



**MIO STAR**

# MGB 2507DL Mikrowellengerät

D

Bedienungsanleitung; Seite 1



Art.-Nr. 7173.317







# Mikrowellengerät MGB 2507DL

## Gratulation!

Mit diesem Mikrowellengerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Mikrowellengerät nicht benutzen.**

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>33</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>34</b>
Auspacken	3	<b>Störungen</b>	<b>35</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	<b>Rezepte</b>	<b>38</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>5</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>40</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>6</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>40</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6		
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Zusammensetzen	7		
– Mikrowelle, was Sie wissen sollten	8		
– Anschliessen und Uhr einstellen	10		
– Kindersicherung	10		
– Funktionen der Bedienelemente (Übersicht)	11		
– Schnellstart-Funktion	12		
– Garen	12		
– Autokoch-Funktion	16		
– Brotbacken	19		
– Brotback-Zutaten	21		
– Programm-Funktion	22		
– Erwärmen von fertigen Gerichten/Getränken	23		
– Heissluft-Betrieb	26		
– Grillieren	28		
– Auftauen	30		
– Nach dem Gebrauch	33		





## 2 Sicherheitshinweise



Deutsch

**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
  - Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
  - **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
  - Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
  - Den Netzstecker unbedingt ziehen:
    - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
    - vor jeder Reinigung
    - nach Stromunterbrechung
    - wenn Lebensmittel brennen
  - Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
  - Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
  - Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
  - Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
  - Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1.5 mm<sup>2</sup> Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird
  - Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
  - Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
  - **Während des Betriebs werden Gehäuse, Glastüre und Backform sehr heiss: Nicht berühren!**
  - Gerät vor dem Wegräumen vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
  - Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr!)
  - Gerät nicht verwenden bei:
    - Gerätestörung
    - beschädigtem Netzkabel
    - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
- In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- **Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm Gerät nicht abdecken. Die Luftschlitze oben und seitlich freihalten**
- Mikrowellengerät nicht in eine Küchenkombination einbauen (Brandgefahr)
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen verwenden
  - Mikrowellengerät so weit wie möglich von TV- und Radiogeräten aufstellen (Empfangsstörungen)
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt
- Das Mikrowellengerät ist ausschliesslich zum Zubereiten von Lebensmitteln bestimmt (keine Chemikalien oder andere Materialien erhitzen)
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Nur **mikrowellenfeste Behälter** verwenden. Niemals «normales» Geschirr aus Plastik, Aluminium oder Papier brauchen und keine grossflächigen Metallgegenstände verwenden (Brand- und Stromschlaggefahr)
- **Niemals Gerät ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben**
- **Wichtig! Niemals verschlossene Gläser, Büchsen oder ganze Eier erhitzen (Explosionsgefahr!)**
- **Sicherheitsstüre ganz verschliessen. Nur dann und bei eingestellter Mikrowellen-Leistung und bei eingestellter Gardauer startet das Gerät den Betrieb**
- **Nie am Sicherheitsverschluss manipulieren. Sicherstellen, dass Türe sowie die Türdichtungen immer intakt sind**
- **Gerät nie leer laufen lassen (Gefahr von Geräteschaden)**
- **Keine Lebewesen in den Garraum stellen**
- Der Kochvorgang muss überwacht werden!
- Lebensmittel können brennen oder Rauch erzeugen. Wenn Lebensmittel brennen, sofort Netzstecker ziehen. Türe nicht öffnen, das Metallgehäuse ist feuersicher
- Nur Original-Zubehöerteile verwenden
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen

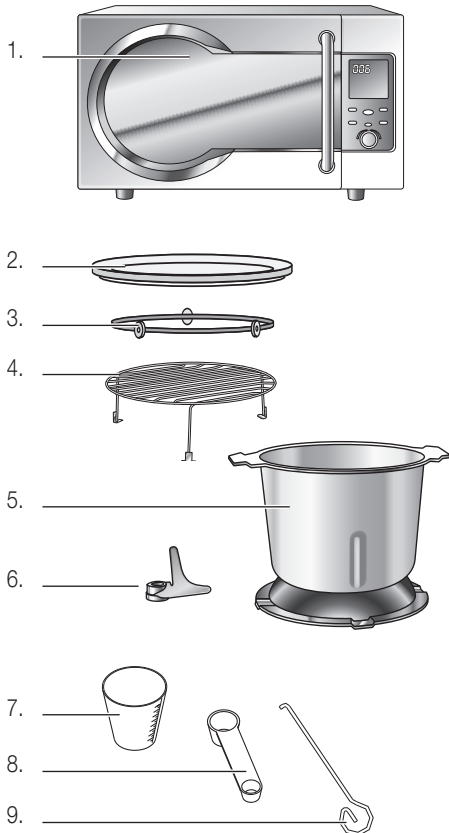
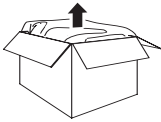


## Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

## Auspacken



– Mikrowellengerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Mikrowellengerät
2. Glasdrehsteller
3. Drehunterlage
4. Grillrost
5. Backform
6. Knethaken
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Haken

– Zubehörteile sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

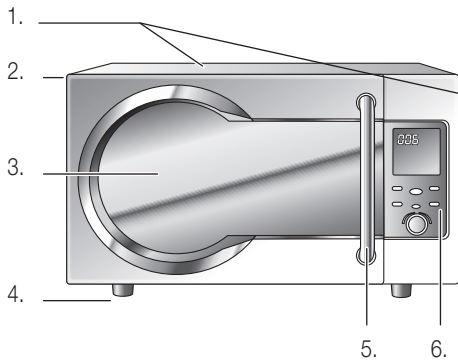
### Tip:

Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).



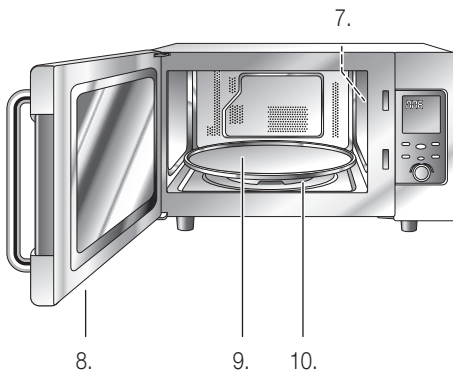
## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



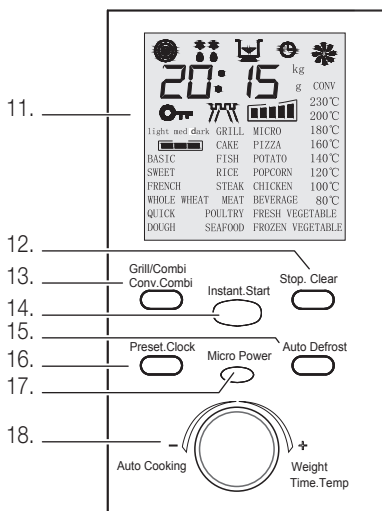
### Mikrowellengerät:

1. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
2. Gehäuse (Oberseite während Betrieb heiss)
3. Abgedichtete Sicherheitstüre mit verspiegeltem Sichtfenster
4. Füße (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)
5. Türgriff zum Öffnen (ziehen)
6. Bedienteil



### Garraum:

7. Hellbraune Schutzabdeckung des Magnetrons (nicht entfernen und nicht beschädigen!) und Garraumbeleuchtung
8. Türe
9. Drehteller aus speziellem Glas
10. Drehunterlage (unter Teller)



### Bedienteil:

11. Anzeige mit Uhrzeit und Einstellungen
12. «Stop.Clear»: Stopp-Taste
13. «Grill/Combi Conv.Combi»: Betriebsart (Grill, Heissluft)
14. «Instant.Start»: Schnellstart- und Start-Taste
15. «Auto Defrost»: Auftauprogramm
16. «Preset.Clock»: Uhrzeit einstellen
17. «Micro Power»: Mikrowellenleistung
18. Einstellrad



## Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

### 1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes bitte die wichtigen Hinweise auf Seite 7 beachten.

### 2. Zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Türe öffnen (am Griff ziehen)
- Drehunterlage im Garraum auf den Drehmechanismus stellen. Dann Drehteller eingemittet auf die Drehunterlage legen

#### Hinweise:

- Gerät nie ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben
- Für Grillfunktion den Grillrost auf den Drehteller stellen

