



Microwave Oven

User Manual



BMCI 44313 FBG
BMCI 44313 MBG
BMCI 44313 X

EN - FR - NL - DE - PL



01M-9212343200-0325-01
01M-9215853200-0325-01
01M-9215513200-0325-01

CONTENTS

ENGLISH	3-27
FRANÇAIS	28-55
NEDERLANDS	56-83
DEUTSCH	84-113
POLSKI	114-143

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.



Warning for electric shock.

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 the it can get wet.
- No responsibility or warranty claim shall be assumed for damages arising from misuse or improper handling of the appliance.
- Never attempt to dismantle the appliance. No warranty claims are accepted for damage caused by improper handling.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Do not leave this appliance unattended while it is in use.
- Always use the appliance on a stable, flat, clean dry, and non-slip surface.
- The appliance should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.
- Before using the appliance for the first time, clean all parts. Please see the de-

tails given in the "Cleaning and Care" section.

- Operate the appliance for its intended purpose only as described in this manual.
- Appliance becomes very hot while it is in use. Pay attention not to touch the hot parts inside the oven.
- Do not operate the oven empty.
- Cooking utensil may get hot due to the heat transferred from the heated food to the utensil. You may need oven gloves to hold the utensil.
- Utensils shall be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Do not place the oven on stoves or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- Steam may come out while opening the covers or the foil after cooking the food.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use.
- Make sure that your mains power supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.
- The only way to disconnect the appliance from the power supply is to remove the power plug from the power outlet.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Never touch the appliance or its plug with damp or wet hands.

- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.
- Make sure that there is no danger that the power cable could be accidentally pulled or that someone could trip over it when the appliance is in use.
- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not pull the power cable of the appliance to disconnect it from its power supply and never wrap its power cable around the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids. Do not hold it under running water.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Remove the wire strings and/or metal handles of paper or plastic bags before placing bags to the oven.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance if safe to do so and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use microwave oven for storage. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before con-

sumption, 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 micro-

1 Important safety and environmental instructions

wave 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 understand the risks of using the product. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- **Danger of choking!** Keep all the packaging materials away from children.
- 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.
- Microwave oven must not be placed in a cupboard that is not in compliance with the installation instructions.
- Microwave oven is intended for built-in use only.
- If built-in appliances being used equal or higher than 900 mm above the floor, care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- If the built-in product is in a cupboard with a door, the product must be operated with the cupboard door open.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- **Cleaning:** Do not place the appliance in water or other liquids. Clean the housing only with a sponge/cloth moistened in warm, soapy

water. Do not use harsh, abrasive cleaners. See for the **Cleaning and care** and **Storage** detailed cleaning instructions.

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

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



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to 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.

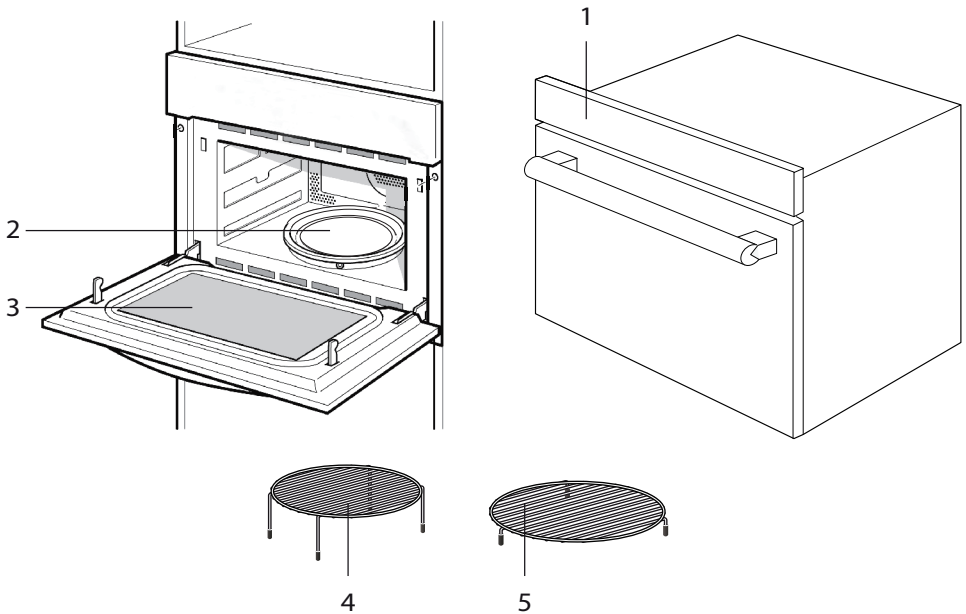
1.4 Package information



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 Your microwave oven

2.1 Overview



Controls and parts

1. Control panel
2. Turntable
3. Oven window
4. Higher wire rack
5. Lower wire rack

2.2 Technical data

Power consumption	220-230V~ 50 Hz
Output power (Microwave)	900 W
Input power (Microwave)	1650 W
Grill power	1750 W
Convection power	1750 W
Max. Input	3350 W
Operating frequency	2450 MHz
Oven capacity	44 litres

Technical and design modification rights are reserved.

Markings on the product 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. Power values are tested at 230V.

2.3 Accessories

Turntable

As a surface for the wire rack. Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.



Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

3 Installation and connection

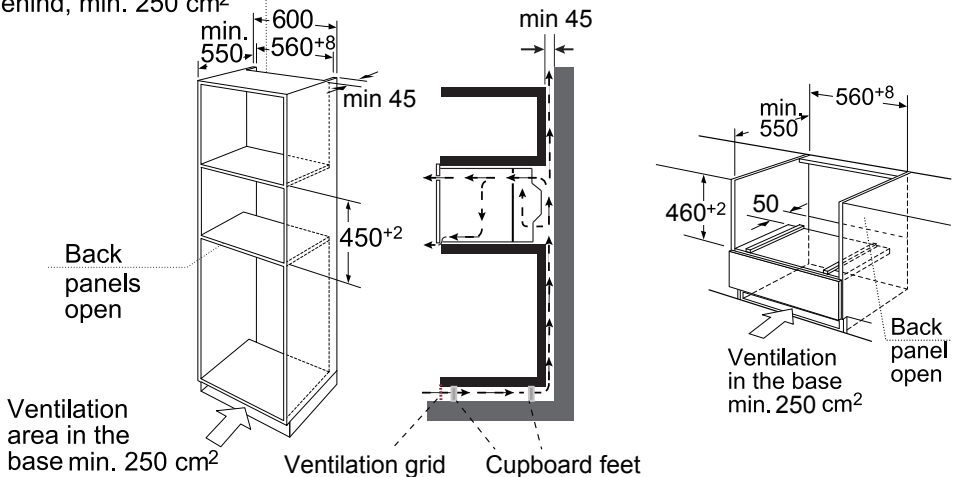
3.1 Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heatresistant up to 90 °C.
- Don't use under the work surface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

Installation dimensions

Ventilation openings

behind, min. 250 cm²



There should be gap above the oven.

3

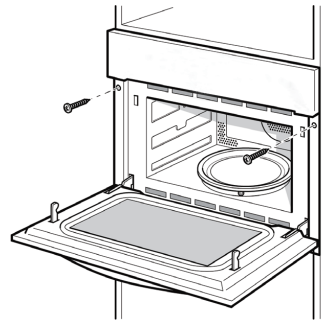
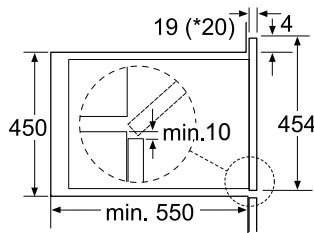
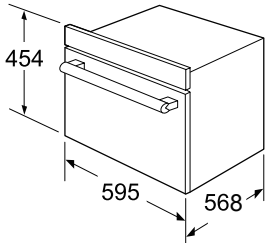
Installation and connection

Building in



Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



* 20 mm for metal fascias

- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

3.2 Electrical connection

Electrical connection with plug

- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable.
- If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- Contact protection must be ensured by the installation.

Electrical connection without plug

- The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.
- Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.
- Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.
- If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

3 Installation and connection

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and yellow	Earth wire (⊕) (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

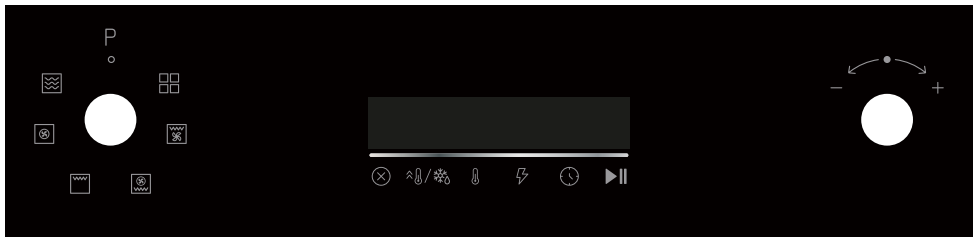
Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work. When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

4 Operation

4.1 Control panel

The touch keys are used to set the various additional functions.





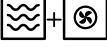
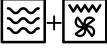
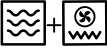





Symbol	Function
	Cancel
	Preheat/Defrost
	Temperature
	Microwave Power
	Time/Clock
	Start/Pause

	Function selector knob
	Parameter adjustment knob

4.2 Function and use














Use the function keys to set the type of heating.

Function	Use
 Convection	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
 Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
 Convection+Bottom Grill	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
 Grill+Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
 Microwave+Convection	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of convection.
 Microwave+Grill+Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
 Microwave+Convection+Bottom Grill	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.
 Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
 Defrost	2 defrosting programmes
 Microwave	Defrost, reheat and cooking.

4 Operation

4.3 Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking (°C).  : 50, 100-230  +  : 50, 100-230  : 100-230  +  : 100-230  : 100-230  +  : 100-230
Grill level	   : G-1(Low), G-2(Medium), G-3(High)
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.  : P10, P08, P05, P03, P01.

4.4 Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door. The cooling fan continues to run for a certain time after operation.



Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.





- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

4.5 Before using the appliance for the first time

4.5.1 Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the parameter adjustment knob to set the hour figures.
2. Touch  to confirm.
3. Turn the parameter adjustment knob to set the minute figures.
4. Touch  to confirm. The clock is set.







The clock is a 24-hour display.

4.5.2 Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

4.5.3 Heating up the oven


To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Hot air at 230°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.




1. Turn the function selector knob to . The default temperature will display.
2. Turn the parameter adjustment knob to set the temperature to 230°C.
3. Touch the  to confirm.
4. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking time to "1:00hr".
5. Touch the  to confirm. The oven begins to heat up.

4.6 Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish.

4.6.1 Setting the type of heating, temperature or grill level and time

Example :  Convection at 200 °C for 25 minutes.

1. Turn the function selector knob to . The default temperature will display.
2. Turn the parameter adjustment knob to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the  to confirm.
4. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking time to "25:00 min.".
5. Touch the  to confirm. The oven begins to heat up.


Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.


Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.


Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Then turn the parameter adjustment knob to change the cooking time.

Changing the temperature or grill level







This can be done at any time. Touch the  once. Then turn the parameter adjustment knob to change the temperature or grill level.

Cancelling operation






Touch the  key to enter into the off state.

4.6.2 Rapid preheating




Rapid Preheating is available for the following types of heating:

 Convection	 Microwave+Convection
 Convection+Bottom Grill	 Microwave+Grill+Fan
 Grill+Fan	 Microwave+Convection+Bottom Grill

To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating, temperature, and microwave power.
2. Touch the  /  once. And then  will display.
3. Touch the  to start preheating. When preheating is completed, the oven will sound. Open the door and place the food in the oven. And then close the oven door.
4. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking time.
5. Touch the  to start cooking.

Canceling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  /  once can cancel the function. During rapid preheating, touch the  once can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.


Opening the oven door during preheating

Operation is suspended. After closing the door, touch  once Operation continues.

Pausing operation

Touch  to pause the preheating. Then touch  to continue operation.

Changing the temperature during preheating

Touch  once. Then turn the parameter adjustment knob to change the temperature.



1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above.
2. When the set temperature is below 100°C, the rapid preheating function cannot be enabled.

4.7 The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

- 0-1 min : 1second
- 1-5 min : 10 seconds
- 5-15 min : 30seconds
- 15-60 min : 1 minute
- 60 min : 5minutes

4.7.1 Notes regarding ovenware

Suitable ovenware Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.



Caution! Creation of sparks: metal -e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

4.7.2 Microwave power settings


P01	Defrosting sensitive/delicate foods Defrosting irregularly-shaped foods Softening ice cream Allowing dough to rise
P03	Defrosting Melting chocolate and butter
P05	Cooking rice , soup
P08	Reheating Cooking mushrooms, shell fish Cooking dishes containing eggs and cheese
P10	Boiling water, reheating Cooking chicken, fish, vegetables



The microwave power can be set to P10 for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

4.7.3 Setting the microwave

Example: Set microwave power to P03 and cooking time to 17 minutes.

1. Turn the function selector knob to . The default microwave power will display.
2. Turn the parameter adjustment knob to set the microwave power to P03.
3. Touch the "▶||" to confirm.
4. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking time to "17:00 min.".
5. Touch the "▶||" to start cooking.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.


Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the "▶||" key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the "▶||" to pause the operation. Then touch "▶||" key again to continue operation.


Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Then turn the parameter adjustment knob to change the cooking time.

Cancelling operation

Touch the  once to cancel operation.



- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.



4.8 Microwave Combi operation






This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.

Exception: P10

4.8.1 Setting Microwave Combi operation

Example:  +  Microwave+Convection function with P03 and 190°C for 17 minutes.

1. Turn the function selector knob to .
2. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking mode to  + .
3. Touch "▶||" to confirm.
4. Turn the parameter adjustment knob to set the temperature to 190°C.
5. Touch "▶||" or  to confirm.
6. Turn the parameter adjustment knob to set the microwave power to P03.
7. Touch "▶||" or  to confirm.

8. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking time to "17:00 min.".

9. Touch "▶||" to start cooking.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the "▶||" once. Operation continues.

Pausing operation

Touch the "▶||" to pause the operation. Then touch "▶||" once to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the "⌚" once. Then turn the parameter adjustment knob to change the cooking time.

Cancelling operation

Touch the "⊗" once to cancel operation.

4.9 Auto menu

The auto menu enable you to prepare the food very easily. You select the auto menu and enter the weight of your food. The auto menu makes the optimum setting. You can choose from 13 menus.

4.9.1 Setting a auto menu

1. Turn the function selector knob to "☐☐".
2. Turn the parameter adjustment knob to choose the auto menu you want.
3. Touch the "▶||" to confirm.
4. Turn the parameter adjustment knob to set the weight of the food.
5. Touch the "▶||" to start cooking.

Changing the auto menu

Once you have started the auto menu, the auto menu number and weight cannot be changed.

Cancelling the auto menu

Touch the "⊗" once to cancel operation.

Changing the cooking time

If using the auto menu, you cannot change the cooking time.

4.9.2 Auto menu

No.	Menu	Weight range in kg
P 01**	Vegetables - Fresh vegetables	0.30 - 0.60
P 02**	Side dishes - Potatoes (peeled/cooked)	0.50 - 0.80
P 03*	Side dishes - Potatoes (roasted)	0.20 - 1.00
P 04	Poultry/Fish - Chicken pieces/Fish pieces	0.20 - 1.00
P 05*	Bakery - Cake	0.50 - 1.00
P 06*	Bakery - Apple pie	1.00 - 1.40

4 Operation

P 07*	Bakery - Quiche	0.50 - 0.90
P 08**	Reheat - Drink/Soup	0.10 - 0.50
P 09**	Reheat - Plated meal	0.20 - 0.50
P 10**	Reheat - Sauce/Stew/Dish	0.20 - 0.70
P 11*	Convenience - Frozen pizza	0.10 - 0.40
P 12*	Convenience - Frozen oven chips	0.20 - 0.80
P 13*	Convenience - Frozen lasagna	0.30 - 1.00







- The menus with a * are preheated. During preheating, the preheating symbol will display.
- The menus with ** only use the microwave function.
- For the menus "P03, P04, P12", the buzzer will sound to remind you to turn the food over during cooking. If no operation, the oven will continue working.

4.10 Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost food.





4.10.1 Defrosting by time

1. Turn the function selector knob to . The default microwave power will display.
2. Touch  /  once, and then "1:00 min." will display.
3. Turn the parameter adjustment knob to set the cooking time. The maximum time value is "1:30 hr."
4. Touch the  to start defrosting.



The default defrosting power level is P03 and it cannot be changed.

4.10.2 Defrosting by weight

1. Turn the function selector knob to . The default microwave power will display.
2. Touch  /  twice, and then "200g" will display.
3. Turn the parameter adjustment knob to set the weight of the food. The range of weight is 200 to 1500g.
4. Touch the  to start defrosting.



The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

4.11 Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options.

4.11.1 Setting the cooking time




The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

4.11.2 Setting the clock

1. Turn the function selector knob to "P".
2. Touch and hold  for 3 seconds, and then the current clock will flash.
3. Turn the parameter adjustment knob to set the hour figures.
4. Touch the  to confirm.
5. Turn the parameter adjustment knob to set the minute figures.
6. Touch the  to confirm. The clock is set.

4.12 Lock function for children

You can use this function to disable the screen buttons and prevent your child from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

In standby mode, press and hold  for three seconds. A beep sounds and the locked icon will display.

To deactivate the lock:

In the locked state, press and hold  for three seconds. A beep sounds.

4.13 ECO function

To enter ECO mode:

1. In standby mode and the function selector knob turned to "P", if there is no operation within one minute, the screen will dim.
2. The function selector knob is turned to a position other than "P", if there is no operation within five minutes, the oven will enter standby mode, and if there is no further operation for 1 minute, the screen will dim.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, pressing any key, turning the knob, opening or closing the door will cancel it.

5 Cleaning and maintenance

5.1 Cleaning and care



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



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

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

proper position.

11. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
12. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
13. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
14. When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.

5.2 Storage

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

5.3 Handling and transportation

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

6

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. "L" appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
"00:00" is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
"E-01" appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
"E-04" appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
"E-17" appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

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 concernant l'utilisation de l'appareil.



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



AVERTISSEMENT: Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.



AVERTISSEMENT: Avertissement contre le risque d'électrocution.



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



1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

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.
- 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 ef-

fectué 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 signalétique de l'appareil.
- L'unique façon de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique est de retirer la fiche de la prise de courant.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge.
- Ne touchez jamais l'appareil ou sa prise avec des mains humides.
- Placez l'appareil de manière à ce que la fiche soit toujours accessible.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation en ne pas le serrer, le plier ou le frotter sur des bords tranchants. Éloignez le câble d'alimentation de toute surface brûlante et des flammes.
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucun danger de tension accidentelle sur le câble d'alimentation et que personne ne risque de trébucher sur le câble, lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et lorsque l'appareil n'est

pas utilisé.

- Ne tirez pas le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de son alimentation électrique et n'enroulez jamais son câble d'alimentation autour de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le maintenez pas sous l'eau courante.
- Si vous chauffez les aliments dans un récipient en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Retirez les attaches et poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastiques 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'appa-

reil, veuillez sécuriser le plateau tournant pour éviter tout dommage.

- Ne chauffez pas les œufs en coquille et les œufs durs entiers dans les fours à micro-ondes, ils peuvent exploser même après que le four ait terminé de chauffer.

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

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

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

exploser.

- Nettoyez le four régulièrement et enlevez tous les dépôts d'aliments dans le four.
- Vous devez laisser un espace de 30 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- Ne faites pas trop cuire les aliments, sinon vous risquez de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Des conditions de sécurité maximales sont requises lorsque l'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. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.

- **Risque de suffocation !** Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- 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.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard qui n'est pas conforme aux instructions d'installation. Le four à micro-ondes ne doit pas être rangé dans une armoire non conforme aux instructions d'installation.
- Il est conçu uniquement pour être encastré.
- Si les appareils encastrés sont utilisés à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol, il faut veiller à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez les récipients de l'appareil.
- Si l'appareil encastré se trouve dans une armoire ayant une porte, il doit être utilisé avec la porte de l'armoire ouverte.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipu-

lation des récipients.

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

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

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



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

1.3 Conformité avec la directive LdSD :

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

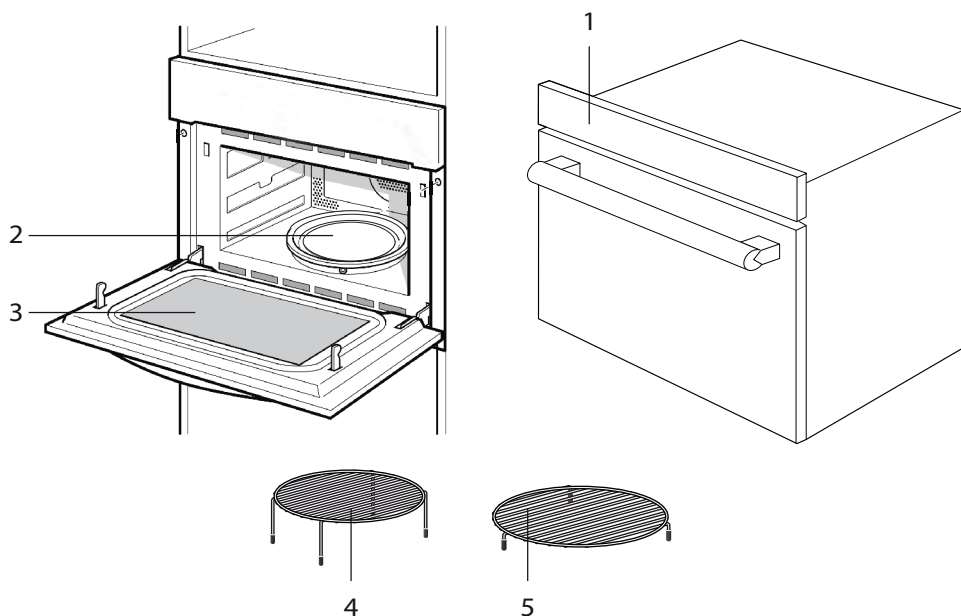
1.4 Information sur l'emballage



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

2 Votre four à micro-ondes

2.1 Vue d'ensemble



Commandes et pièces

1. Panneau de commande
2. Plaque tournante
3. Fenêtre du four
4. Support supérieur en fil de fer
5. Support inférieur en fil de fer

2.2 Données techniques

Consommation d'énergie	220-230V~ 50 Hz
Puissance de sortie (Micro-ondes)	900 W
Puissance d'entrée (Micro-ondes)	1650 W
Puissance du grill	1750 W
Puissance de convection	1750 W
Max. Puissance d'entrée	3350 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Capacité du four	44 litres

Modifications relatives à la technique et à la conception réservées.

