



Microwave Oven

User Manual



MCI 72253 FBG

EN - FR - NL - DE



01M-9218533200-3425-01

CONTENTS

ENGLISH	1-31
FRANÇAIS	32-62
NEDERLANDS	63-93
DEUTSCH	94-125

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 microwave energy.

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

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

edge 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.

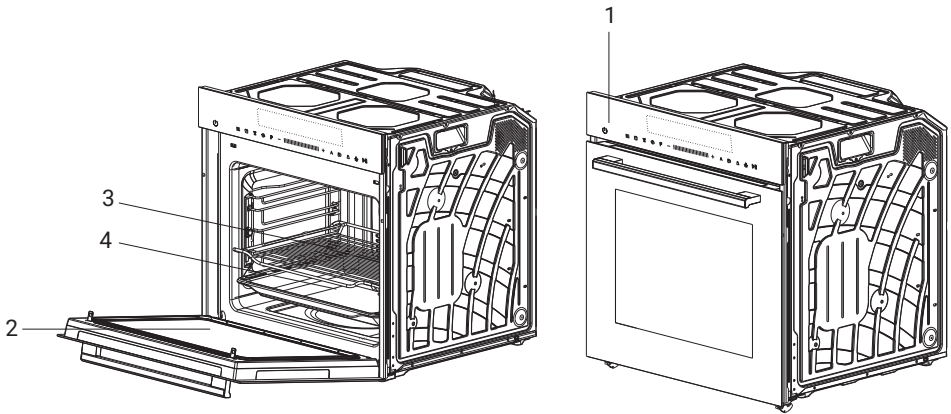
1.4 Package information



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. Oven window
3. Grill rack
4. Baking tray

2.2 Technical data

Voltage/Frequency	230V~ 50 Hz
Power Input - Microwave	1600 W
Power Output - Microwave	800 W
Electric Class	I
Power Consumption - Grill	2200 W
Power Consumption - Convection	1800 W
Max Power Consumption	2880 W
Net weight	45 kg

Technical and design modification rights are reserved.

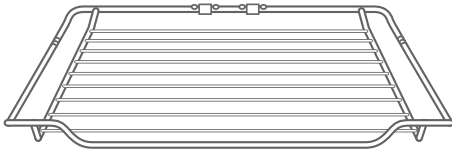
Markings on the product or the values stated in other documents supplied with the product are values obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions. Power values are tested at 230V.

2.3 Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

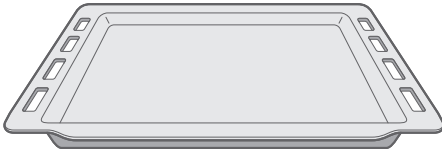
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



1. Wire rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food.



2. Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.



1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.

3 Installation and connection

3.1 Fitted units

To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

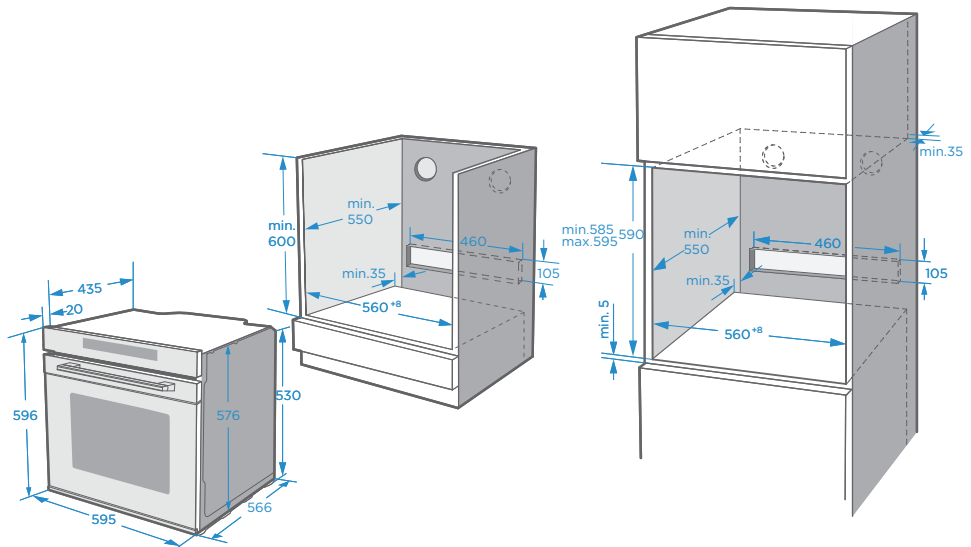
The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.



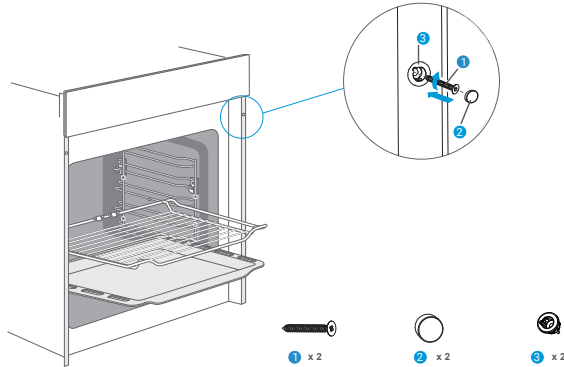
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. Don't use under the work surface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

3.1.1 Installation dimensions



3 Installation and connection

3.1.2 Building in



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using



Do not over tighten the screws to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

3.1.3 Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

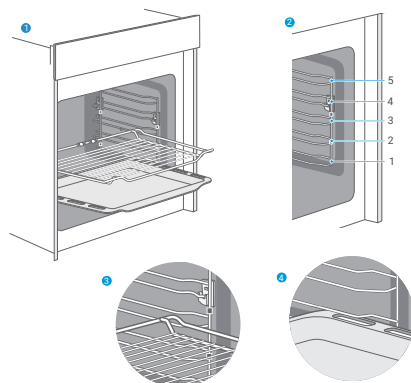


1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.

3.1.3.1 Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

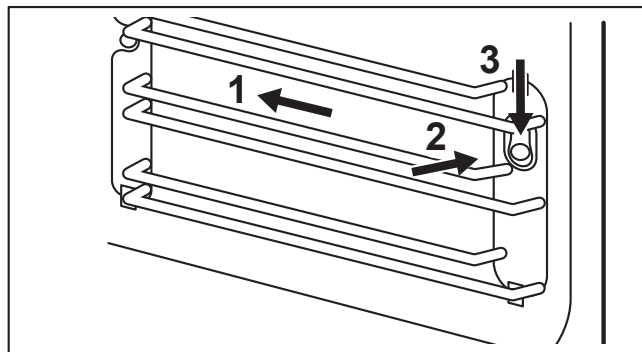
3 Installation and connection



When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1-3.
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1-4.

3.1.3.2 Installing the shelf supports

1. Push the shelf supports into the rear catch.
2. Push the shelf supports towards the front catch on the cavity side wall.
3. Push the shelf supports down.



Be careful when you remove or install the shelf supports. Do not remove the white blocking elements. In case they fall down, put them back.

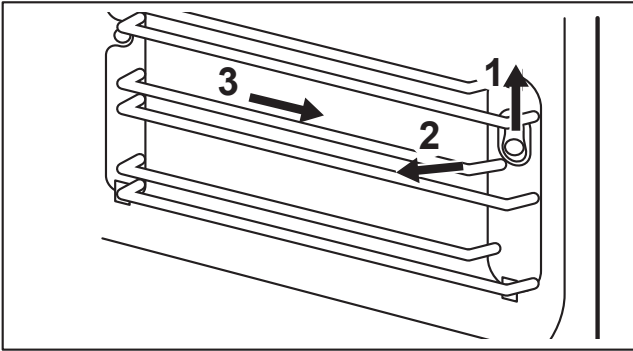
3.1.3.3 Removing the shelf supports

Turn off the appliance and wait until it is cold.

1. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.

3 Installation and connection

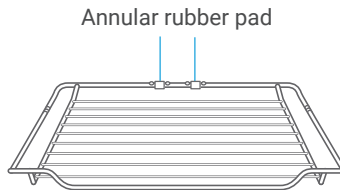
3. Pull the supports out of the rear catch.



3.1.3.4 Installation of annular rubber pad



Annular rubber pad

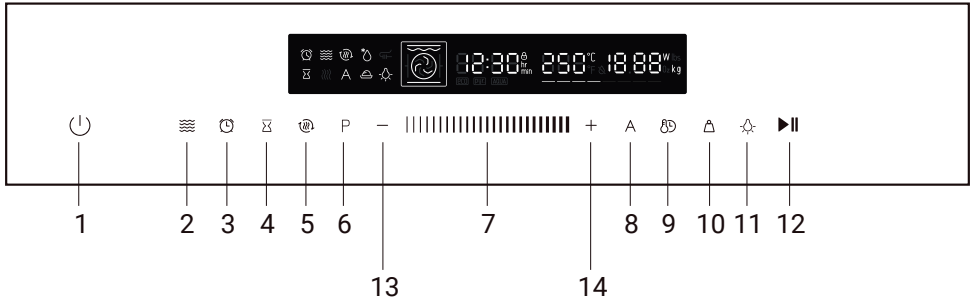


In microwave heating mode, an annular rubber pad should be installed on the grill rack to avoid sparks when the grill rack contacts the inner wall of the cavity.

4 Operation

4.1 Control panel

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



Symbol	Function
	Cancel the current state and enter standby mode.
	Use microwave and microwave combination function.
	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	Set an end time to the cooking duration.
	Use this to have a quick preheat.
	Touch the P-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	You can use the slider or "+/-"-symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	Press to use autorecipes.
	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
	Press to set weight when you use autorecipes.
	Switch on and off lamp.
	Start and pause the cooking process.











	You can use the "-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	You can use the "+" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.

	After 10 minutes of no operation, the screen brightness will decrease.
--	--

4 Operation

4.2 Types of heating

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating	Temperature	Use
 Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
 Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom heat	30~250°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
 Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
 Dough proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

4 Operation

4.3 Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.



Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

4.4 Before using the appliance for the first time

4.4.1 First using for the first time



Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any left-over packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section. → "Using Your Appliance" on page 19

Setting	
Heating mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

4.4.2 Setting clock time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"sign.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"sign.
3. Touch clock symbol to finish the setting.



The clock is a 24-hour display.

4.4.3 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 Using your appliance

4.5.1 Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or "+/-"sign to set cooking temperature.
2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch to cancel it.

4 Operation



After temperature setting, you can touch clock symbol to set the cooking duration time, you can set it by slider or "+/-" sign.

4.5.2 Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

4.5.3 Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch , then you can use slider or "+/-" sign to set end time in hours, touch again then set it in minutes. When you finished the setting, touch to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven.



To see how to set cooking duration time.

3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.



1. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.
2. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

4.5.4 Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change,

if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch and change it by slider or "+/-" sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .



Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.



After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





4.5.5 Timer

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give "beep" for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch again, set timer by minutes. Touch again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available. Booking and reminders can not be set at the same time.

4.5.6 Microwave and microwave combination

1. Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature	Time
	Microwave	800W	/		00:10-30:00min
	Microwave + convection	320W	160°C	50~250°C	00:01- 01:30hr
	Microwave + double grill+	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30hr
	Microwave + pizza mode	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30hr

	5	4	3	2	1
Microwave power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Combination power		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~ 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.
- Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.
- General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.
- Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.
- The power of the microwave and combination function can be remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.



- When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.
- In the suspended state, press the microwave key first, then press the "+,-" sign or sliding slider to change the microwave power.

4.5.7 Childproof lock

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished. In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

4.6 Automatic recipes

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

No.	Recipes	Micro.	Preheat	Default time	Weight	
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	08:00min	0.2kg	0.1kg~1.5kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	04:48min	0.2kg	0.1kg~1.5kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	04:00min	0.2kg	0.1kg~1.0kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05min	0.1kg	
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	00:35hr	0.5kg	
A03	Cheese Cake	NO	NO	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NO	10	Preheat for 10 minutes 00:40hr	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15hr(default) 00:45hr	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	01:20hr	/	
A07	Flat Bread	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A08	Apple Pie	NO	7	Preheat for 7 01:00hr	/	
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	01:00hr	/	



When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.







4.7 Tips and tricks

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form.
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe.
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down.
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.

4 Operation

The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

4.8 Test food according to EN 60350-1

Recipes ^a	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	Yes
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time

5 Cleaning and maintenance

5.1 Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/ in your appliance.

Caution!: Do not use:



1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.



Wash new sponge cloths thoroughly before use.

5.1.1 Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

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.

Area appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p> <p>Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks.</p> <p>Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>

Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes:

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips:

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

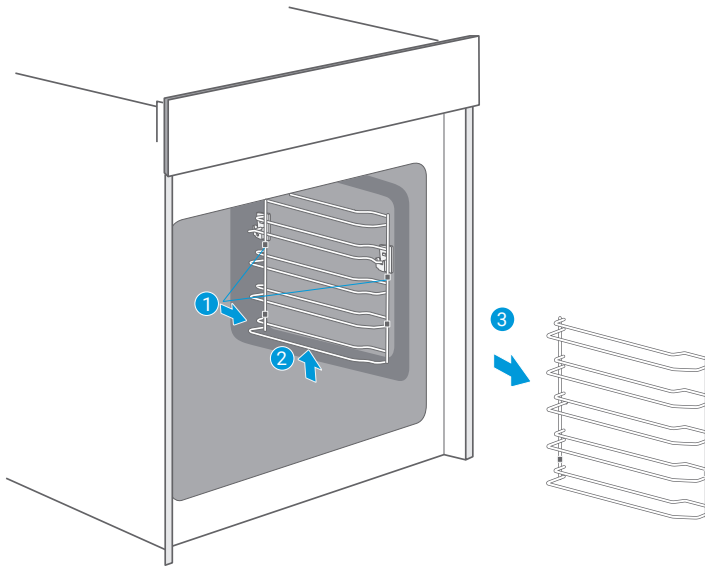
5 Cleaning and maintenance

5.4 Appliance door

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take of white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	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.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficiently cooked in the time given by the recipe.		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

**Warning-Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch of the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot of the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré cet appareil Beko. Nous espérons que vous êtes entièrement satisfait de votre appareil fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure couplés à une technologie de pointe. Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en faisant attention à tous les informations et avertissements figurant 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 explicitement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Ce manuel utilise les symboles suivants dans différentes sections :



Informations importantes et consignes utiles relatives à l'utilisation.



Avertissements pour situations dangereuses concernant la sécurité de la vie et des biens.



Avertissement contre les surfaces chaudes.



Attention aux risques d'électrocution.



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

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

1.1 Avertissements de sécurité

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

- Les fours à micro-ondes Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables ; par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation, celui-ci doit être réparé ou remplacé par le revendeur, le centre de service ou un service spécialisé et autorisé afin d'éviter tout danger. Lorsque les réparations sont mauvaises ou effectuées par un personnel non qualifié, elles peuvent être dangereuses et entraîner des risques pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - dans les fermes
 - Par les clients dans les hôtels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.
- Il n'a pas été conçu à des fins industrielles ou pour les laboratoires.
- N'essayez pas de démarquer le four lorsque sa porte est ouverte, sinon vous

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

risquez d'être exposé à l'énergie nocive des micro-ondes. Les verrous de sécurité ne doivent pas être levés ou altérés.

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

- monter 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 figurant dans la section « Nettoyage et entretien ».
 - Utilisez l'appareil uniquement 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 20 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- Ne faites pas trop cuire les aliments, sinon vous risquez de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Des conditions de sécurité maximales sont requises lorsque l'appareil est utilisé près des enfants ou des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et par les personnes dont les capacités physiques, senso-

rielles ou mentales sont limitées ou qui n'ont pas de connaissances ni d'expérience à condition que des indications leur soient données de manière à garantir une utilisation sûre de l'appareil ou qu'ils comprennent les risques liés à l'utilisation dudit appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Confiez le nettoyage et l'entretien uniquement à des enfants de plus de 8 ans, à condition qu'un adulte les surveille.

- **Risque de suffocation !** Tenez tous les emballages hors de la 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.
- Si vous ne maintenez pas le four en bon état, sa surface pourrait se détériorer et non seulement écourter la durée de vie de l'appareil, mais aussi vous exposer à des situations dangereuses.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi il convient de manipuler le récipient avec précaution.

- **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** :. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. Nettoyez le boîtier uniquement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Reportez-vous aux sections « **Nettoyage et entretien** » et « **Rangement** » pour les instructions de nettoyage détaillées.

1.2 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive européenne WEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).



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

pour le recyclage des dispositifs électriques et électroniques. Ce symbole vous indique de ne pas jeter ce produit avec les déchets ménagers en fin de vie. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils ménagers. La mise au rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.3 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

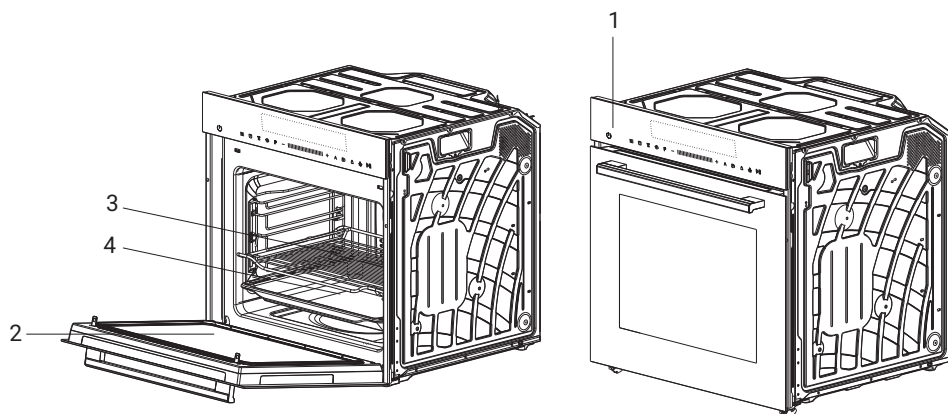
1.4 Informations relatives à l'emballage



Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2 Votre four à micro-ondes

2,1 Aperçu Général



Commandes et pièces

1. Panneau de commande
2. Fenêtre du four
3. Grille de cuisson
4. Plaque de cuisson

2.2 Données techniques

Tension / Fréquence	230V~ 50 Hz
Puissance absorbée (Micro-ondes)	1600 W
Puissance restituée (Micro-ondes)	800 W
Classe électrique	I
Consommation électrique (Gril)	2200 W
Consommation électrique (Chaleur tournante)	1800 W
Consommation électrique maximale	2880 W
Poids net	45 kg

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.