### 3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

- Beachten Sie bitte die Hinweise und Tipps über Mikrowelle auf Seite 8

### 4. Anschliessen und Uhr einstellen

- Netzstecker einstecken
- Uhr einstellen, siehe Seite 10

### 5. Kindersicherung einstellen

- Kindersicherung einstellen, Seite 10

### 6. Inbetriebnahme

- Flüssigkeit/Speise in mikrowellenfestem Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Wichtig!**
  - Niemals verschlossene Gläser, Büchsen oder ganze Eier erhitzen (Explosionsgefahr)
  - Nur mikrowellenfeste Gefässe verwenden (speziell bei Glas, da dieses sonst brechen kann)

### Garen

- Funktionstaste «Micro Power» drücken. In der Anzeige erscheint 0:00 und ein Piepstön ertönt

- Durch wiederholtes Drücken von «Micro Power» die gewünschte Leistung einstellen
- Mit dem Einstellrad die gewünschte **Gardauer einstellen** (in 10-Sekunden-Schritten) Typische Garzeiten finden Sie auf der Seite 15
- Durch Drücken der «Instant.Start»-Taste den Garvorgang starten
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren:** «Stop. Clear»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren Türe schliessen und mit «Instant.Start»-Taste Garvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** erscheint EMB in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige EMB leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «Stop. Clear»-Taste gedrückt wird
- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch einige Minuten stehen lassen

### Auftauen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 32

### Erwärmen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 25

### Heissluft

- Siehe Seite 26

### Grillieren

- Siehe Seite 28

### Brotbacken

- Siehe Seite 19

### 7. Nach dem Gebrauch

- Türe öffnen
- Behälter mit Speisen vorsichtig entnehmen
- Vorsicht: heiss!**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät und Zubehörteile aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 33)





## 6 Inbetriebnahme

Deutsch

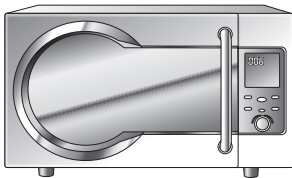


### Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Überhitzungs- und Brandgefahr)
- Gerät nicht abdecken. Die Luftschlitze oben und seitlich immer freihalten
- Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- Gehäuse, Glastüre und Backform werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung des Gerätes erfolgen
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden

**Vor dem ersten Gebrauch** Zubehörteile sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (siehe «Reinigung» Seite 33).



### Verwendungszweck

Die Mikrowelle ist eine ideale Ergänzung zu herkömmlichen Garmethoden und eignet sich ausgezeichnet zur zeitsparenden Speis Zubereitung.

Das Gerät ist sofort einsatzbereit, braucht keine Vorwärmphase und kann sekundenschnell Temperaturen um den Siedepunkt erreichen. Aufgrund der kurzen Kochzeit bleibt der Eigengeschmack der Lebensmittel erhalten und es findet kein Verkochen statt.

Ofenfrische, herrliche Brote und Kuchen sind mit der Brotbackfunktion einfach zubereitet.

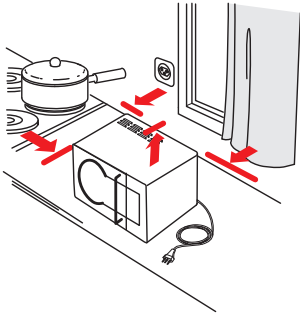
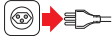
Zusätzlich ist das Mikrowellengerät mit einer Grill- und Heissluft-Funktion ausgestattet. So können die schnellen Eigenschaften der Mikrowelle mit der Funktion eines Grills oder Heissluft verbunden werden, z.B. für knusprige oder gebräunte Oberflächen. Än Guete!



### **Wichtig!**

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



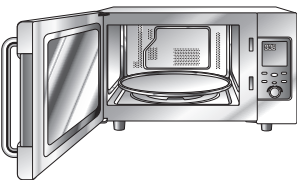
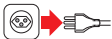


## 1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf empfindliche Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- **Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet: Brandgefahr!**
- **Die hellbraune Schutzabdeckung des Magnetrons (im Garinnenraum) darf nicht entfernt oder beschädigt werden!**
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Luftschlitze oben und seitlich freihalten!
- Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben mindestens 30 cm freihalten
- Mikrowellengerät so weit wie möglich von TV- und Radiogeräten aufstellen (Empfangsstörungen)
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!

## 2. Zusammensetzen



- **Netzstecker ziehen**
- **Gerätetüre** öffnen (an Türgriff ziehen)
- **Drehunterlage** im Garraum auf den Drehmechanismus stellen (in die vorgesehene runde Ausbuchtung legen)
- Dann **Drehteller** eingemittelt auf die Drehunterlage legen (Kerben auf der Drehteller-Unterseite passen auf die Drehmotornabe)

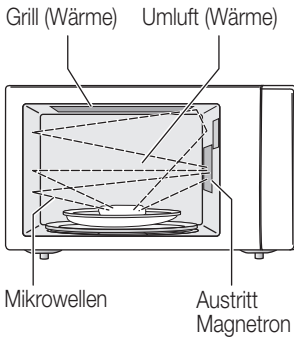
### Hinweise:

- Drehteller **niemals umgekehrt** einlegen
- Das Gerät funktioniert nur, wenn Drehunterlage und Drehteller korrekt eingesetzt sind
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben**



## 8 Inbetriebnahme

Deutsch



### 3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

Das Mikrowellengerät ist ein praktisches Haushaltgerät, mit dem Speisen und Getränke einfach und schnell aufgetaut oder erwärmt werden können. Nachfolgend erhalten Sie einige Informationen und Tipps im Umgang mit dem Mikrowellengerät:

#### Funktionsweise

Im Geräteinneren werden aus Strom mit einem so genannten Magnetron Mikrowellen erzeugt. Diese bringen die in allen Speisen vorhandenen Wassermoleküle in Schwingung, was zu einer Erwärmung der Speisen führt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Kochmethoden, werden bei der Mikrowelle die Speisen von innen nach aussen erwärmt. Wichtig ist eine optimale Verteilung der Mikrowellen im Garraum. Diese erfolgt hier durch einen Drehteller. Die ersten Mikrowellengeräte wurden bereits 1950 hergestellt.

#### Was sind Mikrowellen?

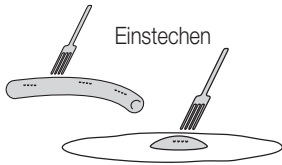
Mikrowellen sind hochfrequente, elektromagnetische Wellen. Sie sind unsichtbar, ähnlich wie bei Radio-, Fernseh-, Natel- und Radarwellen. Sie durchdringen Papier, Glas, Porzellan und Kunststoffe, ohne dass diese erhitzt werden. Von Metall werden sie jedoch, wie Licht an einem Spiegel, reflektiert. Deshalb dürfen keine Metallgefäße zum Kochen verwendet werden. Die Speisen können direkt auf einem mikrowellenfesten Teller oder in speziellen Mikrowellengefäßen (erhältlich in Ihrer MIGROS: z.B. «MICRO-CLEVER» von M-Top-Line) gegart werden. Pfannen und Töpfe sind also unnötig und ungeeignet.

#### Vorteile der Mikrowelle

Die Mikrowelle ist eine gute und moderne Ergänzung zu traditionellen Kochmethoden. Speisen können mit der Mikrowelle auf einfache und vor allem zeitsparende Weise erwärmt werden. Warum ist das Kochen mit Mikrowellen schneller als das konventionelle Kochen? Die Mikrowellen durchdringen das Kochgut sofort nach dem Einschalten und erwärmen alle Wasser-Moleküle im Innern der Lebensmittel. Beim konventionellen Kochen muss die Wärme von der Oberfläche her eindringen, das dauert länger und die Oberfläche wird stärker gegart (verbrannt) als das Innere. Weil es länger dauert werden auch mehr wertvolle Inhaltsstoffe zerstört (verköcht).

Die Geräte müssen auch nicht vorgeheizt werden und sind sofort einsatzbereit. Dank der kurzen Garzeit bleiben die Vitamine, Nährwerte und Mineralien im Gargut und werden nicht mit dem Kochwasser ausgeschwemmt. Das ursprüngliche Aroma und die natürliche Farbe des Gargutes bleiben erhalten.





## Kann ich alles garen?

Bis auf wenige Ausnahmen, können Sie alle Speisen in der Mikrowelle erwärmen. **Erwärmen Sie jedoch niemals** ganze Eier, verschlossene Gläser oder Büchsen, denn diese können durch die Hitze im Innern explodieren.

**Wichtig:** «Umschlossene» Lebensmittel wie z.B. Würste, Eidotter (z.B. bei Spiegelei) oder Kartoffeln (Gschwellti) usw. vor dem Erwärmen immer zuerst mehrfach mit einer Gabel einstechen. Der Dampf im Innern kann so problemlos entweichen und das Kochgut platzt nicht.