Les inscriptions sur l'appareil ou les valeurs indiquées dans d'autres documents fournis avec l'appareil sont des valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire, conformément aux normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation de l'appareil et des conditions ambiantes. Les valeurs de puissance sont testées à 230V.

2.3 Accessoires

Plaque tournante

Comme surface pour la grille. Les aliments qui nécessitent particulièrement une forte chaleur par le dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou dans le sens anti-horaire. Placez le plateau tournant sur l'entraînement au centre du compartiment de cuisson. Veillez à ce qu'il soit correctement installé.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant.
- La table tournante peut supporter un poids maximal de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.

Support inférieur en fil de fer

Pour le micro-ondes et pour la cuisson et le rôtissage au four.

Support supérieur en fil de fer

Pour griller, par exemple des steaks, des saucisses et pour faire griller du pain.

Comme support pour les plats peu profonds.



Le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

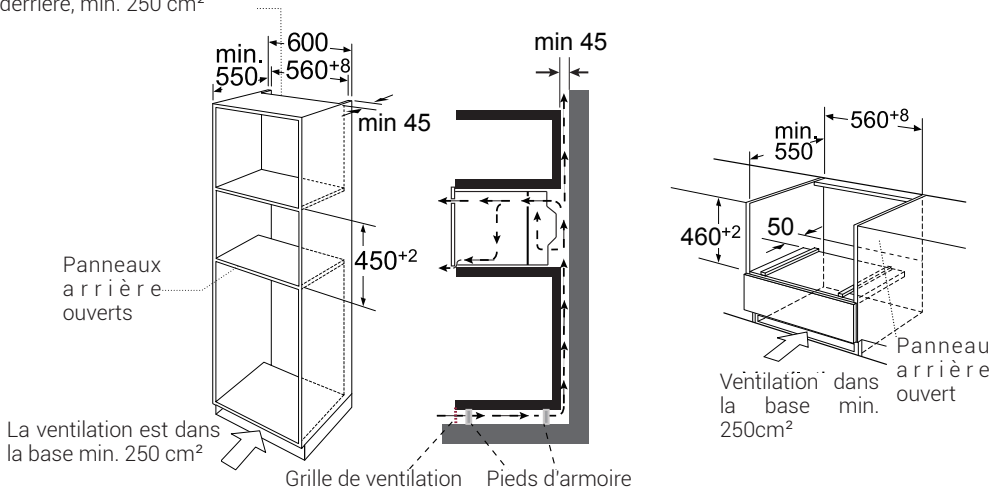
3 Installation et connexion

3.1 Appareils montés

- Cet appareil est uniquement destiné à être installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou à l'intérieur d'un placard.
- L'armoire encastrée ne doit pas comporter de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'appareil situé au-dessus.
- L'armoire équipée doit disposer d'une ouverture de ventilation de 250 cm² sur la face avant. Pour ce faire, découpez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Les fentes d'aération et les prises d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90 °C.
- Ne pas utiliser sous la surface de travail et ne pas l'exposer à des déversements de contenants sur les surfaces sous lesquelles l'appareil est installé.

Dimensions d'installation

Ouvertures de ventilation
derrière, min. 250 cm²



Il doit y avoir un espace au-dessus du four.

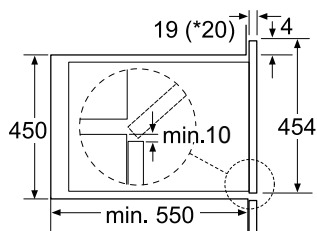
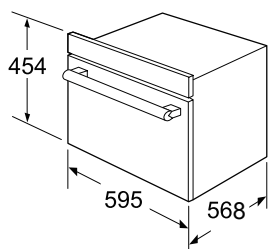
3 Installation et connexion

Construit en

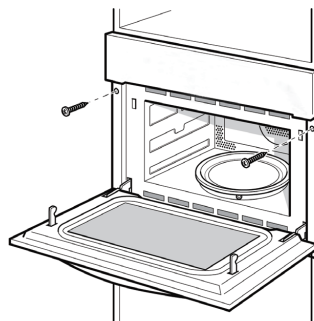


Ne tenez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

1. Poussez délicatement le four dans la boîte, en veillant à ce qu'il soit au centre.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes à l'aide des vis qui ont été fournies.



*20 mm pour les façades métalliques



- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

3.2 Raccordement électrique

Branchement avec prise électrique

- L'appareil est équipé d'une fiche et ne peut être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre correctement effectuée.
- Seul un électricien qualifié qui tient compte des réglementations appropriées peut installer la prise ou remplacer le câble de raccordement.
- Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, prévoir un contacteur d'isolation à pôles multiples sur le côté de l'installation avec une distance de contact d'au moins 3mm.
- La protection de contact doit être assurée lors de l'installation.

Branchement sans prise électrique

- L'appareil a été fabriqué pour être installé de façon permanente avec un cordon d'alimentation à trois broches. Par conséquent, il ne peut être connecté que par un expert agréé conformément au schéma de raccordement.
- Seul un électricien qualifié qui tient compte des réglementations pertinentes peut procéder au remplacement du câble de raccordement.
- Évitez d'utiliser plusieurs prises, blocs multiprises ou rallonges. Une surtension peut entraîner un risque d'incendie.

3 Installation et connexion

- Si la connexion devient inaccessible après l'installation, un interrupteur de coupure tous pôles avec un espacement de contact d'au moins 3 mm doit être prévu.

Brancher les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code couleur suivant :

Vert et jaune	Fil de terre (E)
Bleu	Fil neutre (N)
Marron	Fil direct (L)

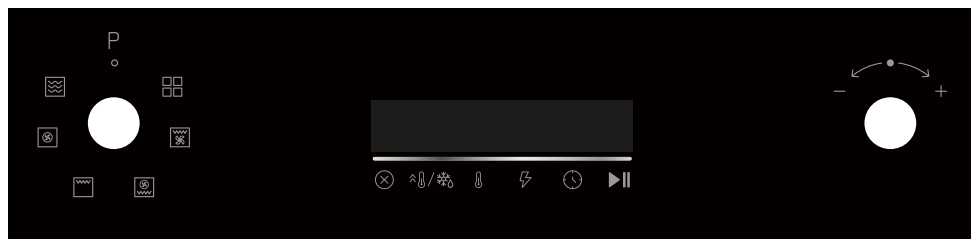
Grande-Bretagne et Australie :

Ne branchez pas l'appareil en utilisant une prise de 13 A. Ne le protégez pas non plus avec un fusible de 13 A. L'appareil doit être protégé par un fusible de 16 A ou plus. L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique pendant tous les travaux d'installation. Lors de l'installation de l'appareil, une protection doit être garantie contre tout contact accidentel à l'avenir.

4 Fonctionnement

4.1 Panneau de commande

Les touches tactiles permettent de régler les différentes fonctions supplémentaires.







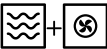
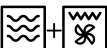

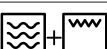


Symbole	Fonction
	Annuler
	Préchauffer/Dégivrer
	Température
	Puissance du four à micro-ondes
	Temps/Horloge

	Démarrage/Pause
	Bouton sélecteur de fonction
	Bouton de réglage des paramètres

4 Fonctionnement














4.2 Fonction et utilisation

Utilisez les touches de fonction pour régler le type de chauffage.

Fonction	Utilisation
 Convection	Pour la cuisson de gâteaux dans des moules, de flans et de cheesecakes ainsi que de gâteaux, de pizzas et de petites pâtisseries sur la plaque de cuisson. 50°C peut maintenir le goût des aliments après une conservation à chaud de 1 à 2 heures.
 Grille	Choisissez entre les niveaux élevé, moyen ou faible. Idéal lorsque vous souhaitez griller plusieurs steaks, saucisses, morceaux de poisson ou tranches de pain.
 Convection+Grille inférieur	Pour les produits surgelés et les plats qui nécessitent une forte chaleur par le dessous.
 Gril+Ventilateur	La volaille devient brune et croustillante. Les casseroles cuites au four et les plats grillés sont plus faciles à préparer avec ce réglage.
 Micro-ondes+Convection	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement des plats. Et en même temps, utiliser la fonction Convection.
 Micro-Ondes+Gril+Ventilateur	La volaille devient brune et croustillante. Les casseroles cuites au four et les plats grillés sont plus faciles à préparer avec ce réglage. Et utilisez la fonction pour rôtir les plats de manière uniforme.
 Micro-ondes+ Convection+Grille inférieur	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement des plats. Et en même temps, utiliser la fonction de réglage de la pizza.
 Micro-Ondes+Gril	Utilisez cette fonction pour cuire rapidement les repas tout en leur donnant une croûte brune.
 Décongélation	2 programmes de décongélation
 Micro-ondes	Décongélation, réchauffage et cuisson.

4.3 Sélecteur de paramètres

Utilisez le sélecteur pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu auto-matique	Sélectionnez 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
Température	Sélectionnez la température de cuisson (°C).  : 50, 100-230  +  : 50, 100-230  : 100-230  +  : 100-230  : 100-230  +  : 100-230
Niveau de gril	   : G-1 (Faible), G-2 (Moyen), G-3 (Élevé)
Poids	Définissez le poids de la cuisson.
Temps	Réglez le temps de cuisson.
Four à	Sélectionnez la puissance du micro-ondes.  : P10, P08, P05, P03, P01.

4.4 Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.



Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil surchauffera.





- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement reste allumé. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le fonctionnement du micro-ondes est terminé.
- De la condensation peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les murs intérieurs et le sol. Ceci est normal et ne nuit pas au fonctionnement des micro-ondes. Essayez la condensation après la cuisson.

4.5 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

4.5.1 Réglage de l'horloge

Une fois l'appareil connecté, "00:00" clignote, le buzzer sonne une fois. Réglez l'horloge.

1. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir les chiffres des heures.
2. Appuyez sur le bouton  pour confirmer.
3. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir les chiffres des minutes.
4. Appuyez sur le bouton  pour confirmer. L'horloge est réglée.

4 Fonctionnement



L'horloge est un système de 24 heures.

4.5.2 Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

4.5.3 Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur de cuisinière neuve, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec "☉" de l'air chaud à 230°C est idéale. Assurez-vous qu'aucun reste d'emballage n'a été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers "☉". La température par défaut s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température à 230°C.
3. Appuyez sur la touche "▶||" pour confirmer.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la durée de cuisson à «1 :00 heure».
5. Appuyez sur la touche "▶||" pour confirmer. Le four commence à chauffer.

4.6 Réglage du four

Il existe plusieurs façons de régler votre four. Nous vous expliquons ici comment sélectionner le type de chauffage et la température souhaités ou le réglage du gril. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four pour votre plat.

4.6.1 Réglage du type de chauffage, de la température ou du niveau de gril et du temps

Exemples : "☉" Faites cuire à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers "☉". La température par défaut s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température à 200 °C.
3. Appuyez sur la touche "▶||" pour confirmer.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la durée de cuisson à « 25 :00 min ».
5. Appuyez sur la touche "▶||" pour confirmer. Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez la touche "▶||". L'opération se poursuit.

Mise en pause de l'opération

Appuyez sur la touche "▶||" pour interrompre le fonctionnement. Appuyez ensuite sur la touche "▶||" pour poursuivre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche "⌚". Tournez ensuite le bouton de réglage des paramètres pour modifier le temps de cuisson.

Changer la température ou le niveau du gril







Cela peut être fait à tout moment. Appuyez une fois sur la touche "🔧". Tournez ensuite le bouton de réglage des paramètres pour modifier la température ou le niveau du gril.

Annulation de l'opération

Appuyez sur la touche "⊗" pour passer à l'état d'arrêt.

4.6.2 Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :

 Convection	 Micro-ondes+Convection
 Convection+Grille inférieur	 Micro-ondes+gril+ventilateur
 Gril+Ventilateur	 Micro-ondes +Convection+Gril inférieur

Pour garantir un résultat de cuisson parfait, ne mettez vos aliments dans le compartiment de cuisson que lorsque la phase de préchauffage est terminée.

1. Réglage du type de chauffage, de température et de puissance du micro-ondes.
2. Appuyez une fois sur la touche "⤴/🔥". "🔧" s'affiche ensuite.
3. Appuyez sur "▶||" pour lancer le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet un bip sonore. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Fermez ensuite la porte du four.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir la durée de cuisson.
5. Appuyez sur "▶||" pour lancer la cuisson.

Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, appuyez une fois sur la touche "⤴/🔥" pour annuler la fonction. Pendant le préchauffage rapide, effleurez une fois les touches "⊗" ou "⏏" pour annuler la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.

Ouverture de la porte du four pendant le préchauffage

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, appuyez une fois sur "▶||" pour continuer l'opération.

Mise en pause de l'opération

Appuyez sur "▶||" pour interrompre momentanément l'opération de préchauffage. Appuyez sur la touche "▶||" pour poursuivre l'opération.

Modification de la température pendant le préchauffage

Appuyez une fois sur la touche "🔧". Tournez ensuite le bouton de réglage des paramètres pour modifier la température.



1. La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus.
2. Lorsque la température réglée est inférieure à 100°C, la fonction de préchauffage rapide ne peut pas être activée.

4.7 Le micro-ondes

Les micro-ondes sont transformées en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé en solo, c'est-à-dire seul, ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles pouvant être utilisés au four et sur le réglage du micro-ondes.

Les quantités de pas pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes :

0-1 min : 1 seconde

1-5 min : 10 secondes

5-15 min : 30secondes

15-60 min : 1 minute

60 min : 5 minutes

4.7.1 Remarques concernant la batterie de cuisine

Les plats appropriés sont des plats de cuisson résistants à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite de devoir transférer les aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser les ustensiles de cuisson avec des garnitures décoratives dorées ou argentées que si le fabricant garantit qu'ils peuvent être utilisés dans les micro-ondes.

Articles de four inadaptés

Les ustensiles de cuisine en métal ne conviennent pas. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments placés dans des récipients métalliques couverts resteront froids.



Attention ! Création d'étincelles : le métal - par exemple une cuillère dans un verre - doit être maintenu à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles pourraient détruire le verre à l'intérieur de la porte.

Test de la batterie de cuisine

N'allumez pas le micro-ondes s'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur. Le test suivant sur la batterie de cuisine est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas sûr que vos ustensiles de cuisine conviennent à une utilisation dans le four à micro-ondes :

1. Faites chauffer les ustensiles de four vides à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

L'ustensile de cuisson doit être encore froid ou chaud au toucher.

Le four ne convient pas s'il devient chaud ou s'il produit des étincelles.

4.7.2 Réglages de la puissance du micro-ondes

P01	Décongélation des aliments sensibles/déliçats Décongélation des aliments de forme irrégulière Ramollir la crème glacée Laisser lever la pâte
P03	Décongélation Faire fondre le chocolat et le beurre

P05	Cuisson du riz, soupe
P08	Réchauffage Cuisson des champignons, des crustacés Plats cuisinés contenant des œufs et du fromage
P10	Faire bouillir de l'eau, réchauffer Cuisson de poulet, poisson, légumes



La puissance du micro-ondes peut être réglée à P10 pour une durée maximale de 30 minutes. Avec tous les autres réglages de puissance, la durée de cuisson maximale est de 1 heure 30 minutes.

4.7.3 Réglage du micro-ondes

Exemple : Réglez la puissance du micro-ondes sur P03 et le temps de cuisson sur 17 minutes.

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers . La puissance par défaut du micro-ondes s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la Puissance du four à micro-ondes sur P03.
3. Appuyez sur la touche pour confirmer.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la durée de cuisson à « 17:00 min ».
5. Appuyez sur pour lancer la cuisson.

Le fonctionnement commence. Le temps de cuisson commence à compter à l'écran.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez la touche . L'opération se poursuit.

Mise en pause de l'opération

Appuyez sur pour interrompre momentanément l'opération. Ensuite, effleurez à nouveau la touche pour poursuivre l'opération.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche . Tournez ensuite le bouton de réglage des paramètres pour modifier le temps de cuisson.

Annulation de l'opération

Appuyez une fois sur la touche pour annuler l'opération.



- Lorsque vous réglez le sélecteur de fonction sur , le réglage de puissance de micro-ondes le plus élevé s'allume toujours comme réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

4.8 Fonctionnement du Combi-Micro-ondes

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. En utilisant le micro-ondes, vos plats sont prêts plus rapidement, mais ils sont toujours bien dorés.










Vous pouvez activer tous les réglages de puissance du micro-ondes.

Exception: P10

4 Fonctionnement

4.8.1 Réglage du fonctionnement du Combi-Micro-ondes



Exemple : + Fonction Micro-ondes+Convection avec P03 et 190°C pendant 17 minutes.

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers .
2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir la durée de cuisson sur +.
3. Appuyez sur le bouton  pour confirmer.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température à 190°C.
5. Appuyez sur le bouton  ou  pour confirmer.
6. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la Puissance du four à micro-ondes sur P03.
7. Appuyez sur le bouton  ou  pour confirmer.
8. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la durée de cuisson à « 17:00 min ».
9. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.


Ouverture de la porte du four pendant la cuisson

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, appuyez une fois sur la touche . L'opération se poursuit.

Mise en pause de l'opération

Appuyez sur  pour interrompre momentanément l'opération. Ensuite, appuyez une fois sur la touche  pour poursuivre l'opération.

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez une fois sur la touche . Tournez ensuite le bouton de réglage des paramètres pour modifier le temps de cuisson.




Annulation de l'opération

Appuyez une fois sur la touche  pour annuler l'opération.

4.9 Menu Auto

Le menu automatique vous permet de préparer vos repas très facilement. Vous sélectionnez le Menu automatique et saisissez le poids de vos aliments. Le menu automatique effectue le réglage optimal. Vous avez le choix entre 13 menus.

4.9.1 Réglage d'un menu automatique

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers .
2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour sélectionner le menu automatique de votre choix.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir le poids de l'aliment.
5. Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

Changement du menu automatique

Une fois que vous avez lancé le menu automatique, le numéro et le poids correspondants ne peuvent plus être modifiés.

Annulation du menu automatique

Appuyez une fois sur la touche "⊗" pour annuler l'opération.

Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez le menu automatique, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

4.9.2 Menu Auto

Non.	Menu	Gamme de poids en kg
P 01**	Légumes - légumes frais	0.30 - 0.60
P 02**	Plats d'accompagnement - Pommes de terre (pelées/cuites)	0.50 - 0.80
P 03*	Plats d'accompagnement - Pommes de terre (rôties)	0.20 - 1.00
P 04	Volaille/Poisson - Morceaux de poulet/Morceaux de poisson	0.20 - 1.00
P 05*	Boulangerie - Gâteau	0.50 - 1.00
P 06*	Boulangerie - Tarte aux pommes	1.00 - 1.40
P 07*	Boulangerie - Quiche	0.50 - 0.90
P 08**	Réchauffage - Boisson/Soupe	0.10 - 0.50
P 09**	Réchauffage - Repas servi en portion individuelle	0.20 - 0.50
P 10**	Réchauffage Sauce/ragoût/plat	0.20 - 0.70
P 11*	Commodité - Pizza surgelée	0.10 - 0.40
P 12*	Commodité - Frites surgelées pour four	0.20 - 0.80
P 13*	Commodité - lasagnes surgelées	0.30 - 1.00



- L'astérisque (*) indiquent les menus préchauffés. Pendant le préchauffage, le symbole correspondant s'affiche.
- Le symbole de deux astérisques (**) renvoie aux menus qui nécessite uniquement la fonction micro-ondes.
- Pour les menus "P03, P04, P12", l'avertisseur sonore retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson. Si vous ne faites rien, le four continue de fonctionner.

4.10 Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 2 programmes de décongélation pour décongeler les denrées.

4.10.1 Bouton selon le temps

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers . La puissance par défaut du micro-ondes s'affiche.
2. Appuyez une fois sur la touche "/ " pour faire afficher l'indication "1:00 min".
3. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir la durée de cuisson. La valeur maximale est de « 01:30. ».

4 Fonctionnement

4. Appuyez sur "▶||" pour lancer le dégivrage.



La puissance de dégivrage par défaut est P03 et elle ne peut pas être modifiée.

4.10.2 Dégivrage selon le poids

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers . La puissance par défaut du micro-ondes s'affiche.
2. Appuyez deux fois sur la touche pour faire afficher l'indication "200g".
3. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir le poids de l'aliment. La plage de poids est comprise entre 200 g et 1 500 g.
4. Appuyez sur "▶||" pour lancer le dégivrage.



Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. S'il n'y a pas d'opération, le four continuera à fonctionner.

4.11 Paramétrage des options de réglage de l'heure

Votre four dispose de plusieurs options de réglage de l'heure.

4.11.1 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé sur le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous ne devez pas interrompre d'autres travaux pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four démarre. Le temps de cuisson compte à rebours à l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer.


4.11.2 Réglage de l'horloge

1. Tournez le bouton sélecteur de fonction vers "P".
2. Appuyez et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, pour que l'horloge actuelle clignote.
3. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir les chiffres des heures.
4. Appuyez sur la touche "▶||" pour confirmer.
5. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour définir les chiffres des minutes.
6. Appuyez sur la touche "▶||" pour confirmer. L'horloge est réglée.

4.12 Fonction de verrouillage pour enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour désactiver les boutons de l'écran et empêcher votre enfant d'allumer accidentellement le four.

Pour activer le verrouillage :

En mode veille, appuyez longuement sur  pendant 3 secondes. Un bip sonne et l'icône de verrouillage s'affiche.

Pour désactiver le verrouillage :

Lorsque l'appareil est verrouillé, appuyez longuement sur  pendant 3 secondes. Un bip réentend.

4.13 Fonction ECO

Pour accéder au mode ECO :

1. En mode Veille avec sélecteur de fonction défini sur "P", l'écran s'assombrit en cas d'inactivité pendant une minute.
2. Le sélecteur de fonction est défini sur une position différente de "P"; en l'absence d'une quelconque opération dans les cinq minutes, le four passe en mode veille, et s'il n'y a aucune opération supplémentaire pendant 1 minute, l'écran s'assombrit.

Pour annuler le mode ECO :

Pour annuler le mode ECO, appuyez sur une touche quelconque, tournez le bouton, ouvrez ou fermez la porte.

5.1 Nettoyage et entretien



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



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

1. Éteignez le four et débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage.
2. Patientez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
3. Maintenez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés se déposent sur les parois du four, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez un détergent doux si le four est très sale. Évitez l'utilisation d'aérosol et d'autres nettoyants abrasifs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
4. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer par les orifices de ventilation.
5. Essuyez régulièrement les deux côtés de la porte et de la fenêtre, les joints d'étanchéité de la porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide pour nettoyer tout déversement ou toute éclaboussure. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
6. Utilisez un nettoyant à la vapeur.
7. Ne laissez pas le panneau de commande se mouiller. Nettoyez avec un chiffon humide et doux. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter que le four ne s'allume accidentellement.
8. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'extrême humidité. Ce phénomène est normal.
9. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
10. Nettoyez régulièrement l'anneau de rouleur et le plancher du four pour éviter des bruits excessifs. Essuyez simplement la surface inférieure du four à l'aide d'un détergent doux. Vous pouvez laver l'anneau de rouleur dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau de rouleur du fond de la cavité pour le nettoyer, veillez à le replacer dans la bonne position.
11. Pour éliminer les odeurs de votre four, mélangez une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un bol profond utilisable au micro-ondes et placez le bol dans le four pendant 5 minutes. Nettoyez soigneusement et séchez ensuite en vous servant d'un chiffon doux.
12. Lorsqu'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, veuillez consulter un vendeur pour la faire remplacer.
13. Le four doit être régulièrement nettoyé et tous les dépôts d'aliments doivent être retirés. Tout défaut de conservation du four dans un état propre peut entraîner la détérioration de sa surface, ce qui en retour pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement des situations dangereuses.
14. Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes avec fonction gril pour la première fois, il peut produire de légères fumées et odeurs. Ce phénomène est normal, car le four comporte une plaque d'acier recouverte d'huile de lubrification, et lorsqu'il est neuf, il produit des fumées et des odeurs générées par la combustion de l'huile de lubrification. Ce phénomène disparaît après une période d'utilisation.

5.2 Rangement

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

5.3 Manipulation et transport

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

6 Dépannage

Problème	Cause possible	Remède/information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la prise.
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. "E" apparaît sur l'écran.	La sécurité enfants est active.	Désactiver la sécurité enfants (voir section : Sécurité enfants).
"00:00" s'affiche sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Remettez l'horloge à zéro.
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Les aliments mettent plus de temps qu'avant à chauffer au micro-ondes.	Le niveau de puissance des micro-ondes sélectionné est trop faible.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Doublez la quantité = doublez presque le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
La table tournante râpe ou grince.	Saleté ou débris dans la zone autour de l'entraînement de la platine.	Nettoyez soigneusement les rouleaux sous le plateau tournant et le renforcement du plancher du four.
Il est impossible de définir un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier.	Le réglage de la température, du niveau de puissance ou de la combinaison n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez les paramètres autorisés.
"E-01" apparaît sur l'écran.	La fonction d'arrêt de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
"E-04" apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction d'arrêt de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
"E-17" apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.

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 tips over het gebruik.



WAARSCHUWING: Waarschuwingen voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



WAARSCHUWING: Gevaar voor elektrische schok.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



**GERECYCLEERD &
RECYCLEERBAAR
PAPIER**

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 microgolfe-nergies, 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 dealer, het servicecentrum of een specialist en geautoriseerde service om risico's te voorkomen. Slechte reparatiewerken kunnen gevaar en risico's veroorzaken voor de gebruiker.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen
 - Door klanten in hotels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast type omgevingen.
- 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 microgolfe-nergies. De veiligheidsvergrendelingen mogen niet worden uitgeschakeld of omzeild.
- De magnetron is bedoeld

om etenswaren en drank op te warmen. Etenswaren of kleding drogen en verwarmingskussen, slippers, sponzen, vochtige doeken of iets gelijkaardig opwarmen, kan resulteren in het risico van letsels, ontsteking of brand.

- Plaats geen voorwerp tussen de voorzijde en de deur van de magnetron. Laat geen vuil of resten van reinigingsmiddelen opbouwen op de sluitingsoppervlakken.
- Alle onderhoudswerken, inclusief het verwijderen van de afscherming die bescherming biedt tegen de blootstelling aan microgolfenergie, moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde personen/diensten. Elke andere benadering is gevaarlijk.
- Uw product is bedoeld om etenswaren te koken, op te warmen en te ontdooien bij u thuis. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Uw magnetron is niet ontworpen om een levend wezen te drogen.
- Gebruik uw apparaat niet om kleding of keukenhanddoeken te drogen.
- Gebruik dit apparaat niet buiten, in badkamers, vochtige omgevingen of in plaatsen waar het nat kan worden.
- Er mag geen verantwoordelijkheid of garantieclaim worden verondersteld voor schade als resultaat van misbruik of een incorrecte hantering van het apparaat.
- Probeer het apparaat nooit te ontmantelen. Er worden geen garantieclaims aanvaard voor schade als het gevolg van een incorrecte hantering.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen of onderdelen die door de fabrikant

worden aanbevolen.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, plat, schoon, droog en antislip oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- U moet alle onderdelen reinigen voor u het apparaat de eerste maal in gebruik neemt. Raadpleeg de details vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Het apparaat wordt zeer warm wanneer het in gebruik is. Let erop geen hete onderdelen van de magnetron aan te raken.
- Bedien de oven niet als hij leeg is.
- Keukengereedschap kan warm worden omwille van de warmte die wordt overgedragen van de opgewarmde etenswaren naar het gereedschap. Het is mogelijk dat u ovenwanten moet gebruiken om het gereedschap vast te houden.
- Het gereedschap moet worden gecontroleerd om zeker te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.
- Plaats de magnetron niet op een fornuis of andere apparaten die warmte genereren. Zo niet kan hij worden beschadigd en wordt de garantie nietig verklaard.
- Er kan stoom ontsnappen wanneer de afdekking of de folie wordt geopend na de bereiding van de etenswaren.
- Het apparaat en de toegankelijke oppervlakken kunnen heel warm zijn als

het apparaat in gebruik is.

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

- Als u etenswaren opwarmt in papieren of plastic containers moet u de ogen in het oog houden en op-letten 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.
- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding moeten worden geschud of gemengd en de temperatuur moet worden gecontro-
leerd 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, appels en kastanjes.
- Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de achterzijde naar de muur is gericht.
- Voor u het apparaat verplaatst, moet u de draaitafel vastmaken om schade te voorkomen.
- Eieren in de schaal en volledige hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs na het opwarmen van de magnetron.

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

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

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

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

- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en etensresten moeten worden verwijderd.
- Er moet ten minste 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. Reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - **Verstikkingsgevaar!** Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
 - Vanwege de overmatige hitte die wordt gegenereerd in de grill- en combinatiemodi mogen kinderen deze modi niet gebruiken tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
 - Houd het product en het netsnoer buiten handbereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Plaats de etenswaren die u wilt bereiden niet rechtstreeks op de glazen schotel. Plaats de etenswaren in / op geschikte containers voor u ze in de magnetron plaatst.
 - Metalen containers voor etenswaren en drank zijn niet toegelaten voor bereidingen in de magnetron. Deze kunnen vonken veroorzaken.
 - De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst die niet conform is met de installatievoorschriften.
 - De magnetron is uitsluitend

tend bedoeld voor ingebouwd gebruik.

- Indien er ingebouwde apparaten worden gebruikt die 900 mm of hoger boven de vloer komen, moet u er zorg voor dragen de draaitafel niet te verplaatsen wanneer u de containers uit het apparaat verwijdert.
- Als het ingebouwde product in een kast met een deur wordt gemonteerd, moet de deur van de kast altijd open worden gelaten wanneer het product in gebruik is.
- Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, kan dit resulteren in een aantasting van de oppervlaktelaag en dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk resulteren in een gevaarlijke situatie.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in het vertraagd koken van de vloeistof. U moet dus voorzichtig zijn met de container.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus mogen kinderen de magnetron uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de temperaturen die worden gegenereerd.
- **Reiniging:** dompel het apparaat niet onder in water of een ander vloeistof. Reinig de behuizing alleen met een vochtige spons/doek en een warm zeepsopje. Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen. Zie **Reiniging** en **Opslag** voor gedetailleerde reinigingsinstructies.

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

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



Dit symbool wijst erop dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Een gebruikt apparaat moet naar een officieel inzamel-punt 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.

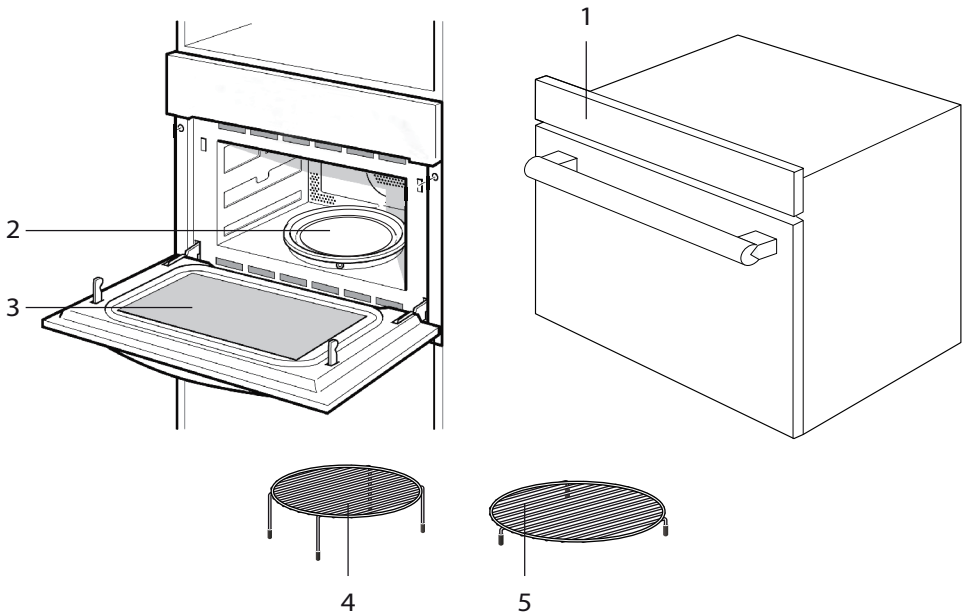
1.4 Informatie op de verpakking



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 Uw magnetron

2.1 Overzicht



Bediening en onderdelen

1. Bedieningspaneel
2. Draaitafel
3. Magnetronvenster
4. Bovenste rooster
5. Onderste rooster

2.2 Technische gegevens

Stroomverbruik	220-230V~ 50 Hz
Uitgangsvermogen (Magnetron)	900 W
Ingangsvermogen (Magnetron)	1650 W
Grill vermogen	1750 W
Convectievermogen	1750 W
Maximaal Ingangsvermogen	3350 W
Operationele frequentie	2450 MHz
Ovencapaciteit	44 liter

Technische en ontwerp wijzigingsrechten zijn voorbehouden.

De markeringen op het product of de waarden vermeld in andere documenten die worden geleverd met het product zijn waarden verkregen in laboratorium omstandigheden volgens de relevante normen. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het apparaat en omgevingsvoorwaarden. Stroomwaarden worden getest op 230V.

2.3 Accessoires

Draaitafel

Als een oppervlak voor het rooster. Voedsel dat vooral veel hitte van onder nodig heeft, kan direct op de draaitafel bereidt worden.

De draaitafel kan met de klok mee of tegen de klok in draaien. Plaats de draaitafel op de aandrijving in het midden van het kookcompartiment. Zorg dat het goed bevestigd is.

- Gebruik de magnetron nooit zonder draaitafel.
- De draaitafel kan maximaal 5 kg dragen.
- De draaitafel moet kunnen draaien tijdens het gebruik van alle soorten verhitting.

Onderste rooster

Voor de magnetron en voor bakken en braden in de oven.

Bovenste rooster

Voor grillen, bijvoorbeeld steaks, worst en het roosteren van brood.

Als een steun voor ondiepe schalen.



Type en hoeveelheid accessoires zijn onderhevig aan daadwerkelijke vraag.

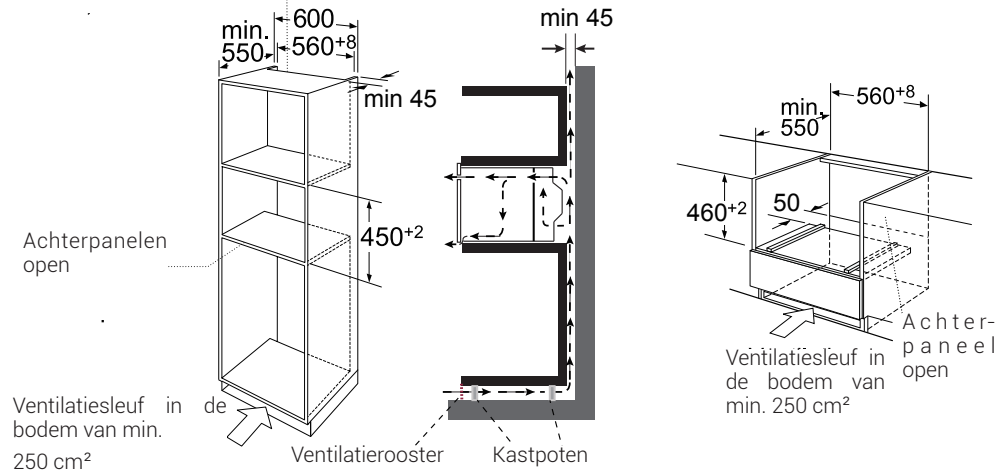
3 Installatie en verbinding

3.1 Geïnstalleerde eenheden

- Het apparaat is alleen bedoeld voor installatie in een keuken.
- Het apparaat is niet ontworpen om op tafel te plaatsen of in een kast.
- De kast waarin de magnetron wordt geïnstalleerd mag geen achterwand hebben achter het apparaat.
- Er moet ten minste 45 mm ruimte zitten tussen de muur en de basis of achterpaneel van de eenheid hierboven.
- De kast waarin de magnetron wordt geïnstalleerd moet een ventilatie opening van 250 cm² aan de voorkant hebben. Snijd het basispaneel weg of installeer een ventilatiegrijs.
- Ventilatiesleuven en inlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het geïnstalleerd is in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- De filter kan beschadigd worden door incorrecte installatie.
- De eenheden waarin het apparaat wordt geïnstalleerd moet hittebestendig zijn tot 90 °C.
- Gebruik het niet onder het werkoppervlak en het mag niet worden onderworpen aan morsen of spatten van containers op de oppervlakken waaronder het apparaat is geïnstalleerd.

Installatieafmetingen

Ventilatie-openingen
achter, min. 250 cm²



Er moet ruimte zijn boven de magnetron.

3

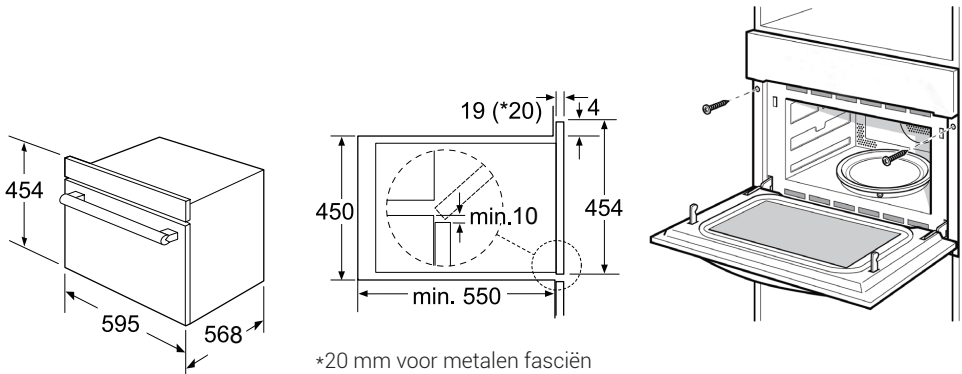
Installatie en verbinding

Inbouwen



Het apparaat niet tillen of vasthouden bij de deurhendel. De deurhendel kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Duw de magnetron voorzichtig in de doos en zorg dat deze in het midden staat.
2. Open de deur en bevestig de magnetron met de meegeleverde schroeven.



*20 mm voor metalen fasciën

- Plaats het apparaat geheel en zorg dat het in het midden staat.
- Zorg dat er geen kink in de aansluitkabel komt.
- Schroef het apparaat vast op zijn plaats.
- De ruimte tussen het aanrecht en het apparaat moet niet worden afgesloten door latten.

3.2 Elektrische verbinding

Elektrische aansluiting met stekker

- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag enkel worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Enkel een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften mag het stopcontact installeren of de aansluitkabel vervangen.
- Als de stekker niet meer toegankelijk is na de installatie moet een pool isolatieschakelaar aanwezig zijn op de installatiezijde met een contactopening van minimum 3 mm.
- Aanrakingsbeveiliging moet worden gebruikt tijdens de installatie.

Elektrische aansluiting zonder stekker

- Het apparaat is ontworpen voor een permanente installatie met een drie-polig netsnoer en het mag uitsluitend worden aangesloten door een gecertificeerde expert in overeenstemming met het aansluitingsdiagram.
- Enkel een gekwalificeerde elektricien die rekening houdt met de geldende voorschriften mag het netsnoer vervangen.
- Gebruik nooit meerdere stekkers, stekkerdozen of verlengsnoeren. Overbelasting kan brand veroorzaken.
- Als de aansluiting niet meer toegankelijk is na de installatie moet een isolatieschakelaar met een contactopening van ten minste 3 mm worden voorzien.

3 Installatie en verbinding

Sluit de draden aan op het netsnoer in overeenstemming met de volgende kleurcodering:

Groen en geel	Aarding (E)
Blauw	Neutrale draad (N)
Bruin	Onder spanning (L)

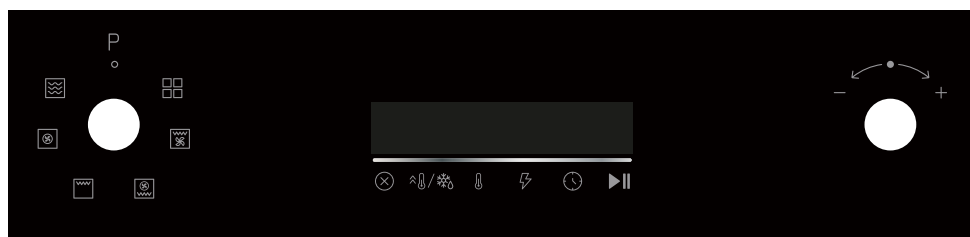
Groot-Brittannië en Australië:

Sluit het apparaat niet aan met een 13 A stekker of beveilig het met een 13 A zekering. Het apparaat moet worden beveiligd met een zekering die is geclassificeerd als 16 A of hoger. Het apparaat moet worden losgekoppeld van de voeding tijdens alle installatiewerkzaamheden. Wanneer het apparaat is geïnstalleerd moet een beveiliging worden voorzien tegen onopzettelijk contact in de toekomst.

4 Bediening

4.1 Bedieningspaneel

De aanraaktoetsen worden gebruikt om de aanvullende functies in te stellen.








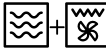

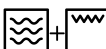


Symbol	Functie
	Annuleren
	Voorverwarmen/ontdooien
	Temperatuur
	Magnetron vermogen
	Tijd/klok
	Start / Pauze

	Functie selectieknop
	Parameter regelknop

4 Bediening







4.2 Functie en gebruik





Gebruik de functietoetsen om het type verwarming in te stellen.