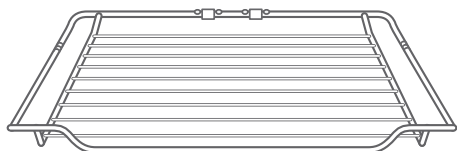
2 Votre four à micro-ondes

2.3 Accessoires

Le fabricant fournit votre appareil avec une série d'accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et des informations sur la manière de les utiliser correctement.

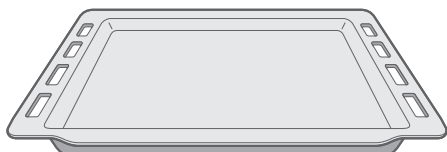
Accessoires inclus

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



1. Support en fil de fer

Pour les ustensiles de cuisine, les moules à gâteaux et les plats allant au four. Pour les rôtis et les grillades.



2. Plateau de cuisson

Pour les plateaux de cuisson et les petits produits de boulangerie.

Vous pouvez utiliser le plateau pour placer des liquides ou des aliments à cuire avec du jus.

N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, de revendeurs spécialisés ou en ligne.



1. Les accessoires peuvent se déformer à la chaleur. Cela n'affecte pas leur fonction. Une fois refroidies, elles reprennent leur forme initiale.
2. Utilisez la grille aussi bien pour la cuisson au gril que pour la cuisson au micro-ondes. N'utilisez pas le plateau pour la cuisson au micro-ondes.
3. La deuxième couche de l'appareil est recommandée pour la fonction micro-ondes qui permet de cuisiner au mieux.
4. N'utilisez pas la fonction micro-ondes sans aliments dans la cavité.

3 Installation et connexion

3.1 Appareils montés

Installez cet appareil dans les règles de l'art et conformément aux instructions pour garantir une utilisation en toute sécurité. Une installation incorrecte annule la garantie en cas de dommages.

Lors de l'installation, veuillez porter des gants de protection pour éviter de vous couper avec des arêtes tranchantes.

Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant l'installation et ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

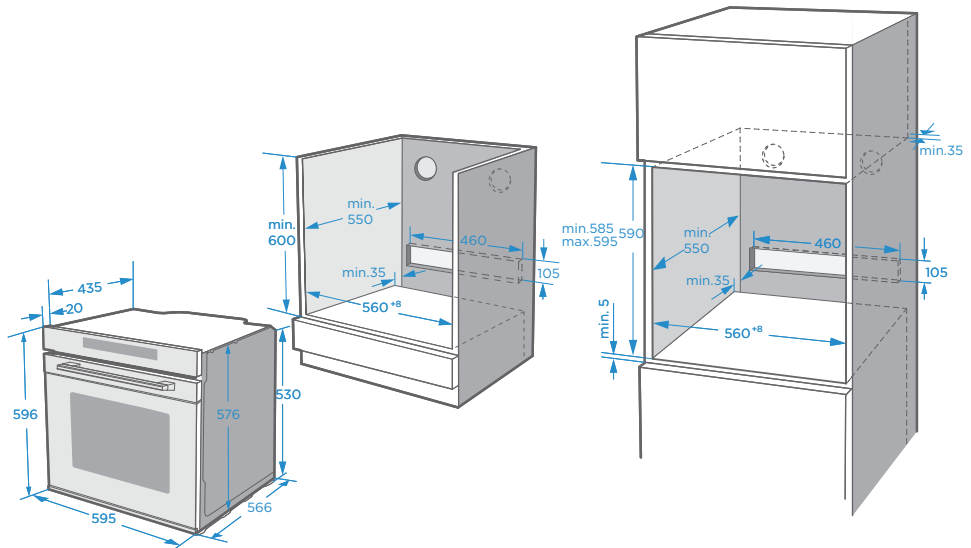
Avant d'allumer l'appareil, veuillez nettoyer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif de l'appareil. Les dimensions jointes sont en mm.

Il est nécessaire d'avoir la prise accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation après l'installation, si nécessaire.



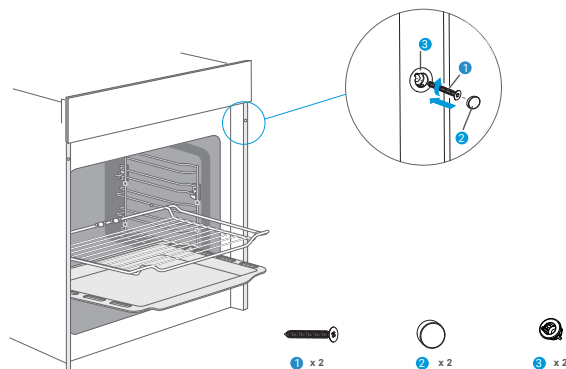
L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. N'utilisez pas l'appareil sous un plan de travail et protégez-le contre les déversements de contenants situés au-dessus.

3.1.1 Dimensions d'installation



3 Installation et connexion

3.1.2 Encastrement



Une fois le four soulevé à l'intérieur du boîtier de l'appareil, repérez les deux trous dans le boîtier du four et fixez-le en place à l'aide des éléments suivants



Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager le four ou le boîtier de l'appareil - utilisez uniquement un tournevis !

3.1.3 Insertion des accessoires

La cavité dispose de cinq positions d'étagères. Les positions des étagères sont comptées de bas en haut. Les accessoires peuvent être retirés à peu près à moitié sans basculer.

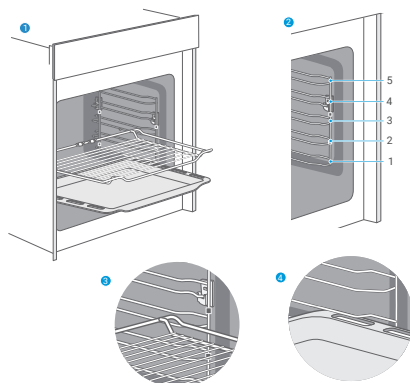


1. Veillez à toujours insérer les accessoires dans la cavité dans le bon sens.
2. Insérez toujours les accessoires à fond dans la cavité de manière à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

3.1.3.1 Fonction de verrouillage

Les accessoires peuvent être tirés à moitié environ jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer lorsqu'ils sont tirés. Les accessoires doivent être insérés correctement dans la cavité pour que la protection contre le basculement fonctionne correctement.

3 Installation et connexion

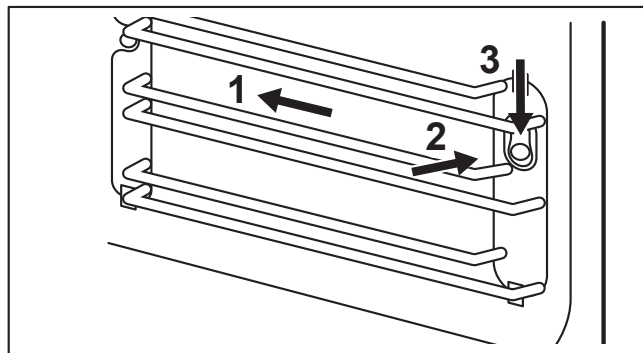


Lorsque vous insérez la grille, veillez à ce qu'elle soit orientée vers la droite, comme sur l'image 1-3.

Lors de l'insertion du plateau de support, assurez-vous que le plateau de support est orienté vers la droite comme sur l'image 1-4.

3.1.3.2 Installation des supports de grille

1. Poussez les supports de grille dans le loquet arrière.
2. Poussez les supports de grille vers le loquet avant sur la paroi latérale de la cavité.
3. Poussez les supports de grille vers le bas.



Soyez prudent lorsque vous retirez ou installez les supports de grille.

Ne retirez pas les éléments de verrouillage blancs. Si ils tombent, remettez-les en place.

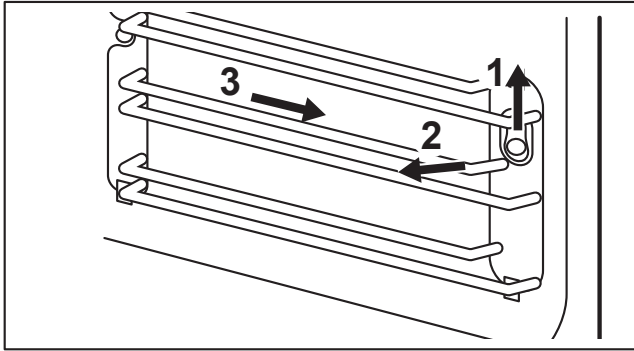
3.1.3.3 Retrait des supports de grille

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

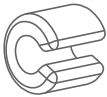
1. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

3 Installation et connexion

3. Sortez les supports de la prise arrière.

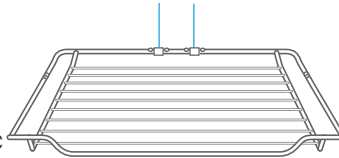


3.1.3.4 Installation du tampon annulaire en caoutchouc



Coussin annulaire en caoutchouc

Coussin annulaire en caoutchouc

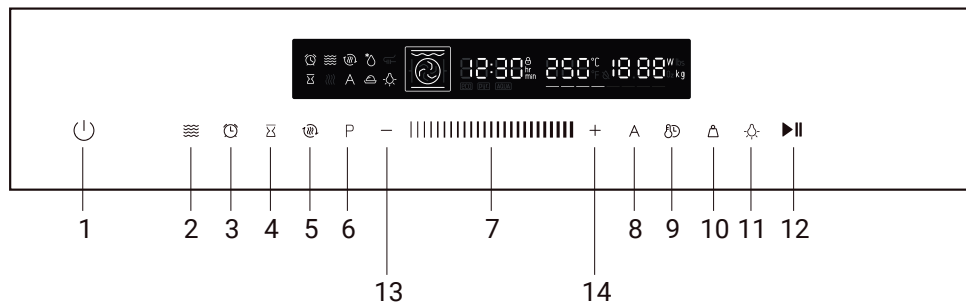


Placez un tampon annulaire en caoutchouc sur la grille du gril en mode micro-ondes pour éviter les étincelles si elle touche la paroi intérieure de la cavité.

4 Fonctionnement

4.1 Panneau de commande

Les touches tactiles permettent de régler les différentes fonctions supplémentaires.



Symbole	Fonction
	Annule l'état actuel et passe en mode veille.
	Utilisez la fonction micro-ondes et la fonction combinée micro-ondes.
	Utilisez la minuterie / activez le verrouillage enfant par une pression de 3 secondes.
	Réglez une heure de fin pour la durée de la cuisson.
	Utilisez-le pour obtenir un préchauffage rapide.
P	Touchez le symbole P pour sélectionner les fonctions. Vous pouvez passer rapidement d'un mode à l'autre en appuyant longuement sur la touche.
	Vous pouvez utiliser le curseur ou le symbole "+/-" à proximité pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
A	Appuyez sur cette touche pour utiliser les autoréceptions.
	Régler l'horloge en mode veille/Changer entre le réglage de l'heure et le réglage de la température.
	Appuyez sur cette touche pour définir le poids lorsque vous utilisez des recettes automatiques.
	Allumez ou éteignez la lampe.











	Démarrer et interrompre le processus de cuisson.
-	Utilisez le symbole « - » à proximité pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.
+	Utilisez le symbole « + » à proximité pour modifier les valeurs de réglage affichées à l'écran.

	Après 10 minutes d'inactivité, la luminosité de l'écran diminue.
--	--

4 Fonctionnement

4.2 Types de chauffage

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. Pour vous permettre de trouver le type de chauffage adapté à votre plat, nous avons expliqué ici les différences et les champs d'application.

Types de chauffage	Température	Utilisation
 Conventionnel	30~250°C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures humides.
 Convection	50~250°C	Pour la cuisson au four et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure uniformément le ventilateur.
 Conventionnel + ventilateur	50~250°C	Pour la cuisson au four et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des éléments chauffants de manière uniforme dans la cavité.
 Chauffage par rayonnement	150~250°C	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale, sous l'élément chauffant du gril.
 Double grille + ventilateur	50~250°C	Pour griller les aliments plats et pour faire dorer les aliments. Le ventilateur répartit la chaleur de manière homogène dans toute la cavité.
 Double gril	150~250°C	Pour griller les aliments plats et pour faire dorer les aliments.
 Pizza	50~250°C	Pour les pizzas et les plats nécessitant une forte chaleur par le dessous. Le chauffage du fond et le chauffage de l'anneau fonctionneront.
 Chaleur de fond	30~250°C	Pour faire dorer davantage les fonds de pizzas, de tartes et de pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.
 Décongélation	-	Pour décongeler en douceur les aliments congelés.
 Démoulage de la pâte	30~45°C	Pour la préparation de pâtes à base de levure et de levain et la culture de yaourts.

4.3 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction des besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.



Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil risque de surchauffer. Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement après l'opération, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

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

4.4.1 Première utilisation



Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez nettoyer la cavité et les accessoires.

1. Enlevez tous les autocollants, les films de protection de la surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les supports latéraux de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les supports latéraux à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon à vaisselle ou d'une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité ne contient aucun reste d'emballage, tel que des billes de polystyrène ou des morceaux de bois, qui pourraient présenter un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf, faites chauffer l'appareil lorsqu'il est vide et que la porte du four est fermée.
7. Maintenez la cuisine très aérée pendant la première chauffe de l'appareil. Les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart de la cuisine pendant cette période. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Ajustez les paramètres indiqués. La section suivante explique comment régler le type de chauffage et la température. → "Utilisation de votre

appareil" à la page 19

Réglage	
Mode chauffage	
Température	250°C
Temps	1h

Après que l'appareil a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vaisselle.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez la brosse latérale.

4.4.2. Réglage de l'heure

Avant d'utiliser le four, il faut régler l'heure.

1. Une fois le four branché électriquement, touchez le symbole de l'horloge, puis vous pouvez régler l'heure de la journée en heures à l'aide du curseur ou du signe "+/-".
2. Touchez à nouveau le symbole de l'horloge, puis réglez l'heure en minutes à l'aide du curseur ou du signe "+/-".
3. Appuyez sur le symbole de l'horloge pour terminer le réglage.



L'horloge est un système de 24 heures.

4.4.3 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 Utilisation de votre appareil


4.5.1 Cuisson au four

1. Une fois le four branché électriquement, touchez le symbole de fonction du four pour sélectionner les fonctions, utilisez le curseur ou le signe "+/-" pour régler la température de cuisson.
2. Touchez le symbole Start/Pause, le four commence à fonctionner, si ce n'est pas le cas, le four se remet à l'heure après 5 minutes.


4 Fonctionnement

3. Pendant la cuisson, vous pouvez toucher  pour l'annuler.






Après le réglage de la température, vous pouvez toucher le symbole de l'horloge  pour régler la durée de cuisson, vous pouvez la régler à l'aide du curseur ou du signe "+/-".

4.5.2 Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser le préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage. Lorsque vous sélectionnez une fonction, touchez le symbole de préchauffage rapide , la marque de préchauffage rapide s'allume à l'écran. Si la fonction ne parvient pas à préchauffer rapidement, l'appareil émet un bip. Le préchauffage rapide ne s'applique pas aux recettes automatiques, à la décongélation ni au levage de pâte.

4.5.3 Réglage d'une heure de fin

Après avoir terminé le réglage de la durée, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson.

1. Touchez , puis utilisez le curseur ou le signe "+/-" pour régler l'heure de fin en heures, touchez  à nouveau pour la régler en minutes. Une fois le réglage terminé, touchez  pour vous en assurer.
2. Lorsque vous réglez l'heure de fin, vous devez régler la durée de la cuisson. Veuillez vérifier la cuisson au four.



Pour savoir comment régler la durée de cuisson.


3. Par exemple, si vous réglez l'heure de fin sur 10 heures et la durée de cuisson sur 1 heure, le four chauffera à 9 heures et finira à 10 heures.




1. Vous pouvez définir l'heure de programmation avant de choisir le menu, ou sélectionner le menu avant de programmer l'heure. Les deux options sont possibles.
2. Pas de fonction de réservation pour la décongélation, le chaud, le menu automatique, la combinaison micro-ondes, le micro-ondes et la fermentation.

4.5.4 Modification pendant la cuisson

Pendant la période de fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le réglage du type de chauffage et le réglage de la température par la fonction four ou le curseur. Après le changement, s'il n'y a pas d'autre action après 6 secondes, le four chauffera comme vous l'avez changé.

Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson pendant le processus de cuisson, touchez  et modifiez-la à l'aide du curseur ou du signe "+/-". Après la modification, s'il n'y a pas d'autre action après 6 secondes, le four fonctionnera comme vous l'avez modifié. Pendant le processus de cuisson avec un réglage de temps de fin, ou dans les recettes automatiques, vous ne pouvez pas faire de changement.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, touchez .