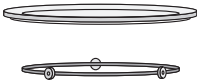
## Was muss ich beachten?

**Bei Flüssigkeiten:** Wenn Flüssigkeiten wie Wasser erwärmt werden, kann es vorkommen, dass der Siedepunkt von 100 °C in einzelnen Wasserschichten bereits erreicht wurde, aber dennoch keine typische Dampfblasen auftreten. Wird nun das Wasserglas/-tasse entnommen oder verschoben, kann es sein, dass sofort eine Dampfblasenbildung eintritt und somit ein plötzliches Überkochen stattfindet (Verbrühungsgefahr!). Dieser Effekt wird Siedeverzug genannt und ist normal. Sie können diesen verhindern, indem Sie z.B. einen Teelöffel in die Tasse/Glas legen und die Tasse/Glas nach dem Erhitzen noch einige Sekunden im Gerät stehen lassen.

**Allgemein:** Verwenden Sie das Gerät nie ohne Drehteller oder ohne Gargut, da dies zu Geräteschäden durch Überlastung führen kann. Achten Sie immer darauf, dass das Gargut einen Mindestabstand von ca. 3 cm von der Gehäusewand hat, da sonst eine Funkenbildung entstehen kann.

Nahrungsmittel mit grossem Wasser- oder Fettgehalt garen schneller als trockene Produkte. **Tipp:** Trockene Lebensmittel anfeuchten. Die Mikrowellen durchdringen das Kochgut nicht regelmässig, weil sie abgelenkt werden, oder weil das Wasser unregelmässig verteilt ist. Dadurch kann das Kochgut unregelmässig erhitzt sein. **Tipp:** Kochgut periodisch umrühren oder drehen. Speziell Kleinkindernahrung gut umrühren und ausgiebig vorkosten.

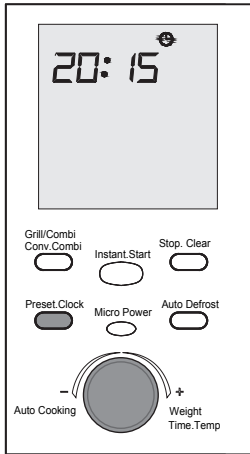
Die Mikrowelle erwärmt zwar nur Wasser, das sich in Speisen oder im Gefäss befindet. Durch dessen Erwärmung wird aber auch das Kochgeschirr erhitzt. Nehmen Sie daher das Kochgeschirr immer mit einem Topflappen aus dem Gerät.



## Sicherheit

Mikrowellen können das Gehäuse nicht verlassen und sind daher für den Benutzer unbedenklich. Auch die Türe hat eine Abschirmung in Form eines Lochbleches (ist durch die Scheibe sichtbar). Die Türe hat zusätzlich einen integrierten Sicherheitsschalter, der beim Öffnen automatisch die Mikrowellenerzeugung abschaltet. **Wichtig:** Achten Sie darauf, dass die Türinnenseite und die Kontaktfläche zum Garraum immer sauber ist.





#### 4. Anschliessen und Uhr einstellen

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Es ertönt ein Piepston und die Anzeige leuchtet auf. Nachher erscheint in der Anzeige « : »
- Taste «**Preset Clock**» drücken; ein Piepston ertönt und die Stundenanzeige blinkt (0:00)
- Mit dem Einstellrad die gewünschte Stunde einstellen (z.B. 9:00)
- Taste «**Preset Clock**» erneut drücken; ein Piepston ertönt und die Minutenanzeige blinkt (z.B. 09:00)
- Mit dem Einstellrad die gewünschte Minute einstellen (z.B. 9:15)
- Taste «**Preset Clock**» drücken, um die Einstellung zu bestätigen

#### Hinweis:

- Die Uhrstellfunktion kann durch Drücken der «**Stop.Clear**»-Taste jederzeit beendet werden
- Nach Stromunterbruch oder bei Sommer-/Winterzeitumstellung Uhr wie beschrieben neu einstellen

#### 5. Kindersicherung

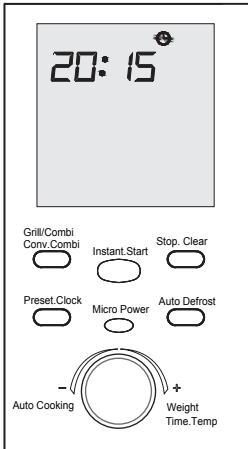
Wenn sich im Haushalt Kinder befinden, wird bei Abwesenheit der Eltern empfohlen, die Kindersicherung zu aktivieren:

- Das Gerät muss in Stand-by-Stellung sein (= vorgängig keine Taste gedrückt)
- Während mindestens 3 Sekunden die Taste «**Stop.Clear**» drücken (es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheint ein Schlüsselsymbol)
- Kindersicherung wieder aufheben: Taste «**Stop.Clear**» erneut während 5 Sekunden drücken (es ertönt ein Piepston und das Schlüsselsymbol erlischt)



## 6. Funktionen der Bedienelemente (Übersicht)

Für eine sehr einfache Bedienung ist das Mikrowellengerät mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet. Nachfolgend finden Sie eine Kurzübersicht der Tastenfunktionen:



### Grill/Combi Conv.Combi

- Betriebsart wählen, z.B. Grill, Heissluft oder in Kombination mit Mikrowelle (siehe Seiten 26-29)

### Instant.Start

- Start- oder Bestätigungs-Taste

### Stop.Clear

- Taste einmal drücken: Der Garvorgang wird unterbrochen (= Pause) und die Speisen können umgerührt werden. Durch erneutes Drücken der «Instant.Start»-Taste Garvorgang fortsetzen
- Taste zweimal drücken: Der Garvorgang wird gestoppt und alle Einstellungen werden gelöscht

### Preset.Clock

- Uhr einstellen (siehe vorhergehende Seite)

### Micro Power

- Mikrowellenleistung einstellen. Die Leistung wird durch wiederholtes Drücken der «Micro Power»-Taste in 20 % -Schritten geändert (siehe Seite 13)
- Gardauer einstellen. Durch Drehen des Einstellrades wird die Gardauer in Minuten eingestellt

### Einstellrad: Auto Cooking, Weight, Time und Temp.

Das Einstellrad hat verschiedene Funktionen. Diese hängen davon ab, welche Taste vorher gedrückt wurden:

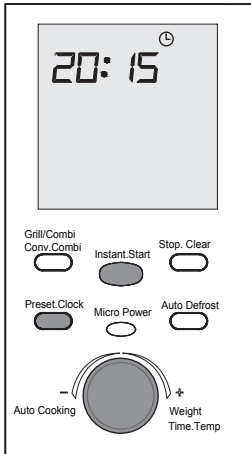
- **Autokoch-Funktion:** Aus der Stopp-Stellung (= vorgängig keine Tasten gedrückt): Voreinstellungen für zehn Standard Menüs und sieben Backprogramme. Durch Drehen des Einstellrades wird das gewünschte Programm gewählt, z.B. «PIZZA». Durch Drücken von «Instant.Start» Programm starten (siehe Seite 13)
- **Weight:** Gewichtseinstellung für Auftauprogramm (Angabe in kg; siehe Seite 30)
- **Time:** Garzeiteinstellung für Mikrowelle, Heissluft- oder Grillbetrieb (siehe Seite 13, 23, 27, 28)
- **Temp.:** Temperatureinstellung bei Heissluft- oder Grillbetrieb (siehe Seiten 26-29)





## 12 Inbetriebnahme

Deutsch



### 7. Schnellstart-Funktion

Für besonders schnelles Garen, kann die Schnellstart-Funktion gewählt werden. Bei dieser wird mit 100% Mikrowellenleistung (= 900 W) während einer Minute gegart. Verwenden Sie diese Funktion erst, wenn Sie schon Erfahrung mit Mikrowelle haben.

