on the type and size of the food.

Grill

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

Combination Mode

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

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

















4 Operating your product

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

Cooking table

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





















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

4

Operating your product

- 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.

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

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.

Heating table

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

5 Cleaning and Care

- 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.

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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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.

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Le four sert à réchauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments et des chiffons humides, et le chauffage des coussins, pantoufles et éponges chauffantes, et autres dispositifs pourraient causer des dommages corporels, ou un incendie.
- Ne placez aucun objet entre la face avant et la porte du four. Ne laissez pas la saleté ou les restes de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de fermeture.
- Tout travail de réparation impliquant le retrait du couvercle qui assure la protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes doit être effectué par des personnes/services autorisés. Toute autre approche est dangereuse.
- Votre appareil est destiné à la cuisson, au chauffage et à la décongélation des aliments à domicile. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Votre four n'est pas conçu pour sécher un être vivant.
- N'utilisez pas votre appareil pour sécher les vêtements ou les torchons de cuisine.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, dans les salles de bain, dans des environnements humides ou dans des endroits où il peut être mouillé.
- Aucune responsabilité ou garantie n'est assumée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une manipulation incorrecte de l'appareil.
- N'essayez jamais de démonter l'appareil. Aucune réclamation de garantie n'est acceptée pour les dommages causés par une mauvaise manipulation.
- Utilisez uniquement les pièces ou pièces d'origine recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Utilisez toujours l'appareil sur

une surface stable, plane, propre, sèche et antidérapante.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une horloge externe ou un système de commande à distance séparé.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Veuillez 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.
- 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 signalé-

tique de l'appareil.

- L'unique façon de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique est de retirer la fiche de la prise de courant.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge.
- Ne touchez jamais l'appareil ou sa prise avec des mains humides.
- Placez l'appareil de manière à ce que la fiche soit toujours accessible.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation en ne pas le serrer, le plier ou le frotter sur des bords tranchants. Éloignez le câble d'alimentation de toute surface brûlante et des flammes.
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucun danger de tension accidentelle sur le câble d'alimentation et que personne ne risque de trébucher sur le câble, lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de son alimentation électrique et n'enroulez jamais son câble d'alimentation autour de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le maintenez pas sous l'eau courante.
- Si vous chauffez les aliments dans un récipient en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Retirez les attaches et poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de la monter

sur le four.

- Si vous remarquez de la fumée, débranchez l'appareil si cela peut se faire sans danger et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'utilisez pas le four à micro-onde comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le contenu des biberons et aliments pour bébé doit être remué ou agité et vérifiez la température avant de les consommer pour éviter tout risque de brûlure.
- Ce produit est un appareil ISM du groupe 2 et de classe B. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (à usage industriel, scientifique et médical) dans lesquels une énergie à fréquence radio est produite de façon intentionnelle et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matériau, ainsi que les appareils dont les pièces sont usinées par électroérosion.
- Les appareils de la classe B sont conçus pour être utilisés dans un environnement domestique et dans des établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension.
- N'utilisez pas des huiles de cuisine dans le four. L'huile chaude peut endommager les composants et les matériaux du four. Elle peut également provoquer des brûlures de la peau.
- Percez les aliments à la croûte épaisse comme les pommes de terre, les courgettes, les pommes et les châtaignes.
- Disposez l'appareil de sorte que la face arrière soit tournée vers le mur.
- Avant de déplacer l'appareil,

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

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.
- 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 importantes en matière de sécurité et d'environnement

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 cui-

sine 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.

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

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



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit.

Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.3 Conformité avec la directive

LdSD :