La modification des modes, de la température et du temps de repos peut avoir des effets négatifs sur le résultat de la cuisson. Nous vous recommandons vivement de ne pas le faire, sauf si vous avez une bonne expérience de la cuisine.



Une fois l'appareil éteint, il devient très chaud, surtout à l'intérieur de la cavité. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou les ustensiles de cuisine de la cavité et laissez l'appareil refroidir. Maintenez les enfants à une distance sûre afin d'éviter les brûlures.





4.5.5 Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie en touchant . Lorsque l'heure est arrivée, le four émet un "bip" pour le rappeler. A la première touche de , réglez la minuterie en heures, puis touchez à nouveau , réglez la minuterie en minutes. Touchez à nouveau  et le réglage est terminé.

Vous pouvez régler la minuterie avant et pendant la cuisson, mais lorsque vous sélectionnez la fonction et la température, elle n'est pas disponible. Ne définissez pas de réservation et de rappel en même temps.

4.5.6 Micro-ondes et combinaison de micro-ondes

1. Votre appareil dispose de 4 types de fonctions micro-ondes, dont le micro-ondes simple et le micro-ondes combiné.

Types de chauffage		Puissance par défaut	Température par défaut	Température	Temps
	Four à	800W	/		00:10-30:00min
	Mi-cro-ondes+ Convection	320W	160°C	50~250°C	00:01- 01:30 heures
	Mi-cro-ondes + double grill +	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30 heures
	Mi-cro-ondes + mode pizza	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30 heures

	5	4	3	2	1
Puissance du four à micro-ondes	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Puissance combinée		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- L'état de veille s'active en appuyant sur la touche micro-ondes : la fonction est sélectionnée, l'icône s'allume, avec un temps par défaut de 1 minute et une puissance de 800 W. La liaison micro-ondes s'active alors, la puissance clignote et peut être ajustée à l'aide du curseur coulissant. La plage de changement est de 80W~ 800W, un total de 5 paragraphes, consultez la liste ci-dessous.
- Appuyez sur la touche de l'heure : l'heure du four à micro-ondes clignote. Utilisez la barre coulissante pour la régler, de 10 secondes à 30 minutes. L'ajustement se fait par paliers de 10 secondes jusqu'à 15 minutes, puis par paliers de 30 secondes au-delà.
- Généralités : tube d'air chaud, tube supérieur + infrarouge + ventilateur chaud. Les trois menus pizza peuvent être combinés avec la fonction micro-ondes. Pour les autres menus, l'activation de la touche micro-ondes est impossible et un signal sonore retentit.
- Pour annuler la fonction micro-ondes, il faut toujours appuyer sur la touche micro-ondes pendant 3 secondes.
- Mémorisez la puissance du four à micro-ondes et la fonction de combinaison après avoir sélectionné l'état de veille. Tant que le menu n'est pas exécuté ou que la touche d'annulation n'est pas annulée, la

4 Fonctionnement

valeur par défaut est renvoyée.



1. Lorsque la cuisson au micro-ondes est suspendue, l'heure et la puissance clignent.
2. En état de suspension, appuyez d'abord sur la touche micro-ondes, puis sur le signe "+,-" ou le curseur pour modifier la puissance du micro-ondes.

4.5.7 Verrouillage enfant

En mode veille, rappel, réservation et menu, pause, appuyez longuement sur la touche de rappel 3s, bip, verrouillage, icône de verrouillage enfant allumée ; puis appuyez longuement sur la touche de rappel 3s, bip, déverrouillage, icône de verrouillage enfant éteinte. Dans l'état de verrouillage des enfants, la fonction micro-ondes ne peut pas être annulée.

4.6 Recettes automatiques

Votre four dispose d'une large gamme de programmes automatiques pour vous permettre d'obtenir facilement d'excellents résultats. Il suffit de sélectionner le programme approprié au type d'aliment que vous cuisinez et de suivre les instructions affichées à l'écran.

Non.	Recettes	Micro.	Préchauffage	Heure par défaut	Poids	
d01	Décongélation (viande)	OUI	NON	08:00 min	0,2kg	0,1 kg à 1,5 kg
d02	Décongélation (volaille)	OUI	NON	04:48 min	0,2kg	0,1 kg à 1,5 kg
d03	Décongélation (poisson)	OUI	NON	04:00 min	0,2kg	0,1 kg à 1,0 kg
A01	Popcorn	OUI	NON	03:05 min	0,1kg	
A02	Gratin de pommes de terre au fromage	OUI	NON	00:35 hr	0,5kg	
A03	Gâteau au fromage	NON	NON	01:16hr	/	
A04	Quiche Lorraine	NON	10	Préchauffez pendant 10 minutes 00:40 hr	/	
A05	Pain de viande	NON	NON	01:15Hr (par défaut) 00:45hr	1,00kg	1.00/0.50kg
A06	Gâteau Marmor	NON	NON	01:20hr	/	
A07	Pain plat	NON	8	Préchauffez pendant 8 minutes 00:35 hr	/	
A08	Tarte aux pommes	NON	7	Préchauffez pour 7 01:00hr	/	
A09	Pizza fraîche sur plateau	NON	8	Préchauffez pendant 8 minutes 00:35 hr	/	
A10	Gâteau aux pommes avec crumbles	NON	NON	01:00hr	/	



Retirez le plateau lorsque vous cuisinez avec les recettes d01, d02, d03, A01 ou A02.







4.7 Conseils et astuces

Vous souhaitez cuisiner votre propre recette.	Essayez d'abord d'utiliser les paramètres de recettes similaires et optimisez le processus de cuisson en fonction du résultat.
Le gâteau est-il prêt ?	Placez un bâtonnet en bois à l'intérieur du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. S'il n'y a pas de pâte crue sur le bâton après l'avoir retiré, le gâteau est prêt.
Le gâteau perd énormément de volume pendant le refroidissement après la cuisson.	Essayez d'abaisser la température de 10°C et vérifiez les instructions de préparation des aliments concernant la manipulation mécanique de la pâte.
La hauteur du gâteau est beaucoup plus élevée au milieu qu'à l'extérieur.	Ne graissez pas l'anneau extérieur du moule à charnière.
Le gâteau est trop brun au sommet	Utilisez une étagère plus basse ou une température de consigne plus basse (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long).
Le gâteau est trop sec	Augmentez la température de consigne de 10°C (le temps de cuisson peut être plus court).
La nourriture est bonne mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée.	Utilisez une température de consigne inférieure de 10°C (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long) et vérifiez deux fois la recette.
Le brunissement est inégal	Utilisez une température réglée inférieure de 10 °C (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long). Utilisez le mode "Chauffage par le haut et par le bas" sur un seul niveau.
Le dessous du gâteau est moins doré.	Choisissez un niveau inférieur.
Cuisson sur plusieurs niveaux en même temps : Une étagère est plus foncée que l'autre.	Utilisez un mode de cuisson assistée par ventilateur pour la cuisson à plusieurs niveaux et sortez les plateaux individuellement lorsqu'ils sont prêts. Il n'est pas nécessaire que tous les plateaux soient prêts en même temps.
Condensation de l'eau pendant la cuisson	La vapeur fait partie de la cuisson et du four et sort normalement du four avec le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces du four ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être totalement évité.
Quel type d'ustensile de cuisson peut-on utiliser ?	Utilisez tous les ustensiles de cuisson résistants à la chaleur. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout s'ils sont acides. Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien ajustés.
Comment utiliser la fonction gril ?	Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments dans le niveau indiqué par ce manuel. Fermez la porte du four lorsque vous utilisez un mode de cuisson au gril. N'utilisez pas le four lorsque la porte est ouverte, sauf pour charger / retirer / vérifier les aliments.

4 Fonctionnement

Comment maintenir le four propre pendant les grillades ?	Utilisez le bac rempli de 2 litres d'eau au niveau 1. Le plateau récupère presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments posés sur la grille.
L'élément chauffant de tous les modes de cuisson s'allume et s'éteint au fil du temps.	Il s'agit d'une opération normale qui dépend du réglage de la température.
Comment calculer les réglages du four lorsque le poids du rôti n'est pas indiqué dans la recette ?	<p>Choisissez les paramètres à côté du poids du rôti et modifiez légèrement la durée.</p> <p>Utilisez si possible une sonde à viande pour détecter la température à l'intérieur de la viande.</p> <p>Placez soigneusement la tête de la sonde dans la viande, conformément aux instructions du fabricant.</p> <p>Placez la tête de la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande, en évitant les os et les cavités.</p>
Que se passe-t-il si un liquide est versé sur un aliment dans le four pendant le processus de cuisson ?	<p>Le fluide se met à bouillir et de la vapeur se forme dans le cadre d'un processus physique normal.</p> <p>Attention, la vapeur est brûlante. Voir aussi "Condensation de l'eau pendant la cuisson" pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition est plus rapide et peut provoquer des flammes dans la cavité. Veillez à ce que la porte du four soit fermée pendant ce type de processus. Veuillez contrôler soigneusement le processus de cuisson. Ouvrez la porte très doucement et seulement si nécessaire.</p>

4.8 Test des aliments selon la norme EN 60350-1

Recettes	Accessoires	F	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Gâteau éponge	Forme à ressort Φ 26cm		170	1	30-35	Oui
Petit gâteau	1 plateau		150	2	30-40	Oui
Tarte aux pommes	Forme à ressort Φ 20cm		160	1	70-80	Non
Pain	1 plateau		210	2	30-35	Oui
Toast	Grille		Max	5	6-8	Oui 5min
poulet	Supports et plateaux		180	Grille 2 Plateau 1	75-80	Oui

1. Dans la recette du poulet, commencez par placer le dos du poulet sur le dessus et retournez-le après 30 minutes sur le dessus.
2. Utilisez un moule foncé et givré et le placer sur la grille.

- Sortez les plateaux au moment où les aliments sont prêts, même s'ils ne sont pas à la fin du temps de cuisson indiqué.
- Choisissez la température la plus basse et vérifiez après le temps le plus court, indiqué dans le tableau.
- Réglez le plateau sur le niveau 1 et remplissez-le d'eau si vous l'utilisez pour recueillir les liquides des aliments placés sur la grille, quel que soit le mode de cuisson.
- Les steaks hachés doivent être retournés aux deux tiers du temps de cuisson.

5 Nettoyage et entretien

5.1 Agent de nettoyage

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et fonctionnera parfaitement pendant longtemps. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Consultez le tableau et suivez ses indications pour éviter d'endommager les surfaces avec un produit de nettoyage inadapté. Selon le modèle de l'appareil, il se peut que toutes les zones énumérées ne soient pas présentes dans votre appareil.

Attention ! N'utilisez pas :



1. Les produits de nettoyage durs ou abrasifs.
2. Les produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
3. De tampons à récurer durs ou éponges de nettoyage.
4. De nettoyeurs à haute pression ou nettoyeurs à vapeur.
5. De nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'appareil lorsqu'il est chaud.



Lavez soigneusement les nouvelles éponges avant de les utiliser.

5.1.1 Conseil

Des produits de nettoyage et d'entretien hautement recommandés peuvent être achetés auprès du service après-vente.

Respectez les instructions du fabricant concerné.

5.2 Rangement

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, conservez-le soigneusement.
- Veillez également à ce que l'appareil soit débranché, refroidi et entièrement sec.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

5.3 Manipulation et transport

- Lors de la manipulation et du transport, transportez 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. L'appareil peut être endommagé.
- La chute de l'appareil le rendra non opérationnel ou causera des dommages permanents. La chute de l'appareil le rendra non opérationnel ou causera des dommages permanents.

5 Nettoyage et entretien

Surface de l'appareil à l'extérieur	Nettoyage
Extérieur de l'appareil : façade en acier inoxydable	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Enlevez immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf).</p> <p>La corrosion peut se former sous ces mouchetures.</p> <p>Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, adaptés aux surfaces chaudes, sont disponibles auprès de notre service après-vente ou de revendeurs spécialisés. Appliquez une très fine couche du produit de nettoyage à l'aide d'un chiffon doux.</p>
Plastique	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de grattoir pour vitres.</p>
Surfaces peintes	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux.</p>
Panneau de commande	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de grattoir pour vitres.</p>
Panneaux de porte	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez pas de grattoir à verre ou de tampon à récurer en acier inoxydable.</p>
Poignée de porte	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, essuyez-le immédiatement. Sinon, vous ne pourrez pas éliminer les taches.</p>
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	<p>Respectez les instructions relatives aux surfaces du compartiment de cuisson qui suivent le tableau.</p>
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Si le compartiment de cuisson est très sale, utilisez un nettoyant pour four.</p>
Joint de porte Ne retirez pas	<p>Eau chaude savonneuse :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon à vaisselle. Ne décapez pas.</p>
Couvercle de porte en acier inoxydable	<p>Nettoyant pour acier inoxydable :</p> <p>Respectez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de produits d'entretien pour l'acier inoxydable. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.</p>

5 Nettoyage et entretien

Accessoires	Eau chaude savonneuse : Trempez et nettoyez à l'aide d'un torchon ou d'une brosse. En cas de dépôts importants de saleté, utilisez un tampon à récurer en acier inoxydable.
Rails	Eau chaude savonneuse : Trempez et nettoyez à l'aide d'un torchon ou d'une brosse.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon ou une brosse. Ne nettoyez pas au lave-vaisselle.
Système d'extraction	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant pendant que les rails extractibles sont sortis. Il est préférable de les nettoyer lorsqu'ils sont enfoncés. Ne nettoyez pas au lave-vaisselle.
Thermomètre à viande	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon ou une brosse. Ne nettoyez pas au lave-vaisselle.

Remarques :

1. De légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
2. L'éclairage intérieur crée des reflets qui produisent des ombres ressemblant à des traînées sur les panneaux de porte.
3. L'émail est cuit à très haute température. Cela peut entraîner de légères variations de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement. L'émaillage ne couvre pas toujours complètement les bords des plateaux minces. Par conséquent, ces bords peuvent être rugueux. Cela ne nuit pas à la protection anticorrosion.
4. Maintenez toujours l'appareil propre et éliminez immédiatement les salissures afin d'éviter l'accumulation de dépôts tenaces.

Conseils :

1. Nettoyez la cavité de cuisson après chaque utilisation. Cela permet d'éviter que la saleté ne s'incruste.
2. Éliminez toujours immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple le blanc d'œuf).
3. Retirez immédiatement les morceaux d'aliments contenant du sucre, si possible lorsqu'ils sont encore chauds.
4. Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés au rôtissage, par exemple un plat à rôtir.

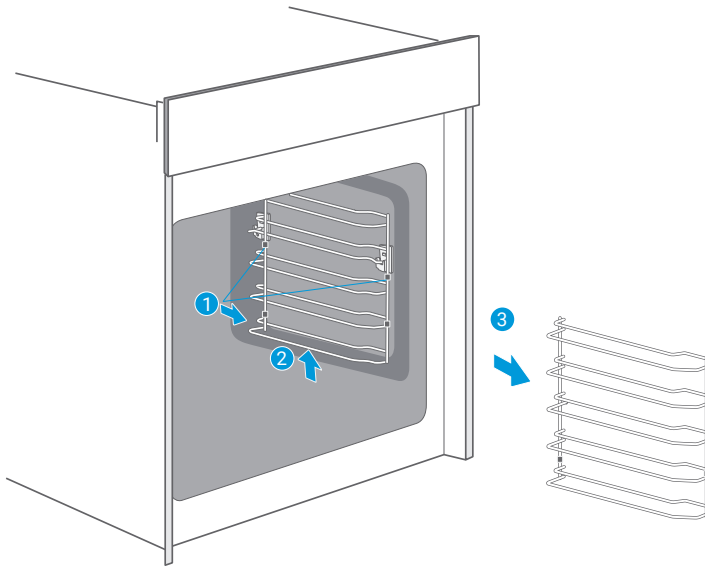
5 Nettoyage et entretien

5.4 Porte de l'appareil

Rails

Pour un bon nettoyage des rails et de la cavité, vous pouvez retirer les étagères et les nettoyer. Ainsi, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant de nombreuses années.

1. Prise d'accessoires en téflon blanc.
2. Soulevez le support latéral.
3. Retirez le support latéral.



6 Dépannage

Si une panne survient, avant d'appeler le service après-vente, assurez-vous qu'elle n'est pas due à des opérations incorrectes et reportez-vous au tableau des pannes, essayez de corriger la panne vous-même. Il est souvent facile de remédier soi-même aux défauts techniques de l'appareil.

Si un plat ne se révèle pas exactement comme vous le souhaitiez, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de préparation à la fin du manuel d'utilisation.

Défaut	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.
Les boutons sont tombés de leur support dans le panneau de commande.	Une manipulation accidentelle a désengagé les boutons.	Les boutons peuvent être retirés. Il suffit de replacer les boutons dans leur support sur le panneau de commande et de les pousser pour qu'ils s'enclenchent et puissent être tournés comme d'habitude.
Les boutons ne peuvent plus être tournés facilement.	Il y a de la saleté sous les boutons	Les boutons peuvent être retirés. Pour débloquer les boutons, il suffit de les retirer du support. Il est également possible d'appuyer sur le bord extérieur des boutons afin qu'ils basculent et puissent être ramassés facilement. Nettoyez soigneusement les boutons à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse. Séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. Ne trempez pas et ne nettoyez pas au lave-vaisselle. Ne retirez pas les boutons trop souvent afin que le support reste stable.
Le ventilateur ne fonctionne pas tout le temps en mode : "Chauffage par ventilateur"		Il s'agit d'une opération normale, due à la meilleure répartition possible de la chaleur et à la meilleure performance possible du four.
Après la cuisson, vous pouvez entendre un bruit et remarquer un flux d'air près du panneau de commande.		Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, afin de prévenir les conditions d'humidité élevée dans la cavité et de refroidir le four pour votre confort. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra automatiquement.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits dans le temps indiqué par la recette.		Vous utilisez une température différente de celle indiquée dans la recette. Vérifiez deux fois les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles de la recette. Vérifiez deux fois la recette.
Brunissement inégal		Réduisez la température ou ajustez le niveau de la tablette pour un meilleur résultat. Vérifiez deux fois la recette et les réglages. La finition de la surface, la couleur ou le matériau de l'article de cuisson n'étaient pas adaptés à la fonction du four sélectionnée. En cas d'utilisation de la chaleur rayonnante, par exemple en mode "chauffage par le haut et par le bas", utilisez des ustensiles de cuisine mats, de couleur foncée et de poids léger.
La lampe ne s'allume pas		La lampe doit être remplacée.