- «**Instant.Start**»-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten
- Mit der «**Stop.Clear**»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden, um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «**Instant.Start**»-Taste wird der Garvorgang wieder fortgesetzt, bis
  - eine Minute abgelaufen ist, oder
  - die «**Stop.Clear**»-Taste zweimal gedrückt wird (die Einstellungen werden dabei gelöscht)
- Mit dem Einstellrad kann während des Betriebs die Gardauer verändert werden

#### Wichtig!

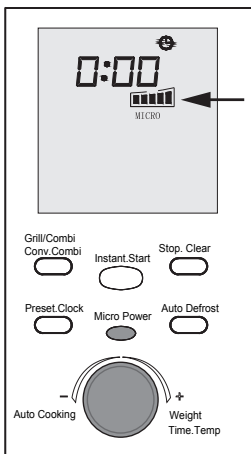
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei ganz verschlossener Türe**
- **Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**
- **Schnellstart nicht für Brot verwenden (Brandgefahr!)**



### 8. Garen

Dank der schnellen Gardauer ermöglicht die Mikrowelle eine ausserordentlich schonende Zubereitung von z.B. Gemüse. Die Speisen werden im eigenen Saft oder unter Zusatz von nur wenig Flüssigkeit gegart und die natürlichen Aromastoffe, Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe bleiben so erhalten.

Die Temperatur erreicht beim Garen mit der Mikrowelle (ohne Grill) kaum mehr als 100 °C. So entstehen keine Röststoffe und die Speisen werden nicht gebräunt – ideal für Diät- und Schonkostgerichte!








Mit dem Einstellrad werden 5 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen (180 – 900 Watt) eingestellt. Diese werden mit 5 Balkensymbolen angezeigt.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Micro Power**» drücken. In der Anzeige blinkt 0:00 und ein Piepston ertönt



- Durch wiederholtes Drücken von «**Micro Power**» die gewünschte Leistung einstellen (in 20er-Schritten von 20 bis 100 %)

### Die Einstellmöglichkeiten und typische Anwendungsbeispiele:

Anzeige	Mikrowellen-Leistung	Anwendung (siehe auch nächste Seite)
 MICRO	<b>100 %</b> (900 W)	Schnelles Erwärmen, Wasser oder Tee kochen, frisches Gemüse kochen, Geflügel
 MICRO	<b>80 %</b> (720 W)	Für Reis, Fisch, Fleisch, Eier, Nudelgerichte, Suppen oder Saucen
 MICRO	<b>60 %</b> (540 W)	Für schonendes Garen von Fisch oder Fleisch
 MICRO	<b>40 %</b> (360 W)	Zum Auftauen aller Lebensmittel, Schokolade schmelzen
 MICRO	<b>20 %</b> (180 W)	Warm halten, Glace cremiger und Butter weicher machen

- Mit dem Einstellrad die gewünschte **Gardauer einstellen**. Die Einstellmöglichkeiten: In 10-Sekunden-Schritten von 10 Sekunden (Anzeige: 0:10) bis 99.99 Minuten (99:99). Typische Garzeiten finden Sie auf der Seite 15
- Durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste den Garvorgang starten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert im Gegen-Uhrzeigersinn
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren**. Dazu «**Stop.Clear**»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**  
Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- Während des Garvorgangs kann mit dem Einstellrad jederzeit die Gardauer verändert werden
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** erscheint END in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige END leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die «**Stop.Clear**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepston und das Gerät schaltet komplett aus)

Fortsetzung ...

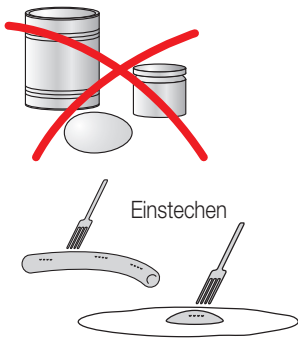


- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht (je nach Rezept) noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch kurz stehen lassen.

**Vorsicht** beim Abnehmen des Deckels/Abdeckung kann heisser Dampf entweichen! Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter; Topflappen verwenden!

#### Hinweise:

- Speisen in der Mikrowelle erhitzen sich von innen nach aussen. Um lokale Überhitzung zu vermeiden, Gargut entsprechend mit genügend Flüssigkeit garen und gelegentlich umrühren
- **Erwärmen Sie niemals** ganze Eier, verschlossene Gläser oder Büchsen, denn diese können durch die Hitze im Innern explodieren
- **Wichtig:** «Umschlossene» Lebensmittel wie z.B. Würste, Eidotter (z.B. bei Spiegelei) oder Kartoffeln (Gschwelli) usw. vor dem Erwärmen immer zuerst mehrfach mit einer Gabel einstechen. Der Dampf im Innern kann so problemlos entweichen und das Kochgut platzt nicht
- Erwärmen von Kleinkindernahrung oder Schoppen: Vorsicht, die Lebensmittel können im Inneren ungleich heiss sein. Sicherheitstipp: Das Kochgut mehrmals gut umrühren und nach dem Erwärmen eine Zeit lang stehen lassen
- Kleine Portionen benötigen weniger Kochzeit als grosse (doppelte Menge = rund doppelte Zeit). Grössere oder dichtere Speisen (z.B. Kartoffel, Steak) am Rand des Behälters platzieren
- Beim Garen werden in der Regel die Gerichte immer zugedeckt, damit sie nicht austrocknen. Es gelten hier wie beim Kochen auf dem Herd die gleichen Regeln
- Zum Abdecken Mikrowellen-Folie oder mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben verwenden (erhältlich in Ihrer MIGROS: z.B. «MICRO CLEVER» von M-Top-Line)
- Zubereiten von Fertiggerichten (erhältlich in Ihrer MIGROS): Karton entfernen und die Deckelfolie der Schale mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen
- Popcorn-Körner für die Mikrowelle dürfen NUR in Originalpackung zubereitet werden; Schachtel in das Gerät stellen (erhältlich in Ihrer MIGROS)



#### Wichtig!

- Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!
- Das Gerät startet den Betrieb nur bei ganz verschlossener Türe
- Gerät während des Garvorgang nie unbeaufsichtigt lassen





### Typische Garzeiten:

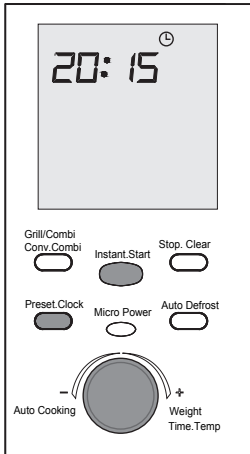
Bei den nachfolgenden Gar-Beispielen handelt es sich um Richtwerte. Die Beispiele gehen von einer Zimmertemperatur des Gemüses aus. Bei Speisen direkt aus dem Kühlschrank gelten längere Garzeiten.

Lebensmittel	Menge *)	Garzeit **)	Hinweis
Artischocken	1 Stk. (400 g)	10–12	ganz garen, 5 EL Wasser beifügen
Auberginen	1000 g	20	in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufelt
Blumenkohl	1000 g	20	teilen, 5 EL Wasser beifügen
Broccoli	1000 g	20	5 EL Wasser beifügen
Karotten	500 g	4	in Scheiben schneiden, mit Wasser bedecken
Kartoffeln (geschält)	1 Stk. (75 g)	4	halbieren, 5 EL Wasser beifügen
Schalenkartoffeln	1 Stk. (75 g)	1½	mehrfach einstechen, 4 EL Wasser beifügen
Kohlrabi	100 g	1½	in Scheiben oder Streifen schneiden, 5 EL Wasser beifügen
Lauch (Porree)	75 g	1	in Ringe schneiden, 4 EL Wasser beifügen
Maiskolben	ganze (1000 g)	5	ganz garen, 5 EL Wasser beifügen
Peperoni (grün)	1 Stk. (90 g)	½	in Streifen schneiden, 4 EL Wasser beifügen
Rotkohl	500 g	8–12	in Streifen schneiden, 5 EL Brühe beifügen
Zucchini			in Scheiben schneiden, 1 EL Wasser beifügen

\*) pro Durchgang

\*\*) in Stellung «100%»; Angaben in Minuten





## 9. Autokoch-Funktion

Die Autokoch-Funktion hat eine Voreinstellung für zehn Standard-Anwendungen und sieben Backprogramme und vereinfacht so die Bedienung.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Einstellrad drehen, bis das gewünschte Programm angezeigt wird, z.B. Pizza (siehe nebenstehende Tabelle)
- Bei einigen Programmen mit dem Einstellrad das Gewicht eingeben, z.B. «0.3» für 300 g
- Durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste **Garvorgang starten**. In der Anzeige erscheint die Gardauer, z.B. «10:30» für zehn Minuten und 30 Sekunden.

Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert im Gegen-Uhrzeigersinn

- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren** (gilt nicht für Backprogramme!). Dazu «**Stop.Clear**»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**

Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)

- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** blinkt in der Anzeige END und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter.

Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige END leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird

### Hinweise:

- Mit der «**Stop.Clear**»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden, um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «**Instant.Start**»-Taste wird der Garvorgang wieder fortgesetzt

### Wichtig!

- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei ganz verschlossener Türe**
- **Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**





## Übersicht der Autokoch-Funktionsprogramme:

Bei den nachfolgenden Beispielen handelt es sich um Richtwerte. Die Beispiele gehen von einer Zimmertemperatur der Speisen aus. Bei Speisen direkt aus dem Kühlschrank gelten längere Garzeiten.

Anzeige	Programm	Zubereitung / Ablauf	Gewicht / Dauer
<b>BASIC</b>	Brot (Grundrezept)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneten, gehen lassen und backen</li> <li>- Anwendung von hellem oder dunklem Brot</li> <li>- Evtl. Kräuter, Sultaninen, Speck begeben</li> </ul>	0.7 kg oder 0.9 kg
<b>SWEET</b>	Süßes Brot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneten, gehen lassen und backen von süßem Brot (z.B. Panettone, Bananenbrot)</li> </ul>	0.7 kg oder 0.9 kg
<b>FRENCH</b>	Weissbrot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneten, gehen lassen und backen</li> <li>- Mit längerer Aufgehzeit</li> <li>- Brot mit lockerer Krume und schöner Kruste</li> </ul>	0.7 kg oder 0.9 kg
<b>WHOLE WHEAT</b>	Vollkornbrot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneten, gehen lassen und backen</li> <li>- Programm mit längerer Vorheiz-Zeit</li> <li>- Vollkornbrot nicht mit verzögertem Start zubereiten</li> </ul>	0.7 kg oder 0.9 kg
<b>QUICK</b>	«Express»-Brot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneten, gehen lassen und backen</li> <li>- Kurze Aufgeh- und Backzeiten</li> <li>- Für flaches Brot mit einer dichten, festen Konsistenz</li> </ul>	0.7 kg oder 0.9 kg
<b>DOUGH</b>	Teig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneten, gehen lassen, aber ohne backen</li> <li>- Für die Zubereitung von Brötchen, Zopf, Pizza, Guetzli oder Nudelteig</li> </ul>	1 Std. 26 Min.
<b>CAKE</b>	Cakes, Kuchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mischen, kneten, gehen lassen und backen</li> <li>- Zubereitung mit Backpulver, Natron</li> <li>- Für flachen Kuchen mit einer dichten, festen Konsistenz</li> <li>- Programm für zwei Kuchenarten: «Cake» (220 °C) oder Biskuitteig (175 C°)</li> </ul>	
<b>FISH</b>	Fisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geeignet zum Dampfgaren von Fisch (à 450 g). Fisch waschen, trockentupfen und schuppen. Die Haut leicht einschneiden. Den Fisch in ein flaches Geschirr (Durchmesser ca. 22–27 cm) geben. Mit Zutaten leicht bestreuen. Fisch nach dem Garen 2 Minuten stehen lassen</li> </ul>	6 Min. 30 Sek.
<b>RICE</b>	Reis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reis waschen und für 30 Min. einweichen</li> <li>- Mengenangaben (Reis/Wasser): 100 g/180 ml, 200/330 oder 300/480. Behälter zudecken</li> <li>- Mengenangaben (Nudeln/Wasser): 100 g/300 ml, 200/600 oder 300/900. Behälter nicht zudecken</li> <li>- Reis nach dem Kochen 5 Min. zugedeckt stehen lassen oder bis das Wasser absorbiert ist</li> <li>- Nudeln während des Garens mehrfach umrühren. Nach dem Kochen 1–2 Min. stehen lassen</li> </ul>	0.1 kg

Fortsetzung ...



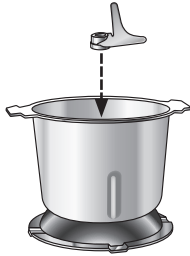
## 18 Inbetriebnahme

Deutsch

Anzeige	Programm	Zubereitung / Ablauf	Gewicht / Dauer
STEAK	Steak	- Dickere Seite am Rand des Behälters platzieren, während die dünnere Seite in die Mitte gelegt wird. Für gleichmässiges Garen dünne Teile am Ende mit etwas Alufolie abdecken	18 Min.
PIZZA	Pizza	- Kalte Pizzastücke (à 150 g) aufwärmen	1 Min.
POTATO	Kartoffeln	- Zubereiten von Schalenkartoffeln (total 450 g oder 650 g) - Mittलगrosse Kartoffeln (à ca. 200 g) unter fliessendem Wasser abbürsten und trocknen - Kartoffeln in einen weiten Behälter geben, einstechen und mit einer Folie gegen Austrocknen zudecken. Nach Hälfte der Garzeit Kartoffeln wenden	0.45 kg oder 0.65 kg
POPCORN	Popcorn	- Geeignet für die Zubereitung von Maiskörnern (à 85 g oder 100 g erhältlich in Ihrer MIGROS) - Falls die Maiskörner gegen Ende nur noch langsam platzen (ca. alle 1–2 Sekunden), den Garprozess durch Drücken der «Stop.Clear»-Taste beenden	0.85 g oder 100 g
CHICKEN	Poulet	- Dickere Seite am Rand des Behälters platzieren, während die dünnere Seite in die Mitte gelegt wird. Für gleichmässiges Garen dünne Teile am Ende mit etwas Alufolie abdecken	33 Min.
BEVERAGE	Getränke	- Erhitzen von Getränken (Tassen à 250 ml oder 500 ml Flüssigkeit). Grosse Tassen «Mugs» verwenden und nicht verschliessen	
FRESH VEGETABLE	Frisches Gemüse	- Gemüse in mikrowellentauglichen Behälter geben und Wasser begeben - Mengenangaben (Verhältnis): Gemüse (g)/Wasser (Esslöffel): 200 g – 400 g/2 EL, 500 g – 800 g/4 EL - Mit Folie zudecken. Nach dem Kochen umrühren und kurz stehen lassen	0.2 kg – 0.8 kg
FROZEN VEGETABLE	Gefrorenes Gemüse	- Zubereitung wie frisches Gemüse	0.2 kg – 0.8 kg

### Hinweise:

- Bei allen Angaben sind die Speisen auf Zimmertemperatur (20–25 °C)
- Beim Garen von Fisch und Kartoffeln Gefäss mit Folie zudecken (Schutz vor dem Austrocknen)
- Bei der Zubereitung verschiedener Speisen beeinflussen deren Temperatur, Gewicht und Grösse das Garergebnis



### 10. Brotbacken

- Glasdrehteller und Drehunterlage aus dem Gerät entfernen
- Knethaken auf den Stift in der Backform stecken
- Zutaten nach Rezept mit Messbecher und Messlöffel in die Backform geben.

**Wichtig:** Für ein gutes Gelingen immer auf die Reihenfolge achten, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden:

1. Wasser oder Flüssigkeit
2. Zucker, Salz und Mehl
3. **Hefe oder Backpulver immer erst am Schluss zufügen**

(die Hefe oder das Backpulver würde sonst bereits mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen und nachher nicht mehr richtig treiben). Drücken Sie mit dem Finger ein kleine Vertiefung in das Mehl und geben Sie die Hefe oder das Backpulver hinein

- Die Backform hat unten im schwarzen Fuss vier Öffnungen. Stellen Sie die Backform so in das Gerät, dass diese Öffnungen auf die vier Zapfen im Geräteinneren stehen. Anschliessend Backform leicht im Uhrzeigersinn drehen, damit sie fixiert wird (die Backform darf sich nicht bewegen)

- Mit Einstellrad gewünschtes Brot wählen z.B. «BASIC BREAD» (Brot-Grundrezept). Bei diesem Programm kann durch leichtes Drehen des Einstellrades zusätzlich der Bräunungsgrad eingestellt werden («light» = hell, «mid» = mittel und «dark» = dunkel)

- Durch Drücken der «Start.Instant»-Taste Programm bestätigen

- Mit Einstellrad Gewicht eingeben: 0.7 kg oder 0.9 kg

- Es stehen jetzt zwei Auswahl-Möglichkeiten zur Verfügung:

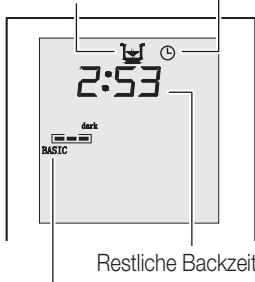
1. Backvorgang **sofort** starten **oder**
2. Backvorgang **verzögert**, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt starten (z.B. wenn Sie frischgebackenes Brot zum Frühstück möchten)

- Wenn Sie **sofort starten** möchten, muss nach der Gewichtseingabe die «Start.Instant»-Taste gedrückt werden. Das Gerät startet automatisch. In der Anzeige erscheint das Symbol für das Backprogramm und die verbleibende Backdauer, z.B. 2:53 (=2 Stunden 53 Min.; in der vorgehenden Tabelle sind die Werte aufgeführt)

- Wenn Sie verzögert starten möchten, muss nach der Gewichtseingabe die Taste «Preset.Clock» **während 3 Sekunden gedrückt** werden. Mit dem Einstellrad die Einschaltstunde wählen und mit der «Start.Instant»-Taste bestätigen. Anschliessend die Einstellminute eingeben. Mit der «Preset.Clock»-Taste bestätigen und den Timerbetrieb aktivieren (in der Anzeige blinkt das Uhrensymbol)

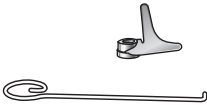
Blinkt bei verzögertem Start

Backbetrieb/Kneten



Backprogramm, z.B. Basic

Fortsetzung ...



- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen mehrere Piepstöne
- Backform mit Topflappen oder Handschutz entnehmen (zum Entriegeln Backform zuerst leicht im Gegenuhrzeigersinn drehen).

**Achtung:** Das Gerät und die Backform sind **sehr heiss!**

- Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten

**Wichtig:** Solange das Brot im Gerät ist, darf die Mikrowellen- oder Grillfunktion nicht angewendet werden!

- Brot und Form abkühlen lassen und dann Brot vorsichtig aus der Form stürzen (sollte das Brot kleben bleiben, dieses mit einem nicht klebenden und nicht kratzenden Spachtel aus der Form lösen)
- Je nach Festigkeit des Teiges bleibt der Kneithaken im Brot stecken. Ist dies der Fall, den Kneithaken mit dem Haken vorsichtig aus dem Brot entfernen

#### **Hinweise:**

- Der Backvorgang kann durch Öffnen der Türe kurz unterbrochen werden (nicht zu lange unterbrechen, da sonst die Hefe oder das Backpulver an Triebkraft verlieren)
- Durch langes Drücken der «Stop.Clear»-Taste kann der Vorgang ganz abgebrochen werden (das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!)
- Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihafbeschichtung wird sonst beschädigt!
- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von ca. 15 bis 34 °C befinden
- Nach dem Mikrowellen- oder Grillbetrieb ist der Innenraum für das Brotbacken zu heiss. Gerät zuerst abkühlen lassen
- Sollte während des Backens der Strom ausfallen, fährt das Gerät nach dem Unterbruch automatisch mit dem Backvorgang fort (max. Unterbruch ca. 10 Min.)



## Übersicht Brotback-Zutaten

### 1. Weiss-/Halbweissmehl aus Weizen

Ist das bevorzugte Haushaltsmehl. Enthält einen hohen Anteil an Gluten (mit hohem Proteingehalt). Das Gluten (oder Kleber) sorgt für mehr Teigvolumen während des Backvorgangs, erhöht die Festigkeit und ist besonders gut backfähig.

### 2. Vollkornmehl

Entsteht durch das Mahlen von verschiedenen Getreidekörnern. Das Vollkornmehl hat einen höheren Nährstoffgehalt und ist schwerer als das Weissmehl. Brot aus Vollkornmehl ist eher flach und fest. Deshalb werden in vielen Rezepten Vollkornmehl und Weissmehl für Mischbrote und optimale Backresultate kombiniert. Reine Vollkornbrote erreichen nie die Höhe eines Weissbrotes.

### 3. Roggenmehl

Roggenmehl ist sehr vitamin- und mineralienreich, ähnlich zu Vollkornmehl. Es hat jedoch keinen Klebergehalt und muss mit einem hohen Anteil an Weiss-/Halbweissmehl kombiniert werden. Der Teig würde sonst nach dem Gehen lassen wieder in sich zusammenfallen.

### 4. Zucker

Zucker ist ein wichtiger Bestandteil beim Brotbacken mit Hefe und sorgt für eine schöne Krustenbildung. Wenn möglich sollte Rohrzucker verwendet werden (ist nahrhafter als Kristallzucker).

### 5. Hefe

Frisch oder getrocknet, wird die Hefe mit Bezug auf die Mehlmenge dem Teig zugegeben. Sie sorgt für einen lockeren Teig und schönes luftiges Brot.

Die Frischhefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und darf nicht über das Haltbarkeitsdatum verwendet werden.

Alte Hefe erkennt man an der braungrauen Farbe, ist rissig, bröckelig, von bitterem Geschmack und riecht unangenehm. Test: Steigt die Hefe in heissem Wasser noch hoch, ist sie gut. Die Frischhefe lässt sich aber auch gut tiefkühlen.

**Dosierung Frischhefe** (Portionen à 42 g): 500 g Mehl/15-20 g Frischhefe

**Dosierung Trockenhefe** (Päckchen à 7 g entspricht 25 g Frischhefe): 500 g Mehl/7 g Trockenhefe

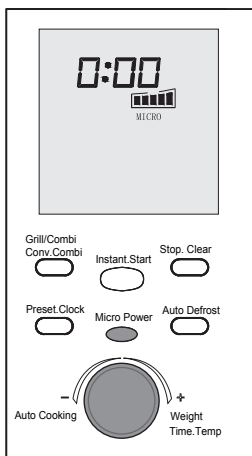
### 6. Backpulver

Das im Backpulver enthaltene Natron setzt Kohlendioxyd frei. Dadurch geht der Teig auf.

### 7. Salz

Für einen intensiven Geschmack des Brotes und schöner Krustenbildung ist die Zugabe von Salz unerlässlich. Salz kann aber auch das Gehen des Teiges verhindern, daher nie zuviel begeben. Wenn nötig, kann Salz auch weggelassen werden. Das Brot schmeckt allerdings etwas fader.





## 11. Programm-Funktion

Mit der Programm-Funktion können zwei verschiedene Kochvorgänge gespeichert und durchgeführt werden. Sie möchten z.B. ein Gericht zuerst 3 Minuten erwärmen und dann mit der Grillfunktion 9 Minuten bräunen lassen. Beachten Sie auch die Angaben auf Fertig-Mikrowellengerichten.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Micro Power**» drücken. Es ertönt ein Piepston, in der Anzeige blinkt «0:00» und es leuchtet «MICRO» mit der Leistungsanzeige 
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Micro Power**» die gewünschte Leistung wählen z.B. 80 %  (in der Anzeige erscheint pro 20 % Leistung ein Balkensymbol; für z.B. 80 % erscheinen 4 Balken)
- Mit dem Einstellrad die Gardauer, z.B. «3:00» für 3 Minuten einstellen
- Funktionstaste «**Grill.Combi/Conv.Combi**» so oft drücken, bis «5» angezeigt wird
- Mit dem Einstellrad die Gardauer, z.B. «9:00» für 9 Minuten einstellen
- Durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste den Garvorgang starten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert im Gegen-Uhrzeigersinn
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren.** Dazu «**Stop.Clear**»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der ersten** eingestellten Garzeit (im Beispiel nach 3 Min.), schaltet das Gerät automatisch auf die zweite Funktion und deren Garzeit um. Nach Ablauf der zweiten Garzeit (im Beispiel nach 9 Minuten), blinkt «End» in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige «End» leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird
- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht (je nach Rezept) noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch einige Minuten stehen lassen





**Hinweise:**

- **Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**
- Mit der «**Stop.Clear**»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden, um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «**Instant.Start**»-Taste wird der Garvorgang wieder fortgesetzt

## 12. Erwärmen von fertigen Gerichten und Getränken

Portionengerecht vorbereitet und in den Kühlschrank gestellt, sind Gerichte in der Mikrowelle in kurzer Zeit erwärmt und schmecken wie frisch zubereitet.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken. **Vorsicht: Getränke nicht zudecken** (z.B. Kaffee, Tee, Milch, Kakao etc.!).
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Micro Power**» drücken. Es ertönt ein Piepston, in der Anzeige blinkt «0:00» und es leuchtet «MICRO» mit der Leistungsanzeige 
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Micro Power**» die gewünschte Leistung wählen (siehe auch Übersicht auf Seite 13)
- Mit dem Einstellrad die Gardauer, z.B. «4:00» für 4 Minuten einstellen

**Hinweise:**

- Typische Garzeiten finden Sie auf Seite 15
- Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertigprodukten
- Durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste den Garvorgang starten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert im Gegen-Uhrzeigersinn
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren.** Dazu «**Stop.Clear**»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**  
Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)

Fortsetzung ...

- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** blinkt «End» in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige «End» leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird
- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht (je nach Rezept) noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch einige Minuten stehen lassen. **Vorsicht**, beim Abnehmen des Deckels/Abdeckung kann heisser Dampf entweichen! Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter; Topflappen verwenden!



#### **Hinweise:**

- Speisen in der Mikrowelle erhitzen sich von innen nach aussen. Um lokale Überhitzung, d.h. Temperaturen über 230 °C (Heissluft) zu vermeiden, Kochgut entsprechend mit genügend Flüssigkeit erwärmen (mit Wasser, Bouillon) und gelegentlich umrühren
- Gerichte mit Fleisch-, Fisch- oder Gemüsesauce flach verteilen. Dann mit etwas Sauce begiessen (für schnelles, gleichmässiges Erwärmen, ohne auszutrocknen)
- **Kleinkindernahrung oder Schoppen:** Vorsicht, die Lebensmittel können im Inneren ungleich heiss sein. Sicherheitstipp: Kochgut mehrmals gut umrühren und nach Erwärmen eine Zeit lang stehen lassen
- Lebensmitteln, die mit einer Haut überzogen sind, z.B. Tomaten oder Auberginen, mit einer Gabel einstechen (Lebensmittel können durch den entstehenden Innendruck aufplatzen)
- Gemüse-, Kartoffel-, Reis-, Nudel- oder Eintopfgerichte vor dem Erwärmen mit etwas Wasser, Bouillon oder Öl beträufeln
- Damit weder Flüssigkeit noch Aromastoffe entweichen können und die Speisen sich gleichmässig erwärmen, sollten sie zugedeckt werden (mit Deckel oder Mikrowellen-Folie oder -Abdeckhaube)
- Gebratenes Fleisch jeweils mit Öl bestreichen (Oberflächen bleiben frisch und trocken nicht aus)
- Kalt gewordene Getränke in mikrowellenfesten Gefässen erwärmen. Nicht zudecken und nur 2/3 füllen
- Zum Abdecken Mikrowellen-Folie oder mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben verwenden



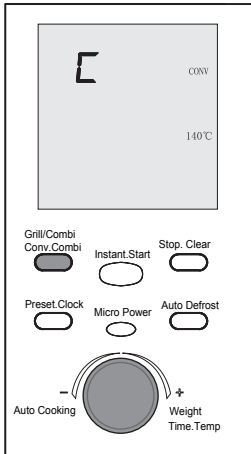
**Typische Garzeiten von fertigen Gerichten/Getränken:**

<b>Lebensmittel</b>	<b>Menge *)</b>	<b>Garzeit **)</b>	<b>Hinweis</b>
<b>Tellergericht</b> (z.B. Schnitzel mit Reis, Bohnen)	400 g	2-3	mit Abdeckung garen
<b>Kartoffeln</b>	150 g	2	mit Wasser beträufeln, mit Abdeckung
<b>Langkornreis</b>	150 g	2	mit Öl beträufeln, mit Abdeckung garen
<b>Nudeln</b>	150 g	1-2	mit Wasser beträufeln, mit Abdeckung garen
<b>Gemüse</b>	150 g	1-2	mit Abdeckung
<b>Fischfilet</b>	200 g	1-2	mit Öl bestreichen, mit Abdeckung garen
<b>Schweineschnitzel (paniert)</b>	200 g	1-2	ohne Abdeckung garen
<b>½ Poulet</b>	350 g	2-3	mit Öl bestreichen, ohne Abdeckung garen
<b>Kaffee, Tee</b>	150 ml	1	
<b>Wasser, Glühwein</b>	150 ml	1	
<b>Milch, Kakao</b>	150 ml	½	
<b>Klare Brühe</b>	250 ml	2	
<b>Gebundene Suppe</b>	250 ml	2-3	mit Abdeckung erhitzen, 1x umrühren
<b>Milch</b>	100 ml	½-1	Kühlschranktemperatur, ohne Abdeckung erhitzen
<b>Baby-Früchtebrei</b>	200 ml	½-1	Zimmertemperatur, ohne Abdeckung erhitzen

\*) pro Durchgang

\*\*) in Stellung «100%»; Angaben in Minuten





### 13. Heissluft-Betrieb

Bei der Anwendung der integrierten Heissluftfunktion erhalten alle nicht zugedeckten Gerichte eine Bräunung und knusprige Aussenschicht. Die Funktion erlaubt pure Heissluftanwendungen oder Kombinationen mit der Mikrowelle.

- Gerätetüre öffnen
- Für Grillfunktion den **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen (oder Behälter mittig auf den Drehteller stellen)
- Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste **«Grill/Combi Conv.Combi»** drücken. In der Anzeige erscheint «**☐**» und «**CONV**» für Heissluft (=Convection) und ein Pieps-ton ertönt
- Durch wiederholtes Drücken der Taste **«Grill/Combi Conv.Combi»** die gewünschte Funktion einstellen. In der Stellung **☐** ist nur Heissluft eingeschaltet. In den Stufen **☐•1** und **☐•2** sind Mikrowelle und Heissluft gleichzeitig in Funktion. Die Angaben **☐•1**, **☐•1** und **☐•2** sind für Grillbetrieb (siehe Seite 28)

Anzeige/ Einstellung	Funktion	Beschrieb
☐	<b>Heissluft (Convection)</b>	Reiner Heissluftbetrieb. Die heisse Luft zirkuliert im Ofen und sorgt für eine gebräunte und knusprige Oberfläche. Gargut nicht zudecken. Evtl. Ofen vorheizen (siehe Seite 27)
☐•1	<b>Heissluft und Mikrowelle</b>	Kombination von Heissluft- und Mikrowellenbetrieb. Ergibt saftige Speisen mit brauner und knuspriger Oberfläche. Geflügel auf Grillrost legen. Zum Auffangen von Tropfen kann unter die Speisen eine flache, mikrowellentaugliche Schale gelegt werden
☐•2	<b>Heissluft und Mikrowelle</b>	Wie «☐•1», jedoch mit längerer Mikrowellenkochdauer. Ideal für grössere Geflügelteile

- Mit dem Einstellrad die **Ofentemperatur** einstellen, z.B. **«180»** und mit Taste **«Instant.Start»** bestätigen
- Folgende Temperaturen können gewählt werden 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200 und 230 °C
- Verwenden Sie zum Auftauen 80-100 °C, zum Backen 120-180 °C und 180 bis 230 °C für Grill-Geflügel. Beim Combi-Betrieb (Heissluft und Mikrowelle) kann eine maximale Temperatur von 180 °C eingestellt werden



- Mit dem Einstellrad die **Gardauer** einstellen, z.B. «20:00» für 20 Minuten
- Mit Taste «**Instant.Start**»-Taste Heissluftanwendung starten
- **Bei Combi-Betrieb** (C•1, C•2) **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren**. Dazu «**Stop.Clear**»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** leuchtet «END» in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige «END» leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die «**Stop.Clear**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepston und das Gerät schaltet komplett aus)

## Ofen vorheizen (Heissluftbetrieb)

Für reinen Heissluftbetrieb «C» muss, je nach Rezept, der Ofen vorgeheizt werden (bei gemischtem Betrieb «C•1» und «C•2» den Ofen nicht vorheizen). Die Vorheiztemperatur muss immer höher eingestellt werden als die Backtemperatur (sonst erscheint die Fehleranzeige «ERR2»)

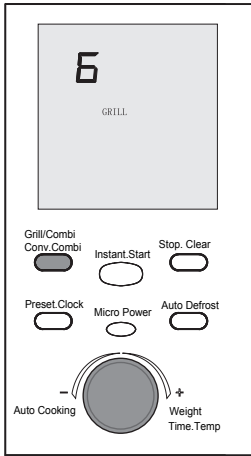
### Typische Heissluftgarzeiten

Gargut	Gewicht	Temperatur	Garzeit
Grilliertes Geflügel	1.5 kg Poulet	230 °C	45 Min.
Kuchen backen	20 cm Durchmesser	180 °C	45 Min.
Gebäck backen	25 Stück	180 °C	20 Min.
Pizza backen	15 mm Dicke	200 °C	30 Min.