Functie	Gebruik
 Convectie	Voor het bakken van biscuitgebak in bakblikken, vlaai en cheesecake, maar ook voor cake, pizza en kleine baksels op de bakplaat. Bij 50°C blijft de smaak behouden tot 1-2 uur.
 Grill	Selecteer tussen de niveaus hoog, medium of laag. Dit is ideaal als u meerdere steaks, worsten, stukken vis of sneetjes brood wilt grillen.
 Convectie + Onderste grill	Voor bevroren kant-en-klare producten en gerechten die veel hitte van onderen nodig hebben.
 Grill + ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken ovenschotels en gegrilde gerechten worden het best bereid met deze instelling.
 Magnetron + Convectie	Gebruik deze functies om snel maaltijden te braden. En gebruik tegelijkertijd de convectiefunctie.
 Magnetron + grill + ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Gebakken ovenschotels en gegrilde gerechten worden het best bereid met deze instelling. En gebruik deze functies om maaltijden gelijkmatig te braden.
 Magnetron+ Convectie+Onderste grill	Gebruik deze functies om snel maaltijden te braden. En gebruik tegelijkertijd de pizza-instelling.
 Magnetron + grill	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden maar wel met een bruine krokante korst.
 Ontdooien	2 ontdooiprogramma's
 Magnetron	Ontdooien, opnieuw opwarmen en bereiding.

4.3 Parameterschakelaar

Gebruik de schakelaar om de parameters in te stellen.

Parameter	Functie
Automatisch menu	Selecteer 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
Temperatuur	Selecteer de kooktemperatuur (°C).  : 50, 100-230  : 50, 100-230  : 100-230  : 100-230  : 100-230  : 100-230

Grillniveau	   : G-1(Laag), G-2(Gemiddeld), G-3(Hoog)
Gewicht	Stel het kookgewicht in.
Tijd	Stel de kooktijd in.
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen.  : P10, P08, P05, P03, P01.

4.4 Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt ingeschakeld tijdens gebruik. De hete lucht ontsnapt boven de deur. De koelventilator blijft werken voor enige tijd na gebruik.



Bedek de ventilatiesleuven niet. Anders raakt het apparaat oververhit.





- Het apparaat blijft koel tijdens gebruik van de magnetron. De koelventilator wordt nog steeds ingeschakeld. De ventilator kan ook blijven werken na gebruik van de magnetron.
- Er kan condensatie verschijnen op het deurvenster, binnenwanden en bodem. Dit is normaal en u heeft geen negatief effect op de werking van de magnetron. Veeg de condensatie weg na het koken.

4.5 Voor het eerste gebruik van het apparaat

4.5.1 De klok instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, gaat "00:00" knipperen en de zoemer gaat een keer af. De klok instellen.

1. Draai de parameter regelknop om het uur in te stellen.
2. Raak  aan om te bevestigen.
3. Draai de parameter regelknop om de minuten in te stellen.
4. Raak  aan om te bevestigen. De klok is ingesteld.



De klok is een 24-uur scherm.

4.5.2 De accessoires schoonmaken

Voordat u de accessoires voor de eerste keer gebruikt, maak deze grondig schoon met heet zeepwater en een zachte afwasdoek.

4.5.3 De oven opwarmen

Om de geur van nieuwigheid te verwijderen, warm de oven leeg en gesloten op. Een uur met  hete lucht van 230°C is ideaal. Zorg dat er geen verpakingsresten achter gebleven zijn in het kookcompartiment.

1. Draai de functieknop op . De standaardtemperatuur verschijnt.
2. Draai de parameter regelknop om de temperatuur in te stellen op 230°C.

3. Raak "▶||" aan om te bevestigen.
4. Draai de parameter regelknop om de kooktijd in te stellen op "1:00 uur"
5. Raak "▶||" aan om te bevestigen. De oven begint op te warmen.

4.6 De oven instellen

Er zijn verschillende manieren waarop u de oven in kunt stellen. Hier leggen we uit hoe u het gewenste type verhitting en temperatuur of grillinstelling kunt selecteren. U kunt ook de ovenkooktijd voor uw gerecht selecteren.

4.6.1 Het type verwarming, de temperatuur of het grillniveau en de tijd instellen

Voorbeeld: "☉" Convectie op 200 °C gedurende 25 minuten.

1. Draai de functieknop op "☉". De standaardtemperatuur verschijnt.
2. Draai de parameter regelknop om de temperatuur in te stellen op 200 °C.
3. Raak "▶||" aan om te bevestigen.
4. Draai de parameter regelknop om de kooktijd in te stellen op "25:00 min.".
5. Raak "▶||" aan om te bevestigen. De oven begint op te warmen.

Het openen van de oven tijdens gebruik.

Werking wordt gepauzeerd. Druk na het sluiten van de deur op de "▶||" toets. Werking wordt hervat.

Het pauzeren van de werking

Druk op de "▶||" toets om de werking te pauzeren. Druk dan op de "▶||" toets om de werking te hervatten.

Het wijzigen van de kooktijd

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak de "🕒" toets aan. Draai vervolgens de parameter regelknop om de kooktijd te wijzigen.

De temperatuur of het grillniveau wijzigen

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak "🔧" één keer aan. Draai vervolgens de parameter regelknop om de temperatuur of het grillniveau te wijzigen.

Het annuleren van de werking

Druk op de "⊗" de toets om de werking te stoppen.

4.6.2 Snelle voorverhitting

Snelle voorverhitting is beschikbaar bij de volgende typen verhitting:


☉ Convectie	☉+☉ Magnetron + Convectie
☉+☉ Convectie + Onderste grill	☉+☉+☉ Magnetron + grill + ventilator
☉+☉ Grill + ventilator	☉+☉+☉ Magnetron+ Convectie + Onderste grill

Plaats voor een gelijkmatig kookresultaat alleen eten in het kookcompartiment als de voorverhittingsfase voltooid is.

1. Het type verwarming, de temperatuur en het vermogen van de magnetron instellen.

2. Raak /  één keer aan. En vervolgens wordt  weergegeven.
3. Raak   aan om de voorverwarming te starten. Aan het einde van de voorverwarming geeft de oven een geluidssignaal weer. Open de deur en plaats uw gerecht in de oven. En sluit daarna de ovendeur.
4. Draai de parameter regelknop om de kooktijd in te stellen.
5. Raak   aan om de bereiding te starten.





Annuleren van snelle voorverhitting

Druk tijdens de snelle voorverwarmingsfunctie op de /  toets om de functie te annuleren. Druk tijdens de snelle voorverwarming één keer op  om de functie te annuleren. U kunt ook de deur openen om de functie te annuleren.

Het openen van de oven tijdens de voorverwarming

Werking wordt gepauzeerd. Nadat u de deur hebt gesloten, raakt u   één keer aan om de voorverwarming te hervatten.

Het pauzeren van de werking

Raak   aan om de voorverwarming te pauzeren. Druk vervolgens op de   toets om de werking te hervatten.

De temperatuur wijzigen tijdens de voorverwarming

Raak  één keer aan. Draai vervolgens de parameter regelknop om de temperatuur te wijzigen.



1. De snelle voorverhitting werkt alleen als u al een van de bovenstaande modi gekozen hebt.
2. Als de temperatuur lager is ingesteld dan 100°C kan de snelle voorverwarmingsfunctie niet worden ingeschakeld.

4.7 De magnetron

Microgolven worden omgezet in hitte in eten. De magnetron kan alleen gebruikt worden, dus zelfstandig, of in combinatie met een ander type verhitting. U vindt hier informatie over het ovengerei en hoe u de magnetron kunt instellen.

De stap-hoeveelheden voor de aanpassingstijd van de codeschakelaar zijn als volgt:

- 0-1 min : 1 seconde
- 1-5 min : 10 seconden
- 5-15 min : 30 seconden
- 15-60 min : 1 minuut
- 60 min : 5 minuten

4.7.1 Opmerkingen over ovengerei

Geschikt gerei Geschikt gerei is hittebestendig en gemaakt van glas, keramisch glas, porselein, keramisch of hittebestendig plastic. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook serveerschotels gebruiken. Dit bespaart u de moeite om voedsel van een schaal naar een andere over te brengen. U moet alleen ovengerei met een decoratieve gouden of zilveren afwerking gebruiken als de fabrikant garandeert dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Ongeschikt ovengerei

Metalen ovengerei is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. Eten in metalen containers blijft koud.



Opgelet! Ontstaan van vonken: metaal - zoals een lepel in een glas - moet op ten minste 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur worden geplaatst. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur doen breken.

Ovengereitest

Schakel de magnetron niet in als er geen eten in zit. De volgende ovengereitest is de enige uitzondering op deze regel.

Voer de volgende test uit als u niet zeker weet of uw ovengerei geschikt is voor gebruik in de magnetron.

1. Verwarm het lege ovengerei op maximum kracht voor 1/2 tot 1 minuut.
2. Controleer de temperatuur ondertussen af en toe.

Het ovengerei moet nog steeds koud of warm zijn bij aanraking.

Het ovengerei is niet geschikt als het heet wordt of als er vonken ontstaan.

4.7.2 Vermogensinstellingen magnetron

P01	Ontdooien van gevoelig/delicaat voedsel Ontdooien van voedsel met onregelmatige vorm Zacht maken van ijs Deeg laten rijzen
P03	Ontdooien Chocolade en boter laten smelten
P05	Rijs, soep bereiden
P08	Opwarmen Paddenstoelen, schaaldieren bereiden Gerechten met ei en kaas bereiden
P10	Water koken, opnieuw opwarmen Kip, vis en groente bereiden



Het magnetronvermogen kan worden ingesteld op P10 gedurende maximaal 30 minuten. Met alle andere instelling is een maximale kooktijd van 1 uur en 30 minuten mogelijk.

4.7.3 De magnetron instellen

Voorbeeld: Stel het vermogen van de magnetron in op P03 en de bereidingstijd op 17 minuten.

1. Draai de functieknop op . Het standaard magnetronvermogen verschijnt.
2. Draai de parameter regelknop om het vermogen van de magnetron in te stellen op P03.
3. Raak aan om te bevestigen.
4. Draai de parameter regelknop om de kooktijd in te stellen op "17:00 min.".
5. Raak aan om de bereiding te starten.

Werking begint. De kooktijd begint af te tellen op het scherm.

Het openen van de oven tijdens gebruik.

Werking wordt gepauzeerd. Druk na het sluiten van de deur op de toets. Werking wordt hervat.

Het pauzeren van de werking

Raak de "▶||" toets aan om de bewerking te pauzeren. Raak de "▶||" toets opnieuw aan om de bewerking te pauzeren.

Het wijzigen van de kooktijd

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak de "🕒" toets aan. Draai vervolgens de parameter regelknop om de kooktijd te wijzigen.

Het annuleren van de werking

Raak "⊗" één keer aan om de bewerking te annuleren.



- Als u de functieschakelaar instelt op  licht het hoogste magnetronvermogen altijd op als aanbevolen instelling.
- Als u de deur van het apparaat tijdens het koken opent, kan de ventilator blijven lopen.

4.8 Magnetron Combi werking




Hierbij wordt de grill en de magnetron tegelijk gebruikt. De magnetron zorgt dat uw gerechten sneller klaar zijn, maar wel lekker bruin.

U kunt alle vermogensinstellingen inschakelen.

Uitzondering: P10

4.8.1 Instelling werking MicroCombi

Voorbeeld:  +  Magnetron + Convectiefunctie met P03 en 190°C gedurende 17 minuten.

1. Draai de functieknop op .
2. Draai de parameter regelknop om de kookmodus in te stellen op  + .
3. Raak "▶||" aan om te bevestigen.
4. Draai de parameter regelknop om de temperatuur in te stellen op 190°C.
5. Raak "▶||" of "⚡" aan om te bevestigen.
6. Draai de parameter regelknop om het vermogen van de magnetron in te stellen op P03.
7. Raak "▶||" of "🕒" aan om te bevestigen.
8. Draai de parameter regelknop om de kooktijd in te stellen op "17:00 min."
9. Raak "▶||" aan om de bereiding te starten.

Het openen van de oven tijdens gebruik.

Werking wordt gepauzeerd. Druk na het sluiten van de deur één keer op "▶||". Werking wordt hervat.

Het pauzeren van de werking

Raak de "▶||" toets aan om de bewerking te pauzeren. Druk vervolgens op "▶||" om de werking te hervatten.

Het wijzigen van de kooktijd

Dit kan op ieder moment gedaan worden. Raak "🕒" één keer aan. Draai vervolgens de parameter regelknop om de kooktijd te wijzigen.




Het annuleren van de werking

Raak "⊗" één keer aan om de bewerking te annuleren.

4.9 Automatisch menu

Met het automatische programma kunt u uw gerecht zeer eenvoudig bereiden. U selecteert het automatische menu en voert het gewicht van uw bereiding in. Het automatische menu bepaalt de optimale instelling. U kunt kiezen uit 13 menu's.


4.9.1 De instelling van het automatische menu

1. Draai de functieknop op .
2. Draai de parameter regelknop om het gewenste automatische menu te kiezen.
3. Raak  aan om te bevestigen.
4. Draai de parameter regelknop om het gewicht van de etenswaren in te stellen.
5. Raak  aan om de bereiding te starten.

Het automatische menu wijzigen

Zodra u het Automatisch menu hebt gestart, kunnen het automatisch menunummer en het gewicht niet weer worden gewijzigd.

Het automatische menu annuleren

Raak  één keer aan om de bewerking te annuleren.

Het wijzigen van de kooktijd

Als u het de automatische menu gebruikt, kunt u de kooktijd niet wijzigen.

4.9.2 Automatisch menu

Nr.	Menu	Gewichtsbereik in kg
P 01**	Groenten - Verse groenten	0.30 - 0.60
P 02**	Bijgerechten - Aardappelen (geschild/gekookt)	0.50 - 0.80
P 03*	Bijgerechten - Aardappelen (geroosterd)	0.20 - 1.00
P 04	Gevogelte/vis - Stukken kip / Stukken vis	0.20 - 1.00
P 05*	Bakkerij - Cake	0.50 - 1.00
P 06*	Bakkerij - Appeltaart	1.00 - 1.40
P 07*	Bakkerij - Quiche	0.50 - 0.90
P 08**	Opnieuw opwarmen - Drank/Soep	0.10 - 0.50
P 09**	Opnieuw opwarmen - Maaltijd op een bord	0.20 - 0.50
P 10**	Opnieuw opwarmen - Saus/stoofpot/gerecht	0.20 - 0.70
P 11*	Gemak - Bevroren pizza	0.10 - 0.40
P 12*	Gemak - Bevroren ovenchips	0.20 - 0.80
P 13*	Gemak - Bevroren lasagne	0.30 - 1.00



- De menu's met een * worden voorverwarmd. Tijdens de voorverwarming verschijnt het voorverwarmingssymbool.
- De menu's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.
- Voor de menu's "P03, P04, P12" weerklinkt de zoemer om u er aan te herinneren dat u uw etenswaren moet omdraaien tijdens de bereiding. Indien geen bediening wordt uitgevoerd, blijft de magnetron werken.

4.10 Ontdooiprogramma's

U kunt de 2 ontdooiprogramma's gebruiken om etenswaren te ontdooien.

4.10.1 Ontdooien volgens tijd

1. Draai de functieknop op . Het standaard magnetronvermogen verschijnt.
2. Raak / één keer aan en vervolgens verschijnt "1:00 min.".
3. Draai de parameter regelknop om de kooktijd in te stellen. De maximale tijdwaarde is "1:30 uur".
4. Raak aan om het ontdooien te starten.



Het standaard vermogensniveau van het ontdooien is P03 en dit kan niet worden gewijzigd.

4.10.2 Ontdooien volgens gewicht

1. Draai de functieknop op . Het standaard magnetronvermogen verschijnt.
2. Raak / twee keer aan en vervolgens verschijnt "200g.".
3. Draai de parameter regelknop om het gewicht van de etenswaren in te stellen. Het gewicht bereik is 200 tot 1500g.
4. Raak aan om het ontdooien te starten.



De zoemer klinkt om u eraan te herinneren het voedsel tijdens het ontdooien om te draaien. Als er geen bediening is, blijft de oven werken.

4.11 Instelopties voor de tijd

De oven heeft verschillende instelopties voor de tijd.

4.11.1 Het instellen van de kooktijd

De kooktijd voor uw maaltijd kan worden ingesteld op de oven. Als de kooktijd is verstreken, schakelt de oven automatisch uit. De betekent dat u ander werk niet hoeft te onderbreken om de oven uit te schakelen. De kooktijd kan niet per ongeluk worden overschreden.

De oven begint. De kooktijd begint af te tellen op het scherm.

De kooktijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal. De oven stopt met verwarmen.

4.11.2 De klok instellen

1. Draai de functieknop op .

2. Houd "🕒" ingedrukt gedurende 3 seconden. De huidige klok begint te knipperen.
3. Draai de parameter regelknop om het uur in te stellen.
4. Raak "▶||" aan om te bevestigen.
5. Draai de parameter regelknop om de minuten in te stellen.
6. Raak "▶||" aan om te bevestigen. De klok is ingesteld.

4.12 Kinderslotfunctie

U kunt deze functie gebruiken om de schermknoppen uit te schakelen en te voorkomen dat uw kind de oven per ongeluk inschakelt.

De vergrendeling inschakelen:

Hou "▶||" ingedrukt gedurende drie seconden in de Stand-by-modus. Er wordt een geluidssignaal gegeven en het vergrendelingspictogram verschijnt.

De vergrendeling uitschakelen:

Hou "▶||" ingedrukt gedurende drie seconden in de vergrendelde status. Er wordt een geluidssignaal weergegeven.

4.13 ECO-functie

De ECO-modus openen:

1. In de stand-by-modus en de functie selectieknop op "P" gedraaid, als er geen werking is gedurende een minuut wordt het scherm gedempt.
2. De functie selectieknop wordt op een andere positie gedraaid dan "P", als er geen werking is gedurende vijf minuten schakelt de oven over op de stand-by-modus. Als er nog steeds geen werking is na 1 minuut wordt het scherm gedempt.

De ECO-modus annuleren:

Als u in de ECO-modus een toets indrukt, draait aan een knop, de deur opent of sluit, wordt dit geannuleerd.

5.1 Reiniging



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



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

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat volledig afkoelen.
3. Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gespat voedsel of gemorste vloeistof die aan de wanden van de oven plakken af met een vochtige doek. Als de oven erg vuil wordt, kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Voorkom het gebruik van sprays en andere bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen vlekken, sporen en matheid op het deuropervlak veroorzaken.
4. De buitenkant van de oven moet worden gereinigd met een vochtige doek. Laat geen water in de ventilatieopeningen lopen om te voorkomen dat de werkende delen van de oven beschadigd raken.
5. Veeg beide zijden van de deur en het glas, deurrubbers en delen dichtbij de rubbers regelmatig met een vochtige doek om de gemorste en gespate vlekken te verwijderen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
6. Er wordt geen stoomreiniger gebruikt.
7. Laat het bedieningspaneel niet nat worden. Reinig met een vochtige, zachte doek. Laat de deur van de oven open om te voorkomen dat de oven per ongeluk in werking treedt tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel.
8. Veeg eventueel ontstane stoom in en om de ovendeur af met een zachte doek. Dit kan voorkomen als de magnetron wordt gebruikt onder omstandigheden met een hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
9. In sommige gevallen moet u de glazen schaal verwijderen om deze te reinigen. Was de schaal met warm sop of in de vaatwasmachine.
10. De rolring en bodem van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om overmatig lawaai te voorkomen. Het is voldoende om de bodem van de oven te reinigen met een mild schoonmaakmiddel. De rolring kan worden gewassen met sop of in de vaatwasmachine. Als u de rolring uit de bodem van de oven verwijderd om deze te reinigen, zorg er dan voor dat u deze op de juiste positie terugplaatst.
11. Voor verwijdering van slechte geuren in uw oven zet u een glas water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronbestendige schaal en laat u de oven gedurende 5 minuten op de magnetronstand werken. Veeg grondig af en droog dan met een zachte doek.
12. Neem contact op met de erkende servicedienst als de ovenlamp vervangen dient te worden.
13. Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijk afval; oude ovens moeten worden afgevoerd door speciale afvalcentra die door de gemeenten zijn aangesteld.
14. Als de magnetron wordt gebruikt met de grillfunctie kan er een kleine hoeveelheid rook en geur ontstaan, die na kort gebruik zal verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel omdat de oven is gemaakt van een stalen plaat bedekt met smeermiddel, en de nieuwe oven zal dampen en geur produceren die ontstaan door het verbranden van het smeermiddel. Dit verschijnsel zal verdwijnen na een periode van gebruik.

5.2 Opslag

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

5 Reinigen en onderhoud

5.3 Manuseio e transporte

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

6 Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie/informatie
Het apparaat werkt niet	Kapotte zekering	Kijk in de zekeringkast en controleer of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Stekker niet ingestoken.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomstoring	Controleer of het keukenlicht werkt.
Het apparaat werkt niet "🔒" verschijnt op het scherm.	Kinderslot is actief.	Deactiveer het kinderslot (zie sectie: kinderslot).
"00:00" verschijnt op het scherm	Stroomstoring	De klok opnieuw instellen.
De magnetron gaat niet aan.	Deur niet helemaal gesloten.	Controleer of er voedselresten of rommel tussen de deur zit.
Het duurt langer dan normaal om eten op te warmen in de magnetron.	Het geselecteerde magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan normaal in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid = net iets minder als de dubbele kooktijd.
	Het eten was kouder dan normaal.	Roer of draai het eten tijdens het bereiden.
De draaitafel schuurt of loopt vast.	Er zit vuil of rommel rond de aandrijving van de draaitafel.	Maak de rollers onder de draaitafel en de inkeping in de bodem van oven goed schoon.
Een bepaalde modus of vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	De temperatuur, vermogensniveau of gecombineerde instelling is niet mogelijk bij deze modus.	Kies toegestane instellingen.
"E-01", verschijnt op het scherm.	De thermische veiligheidschakelaar is geactiveerd.	Neem contact op met de aftersales-service.
"E-04", verschijnt op het scherm.	De thermische veiligheidschakelaar is geactiveerd.	Neem contact op met de aftersales-service.
"E-17", verschijnt op het scherm.	Snelle verhitting is mislukt.	Neem contact op met de aftersales-service.

