

beper

- FORNO A MICROONDE - MANUALE DI ISTRUZIONI
 - MICROWAVE OVEN - USE INSTRUCTIONS
- FOUR MICRO-ONDES - MANUEL D'INSTRUCTIONS
 - MIKROWELLENHERD - BETRIEBSANLEITUNG
- HORNO MICROONAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cod.: 90.890

ITALIANO pag. 3

ENGLISH pag. 17

FRANÇAIS pag. 31

DEUTSCH pag. 44

ESPAÑOL pag. 54

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
beper.com

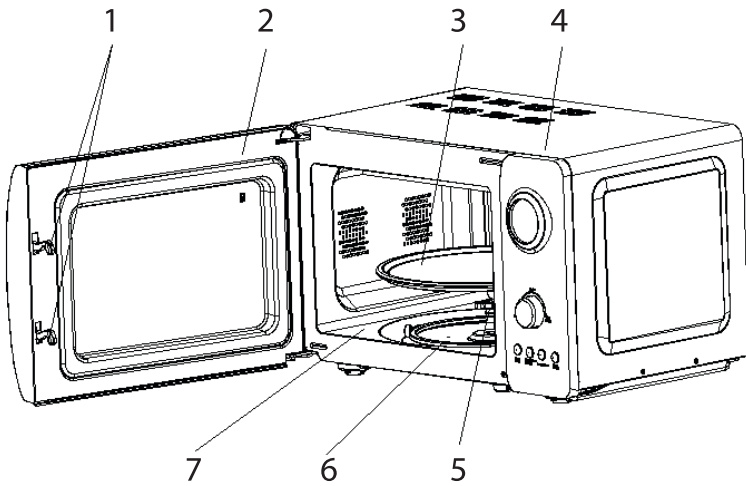


Fig.1

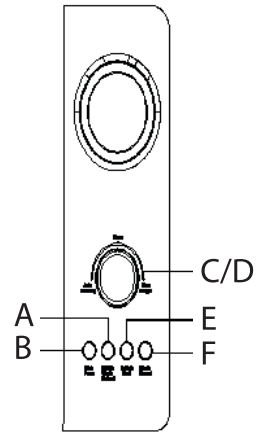


Fig.2

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

La rimozione del coperchio posteriore dell'apparecchio causa potenziale pericolo; solo personale qualificato deve intervenire nella rimozione di parti dell'apparecchio.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.

Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).

Non sottoporre l'apparecchio ad urti. Non ostruire le aperture di aerazione.

Conservare in luoghi asciutti e puliti.

Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Non utilizzare l'apparecchio per nessun altro scopo diverso dalla preparazione dei cibi.

Solo per uso domestico.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

E' importante verificare prima di ogni utilizzo del forno che la porta del forno sigilli completamente l'apertura, e che quindi non sia danneggiata neppure in minima parte.

!ATTENZIONE!

Se la porta o la guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato sino alla sua riparazione da parte di personale qualificato.

Non utilizzare mai il forno senza alimenti al suo interno a pena del danneggiamento dello stesso.

Non utilizzare mai il forno senza il piatto rotante in vetro e l'anello in plastica girevole.

Non fare funzionare il forno con la porta aperta.

Se si avverte odore di bruciato provenire dal forno o si vede fumo, spegnere immediatamente il forno e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica; tenere chiuso lo sportello al fine di soffocare possibili formazioni di fiamma.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta nel corso del funzionamento del forno; tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire il forno in nessun caso.

Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.

Evitare assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti, perché in caso di accensione involontaria, possono succedere danni ed incidenti.

Non utilizzare il forno come supporto per oggetti.

Assicurarsi che nelle immediate vicinanze del forno non vi siano tendaggi, materiali infiammabili, fonti di calore, freddo o vapore.

Non utilizzare il forno in prossimità di acqua.

Posizionare il forno su superfici solide, stabili, in grado di sostenere il peso del forno, circa 10 kg.

E' necessario garantire una adeguata ventilazione al forno, mantenere una distanza di almeno 15 cm dai lati del forno, 10 cm dal retro del forno e 30 cm dalla parte superiore del forno.

Posizionare il forno ad una altezza adeguata di almeno 85 cm, in modo da non poter essere facilmente raggiunto da bambini.

Durante il funzionamento il forno si scalda. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

Gli utensili e i recipienti da utilizzare devono essere compatibili per la cottura a microonde.

Contenitori in plastica o carta possono provocare la fiamma in fase di cottura, porre molta attenzione.

Non utilizzare dei recipienti a tenuta stagna.

Rimuovere le chiusure in filo metallico e i manici di metallo dai contenitori prima di posizionarli nel forno.

Gli utensili non devono toccare le pareti interni del forno durante la cottura.

Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto suscettibili di esplosione.

Per quanto riguarda gli alimenti in bottiglia e gli alimenti per bambini in particolare, è opportuno agitare il contenitore dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura dell'alimento, prima che venga consumato.

Il riscaldamento a microonde di liquidi può provare ebollizione ritardata, perciò fare attenzione nel maneggiare i contenitori di liquidi appena riscaldati.

Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento è terminato.

Dopo la cottura il recipiente può essere molto caldo, utilizzare dei guanti da forno e far attenzione al vapore che può sprigionarsi.

Non cuocere eccessivamente il cibo.

Non utilizzare la cavità del forno come contenitore. Non lasciare prodotti quali pane, biscotti, ecc. all'interno del forno.

Per non rompere il piatto girevole:

- lasciare raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo;
- non porre alimenti o utensili caldi sul piatto girevole freddo;
- non porre alimenti o utensili congelati sul piatto girevole caldo.

La mancanza di pulizia del forno può condurre al deterioramento della sua superficie e influire negativamente sulla durata di vita del forno e può generare situazioni pericolose.

Non utilizzare detergenti troppo aggressivi o raschietti di metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie e far insorgere il rischio di rottura.

Quando il forno viene utilizzato, i minori dovrebbero utilizzarlo solo con la supervisione di un adulto.

LA GRIGLIA NON DEVE ANDARE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

SICUREZZA ELETTRICA

Il forno deve essere collegato con presa di terra. In caso di corto circuito elettrico, la terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Il forno è fornito con un cavo dotato di filo di terra e relativa spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e dotata di terra. Consultare un elettricista qualificato o un manutentore in caso le istruzioni per la messa a terra non fossero correttamente comprese o in caso di dubbio relativamente alla correttezza della connessione alla terra del forno.

Il cavo di alimentazione del forno è deliberatamente corto al fine di ridurre i rischi legati alla possibilità di inciampare o di strapparlo dalla presa.

La tensione nominale indicata sui cavi o sulla prolunga dovrebbe essere almeno equivalente alla tensione nominale del forno.

MATERIALI E UTENSILI**Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde**

Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 5 mm sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti e sbeccati.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno a microonde. Assicurarsi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare se rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare solo per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare solo per brevi cotture e con controllo costante.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo la plastica idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le indicazioni del produttore. Dovrebbe essere marcata l'idoneità per microonde. Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuti si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.

Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri a contatto con il cibo.
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.



Materiali da evitare nel forno a microonde

Non usare nel microonde vassoi in alluminio, contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo, utensili in metallo, chiusure in metallo, sacchetti di carta, contenitori in polistirene o poliuretano e legno; potrebbero causare un incendio o sciogliersi causando una possibile contaminazione del cibo da parte di prodotti chimici nocivi.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FORNO A MICROONDE

Il principio di funzionamento di un forno a microonde è l'utilizzo delle onde elettromagnetiche per cuocere i cibi.

Il cuore della tecnologia è un apparecchio in grado di generare onde elettromagnetiche che opportunamente convogliate all'interno del vano di cottura provvedono a riscaldare le molecole d'acqua dell'alimento. Le molecole d'acqua agitandosi producono calore che si espande uniformemente raggiungendo anche gli strati più interni dell'alimento.

I cibi cuociono tanto più rapidamente e in modo uniforme quanto maggiore è il loro contenuto d'acqua. Infatti le verdure impiegano pochi minuti, a seconda della quantità, proprio per l'elevato contenuto di acqua.

Rispetto ai metodi di cottura tradizionali, che generano facilmente bruciature sull'alimento, per il metodo a microonde questo non avviene, se si rispettano le avvertenze sui tempi di cottura.

Tra i principali vantaggi del forno a microonde ci sono i tempi ridotti di cottura rispetto alla cottura tradizionale, con conseguente risparmio energetico. L'esposizione degli alimenti alle alte temperature è limitata con conseguente mantenimento delle proprietà nutrizionali.

Il microonde trova perfetto impiego nello scongelamento e riscaldamento degli alimenti.

La cottura a microonde è sicura, non genera modifiche permanenti nella struttura molecolare degli alimenti.

L'inconveniente della cottura a microonde è la difficoltà di tarare esattamente i tempi di cottura per ogni alimento.

Alimenti

Pochissimi alimenti non sono adatti al forno a microonde come le uova che potrebbero scoppiare, mentre gli alimenti avvolti in involucri naturali (come mele, pere, insaccati, ecc.) devono sempre essere prima forati.

Bottiglie sigillate non devono essere riscaldate nel forno a microonde, gli alcolici sono potenziale fonte di pericolo per possibili incendi.

Contenitori

Le onde elettromagnetiche sono respinte dai metalli, non idonei all'utilizzo nel forno a microonde. Anche il cristallo che contiene piombo, la plastica contenente melanina, le vaschette e i fogli di alluminio non sono adatti. Vetro, terracotta, carta vanno bene a patto che siano stati progettati appositamente (portano scritto sul fondo o sulla confezione la dicitura adatto al microonde).

Porcellane e ceramiche che abbiano smaltature in metallo o anche solo il bordo dorato sono da escludersi.

E' consigliato utilizzare recipienti di forma affusolata privi di angoli o bordi; i biberon non devono essere inseriti nel forno con le parti in gomma applicate.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO

La cottura dipende dalla omogeneità, grandezza e tipo di alimento.

E' buona norma tagliare a strisce o pezzetti le verdure per la cottura.

Aggiungere acqua dove serve o se è riportato sulla confezione del cibo.

CONSIGLI PER LO SCONGELAMENTO

Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nelle loro confezioni possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (esempio fascette o punti di chiusura). Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di esser scongelati completamente prima di iniziare la cottura.

Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se sono mescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.

Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia di scongelarli in una vaschetta.

Lo scongelamento dei cibi per mezzo del forno microonde non contribuisce alla crescita dei batteri.

CONSIGLI PER IL RISCALDAMENTO

I cibi devono essere scongelati prima di scaldarli.

Togliere le confezioni o contenitori con parti metalliche.

Scegliere una funzione corretta in base al peso, alla temperatura e al tipo di alimento.

Mescolare o muovere l'alimento durante il riscaldamento.

Coprire i cibi con pellicola trasparente, adatta per il forno microonde, in modo da mantenere il forno pulito.

DESCRIZIONE SINGOLE PARTI:

- 1- Blocco sportello
- 2- Sportello del forno
- 3- Piatto girevole in vetro
- 4- Corpo del prodotto
- 5- Anello di rotazione
- 6- Asse di rotazione
- 7- Copertura guida microonde

ATTENZIONE:

Non rimuovere mai la copertura guida microonde durante la pulizia dell'apparecchio
Assicurarsi che la copertura guida microonde sia installata correttamente e non venga danneggiata durante l'utilizzo del forno

PANNELLO DI CONTROLLO:

- A- Impostazione orologio o menu di scongelamento
- B- Impostazione livello di potenza
- C/D- Impostazione menu di cottura automatica
- E- Impostazione tempo di cottura o peso
- F- Start

Premere il bottone per fermare il microonde
Premere due volte per azzerare le impostazioni

FUNZIONI:

Attenzione

Quando si inserirà la presa nella corrente, il menu lampeggerà tre volte. Successivamente lampeggerà “:”, richiedendo di impostare il tipo di cottura ed il relativo tempo.