**Avertissement – Risque de choc électrique !**

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Confiez les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés à l'un de nos techniciens après-vente qualifiés. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez immédiatement le service après-vente.

Durée de fonctionnement maximale :

La durée maximale de fonctionnement de cet appareil est de 9 heures, afin d'éviter que vous n'oubliez la prise de courant.

Remplacement de la lampe dans le coin de la cavité

Si la lampe à cavité ne fonctionne pas, veuillez contacter le service après-vente.

Lees eerst deze handleiding!

Beste gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor het feit dat u de voorkeur geeft aan dit Beko-apparaat. Wij hopen dat u de beste resultaten krijgt van uw apparaat dat werd vervaardigd met hoogwaardige en moderne technologie. Om die reden vragen wij u deze volledige handleiding en alle andere begeleidende documenten zorgvuldig te lezen voor u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en besteed aandacht aan alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

Denk eraan dat deze handleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen modellen worden uitdrukkelijk beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in verschillende hoofdstukken van deze handleiding.



Belangrijke informatie en nuttige tips bij het gebruik.



Waarschuwingen voor gevaarlijke situaties met gevaar voor het leven of uw eigendom.



Waarschuwing voor hete oppervlakken..



Waarschuwing voor elektrische schokken.

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 magnetron-energie, 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 magnetron-energie. De veiligheidsvergrendelingen

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

- 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 magnetron-energie, 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 keukendoeken 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 zorg".
- 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.
- Gebruik de oven niet leeg.
- 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

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

de folie wordt geopend na de bereiding van de etenswaren.

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

het netsnoer nooit rond het apparaat.

- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of in een andere vloeistof. Houd het niet onder stromend water.
- Als u etenswaren opwarmt in papieren of plastic containers moet u de ogen in het oog houden en opletten voor een mogelijke ontbranding.
- Verwijder de draadstrips en/of metalen handvaten van papieren of plastic zakjes voor u ze in de magnetron plaatst.
- Als u rook opmerkt, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact verwijderen, als dit veilig kan, en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te smoren.
- Gebruik de magnetron niet voor opslag. Laat geen papieren items, kookmateriaal of voedsel in de magnetron staan als u hem niet gebruikt.
- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding moeten worden geschud of gemengd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor verbruik om brandwonden te vermijden.
- Dit apparaat is een Groep 2 klasse B ISM apparaat. Groep 2 bevat alle ISM (Industrieel, Wetenschappelijk en Medisch) apparaat waarin radiofrequentie energie opzettelijk wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en vonkerosie apparaat.
- Klasse B apparatuur is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik in vestigingen die rechtstreeks zijn verbonden

met een laagspanningsnetwerk.

- Gebruik geen kookolie in de magnetron. Hete olie kan de onderdelen en het materiaal van de magnetron beschadigen en het kan brandwonden veroorzaken op de huid.
- Doorprik etenswaren met een dikke korst zoals aardappelen, courgettes, appelen en kastanjes.
- Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de achterzijde naar de muur is gericht.
- Voor u het apparaat verplaatst, moet u de draaitafel vastmaken om schade te voorkomen.
- Eieren in de schaal en volledige hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs na het opwarmen van de mag-

netron.

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 gela-

ten 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 etens-

waren 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 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:** U mag het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Reinig de behuizing uitsluitend met een licht vochtige spons/doek in een warm zeepsopje. Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen. Hier vindt u de **Reiniging en zorg** en **Opberging** 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 afgedankte 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.

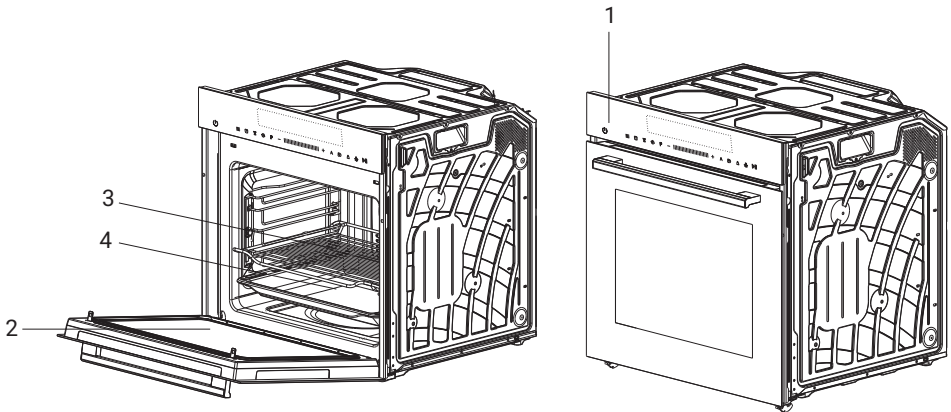
1.4 Informatie op de verpakking



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. Magnetronvenster
3. Grillrooster
4. Bakplaat

2.2 Technische gegevens

Spanning/Frequentie	230V~ 50 Hz
Vermogensverbruik (Magnetron)	1600 W
Uitgangsvermogen (Magnetron)	800 W
Elektrische klasse	I
Vermogensverbruik (Grill)	2200 W
Vermogensverbruik (Hete-lucht)	1800 W
Maximaal vermogensverbruik	2880 W
Netto gewicht	45 kg

Technische en ontwerp wijzigingsrechten zijn voorbehouden.

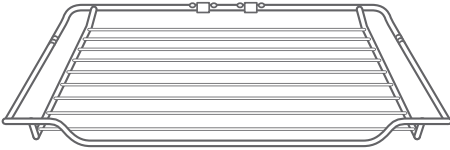
De markeringen op het product of de waarden vermeld in andere documenten die worden geleverd met het product zijn waarden verkregen in laboratorium omstandigheden volgens de relevante normen. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het apparaat en omgevingsvoorwaarden. Stroomwaarden worden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

2.3 Accessoires

Uw apparaat wordt geleverd met een aantal accessoires. Hier vindt u een overzicht van deze accessoires en informatie over het correcte gebruik.

Bijhorende accessoires

Uw apparaat is uitgerust met de volgende accessoires:



1. Rooster:

Voor ovengerei, cakevormen en ovenvaste schotels. Voor geroosterd en gegrilde etenswaren.



2. Bakschotel

Voor bakschotels en kleine gebakken gerechten.

U kunt de schotel gebruiken voor vloeistof of etenswaren met jus.

Gebruik uitsluitend originele accessoires. Ze zijn speciaal aangepast voor uw apparaat.

U kunt accessoires kopen via de aftersales-service, via gespecialiseerde retailers of online.



1. De accessoires kunnen vervormen als ze heet worden. Dit beïnvloed hun werking niet. Zodra ze opnieuw zijn afgekoeld, herwinnen ze hun oorspronkelijke vorm.
2. Het rooster kan niet alleen worden gebruikt om te grillen, maar ook voor bereidingen in de magnetron. En de schotel mag niet worden gebruikt in de magnetron.
3. De tweede laag van het apparaat is aanbevolen en biedt de beste prestaties voor de magnetronfunctie.
4. Gebruik de magnetronfunctie niet als de magnetron leeg is.

3 Installatie en verbinding

3.1 Geïnstalleerde eenheden

Om het apparaat veilig te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat het is geïnstalleerd conform de professionele normen in naleving van de installatievoorschriften. Schade veroorzaakt door een incorrecte installatie worden niet gedekt door de garantie.

Tijdens de installatie moet u veiligheidshandschoenen dragen om te voorkomen dat u zich zou kwetsen aan de scherpe randen.

Inspecteer het apparaat op eventuele schade voor de installatie en verbind het apparaat niet als u schade vaststelt.

Voor u het apparaat inschakelt, moet u alle verpakkingsmateriaal en zelfklevende folie verwijderen van het apparaat.

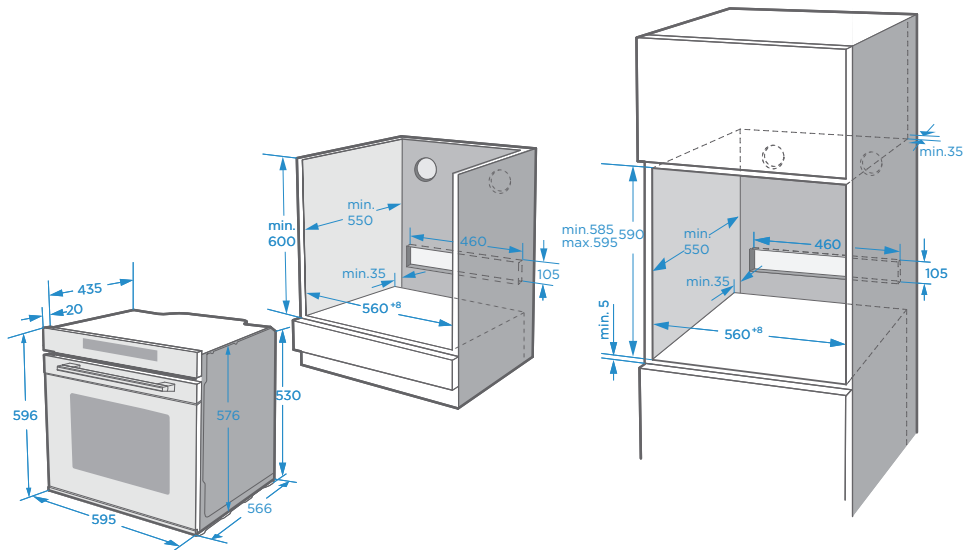
De bijgevoegde dimensies worden vermeld in mm.

De stekker moet toegankelijk blijven of monteer en schakelaar in de vaste bedrading zodat u het apparaat, indien nodig, kunt uitschakelen na de installatie.



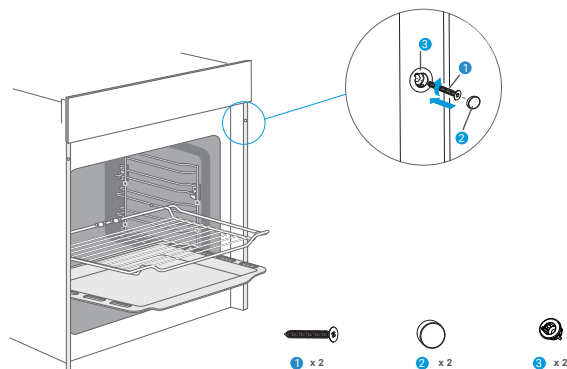
Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden. Gebruik het niet onder het werkoppervlak en het mag niet worden onderworpen aan morsen of spatten van containers op de oppervlakken waaronder het apparaat is geïnstalleerd.

3.1.1 Installatiedimensies



3 Installatie en verbinding

3.1.2 Inbouwen



Zodra de magnetron correct is aangebracht in de behuizing van het apparaat, zoekt u de bedegaten in de behuizing van de magnetron en bevestigt u hem met



U mag de schroeven niet te hard aandraaien om schade aan de magnetron of de apparaat-behuizing te voorkomen - gebruik enkel een schroevendraaier!

3.1.3 Accessoires invoeren

De holte van de magnetron heeft vijf rekposities. De rekposities worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen ongeveer halfweg worden verwijderd zonder te kantelen.

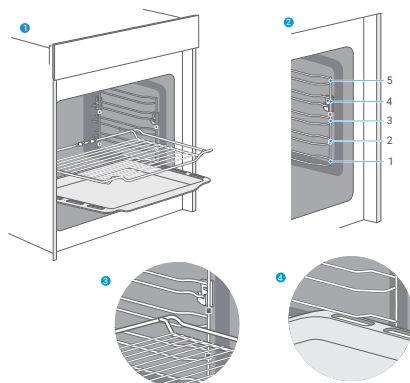


1. Zorg ervoor dat u de accessoires altijd in de correcte richting aanbrengt in de holte.
2. Voer de accessoires altijd volledig in de holte zodat ze niet in aanraking komen met de deur van het apparaat.

3.1.3.1 Vergrendelingsfunctie

De accessoires kunnen ongeveer halfweg worden verwijderd zonder te kantelen. De vergrendelingsfunctie belet dat de accessoires zouden kantelen wanneer ze worden verwijderd. De accessoires moeten correct worden aangebracht in de holte om zeker te zijn dat de kantelbeveiliging correct werkt.

3 Installatie en verbinding

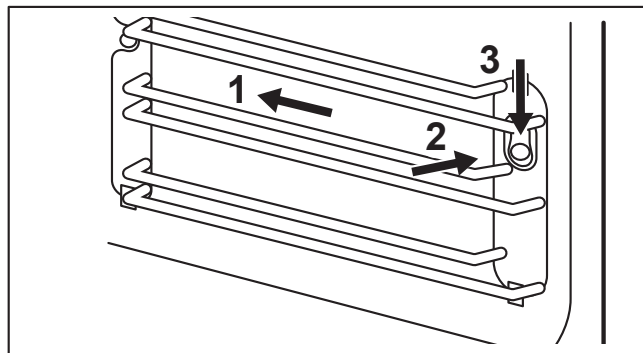


Wanneer u het rooster in de magnetron plaatst, moet u ervoor zorgen dat het rooster in de correcte richting zit, zoals in afbeelding 1-3.

Wanneer u de bakschotel in de magnetron plaatst, moet u ervoor zorgen dat het rooster in de correcte richting zit, zoals in afbeelding 1-4.

3.1.3.2 De inschuifrails installeren

1. Duw de inschuifrails in de achterste vergrendeling.
2. Duw de inschuifrails naar de voorste vergrendeling op de zijwand van de ovenruimte.
3. Duw de inschuifrails omlaag.



Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van de inschuifrails. Verwijder de witte blokkerings-elementen niet. Al sje vallen, plaats ze dan terug.

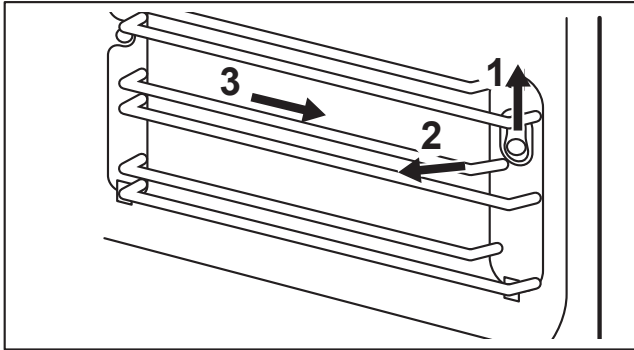
3.1.3.3 De bakplaatsteunen verwijderen

Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.

1. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
2. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.

3 Installatie en verbinding

3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.

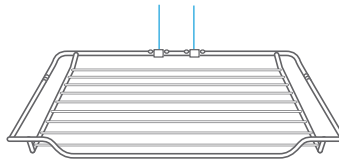


3.1.3.4 Installatie van het ringvormige rubberen stootkussen



Ringvormig rubberen stootkussen

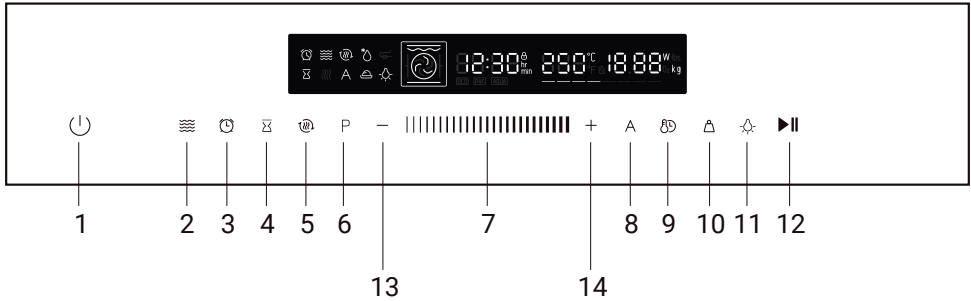
Ringvormig rubberen stootkussen



In de magnetron opwarmmodus moet een ringvormige rubberen stootkussen worden gemonteerd op het grillrek om vonken te voorkomen wanneer het rooster in contact komt met de binnenwand van de holte.

4.1 Bedieningspaneel

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













Symbool	Functie
	Annuleer de huidige status en open de stand-bymodus.
	Gebruik de magnetron en magnetron combinatiefunctie.
	Gebruik de timerfunctie/gebruik het kinderslot door de knop 3 seconden in te drukken.
	Stel de eindtijd in voor de bereidingsduur.
	Gebruik deze functie om snel voor te verwarmen.
	Raak het P-symbool aan om functies te selecteren. U kunt snel overschakelen door de knop lang in te drukken.
	U kunt de schuifregelaar of de "+/-" symbolen gebruiken om de instelwaarden te wijzigen die worden weergegeven op het scherm.
	Druk de knop in voor automatische recepten.
	Schakel de klok in de stand-bymodus/Schakel tussen de tijdstellingen en de temperatuurinstelling.
	Druk op de knop om het gewicht in te stellen wanneer u de automatische recepten gebruikt.
	De lamp in-/uitschakelen.