Slijtage door normaal gebruik

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

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

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

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

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

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung.



WARNUNG: Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.



Warnung vor heißen Flächen.



Warnung vor Stromschlägen.



RECYCELTES UND
RECYCELBARES
PAPIER

Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.

1.1 Sicherheitshinweise

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

- Beko-Mikrowellenöfen entsprechen den geltenden Sicherheitsnormen; daher sollte im Falle einer Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels dieses vom Händler, Servicezentrum oder einem Fachmann und autorisierten Kundendienst gleichermaßen repariert oder ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Fehlerhafte oder unqualifizierte Reparaturarbeiten können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
 - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben
 - Für Gäste in Hotels, und vergleichbaren Unterkünften;
 - Kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen.
- Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für Laborzwecke gedacht.
- Versuchen Sie nicht, den Ofen bei geöffneter Tür zu

starten. Andernfalls können Sie schädlicher Mikrowellenenergie ausgesetzt sein. Sicherheitsschlösser dürfen nicht deaktiviert oder manipuliert werden.

- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und die Erwärmung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
- Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite und die Ofentür. Lassen Sie keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Verschlussflächen ansammeln.
- Alle Servicearbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt wird, die einen Schutz gegen Mikrowellenenergie bietet, müssen von autorisierten Personen/Serviceleistungen durchgeführt werden. Jeder andere Ansatz ist gefährlich.
- Ihr Produkt ist zum Kochen, Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln zu Hause vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Ihr Ofen ist nicht zum Trocknen von Lebewesen ausgelegt.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung oder Küchentüchern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien, in Badezimmern, in feuchten Umgebungen oder an Orten, an denen es nass werden kann.
- Es wird keine Verantwortung oder Gewährleistungsanspruch für

Schäden übernommen, die durch Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung des Geräts entstehen.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu zerlegen. Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung verursacht wurden, werden keine Gewährleistungsansprüche anerkannt.
- Verwenden Sie nur Originalteile oder Teile empfohlen von der Hersteller.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, flachen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Bitte beachten Sie die Details im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Betreiben Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile im Ofen nicht zu berühren.
- Die Mikrowelle darf keinesfalls leer betrieben werden.
- Das Kochutensilien kann aufgrund der Wärmeübertragung vom erhitzten Lebensmittel auf das Utensilien heiß werden. Möglicherweise benötigen Sie Ofenhandschuhe, um das Geschirr zu halten.
- Die Utensilien müssen zuvor auf ihre Eignung zur Benutzung in Mikrowellen

überprüft werden.

- Stellen Sie den Ofen nicht auf Öfen oder andere wärmeerzeugende Geräte. Andernfalls kann es beschädigt werden und die Garantie erlischt.
- Beim Öffnen der Deckel oder der Folie kann nach dem Kochen des Essens Dampf austreten.
- Das Gerät und seine zugänglichen Oberflächen können sehr heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.
- Tür und Außenglas können sehr heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Die einzige Möglichkeit, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, besteht darin, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Berühren Sie das Gerät oder seinen Stecker niemals mit nassen Händen!
- Das Gerät muss derart aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.
- Verhindern Sie Schäden an der Stromversorgung Kabel durch nicht quetschen, biegen, oder an scharfen Kanten reiben. Halten Sie das Netzkabel von erhitzten Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gefahr besteht, dass das Netzkabel versehent-

lich gezogen wird oder dass jemand darüber stolpert, wenn das Gerät verwendet wird.

- Ziehen Sie den Netzstecker vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, um es von der Stromversorgung zu trennen, und wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehälter, immer ein Auge auf den Ofen haben um die Möglichkeit einer Zündung zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Drahtschnüre und/oder Metallgriffe von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie die Tüten in den Ofen stellen.
- Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn dies sicher ist, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie Mikrowellen nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papiergegenstände, Kochmaterialien oder Lebensmittel im Ofen, wenn dieser nicht verwendet wird.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrung sollte gerührt und geschüttelt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der

- Klasse B, Gruppe 2. Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-Geräte (Hochfrequenz-Geräte in Industrie, Wissenschaft, Medizin) und Ausrüstungen, in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material gezielt erzeugt und/oder genutzt wird sowie Funkenerodiermaschinen.
- Ausrüstungen der Klasse B sind für den Einsatz im häuslichen Umfeld und Einrichtung, die zur Stromversorgung direkt an das Niederspannungsnetz angeschlossen sind.
 - Verwenden Sie kein Speiseöl im Ofen. Heißes Öl kann die Komponenten und Materialien des Ofens beschädigen und sogar Hautverbrennungen verursachen.
 - Pierce Essen mit dicker Kruste wie Kartoffeln, Zucchini, Äpfel und Kastanien.
 - Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Rückseite zur Wand zeigt.
 - Sichern Sie vor dem Bewegen des Geräts den Drehteller, um Beschädigungen zu vermeiden.
 - Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie selbst nach Ende des Garvorgangs in der Mikrowelle noch platzen könnten.
- WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis es von einer kompetenten Person repariert ist.
- WARNUNG:** Für unkompetente Personen besteht die Gefahr einen Service auszuführen oder Reparaturen durchzuführen, die die Entfernung der Abdeckung erfordern, welche den Schutz gegen die Strahlenbelastung der

Mikrowellenenergie darstellen.

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

- Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
- Über der Oberseite des Ofens sollte mindestens 20 cm Freiraum vorhanden sein.
- Überkochen Sie keine Lebensmittel, da Sie sonst einen Brand verursachen können.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Chemikalien und dampfunterstützten Reinigungsmittel.
- Bei der Verwendung in der Nähe von Kindern und Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige

Fähigkeiten eingeschränkt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne Kenntnisse und Erfahrung verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung beaufsichtigt werden des Produkts oder sie werden entsprechend instruiert oder verstehen die Risiken der Verwendung des Produkts. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Die Gefahr des Erstickens!** Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern!

- Aufgrund der übermäßigen Hitze, die im Grill- und Kombinationsmodus auftritt, sollten Kinder diese Modi nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden dürfen.
- Bewahren Sie das Produkt und das Netzkabel so auf, dass Kinder unter 8 Jahren nicht darauf zugreifen können.
- Kochen Sie das Essen nicht direkt auf der Glasschale. Legen Sie die Lebensmittel in/auf geeignete Küchenutensilien, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind während des Mikrowellenkochens nicht erlaubt. Andernfalls kann es zu Funkenbildung kommen.
- Der Mikrowellenofen darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden, der nicht den Installationsanweisungen entspricht.
- Der Mikrowellenofen ist nur für den eingebauten Gebrauch vorgesehen.
- Wenn eingebaute Geräte mindestens 900 mm über dem Boden verwendet werden, sollte darauf geachtet werden, dass der Drehteller beim Entfernen von Behältern aus dem Gerät nicht verschoben wird.
- Befindet sich das eingebaute Produkt in einem Schrank mit einer Tür, muss das Produkt bei geöffneter Schranktür betrieben werden.
- Wird der Backofen nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation

führen kann.

- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionskochen führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Reinigung:** Legen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem in warmer Seifenlauge angefeuchteten Schwamm/Tuch. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel. Siehe die ausführlichen Reini-

gungsanweisungen unter **Reinigung und Pflege** und **Lagerung**.

1.2 Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

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

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

1.3 Hinweise zum Recycling



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

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

enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

1.4 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

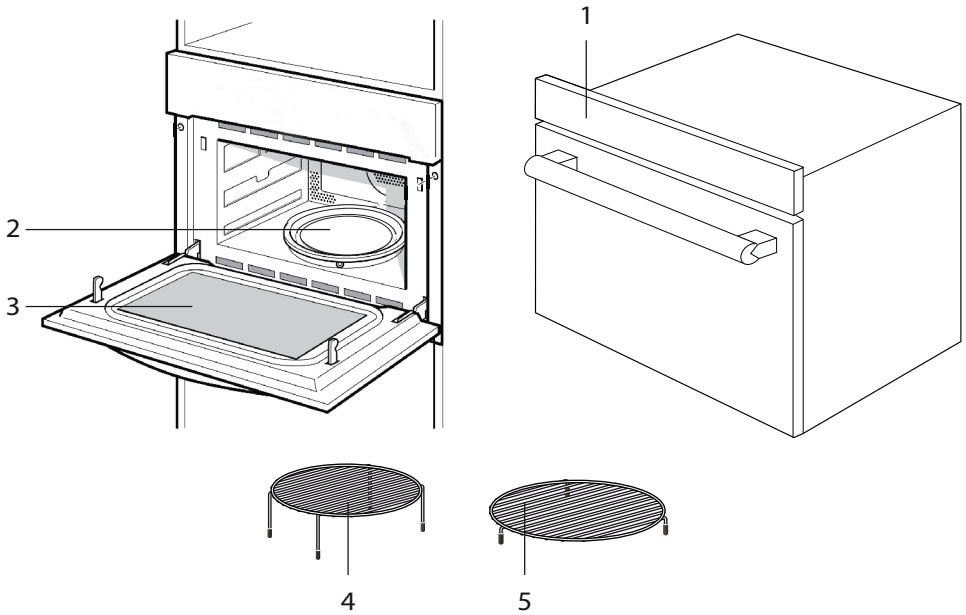
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen.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

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es

2 Ihr Mikrowellenofen

2.1 Übersicht



Bedienelemente und Teile

1. Bedienfeld
2. Drehteller
3. Sichtfenster
4. Höheres Drahtgestell
5. Tiefes Drahtgestell

2.2 Technische Daten

Stromverbrauch	220-230V~ 50 Hz
Ausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Eingangsleistung (Mikrowelle)	1650 W
Grilleistung	1750 W
Anschlussleistung	1750 W
Max. Eingabe	3350 W
Arbeitsfrequenz	2450 MHz
Ofenkapazität	44 Liter

Technische und Gestaltungs-Änderungsrechte sind vorbehalten.

Die Angaben auf dem Produkt oder in den mitgelieferten Dokumenten wurden unter Laborbedingungen gemäß den relevanten Normen ermittelt. Diese Werte können je nach der Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren. Leistungswerte werden bei 230V getestet.

2.3 Zubehör

Drehteller

Als Unterlage für das Drahtgestell. Speisen, die besonders viel Hitze von unten benötigen, können direkt auf dem Drehteller zubereitet werden.

Der Drehteller kann sich im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Garraums. Stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt.

- Benutzen Sie die Mikrowelle niemals ohne den Drehteller.
- Der Drehteller kann maximal 5 kg tragen.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.

Tiefes Drahtgestell

Sowohl für die Mikrowelle als auch zum Backen und Braten im Ofen.

Höheres Drahtgestell

Geeignet zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen und zum toasten von Brot.

Als Anhalt für flaches Geschirr.



Art und Menge der Zubehörteile richten sich nach dem tatsächlichen Bedarf.

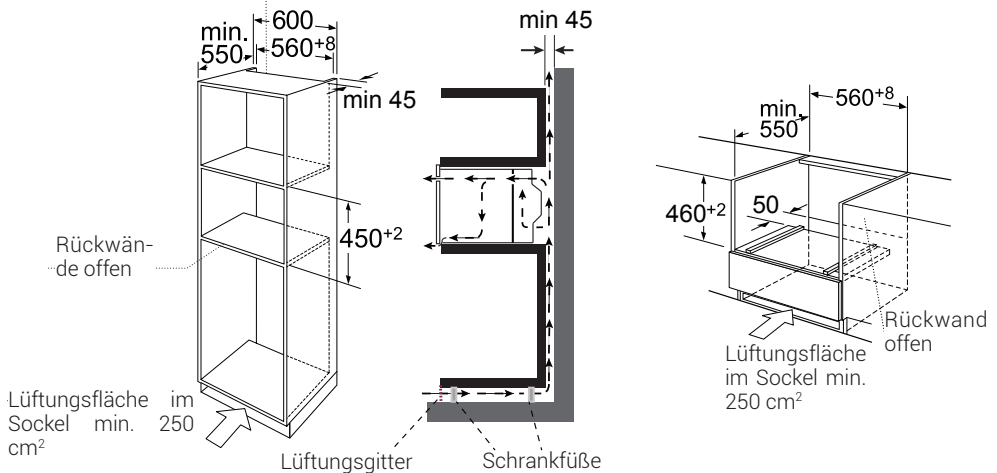
3 Installation und Anschluss

3.1 Eingebaute Einheiten

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den vollständigen Einbau in eine Küche vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder in einem Schrank vorgesehen.
- Der Einbauschränk darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
- Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des darüber befindlichen Geräts muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 250 cm² haben. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Grundplatte zurück oder montieren Sie ein Lüftungsgitter an.
- Lüftungsschlitze und Einlässe dürfen nicht abgedeckt werden.
- Die sichere Verwendung dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß diesen Installationsanweisungen eingebaut wurde.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, ist der Monteur verantwortlich.
- Die Einbauschränke, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis 90 °C hitzebeständig sein.
- Nicht unter der Arbeitsfläche verwenden und nicht dem Verschütten von Behältern auf Oberflächen, unter denen das Gerät installiert ist, aussetzen.

Einbaumaße

Hintere Lüftungsöffnungen, min. 250 cm²



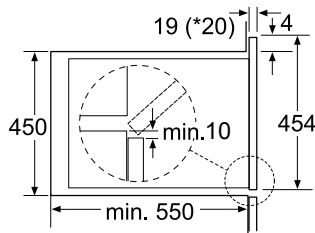
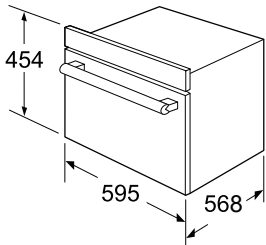
Es sollte ein Abstand über dem Ofen vorhanden sein.

Einbau

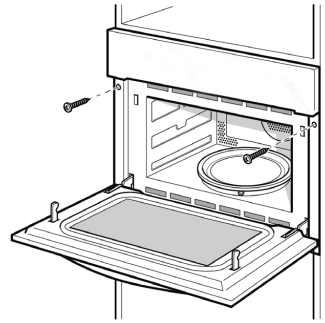


Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.

1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in die Öffnung, und achten Sie darauf, dass er sich in der Mitte befindet.
2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie die Mikrowelle mit den mitgelieferten Schrauben.



*20 mm für Metallblenden



- Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.
- Vermeiden Sie es, das Anschlusskabel zu knicken.
- Schrauben Sie das Gerät fest.
- Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten geschlossen werden.

3.2 Elektrischer Anschluss

Elektrischer Anschluss mit Stecker

- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und muss nur ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Nur ein qualifizierter Elektriker, der die entsprechenden Vorschriften berücksichtigt, darf die Steckdose installieren oder das Verbindungskabel ersetzen.
- Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein allpoliger Trennschalter auf der Installationsseite mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Der Kontaktschutz muss durch die Installation gewährleistet werden.

Elektrischer Anschluss ohne Stecker


- Das Gerät ist für die dauerhafte Installation mit einem dreipoligen Netzkabel ausgelegt und darf nur von einem zugelassenen Fachmann gemäß dem Anschlussplan angeschlossen werden.
- Das Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Steckdosenleisten oder Verlängerungen. Bei Überlastung be-

3 Installation und Anschluss

steht Brandgefahr.

- Ist der Anschluss nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Schließen Sie die Adern des Netzkabels gemäß der folgenden Farbcodierung an:

Grün und gelb	Erdungskabel (E) 
Blau	Neutralleiter (N)
Braun	Phase (L)

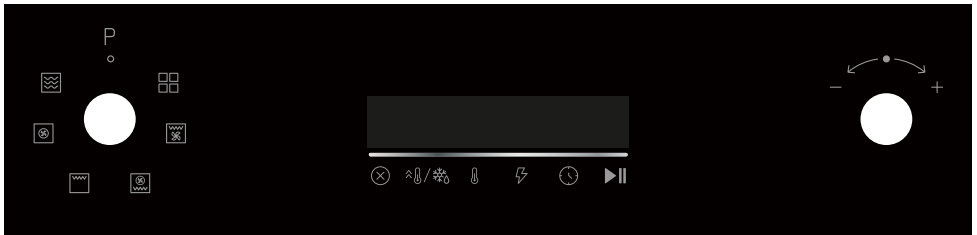
Großbritannien und Australien:






Schließen Sie das Gerät nicht mit einem 13-A-Stecker an und schützen Sie es nicht mit einer 13-A-Sicherung. Das Gerät muss mit einer Sicherung mit einer Nennleistung von 16 A oder höher geschützt werden. Das Gerät muss während aller Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. Wenn das Gerät installiert ist, muss ein Schutz gegen unbeabsichtigte Berührung in der Zukunft bereitgestellt werden.


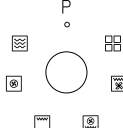
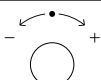
4 Betrieb

4.1 Bedienfeld

Die Berührungstasten werden zur Einstellung der verschiedenen Zusatzfunktionen verwendet.





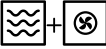
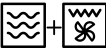
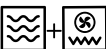





Symbol	Funktion
	Abbrechen
	Vorheizen/Auftauen
	Temperatur
	Mikrowellenleistung
	Zeit/Uhr

	Start/ Pause
	Funktionswahlknopf
	Parameter-Einstellknopf














4.2 Funktion und Verwendung

Verwenden Sie die Funktionstasten, um die Art der Heizung einzustellen.

Funktion	Verwendung
 Konvektion	Zum Backen von Rührkuchen in Backformen, Torten und Käsekuchen sowie von Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech. 50°C kann den Geschmack der Speisen nach 1-2 Stunden Wärmerhaltung bewahren.
 Grillen	Wählen Sie zwischen den Stufen hoch, mittel oder niedrig. Dies ist ideal, wenn Sie mehrere Steaks, Würstchen, Fischstücke oder Brotscheiben grillen möchten.
 Konvektion+Unterer Grill	Für gefrorene Fertigprodukte und Gerichte, die viel Hitze von unten benötigen.
 Grill+Lüfter	Geflügel wird braun und knusprig. Mit dieser Einstellung eignen sich Aufläufe und gegrillte Gerichte ausgezeichnet.
 Mikrowelle+Konvektion	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Braten von Speisen. Und gleichzeitig die Funktion der Konvektion nutzen.
 Mikrowelle+Grill+Lüfter	Geflügel wird braun und knusprig. Mit dieser Einstellung eignen sich Aufläufe und gegrillte Gerichte ausgezeichnet. Verwenden Sie diese Funktion zum gleichmäßigen Braten von Speisen.
 Mikrowelle+Konvektion+Unterer Grill	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Braten von Speisen. Nutzen Sie gleichzeitig die Funktion für die Pizza-Einstellung.
 Mikrowelle+Grill	Verwenden Sie diese Funktion, um Mahlzeiten schnell zuzubereiten und gleichzeitig eine braune Kruste zu erhalten.
 Auftauen	2 Auftauprogramme
 Mikrowelle	Auftauen, Aufwärmen und Garen.

4.3 Parameterschalter

Verwenden Sie den Schalter, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Funktion
Auto-Menü	Wählen Sie 13 Automatikprogramme aus. Von P 01 bis P 13.
Temperatur	Wählen Sie die Kochtemperatur (°C) aus.  : 50, 100-230  +  : 50, 100-230  : 100-230  +  : 100-230  : 100-230  +  : 100-230
Grillstufe	 ,  ,  : G-1(Niedrig), G-2(Mittel), G-3(Hoch)
Gewicht	Stellen Sie das Gewicht der Speisen für die Zubereitung ein.
Zeit	Stellen Sie die Zeit der Speisen für die Zubereitung ein.
Mikrowelle	Wählen Sie die Mikrowellenleistung aus.  : P10, P08, P05, P03, P01.

4.4 Kühlgebläse

Ihr Gerät verfügt ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs ein. Die heiße Luft entweicht oberhalb der Tür. Das Kühlgebläse läuft nach dem Betrieb noch eine gewisse Zeit weiter.



Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls wird das Gerät überhitzt.





- Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kühl. Das Gebläse schaltet sich weiterhin ein. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb beendet ist.
- Es kann sich Kondenswasser am Sichtfenster, den Innenwänden und dem Boden bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt die Mikrowellenfunktion nicht. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Kochen ab.

4.5 Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

4.5.1 Uhr einstellen

Sobald das Gerät angeschlossen ist, blinkt "00:00" und der Summer ertönt einmal. Stellen Sie die Uhr ein.

1. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Stunden einzustellen.
2. Tippen Sie auf , um zu bestätigen.
3. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Minuten einzustellen.
4. Tippen Sie auf , um zu bestätigen. Die Uhr ist eingestellt.







Die Uhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige.

4.5.2 Reinigung der Zubehörteile

Bevor Sie die Zubehörteile zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie sie gründlich mit heißem Seifenwasser und einem weichen Spültuch.

4.5.3 Ofen Vorheizen


Um den Geruch des neuen Geräts zu beseitigen, heizen Sie den Ofen bei geschlossener Tür und leerem Innenraum auf. Eine Stunde bei  230°C mit „Heißluft“ ist ideal. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückgeblieben sind.