Promemoria:

Quando la procedura di cottura scelta è terminata ed il cibo potrà essere prelevato dal forno, sul display apparirà la parola 'End' accompagnata da tre diversi beeps. Una volta aperto lo sportello del forno, premere il tasto Pause/Cancel. In caso contrario l'apparecchio continuerà a suonare ad intervalli di tre minuti.

Impostazioni ORA:

- 1) Dopo l'accensione, sul display lampeggeranno i due punti
- 2) Tenere premuto il pulsante Preset/Clock/Defrost per tre secondi
- 3) Girare la manopola Auto cooking/Time/Weight per l'impostare l'ora esatta
- 4) Premere il bottone Preset/Clock/Defrost nuovamente
- 5) Girare la manopola Preset/Clock/Defrost nuovamente
- 6) Premere Preset/Clock/Defrost nuovamente o aspettare 5 secondi. I numeri appariranno sul display.

COTTURA A MICROONDE:

Questa funzione è utilizzata per cucinare e per riscaldare gli alimenti. Una volta premuto il pulsante Micro Power, il display mostrerà i diversi livelli di potenza (100P-80P-60P-20P) in dotazione.

High power: 100P . Ideale per cotture veloci e complete

Medium High power: 80 P Ideale per cotture veloci e medie

Medium power: 60P. Ideale per cibo cotto a vapore.

Medium Low power: 40P Ideale per scongelare i cibi

Low power: 20P Ideale per riscaldare e mantenere in caldo i cibi

Attenzione:

- a) Il tempo massimo di cottura che può essere impostato è di 60 minuti.
- b) Mai utilizzare l'apparecchio con lo sportello aperto.
- c) In caso di utilizzo a temperatura massima del microonde, l'apparecchio abbasserà automaticamente la temperatura dopo un certo periodo di tempo per garantire una maggiore durata dell'apparecchio.
- d) Se durante il funzionamento dell'apparecchio si decide di aprire lo sportello, è necessario premere il pulsante Instant/Start per far continuare l'opzione di cottura preimpostata.
- e) Se si sceglie di estrarre gli alimenti dal microonde prima che la funzione impostata sia terminata, procedere premendo il pulsante Pause/Cancel per cancellare la procedura preimpostata.

Esempio: Cucinare con la funzione P80 per 10 minuti		
		Display
1	Dopo l'accensione dell'apparecchio, i due punti lampeggeranno	:
2	Scegliere la potenza/funzione del microonde desiderata premendo il tasto Micro Power consecutivamente	80P
3	Impostare la funzione di cottura girando la manopola 'Auto Cooking/Time. Weight'	10:00
4	Premere il bottone 'Instant/Start' ed il display inizierà il conto alla rovescia.	

ATTENZIONE

E' possibile modificare il tempo di cottura durante la cottura stessa. Si raccomanda di girare il cibo a metà cottura, premendo poi il pulsante 'Instant/Start' per continuare.

SCONGELAMENTO:

Questa funzione è utilizzata per scongelare gli alimenti. Una volta premuto il tasto 'Preset/Clock/Defrost', il display mostrerà i tre diversi programmi (d.1-d.2-d.3).

d.1 Per scongelare la carne con peso dell'alimento compreso tra 0.1 e 2 kg

d.2 Per scongelare il pollo con peso dell'alimento compreso tra 0.2 e 3 kg.

d.3 Per scongelare i frutti di mare con peso dell'alimento compreso tra 0.1 e 0.9 kg.

ATTENZIONE:

Per ottenere una cottura uniforme, è necessario girare il cibo durante l'operazione.

Solitamente il tempo di scongelamento è superiore rispetto a quello di cottura del cibo.

Il processo di scongelamento si considera completato, una volta che il cibo può essere tagliato con un coltello.

Il cibo scongelato dev'essere consumato il prima possibile, non è consigliabile rimetterlo in freezer e ricongelarlo.

Esempio: Per scongelare 0.4 kg di pollame		
		Display
1	Dopo l'accensione dell'apparecchio, sul display lampeggeranno i due punti	:
2	Premere il pulsante Preset/Clock/Defrost per scegliere il tipo di cibo da scongelare	d.2
3	Girare la manopola Auto cooking/Time. Weight per impostare il peso dell'alimento da scongelare	0.4
4	Iniziare la cottura premendo il pulsante Instant/Start	5:16
5	A metà del processo di scongelamento, tre beeps per due volte di seguito avviseranno di girare il cibo. Aprire quindi lo sportello e girare il cibo. Quindi richiudere lo sportello, premendo il pulsante Instant/Start per continuare il processo di scongelamento.	

COTTURA AUTOMATICA:

Il forno è dotato di diversi menù di cottura.

Quando i due punti sul display lampeggeranno, girare la manopola finché appariranno i differenti programmi: A-01, A-02...A-12.

Dopo aver scelto l'impostazione di menù desiderata, premere il tasto Enter per impostare il peso del cibo scelto.

Scegliere le funzioni appropriate a seconda del tipo di cibo e del relativo peso, rispettando le indicazioni che troverete nella tabella di seguito.

In caso contrario, la cottura potrebbe essere compromessa.

Display	Kind	Weight
A-01	Popcorn	Possibilità di scelta tra due diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (80 g – 100 g)
A-02	Patate	Possibilità di scelta tra due diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.45Kg and 0.65Kg)
A-03	Verdure	Possibilità di scelta tra cinque diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-04	Carne	Possibilità di scelta tra sei diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-05	Pesce	Possibilità di scelta tra sei diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-06	Pollo	Possibilità di scelta tra sei diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-07	Riscaldamento	Possibilità di scelta tra due diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.2 0.4-----1.0Kg)
A-08	Bevande	Possibilità di scelta tra sei diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (250MI and 500MI)
A-09	Riso	Possibilità di scelta tra cinque diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-10	Pasta	Possibilità di scelta tra cinque diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-11	Pane	Possibilità di scelta tra cinque diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-12	Pizza	Possibilità di scelta tra due diverse funzioni a seconda del peso dell'alimento (1 e 2 porzioni)

ATTENZIONE:

a) Prima di procedere con la cottura, assicurarsi che la temperatura dell'alimento sia attorno ai 20-25° circa.

Temperature inferiori o superiori a quella sopraindicata potrebbero richiedere un aumento o una diminuzione del tempo di cottura.

b) La temperatura, il peso e la forma dell'alimento potrebbero influenzare il risultato di cottura.

In caso di variazioni rispetto alle funzioni indicate, regolare il tempo di cottura fino ad ottenere il risultato desiderato.

Example: Pesce al vapore (0.4 kg)	
Passaggi da seguire:	Display
1. Dopo l'accensione, sul display lampeggeranno i due punti	:
2. Girare la manopola e il forno entrerà nel menu modalità di cottura	
3. Impostare il menu di cottura girando la manopola	A-05
4. Premere il pulsante Enter per confermare	A-05
5. Girare la manopola Auto Cooking/Time. Weight per impostare il peso	0.4
6. Iniziare la cottura premendo il pulsante Instant/Start	10:00

FUNZIONE ACCENSIONE AUTOMATICA:

Se non si vuole avviare l'apparecchio immediatamente, è possibile preimpostare il menù di cottura e la relativa durata del programma all'orario desiderato.

Quest'operazione richiede due diversi passi:

Impostare l'ora attuale

Impostare il menù di cottura ed il tempo

Ecco di seguito le diverse fasi da seguire per programmare l'accensione automatica dell'apparecchio:

- 1) Dopo l'accensione dell'apparecchio, sul display lampeggeranno i due punti
- 2) Tenere premuto il bottone Preset/Clock/Defrost per tre secondi
- 3) Impostare l'ora girando la manopola Auto Cooking/Time. Weight
- 4) Premere il tasto Preset/Clock/Defrost per confermare l'ora
- 5) Impostare i minuti girando la manopola 'Auto.Cooking/Time. Weight
- 6) Premere il pulsante Preset/Clock/Defrost o aspettare per 5 secondi, finchè i numeri smetteranno di lampeggiare
- 7) Impostare il menu di cottura e la relativa tempistica
- 8) Scegliere la potenza di cottura premendo il tasto Micro Power
- 9) Girare la manopola 'Auto/cooking time. Weight per impostare la relativa tempistica di cottura
- 10) Tenere premuto il tasto 'Preset/Clock/Defrost per tre secondi per ritornare all'ora attuale
- 11) Impostare il tempo di avvio desiderato, quindi ripetere i passaggi dal punto 1 al punto 4
- 12) Premere il tasto Preset/Clock/Defrost per confermare la programmazione desiderata.
- 13) E' possibile controllare l'impostazione inserita premendo il tasto Preset/Clock/Defrost.

ATTENZIONE:

Se si vuole avviare il programma impostato immediatamente senza attendere, premere il pulsante Instant/Start.

Se si vuole cancellare l'avvio automatico, premere il pulsante Pause/Cancel.

COTTURA MULTI SEQUENZA

Per ottenere dei migliori risultati di cottura, alcune ricette richiedono dei modi e dei tempi di cottura diversi. E' possibile programmare il menù personalizzato come segue:

Esempio: Si decide di cuocere a potenza 100P per tre minuti e successivamente a potenza 20P per 9 minuti (Impostazione a sequenza 2).		
	Passaggi da seguire:	Display
1	100P per tre minuti	
1.1	Premere il tasto Micro Power per selezionare il livello di potenza	100P
1.2	Girare la manopola Auto Cooking/Time. Weight per impostare il tempo di cottura.	3:00
2	20P per 9 minuti	
2.1	Premere il pulsante Micro Power per selezionare il livello di potenza	20P
2.2	Girare la manopola Auto Cooking/Time. Weight per impostare il tempo di cottura	9:00
3	Iniziare la cottura premendo il pulsante Instant/Start	

ATTENZIONE:

Quando la cottura 100P è terminata, il microonde inizierà automaticamente un'altra operazione. Possono essere effettuate massimo 4 sequenze per volta, ripetendo i passaggi sopradescritti.

BLOCCO DI SICUREZZA PER I BAMBINI:

Questa funzione consente di bloccare il pannello di controllo durante la pulizia dell'apparecchio o in modo tale che i bambini non mettano in funzione il forno inavvertitamente.

Attivando questa funzione, tutti i pulsanti diventeranno inutilizzabili.

Per impostare il blocco di sicurezza per i bambini, tenere premuto il tasto Pause/Cancel per circa tre secondi

Per cancellare il blocco di sicurezza, tenere premuto il tasto Pause/Cancel per circa tre secondi

MATERIALI UTILIZZABILI IN MICROONDE:

Si raccomanda l'utilizzo di contenitori che siano adatti e sicuri per la cottura a microonde.

I contenitori in ceramica resistente al calore, vetro o plastica sono generalmente utilizzabili.

Non utilizzare mai contenitori di metallo.

Per maggiori informazioni, utilizzare come riferimento la tabella riportata di seguito:

Materiale del contenitore:	Cottura in microonde:	Note:
Ceramica resistente al calore	Si	Non utilizzare contenitori di ceramica con inserti in metallo o smaltati.
Plastica resistente al calore:	Si	Non utilizzare per lungo tempo in microonde
Vetro resistente al calore	Si	
Pellicola di plastica	Si	Non dovrebbe essere utilizzato quando si cucinano carni o braciola, visto che l'alta temperatura potrebbe danneggiare la pellicola
Griglia metallica	No	
Contenitori di metallo	No	Non dovrebbero essere utilizzati in microonde. Il microonde non può penetrare attraverso il metallo
		.
Legno e carta	No	Poca resistenza al calore. Non può essere utilizzato ad alte temperature.

DATI TECNICI

Output 700W

Grill Output:800W

Frequenza 2450 MHz

Alimentazione: 220-240V~50Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio non sia stato manomesso: il prodotto non è manutenzionabile.
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) le parti estetiche e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso, incuria, installazione errata o impropria o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

In ogni caso, se la parte da sostituire per difetto, rottura o malfunzionamento è un accessorio e/o una parte staccabile del prodotto, Beper si riserva la facoltà di sostituire solo il pezzo interessato e non l'intero prodotto.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Never pull the supply cord to unplug the appliance.

Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces

Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Only connect this appliance on alternating current

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded. This appliance is to be destined to its special purpose only.

Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.

Before cleaning, always unplug the appliance.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not hold the appliance with wet hands or feet.

Do not hold the appliance with naked feet.

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Make sure that children do not play with this appliance.

If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.

SAFETY AND USE ADVICE

Before every use check that the oven door is hermetic and not damaged.

!ATTENTION!

If the door or the plastic seal are damaged, the oven must not be used before being repaired by a professional.

Do not use the microwave oven while empty, that could damage the appliance.

Do not use the microwave oven without the glass turntable and rotating plastic ring.

If burning smell from the oven or in case of smoke, turn off the oven immediately and disconnect the cord from the socket and let the oven door closed to contain any flames.

The temperature of accessible surfaces may be high when using the oven; keep the cord away from hot surfaces and do not cover the microwave oven.

Do not let cord hang over edge of table or countertop.

Do not use the microwave oven for storing containers or food, as in case of accidental ignition, it could cause damage or incidents.

Do not put objects onto the microwave oven.

Make sure the microwave oven is away from curtains, inflammable substances, heater source, cold or steam.

Do not use near to water.

Place the microwave oven on stand and stable surfaces, that can support the weight of the microwave oven, approx. 10 kg.

It is necessary to ensure adequate ventilation to the microwave oven, to keep at least a 15 cm distance from each side, 10 cm on the back and 30 cm above the appliance.

Place the microwave oven at least at 85 cm from the floor, away from children.

While using, the oven heats. Be careful and not to touch the resistances inside the oven.

Only use utensils and containers compatible with the microwave cooking.

Paper or plastic containers can cause fire while cooking, be very careful.

Ne pas utiliser des récipients étanches.

Remove any metal films or metal handles from the containers before putting them into the microwave oven.

Utensils should not touch the inside of the microwave oven while cooking.

Liquids and other food must not be heated into closed containers, they are likely to explode.

Regarding bottled foods and food for children especially, it is necessary to shake the vial after heating to have a uniform temperature of food, before eating.

Heat liquids in a microwave can cause delayed boiling, always observe when handling containers with liquids just heated.

Eggs and boiled eggs should not be reheated in the microwave oven as they may explode after heating.

After cooking the container may be hot, use oven gloves and take care that steam that could get out.

Do not cook food excessively.

Do not cook food excessively.

Do not use the oven as a container. Do not leave food such as bread, biscuits, etc., inside the oven.

To avoid breaking the glass tray:

- Let the tray cool down before cleaning;
- Do not set food or utensils on the cold glass tray ;

- Do not place frozen foods on the hot glass tray.

The lack of cleaning the microwave oven can cause surface damage and adversely affect the life of the oven and may cause dangerous situations.

Do not use too aggressive detergents or metallic spatula to clean the glass oven door that could scratch the surface and cause damage to the device.

While using the microwave oven, children must use only under adult supervision.

THE GRID MUST NOT GO IN CONTACT WITH FOOD

ELECTRIC SAFETY

The oven must be plugged into a mains outlet with grounded. In case of over-supply circuits, grounding reduces the risk of electric shock. The microwave oven is equipped with an electric cord compatible with a plug with earthing. The plug must be plugged into an outlet properly installed and equipped with grounding. Consult a qualified electrician if the update instructions to land would not be properly understood or in case of doubt concerning the connection to a socket with grounding.

The power cord of the microwave oven is deliberately short to reduce the risks associated with the ability to pull the plug.

The rated voltage on the power cord or extension cord should be at least equivalent to the nominal voltage of the oven.

MATERIAL ANS UTENSILS

Material that can be used into the microwave oven

Terra cotta containers	Follow the instructions of the manufacturer. The bottom of the terra cotta must be placed at least 5 cm above the glass plate. A bad use can damage the plate.
Plates	Only plates able to support cooking into the microwave oven. Follow the instructions of the manufacturer. Do not use plates if broken and chipped.
Glass Product	Only use heat resistant glass product and that can support cooking into the microwave oven. Make sure there are no metal edges. Do not use if broken or chipped.
Cooking bags	Follow the instructions of the manufacturer. Do not close with metal fasteners. Cut slits to allow steam to get out.
Paper plates or cups	Use only for short periods only to cook / reheat. The not leave oven unattended while cooking.

Paper towels	Use when reheating to cover food and absorb any fat. Use only for short cooking times and under constant.
Ordinary plastic	Only if the plastic is suitable for cooking into the microwave. Follow the instructions of the manufacturer. Should be stamped with the mark for use in microwave oven. Some plastic containers are deformed when the food placed inside heat. Bags for cooking and sealed plastic bag should be punched as indicated on the package.
Thin Plastic film	Only the one suitable for cooking in microwave oven. Use to cover food during cooking and maintain moisture. Make sure the plastic wrap does not come into contact with food.

The accessible surface may be hot while working



Material to avoid into the microwave oven

Do not use aluminium containers into the microwave oven, paper container with metallic handle, metallic utensil, paper bags, polystyrene container, polyurethane or wood, that could damage the appliance and could be harmful to food.

MAIN CHARACTERISTICS OF A MICROWAVE OVEN

The operating principle of a microwave oven is the use of magnetic waves to cook food.

The heart of the technology is a device that can generate electromagnetic waves that led into the microwave oven heats the water molecules into the food. Water molecules are agitated and produce heat that spreads uniformly reaching the deeper layers of the food.

Food cooks more quickly and evenly when the water content is more important. Indeed for example vegetables need only few minutes, depending on the quantity, precisely because of the quantity of water.

Compared to traditional cooking methods, which can burn more easily foods, with the microwave oven that does not occur, if the advice on cooking times are applied.

The main advantages of microwave ovens are a part of the reduced cooking time compared to traditional cooking, with a significant energy saving. Exposure of food at high temperatures is limited, for a better nutritional properties.

The microwave oven is also very useful to defrost and reheat food.

Cooking in a microwave oven is safe, does not produce permanent changes in the molecular structure of foods.

The downside of cooking in the microwave is the difficulty of assaying the exact cooking time for each food.

Food

Few foods are not suitable for cooking in microwave oven as the eggs that could explode, while foods with a skin (such as apples, pears, sausages, etc..) must be punched before cooking.

The closed bottles should not be reheated in the microwave oven, alcohols are potential sources of fire.

Containers

Electromagnetic waves are repelled by metals, not suitable for use in microwave oven. Even if the crystal contains some lead, plastic contains melanin, trays and aluminum foil are not suitable. Glass, terra cotta, paper are suitable if they were studied for cooking into microwave oven (they are engraved on the bottom or on the package suitable for cooking in microwave oven) .

Porcelain and ceramics that have metal edging or gilt edges are excluded.

It is advisable to use oval containers without corners or edges, the bottles should not be put in the microwave oven with the plastic parts.

USEFUL ADVICES

Cooking depends on the homogeneity, quantity and type of food.

It is recommended to cut the vegetables into strips or pieces for cooking.

Add water if necessary or if written on the package.

ADVICE FOR DEFROST

Frozen foods in bags or in plastic wrap or own packaging can be put directly into the microwave oven, provided they are no metal parts (ex: aluminum attachment).

Some foods, as vegetables and fish, do not need to be defrosted completely before you begin cooking.

While defrosting meat, fish lose their liquid. It is recommended to defrost them in a tray.

Defrosting food into the microwave oven does not contribute to the growth of bacteria.

ADVICES FOR REHEAT FOOD

Food must be defrosted before reheating.

Remove the packages and containers with metal parts.

Choose the correct function based on weight, temperature and type of food.

Mix the food during heating.

Cover foods with a transparent film, suitable for the microwave oven, so as to maintain oven cleaned.

Product description

- 1- Door interlock
- 2- Oven door
- 3- Glass turntable
- 4- Housing
- 5- Rotating axis
- 6- Rotating ring
- 7- Oven door

Control panel

- A- Set clock or defrost menu
- B- Set power level
- C- Set auto cooking menu
- D- Set cooking time or weight
- E- Start
- F- Press once stop cookin
Press twice clear settings

CAUTION

The LED flashes 3 times when plugged in power supply. Then it flashes “:”, prompting you to input the cooking menu and time.

1. Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished, the LED Display will show End and three beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Pause/Cancel button once or open the door, the beep will be sounded at an interval of 3 minutes.

2. Clock setting

Preset/Clock/Defrost button make it available for you to input current or preset time when “:” flashes onto LED display after plugged in, or try to skip it over to continue if unnecessary.

Example: to set 12:30		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Hold Preset/Clock/Defrost button three seconds	0:00
3	Turn Auto Cooking/Time. Weight knob to set exact hours.	12:00
4	Press Preset/Clock/Defrost button once again.	12:00
5	Turn Auto Cooking/Time.Weight knob to set exact minutes.	12:30
6	Press Preset/Clock/Defrost button once again or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.	

3. Microwave cooking

This function is used for cooking and heating food. Press Micro Power button, LED cycles to show 100P—80P—60P—40P—20P

High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking
Medium High power	80% microwave power. Applicable for medium express cooking
Medium power	60% microwave power. Applicable for steaming food
Medium Low power	40% microwave power. Applicable for defrosting food
Low power	20% microwave power. Applicable for keeping warm

CAUTION

- The max time which can be set is 60 minutes.
- Never operate the oven empty.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- If you turn the food during operation, press the Instant/Start button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press Pause/Cancel button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Example: To cook at P80 for 10 minutes.		Display
Steps		
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Select the desired microwave power by pressing Micro Power button consecutively	80P
3	Set cooking time by turning Auto Cooking/Time. Weight knob	10:00
4	Press Instant/Start button and LED will count down to show running time.	

CAUTION

You may change the cooking time during cooking. And it is recommended turning the food halfway, after you turn the food. Press Instant/Start button once to continue.

4. Defrost

This function use for defrost food; Press the Preset/Clock/Defrost button and the LED display will cycle to show d.1-d.2-d.3.

d.1	For defrosting meat, the weight range from 0.1 to 2.0 kg.
d.2	For defrosting poultry, the weight range from 0.2 to 3.0kg.
d.3	For defrosting seafood, the weight range from 0.1 to 0.9kg.

CAUTION

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4cm into most food
- Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again

Example: To defrost 0.4kg poultry		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
2	Press Preset/Clock/Defrost button to set the food kind.	d.2
3	Turn Auto cooking/Time. Weight knob to set the defrost weight	0.4
4	Start cooking by pressing Instant/Start button	5:16
5	In half way during defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food. Then close the door. Press Instant/Start button again to continue defrosting	

5. Auto cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the LED flash colon, turn the knob and LED will cycle to show A-01, A-02 A-12. After setting auto cooking menu, pressing Enter button is available to set the cooking weight.

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions in below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Display	Kind	Weight
A-01	Popcorn	All together there are two choices (3.0Oz and 3.5Oz)
A-02	Potato	All together there are two choices (0.45Kg and 0.65Kg)
A-03	Vegetable	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-04	Meat	All together there are six choices (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-05	Fish	All together there are six choices (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-06	Chicken	All together there are six choices (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-07	Reheat	All together there are five choices (0.2 0.4-----1.0Kg)
A-08	Beverage	All together there are two choices (250ML and 500ML)

A-09	Rice	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-10	Pasta	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-11	Bread	All together there are five choices (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-12	Pizza	All together there are two choices (1 share and 2 share)

CAUTION

a. The temperature of food before cooking would be 20-25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.

b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

Example: Steam 0.4kg fish	
Steps	Display
1. After power-up, the colon flashes	:
2. Turn the knob and the oven enter cooking menu mode	
3. Then set the cooking menu by turning the knob	A-05
4. Press Enter button to affirm	A-05
5. Turn Auto Cooking/Time. Weight knob to set the weight	0.4
6. Start cooking by pressing Instant/Start button	10:00

6. Automatic starting (delayed function)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps:

- Setting the current Clock;
- Setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 Clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20		
	Steps	Display
1	After power-up, the colon flashes	:
1.1	Hold Preset/Clock/Defrost button three seconds	0:00
1.2	Set hours by turning Auto Cooking/Time. Weight knob	12:00
1.3	Press Preset/Clock/Defrost button again to confirm hours	12:00

1.4	Set minutes by turning Auto Cooking/Time. Weight knob	12:30
1.5	Press Preset/Clock/Defrost button once or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.	12:30
2	Set the cooking menu and time	
2.1	Select cooking power by pressing Micro Power button	100P
2.2	Turn Auto Cooking/Time. Weight knob to set cooking time	9:30
2.3	Press and hold Preset/Clock/Defrost button for 3 seconds to return to current Clock.	
3	Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
4	Press Preset/Clock/Defrost button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.	
5	You may check the preset starting time by pressing Preset/Clock/Defrost button.	