	Start en pauzeer de bereiding.
	U kunt het "-" symbool gebruiken om de instelwaarden te wijzigen die worden weergegeven op het scherm.
	U kunt het "+/-" symbool gebruiken om de instelwaarden te wijzigen die worden weergegeven op het scherm.

	Als het apparaat 10 minuten inactief is, wordt de helderheid van het scherm gedempt.
--	--

4.2 Types verwarming

Uw apparaat heeft uiteenlopende werkingsmodi die uw apparaat gebruiksvriendelijker maken. Om u te helpen het correcte type opwarming te vinden voor uw schotel hebben we de verschillen en het bereik van het apparaat hier uitgelegd.

Types opwarming	Temperatuur	Gebruik
 Conventioneel	30~250°C	Voor traditioneel bakken en roosteren op een niveau. Speciaal geschikt voor cakes met vochtige garneringen.
 Convectie	50~250°C	Voor bakken en roosteren op een of meer niveaus. Warmte komt gelijkmatig van de ringverwarming rond de ventilator.
 Conventioneel + ventilator	50~250°C	Voor bakken en roosteren op een of meer niveaus. De ventilator verspreidt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de holte.
 Stralingswarmte	150~250°C	Om kleine hoeveelheden etenswaren te grillen en om etenswaren aan te bakken. U moet de etenswaren in het midden onder het grill verwarmingselement plaatsen.
 Dubbele grill + ventilator	50~250°C	Om platte etenswaren te grillen en om etenswaren aan te bakken. De ventilator verspreidt de warmte van de gelijkmatig in de holte.
 Dubbele grill	150~250°C	Om platte etenswaren te grillen en om etenswaren aan te bakken.
 Pizza	50~250°C	Voor Pizza en gerechten die veel hitte van onderen nodig hebben. Het onderste verwarmingselement en de ringverwarming worden ingeschakeld.
 Onderste verwarmingselement	30~250°C	Om extra te bruinen aan de onderzijde van de pizza, cakes en gebak. De verwarming komt van het onderste verwarmingselement.
 Ontdooien	-	Om ingevroren etenswaren zacht te ontdooien.
 Deeg laten rijzen	30~45°C	Om deeg met gist en zuurdeeg te laten rijzen en om yoghurt te activeren.

4.3 Koelventilator

De koelventilator schakelt in en uit naargelang vereist. De hete lucht ontsnapt boven de deur.



Bedek de ventilatiesleuven niet. Anders kan het apparaat oververhitten. Om het apparaat sneller te laten afkoelen aan het einde van de bereiding kan de koelventilator achteraf blijven werken gedurende een bepaalde periode.

4.4 Voor het eerste gebruik van het apparaat

4.4.1 Het eerste gebruik



Voor u het apparaat in gebruik neemt om etenswaren te bereiden, moet u de holte en de accessoires reinigen.

1. Verwijder alle stickers, beveiligingsfolie en transportbeveiliging onderdelen.
2. Verwijder alle accessoires en de zijrekken uit de holte.
3. Reinig de accessoires en de zijrekken grondig met een zeepsopje en een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de holte geen resterend verpakkingsmateriaal bevat, zoals polystyreen of houten verpakkingsmateriaal dat een brandrisico inhoudt.
5. Neem de vlakke oppervlakken af in de holte en de deur met een zachte, natte doek.
6. Om de nieuwe geur van het apparaat te verwijderen, kunt u het apparaat leeg opwarmen met de deur gesloten.
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat de eerste keer opwarmt. Houd kinderen en huisdieren uit de keuken tijdens deze opwarming. Sluit de deur naar de aanpalende ruimten.
8. Stel de instellingen bij zoals aangegeven. In de volgende sectie vindt u hoe u het verwarmings-type en de temperatuur kunt instellen. → "Het gebruik van uw apparaat" op pagina 19

Instelling	
Verwarmingsmodus	
Temperatuur	250°C
Tijd	1u

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Reinig de vlakke oppervlakken en de deur met een zeepsopje en een schoteldoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Monteer de zijrekken.

4.4.2 De klok instellen

Voor u de magnetron in gebruik kunt nemen, moet de klok worden ingesteld.

1. Nadat de magnetron elektrisch is aangesloten, raakt u het kloksymbool aan en vervolgens stelt u het tijdstip in in uren met de schuifregelaar of het "+/-" symbool.
2. Raak het kloksymbool opnieuw aan en vervolgens kunt u het tijdstip instellen in minuten met de schuifregelaar of het "+/-"symbool.
3. Raak het kloksymbool in aan het einde van de instelling.



De klok is een 24-uur scherm.


4.4.3 De accessoires schoonmaken

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

4.5 Het gebruik van het apparaat

4.5.1 Bereidingen met de magnetron


1. Nadat de elektrische aansluiting van de magnetron is uitgevoerd, raakt u de het magnetronfunctie-symbool aan. Gebruik de schuifregelaar of het "+/-" symbool om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Raak het Start/Pauze-symbool aan, de magnetron schakelt in. Zo niet schakelt de magnetron terug naar de klok na 5 minuten.

3. Tijdens de bereiding kunt u  aanraken om dit te annuleren.






Na de temperatuurinstelling kunt u het kloksymbool  aanraken om de bereidingstijd in te stellen. U kunt deze instellen met de schuifregelaar of het "+/-" symbool.

4.5.2 Snel voorverwarmen

U kunt de snelle voorverwarmingsfunctie gebruiken om de voorverwarmingsduur te verkorten. Wanneer u een functie selecteert, raakt u het snel voorverwarmen symbool  aan, de markering van de snelle voorverwarmingsfunctie licht op in het scherm. Als deze functie niet snel kan voorverwarmen, weerklinkt een pieptoon. Er is geen snelle voorverwarming in de automatische recepten, het ontdooien en het rijzen van deeg.

4.5.3 De eindtijd instellen

Daarna is de tijdstelling beëindigd en kunt u een tijdsduur instellen als de bereidingsduur.

1. Raak  aan. Daarna kunt u de schuifregelaar of het "+/-" symbool gebruiken om de eindtijd in te stellen in uren. Raak  opnieuw aan en stel de minuten in. Wanneer u de instelling hebt beëindigd, raakt u  aan om zeker te zijn.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u de bereidingsduur instellen. Controleer de bereiding met de magnetron.



De instelling van de bereidingstijd.


3. Bijvoorbeeld, wanneer u de eindtijd 10u00 is, en de bereidingsduur is 1 uur zal de magnetron beginnen opwarmen om 9u00 en eindigen om 10u00.




1. Stelt de afspraaktijd in voor u het menu kiest, of selecteer het menu voor u de afspraaktijd instellen.
2. Er is geen reserveringsfunctie voor het ontdooien, opwarmen, automatisch menu, magnetron combinatie, magnetron en fermentatie.

4.5.4 Wijzigingen tijdens de bereiding

Tijdens de werkingsduur van het apparaat moet u het type verwarmingsinstelling en de temperatuurinstelling wijzigen met de ovenfunctie of de schuifregelaar. Na deze wijziging, als er geen andere handeling wordt uitgevoerd na 6 seconden, warmt de magnetron op volgens uw vorige instellingen.

Als u de bereidingstijd wilt wijzigen tijdens de bereiding raakt u  aan en wijzigt u deze met de schuifregelaar of met het "+/-" symbool. Na deze wijziging, als er geen andere handeling wordt uitgevoerd na 6 seconden, werkt de magnetron op volgens uw vorige instellingen. Tijdens de bereiding met een ingestelde eindtijd, of in de automatische recepten kunt u geen wijzigingen uitvoeren.

Wanneer u de bereiding wilt annuleren, moet u  aanraken.







De modi/temperatuur/rust bereidingstijd instellen, kan negatieve effecten hebben op het resultaat van de bereiding. We raden dit af, tenzij u veel ervaring hebt met deze bereidingen.



Nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijft het zeer warm, in het bijzonder in de holte. Raak de binnenwanden van het apparaat of de verwarmings-elementen nooit aan. Gebruik ovenwanden om accessoires of ovengerei te verwijderen uit de holte en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen ook op een veilige afstand om letsel of brandwonden te vermijden.

4 Bediening





4.5.5 Timer

U kunt de timerfunctie gebruiken door  aan te raken. Aan het einde van de tijdsduur geeft de magnetron een pieptoon weer als herinnering. Bij de eerste aanraking van  stelt u de timer in volgens de uren. Vervolgens raakt u  opnieuw aan om de timer in te stellen volgens de minuten. Raak  opnieuw aan en de instelling wordt beëindigd.

U kunt de timer instellen voor en na de bereiding, maar wanneer u de functie en temperatuur selecteert, is dit niet beschikbaar. Boeking en herinneringen kunnen niet gelijktijdig worden ingesteld.

4.5.6 Magnetron en magnetron combinatie.

1. Uw apparaat heeft 4 soorten magnetronfuncties, inclusief een enkele magnetron en magnetron combinatie.

Types opwarming		Standaardvermogen	Standaardtemperatuur	Temperatuur	Tijd
	Magnetron	800W	/		00:10-30:00min
	Magnetron + Convectie	320W	160°C	50~250°C	00u01- 01u30
	Magnetron + dubbele grill+	320W	180°C	50~250°C	00u01- 01u30
	Magnetron + pizzamodus	320W	180°C	50~250°C	00u01- 01u30

	5	4	3	2	1
Magnetron vermogen	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Combinatie vermogen		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- De stand-bystatus wordt ingedrukt door de magnetrontoets, de magnetronfunctie wordt geselecteerd, het magnetronpictogram licht op, de standaard tijdsduur is 1 minuut, het standaardvermogen is 800W en vervolgens wordt de magnetron knop ingedrukt, het vermogen knippert en het vermogen van de magnetron kan worden gewijzigd door de schuifregelaar in te drukken. Het wijzigingsbereik is 80W~800W, een totaal van 5 paragrafen, zie de onderstaande lijst.
- Druk op de tijd-toets, magnetron-tijd flinkt, druk op de schuifregelaar om de magnetron-tijd te wijzigen, verander het bereik van 10 seconden tot 30 minuten, stappen van 10 seconden binnen 15 minuten, stap in meer dan 15 minuten voor 30 seconden.
- Algemene warme luchtbus, bovenste bus + infrarood + hete ventilator, pizza drie menu's kunnen worden gecombineerd met de magnetronfunctie, kies andere menu's en druk op de magnetrontoetsen ongeldig, begeleid door een ongeldige zoemer.
- Druk altijd op de magnetrontoets om de magnetronfunctie te annuleren gedurende 3 seconden.
- Het vermogen van de magnetron en de combinatiefunctie blijven in het geheugen nadat de stand-bystatus is geselecteerd. Tot het menu wordt uitgevoerd of de toets Annuleren wordt ingedrukt, wordt de

standaardwaarde geretourneerd.



1. Wanneer de magnetronbereiding wordt opgeschort, knipperen de tijd en het vermogen op het scherm.
2. In de opgeschorte status, druk eerst op de magnetrontoets en vervolgens op het symbool "+/-" of de schuifregelaar om het vermogen van de magnetron te wijzigen.

4.5.7 Kinderslot

In stand-by, herinnering, reservering en menu ingeschakeld, pauze-status, druk lang op de herinnering gedurende 3 seconden, het kinderslot licht op; Druk vervolgens lang op de herinnering-toets gedurende 3 seconden, pieptoon, ontgrendeling, kinderslotpictogram schakelen uit. In de kinderslotstatus kan de magnetronfunctie niet worden geannuleerd.

4.6 Automatische Recepten

Uw magnetron heeft een breed aanbod van automatische programma's om u de mogelijkheid te bieden gemakkelijk uitstekende resultaten te bereiken. Selecteer eenvoudig het geschikte programma voor het type etenswaren dat u wilt bereiden en volg de instructies op het scherm.

Nr.	Recepten	Micro.	Voorverwarmen	Standaard tijdsduur	Gewicht	
d01	Ontdooien (Vlees)	JA	NEE	08:00min	0,2kg	0,1kg~1,5kg
d02	Ontdooien (Gevoelge)	JA	NEE	04:48min	0,2kg	0,1kg~1,5kg
d03	Ontdooien (Vis)	JA	NEE	04:00min	0,2kg	0,1kg~1,0kg
A01	Popcorn	JA	NEE	03:05min	0,1kg	
A02	Aardappel-kaasgratin	JA	NEE	00u35	0,5kg	
A03	Kwark	NEE	NEE	01u16	/	
A04	Quiche Loraine	NEE	10	10 minuten voorverwarmen 00u40	/	
A05	Vleesbrood	NEE	NEE	01u15 (standaard) 00u45	1,00kg	1,00/0,50kg
A06	Marmercake	NEE	NEE	01u20	/	
A07	Plat brood	NEE	8	8 minuten voorverwarmen 00u35	/	
A08	Appeltaart	NEE	7	7 voorverwarmen 01u00	/	
A09	Verse pizza op een schotel	NEE	8	8 minuten voorverwarmen 00u35	/	
A10	Appeltaart met kruimel	NEE	NEE	01u00	/	









Als u recepten d01, d02, d03, A01, A02 bereidt, kan de schotel niet worden gebruikt.

4.7 Tips en trucs

U wilt uw eigen recept bereiden	Probeer eerst instellingen van gelijkaardige recepten te gebruiken en optimaliseer het bereidingsproces op basis van het resultaat.
Is de cake correct gebakken?	Steek een houten stokje in de cake ongeveer 10 minuten voor het einde van de baktijd. Als er geen rauw deeg zichtbaar is op het stokje wanneer u het verwijderd, is de cake klaar.
De cake verliest veel volume tijdens het afkoelen na het bakken.	Probeer de temperatuurinstelling 10°C te verlagen en controleer de bereidingsinstructies opnieuw met betrekking tot de mechanische behandeling van het deeg.
De hoogte van de cake in het midden is veel hoger dan de buitenkant	Breng geen vet aan op de buitenste ring van de bakvorm.
De cake is te bruin bovenaan	Gebruik een lager rekniveau en/of gebruik een lagere temperatuur (die kan leiden tot een langere bereidingstijd)
De cake is te droog	Verhoog de temperatuur met 10°C (dit kan leiden tot een kortere bereidingstijd)
Het gerecht ziet er goed uit maar het is te vochtig binnenin	Verlaag de temperatuur met 10°C (dit kan leiden tot een langer bereidings-tijd) en controleer het recept opnieuw..
Een ongelijkmatige bruine kleur	Verlaag de temperatuur met 10°C (dit kan leiden tot een langer bereidings-tijd). Gebruik de "Boven en onder" modus op een niveau.
De cake is minder bruin onderaan	Selecteer een lager niveau
Bakken op meer dan één niveau tegelijkertijd: Een rek is donkerder dan het andere.	Gebruik een ventilator-ondersteunde modus om te bakken op meer dan een niveau en verwijder de schotels individueel aan het einde. De schotels hoeven niet allemaal tegelijkertijd gaar te zijn.
Water condenseert tijdens het bakken.	Stoom is een onderdeel van het bakken en bereiden en deze verdwijnt doorgaans uit de oven samen met de koele luchtstroom. Deze stoom kan condenseren op verschillende oppervlakken van de oven of in de buurt van de oven en waterdruppels vormen. Dit is een fysisch proces en kan niet volledig worden vermeden.
Welk type bakgerei kan worden gebruikt?	Elk type hittebestendig bakgerei kan worden gebruikt. Het is raadzaam geen aluminium te gebruiken in direct contact met etenswaren, in het bijzonder als ze zuur zijn. Zorg dat het deksel goed past op de container.
Het gebruik van de grillfunctie?	Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats de etenswaren op het niveau vermeld in deze handleiding. Sluit de ovendeur als u de grillmodus gebruikt. Gebruik de oven niet met de deur open, behalve om de etenswaren te laden / te verwijderen / te controleren.

De oven schoon houden tijdens het grillen.	Vul een schotel met 2 liter water op niveau 1. Bijna alle vloeistof die omhoog druppelt van de etenswaren geplaatst op het rek wordt opgevangen in de schotel.
Het verwarmingselement in alle grillmodi schakelt in.	Dit is een normale bewerking en hangt af van de temperatuurinstelling.
De berekening van de oveninstellingen als het gewicht van een gebrad niet is opgegeven in een recept.	Kies de instellingen naast het gewicht van het gebrad en wijzig de tijdsduur lichtjes. Gebruik een vleesthermometer indien mogelijk om de temperatuur in het vlees te meten. Plaats de kop van de vleesthermometer zorgvuldig in het vlees, conform de instructies van de fabrikant. Zorg ervoor dat u de kop van de vleesthermometer in het midden van het grootste deel van het vlees steekt, maar niet dichtbij een been of opening.
Wat gebeurt er als een vloeistof op de etenswaren wordt gegoten in de oven tijdens het bakken of de bereiding?	De vloeistof zal beginnen koken en er zal stoom vormen als een normaal fysisch proces. U moet voorzichtig zijn want deze stoom is zeer heet. Zie ook "Condensatie tijdens het bakken" voor meer informatie. Als de vloeistof alcohol bevat, zal het kookproces sneller optreden en dit kan resulteren in vlammen in de holte. Zorg ervoor dat de ovendeur is gesloten tijdens dergelijke processen. Houd het bak- of bereidingsproces zorgvuldig onder controle. Open de deur op een kier en enkel indien noodzakelijk.