1. Drehen Sie den Funktionswahlsknopf auf . Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Temperatur auf 230 °C einzustellen.
3. Tippen Sie zur Bestätigung auf .
4. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit auf „1:00 Std.“ einzustellen.
5. Tippen Sie zur Bestätigung auf . Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

4.6 Ofen einstellen


Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie Sie Ihren Ofen einstellen können. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur bzw. Grilleinstellung auswählen können. Sie können auch die Garzeit für Ihr Gericht auswählen.

4.6.1 Einstellen der Heizart, der Temperatur oder der Grillstufe und -zeit

Beispiel:  Konvektion bei 200 °C für 25 Minuten.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf . Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Temperatur auf 200 °C einzustellen.
3. Tippen Sie zur Bestätigung auf .
4. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit auf „25:00 Min.“ einzustellen.
5. Tippen Sie zur Bestätigung auf . Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

Öffnen der Ofentür während des Betriebs

Der Betrieb ist eingestellt. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die  Taste. Der Betrieb wird fortgesetzt.


Betrieb unterbrechen

Berühren Sie die  Taste, um den Betrieb zu unterbrechen. Berühren Sie dann die  Taste, um den Betrieb fortzusetzen.

Änderung der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die  Taste. Drehen Sie dann den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Temperatur oder Grillstufe

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie einmal die Taste . Drehen Sie dann den Parameter-Einstellknopf, um die Temperatur oder Grillstufe zu ändern.

Vorgang abbrechen






Berühren Sie die  Taste, um in den Aus-Zustand zu gelangen.

4.6.2 Schnellvorheizen




Das Schnellvorheizen ist für die folgenden Heizarten verfügbar:

 Konvektion	 Mikrowelle+Konvektion
 Konvektion+Unterer Grill	 Mikrowelle+Grill+Lüfter
 Grill+Lüfter	 Mikrowelle+ Konvektion+Unterer Grill

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, legen Sie Ihre Speisen erst in den Garraum, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist.

1. Einstellung der Heizart, Temperatur und Mikrowellenleistung.
2. Berühren Sie einmal die Taste „/ “. Daraufhin wird  angezeigt.
3. Berühren Sie die Taste „“, um den Vorheizvorgang zu starten. Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, gibt der Ofen ein akustisches Signal aus. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie dann die Ofentür.
4. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.
5. Berühren Sie die Taste „“, um den Garvorgang zu starten.



Schnellvorheizen abbrechen

Berühren Sie während der Einstellung der Schnellvorheizfunktion einmal die Taste „/ “, um die Funktion abzubrechen. Während des schnellen Vorheizens können Sie die Funktion durch einmaliges Berühren von  abbrechen. Sie können auch die Ofentür öffnen, um die Funktion abzubrechen.

Öffnen der Backofentür während des Vorheizens

Der Betrieb ist eingestellt. Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, berühren Sie einmal „“, um den Vorgang fortzusetzen.

Betrieb unterbrechen

Berühren Sie „“, um das Vorheizen anzuhalten. Berühren Sie dann „“, um den Vorgang fortzusetzen.

Ändern der Temperatur während des Vorheizens

Berühren Sie einmal „“. Drehen Sie dann den Parameter-Einstellknopf, um die Temperatur zu ändern.



1. Die Schnellvorheizfunktion funktioniert nur, wenn Sie bereits eine der oben genannten Betriebsarten ausgewählt haben.
2. Wenn die eingestellte Temperatur unter 100°C liegt, kann die Schnellvorwärmfunktion nicht aktiviert werden.

4.7 Die Mikrowelle

Mikrowellen werden zum Erhitzen von Lebensmitteln eingesetzt. Die Mikrowelle kann entweder allein oder in Kombination mit einer anderen Heizart verwendet werden. Hier finden Sie Informationen über Backfengeschirr und wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Die Schrittdrößen für die Einstellzeit des Kodierschalters sind wie folgt:

0-1 Min.: 1 Sekunde

1-5 Min.: 10 Sekunden

5-15 Min.: 30 Sekunden

15-60 Min.: 1 Minute

60 Min.: 5 Minuten

4.7.1 Hinweise zum Ofengeschirr

Geeignetes Ofengeschirr sind hitzebeständige Backformen aus Glas, Glas-Keramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständigem Kunststoff. Diese Materialien sind für Mikrowellen durchlässig.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. Das erspart Ihnen das Umfüllen der Speisen von einem Geschirr zum anderen. Verwenden Sie Ofengeschirr mit dekorativen Gold- oder Silberrand nur, wenn der Hersteller garantiert, dass sie für die Mikrowelle geeignet sind.

Ungeeignetes Ofengeschirr

Ofengeschirr aus Metall ist ungeeignet. Metalle sind für Mikrowellen nicht durchlässig. Lebensmittel in abgedeckten Metallbehältern bleiben kalt.



Achtung! Funkenbildung: Metall – zum Beispiel ein Löffel in einem Glas – muss mindestens 2 cm von den Ofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt gehalten werden. Funken könnten das Glas an der Innenseite der Tür beschädigen.

Ofengeschirr-Prüfung

Schalten Sie die Mikrowelle nur ein, wenn sich Lebensmittel darin befinden. Die folgende Ofengeschirr-Prüfung ist die einzige Ausnahme von dieser Regel.

Führen Sie die folgende Prüfung durch, wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Ofengeschirr für die Mikrowelle geeignet ist:

1. Erhitzen Sie das leere Ofengeschirr bei maximaler Leistung für ½ bis 1 Minute.
2. Überprüfen Sie während dieser Zeit gelegentlich die Temperatur.

Das Ofengeschirr sollte sich noch kalt oder warm anfühlen.

Das Ofengeschirr ist ungeeignet, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

4.7.2 Einstellung der Mikrowellenleistung

P01	Auftauen von empfindlichen/zarten Lebensmitteln Auftauen von unregelmäßig geformten Lebensmitteln Eiscreme erweichen Teig gehen lassen
P03	Auftauen Schokolade und Butter schmelzen
P05	Reis und Suppe kochen
P08	Wiedererwärmen Kochen von Pilzen, Meeresfrüchte Kochen von Gerichten mit Eiern und Käse
P10	Wasser kochen, Wiedererwärmen Kochen von Hähnchen, Fisch und Gemüse



Die Mikrowellenleistung kann auf P10 für maximal 30 Minuten eingestellt werden. Bei allen anderen Leistungsstufen ist eine maximale Kochzeit von 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

4.7.3 Mikrowelle einstellen

Beispiel: Stellen Sie die Mikrowellenleistung auf P03 und die Garzeit auf 17 Minuten ein.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf . Die Standard-Mikrowellenleistung wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Parametereinstellknopf, um die Mikrowellenleistung auf P03 einzustellen.
3. Tippen Sie zur Bestätigung auf .
4. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit auf „17:00 Min.“ einzustellen.
5. Berühren Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

Der Betrieb beginnt. Die Garzeit beginnt auf der Anzeige abzulaufen.

Öffnen der Ofentür während des Betriebs

Der Betrieb ist eingestellt. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die Taste. Der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb unterbrechen

Berühren Sie , um den Vorgang zu unterbrechen. Berühren Sie danach die Taste erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

Änderung der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die Taste. Drehen Sie dann den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit zu ändern.

Vorgang abbrechen

Tippen Sie einmal auf , um den Vorgang abzubrechen.



- Wenn Sie den Funktionswähler auf stellen, leuchtet immer die höchste Mikrowellenleistungsstufe als vorgeschlagene Einstellung auf.
- Wenn Sie die Gerätetür während dem Garen öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

4.8 Mikrowellen-Combi-Betrieb

Dabei werden der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig betrieben. In der Mikrowelle sind die Gerichte schneller fertig, aber immer noch schön gebräunt.







Sie können alle Leistungsstufen der Mikrowelle einschalten.

Ausnahme: P10


4.8.1 Einstellen des Mikrowellen-Combi-Betriebs

Beispiel: + Mikrowellen+Konvektionsfunktion mit P03 und 190 °C für 17 Minuten.



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf + .
2. Drehen Sie den Parametereinstellknopf, um den Kochmodus auf + einzustellen.

3. Berühren Sie  um zu bestätigen.
4. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Temperatur auf 190 °C einzustellen.
5. Berühren Sie  oder "" , um zu bestätigen.
6. Drehen Sie den Parametereinstellknopf, um die Mikrowellenleistung auf P03 einzustellen.
7. Berühren Sie  oder "" , um zu bestätigen.
8. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit auf „17:00 Min.“ einzustellen.
9. Berühren Sie die Taste „“, um den Garvorgang zu starten.


Öffnen der Ofentür während dem Garen

Der Betrieb ist eingestellt. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie einmal die  Taste. Der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb unterbrechen

Berühren Sie "" , um den Vorgang zu unterbrechen. Berühren Sie dann einmal „“, um den Vorgang fortzusetzen.

Änderung der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie einmal die Taste "". Drehen Sie dann den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit zu ändern.




Vorgang abbrechen

Tippen Sie einmal auf "" , um den Vorgang abzubrechen.

4.9 Auto-Menü

Mit dem Automatikmenü können Sie die Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen das Automatikmenü aus und geben das Gewicht Ihrer Speisen ein. Das Automatikmenü nimmt die optimale Einstellung vor. Sie können aus 13 Menüs auswählen.


4.9.1 Einstellen eines Automatikmenüs

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf .
2. Drehen Sie den Parametereinstellknopf, um das gewünschte Auto-Menü auszuwählen.
3. Tippen Sie zur Bestätigung auf „“.
4. Drehen Sie den Parametereinstellknopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
5. Berühren Sie die Taste „“, um den Garvorgang zu starten.

Ändern des automatischen Menüs

Sobald Sie das automatische Menü gestartet haben, können die Nummer und das Gewicht des automatischen Menüs nicht mehr geändert werden.

Abbrechen des automatischen Menüs

Tippen Sie einmal auf "" , um den Vorgang abzubrechen.

Änderung der Garzeit

Wenn Sie das automatische Menü verwenden, können Sie die Garzeit nicht ändern.

4.9.2 Auto-Menü

Nr.	Menü	Gewichtsklasse in kg
P 01**	Gemüse – Frisches Gemüse	0.30 - 0.60
P 02**	Beilagen – Kartoffeln (geschält/gekocht)	0.50 - 0.80
P 03*	Beilagen – Kartoffeln (geröstet)	0.20 - 1.00
P 04	Geflügel/Fisch – Hähnchen-/Fischstücke	0.20 - 1.00
P 05*	Backwaren – Kuchen	0.50 - 1.00
P 06*	Backwaren – Apfelkuchen	1.00 - 1.40
P 07*	Backwaren – Quiche	0.50 - 0.90
P 08**	Aufwärmen – Getränk/Suppe	0.10 - 0.50
P 09**	Aufwärmen – Tellergericht	0.20 - 0.50
P 10**	Aufwärmen – Soße/Eintopf/Gericht	0.20 - 0.70
P 11*	Fertiggerichte – Tiefkühlpizza	0.10 - 0.40
P 12*	Fertiggerichte – Tiefkühlchips	0.20 - 0.80
P 13*	Fertiggerichte – Tiefkühlasagne	0.30 - 1.00



- Die mit einem * gekennzeichneten Menüs sind vorgeheizt. Während des Vorheizens wird das Vorheizsymbol angezeigt.
- Die mit ** gekennzeichneten Menüs verwenden nur die Mikrowellenfunktion.
- Bei den Menüs „P03, P04, P12“ ertönt ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Garens umzudrehen. Falls kein Betrieb, wird der Backofen weiterlaufen.

4.10 Auftauprogramme

Zum Auftauen von Lebensmitteln können Sie die 2 Auftauprogramme nutzen.

4.10.1 Auftauen nach Zeit




1. Drehen Sie den Funktionswahlsknopf auf „“. Die Standard-Mikrowellenleistung wird angezeigt.
2. Berühren Sie einmal „/ “, und dann wird „1:00 Min.“ angezeigt.
3. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „1:30 Std.“.
4. Berühren Sie „“, um den Abtauvorgang zu starten.



Die Standard-Abtauleistung ist P03 und kann nicht geändert werden.

4.10.2 Abtauung nach Gewicht

1. Drehen Sie den Funktionswahlsknopf auf „“. Die Standard-Mikrowellenleistung wird angezeigt.

2. Berühren Sie zweimal „/“, dann wird „200 g“ angezeigt.
3. Drehen Sie den Parametereinstellknopf, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 200 und 1500g.
4. Berühren Sie „“, um den Abtauvorgang zu starten.



Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens umzudrehen. Wenn der Ofen nicht in Betrieb ist, arbeitet er weiter.

4.11 Einstellung der Zeiteinstellungsoptionen

Ihr Ofen verfügt über verschiedene Möglichkeiten der Zeiteinstellung.

4.11.1 Einstellung der Garzeit




Die Garzeit für Ihre Speisen kann am Ofen eingestellt werden. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab. Das bedeutet, dass Sie keine anderen Tätigkeiten unterbrechen müssen, um den Ofen auszuschalten. Die Garzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Der Ofen wird eingeschaltet. Die Garzeit beginnt auf der Anzeige abzulaufen.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Ofen hört auf zu heizen.


4.11.2 Uhr einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf „^Po‘.
2. Berühren und halten Sie „“ für 3 Sekunden, dann blinkt die aktuelle Uhrzeit.
3. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Stunden einzustellen.
4. Tippen Sie zur Bestätigung auf „“.
5. Drehen Sie den Parameter-Einstellknopf, um die Minuten einzustellen.
6. Tippen Sie zur Bestätigung auf „“. Die Uhr ist eingestellt.

4.12 Kindersicherung

Mit dieser Funktion können Sie die Bildschirmtasten deaktivieren und verhindern, dass Ihr Kind versehentlich den Backofen einschaltet.

So aktivieren Sie die Kindersicherung:

Halten Sie im Standby-Modus „“ drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung wird angezeigt.

So deaktivieren Sie die Kindersicherung:

Im gesperrten Zustand halten Sie „“ drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton ertönt.

4.13 ECO-Funktion

Um in den ECO-Modus zu wechseln:

1. Wenn im Standby-Modus der Funktionswahlschalter auf „P“ gedreht ist und innerhalb einer Minute keine Bedienung erfolgt, wird der Bildschirm abgedunkelt.
2. Wenn der Funktionswahlschalter auf eine andere Position als „P“ gedreht ist und innerhalb von fünf Minuten keine Bedienung erfolgt, wechselt der Ofen in den Standby-Modus. Wenn dann innerhalb von 1 Minute keine weitere Bedienung erfolgt, wird der Bildschirm abgedunkelt.

So beenden Sie den ECO-Modus:

Im ECO-Modus wird der Modus durch Drücken einer beliebigen Taste, Drehen des Knopfes, Öffnen oder Schließen der Tür beendet.

5 Reinigung und Pflege

5.1 Reinigung und Pflege



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



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

1. Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Halten Sie das Innere des Geräts sauber. Wenn Speisen spritzen oder Flüssigkeiten überlaufen und an den Gerätewänden kleben, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch trocken. Es kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden, wenn die Mikrowelle sehr verschmutzt sein sollte. Vermeiden Sie den Gebrauch von Reinigungssprays oder aggressiven Reinigungsmitteln, da diese Oberfläche der Tür beschädigen oder abstumpfen lassen können.
4. Die äußeren Geräteoberflächen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden der Funktionsteile im Inneren der Mikrowelle zu verhindern, muss das Eindringen von Wasser durch die Belüftungsöffnungen vermieden werden.
5. Wischen Sie die Tür- und Fensterseiten, die Türdichtungen und angrenzende Teile häufig mit einem feuchten Tuch ab, um Verschüttungen oder Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
6. A Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
7. Achten Sie darauf, dass Bedienfeld nicht nass wird. Reinigen Sie dieses mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie die Gerätetür offen, wenn Sie die Mikrowelle reinigen, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.
8. Wenn sich im Inneren bzw. um die Mikrowellentür herum Dampf ansammelt, wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch ab. Das kann passieren, wenn die Mikrowelle in einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit eingesetzt wird. Das ist völlig normal.
9. Von Zeit zu Zeit muss auch der Drehteller aus Glas zum Reinigen herausgenommen werden. Waschen Sie den Glasteller mit warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine.
10. Der Drehring und der Geräteinnenboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um störende Geräusche zu vermeiden. Wischen Sie dazu einfach den

Geräteinnenboden unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels aus. Der Drehring kann mit warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine gesäubert werden. Wenn Sie den Drehring vom Geräteinnenboden abnehmen, achten Sie bei Wiedereinsetzen auf die richtige Position.

11. Um schlechte Gerüche im Inneren zu beseitigen, stellen Sie eine tiefe Schale mit einer Mischung aus Wasser, Zitronensaft sowie etwas Zitronenschale in die Mikrowelle und schalten Sie diese für 5 Minuten ein. Wischen Sie dann alles mit einem weichen Tuch gründlich ab.
12. Sollte der Austausch der Mikrowellenlampe notwendig werden, wenden Sie sich bitte an einen Händler.
13. Das Gerät darf nicht mit normalen Hausmüll entsorgt werden; sondern muss in den dafür vorgesehenen Sammelstellen der Kommunen abgegeben werden.
14. Bei der ersten Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts mit Grillfunktion kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normales Phänomen, da der Ofen aus einer mit Schmieröl beschichteten Stahlplatte besteht und der neue Ofen Rauch und Gerüche erzeugt, die durch das Verbrennen des Schmieröls entstehen. Dieses Phänomen verschwindet nach einer gewissen Nutzungsdauer.

- Legen Sie keine schweren Lasten auf das Gerät oder auf die Verpackung. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Das Herunterfallen des Geräts macht es funktionsunfähig oder verursacht bleibende Schäden.

5.2 Lagerung

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

5.3 Handhabung und Transport

- Tragen Sie das Gerät während der Handhabung und des Transports in der Originalverpackung. Die Verpackung des Geräts schützt es vor physischen Schäden.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe/Information
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekter Schutzschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten und stellen Sie sicher, dass der Schutzschalter für das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
	Stecker nicht gesteckt.	Stecken Sie den Stecker ein.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Auf dem Anzeigefeld erscheint "E1".	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Abschnitt: Kindersicherung).
Auf dem Anzeigefeld erscheint "00:00".	Stromausfall	Die Uhr zurücksetzen.
Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.	Tür nicht vollständig geschlossen.	Prüfen Sie, ob sich Lebensmittelreste oder Ablagerungen in der Tür befinden.
Es dauert länger als früher, bis das Lebensmittel in der Mikrowelle erwärmt ist	Die gewählte Mikrowellenleistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistungsstufe.
	Eine größere Menge als gewöhnlich wurde in das Gerät eingelegt.	Doppelte Menge = fast doppelte Kochzeit.
	Die Lebensmittel waren kälter als gewöhnlich.	Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel während dem Garen.
Drehteller quietscht oder mahlt.	Schmutz oder Ablagerungen im Bereich des Drehtellerantriebs.	Reinigen Sie die Rollen unter dem Drehteller und die Vertiefung im Ofenboden gründlich.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Die Einstellung der Temperatur, der Leistungsstufe oder der Kombination ist in dieser Betriebsart nicht möglich.	Wählen Sie die zulässigen Einstellungen aus.
Auf dem Anzeigefeld erscheint "E-01".	Die thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Auf dem Anzeigefeld erscheint "E-04".	Die thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Rufen Sie den Kundendienst an.
Auf dem Anzeigefeld erscheint "E-17".	Die Schnellaufheizung ist fehlgeschlagen.	Rufen Sie den Kundendienst an.

Service und Ersatzteile

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

Telefon: 0911 / 590 597 29

(Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr)

Telefax: 0911 / 590 597 31

E-Mail: service.de@beko.com

<https://www.grundig.com/de-de/support>

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

BEKO GERMANY Kundenberatungszentrum

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr

Deutschland: 0911 / 590 597 30

Österreich : 0820 / 220 33 22 *

* gebührenpflichtig (0,145 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk: max. 0,20 €/Min.)

Haben Sie Fragen?

Unser Kundenberatungszentrum steht Ihnen werktags stets von 8.00 – 18.00 Uhr zur Verfügung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

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

Diese Garantiezusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Garantiebedingungen - Beko – Version Februar 2021

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

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

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

Znaczenie symboli

W różnych częściach niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.



Ostrzeżenia dotyczące sytuacji zagrażających bezpieczeństwu, życiu i mieniu.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



**PAPIER Z RECYKLINGU
I NADAJĄCY SIĘ
DO PONOWNEGO
PRZETWORZENIA**

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

- Kuchenka mikrofalowa firmy Beko spełnia wszystkie wymogi stosownych norm bezpieczeństwa. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, aby uniknąć wszelkich zagrożeń należy oddać je do naprawy lub wymiany przez sprzedawcę, punkt serwisowy lub specjalistę albo

autoryzowany serwis. Niewłaściwa lub niewykwalifikowana naprawa może spowodować niebezpieczeństwo i zagrożenie dla użytkownika.