CAUTION

If you want to start the set program immediately without waiting, just press Instant/Start button; if "Automatic starting" need to be cancelled, press Pause/Cancel button.

7. Multi-sequence cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook mode and time. You may program your personalized menu as follow:

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then 20P for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

	Steps	Display
1	100P microwave for 3min	
1.1	Press Micro Power button to select power level.	100P
1.2	Turn Auto Cooking/Time. Weight knob to set cooking time.	3:00
2	20P for 9min	
2.1	Press Micro Power button to select power level	20P
2.2	Turn Auto Cooking/Time. Weight knob to set cooking time.	9:00
3	Start cooking by pressing Instant/Start button	

CAUTION

a. When microwave 100 power cooking is finished, microwave oven will begin next operation automatically.

b. Max 4 sequences can be set per time, repeat the steps

8. Child lock function

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. . All the buttons are rendered inoperable in this mode.

- To set child lock, press and hold Pause/Cancel button about 3 seconds.
- To cancel child lock, press and hold Pause/Cancel button about 3 seconds.

Utensils guideline

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	
Plastic film	Yes	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	
Metal container	No	It should not be used in microwave oven .Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

Cooking tips

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

Steam coming out from all parts of food, not just the edge

Joints of poultry can be moved easily

Pork or poultry shows no signs of blood

Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded

Maintenance

Servicing

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx.150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.

2. Does the oven lamp light?

3. Does the cooling fan work?

(Put your hand over the rear ventilation openings.)

4. Does the turntable rotate?

(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)

5. Is the water inside the oven hot?

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, **CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.**

Servicing safeguards

Caution: MICROWAVE RADIATION

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.

2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

- Magnetron
- High voltage transformer
- High voltage capacitor
- High voltage diode
- High voltage fuse

3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.

Improper fitting of magnetron;

Improper matching of door interlock, door hinge and door;

Improper fitting of switch support;

Door, door seal or enclosure has been damaged.

TECHNICAL DATA

Output 700 W

Grill Output: 800 W

Frequency 2450 MHz

Power supply : 220-240V~50Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a warranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

CONSEILS DE SECURITE ET UTILISATION

Il est important de vérifier avant chaque utilisation que la porte du four soit bien hermétique, et qu'elle ne soit pas endommagée.

!ATTENTION!

Si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.

Ne jamais utiliser le four à vide pour éviter de l'endommager.

Non jamais utilisé le four sans le plateau en verre et l'anneau en plastique.

En cas d'odeur de brûlé provenant du four ou en cas de fumée, éteindre immédiatement le four et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant électrique ; laisser la porte du four fermée pour contenir d'éventuelles flammes.

La température des surfaces accessibles pourraient être élevée pendant l'utilisation du four ; tenir le cordon d'alimentation loin de surfaces chaudes et ne pas couvrir le four.

Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou plan de travail.

Eviter absolument d'utiliser le four éteint comme espace de rangement pour aliments ou récipients, car en cas d'allumage involontaire, cela pourrait causer des dommages ou incidents.

Ne pas utiliser le four comme support pour y poser des objets.

S'assurer que le four ne soit pas à proximité de rideaux, matières inflammables, sources de chaleurs, de froid ou vapeur.

Ne pas utiliser le four à proximité d'eau.

Placer le four sur des surfaces solides, stables capable de soutenir le poids du four, environ 10 kg.

Il est nécessaire de garantir une ventilation adaptée au four, de maintenir une distance d'au moins 15 cm sur les côtés, 10 cm à l'arrière et 30 cm au dessus du four.

Placer le four à une hauteur d'au moins 85 cm, de façon à le rendre inaccessible par les enfants.

Pendant l'utilisation le four chauffe. Attention à ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

Les ustensiles et récipients doivent être compatibles avec la cuisson au micro-onde.

Les récipients en plastique ou papier peuvent provoquer des flammes en phase de cuisson, faire très attention.

Ne pas utiliser des récipients étanches.

Retirer toute pellicules métalliques ou manches en métal des récipients avant de les mettre dans le four.

Les ustensiles ne doivent pas toucher les parois internes du four pendant la cuisson.

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, car susceptibles d'exploser.

Pour ce qui concerne les aliments en bouteilles et les aliments pour enfant particulier, il est nécessaire de secouer le flacon après l'avoir chauffé pour uniformiser la température de l'aliment, avant de le consommer.

Chauffer des liquides au micro-onde peut provoquer une ébullition retardée, faire donc très attention lors de manipulation de récipients contenant des liquides juste chauffés.

Les œufs entier et œufs durs ne devraient pas être réchauffés dans le four à micro-onde car ils pourraient exploser après les avoir chauffés.

Après la cuisson le récipient peut être très chaud, utiliser des gants pour le four et faire attention à la vapeur qui pourrait en sortir.

Ne pas cuire les aliments de façon excessive.

Ne pas utiliser l'intérieur du four comme récipient. Ne pas laisser d'aliment tel que le pain, biscuits, etc, à l'intérieur du four.

Pour ne pas casser le plateau en verre :

- laisser le plateau refroidir avant de le nettoyer ;
- ne pas poser d'aliments ou ustensiles sur le plateau en verre froid ;
- ne pas poser d'aliments congelés sur le plateau en verre chaud.

La manque de nettoyage du four peut provoquer la détérioration des surfaces et influencer négativement la durée de vie du four et peut générer des situations dangereuses.

Ne pas utiliser de détergents trop agressifs ou spatule métallique pour nettoyer le verre de la porte du four qui pourraient rayer la surface et provoquer des dommages à l'appareil.

Quand le four est utilisé, les mineurs doivent l'utiliser uniquement sous la surveillance d'un adulte.

LA GRILLE NE DOIT PAS ENTRER EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché sur un réseau électrique avec prise à la terre. En cas de courts-circuits électrique, la terre réduit le risque de secousses électriques. Le four est équipé d'un cordon électrique compatible avec une prise avec mise à la terre. La prise doit être branchée sur une prise murale correctement installée et dotée de mise à la terre. Consulter un électricien qualifié au cas où les instructions de mise à la terre ne seraient pas correctement comprises ou en cas de doute relatif au branchement sur une prise avec mise à la terre.

Le cordon d'alimentation du four est délibérément court afin de réduire les risques liés à la possibilité d'arracher la prise.

La tension nominale indiquée sur le cordon ou sur la rallonge doit être au moins équivalente à la tension nominale du four.

MATERIELS ET USTENSILES

Matériels qui peuvent être utilisés dans le four micro-onde

Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du constructeur. Le fond d'un récipient en terre cuite doit être placé à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une mauvaise utilisation pourrait endommager le plateau.
Assiettes	Uniquement celles destinées à la cuisson au four à micro-onde. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser d'assiettes cassées ou ébréchées.
Produits en verre	Utiliser uniquement des produits en verre résistants à la chaleur et adaptés pour être utilisés dans le four micro-onde. S'assurer qu'il n'y a pas de bords métalliques. Ne pas utilisés si cassés ou ébréchés.
Sac pour cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas refermer avec des attaches métalliques. Faire des incisions pour permettre à la vapeur de pouvoir sortir.
Tasses ou assiettes en carton	A utiliser uniquement pour de brèves périodes uniquement pour cuire/réchauffer. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	A utiliser durant le réchauffement pour couvrir les aliments et absorber d'éventuelles graisses. A utiliser uniquement pour des cuissons de courte durée et sous contrôle constant.

Papier sulfurisé	A utiliser comme protection pour éviter les éclaboussures ou couvercle pour la vapeur.
Plastique	Uniquement si le plastique est adapté pour la cuisson au micro-onde. Suivre les indications du fabricant. Devrait être estampillé avec la marque pour utilisation au four à micro-onde. Certains récipients en plastique se déforment quand les aliments placés à l'intérieur chauffent. Les sacs pour la cuisson et sac en plastique fermés hermétiquement devraient être perforés comme indiqué sur l'emballage.
Pellicule en plastique	Uniquement celle adaptée pour la cuisson au four micro-onde. A utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson et maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule en plastique n'entre pas en contact avec les aliments.

**La superficie accessible pourrait être
Chaude pendant le fonctionnement**



Matériel à éviter dans le four micro-onde

Ne pas utiliser de plat en aluminium dans le micro-onde, récipient en carton avec poignées en métal pour aliment, ustensiles en métal, fermeture en métal, sacs en papier, contenants en polystyrène, polyuréthane ou bois, ils pourraient provoquer un incendie ou fondre en causant une possible contamination des aliments par des produits chimiques nocifs.

PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FOUR A MICRO-ONDE

Le principe de fonctionnement d'un four à micro-onde est l'utilisation des ondes magnétiques pour cuire les aliments.

Le cœur de la technologie est un appareil capable de générer des ondes électromagnétiques qui dirigées à l'intérieur du four réchauffent les molécules d'eau des aliments. Les molécules d'eau s'agitent et produisent de la chaleur qui se répand uniformément en atteignant les couches plus profondes de l'aliment.

Les aliments cuisent plus rapidement et de façon uniforme quand le contenu en eau est plus important. En effet pour les légumes par exemple quelques minutes suffisent, en fonction de la quantité, justement grâce à la quantité d'eau contenue.

Par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles, qui peuvent brûler plus facilement les aliments, avec le four à micro-onde cela ne se produit pas, si les conseils sur les temps de cuisson sont appliqués.

Les principaux avantages du four à micro-ondes sont d'une part des temps de cuisson réduits par rapport à la cuisson traditionnelle, avec une économie d'énergie non négligeable. L'exposition des aliments à de hautes températures est limitée, pour une meilleure qualité des propriétés nutritionnelles.

Le four à micro-ondes est aussi très utile pour décongeler et réchauffer des aliments. La cuisson au micro-ondes est sûre, ne génère pas de modifications permanentes de la structure moléculaires des aliments. L'inconvénient de la cuisson au micro-ondes est la difficulté de doser exactement les temps de cuisson pour chaque aliment.

Aliments

Peu d'aliments ne sont pas adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes comme les œufs qui pourraient exploser, alors que les aliments ayant une peau (comme les pommes, poires, saucisses, etc.) doivent être perforés avant la cuisson.

Les bouteilles fermées ne doivent pas être réchauffées dans le four à micro-ondes, les alcools sont de potentielles sources d'incendies.

Récipients

Les ondes électromagnétiques sont repoussées par les métaux, non adaptés à l'utilisation au four à micro-ondes. Même si le cristal contient peu de plomb, le plastique contient de la mélanine, les barquettes et feuilles en aluminium ne sont pas adaptées. Le verre, la terre cuite, le papier conviennent s'ils ont été étudiés pour la cuisson au four à micro-ondes (ils portent l'inscription sur le fond ou sur l'emballage adapté à la cuisson au four à micro-ondes).

La porcelaine et la céramique qui ont des liserés en métal ou les bords dorés sont à exclure.

Il est conseillé d'utiliser des récipients de forme ovale sans angles ou bords ; les biberons ne doivent pas être mis dans le four à micro-ondes avec les parties en plastique.

CONSEILS PRATIQUES

La cuisson dépend de l'homogénéité, quantité et type d'aliment.

Il est conseillé de couper les légumes en lamelles ou morceaux pour les cuire.

Ajouter de l'eau si nécessaire ou si indiqué sur l'emballage de l'aliment.

CONSEILS POUR LA DECONGELATION

Les aliments congelés en sachets ou sous pellicule plastique ou dans leurs emballages peuvent être mis directement dans le four à micro-ondes, pourvu qu'ils soient sans parties métalliques (exemple : attache aluminium).

Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être décongelé complètement avant de commencer la cuisson.

Les aliments humides, les viandes en sauce décongèlent mieux et plus vite en les remuant de temps en temps.

Pendant la décongélation, la viande, le poisson perdent leur liquide. Il est conseillé de les décongeler dans une barquette.

La décongélation des aliments par le four à micro-ondes ne contribue pas à la prolifération des bactéries.

CONSEILS POUR RECHAUFFER LES ALIMENTS

Les aliments doivent être décongelés avant de les réchauffer.

Retirer les emballages ou contenants avec des parties métalliques.

Choisir une fonction correcte en fonction du poids, de la température et du type d'aliment.

Mélanger l'aliment pendant le réchauffement.

Couvrir les aliments avec une pellicule transparente, adapter pour le four à micro-ondes, de façon à maintenir le four propre.

DESCRIPTION DES SIMPLES PARTIES:

- 1- Bloc de sécurité
- 2- Porte du four
- 3- Plat tournant en verre
- 4- Corps du produit
- 5- Anneau de rotation
- 6- Axe de rotation
- 7- Couverture du guide micro-onde

ATTENTION:

Ne jamais enlever la couverture du guide micro-onde pendant le nettoyage de l'appareil. S'assurer que la couverture du guide micro-onde soit installée correctement et qu'elle ne soit pas endommagée pendant l'utilisation du four.

PANNEAU DE CONTRÔLE :

- A- Réglage de l'horloge ou du menu de décongélation
 - B- Réglage du niveau de la puissance
 - C- Réglage du menu de cuisson automatique
 - D- Réglage du temps de cuisson ou poids
 - E- Start
 - F- Appuyer sur le pulsant pour arrêter le micro-onde
- Appuyer deux fois pour mettre à zéro le réglage

FONCTIONS:

Attention

Quand on insérera la prise dans le courant, le menu clignotera trois fois. Successivement il clignotera : en demandant d'imposer le type de cuisson et le temps relatif.

Note:

Quand la procédure de cuisson choisie est terminée et la nourriture pourra être prélevée du four, sur le display apparaîtra le mot « End » accompagnée par trois différents beeps. Une fois la porte ouverte du four, appuyé sur le pulsant Pause/Cancel. Dans le cas contraire l'appareil continuera à sonner à des intervalles de trois minutes.

Réglage de L'HEURE:

- 1) Après l'allumage, sur le display clignoteront les deux points
- 2) Tenir appuyé le pulsant Preset/Clock/Defrost pour trois secondes
- 3) Tourner le pommeau Auto cooking/Time/Weight pour imposer l'heure exacte
- 4) Appuyer sur le pulsant Preset/Clock/Defrost de nouveau
- 5) Tourner le pommeau Preset/Clock/Defrost de nouveau
- 6) Appuyer Preset/Clock/Defrost de nouveau ou attendre 5 secondes. Les numéros apparaîtront sur le display.

CUISSON À MICRO-ONDE:

Cette fonction est utilisée pour cuisiner et pour réchauffer les aliments. Une fois appuyé sur le pulsant Micro Power, le display montrera les différents niveaux de puissance (100P-80P-60P-20P) en dotation.

High power: 100P. Idéal pour les cuissons rapides et complètes

Medium High power: 80 P Idéal pour les cuissons rapides et moyennes

Medium power: 60P. Idéal pour les aliments cuits à la vapeur

Medium Low power: 40P Idéal pour décongeler les aliments

Low power: 20P Idéal pour réchauffer et maintenir au chaud les aliments

Attention:

a) Le temps maximum de cuisson qui peut être imposé est de 60 minutes.

b) Ne jamais utiliser l'appareil avec la porte ouverte.

c) En cas d'utilisation du four micro-onde à température maximum, l'appareil abaissera automatiquement la température après une certaine période de temps pour garantir une majeure durée de l'appareil.

d) Si pendant le fonctionnement de l'appareil on décide d'ouvrir la porte, il est nécessaire d'appuyer sur le pulsant Instant/Start pour faire continuer l'option de cuisson préimposée.

e) Si vous choisissez d'extraire les aliments du four micro-onde avant que la fonction imposée soit terminée, procéder en appuyant sur le pulsant Pause/Cancel pour annuler la procédure préimposée.

Exemple: Cuisiner avec la fonction P80 pour 10 minutes		Display
1	Après l'allumage de l'appareil, les deux points clignoteront	:
2	Choisir la puissance/fonction du four micro-onde désirée en appuyant sur le pulsant Micro Power consécutivement	80P
3	Imposer la fonction de cuisson en tournant le pommeau 'Auto Cooking/Time. Weight'	10:00
4	Appuyer sur le pulsant 'Instant/Start' et le display commencera le compte à l'envers.	

ATTENTION

Il est possible de modifier le temps de cuisson pendant la même cuisson. On vous recommande de retourner les aliments à la moitié de la cuisson, en appuyant ensuite sur le pulsant 'Instant/Start' pour continuer.

DÉCONGÉLATION:

Cette fonction est utilisée pour décongeler les aliments. Une fois appuyé sur le pulsant 'Preset/Clock/Defrost', le display montrera les trois différents programmes (d.1-d.2-d.3).

d.1 Pour décongeler la viande avec un poids d'aliment compris entre 0.1 et 2 kg

d.2 Pour décongeler le poulet avec un poids d'aliment compris entre 0.2 et 3 kg.

d.3 Pour décongeler les fruits de mer avec un poids d'aliment compris entre 0.1 et 0.9 kg.

ATTENTION:

Pour obtenir une cuisson uniforme, il est nécessaire de retourner les aliments pendant l'opération. D'habitude le temps de décongélation est supérieur par rapport au temps de cuisson de l'aliment. Le processus de décongélation se considère complet, une fois que l'aliment peut être coupé avec le couteau.

L'aliment décongelé doit être consommé le plus rapidement possible, il n'est pas recommandé de le remettre au freezer et de le recongeler.

Exemple: Pour décongeler 0.4 kg de volaille		
		Display
1	Après l'allumage de l'appareil, sur le display cligneront les deux points	:
2	Appuyer sur le pulsant Preset/Clock/Defrost pour choisir le type d'aliment à décongeler	d.2
3	Tourner le pommeau Auto cooking/Time. Weight pour imposer le poids de l'aliment à décongeler	0.4
4	Commencer la cuisson en appuyant sur le pulsant Instant/Start	5:16
5	À moitié du processus de décongélation, trois beeps pour deux fois de suite préviendront de retourner les aliments. Ouvrir donc la porte et retourner les aliments. Refermer ensuite la porte, en appuyant sur le pulsant Instant/Start pour continuer le processus de décongélation.	

CUISSON AUTOMATIQUE :

Le four est équipé de différents menus de cuisson.

Quand les deux points sur le display clignoteront, tourner le pommeau jusqu'à ce que les différents programmes apparaîtront : A-01, A-02...A-12.

Après avoir choisi l'imposition du menu désiré, appuyer sur le pulsant Enter pour imposer le choix de l'aliment choisi.

Choisir les fonctions appropriées en fonction du type d'aliment et du poids relatif, en respectant les indications que vous trouverez dans le tableau ci-dessous.

Dans le cas contraire, la cuisson pourrait être compromise.

Display	Kind	Weight
A-01	Popcorn	Possibilité de choix entre les deux différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (80 g – 100 g)
A-02	Pommes-de-terre	Possibilité de choix entre les deux différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.45Kg and 0.65Kg)
A-03	Légumes	Possibilité de choix entre les cinq différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-04	Viande	Possibilité de choix entre les six différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.2 0.3-----0.7Kg)

A-05	Poisson	Possibilité de choix entre les six différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-06	Poulet	Possibilité de choix entre les six différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-07	Réchauffement	Possibilité de choix entre les deux différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.2 0.4-----1.0Kg)
A-08	Boissons	Possibilité de choix entre les six différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (250 MI et 500 MI)
A-09	Riz	Possibilité de choix entre les cinq différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-10	Pâtes	Possibilité de choix entre les cinq différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-11	Pain	Possibilité de choix entre les cinq différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-12	Pizza	Possibilité de choix entre les deux différentes fonctions, par rapport au poids de l'aliment (1 et 2 portions)

ATTENTION:

a) Avant de procéder avec la cuisson, s'assurer que la température de l'aliment soit autour de 20-25° environ.

Les températures inférieures et supérieures à celle sur-indiquée pourraient demander une augmentation ou une diminution du temps de cuisson.

b) La température, le poids et la forme de l'aliment pourrait influencer le résultat de cuisson.

En cas de variations par rapport aux fonctions indiquées, régler le temps de cuisson jusqu'à obtenir le résultat désiré.

Exemple: Poisson à vapeur (0.4 kg)	
Passages à suivre:	Display
1. Après l'allumage, sur le display clignoteront les deux points	:
2. Tourner le pommeau et le four entrera dans un menu à modalité de cuisson	
3. Impostare il menu di cottura girando la manopola	A-05
4. Premere il pulsante Enter per confermare	A-05
5. Tourner le pommeau Auto Cooking/Time. Weight pour imposer le poids	0.4
6. Commencer la cuisson en appuyant sur le pulsant Instant/Start	10:00

FONCTION D'ALLUMAGE AUTOMATIQUE:

Si l'on ne veut pas mettre en marche l'appareil immédiatement, il est possible de pré-imposer le menu de cuisson et la relative durée du programme à l'heure désirée.

Cette opération demande deux différentes étapes :

Imposer l'heure actuelle

Imposer le menu de cuisson et le temps

Voilà ci-dessous les différentes phases à suivre pour programmer l'allumage automatique de l'appareil:

- 1) Après l'allumage de l'appareil, sur le display clignoteront les deux points
- 2) Tenir appuyer le bouton Preset/Clock/Defrost pour trois secondes
- 3) Imposer l'heure en tournant le pommeau Auto Cooking/Time. Weight
- 4) Appuyer sur le pulsant Preset/Clock/Defrost pour confirmer l'heure
- 5) Imposer les minutes en tournant le pommeau 'Auto.Cooking/Time. Weight
- 6) Appuyer le pulsant Preset/Clock/Defrost ou attendre pour 5 minutes, jusqu'à ce que les numéros s'arrêtent de clignoter.
- 7) Imposer le menu de cuisson et le temps relatif
- 8) Choisir la puissance de cuisson en appuyant sur le pulsant Micro Power
- 9) Tourner le pommeau 'Auto/cooking time. Weight pour imposer le temps relatif de cuisson
- 10) Tenir appuyer le pulsant 'Preset/Clock/Defrost pour trois secondes pour retourner à l'heure actuelle
- 11) Imposer le temps de démarrage désiré, donc répéter les passages du point 1 au point 4
- 12) Appuyer sur le pulsant Preset/Clock/Defrost pour confirmer la programmation désirée.
- 13) Il est possible de contrôler l'imposition insérée en appuyant sur le pulsant Preset/Clock/Defrost.

ATTENTION:

Si l'on veut lancer immédiatement le programme imposé sans attendre, appuyer sur le pulsant Instant/Start.

Si l'on veut annuler le démarrage automatique, appuyez sur le pulsant Pause/Cancel.

CUISSON MULTI SÉQUENCE

Pour obtenir des meilleurs résultats de cuisson, certaines recettes demandent des moyens et des temps de cuisson différend.

Il est possible de programmer le menu personnalisé ci-dessous:

Exemple: Si l'on décide de cuire à une puissance de 100P pour trois minutes et successivement à une puissance de 20P pour 9 minutes (Imposition de la séquence 2).		
	Passages à suivre :	Display
1	100P pour trois minutes	
1.1	Appuyer sur le pulsant Micro Power pour sélectionner le niveau de puissance	100P
1.2	Tourner le pommeau Auto Cooking/Time. Weight pour imposer le temps de cuisson	3:00
2	20P pour 9 minutes	

2	20P pour 9 minutes	
2.1	Appuyer sur le pulsant Micro Power pour sélectionner le temps de cuisson	20P
2.2	Tourner le pommeau Auto Cooking/Time. Weight pour sélectionner le niveau de puissance	9:00
3	Commencer la cuisson en appuyant sur le pulsant Instant/Start	

ATTENTION:

Quand la cuisson 100P est terminée, le four microonde commencera automatiquement une autre opération.