4.8 Test etenswaren conform EN 60350-1

Recepten	Accessoires	F	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Biscuit	Springvorm Φ 26cm		170	1	30-35	Ja
Kleine cake	1 schotel		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Springvorm Φ 20cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 schotel		210	2	30-35	Ja
Toost	Rek		Max.	5	6-8	Ja 5min
Kip	Rek en schotel		180	Rek 2 schotel 1	75-80	Ja

1. Voor recepten met kip, begin met de achterzijde bovenaan en draai de kip na 30 minuten naar de bovenzijde.
2. Gebruik een donkere, matte vorm en plaats deze op het rek.

3. Verwijder de schotels op het moment wanneer de etenswaren gaar zijn, zelfs als de volledige bereidingstijd niet is verstreken.
4. Kies een lagere temperatuur en controleer na de kortste tijdsduur vermeld in de tabel.
5. Als u een schotel gebruikt om vloeistof op te vangen die van de etenswaren druppelt op het rek in een grillmodus moet de schotel op niveau 1 worden geplaatst, gevuld met een beetje water.
6. Hamburgers moeten na 2/3 van de tijdsduur worden omgedraaid.

5 Reiniging en onderhoud

5.1 Reinigingsmiddel

Met een goede zorg en reiniging zal uw apparaat zijn uiterlijk behouden en volledig functioneel blijven gedurende een lange periode. Wij leggen hier uit hoe u uw apparaat correct moet verzorgen en onderhouden.

Om zeker te zijn dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door een verkeerd reinigingsmiddel te gebruiken, moet u de informatie in deze tabel respecteren. Afhankelijk van het model van het apparaat zijn mogelijk niet alle vermelde oppervlakken aanwezig op uw apparaat.

Opgelet! Niet gebruiken:

1. Ruwe of schurende reinigingsmiddelen.
2. Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholniveau.
3. Harde schuursponjes of reinigingssponjes.
4. Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
5. Speciale reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen wanneer het warm is.



Was nieuwe sponsdoeken grondig voor gebruik.

5.1.1 Tip

Het is ten sterkste aanbevolen reinigings- en onderhoudsproducten te kopen via de aftersales-service. Volg de instructies van de fabrikant.

5.2 Opberging

- Als u niet van plan bent het apparaat gedurende een lange periode te gebruiken, moet u het zorgvuldig opbergen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld,

afgekoeld en volledig droog is.

- Berg het apparaat op in een goed geventileerde locatie.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.

5.3 Hantering en transport

- Wanneer u het apparaat hanteert en verplaatst, moet u het in de originele verpakking dragen. De verpakking van het apparaat beschermt het tegen fysieke schade.
- Plaats geen zware lasten op het apparaat of op de verpakking. Het apparaat kan worden beschadigd.
- Als u het apparaat laat vallen, zal het mogelijk niet meer werken of permanent beschadigd zijn. Als u het apparaat laat vallen, zal het mogelijk niet meer werken of permanent beschadigd zijn.

Zone apparaat buitenzijde	Reiniging
Apparaten buitenzijde roestvrij stalen voorzijde	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek.</p> <p>Verwijder resten van ketelsteen, vet, zetmeel en albumine (bv. eiwit) onmiddellijk.</p> <p>Er kan corrosie optreden onder dergelijke vlekken.</p> <p>Speciale roestvrij staal reinigingsproducten geschikt voor hete oppervlakken zijn beschikbaar bij onze aftersales-service of van gespecialiseerde retailers. Breng een dunne laag van het reinigingsproduct aan met een zachte doek.</p>
Plastic	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.</p>
Geverfde oppervlakken	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek.</p>
Bedieningspaneel	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.</p>
Deurpanelen	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek.</p> <p>Gebruik geen glasschraper</p>
Deurhandgreep	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek.</p> <p>Als een ontkalkingsmiddel in aanraking komt met de deurhandgreep moet u het onmiddellijk verwijderen. Zo niet, kunnen eventuele vlekken achteraf niet meer worden verwijderd.</p>
Email oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	<p>Volg de instructies voor de oppervlakken van de ovenruimte vermeld in de tabel.</p>
Glazen deksel voor de interne verlichting	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig met een vaatdoek en droog met een droge doek.</p> <p>Als de ovenruimte erg vuil is, kunt u een ovenreiniger gebruiken.</p>
Deurafdichting Niet verwijderen	<p>Warm zeepsopje</p> <p>Reinig het met een vaatdoek. Niet schuren.</p>
Roestvrij stalen deurafdekking	<p>Roestvrij staal reinigingsmiddel:</p> <p>Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen roestvrij staal onderhoudsproduct.</p> <p>Verwijder de deurafdekking voor de reiniging.</p>

Accessoires	Warm zeepsopje Week en reinig het met een vaatdoek of borstel. Als er veel vuilafzetting is, kunt u een roestvrij staal schuursponsje gebruiken.
Rails	Warm zeepsopje Week en reinig het met een vaatdoek of borstel.
Vleesthermo- meter	Warm zeepsopje Reinig met een vaatdoek of borstel. Niet wassen in de vaatwasmachine.
Uittreksys- teem	Warm zeepsopje Reinig met een vaatdoek of borstel. Verwijder het smeermiddel niet wanneer de uittrekrails zijn uitgetrokken. Het is best deze te reinigen wanneer ze zijn ingedrukt. Niet wassen in de vaatwasmachine.
Vleesthermo- meter	Warm zeepsopje Reinig met een vaatdoek of borstel. Niet wassen in de vaatwasmachine.

Notities:

1. Kleine verschillen in kleur op de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
2. Schaduwen op de deurpanelen die lijken op strepen worden veroorzaakt door weerspiegelingen van de interne verlichting.
3. Email wordt gebakken op zeer hoge temperaturen. Dit kan resulteren in lichte kleurvariaties. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties. De randen van dunne schotels kunnen niet volledig worden bedekt met email. Deze randen kunnen dan ook zeer ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk zodat hardnekkige resten of vuil niet kunnen opbouwen.

Tips:

1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit zorgt ervoor dat vuil niet kan aanbakken.
2. Verwijder altijd alle resten van ketelsteen, vet, zetmeel en albumine (bv. eiwit) onmiddellijk.
3. Verwijder resten van etenswaren met suiker onmiddellijk, indien mogelijk, wanneer de resten nog warm zijn.
4. Gebruik geschikt ovengerei om te roosteren, bv. geroosterde bereidingen.

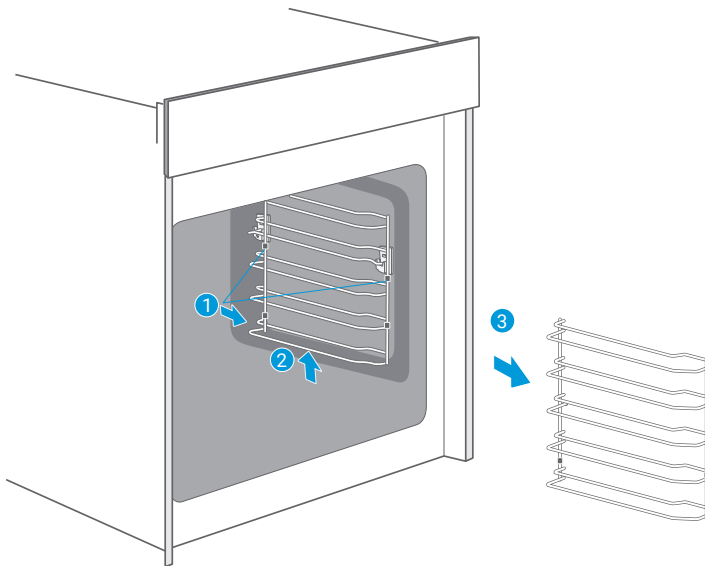
5 Reiniging en onderhoud

5.4 Deur van het apparaat

Rails

Als u de rails en holte grondig wilt reinigen, kunt u de rekken verwijderen en reinigen. Op deze wijze zal uw apparaat zijn uiterlijk behouden en volledig functioneel blijven gedurende een lange periode.

1. Verwijder de witte Teflon accessoires.
2. Til het zijrek omhoog.
3. Verwijder het rek.



Als er een fout optreedt, en voor u de aftersales-service belt, moet u controleren of het te wijten is aan een incorrecte bediening en de fouttabel raadplegen. Probeer de fout zelf op te lossen. U kunt technische fouten vaak op het apparaat zelf oplossen.

Als de bereiding van een schotel niet exact is zoals gewenst, kunt u tal van bereidingstips en -instructies vinden aan het einde van de handleiding.

Defect	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.
Er zijn knoppen uit de steun in het bedieningspaneel gevallen.	Er zijn knoppen per ongeluk uitgeschakeld.	De knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen eenvoudig terug in hun steun in het bedieningspaneel en duw ze in zodat ze vastgrijpen en opnieuw normaal kunnen worden gedraaid.
De knoppen draaien niet gemakkelijk meer.	Er is vuil onder de knoppen.	De knoppen kunnen worden verwijderd. Om de knoppen te verwijderen, trekt u ze gewoon uit de steun. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen duwen zodat ze kantelen en gemakkelijk verwijderd. Reinig de knoppen zorgvuldig met een doek en een zeepsopje. Droog af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Spoel of reinig het niet in de vaatwasmachine. Verwijder de knoppen niet te vaak zodat de steunen stabiel blijven.
De ventilator werkt niet altijd in deze modus. "Ventilator verwarming"		Dit is een normale werking omwille van de best mogelijke warmteverspreiding en de best mogelijke prestaties van de magnetron.
Na een bereiding kan een geluid weerklanken en een luchtstroom gevoeld bij het bedieningspaneel.		De koelventilator werkt nog steeds om een te hoge vochtigheidsgraad te vermijden in de holte en om de oven te laten afkoelen voor uw gebruiksgemak. De koelventilator schakelt automatisch uit.
De etenswaren zijn onvoldoende afgekoeld in de tijdsduur vermeld in het recept.		Er wordt een andere temperatuur gebruikt dan in het recept. Controleer de temperatuur opnieuw. De hoeveelheden etenswaren verschillen van het recept. Controleer het recept opnieuw.
Ongelijk bruinen		De temperatuurstelling is te hoog, of het rekniveau kan worden geoptimaliseerd. Controleer het recept en de instellingen opnieuw. De afwerking van het oppervlak en/of de kleur en/of het materiaal van het bakgerei waren niet de beste keuze voor de geselecteerde magnetronfunctie. Als u stralingswarmte gebruikt, zoals de "Boven en onderste verwarming" modus gebruikt u best matte, donkere en lichtgewicht ovengerei.
De lamp schakelt niet in.		De lamp moet worden vervangen.

**Waarschuwing - Risico op elektrische schokken!**

Incorrecte reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen enkel worden uitgevoerd, en beschadigde netsnoeren mogen enkel worden vervangen door een van onze opgeleide aftersales-service monteurs. Als het apparaat defect is, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of de stroomonderbreker in de zekeringkast uitschakelen. Neem contact op met de aftersales-service..

Maximale werkingsduur

De maximale werkingsduur van dit apparaat is 9 uur om elektrische schokken te vermijden.

De lamp vervangen in de hoek van de holte.

Als de lamp in de holte defect is, moet u contact opnemen met de aftersales-service.

Bitte lesen Sie zuerst dieses Handbuch!

Sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Geräts. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Gerät, das mit hoher Qualität und modernster Technologie hergestellt wurde, die besten Ergebnisse erzielen. Lesen Sie deshalb bitte dieses gesamte Benutzerhandbuch und alle anderen zugehörigen Dokumente sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es als Hinweis für den zukünftigen Gebrauch auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch das Benutzerhandbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch beachten.

Bitte beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung auch für andere Modelle gilt. Unterschiede zwischen den Modellen werden im Handbuch ausdrücklich beschrieben.

Bedeutungen der Symbole

Die folgenden Symbole werden in verschiedenen Abschnitten dieses Benutzerhandbuchs verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Benutzung.



Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.



Warnung vor heißen Oberflächen.



Warnung vor Stromschlag.

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 Pflege“.
- Betreiben Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile im Ofen nicht zu berühren.
- Die Mikrowelle darf keinesfalls leer betrieben werden.
- Das Kochutensilien kann aufgrund der Wärmeübertragung vom erhitzten Lebensmittel auf das Utensilien heiß werden. Möglicherweise benötigen Sie Ofenhandschuhe,

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

oder an scharfen Kanten reiben. Halten Sie das Netzkabel von erhitzten Oberflächen und offenen Flammen fern.

- Stellen Sie sicher, dass keine Gefahr besteht, dass das Netzkabel versehentlich gezogen wird oder dass jemand darüber stolpert, wenn das Gerät verwendet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, um es von der Stromversorgung zu trennen, und wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie es nicht unter fließendes

Wasser.

- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehälter, immer ein Auge auf den Ofen haben um die Möglichkeit einer Zündung zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Drahtschnüre und/oder Metallgriffe von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie die Tüten in den Ofen stellen.
- Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn dies sicher ist, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie Mikrowellen nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papiergegenstände, Kochmaterialien oder Lebensmittel im Ofen, wenn dieser nicht verwendet wird.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrung sollte gerührt und geschüttelt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der Klasse B, Gruppe 2. Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-Geräte (Hochfrequenz-Geräte in Industrie, Wissenschaft, Medizin) und Ausrüstungen, in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material gezielt erzeugt und/oder 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.
- WARNUNGEN:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen be-

schädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis es von einer kompetenten Person repariert ist.

WARNUNGEN: 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.

WARNUNGEN: 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 Le-

bensmittel, 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 Pro-

dukts. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht älter als 8 und unbeaufsichtigt sind.

• **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 ge-

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

öffneter Schranktür betrieben werden.

- Mängel die verhindern, dass das Gerät in einem sauberen Zustand gehalten wird, können zur Abnutzung der Oberfläche führen, welche negative Auswirkungen auf die Lebensdauer des Geräts und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen können.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Sprudeln führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- **WARNUNGEN:** Wenn das Gerät im Kombinationsbetrieb verwendet wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen

nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

- **Reinigung:** Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gestellt werden. Das Gehäuse nur mit einem in warmem Seifenwasser angefeuchteten Schwamm/Tuch reinigen. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel. Ausführliche Reinigungshinweise finden Sie unter „Reinigung und Pflege“ sowie „Aufbewahrung“.

1.2 Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallproduktes:

Dieses Produkt entspricht der WEEE Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten. Die richtige Entsorgung Ihrer Altgeräte hilft, potenziell schädliche Umweltauswirkungen und mögliche Gesundheitsgefahren zu verhindern.

1.3 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keinerlei Materialien, die gemäß der Richtlinie als schädlich oder verboten gelten.

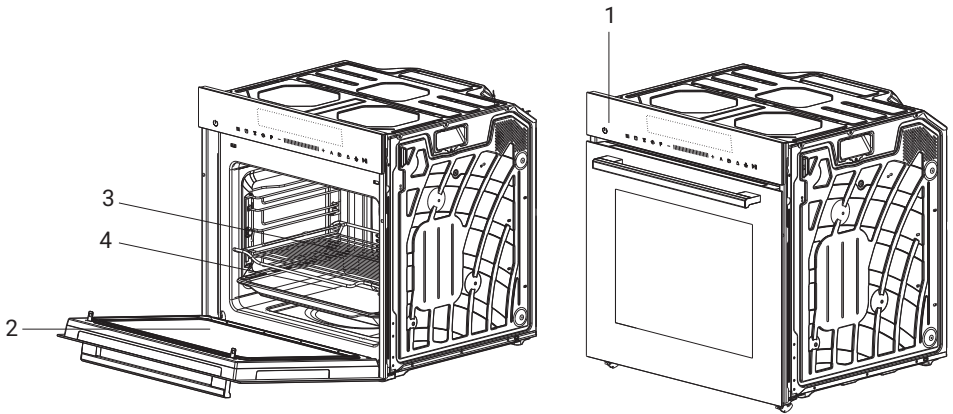
1.4 Informationen zum Paket



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

2 Ihr Mikrowellenofen

2.1 Übersicht



Bedienelemente und Teile

1. Bedienfeld
2. Sichtfenster
3. Grillrost
4. Backblech

2.2 Technische Daten

Spannung / Frequenz	230V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme (Mikrowelle)	1600 W
Leistungsabgabe (Mikrowelle)	800 W
Schutzklasse	I
Leistungsaufnahme (Grill)	2200 W
Leistungsaufnahme (Heißluft)	1800 W
Maximale Leistungsaufnahme	2880 W
Nettogewicht	45 kg

Technische und Gestaltungs-Änderungsrechte sind vorbehalten.

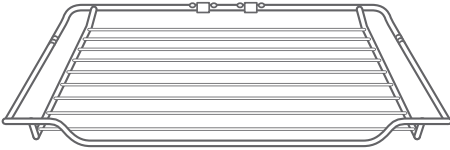
Die Angaben auf dem Produkt oder in den mitgelieferten Dokumenten wurden unter Laborbedingungen gemäß den relevanten Normen ermittelt. Diese Werte können je nach der Verwendung des Geräts und den Umgebungsbedingungen variieren. Leistungswerte werden bei 230V getestet.

2.3 Zubehör

Ihr Gerät wird mit einer Reihe von Zubehörteilen geliefert. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen zu dessen korrekter Verwendung.

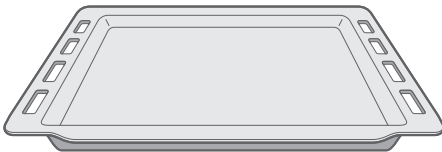
Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



1. Gitterrost

Für Backformen, Kuchenformen und ofenfeste Geschirr. Für Braten und Grillgerichte.



2. Backblech

Für Blechkuchen und kleine Backwaren.