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

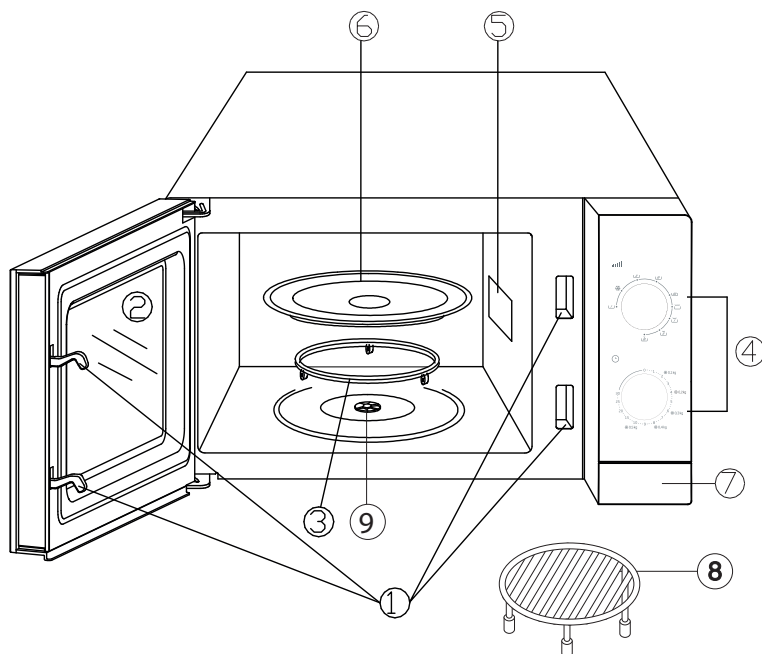
1.4 Information sur l'emballage



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

2 Spécifications techniques du produit

2.1 Aperçu



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

Largeur externe	452 mm
Profondeur externe	312 mm
Hauteur externe	262 mm
Volume du four	20 L
Poids	11 kg
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
Couleur	Argent Blanc

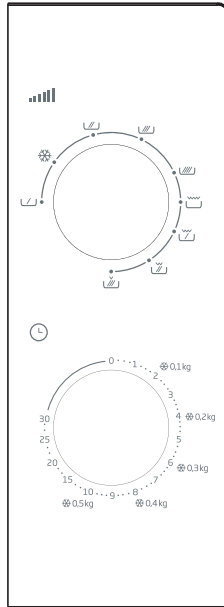
Les inscriptions sur l'appareil ou les valeurs indiquées sur la documentation fournie avec cet appareil sont des valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions environnantes.

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.

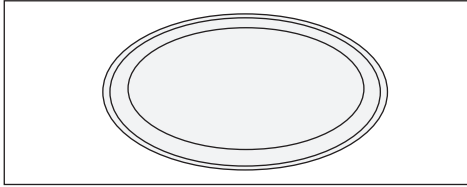
Le tableau suivant contient quelques exemples de types de repas et de niveaux de puissance correspondant à la cuisson de ces repas au four à micro-ondes. Il permet aussi le réglage du temps de cuisson exprimé en minute.

Niveau de puissance	Utilisation
Niveau maximal 	- 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

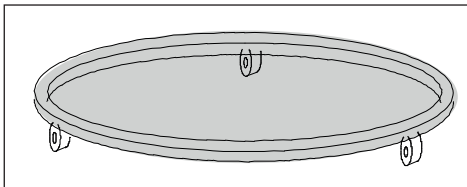


Utilisé pour tous les types de cuisson, le plateau de verre vous permet de recueillir tous les jus de repas et les morceaux d'aliments qui se déversent. Il empêche ainsi les repas de se répandre dans le four et de sécher. Le plateau en verre est lavable au lave-vaisselle.

- Placez le plateau en verre sur le support à roulettes

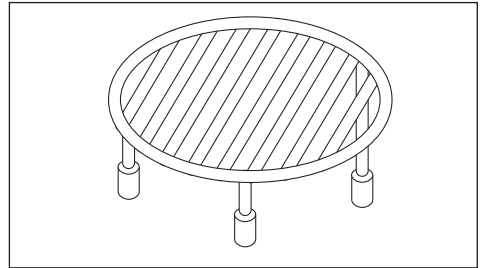
Support du plateau tournant

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.

4.1 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.

Condensation

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

Aliments sucrés

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

Réduction de la pression dans les aliments

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

Mélanger et retourner les aliments pendant la cuisson

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

Durées de cuisson différentes

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

Temps de repos

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





4.3 Gril

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

4 Utilisation de votre appareil

4.4 Mode Mixte

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

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

















4.5 Utilisation du four

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

4 Utilisation de votre appareil

4.6 Tableau de cuisson





















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

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

- 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
Mais (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

4.7 Décongélation

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

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

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

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

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

Tableau de dégivrage

Veuillez lire les informations relatives au dégivrage.

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

4 Utilisation de votre appareil














4.8 Chauffage

Vous pouvez réchauffer les restes d'aliments ou les aliments cuits rapidement et efficacement sans qu'ils ne perdent leur fraîcheur et leur saveur.

Au cours du chauffage, couvrez les aliments avec un couvercle ou un film plastique pour micro-ondes afin de leur permettre de conserver leur humidité. Couvrir les aliments permet de conserver la chaleur et d'accélérer le processus de chauffage. Cela permet aussi d'éviter les éclaboussures. Emballez les 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.

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

- 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.
- Lors du nettoyage des surfaces internes de la porte du four, utilisez une éponge douce ou un chiffon non-abrasifs.

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.

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.

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

www.beko.com