On peut effectuer au maximum 4 séquences à chaque fois, en répétant les passages sur-indiqués.

BLOC DE SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS:

Cette fonction permet de bloquer le panneau de contrôle pendant le nettoyage de l'appareil ou de façon que les enfants ne mettent pas en fonction le four accidentellement.

En activant cette fonction, tous les pulsants deviendront inutilisables.

Pour imposer le bloc de sécurité pour les enfants, tenir appuyer le pulsant Pause/Cancel pour trois secondes.

Pour annuler le bloc de sécurité, tenir appuyer le pulsant Pause/Cancel pour environ trois minutes

MATÉRIAUX UTILISÉS DANS LE FOUR MICROONDE:

On vous recommande l'utilisation de récipients qui soient adaptés et sûrs pour la cuisson à micro-onde.

Les récipients en céramique résistant à la chaleur, verre ou plastique sont généralement utilisables. Ne jamais utiliser des récipients en métal.

Pour plus d'informations, utiliser comme référence le tableau reporté ci-dessous:

Matériel du récipient:	Cuisson dans le four microonde:	Note:
Céramique résistante à la chaleur	oui	Ne pas utiliser des récipients en céramique avec des suppléments en métal ou vernis.
Plastique résistant à la chaleur:	oui	Ne pas l'utiliser pour beaucoup de temps dans un four à microonde
Verre résistant à la chaleur	oui	
Film plastique	oui	Il ne devrait pas être utilisé quand on cuisine de la viande ou une côtelette, vu que la haute température pourrait endommager le film plastique
Grille métallique	non	
Récipient de métal	non	Il ne devrait pas être utilisé dans un four microonde. Le four microonde ne peut pas pénétrer à travers le métal
		.
Bois et papier	non	Peu résistant à la chaleur. Il ne peut pas être utilisé à haute température.

DONNEES TECHNIQUES

Sortie 700 W

Grill Sortie: 800 W

Fréquence 2450 MHz

Alimentation : 220-240V~50Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

La garantie est valide seulement si vous montrez le certificat de garantie et la récépissé d'achat qui doit démontrer la date de l'achat et le nom du modèle acheté.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- L'appareil ne doit pas être altéré: on ne peut pas remédier l'appareil.
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), les accessoires esthétiques, toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation, insouciance, incorrecte ou impropre installation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Si la partie qui doit être remplacée parce que ne marche pas bien ou pour défaut ou rupture est une pièce détachée ou un accessoire, Beper remplacera seulement l'accessoire/la pièce **mais non** l'appareil entier.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparation. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.

ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAÎTRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉÉ BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl.

Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.

Es besteht Erstickengefahr!

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen nicht im Mikrowellenherd erwärmen. **BRANDGEFAHR!!!**
- Warnung: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Warnung: Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- **Warnung:** Kindern und gebrechlichen Personen dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist nicht zum Erwärmen/ Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann esvorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

DAS GITTER MUSS NICHT MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN

Beschreibung der einzelnen Teile:

- 1- Türriegel
- 2- Türe des Ofens
- 3- rotierender Glasteller
- 4- Körper“ des Produktes
- 5- Drehring
- 6- Drehachse
- 7- Abdeckung der Schaltfläche der Mikrowelle

ACHTUNG!!

Entfernen sie nie die Abdeckung der Schaltfläche der Mikrowelle während dem sie diese putzen. Vergewissern sie sich, dass die Schaltfläche der Mikrowelle richtig installiert wurde und nicht während der Benutzung der Mikrowelle beschädigt wird.

SCHALTFLÄCHE:

- Einstellung der Uhr oder Menü zum Auftauen
- Einstellung der Stärke der Mikrowelle
- Einstellung Menü zum automatischen kochen
- Einstellung Kochzeit und Gewicht

Start

- Diesen Knopf drücken, um die Mikrowelle zu stoppen
- Diesen Knopf 2 mal drücken, um die Einstellungen zurückzusetzen

FUNKTIONEN:

ACHTUNG!!

Wenn man den Stecker in die Steckdose einführen wird, wird das Menü 3 mal leuchten. Anschließend wird „:“ leuchten. Dies bedeutet, dass man die Kochart und Kochzeit einstellen soll.

Erinnerung:

Sobald die ausgewählte Kochart beendet ist, kann die Speise aus der Mikrowelle genommen werden. Auf dem Display wird das Wort „END“ erscheinen und wird von 3 unterschiedlichen „Beep“ Tönen begleitet werden. Sobald die Türe der Mikrowelle geöffnet wurde, muss die Taste „PAUSE/ CANCEL gedrückt werden. Falls nicht wird das Gerät alle 3 Minuten erneut läuten.

Einstellung der UHR:

1. Nach dem Einschalten, werden auf dem Display zwei Punkte leuchten.
2. Halten sie den Knopf PRESET/CLOCK/DEFROST für 3 Sekunden gedrückt.
3. Drehen sie den Knopf AUTO COOKING/ TIME/ WEIGHT um die genaue Uhrzeit einzustellen.
4. Drücken sie erneut den Knopf PRESET/CLOCK/DEFROST
5. Drehen sie erneut den Knopf PRESET/CLOCK/DEFROST
6. Drücken sie erneut den Knopf PRESET/CLOCK/ DEFROST oder warten sie 5 Sekunden. Die Nummern werden auf dem Display erscheinen.

Kochen mit der Mikrowelle:

Diese Funktion ermöglicht es Lebensmittel zu kochen oder aufzuwärmen. Durch das Drücken des Knopfes MICRO POWER erscheinen auf dem Display die unterschiedlichen möglichen Kochstufen (100P-80P-60P-40P-20P).

- High Power: 100P Ideal für schnelles vollständiges Kochen
- Medium High Power: 80P Ideal für schnelles Kochen mittleren Kochgrades.(medium rare)
- Medium Power: 60P Ideal für die Zubereitung gegarter Speisen.
- Medium Low Power: 40P Ideal um Speisen aufzutauen
- Low Power: 20P Ideal um Speisen aufzuwärmen oder warm zu halten

ACHTUNG:

1. Die längste einstellbare Kochzeit beträgt 60 Minuten
2. Niemals das Gerät mit offener Türe verwenden.
3. Falls sie die Mikrowelle auf der höchsten Stufe benutzen, verringert das Gerät automatisch die Temperatur nach einer gewissen Zeit, um eine längere Haltbarkeit des Gerätes zu gewährleisten.
4. Falls sie während der Benutzung des Gerätes entscheiden die Türe zu öffnen, müssen sie den Knopf INSTANT/START drücken, um nachher mit der vorher gewählten Kocheinstellung fortzufahren.
5. Falls sie das Gericht vor dem Beenden des gewählten Programmes aus der Mikrowelle nehmen wollen drücken sie den PAUSE/CHANCEL Knopf, um die Kocheinstellung zu löschen.

Ein Beispiel: Kochen mit der P80 Funktion für 10 Minuten		Display
1	Nachdem sie das Gerät eingeschaltet haben, leuchten die zwei Punkte	:
2	Wählen sie die gewünschte Kraft/Funktion der Mikrowelle, indem sie den Knopf MICRO POWER mehrmals hintereinander drücken	80P
3	Wählen sie die gewünschte Kochdauer indem sie an den Knopf AUTO COOKING/TIME/WEIGHT drehen	10:00:00
4	Drücken sie den Knopf INSTANT/START und auf dem Display wird der Count Down starten.	

ACHTUNG:

Es ist auch möglich die Kochzeit während des Kochens zu verändern. Es wird nahegelegt die Speisen nach halber Garzeit zu wenden und danach den Knopf INSTANT/START zu drücken, um fortzufahren.

AUFTAUEN:

Diese Funktion wird verwendet, um Speisen aufzutauen. Sobald sie den Knopf PRESET/CLOCK/DEFROST gedrückt haben, werden auf dem Display drei mögliche Programme erscheinen (d.1-d.2-d.3).

- d.1: Um Fleisch aufzutauen mit einem Gewicht zwischen 0,1 und 2 Kilo.
- d.2: Um Hühnerfleisch aufzutauen mit einem Gewicht zwischen 0,2 und 3 Kilo.
- d.3: Um Meeresfrüchte aufzutauen mit einem Gewicht zwischen 0,1 und 0,9 Kilo.

ACHTUNG:

Um eine gleichmäßige Garung zu erhalten, müssen sie die Speisen nach der halben Kochzeit wenden. Normalerweise ist die Zeit um eine Speise aufzutauen länger als die diese zu kochen. Das Auftauen wird als abgeschlossen erachtet, wenn man die aufgetaute Speise mit einem Messer schneiden kann.

Die Aufgetauten Speisen sollten so schnell wie möglich verzehrt werden und es wird davon abgeraten diese erneut einzufrieren.

Beispiel: Auftauen von Geflügel mit einem Gewicht von 0,4 Kg		Display
1	Nachdem sie das Gerät eingeschaltet haben, auf dem Display leuchten 2 Punkte	:
2	Drücken sie den Knopf PRESET/CLOCK/DEFROST um das gewünschte Lebensmittel auszuwählen, das sie auftauen möchten	d.2
3	Drehen sie den Knopf AUTO COOKING/ TIME WEIGHT um das Gewicht des Lebensmittels einzustellen	0,4
4	Fangen sie mit dem Auftauen an, indem sie den Knopf INSTANT/START drücken	05:16:00
5	Nach der Hälfte des Auftauprozesses erklingen 3 „Beeps“ um sie daran zu erinnern die Speise umzudrehen. Öffnen sie die Türe des Mikrowelle und drehen sie die Speise um. Anschließend schließen sie erneut die Tür der Mikrowelle und drücken sie den Knopf INSTANT/START um mit dem Prozess fortzufahren.	

AUTOMATISCHE KOCHFUNKTION:

Die Mikrowelle verfügt über mehrere Kochfunktionen.

In dem Moment, wo die 2 Punkte auf dem Display leuchten drehen sie den Knopf bis die verschiedenen Kochprogramme A-01, A-02..... A-12 erscheinen.

Nachdem sie das gewünschte Kochprogramm ausgewählt haben drücken sie den Knopf ENTER um das Gewicht der Speise einzustellen.

Entscheiden sie sich für das richtige Kochprogramm und das richtige Gewicht, die sie der unten folgenden Tabelle entnehmen können:

DISPLAY	KIND	WEIGHT
A-01	Popcorn	Sie haben die Möglichkeit zwischen zwei Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (80g -100g)
A-02	Kartoffeln	Sie haben die Möglichkeit zwischen zwei Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,45Kg und 0,65Kg)
A-03	Gemüse	Sie haben die Möglichkeit zwischen fünf Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,1, 0,2, 0,3..... 0,5Kg)
A-04	Fleisch	Sie haben die Möglichkeit zwischen sechs Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,2 0,3..... 0,7Kg)
A-05	Fisch	Sie haben die Möglichkeit zwischen sechs Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,2 0,3..... 0,7Kg)
A-06	Huhn	Sie haben die Möglichkeit zwischen sechs Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,2 0,3..... 0,7Kg)

A-07	Aufwärmen	Sie haben die Möglichkeit zwischen zwei??(sechs) Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,2 0,4..... 1Kg)
A-08	Getränke	Sie haben die Möglichkeit zwischen zwei Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (250ml und500ml)
A-09	Reis	Sie haben die Möglichkeit zwischen fünf Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,1, 0,2..... 0,5Kg)
A-10	Nudeln	Sie haben die Möglichkeit zwischen fünf Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,1, 0,2..... 0,5Kg)
A-11	Brot	Sie haben die Möglichkeit zwischen fünf Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (0,1, 0,2..... 0,5Kg)
A-12	Pizza	Sie haben die Möglichkeit zwischen zwei Funktionen je nach Gewicht auszusuchen (1 oder 2 Portionen)

ACHTUNG:

Bevor sie mit dem Kochen beginnen vergewissern sie sich, dass das Lebensmittel eine Temperatur zwischen 20 und 25° hat (Raumtemperatur)

Eine eventuell höhere oder niedrigere Temperatur des Lebensmittels könnten eine Verlängerung oder Verkürzung der Kochdauer benötigen.