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
 - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
 - w zabudowaniach gospodarczych
 - hotelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - w obiektach typu nocleg ze śniadaniem (B&B).
- Nie nadaje się on do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
- Nie uruchamiaj mikrofal, gdy drzwiczki są otwarte; w przeciwnym razie możesz być narażony na działanie szkodliwej energii mikrofal. Nie należy wy-

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- łączać ani modyfikować zamków bezpieczeństwa.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnej szmatki itp. może prowadzić do obrażeń, zapalenia lub pożaru.
 - Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią a drzwiczkami. Nie dopuszczaj do gromadzenia się brudu lub resztek środka czyszczącego na powierzchniach zamknięcia.
 - Wszelkie prace serwisowe polegające na zdjęciu osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofal muszą być wykonywane przez upoważnione osoby/serwis. Każde inne prace są niebezpieczne.
 - Produkt jest przeznaczony do gotowania, podgrzewania i rozmrażania żywności w domu. Nie może być używany do celów handlowych.
 - Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do suszenia jakichkolwiek żywych istot.
 - Nie używaj urządzenia do suszenia ubrań ani ręczników kuchennych.
 - Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w łazienkach, w wilgotnym środowisku lub w miejscach, w których może ulec zamoczeniu.
 - Firma nie ponosi odpowiedzialności ani nie zapewnia gwarancji za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub niewłaściwej obsługi urządzenia.
 - Nie należy próbować rozkładać tego urządzenia na części. Za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą nie przysługują

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- żadne roszczenia gwarancyjne.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
 - Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone.
 - Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.
 - Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
 - Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
 - To urządzenie należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
 - Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa. Uważaj, aby nie dotknąć gorących części wewnątrz mikrofalówki.
 - Nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.
 - Naczynie do gotowania może się nagrzewać na skutek przenoszenia ciepła z podgrzanej żywności do naczynia. Możesz potrzebować rękawic kuchennych do przytrzymania naczynia.
 - Naczynia należy sprawdzić, aby upewnić się, że nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
 - Nie umieszczaj mikrofal na kuchence ani innych urządzeniach wytwarzających ciepło. W przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu, a gwarancja straci ważność.
 - Podczas podnoszenia po-

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

kryw lub folii po gotowaniu może wydostawać się para.

- Urządzenie i jego powierzchnie mogą być bardzo gorące podczas pracy.
- Drzwiczki i szyba zewnętrzna mogą być bardzo gorące podczas pracy.
- Upewnij się, że zasilanie z domowej sieci elektrycznej jest zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jedyнным sposobem odłączenia urządzenia od zasilania jest wyjęcie wtyczki z gniazdka.
- Używaj urządzenia tylko z uziemionym gniazdem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużaczy.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani wtyczki wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby wtyczka była zawsze dostępna.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie wolno dopuścić do jego ściskania, zginania lub ocierania o ostre krawędzie. Trzymaj kabel zasilania dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Upewnij się, że nie ma niebezpieczeństwa przypadkowego pociągnięcia przewodu zasilającego lub potknięcia się o niego podczas użytkowania urządzenia.
- Przed każdym czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane należy odłączyć je od zasilania.
- Nie ciągnąć za kabel zasilający urządzenia w celu odłączenia go od źródła zasilania i nigdy nie owijać go wokół urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia,

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innych cieczach. Nie myć pod bieżącą wodą.

- Podczas odgrzewania jedzenia w plastikowych lub papierowych pojemnikach, zwracaj na urządzenie szczególną uwagę ze względu na możliwy samozapłon.
- Przed umieszczeniem pożywienia w kuchence usuń z niego druciki i/lub metalowe uchwyty z papierowych lub plastikowych torebek.
- Jeśli z urządzenia wydostaje się dym, wyłącz je lub wyjmij wtyczkę z kontaktu, jeśli jest to bezpieczne, i nie otwieraj drzwiczek, aby zdusić ewentualne płomienie.
- Nie używaj wnętrza kuchenki do przechowywania rzeczy. Jeśli kuchenka nie jest używana nie należy zostawiać w niej papierowych przedmiotów, materiałów do gotowania ani żywności, gdy nie jest używana.
- Aby uniknąć poparzeń, zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z jedzeniem powinna zostać wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura pożywienia sprawdzona przed jedzeniem.
- Niniejsze urządzenie należy do grupy 2 klasy B ISM. Grupa 2 obejmuje cały sprzęt ISM (przemysłowy, naukowy i medyczny), w którym energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i/lub wykorzystywana w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów oraz sprzęt do erozji iskrowej.
- Sprzęt klasy B nadaje się do użytku w domach i zakładach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

- Nie używaj oleju do gotowania w kuchence. Gorący olej może uszkodzić elementy i materiały piekarnika, a nawet spowodować oparzenia skóry.
- Potrawy z grubą skórką, np. ziemniaki, cukinie, jabłka i kasztany należy nakłuć.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna strona była skierowana w stronę ściany.
- Przed przenoszeniem urządzenia należy zabezpieczyć talerz obrotowy, aby zapobiec uszkodzeniu.
- Jajka w skorupkach i jajka gotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w mikrofalówkach, gdyż mogą one eksplodować, nawet po skończeniu podgrzewania.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenka

nie może być używana, aż do czasu jej naprawienia przez fachowca.

O S T R Z E Ż E N I E : Serwisowanie i naprawy urządzenia, polegające na zdejmowaniu przez osoby niekompetentne osłony chroniącej przed energią mikrofalową, jest niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i inne jedzenie nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.

- Wnętrze mikrofalówki powinno być regularnie czyszczone, a jakiegokolwiek pozostałości jedzenia usuwane.
- Nad górną powierzchnią kuchenki powinno być co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
- Nie przegrzewaj potraw; w przeciwnym razie możesz spowodować pożar.
- Nie używaj środków che-

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

micznych ani środków czyszczących wspomaganych parą do czyszczenia urządzenia .

- Zaleca się szczególną ostrożność podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są one nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu lub zostały odpowiednio poinstruowani lub rozumieją ryzyko związane z używaniem produktu. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane..
- **Niebezpieczeństwo zadławienia!** Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Ze względu na nadmierne ciepło powstające podczas grillowania i trybu kombinowanego, dzieci powinny mieć możliwość korzystania z tych trybów wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Przechowuj urządzenie i kabel zasilający tak, aby były niedostępne dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie gotuj potraw bezpośrednio na szklanej podstawce. Umieść jedzenie w/na odpowiednich naczyniach kuchennych przed włożeniem ich do kuchenki.
- Podczas gotowania w

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

kuchence mikrofalowej nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje. W przeciwnym razie może wystąpić iskrzenie.

- Produkt nie jest przeznaczony do obudowy. Nie należy umieszczać produktu w szafce lub pudełku, gdy jest używany.
- Kuchenki mikrofalowej nie wolno umieszczać w szafce, która nie jest zgodna z instrukcją montażu..
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do zabudowy.
- Jeśli urządzenia do zabudowy są używane na wysokości 900mm nad podłogą lub wyżej, należy uważać, aby nie przemieszczać talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.
- Jeśli produkt do zabudowy znajduje się w szafce z drzwiczkami, należy go obsługiwać przy otwartych drzwiczkach szafki.
- Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i ewentualnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Urządzenia nie należy czyścić za pomocą myjki parowej.
- Podgrzewanie napojów w mikrofalówce może skutkować opóźnionym wrzeniem erupcyjnym, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z naczyniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki tylko pod nadzorem dorosłych ze względu

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

na wytwarzane temperatury.

- **Czyszczenie:** Nie należy umieszczać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Obudowę należy czyścić wyłącznie gąbką/ścierką zwilżoną w ciepłej wodzie z mydłem. Nie należy używać ostrych, ściernych środków czyszczących. Szczegółowe instrukcje dotyczące czyszczenia znajdują się w punktach **Czyszczenie i konserwacja** i **Przechowywanie**.

1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Wyrób ten jest zgodny z dyrektywą WEEE Unii Europejskiej (2012/19/UE). Wyrób ten jest oznaczony symbolem klasyfikacyjnym dla zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego po okresie jego użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do specjalnego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu utylizacji. Aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w swojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży tego produktu.

Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku zużytego sprzętu. Odpowiednie postępowanie ze

zużyтым sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS:

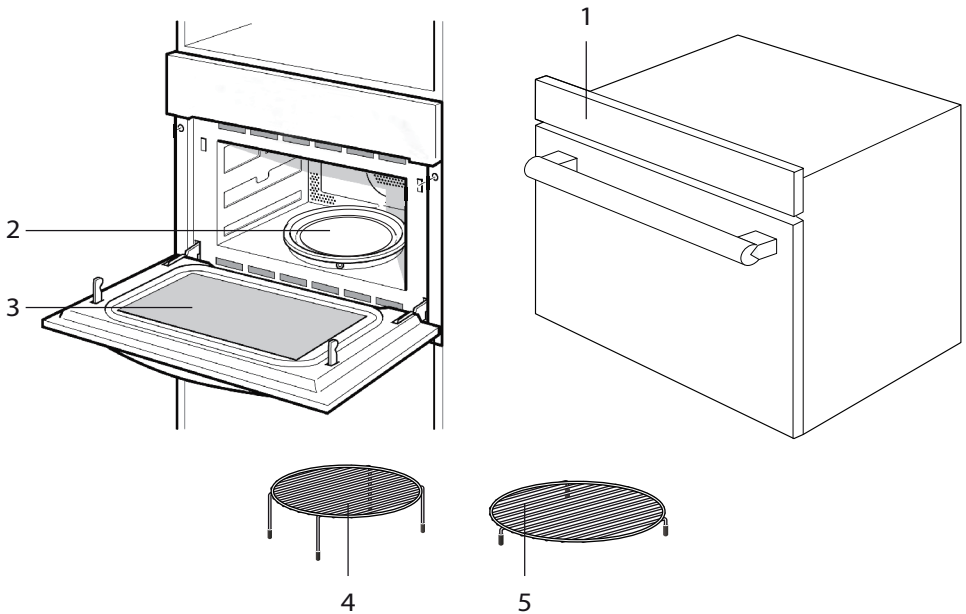
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

1.4 Informacje o opakowaniu



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

2.1 Opis ogólny



Elementy sterujące i części

1. Panel sterowania
2. Talerz obrotowy
3. Okno kuchenki
4. Górny ruszt metalowy
5. Dolny ruszt metalowy

2.2 Dane techniczne

Power consumption	220-230V~ 50 Hz
Output power (Microwave)	900 W
Input power (Microwave)	1650 W
Grill power	1750 W
Convection power	1750 W
Max. Input	3350 W
Operating frequency	2450 MHz
Oven capacity	44 litrów

Zastrzega się prawo do wprowadzania modyfikacji technicznych oraz modyfikacji konstrukcji.

Wartości oznaczone na opakie i podane w innych dokumentach wraz z nim dostarczonych uzyskano w warunkach laboratoryjnych, według stosownych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania urządzenia i warunków w jego otoczeniu. Wartości mocy są testowane przy 230V.

2.3 Akcesoria

Talerz obrotowy

Jako powierzchnia pod ruszt. Potrawy wymagające szczególnie dużej ilości ciepła od spodu można przygotować bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Talerz obrotowy może obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Umieść talerz obrotowy na napędzie w środkowej części komory kuchenki. Sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowany.

- Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.
- Talerz obrotowy wytrzymałe obciążenie maks. 5 kg.
- Przy stosowaniu wszystkich rodzajów ogrzewania talerz obrotowy musi się obracać.

Dolny ruszt metalowy

Do mikrofalówki i pieczenia w kuchence.

Górny ruszt metalowy

Do grillowania np. steków, kiełbasek i do opiekania chleba.

Jako podstawka do płytkich naczyń.



Rodzaj i ilość akcesoriów zależą od rzeczywistego zapotrzebowania.

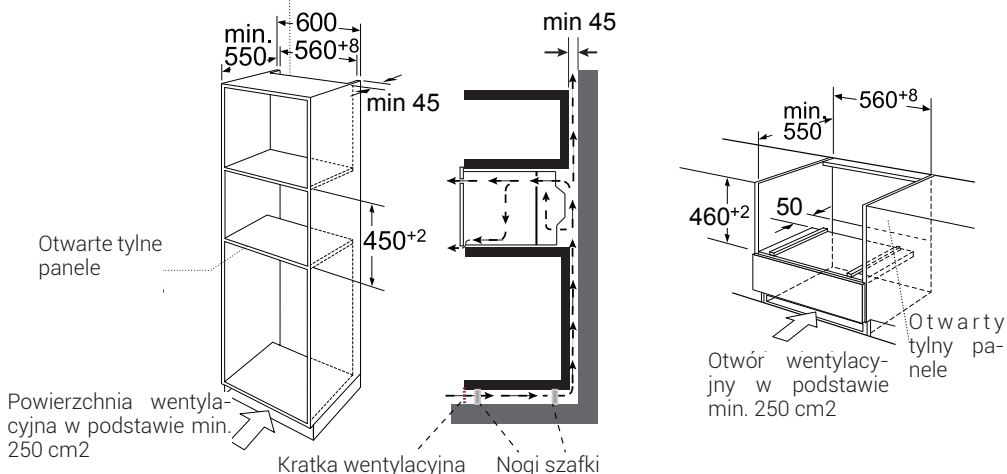
3 Montaż i podłączenie

3.1 Do zabudowy

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do całkowitego zabudowania w kuchni.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do stawiania na stole ani w szafce.
- Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki za urządzeniem.
- Należy zachować odstęp co najmniej 45 mm między ścianą a podstawą lub tylnym panelem urządzenia znajdującego się powyżej.
- Szafka do zabudowy musi posiadać otwór wentylacyjny z przodu o rozmiarze 250 cm². Aby to osiągnąć, należy przyciąć panel dolny lub zamontować kratkę wentylacyjną.
- Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych i wlotów.
- Bezpieczna praca urządzenia może być zagwarantowana wyłącznie w przypadku jego zainstalowania zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Za wszelkie szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu odpowiada monter.
- Szafka, w którym urządzenie jest zabudowane musi być odporne na temperatury do 90 °C.
- Nie należy używać urządzenia pod blatem kuchennym. Nie wolno dopuścić do wycieku środków z pojemników na powierzchnię, pod którymi zainstalowane jest urządzenie.

Wymiary instalacyjne

Otwory wentylacyjne z tyłu min. 250 cm²



Nad piekarnikiem należy pozostawić odstęp.

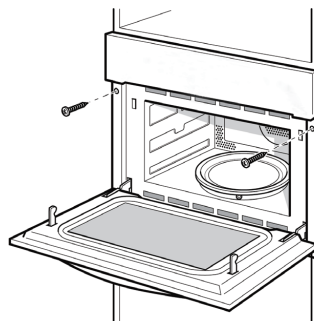
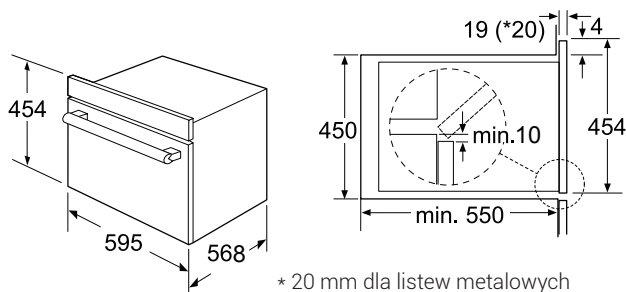
3 Montaż i podłączenie

Zabudowa



Nie trzymaj i nie przenoś urządzenia za uchwyt. Uchwyt na drzwiczkach nie utrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

1. Ostrożnie wsuń kuchenkę do środka, upewniając się, że znajduje się ona na środku.
2. Otwórz drzwiczki i przymocuj kuchenkę mikrofalową za pomocą dołączonych śrub.



- Wsuń urządzenie do końca i wyśrodkuj je.
- Nie zginaj kabla połączeniowego.
- Przykręć urządzenie na miejsce.
- Szczeliny między blatem roboczym a urządzeniem nie wolno zasłaniać dodatkowymi listwami.

3.2 Podłączenie zasilania

Podłączenie elektryczne z wtyczką

- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone do właściwie uziemionego gniazdka.
- Tylko wykwalifikowany elektryk, uwzględniający odpowiednie przepisy, może zainstalować gniazdko lub wymienić kabel przyłączeniowy.
- Jeśli po zainstalowaniu kuchenki wtyczka nie jest dostępna, musi zostać zamontowany rozłącznik izolacyjny o co najmniej 3 mm odstępie między stykami.
- Instalacja musi zapewnić ochronę przed dotknięciem.

Podłączenie elektryczne bez wtyczki

- Urządzenie jest przeznaczone do trwałej instalacji za pomocą przewodu zasilającego z trzema bolcami. Podłączenia może dokonać wyłącznie uprawniony specjalista zgodnie ze schematem połączeń.
- Wymiany przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk, uwzględniając odpowiednie przepisy.
- Nie stosuj rozgałęźników, listew zasilających ani przedłużaczy. Przeciągnięcie stwarza ryzyko pożaru.
- Jeżeli po zakończeniu instalacji nie ma dostępu do przyłącza, należy zastosować wielobiegunowy wyłącznik izolacyjny z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.

3 Montaż i podłączenie

Podłącz przewody kabla zasilania zgodnie z następującym kodowaniem kolorów:

Zielony i żółty	Przewód uziemiający (E)
Niebieski	Przewód neutralny (N)
Brązowy	Pod napięciem (L)

Wielka Brytania i Australia:

Nie podłączaj urządzenia za pomocą wtyczki 13 A i nie zabezpieczaj go bezpiecznikiem 13 A. Urządzenie musi być zabezpieczone za pomocą bezpiecznika 16 A lub wyższym. Podczas wszelkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania. Po zamontowaniu urządzenia należy zadbać o jego zabezpieczenie przed przypadkowym dotknięciem.

4 Obsługa

4.1 Panel sterowania

Przyciski dotykowe służą do ustawiania różnych funkcji dodatkowych.





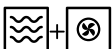
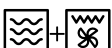
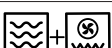
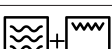




Symbol	Funkcja
	Anuluj
	Nagrzewanie wstępne/Rozmrażanie
	Temperatura
	Moc mikrofalówki
	Godzina/Zegar
	Start/Pauza

	Pokrętło wyboru funkcji
	Pokrętło regulacji parametrów

4.2 Funkcja i zastosowanie

Za pomocą przycisków funkcyjnych ustaw rodzaj grzania.

Funkcja	Wykorzystanie
 Konwekcja	Do pieczenia ciast biszkoptowych w formach, tart i serników, a także ciast, pizzy i małych wypieków na blasze do pieczenia. Temperatura 50°C pozwala zachować smak żywności po obróbce termicznej przez 1-2 godziny.
 Grill	Wybierz pomiędzy poziomami wysokim, średnim i niskim. To idealne rozwiązanie, jeśli chcesz grillować kilka steków, kiełbasek, kałków lub kromek chleba.
 Konwekcja + Grill dolny	Do mrożonych produktów spożywczych i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu.
 Grill + Nawiew	Drób staje się brązowy i chrupiący. Zapiekanki i potrawy grillowane najlepiej przyrządzać w tym ustawieniu.
 Mikrofalówka + Konwekcja	Użyj tej funkcji, aby szybko upiec jedzenie, jednocześnie wykorzystując funkcję konwekcji.
 Mikrofalówka + Grill + Nawiew	Drób staje się brązowy i chrupiący. Zapiekanki i potrawy grillowane najlepiej przyrządzać w tym ustawieniu. Funkcja ta umożliwia równomierne pieczenie potraw.
 Mikrofalówka + Konwekcja + Grill dolny	Użyj tej funkcji, aby szybko upiec jedzenie, jednocześnie korzystając z funkcji przygotowania pizzy.
 Mikrofalówka + Grill	Użyj tej funkcji, aby szybko przygotować posiłki i jednocześnie uzyskać brązową skórkę.
 Rozmrażanie	2 programy rozmrażania
 Mikrofalówka	Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie.

4.3 Selektor parametrów

Użyj selektora, aby ustawić parametry.

Parametr	Funkcja
Automatyczne menu	Wybierz jeden z 13 programów automatycznych. Od P 01 do P 13.
Temperatura	Wybierz temperaturę gotowania (°C). : 50, 100-230 + : 50, 100-230 : 100-230 + : 100-230 : 100-230 + : 100-230
Poziom grillowania	, + : G-1 (niski), G-2 (średni), G-3 (wysoki)
Waga	Ustaw wagę potrawy.
Godzina	Ustaw czas gotowania.
Mikrofalówka	Wybierz moc mikrofalówki. : P10, P08, P05, P03, P01.

4.4 Wentylator chłodzący

Twoje urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się podczas pracy urządzenia. Gorące powietrze ucieka nad drzwiczkami. Wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez pewien czas po zakończeniu operacji.



Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. W przeciwnym wypadku urządzenie ulegnie przegrzaniu.



- Urządzenie pozostaje chłodne podczas pracy kuchenki mikrofalowej. Wentylator chłodzący będzie nadal włączony. Wentylator może pracować nawet po zakończeniu pracy kuchenki mikrofalowej.
- Na drzwiczkach, szybach, ściankach wewnętrznych i dnie może pojawić się kondensacja. Jest to normalne zjawisko i nie ma negatywnego wpływu na działanie kuchenki mikrofalowej. Po zakończeniu gotowania wytrzyj skroploną wodę.

4.5 Przed pierwszym użyciem urządzenia

4.5.1 Ustawienie zegara

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu zacznie migać komunikat „00:00” i rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Ustaw zegar.

1. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić godzinę.
2. Aby potwierdzić, dotknij „▶||”.
3. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić minuty.
4. Aby potwierdzić, dotknij „▶||”. Zegar jest ustawiony.



Zegar jest wyświetlany w trybie 24-godzinnym.

4.5.2 Czyszczenie akcesoriów

Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy je dokładnie umyć gorącą wodą z płynem do naczyń i miękką ściereczką.

4.5.3 Rozgrzewanie kuchenki

Aby pozbyć się zapachu nowej kuchenki, należy ją nagrzać, gdy jest pusta i zamknięta. Idealnie przez jedną godzinę z gorącym powietrzem o temperaturze 230°C. Upewnij się, że w komorze gotowania nie pozostały żadne resztki opakowania.