Sie können das Blech zum Auflegen von flüssigen oder saftigen Speisen verwenden.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder online.



1. Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an.
2. Der Grillrost kann nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Garen in der Mikrowelle verwendet werden. Die Schale ist nicht für die Mikrowelle geeignet.
3. Für die Mikrowellenfunktion wird die zweite Ebene des Geräts empfohlen, da hier die besten Garergebnisse erzielt werden.
4. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden.

3 Installation und Anschluss

3.1 Eingebaute Einheiten

Um dieses Gerät sicher zu betreiben, stellen Sie bitte sicher, dass es fachgerecht und gemäß der Installationsanleitung installiert wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Tragen Sie während der Installation Schutzhandschuhe, um sich nicht an scharfen Kanten zu schneiden. Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen und schließen Sie es nicht an, wenn solche vorhanden sind.

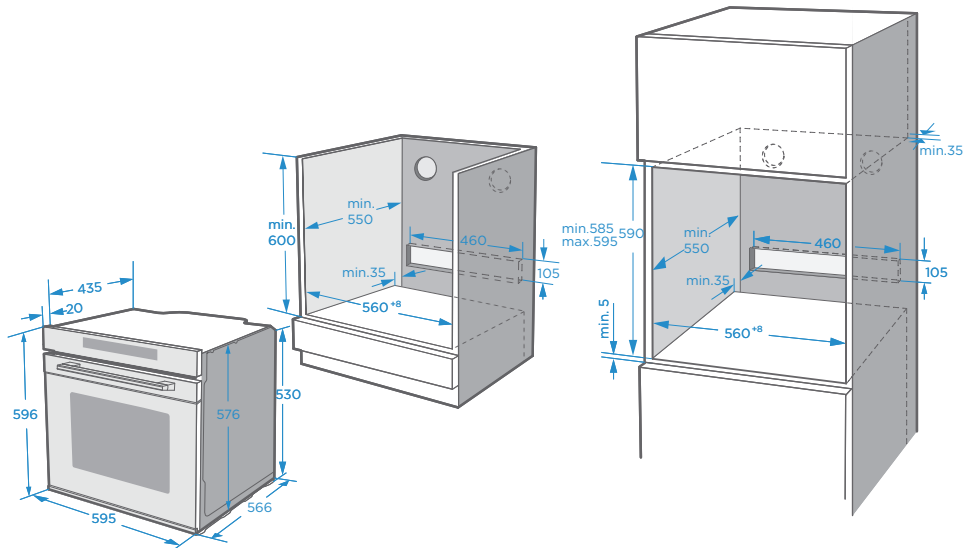
Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät. Die angegebenen Abmessungen sind in mm angegeben.

Der Netzstecker muss zugänglich sein oder ein Schalter muss in die feste Verkabelung integriert sein, um das Gerät nach der Installation bei Bedarf vom Stromnetz trennen zu können.



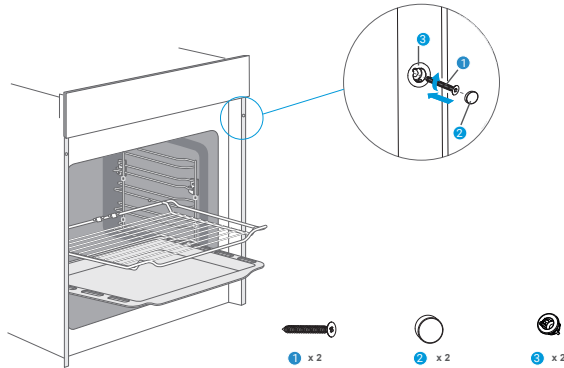
Das Gerät darf nicht hinter einer Zierklappe installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Nicht unter der Arbeitsfläche verwenden und nicht dem Verschütten von Behältern auf Oberflächen, unter denen das Gerät installiert ist, aussetzen.

3.1.1 Einbaumaße



3 Installation und Anschluss

3.1.2 Einbau



Nachdem der Backofen in das Gerätegehäuse eingesetzt wurde, suchen Sie die beiden Bohrungen im Gehäuse des Backofens und befestigen Sie ihn mit



Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, um Beschädigungen am Backofen oder am Gerätegehäuse zu vermeiden – verwenden Sie nur einen Schraubendreher!

3.1.3 Einsetzen des Zubehörs

Der Garraum verfügt über fünf Einschubpositionen. Die Einschubpositionen werden von unten nach oben gezählt.

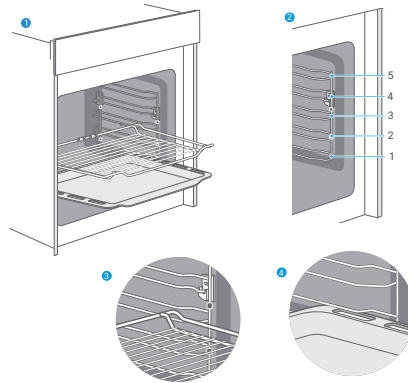
Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.



1. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
2. Setzen Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum ein, damit es die Gerätetür nicht berührt.

3.1.3.1 Verriegelungsfunktion

Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör beim Herausziehen kippt. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingesetzt werden, damit die Kippschutzfunktion ordnungsgemäß funktioniert.

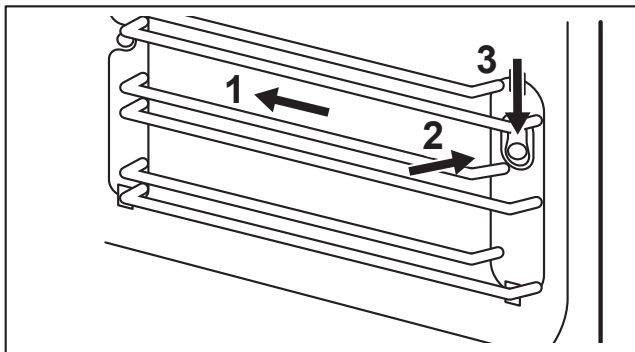


Achten Sie beim Einsetzen des Drahtrosts darauf, dass dieser in die richtige Richtung zeigt, wie in Abbildung 1-3 dargestellt.

Achten Sie beim Einsetzen der Backblechauflage darauf, dass diese in die richtige Richtung zeigt, wie in Abbildung 1-4 dargestellt.

3.1.3.2 Einsetzen der Einhängegitter

1. Schieben Sie die Einhängegitter in die hintere Arretierung.
2. Schieben Sie die Einhängegitter in Richtung der vorderen Arretierung an der Seitenwand des Hohlraums.
3. Drücken Sie die Einhängegitter nach unten.



Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Einhängegitter herausnehmen oder einsetzen.

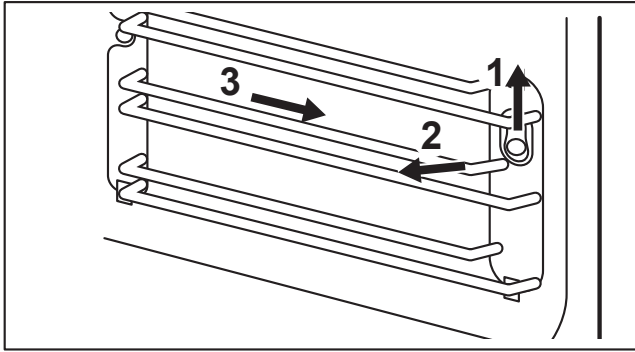
Entfernen Sie nicht die weißen Sperrelemente. Falls sie herunterfallen, setzen Sie sie wieder ein.

3.1.3.3 Entfernen der Einhängegitter

Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

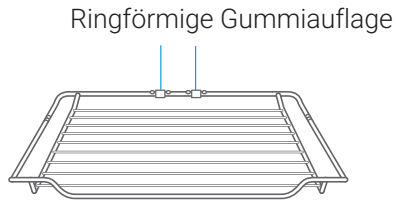
3 Installation und Anschluss



3.1.3.4 Einbau der ringförmigen Gummipolster



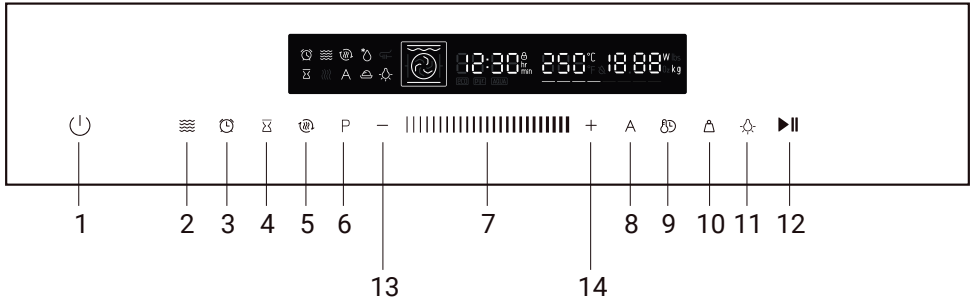
Ringförmige Gummiauflage



Im Mikrowellen-Heizmodus sollte eine ringförmige Gummiauflage auf den Grillrost gelegt werden, um Funkenbildung zu vermeiden, wenn der Grillrost die Innenwand des Garraums berührt.

4.1 Bedienfeld

Die Berührungstasten werden zur Einstellung der verschiedenen Zusatzfunktionen verwendet.













Symbol	Funktion
	Aktuellen Zustand abbrechen und in den Standby-Modus wechseln.
	Mikrowelle und Mikrowellen-Kombifunktion verwenden.
	Timer-Funktion verwenden/Kindersicherung mit 3-Sekunden-Taste aktivieren
	Endzeit für die Garzeit einstellen.
	Verwenden Sie diese Funktion für ein schnelles Vorheizen.
	Berühren Sie das P-Symbol, um Funktionen auszuwählen. Durch langes Drücken können Sie schnell umschalten.
	Mit dem Schieberegler oder dem Symbol „+/-“ in der Nähe können Sie die im Display angezeigten Einstellwerte ändern.
	Stellen Sie die Uhr im Standby-Modus ein/wechseln Sie zwischen Zeiteinstellung und Temperatureinstellung.
	Drücken Sie diese Taste, um das Gewicht einzustellen, wenn Sie Autorezepete verwenden.
	Lampe ein- und ausschalten.

	Startet und pausiert den Garvorgang.
	Mit dem Symbol „-“ in der Nähe können Sie die im Display angezeigten Einstellwerte ändern.
	Mit dem Symbol „+“ in der Nähe können Sie die im Display angezeigten Einstellwerte ändern.

	Nach 10 Minuten ohne Bedienung wird die Bildschirmhelligkeit verringert.
--	--

4.2 Heizarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsmodi, die die Bedienung Ihres Geräts erleichtern. Damit Sie die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, haben wir hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche erklärt.

Heizarten	Temperatur	Verwendung
 Konventionell	30~250°C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Torten mit feuchten Belägen.
 Konvektion	50~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung, die den Ventilator gleichmäßig umgibt.
 Konventionell + Lüfter	50~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Strahlungswärme	150~250°C	Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement des Grills.
 Doppelgrill + Lüfter	50~250°C	Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten von Lebensmitteln. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.
 Doppelgrill	150~250°C	Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten von Lebensmitteln.
 Pizza	50~250°C	Für Pizza und Gerichte, die viel Hitze von unten benötigen. Der Boden- und der Ringheizkörper können verwendet werden.
 Bodenhitze	30~250°C	Für eine zusätzliche Bräunung des Bodens von Pizzen, Kuchen und Gebäck. Die Wärme kommt von der Unterhitze.
 Auftauen	-	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
 Teigführung	30~45°C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.

4.3 Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht oberhalb der Tür.



Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzt werden. Damit das Gerät nach dem Vorgang schneller abkühlt, kann das Kühlgebläse noch eine Zeit lang nachlaufen.

4.4 Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

4.4.1 Erste Inbetriebnahme



Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

- Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile und die Seitengestelle aus dem Garraum.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Einhängestelle gründlich mit Seifenwasser und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.
- Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen oder Holzstücke enthält, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
- Wischen Sie die glatten Flächen im Garraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Um den Neugerätegeruch zu entfernen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
- Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie die Heizart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt. → "Ihr Gerät benutzen" auf Seite 19

Einstellung	
Heizbetrieb	
Temperatur	250°C
Zeit	1h

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

- Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch.
- Trocknen Sie alle Oberflächen.
- Bringen Sie die Einhängegitter an.

4.4.2 Uhrzeit einstellen

Bevor der Backofen in Betrieb genommen werden kann, muss die Uhrzeit eingestellt werden.

- Berühren Sie nach dem elektrischen Anschluss des Backofens das Uhrensymbol und stellen Sie die Uhrzeit in Stunden mit dem Schieberegler oder dem „+/-“-Zeichen ein.
- Berühren Sie das Uhrensymbol erneut und stellen Sie die Uhrzeit in Minuten mit dem Schieberegler oder dem „+/-“-Zeichen ein.
- Berühren Sie das Uhrensymbol, um die Einstellung zu beenden.



Die Uhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige.

4.4.3 Reinigung der Zubehörteile

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


4.5 Verwendung des Geräts

4.5.1 Garen mit dem Backofen


- Berühren Sie nach dem elektrischen Anschluss des Backofens das Backofen-Funktionssymbol, um die Funktionen auszuwählen, und verwenden Sie den Schieberegler oder das „+/-“-Zeichen, um die Gartemperatur einzustellen.
- Berühren Sie das Start/Pause-Symbol, beginnt der Backofen zu arbeiten, wenn nicht, schaltet er nach 5 Minuten wieder auf die Uhr.

3. Während des Garvorgangs können Sie  berühren, um ihn abzubrechen.






Nach der Temperatureinstellung können Sie das Uhrensymbol  berühren, um die Gardauer einzustellen, die Sie mit dem Schieberegler oder dem Zeichen „+/-“ einstellen können.

4.5.2 Schnelles Vorheizen

Sie können das schnelle Vorheizen verwenden, um die Vorheizzeit zu verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen und das Symbol  für schnelles Vorheizen berühren, leuchtet das Symbol für schnelles Vorheizen auf dem Bildschirm auf. Wenn diese Funktion nicht schnell vorheizen kann, ertönt ein „Piepton“, es gibt kein schnelles Vorheizen bei automatischen Rezepten, Auftauen und Teiggaren.

4.5.3 Einstellen einer Endzeit

Wenn Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben, können Sie eine Zeit für das Ende des Garvorgangs einstellen.

1. Berühren Sie , dann können Sie den Schieberegler oder das „+/-“-Zeichen verwenden, um die Endzeit in Stunden einzustellen, berühren Sie  erneut, um sie in Minuten einzustellen. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, berühren Sie , um zu bestätigen.
2. Wenn Sie die Endzeit eingestellt haben, müssen Sie die Garzeit einstellen. Bitte überprüfen Sie den Garvorgang mit dem Backofen.



So stellen Sie die Garzeit ein.


3. Wenn Sie beispielsweise die Endzeit auf 10 Uhr und die Garzeit auf 1 Stunde eingestellt haben, heizt der Backofen um 9 Uhr auf und beendet den Garvorgang um 10 Uhr.




1. Sie können die Zeit vor der Menüauswahl einstellen oder das Menü vor der Zeiteinstellung auswählen.
2. Die Reservierungsfunktion ist nicht verfügbar für Auftauen, Heizen, Automatikprogramme, Mikrowellenkombination, Mikrowelle und Gären.

4.5.4 Änderungen während des Garvorgangs

Während des Betriebs des Geräts können Sie die Heizart und die Temperatur über die Ofenfunktion oder den Schieberegler ändern. Wenn nach der Änderung innerhalb von 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, heizt der Ofen gemäß den geänderten Einstellungen.

Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie  und ändern Sie sie mit dem Schieberegler oder dem Zeichen „+/-“. Wenn nach der Änderung innerhalb von 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, arbeitet der Backofen gemäß den geänderten Einstellungen. Während des Garvorgangs mit einer Endzeitvorgabe oder bei den Autorezepten können Sie keine Änderungen vornehmen.

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie .







Das Ändern des Modus, der Temperatur oder der Restgarzeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen daher, dies nur zu tun, wenn Sie über ausreichende Erfahrung im Garen verfügen.



Nach dem Ausschalten des Geräts wird es insbesondere im Garraum sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Backformen aus dem Garraum zu nehmen, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung, um Verbrennungen zu vermeiden.





4.5.5 Timer

Sie können die Timer-Funktion durch Berühren von  verwenden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Backofen einen Signalton zur Erinnerung. Bei der ersten Berührung von  stellen Sie den Timer in Stunden ein, dann berühren Sie  erneut und stellen den Timer in Minuten ein. Berühren Sie erneut , um die Einstellung abzuschließen.

Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs einstellen, jedoch nicht während der Auswahl der Funktion und der Temperatur. Vormerkungen und Erinnerungen können nicht gleichzeitig eingestellt werden.