Die Temperatur, das Gewicht und die Form des Lebensmittels könnten auf das Kochresultat Einfluss haben. Falls dies der Fall sein sollte regulieren sie die Kochtemperatur so, dass sie das gewünschte Resultat erhalten.

Beispiel: Dampfgegarter Fisch (0,4kg)		
	Zu beachtende Reihenfolge	DISPLAY
1	Nach dem Einschalten, leuchten auf dem Display die zwei Lampen	:
2	Drehen sie an dem Knopf und die Mikrowelle wird das Kochmenü aktivieren	
3	Stellen sie das richtige Kochmenü ein.	A-05
4	Drücken sie die ENTER Taste um zu bestätigen	A-05
5	Drehen sie den Knopf auf AUTO COOKING/TIME/WEIGHT um das Gewicht einzustellen.	0,4
6	Beginnen sie den Kochvorgang indem sie den Knopf INSTANT/START drücken.	10:00:00

AUTOMATISCHE EINSCHALT FUNKTION:

Wenn man die Mikrowelle nicht sofort starten will, gibt es die Möglichkeit diese zu einem predefinierten späteren Zeitpunkt zu aktivieren.

Diese Operation verlangt zwei verschiedene Vorgänge:

1. Stellen sie die aktuelle Zeit ein
2. Stellen sie das Kochmenü und die Kochzeit ein.

In folgender Tabelle wird ihnen Schritt für Schritt erklärt, wie sie die Funktion des automatischen Einschaltens nützen können:

1	Nachdem sie das Gerät eingeschaltet haben leuchten auf dem Display 2 Punkte
2	Halten sie die Taste PRESET/CLOCK/DEFROST für 3 Sekunden gehalten
3	Stellen sie die Zeit ein, indem sie den Knopf AUTO COOKING/TIME/WEIGHT drehen
4	Drücken sie die Taste PRESET/CLOCK/DEFROST um die Zeit zu bestätigen
5	Stellen sie die Minuten ein, indem sie an dem Knopf AUTO COOKING /TIME/WEIGHT drehen
6	Drücken sie den Knopf PRESET/CLOCK/DEFROST oder warten sie 5 Sekunden, bis die Nummern zu blinken aufhören.
7	Stellen sie den Kochmodus und die gewünschte Zeit ein.
8	Wählen sie die Intensität des Kochvorganges aus, indem sie den Knopf MICRO POWER drücken.
9	Drehen sie den Knopf AUTO COOKING/ TIME/WEIGHT um die gewünschte Kochzeit einzustellen.
10	Halten sie die Taste PRESET/CLOCK/DEFROST für drei Sekunden gedrückt, um wieder zur aktuellen Zeit zu gelangen.
11	Stellen sie die gewünschte Aktivierungszeit ein und wiederholen sie die Vorgänge 1 bis 4.
12	Drücken sie die Taste PRESET/CLOCK/DEFROST um das zuvor programmierte zu bestätigen.
13	Sie können die getätigten Einstellungen überprüfen, indem sie die Taste PRESET/CLOCK/DEFROST drücken

ACHTUNG:

Wenn sie das eingestellte Programm trotzdem sofort aktivieren wollen, dann drücken sie die Taste INSTANT/START.

Wenn sie das zeitverzögerte Einschalten der Mikrowelle löschen wollen. Drücken sie die Taste PAUSE/CANCEL.

KOCHEN MIT MEHREN STUFEN:

Um ein besseres Endergebnis zu erhalten, könnte es sein dass einige Rezepte verschiedene Kocharten und Kochzeiten verlangen.

Es ist folgender Maßen möglich ein „personalisiertes Menü“ zu erstellen:

Beispiel: Man entscheidet sie dafür 3 Minuten auf 100P zu kochen und anschließend mit 20P für 9 Minuten (Einstellung mit 2 Sequenzen)		
	Zu beachtende Reihenfolge:	DISPLAY
1	100P für 3 Minuten	
1.a	Drücken sie die Taste MICRO POWER um die Stärke einzustellen	100P
1.b	Drehen sie den Knopf AUTO COOKING/TIME/WEIGHT um die Kochzeit einzustellen.	03:00:00
2	20P für 9 Minuten	
2.a	Drücken sie die Taste MICRO POWER um die Stärke einzustellen	20P
2.b	Drehen sie den Knopf AUTO COOKING/TIME/WEIGHT um die Kochzeit einzustellen.	09:00:00
3	Beginnen sie mit dem Kochen, indem sie die Taste INSTANT/START drücken.	

ACHTUNG:

Wenn der Kochvorgang mit 100P beendet ist, startet das Gerät automatisch die nächste Sequenz. Es können maximal 4 hintereinander folgende Sequenzen programmiert werden, indem sie den oben beschriebenen Schritten folgen.

SCHICHERHEITSSPERRE FÜR KINDER:

Diese Funktion ermöglicht es ihnen das Schalterpult der Mikrowelle während der Reinigung zu deaktivieren und verhindert auch, dass Kinder die Mikrowelle nicht versehentlich einschalten.

Wenn sie diese Funktion in Anspruch nehmen, wird das ganze Schalterpult deaktiviert.

Um die Sicherheitssperre für Kinder zu aktivieren, drücken sie die Taste PAUSE/CANCEL für etwa 3 Sekunden.

Um diese wieder aufzuheben wiederholen sie den selben Vorgang.

MATERIALIEN DIE SIE IN DER MIKROWELLE BENUTZEN KÖNNEN:

Es wird dem Konsumenten nahegelegt nur Behälter zu verwenden, die Mikrowellen tauglich sind. Behälter aus hitzeresistenter Keramik, Glas oder Plastik sind allgemein für die Mikrowelle geeignet.

VERWENDEN SIE NIEMALS BEHÄLTER AUS METALL!!!

Um genauere Informationen zu erhalten begutachten sie die folgende Tabelle:

Material des Behälters	Mikrowellen-tauglich	Anmerkungen:
Hitzeresistente Keramik	JA	Verwenden sie keine Behälter aus hitzeresistenter Keramik welche Metallornamente oder lackiert sind.
Hitzeresistentes Plastik	JA	Verwenden sie diese nicht zu lange in der Mikrowelle
Hitzeresistentes Glas	JA	
Plastikfolie	JA	Man sollte diese nicht bei zu hoher Temperatur verwenden, da diese sonst beschädigt werden könnte.
Metallgitter	NEIN	
Metallbehälter	NEIN	Die Mikrowellen kommen nicht durchs Metall.
Holz und Papier	NEIN	Sie sind nicht hitzeresistent. Man soll diese nicht bei hohen Temperaturen verwenden.

Technische Daten

Spannungsversorgung: 220-240V~50Hz

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle: 1150W

Grill: 800W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 700 W/2450 MHz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Garantie-Anwendung gilt für 24 Monate ab Kaufdatum gegen Material- und Herstellungsfehler Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie.

Die Garantie ist gültig nur bei Darstellung des Garantieschein und Kaufbeleg (Rechnung), die das Kaufdatum und den Modellnamen des gekauften Gerätes beweist.

Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Wenn es Mängel während der Garantiezeit aufgrund von Material- und / oder Herstellung, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos, sofern:

- das Gerät ist richtig für die Zwecke, für die sie gebaut wurde, verwendet ist

- das Gerät wurde nicht manipuliert/verändert

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen, sowie auch bei einer normalen Verschlechterung des Gerät.

Alle Teile sind daher ausgeschlossen wenn die versehentliche Beschädigungen unterzogen wurden oder die einem Verschleiß unterliegen (einschließlich Lampen, Batterien, Widerstände), als auch ästhetischen Teile, und Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch von Haushaltsgeräten, Fahrlässigkeit, Unachtsamkeit, Nachlässigkeit oder unsachgemäße Installation und Wartung, Transportschäden und alle Schäden, für den der Hersteller nicht schuldig ist, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Wenn innerhalb der Garantiezeit eine Mängel aufweist, die nicht repariert werden kann, wird das Gerät kostenlos gewechselt.

In jedem Fall, wenn der Ersatzteil, ein Zubehör ist, der wegen Brechen, Mängel oder Fehlfunktion umgetauscht werden soll, behält Beper sich das Recht vor, nur das Stück in Frage und nicht das gesamte Produkt zu ersetzen.

Nach der Garantie

Auch nach Ablauf der Garantiezeitraums zahlen wir viel Aufmerksamkeit auf Reparaturen.

Für technische Unterstützung und / oder Reparaturen außerhalb der Garantiezeit, wenden Sie bitte direkt an der folgenden E-Mail Anschrift:

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.

No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos.

No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.

- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.

- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.

- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos.

No ponga en servicio un aparato defecto.

- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.

- Solamente utilice accesorios originales.

- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad" indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo puede utilizarse bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a niños pequeños con ello.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

- No calentar en el microondas cojines rellenos de granos, huesos de cereza o gel. ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Aviso: En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.

- Aviso: En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que

exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.

- Aviso: Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados.

¡Existe peligro de explosión!

- Advertencia: No coloque el microondas en ningún armario.

Observe que mantenga una distancia mínima de por lo menos 20 cm de todos lados del equipo entre armarios, paredes, etc. para contar con una ventilación apropiada.

- Aviso: Niños y personas de edad avanzada solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.
- Aviso: Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato sólo bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.

• Nota: El microondas no está previsto para calentar/cocer a animales vivos.

• Solamente utilice vajilla apropiada como:

Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.

• Al calentar o al cocinar alimentos en materiales inflamables, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.

• En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posibles llamas que aparezcan.

• Atención demora en la ebullición: En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebese el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.

• Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados.

¡Existe peligro de explosión!

• El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.

• Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.

• El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.

• Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.

• Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

Símbolos en el producto

En el producto encontrará símbolos con el fin de advertir o informar:

AVISO: Existe peligro de quemarse!

Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.

LA RED NO DEBE ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN DE CADA ELEMENTO:

- 1- Bloqueo de la puerta
- 2- Puerta del horno
- 3- Plato giratorio de vidrio
- 4- Cuerpo del aparato
- 5- Anillo rotatorio
- 6- Eje de rotación
- 7- Cobertura guía microondas

ATENCIÓN:

No quite nunca la cobertura guía microondas durante la limpieza del aparato. Se asegure que la cobertura guía microondas sea colocada correctamente y no sea dañada durante el uso del horno.

PANEL DE CONTROL:

- A- Configuración reloj o menú de descongelación
- B- Configuración nivel de potencia
- C- Configuración menú de cocción automática
- D- Configuración tiempo de cocción o peso

Inicio

- E- Pulse el botón para parar el microondas
- Pulse dos veces para anular las configuraciones

FUNCIONES:

Atención

Cuando conecta la toma a la corriente, el menú relampaguea tres veces, Sucesivamente relampaguea “.”, pidiendo la configuración del método de cocción y del tiempo necesario.

Nota:

Una vez que el método de cocción seleccionado ha terminado y la comida se puede quitar del horno, en la pantalla aparece la palabra “FIN” acompañada por tres distintas señales sonoras. Una vez abierta la puerta del horno, pulse el botón Parar/Borrar. En caso contrario el aparato sigue sonando a intervalos de tres minutos.

Configuración HORA:

- 1) Después del encendido, en la pantalla relampaguean dos puntos
- 2) Tenga pulsado el botón Preselección/Reloj/Descongelación por tres segundos
- 3) Gire el pomo Cocción automática/Hora/Peso para configurar la hora exacta
- 4) Pulse el botón Preselección/Reloj/Descongelación otra vez
- 5) Gire el pomo Cocción automática/Hora/Peso otra vez
- 6) Pulse Preselección/Reloj/Descongelación otra vez o atienda 5 segundos. Los números aparecen en la pantalla.

MÉTODOS DE COCCIÓN CON MICROONDAS:

Este programa se emplea para cocinar y calentar los alimentos. Una vez pulsado el botón Micro Potencia, la pantalla visualiza los distintos niveles de potencia (100P-80P-60P-20P) en dotación.