1. Ustaw pokrętko wyboru funkcji na . Wyświetlona zostanie temperatura domyślna.
2. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić temperaturę na 230°C.
3. Aby potwierdzić, dotknij .
4. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić czas gotowania na „1:00 godz.”.
5. Aby potwierdzić, dotknij . Piekarnik zacznie się nagrzewać.

4.6 Ustawienia kuchenki

Istnieją różne sposoby ustawienia kuchenki. Tutaj wyjaśnimy, jak wybrać żądany rodzaj grzania, temperaturę lub ustawienie grilla. Możesz również wybrać czas gotowania potrawy w kuchence.

4.6.1 Ustawianie rodzaju grzania, temperatury lub poziomu grillowania i czasu

Przykład: Konwekcja w temp. 200°C przez 25 minut.

1. Ustaw pokrętko wyboru funkcji na . Wyświetlona zostanie temperatura domyślna.
2. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić temperaturę na 200°C.
3. Aby potwierdzić, dotknij .
4. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić czas gotowania na „25:00 min.”
5. Aby potwierdzić, dotknij . Piekarnik zacznie się nagrzewać.

Otwieranie drzwiczek kuchenki podczas pracy

Operacja zostanie zawieszona. Po zamknięciu drzwi naciśnij przycisk . Operacja zostanie wznowiona.

Wstrzymanie operacji

Aby wstrzymać operację, dotknij przycisku . Następnie naciśnij przycisk , aby kontynuować operację.

Zmiana czasu gotowania

Można to zrobić w dowolnym momencie. Dotknij przycisku . Następnie przekręć pokrętko regulacji parametrów, aby zmienić czas gotowania.

4 Obsługa

Zmiana temperatury lub poziomu grillowania

Można to zrobić w dowolnym momencie. Dotknij raz „”. Następnie przekręć pokrętkę regulacji parametrów, aby zmienić temperaturę lub poziom grillowania.

Anulowanie operacji






Aby wyłączyć, naciśnij przycisk „”.

4.6.2 Szybkie nagrzewanie wstępne




Funkcja szybkiego nagrzewania wstępnego jest dostępna dla następujących typów grzania:

 Konwekcja	 +  Mikrofalówka + Konwekcja
 Konwekcja + Grill dolny	 +  Mikrofalówka + Grill + Nawiew
 Grill + Nawiew	 +  Mikrofalówka + Konwekcja + Grill dolny

Aby uzyskać efekt pieczenia w piekarniku, wkładaj potrawę do komory piekarnika dopiero po zakończeniu fazy nagrzewania wstępnego.

1. Ustawianie rodzaju grzania, temperatury i mocy mikrofalówki.
2. Dotknij raz „/”. Wyświetli się .
3. Aby rozpocząć nagrzewanie wstępne, dotknij przycisku „”. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Otwórz drzwiczki i włóż jedzenie do kuchenki. Następnie zamknij drzwi kuchenki.
4. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętki regulacji parametrów.
5. Dotknij „”, aby rozpocząć gotowanie.

Anulowanie szybkiego nagrzewania wstępnego

Podczas ustawiania funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego, aby anulować funkcję, naciśnij raz przycisk „/”. Podczas szybkiego nagrzewania wstępnego naciśnij raz przycisk „”, aby anulować funkcję. Można również otworzyć drzwiczki, aby anulować funkcję.

Otwarcie drzwiczek kuchenki podczas nagrzewania wstępnego

Operacja zostanie zawieszona. Po zamknięciu drzwiczek dotknij „”, aby wznowić pracę.

Wstrzymanie operacji

Aby wstrzymać nagrzewanie wstępne, dotknij „”. Następnie dotknij „”, aby wznowić pracę.

Zmiana temperatury podczas nagrzewania wstępnego

Dotknij raz „”. Następnie przekręć pokrętkę regulacji parametrów, aby zmienić temperaturę.



1. Funkcja szybkiego nagrzewania wstępnego działa tylko wtedy, gdy wybrano jeden z powyższych trybów.
2. Gdy ustawiona temperatura jest niższa niż 100°C, funkcja szybkiego nagrzewania wstępnego nie może zostać włączona.

4.7 Mikrofalówka

Mikrofałe zamieniają się w ciepło w produktach spożywczych. Mikrofalówki można używać samodzielnie lub w połączeniu z innym rodzajem grzania. Poniżej znajdziesz informacje na temat naczyń do pieczenia

i sposobu ustawiania mikrofalówki.

Poniżej odnajdziesz wskazówki, jak stopniowo dostosować czas gotowania potraw:

0-1 min.: 1 sek.

1-5 min.: 10 sek.

5-15 min.: 30 sek.

15-60 min.: 1 min.

60 min.: 5 min.

4.7.1 Uwagi dotyczące naczyń

Odpowiednie naczynia Odpowiednie są naczynia żaroodporne wykonane ze szkła, szkła ceramicznego, porcelany, ceramiki lub żaroodpornego plastiku. Materiały te pozwalają na przenikanie mikrofal.

Można również wykorzystać półmiski. Dzięki temu nie musisz przekładać jedzenia z jednego naczynia do drugiego. Naczyni żaroodpornych z ozdobnymi złotymi lub srebrnymi wykończeniami należy używać wyłącznie wtedy, gdy producent gwarantuje, że nadają się one do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofal. Żywność przechowywana w zamkniętych metalowych pojemnikach pozostanie zimna.



Ostrożnie! Powstawanie iskier: przedmioty metalowe - np. łyżka w szklance - muszą znajdować się w odległości co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki i wewnętrznej strony drzwiczek. Iskry mogą zniszczyć szybę po wewnętrznej stronie drzwiczek.

Test naczyń

Nie włączaj kuchenki mikrofalowej, jeśli w środku nie ma jedzenia. Poniższy test naczyń stanowi jedyny wyjątek od tej reguły.

Jeśli nie masz pewności, czy Twoje naczynia nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej, wykonaj następujący test:

1. Podgrzewaj puste naczynie żaroodporne na maksymalnej mocy przez ½ do 1 minuty.
2. Od czasu do czasu sprawdzaj temperaturę.

Naczynia powinny być nadal zimne lub ciepłe w dotyku.

Naczynia nie nadają się do użytku, jeśli są gorące lub wytwarzają iskry.

4.7.2 Ustawienia mocy mikrofal

P01	Rozmrażanie delikatnych produktów spożywczych Rozmrażanie żywności o nieregularnym kształcie Zmiękczenie lodów Pozostawienie ciasta do wyrośnięcia
P03	Rozmrażanie Roztapianie czekolady i masła
P05	Gotowanie ryżu, zupy

4 Obsługa

P08	Podgrzewanie Gotowanie grzybów, skorupiaków Gotowanie dań zawierających jajka i ser
P10	Gotowanie wody, podgrzewanie Gotowanie kurczaka, ryby, warzyw



Moc mikrofal można ustawić na P10 na maksymalnie 30 minut. Przy pozostałych ustawieniach mocy maksymalny czas gotowania wynosi 1 godzinę i 30 minut.

4.7.3 Ustawianie kuchenki mikrofalowej

Na przykład: Ustaw moc mikrofal na P03 i czas gotowania na 17 minut.

1. Ustaw pokrętko wyboru funkcji na . Wyświetli się domyślna moc mikrofal.
2. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić moc mikrofal na P03.
3. Aby potwierdzić, dotknij .
4. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić czas gotowania na „17:00 min.”.
5. Dotknij , aby rozpocząć gotowanie.

Operacja rozpocznie się. Na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu gotowania.

Otwieranie drzwiczek kuchenki podczas pracy

Operacja zostanie zawieszona. Po zamknięciu drzwi naciśnij przycisk . Operacja zostanie wznowiona.

Wstrzymanie operacji

Aby wstrzymać operację, dotknij . Następnie naciśnij ponownie przycisk , aby kontynuować operację.

Zmiana czasu gotowania

Można to zrobić w dowolnym momencie. Dotknij przycisku . Następnie przekręć pokrętko regulacji parametrów, aby zmienić czas gotowania.

Anulowanie operacji

Aby anulować operację, naciśnij raz przycisk .



- Po ustawieniu selektora funkcji na zawsze wyświetla się najwyższa moc mikrofal jako sugerowane ustawienie.
- Jeśli otworzysz drzwiczki urządzenia podczas gotowania, wentylator może nadal pracować.

4.8 Praca mikrofalówki w trybie kombi






Polega ona na równoczesnym korzystaniu z grilla i mikrofalówki. Dzięki wykorzystaniu kuchenki mikrofalowej potrawy będą gotowe szybciej, a mimo to będą ładnie zrumienione.

Można włączyć wszystkie ustawienia mocy mikrofal.

Wyjątek: P10

4.8.1 Ustawianie trybu kombi mikrofalówki

Na przykład: „+” Funkcja mikrofalówki + konwekcji z P03 i 190°C przez 17 minut.

1. Ustaw pokrętko wyboru funkcji na „”.
2. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić tryb gotowania na „+”.
3. Aby potwierdzić, dotknij „▶||”.
4. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić temperaturę na 190°C.
5. Aby potwierdzić, dotknij „▶||” lub „”.
6. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić moc mikrofal na P03.
7. Aby potwierdzić, dotknij „▶||” lub „”.
8. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić czas gotowania na „17:00 min.”.
9. Aby rozpocząć gotowanie, dotknij „▶||”.

Otwarcie drzwiczek kuchenki podczas pieczenia

Operacja zostanie zawieszona. Po zamknięciu drzwiczek naciśnij raz przycisk „▶||”. Operacja zostanie wznowiona.


Wstrzymanie operacji

Aby wstrzymać operację, dotknij „▶||”. Następnie dotknij raz „▶||”, aby wznowić pracę.

Zmiana czasu gotowania

Można to zrobić w dowolnym momencie. Dotknij raz „”. Następnie przekręć pokrętko regulacji parametrów, aby zmienić czas gotowania.


Anulowanie operacji

Aby anulować operację, naciśnij raz przycisk „”.

4.9 Automatyczne menu

Dzięki automatycznemu menu możesz bardzo łatwo przygotować jedzenie. Wybierasz menu automatyczne i wpisujesz wagę swojego jedzenia. Menu automatyczne wybiera optymalne ustawienia. Możesz wybierać spośród 13 menu.


4.9.1 Ustawianie menu automatycznego

1. Ustaw pokrętko wyboru funkcji na „”.
2. Przekręć pokrętko regulacji parametrów, aby wybrać żądane menu automatyczne.
3. Aby potwierdzić, dotknij „▶||”.
4. Obróć pokrętko regulacji parametrów, aby ustawić wagę żywności.
5. Dotknij „▶||”, aby rozpocząć gotowanie.

Zmiana menu automatycznego

Po uruchomieniu menu automatycznego nie można zmienić jego numeru ani wagi.

Anulowanie menu automatycznego

Aby anulować operację, naciśnij raz przycisk „”.

Zmiana czasu gotowania

W przypadku korzystania z menu automatycznego nie można zmienić czasu gotowania.

4.9.2 Menu automatyczne

Nr	Menu	Zakres wagi w kg
P 01**	Warzywa - Świeże warzywa	0.30 - 0.60
P 02**	Dania dodatkowe - Ziemniaki (obrane/ugotowane)	0.50 - 0.80
P 03*	Dania dodatkowe - Ziemniaki (pieczone)	0.20 - 1.00
P 04	Drób/Ryby - Kawałki kurczaka/Kawałki ryby	0.20 - 1.00
P 05*	Wypieki - Ciasto	0.50 - 1.00
P 06*	Wypieki - Szarlotka	1.00 - 1.40
P 07*	Wypieki - Quiche	0.50 - 0.90
P 08**	Podgrzewanie - Napój/Zupa	0.10 - 0.50
P 09**	Podgrzewanie - Danie na talerzu	0.20 - 0.50
P 10**	Podgrzewanie - Sos/Gulasz	0.20 - 0.70
P 11*	Dania gotowe - Mrożona pizza	0.10 - 0.40
P 12*	Dania gotowe - Mrożone frytki do piekarnika	0.20 - 0.80
P 13*	Dania gotowe - Mrożona lasagne	0.30 - 1.00



- Menu oznaczone * wymagają nagrzewania wstępnego. Podczas nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu pojawi się symbol nagrzewania wstępnego.
- Menu oznaczone ** wykorzystują wyłącznie funkcję mikrofal.
- W przypadku menu „P03, P04, P12” rozlegnie się sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności obrócenia potrawy w trakcie jej przygotowywania. W przypadku niewykonania żadnej czynności piekarnik będzie nadal działał.

4.10 Programy rozmrażania

Do rozmrażania żywności możesz używać dwóch programów rozmrażania.

4.10.1 Rozmrażanie według czasu

1. Ustaw pokrętkę wyboru funkcji na . Wyświetli się domyślna moc mikrofal.
2. Dotknij raz „/”, a wyświetli się „1:00 min.”
3. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętki regulacji parametrów. Maksymalna wartość czasu wynosi „1:30 godz.”.
4. Aby rozpocząć rozmrażanie, dotknij przycisku .



Domyślny poziom mocy rozmrażania to P03 i nie można go zmienić.

4.10.2 Rozmrażanie według wagi

1. Ustaw pokrętkę wyboru funkcji na . Wyświetli się domyślna moc mikrofal.
2. Dotknij dwukrotnie „/””, a wyświetli się „200 g”.
3. Obróć pokrętkę regulacji parametrów, aby ustawić wagę żywności. Zakres wagi wynosi od 200 do 1500 g.
4. Aby rozpocząć rozmrażanie, dotknij przycisku .



Brzęczyk zabrzmiał jak przypomnienie o odwróceniu jedzenia podczas rozmrażania. Jeśli nie zostanie wykonana żadna operacja, piekarnik będzie nadal działał.

4.11 Ustawianie czasu - opcje ustawień

Twoja kuchenka ma różne opcje ustawień czasu.

4.11.1 Ustawianie czasu gotowania

W kuchence można ustawić czas przygotowania posiłku. Po upływie czasu gotowania kuchenka automatycznie się wyłączy. Oznacza to, że nie musisz przerywać innych czynności, aby wyłączyć kuchenkę. Czasu gotowania nie można przypadkowo przekroczyć.

Kuchenka zaczyna działać. Na wyświetlaczu widoczny jest odliczany czas gotowania.

Czas gotowania upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Kuchenka przestaje pracować.

4.11.2 Ustawienie zegara

1. Ustaw pokrętkę wyboru funkcji na „^Po”.
2. Dotknij i przytrzymaj „” przez 3 sekundy, a zaczną migać aktualna godzina.
3. Obróć pokrętkę regulacji parametrów, aby ustawić godzinę.
4. Aby potwierdzić, dotknij .
5. Obróć pokrętkę regulacji parametrów, aby ustawić minuty.
6. Aby potwierdzić, dotknij . Zegar jest ustawiony.

4.12 Funkcja blokady przycisków

Za pomocą tej funkcji możesz wyłączyć przyciski na ekranie, aby uniemożliwić dziecku przypadkowe włączenie piekarnika.

Aby włączyć blokadę:

W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk „▶||” przez trzy sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zostanie wyświetlona ikona blokady.

Aby wyłączyć blokadę:

W stanie zablokowanym naciśnij i przytrzymaj przycisk „▶||” przez trzy sekundy. Rozlega się sygnał dźwiękowy.

4.13 Funkcja ECO

Aby wejść w tryb ECO:

1. W trybie czuwania i przy pokrętle wyboru funkcji ustawionym na „P_o”, jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie wykonana żadna czynność, ekran zostanie przyciemniony.
2. Przy pokrętle wyboru funkcji ustawionym w pozycji innej niż „P_o”, jeśli w ciągu pięciu minut nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik przejdzie w tryb czuwania. Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność, ekran zostanie przyciemniony.

Aby anulować tryb ECO:

W trybie ECO naciśnięcie dowolnego przycisku, przekręcenie pokręta, otwarcie lub zamknięcie drzwiczek spowoduje anulowanie trybu ECO.

5.1 Czyszczenie i konserwacja



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



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

1. Przed czyszczeniem wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Poczekaj, aż urządzenie całkiem ostygnie.
3. Utrzymuj wnętrze kuchenki w czystości. Gdy odpryski jedzenia lub rozlane płyny przyłgną do ścianek kuchenki, przetrzyj je wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia piekarnika można użyć łagodnego detergentu. Unikaj używania sprayu i innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one poplamić, zostawić zacieki lub zmatowić powierzchnię drzwi.
4. Powierzchnie zewnętrzne należy czyścić wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, woda nie powinna przedostawać się do otworów wentylacyjnych.
5. Często przecieraj drzwi i okno po obu stronach, uszczelki drzwi i sąsiednie części wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie wycieki lub odpryski. Nie używaj ściernych środków czyszczących.
6. Nie używaj parownicy.
7. Nie dopuszczaj do zamoczenia panelu sterowania. Czyść miękką, wilgotną szmatką. Podczas czyszczenia panelu sterowania pozostaw otwarte drzwiczki, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu kuchenki.
8. Jeśli para gromadzi się wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek, należy wytrzeć je miękką szmatką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach wysokiej wilgotności. Jest to normalne.
9. Czasami konieczne jest wyjęcie szklanego talerza do czyszczenia. Umyj talerz w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
10. Pierścień rolkowy i dno piekarnika należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy wytrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem. Podporę

talerza obrotowego można myć w łagodnej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Podczas wyjmowania podpory talerza obrotowego w celu czyszczenia, należy upewnić się, że została ona założona we właściwej pozycji.

11. Usuń zapachy z kuchenki, łącząc filiżankę wody z sokiem i skórką jednej cytryny w głębokiej misce do kuchenki mikrofalowej, gotując przez 5 minut. Wytrzyj i wysusz dokładnie miękką szmatką.
12. Gdy zajdzie potrzeba wymiany żarówki kuchenki, skonsultuj się ze sprzedawcą w celu jej wymiany.
13. Nie wyrzucać tego urządzenia do śmieci komunalnych; należy go przekazać do odpowiedniego punktu utylizacji udostępnionego przez gminy.
14. Przy pierwszym użyciu kuchenki mikrofalowej z funkcją grilla może wydzielać się lekki dym i zapach. Jest to normalne zjawisko, ponieważ piekarnik jest wykonany ze stalowej płyty pokrytej olejem smarującym, a nowy piekarnik będzie wytwarzał opary i zapachy generowane przez spalanie oleju smarującego. Zjawisko to zniknie po pewnym okresie użytkowania.

5.2 Przechowywanie

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

5.3 Przenoszenie i transport

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

6 Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy/informacja
Urządzenie nie działa.	Wadliwy wyłącznik obwodu.	Zajrzyj do skrzynki bezpieczników i sprawdź, czy wyłącznik obwodu urządzenia jest sprawny.
	Wtyczka nie jest włożona do gniazdka.	Włóż wtyczkę do gniazdka.
	Przerwa w dostawie prądu	Sprawdź czy oświetlenie w kuchni działa.
Urządzenie nie działa. Na panelu wyświetlacza pojawia się komunikat „E1”.	Blokada przycisków jest włączona.	Wyłącz blokadę przycisków (patrz sekcja: Blokada przycisków).
Na panelu wyświetlacza widnieje komunikat „00:00”.	Przerwa w dostawie prądu	Zresetuj zegar.
Mikrofalówka się nie włącza.	Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte.	Sprawdź, czy w drzwiczkach nie zostały resztki jedzenia lub zanieczyszczenia.
Podgrzewanie jedzenia w kuchence mikrofalowej trwa dłużej niż kiedyś.	Wybrany poziom mocy mikrofal jest zbyt niski.	Wybierz wyższy poziom mocy.
	Do urządzenia włożono większą niż zwykle ilość jedzenia.	Podwojona ilość jedzenia = prawie podwojony czas gotowania.
	Jedzenie było zimniejsze niż zwykle.	Mieszaj lub obracaj potrawę w trakcie gotowania.
Talerz obrotowy zgrzyta lub trze.	Brud lub zanieczyszczenia w okolicy napędu talerza obrotowego.	Dokładnie wyczyść rolki pod talerzem obrotowym i wgłębienie w dnie kuchenki.
Nie można ustawić określonego trybu pracy lub poziomu mocy.	W tym trybie pracy nie można zmieniać temperatury, poziomu mocy ani ustawiać funkcji kombi.	Wybierz dozwolone ustawienia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E-01”.	Została aktywowana funkcja wyłącznika bezpieczeństwa termicznego.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E-04”.	Została aktywowana funkcja wyłącznika bezpieczeństwa termicznego.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E-17”.	Szybkie nagrzewanie nie działa.	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Droży Klienci,

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

Warunki gwarancji Beko S.A.:

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

I. ZAKRES OCHRONY.

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

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

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

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

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

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

IV. WYŁĄCZENIA.

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

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

- d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
- e. elementów ze szkła oraz plastiku;
- f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
- g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
- h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.
- i. gwarancji nie podlegają również elementy eksploatacyjne oraz ulegające naturalnemu zużyciu tj.: baterie, noże, filtry, żarówki itp.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

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

EN - Additional Information for User Manual:

DE - Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:

FR - Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur:

PL - Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:

NL - Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826

Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826

Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.

Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826

Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826

Mode Modus Mode Tryb Modus	POWER CONSUMPTION(WATT) STROMVERBRAUCH (WATT) CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATT) POBÓR MOCY (WATY) ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIOD(MINUTES)* ZEITRAUM (MINUTEN)* PÉRIODE(MINUTES)* OKRES (MINUTY)* PERIODE (MINUTEN)*
Standby Mode with information or status display Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige Mode veille avec affichage d'informations ou d'état Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu Stand-bymodus met informatie of statusweergave	0.8	20
<ul style="list-style-type: none">* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.* Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.* Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.* Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.* De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.		

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

www.beko.com