4.5.6 Mikrowelle und Mikrowellenkombination

1. Ihr Gerät verfügt über 4 Arten von Mikrowellenfunktionen, darunter Einzelmikrowelle und Mikrowellenkombination.

Heizarten		Standardleistung	Standardtemperatur	Temperatur	Zeit
	Mikrowelle	800W	/		00:10-30:00 Min
	Mikrowelle + Konvektion	320W	160°C	50~250°C	00:01- 01:30 Std
	Mikrowelle + Doppelgrill+	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30 Std
	Mikrowelle + Pizzamodus	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30 Std

	5	4	3	2	1
Mikrowellenleistung	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Kombinationsleistung		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- Der Standby-Modus wird durch Drücken der Mikrowellentaste aktiviert, die Mikrowellenfunktion wird ausgewählt, das Mikrowellensymbol leuchtet, die Standardzeit beträgt 1 Minute, die Standardleistung beträgt 800 W, und dann wird die Mikrowellentaste gedrückt, die Leistung blinkt und die Mikrowellenleistung kann durch Drücken des Schiebereglers geändert werden. Der Änderungsbereich beträgt 80 W bis 800 W, insgesamt 5 Stufen, siehe Liste unten.
- Drücken Sie die Zeittaste, die Mikrowellenzeit blinkt, drücken Sie den Schieberegler, um die Mikrowellenzeit zu ändern, ändern Sie den Bereich von 10 Sekunden bis 30 Minuten, in Schritten von 10 Sekunden innerhalb von 15 Minuten, in Schritten von 30 Sekunden bei mehr als 15 Minuten.
- Allgemein: Heißluftrohr, oberes Rohr + Infrarot + Heißluftgebläse, Pizza Drei Menüs können mit der Mikrowellenfunktion kombiniert werden, andere Menüs auswählen und die Mikrowellentaste drücken ist ungültig, begleitet von einem ungültigen Summe.
- Drücken Sie immer die Mikrowellentaste 3 Sekunden lang, um die Mikrowellenfunktion abzubrechen.
- Die Leistung der Mikrowelle und der Kombifunktion wird nach Auswahl des Standby-Modus gespeichert. Bis das Menü ausgeführt oder die Abbruchtaste gedrückt wird, wird der Standardwert wieder-

hergestellt.



1. Wenn der Mikrowellenbetrieb unterbrochen wird, blinken Zeit und Leistung auf dem Display.
2. Im unterbrochenen Zustand drücken Sie zuerst die Mikrowellentaste und dann das Zeichen „+,-“ oder den Schieberegler, um die Mikrowellenleistung zu ändern.

4.5.7 Kindersicherung

Drücken Sie dann die Erinnerungstaste 3 Sekunden lang, es ertönt ein Signalton, die Kindersicherung wird aufgehoben und das Kindersicherungssymbol erlischt. Im Kindersicherungsmodus kann die Mikrowellenfunktion nicht deaktiviert werden.

4.6 Automatische Rezepte

Ihr Ofen verfügt über eine Vielzahl von Automatikprogrammen, mit denen Sie mühelos hervorragende Ergebnisse erzielen können. Wählen Sie einfach das für die zu garende Speise geeignete Programm aus und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Nr.	Rezepte	Mikro.	Vorheizen	Standardzeit	Gewicht	
d01	Auftauen (Fleisch)	JA	NEIN	08:00 Min	0.2kg	0,1 kg bis 1,5 kg
d02	Auftauen (Geflügel)	JA	NEIN	04:48 Min	0.2kg	0,1 kg bis 1,5 kg
d03	Auftauen (Fisch)	JA	NEIN	04:00 Min	0.2kg	0,1 kg bis 1,0 kg
A01	Popcorn	JA	NEIN	03:05 Min	0.1kg	
A02	Kartoffel-Käse-Gratin	JA	NEIN	00:35 Std	0.5kg	
A03	Käsekuchen	NEIN	NEIN	01:16 Std	/	
A04	Quiche Lorraine	NEIN	10	10 Minuten vorheizen 00:40 Std	/	
A05	Hackbraten	NEIN	NEIN	01:15 Std (Standard) 00:45 Std	1.00kg	1,00/0,50 kg
A06	Marmorkuchen	NEIN	NEIN	01:20 Std	/	
A07	Fladenbrot	NEIN	8	8 Minuten vorheizen 00:35 Std	/	
A08	Apfelkuchen	NEIN	7	Vorheizen für 7 01:00 Std	/	
A09	Frische Pizza auf einem Tablett	NEIN	8	8 Minuten vorheizen 00:35 Std	/	
A10	Apfelkuchen mit Streuseln	NEIN	NEIN	01:00 Std	/	









Wenn Sie mit den Rezepten d01, d02, d03, A01, A02 kochen, kann das Backblech nicht verwendet werden.

4.7 Tipps und Tricks

Sie möchten Ihr eigenes Rezept zubereiten	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden und den Garvorgang anhand des Ergebnisses zu optimieren.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie etwa 10 Minuten vor Ablauf der angegebenen Backzeit einen Holzstäbchen in den Kuchen. Wenn sich nach dem Herausziehen kein roher Teig am Stäbchen befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen stark an Volumen	Versuchen Sie, die Temperatur um 10 °C zu senken und überprüfen Sie die Zubereitungshinweise hinsichtlich der mechanischen Handhabung des Teigs.
Der Kuchen ist in der Mitte viel höher als am äußeren Rand	Fetten Sie den äußeren Rand der Springform nicht ein.
Der Kuchen ist oben zu braun	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubhöhe und/oder eine niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Backzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken	Verwenden Sie eine um 10 °C höhere Temperatur (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie den Modus „Ober- und Unterhitze“ auf einer Ebene.
Der Kuchen ist unten weniger gebräunt	Wählen Sie eine niedrigere Ebene.
Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig: Ein Blech ist dunkler als das andere.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen den Umluftmodus und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht notwendig, dass alle Bleche gleichzeitig fertig sind.
Kondenswasser während des Backens	Dampf entsteht beim Backen und Kochen und entweicht normalerweise zusammen mit der abkühlenden Luft aus dem Backofen. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen im Backofen oder in der Nähe des Backofens kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Vorgang und lässt sich nicht vollständig vermeiden.
Welches Backgeschirr kann verwendet werden?	Es kann jedes hitzebeständige Backgeschirr verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direkten Kontakt mit Lebensmitteln zu bringen, insbesondere wenn diese säurehaltig sind. Achten Sie auf einen guten Sitz zwischen Behälter und Deckel.
Wie wird die Grillfunktion verwendet?	Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang vor und legen Sie die Speisen auf die in dieser Anleitung angegebene Einschubebene. Schließen Sie die Ofentür, wenn Sie einen Grillmodus verwenden. Verwenden Sie den Ofen nicht bei geöffneter Tür, außer zum Einlegen, Entnehmen oder Überprüfen der Speisen.

Wie halte ich den Ofen während des Grillens sauber?	Verwenden Sie die mit 2 Litern Wasser gefüllte Schale auf Ebene 1. Fast alle Flüssigkeiten, die von den auf dem Rost liegenden Speisen tropfen, werden von der Schale aufgefangen.
Das Heizelement schaltet sich in allen Grillmodi im Laufe der Zeit ein und aus.	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Wie berechne ich die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht im Rezept angegeben ist?	Wählen Sie die Einstellungen neben dem Gewicht des Bratens und ändern Sie die Zeit geringfügig. Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Fleischthermometer, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu messen. Stecken Sie die Spitze des Fleischthermometers gemäß den Anweisungen des Herstellers vorsichtig in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Thermometers in der Mitte des dicksten Teils des Fleisches steckt, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder einer Öffnung.
Was passiert, wenn während des Back- oder Garvorgangs Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen gegossen wird?	Die Flüssigkeit kocht und es entsteht Dampf, was ein normaler physikalischer Vorgang ist. Seien Sie vorsichtig, da der Dampf heiß ist. Weitere Informationen finden Sie unter „Kondenswasser beim Backen“. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, verläuft der Siedevorgang schneller und es kann zu Flammenbildung im Garraum kommen. Achten Sie darauf, dass die Ofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte überwachen Sie den Back- oder Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf und sehr vorsichtig.

4.8 Testen Sie die Speisen gemäß EN 60350-1

Rezepte	Zubehör	F	°C	Stufe	Zeit (Min)	Vorheizen
Rührkuchen	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	Ja
Kleiner Kuchen	1 Blech		150	2	30-40	Ja
Apfelkuchen	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	Nein
Brot	1 Blech		210	2	30-35	Ja
Toast	Rost		Max	5	6-8	Ja 5 Min
Hähnchen	Rost & Blech		180	Rost 2 Blech 1	75-80	Ja

1. Bei Hähnchenrezepten legen Sie das Hähnchen zunächst mit der Rückseite nach oben und wenden Sie es nach 30 Minuten auf die Oberseite.

2. Verwenden Sie eine dunkle, mattierte Form und stellen Sie diese auf den Rost.
3. Nehmen Sie die Bleche aus dem Ofen, sobald das Essen fertig ist, auch wenn die angegebene Backzeit noch nicht abgelaufen ist.
4. Wählen Sie die niedrigere Temperatur und überprüfen Sie nach der kürzesten in der Tabelle angegebenen Zeit.
5. Wenn Sie das Blech verwenden, um Flüssigkeiten aufzufangen, die während des Grillvorgangs vom Grillrost tropfen, sollte das Blech auf Stufe 1 gestellt und mit etwas Wasser gefüllt werden.
6. Die Burger-Patties sollten nach 2/3 der Zeit gewendet werden.

5.1 Reinigungsfunktionen

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange funktionsfähig. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten.

Beachten Sie die Angaben in der Tabelle, damit die verschiedenen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden. Je nach Gerätemodell sind möglicherweise nicht alle aufgeführten Bereiche an Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung! Nicht verwenden:



1. Aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
4. Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
5. Spezialreiniger für die Reinigung des Geräts im heißen Zustand.



Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

5.1.1 Hinweis

Empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

5.2 Lagerung

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

5.3 Handhabung und Transport

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

5 Reinigung und Pflege

Bereich Geräteaußenseite	Reinigung
Geräteaußenseite Edelstahlfront	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiweiß) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Spezielle Edelstahlreinigungsmittel, die für heiße Oberflächen geeignet sind, sind über unseren Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem weichen Tuch sehr dünn auf.</p>
Plastik	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder Glasschaber.</p>
Lackierte Oberflächen	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder Glasschaber.</p>
Türverkleidungen	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder Edelstahl-Scheuerschwamm.</p>
Türgriff	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls können Flecken nicht entfernt werden.</p>
Emaillierte Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	<p>Beachten Sie die Hinweise für die Oberflächen des Garraums in der folgenden Tabelle.</p>
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung des Garraums verwenden Sie einen Backofenreiniger.</p>
Türdichtung Nicht entfernen	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht scheuern.</p>
Edelstahl-Türblende	<p>Edelstahlreiniger: Beachten Sie die Herstellerangaben. Verwenden Sie keine Edelstahlpflegeprodukte. Entfernen Sie die Türverkleidung zur Reinigung.</p>

5 Reinigung und Pflege

Zubehör	Heiße Seifenlauge: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie einen Edelstahl-Scheuerschwamm.
Schienen	Heiße Seifenlauge: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.
Fleischthermometer	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Auszugssystem	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Entfernen Sie das Schmiermittel nicht, während die Auszugsschienen ausgezogen sind. Reinigen Sie diese am besten, wenn sie eingeschoben sind. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Fleischthermometer	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Anmerkungen:

1. Leichte Farbunterschiede an der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückzuführen.
2. Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Streifen aussehen, entstehen durch Reflexionen der Innenbeleuchtung.
3. Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können leichte Farbabweichungen auftreten. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Die Kanten dünner Bleche können nicht vollständig emailliert werden. Dadurch können diese Kanten rau sein. Dies beeinträchtigt den Korrosionsschutz nicht.
4. Halten Sie das Gerät stets sauber und entfernen Sie Verschmutzungen sofort, damit sich keine hartnäckigen Ablagerungen bilden können.

Tipps:

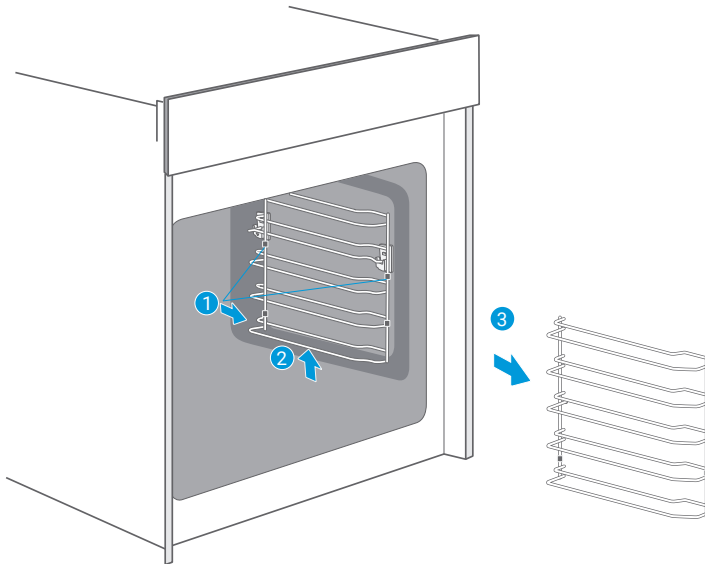
1. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So wird verhindert, dass Verschmutzungen einbrennen können.
2. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiweiß) immer sofort.
3. Entfernen Sie Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln möglichst sofort, solange sie noch warm sind.
4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Backgeschirr, z. B. eine Bratpfanne.

5.4 Gerätetür

Schienen

Wenn Sie die Schienen und den Garraum gründlich reinigen möchten, können Sie die Einschubgitter herausnehmen und reinigen. So bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig.

1. Weiße Teflon-Teile abnehmen.
2. Seitlichen Rost anheben.
3. Seitlichen Rost herausnehmen.



Wenn eine Störung auftritt, überprüfen Sie bitte vor dem Anruf beim Kundendienst, ob diese nicht auf eine falsche Bedienung zurückzuführen ist, und versuchen Sie anhand der Störungstabelle, die Störung selbst zu beheben. Technische Störungen am Gerät können Sie oft leicht selbst beheben.

Wenn ein Gericht nicht ganz nach Ihren Wünschen gelingt, finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung.

Fehler	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.
Knöpfe sind aus der Halterung im Bedienfeld gefallen.	Knöpfe wurden versehentlich gelöst.	Knöpfe können entfernt werden. Setzen Sie die Knöpfe einfach wieder in die Halterung im Bedienfeld ein und drücken Sie sie hinein, bis sie einrasten und sich wie gewohnt drehen lassen.
Knöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen.	Unter den Knöpfen befindet sich Schmutz.	Knöpfe können entfernt werden. Um die Knöpfe zu lösen, nehmen Sie sie einfach aus der Halterung. Alternativ können Sie auf den äußeren Rand der Knöpfe drücken, sodass sie kippen und sich leicht herausnehmen lassen. Reinigen Sie die Knöpfe vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Nicht einweichen oder in der Spülmaschine reinigen. Entfernen Sie die Knöpfe nicht zu oft, damit die Halterung stabil bleibt.
Der Ventilator funktioniert nicht immer im Modus: „Ventilatorheizung“		Dies ist ein normaler Vorgang, der auf die optimale Wärmeverteilung und die bestmögliche Leistung des Ofens zurückzuführen ist.
Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und in der Nähe des Bedienfelds ist ein Luftstrom zu beobachten.		Der Kühlventilator läuft weiter, um hohe Luftfeuchtigkeit im Garraum zu vermeiden und den Ofen für Ihren Komfort abzukühlen. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch aus.
Das Gargut ist in der im Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.		Es wird eine andere Temperatur als im Rezept angegeben verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturen. Die Zutatennengen weichen vom Rezept ab. Überprüfen Sie das Rezept.
Ungleichmäßige Bräunung		Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder die Einschubhöhe könnte optimiert werden. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder Farbe und/oder das Material des Backgeschirrs waren nicht optimal für die gewählte Ofenfunktion. Verwenden Sie bei Strahlungswärme, z. B. im Modus „Ober- und Unterhitze“, mattes, dunkles und leichtes Backgeschirr.
Die Lampe leuchtet nicht		Die Lampe muss ausgetauscht werden.

**Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt und beschädigte Netzkabel nur von diesem ersetzt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, um zu verhindern, dass Sie vergessen, den Strom abzuschalten.

Austausch der Lampe an der Ecke des Garraums

Wenn die Garraumlampe ausfällt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Garantiebedingungen

Anschrift:

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst-Tel.: 06102-86 86 891

E-Mail: Kundendienst@beko.com

Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515 *

E-Mail: ersatzteile@beko.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltsgroßgerätes 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.

Sollten Sie dennoch einmal einen Grund zu einer Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Geben Sie im Falle einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer und den GERÄTETYP (vom Typenschild des Gerätes) an. Personenbezogene Daten werden unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Rahmenbedingungen ausschließlich für der Auftragsbearbeitung und Garantieabwicklung genutzt.

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, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z. B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Die Mängelbeseitigung in der Garantie z.B. durch eine Reparatur oder eine Ersatzlieferung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
9. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
10. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
11. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
12. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Abhilfemöglichkeiten:

1. Der Hersteller behält sich das gesetzlich vorgesehene Recht zur Nachbesserung vor.
2. Reparaturen oder Abänderungen während der Garantiezeit dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
3. Als eine Nachbesserung wird der Versuch der Schadensbehebung verstanden. Erst wenn die Schadensbehebung fehlschlägt oder ein anderer Mangel auftritt, beginnt ein neuer Nachbesserungsversuch.
4. Bevor andere Abhilfemaßnahmen möglich sind, sind 3 Nachbesserungsversuche zulässig. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl oder ist sie unmöglich, berechtigt dies den Käufer zur Rückgängigmachung des Kaufvertrags oder zur Herabsetzung des Kaufpreises.

Umtausch:

Erfolgt auf Wunsch des Kunden ein Austausch, wird die bisherige Nutzung des Gerätes in Rechnung gestellt.

**Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland
*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)**

EN-Additional Information for User Manual: DE-Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung: FR-Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur 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. Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826		
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Modus	STROOMVERBRUIK (WATT)	PERIODE(MINUTEN)*
Standby Mode with information or status display Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige Mode veille avec affichage d'informations ou d'état Stand-bymodus met informatie of statusweergave	0.8	20
* 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.		
* 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