Alta potencia: 100 P. Ideal para una cocción veloz y completa
 Potencia medio-alta: 80 P. Ideal para una cocción veloz y media
 Potencia media: 60 P. Ideal para los alimentos cocidos al vapor
 Potencia medio-baja: 40 P. Ideal para descongelar los alimentos
 Potencia baja: 20 P. Ideal para calentar y mantener calientes los alimentos

Atención:

- a) El tiempo máximo de cocción que puede seleccionar es 60 minutos.
- b) No emplee nunca el aparato con la puerta abierta.
- c) En caso de empleo del microondas a la máxima temperatura, el aparato baja automáticamente la temperatura después de un determinado período de tiempo para garantizar su larga duración.
- d) Si durante el empleo del aparato quiere abrir la puerta, es necesario pulsar el botón Instantáneo/Inicio para proseguir la opción de cocción seleccionada.
- e) Si desea quitar los alimentos del microondas antes que el programa seleccionado termine, proceda pulsando el botón Parar/Borrar para anular el programa seleccionado.

Ejemplo: Cocinar con el programa P80 por 10 minutos		
		Pantalla
1	Después del encendido del aparato, los dos puntos relampaguean.	:
2	Seleccione la potencia/programa del microondas deseada pulsando el botón Micro Potencia consecutivamente.	80P
	Seleccione el programa de cocción girando el pomo 'Cocción automática/Tiempo. Peso'.	10:00
4	Pulse el botón 'Instantáneo/Inicio' y la pantalla comienza la cuenta atrás.	

ATENCIÓN

Es posible modificar el tiempo de cocción durante ella misma. Se aconseja de dar vueltas a la comida a mitad de la cocción, pulsando luego el botón "Instantáneo/Inicio" para proseguir.

DESCONGELACIÓN:

Este programa se utiliza para descongelar los alimentos. Una vez pulsado el botón "Preselección/Reloj/Descongelación", la pantalla visualiza los tres distintos programas (d.1-d.2-d.3).

- d.1 Para descongelar la carne con un peso entre 0.1 y 2 kg
- d.2 Para descongelar el pollo con un peso entre 0.2 y 3 kg
- d.3 Para descongelar los mariscos con un peso entre 0.1 y 0.9 kg

ATENCIÓN:

Para conseguir una cocción uniforme, es necesario dar vueltas a la comida durante esta operación. Normalmente el tiempo de descongelación es superior en comparación a lo de la cocción de la comida.

El proceso de descongelación termina cuando la comida se puede cortar con un cuchillo. El alimento descongelado debe ser consumido lo más pronto posible, no se aconseja de reponerlo en el congelador y congelarlo otra vez.

Ejemplo: Para descongelar 0.4 kg de volatería		
		Pantalla
1	Después del encendido del aparato, en la pantalla relampaguean los dos puntos.	:
2	Pulse el botón Preselección/Reloj/Descongelación para seleccionar el tipo de alimento a descongelar.	d.2
3	Gire el pomo Cocción automática/Tiempo . Peso' para seleccionar el peso del alimento a descongelar.	0.4
4	Empiece la cocción pulsando el botón Instantáneo/Inicio .	5:16
5	A mitad del proceso de descongelación tres sonidos por dos veces seguidos avisan de dar vueltas a la comida. Abra pues la puerta y dé vueltas a la comida. Luego cierre otra vez la puerta, pulse el botón Instantáneo/Inicio para proseguir el proceso de descongelación.	

COCCIÓN AUTOMÁTICA:

El horno está equipado con distintos menús de cocción.

Cuando los dos puntos relampaguean en la pantalla, gire el pomo hasta que aparezcan los distintos programas, A-01, A-02...A-12.

Después haber seleccionado el programa de menú querido, pulse el botón Entrar para seleccionar el peso del alimento elegido.

Seleccione los programas apropiados según el tipo de comida y de su peso, siguiendo las instrucciones que encuentra en la tabla abajo.

En caso contrario, puede arruinar la cocción.

Pantalla	Kind	Peso
A-01	Palomita	Posibilidad de elección entre dos distintos programas según el peso del alimento (80 g – 100 g)
A-02	Patatas	Posibilidad de elección entre dos distintos programas según el peso del alimento (0.45Kg y 0.65Kg)
A-03	Verduras	Posibilidad de elección entre cinco distintos programas según el peso del alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-04	Carne	Posibilidad de elección entre seis distintos programas según el peso del alimento (0.2 0.3-----0.7Kg)

A-05	Pescado	Posibilidad de elección entre seis distintos programas según el peso del alimento (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-06	Pollo	Posibilidad de elección entre seis distintos programas según el peso del alimento (0.2 0.3-----0.7Kg)
A-07	Calentamiento	Posibilidad de elección entre dos distintos programas según el peso del alimento (0.2 0.4-----1.0Kg)
A-08	Bebidas	Posibilidad de elección entre seis distintos programas según el peso del alimento (250MI and 500MI)
A-09	Arroz	Posibilidad de elección entre cinco distintos programas según el peso del alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-10	Pasta	Posibilidad de elección entre cinco distintos programas según el peso del alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-11	Pan	Posibilidad de elección entre cinco distintos programas según el peso del alimento (0.1 0.2-----0.5Kg)
A-12	Pizza	Posibilidad de elección entre dos distintos programas según el peso del alimento (1 e 2 porciones)

ATENCIÓN:

a) Antes de proceder con la cocción, se asegure que la temperatura del alimento sea en torno a unos 20-25° grados.

Temperaturas inferiores o superiores a la indicada arriba pueden solicitar un aumento o una bajada del tiempo de cocción.

b) La temperatura, el peso y la forma del alimento pueden influenciar el resultado de la cocción.

En caso de variaciones en comparación con los programas indicados, regule el tiempo de cocción hasta que no consiga el resultado deseado.

Ejemplo: Pescado al vapor (0.4 kg)	
Etapas a seguir:	Display
1. Después del encendido, en la pantalla relampaguean los dos puntos	:
2. Gire el pomo y el horno empieza el menú con modalidad de cocción	
3. Seleccione el menú de cocción girando el pomo	A-05
4. Pulse el botón Entrar para confirmar	A-05
5. Gire el pomo Cocción automática/Tiempo Peso para seleccionar el peso	0.4
6. Empiece la cocción pulsando el botón Instantáneo/Inicio	10:00

FUNCIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO:

Si no quiere poner en marcha el aparato enseguida, es posible preseleccionar el menú de cocción y la durata del programa a la hora deseada.

Esta operación pide dos fases distintas:

- Seleccionar la hora exacta
- Seleccionar el menú de cocción y su tiempo

Aquí a continuación las distintas etapas a seguir para programar el encendido automático del aparato:

- 1) Después del encendido del aparato, en la pantalla relampaguean los dos puntos
- 2) Mantener pulsado el botón Preselección/Reloj/Descongelación por tres segundos
- 3) Seleccione la hora girando el pomo Cocción automática/Hora/Peso
- 4) Pulse el botón Preselección/Reloj/Descongelación para confirmar la hora
- 5) Seleccione los minutos girando el pomo Cocción automática/Hora/Peso
- 6) Pulse el botón Preselección/Reloj/Descongelación o atenda 5 segundos, hasta que los numeros no dejen de relampaguear
- 7) Seleccione el menú de cocción y su tiempo
- 8) Seleccione la potencia para la cocción pulsando el botón Micro Potencia
- 9) Gire el pomo Cocción automática/Hora/Peso para seleccionar su tiempo de cocción
- 10) Mantenga pulsado el botón Preselección/Reloj/Descongelación por tres segundos para regresar a la hora exacta
- 11) Seleccione el tiempo de inicio deseado, pues repita las etapas del punto 1 al punto 4
- 12) Pulse el botón Preselección/Reloj/Descongelación para confirmar la programación deseada
- 13) Es posible controlar la selección elejida pulsando el botón Preselección/Reloj/Descongelación

ATENCIÓN:

Si quiere dar inicio al programa seleccionado enseguida sin esperar, pulse el botón Instantáneo/Inicio.

Si quiere anular el inicio automático, pulse el botón Parar/Borrar.

COCCIÓN MULTI SECUENCIA

Para obtener mejores resultados de cocción, algunas recetas piden modalidades y tiempos de cocción diferentes.

Es posible programar el menú personalizado como indicado:

Ejemplo: Si quiere cocinar a potencia 100P por tres minutos y sucesivamente a potencia 20P por 9 minutos (Selección con la secuencia 2).		
	Etapas a seguir:	Pantalla
1	100P por tres minutos	
1.1	Pulse el botón Micro Potencia para seleccionar el nivel de potencia	100P
1.2	Gire el pomo Cocción automática/Hora/Peso para seleccionar el tiempo de cocción.	3:00

Ejemplo: Si quiere cocinar a potencia 100P por tres minutos y sucesivamente a potencia 20P por 9 minutos (Selección con la secuencia 2).

	Etapas a seguir:	Pantalla
1	100P por tres minutos	
1.1	Pulse el botón Micro Potencia para seleccionar el nivel de potencia	100P
1.2	Gire el pomo Cocción automática/Hora/Peso para seleccionar el tiempo de cocción.	3:00
2	20P por 9 minutos	
2.1	Pulse el botón Micro Potencia para seleccionar el nivel de potencia	20P
2.2	Gire el pomo Cocción automática/Hora/Peso para seleccionar el tiempo de cocción	9:00
3	Empiece la cocción pulsando el botón Instantáneo/Inicio	

ATENCIÓN:

Cuando la cocción 100P ha terminado, el microondas empieza automáticamente otra operación. Se pueden efectuar al máximo 4 secuencias a la vez, repitiendo las etapas descritas arriba.

BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA LOS NIÑOS:

Esta función permite de bloquear el panel de control durante la limpieza del aparato o de tal manera que los niños no pongan en funcionamiento el horno inadvertidamente.

Activando esta función, todos los botones no son utilizables.

- Para seleccionar el bloqueo de seguridad para los niños, mantenga pulsado el botón **Parar/Borrar** por unos tres segundos
- Para anular el bloqueo de seguridad, mantenga pulsado el botón **Parar/Borrar** por unos tres segundos

MATERIALES QUE SE PUEDEN EMPLEAR EN EL MICROONDAS:

Se aconseja el uso de recipientes que sean adecuados y seguros para la cocción con microondas. Los recipientes de cerámica resistente al calor, vidrio o plástico generalmente se pueden emplear. No utilice nunca recipientes de metal

Para más información, utilice como referencia la tabla abajo:

Material del recipiente	Cocción con microondas:	Notas:
Cerámica resistente al calor	Si	No utilice recipientes de cerámica con encartes de metal o esmaltados.
Plástica resistente al calor:	Si	No lo utilice por un largo período de tiempo en el microondas
Vidrio resistente al calor	Si	
Película de plástica	Si	No se debe emplear cuando se cocinan carne o chuletas visto que el alta temperatura puede dañar la película
Rejilla metálica	No	
Recipientes de metal	No	No se deben emplear en el microondas. Esto no puede penetrar a través del metal
Madera y carta	No	Poca resistencia al calor. No pueden ser empleados a altas temperaturas.

Datos técnicos

Suministro de tensión: 220-240V~50Hz

microondas: 700W

parrilla: 800W

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

La garantía es válida sólo se presenta la tarjeta de garantía y el documento de compra (recibo) que demuestra la fecha de compra y el nombre del modelo de la unidad adquirida.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- El aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- El dispositivo no ha sido manipulado: el producto no es mantenible.
- Es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- Las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), las partes estéticas, todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, negligencia, instalación incorrecta o inadecuada, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

En cualquier caso, si la parte que necesita ser sustituida por defecto, rotura o mal funcionamiento es un accesorio y / o una parte desmontable del producto, beper se reserva el derecho de reemplazar sólo la pieza en cuestión y no todo el producto.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

SFORNAIO

TOASTER OVEN WHITE LINE



90.377N **65L**



90.376N **45L**



90.375N **36L**



90.374N **28L**

beper

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

beper.com