### Wichtig!



- **Gerät während der Heissluftanwendung nie unbeaufsichtigt lassen**
- **Gerät nie ohne Drehteller und Drehunterlage verwenden** (zum Vorheizen können diese weggelassen werden)
- Drehteller oder Grillrost nie mit Aluminiumfolie abdecken
- Runde Pizzableche (ohne Griffe) eignen sich gut für viele Heissluftanwendungen
- Prüfen Sie nach dem Backen mit Heissluft, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, Speisen noch einige Minuten im Ofen lassen (Gerät ausgeschaltet), damit sich die Wärme verteilen kann



### 14. Grillieren

Bei der Anwendung der integrierten Grillfunktion erhalten alle nicht zuge- deckten Gerichte eine Bräunung und knusprige Aussenschicht. Die Funktion erlaubt pure Grillanwendungen oder Kombinationen mit der Mikrowelle.

- Gerätetüre öffnen
- Für Grillfunktion den **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen (oder Behälter mittig auf den Drehteller stellen)
- Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste **«Grill/Combi Conv.Combi»** drücken. In der Anzeige erscheint «E» und «GRILL» für Grill und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken der Taste **«Grill/Combi Conv.Combi»** die gewünschte Funktion einstellen. In der Stellung «E» ist nur der Grill eingeschaltet. In den Stufen «E•1» und «E•2» sind Mikrowelle und Grill gleichzeitig in Funktion. Die Angaben «E», «E•1» und «E•2» sind für Heissluftbetrieb (siehe Seite 26)

Anzeige/ Einstellung	Funktion	Beschrieb
E	<b>Grill</b>	Reiner Grill-Betrieb
E • 1	<b>Grill und Mikrowelle</b>	Kombination von Grill- und Mikro- wellenbetrieb. Empfohlen für dickes Gargut
E • 2	<b>Grill und Mikrowelle</b>	Wie «E•1», jedoch mit längerer Grillkochzeit

**Hinweise:**



- **Niemals Brot in den Combi- oder Grill-Positionen auftauen/erwärmen: Brandgefahr!**
- Die Anwendung mit einer der Kombistufen Grill/Mikrowelle empfiehlt sich für panierte Schnitzel, gegrillte Poulets, Pizza oder überbackene Zwiebelsuppe. Die Speisen vorher mit Butter, Öl oder Honig einpinseln
- Mit dem Einstellrad die Gardauer einstellen, z.B. «20:00» für 20 Minuten
- Mit Taste **«Instant.Start»**-Taste Grillvorgang starten
- **Bei Combi-Betrieb («E•1», «E•2») Speisen von Zeit zu Zeit umrühren.** Dazu **«Stop.Clear»**-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**  
Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der **«Instant.Start»**-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)



- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** leuchtet «END» in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige «END» leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die «**Stop.Clear**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepstön und das Gerät schaltet komplett aus)
- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht (je nach Rezept) noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch einige Minuten kurz stehen lassen.



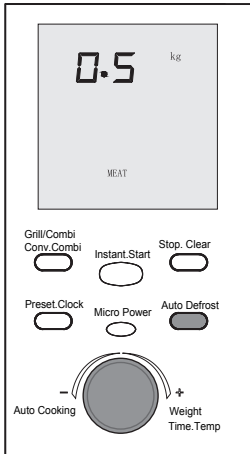
**Vorsicht** beim Abnehmen des Deckels/Abdeckung kann heisser Dampf entweichen! Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter/Grill; Topflappen/Grillzange verwenden!



**Wichtig!**

- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei ganz verschlossener Türe**
- **Gerät während des Grillvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**





## 15. Auftauen

Mit diesem Mikrowellengerät stehen drei automatische Auftauprogramme zur Verfügung.

- Gerätetüre öffnen
- Gewicht von Speise wägen (sofern nicht schon bekannt)
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «Auto Defrost» das Auftauprogramm einstellen, z.B. «MEAT» für Fleisch

Anzeige/ Programm	Funktion	Beschrieb
«MEAT» (Fleisch)	<b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von gefrorenem Fleisch (Gewicht 0.1 – 2 kg)
«POULTRY» (Geflügel)	<b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von gefrorenem Geflügel (Gewicht 0.2 – 3 kg)
«SEAFOOD» (Meeresfrüchte)	<b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von gefrorenen Meeresfrüchten (Gewicht 0.1 – 0.9 kg)

- Mit dem Einstellrad das Gewicht einstellen, z.B. «0.3» für 300 g
- Mit Taste «**Instant.Start**»-Taste Auftauvorgang starten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert im Gegen-Uhrzeigersinn
- Von Zeit zu Zeit piepst das Gerät. Dies ist eine Aufforderung, die Speisen umzurühren/umzudrehen. Dazu «**Stop.Clear**»-Taste drücken (Gerät schaltet sich aus) und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**  
Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Instant.Start**»-Taste Auftauvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** blinkt «**END**» in der Anzeige und der Auftauvorgang ist beendet. Das interne Kühlgebläse läuft noch einige Sekunden weiter. Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Die Anzeige «**END**» leuchtet solange weiter und das Gerät wiederholt die Piepstöne, bis die Türe geöffnet oder die «**Stop.Clear**»-Taste gedrückt wird
- Der Auftauvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Dauer durch Drücken der «**Stop.Clear**»-Taste gestoppt werden





### Hinweise:

- Nach dem Auftauen Speisen ausserhalb der Mikrowelle noch nachtauen lassen («Nachtauzzeit»)
- **Gerät während des Auftauvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**
- Lebensmittel können brennen oder Rauch erzeugen. Wenn Lebensmittel brennen, sofort Netzstecker ziehen. Türe **nicht** öffnen, das Metallgehäuse ist feuersicher!

### Wichtige Hinweise zum Auftauen

- Auftaugut in kleinere Stücke teilen
- Flache Lebensmittel tauen schneller auf als blockförmige
- Backwaren (Brot, Brötchen, Kuchen etc.) immer **ohne Abdeckung** auftauen, da sie sonst weich werden. Haushaltspapier unter Backgut legen (saugt Flüssigkeit auf). Nach dem Auftauprozess Papier entfernen, damit es nicht am Backgut anklebt
- Brot immer nur mit der Auftaufunktion und nie mit der Combi- oder gar Grill-Funktion auftauen: Brandgefahr!
- Dem Tiefkühlgut stets etwas Flüssigkeit beifügen
- Beim Auftauen von ungleich dicken Lebensmitteln (z.B. ganzen Fischen oder Geflügel), die dünnen Teile (Schwanzstück oder Flügel) auf der Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken.  
**Vorsicht!** Alufolie **mind. 3 cm** von den Innenwänden entfernt halten, da sich sonst Funken bilden können
- Darauf achten, dass das Auftaugut nicht angegart wird
- Mikrowellen-Folie, mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben sind in Ihrer MIGROS erhältlich (z.B. «MICRO CLEVER» aus dem M-Top-Line-Programm)



### Wichtig!

- **Gerät nie ohne Drehunterlage und ohne Drehteller betreiben!**
- **Das Gerät startet den Betrieb nur bei ganz verschlossener Türe**
- **Aufgetaute Lebensmittel unmittelbar weiterverarbeiten, verzehren oder in den Kühlschrank stellen**

Fortsetzung ...

**Typische Auftauzeiten:**

Die Beispiele basieren auf einer Lebensmittelltemperatur von  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ :

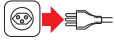
Lebensmittel	Menge	Auftauzeit *)	Nachtauzeit **)	Hinweise
<b>Poulet-schenkel</b>	500 g	10–12	15	Geflügel in einer Schale auf einen umgedrehten Teller legen, mehrmals wenden
<b>Poulet</b>	1100 g	22	20	
<b>Güggeli</b>	1300 g	26	25	
<b>Brötchen</b>	1 Stk. =40 g	½	5	danach toasten
<b>Weissbrot</b>	500 g	4	10	auf einem Metallgitter nachtauen lassen
<b>Halbweissbrot</b>	500 g	4	10	
<b>Vollkornbrot</b>	500 g	4	45	
<b>Pizza</b>	1 Stk. (175 g)	4		danach ca. 1 Minute bei voller Leistung grillen
<b>Früchtekuchen</b>	1 Stk. (75 g)	1½	10	
<b>Käsekuchen</b>	100 g	1½	20	
<b>Rührkuchen</b>	75 g	1	5	
<b>Käse-Rahm-Torte</b>	ganze (1400 g)	7	120	
<b>Schoko-Rahm-Torte</b>	1 Stk. (90 g)	½	10	
<b>Gemüse</b>	500 g	8–12	15	wenden und aufteilen

\*) mit Auftauprogramm; Angaben in Minuten

\*\*) ausserhalb von Mikrowelle; Angaben in Minuten

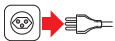


## 16. Nach dem Gebrauch



- Bei Nichtgebrauch Netzstecker ziehen
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»)

## Reinigung



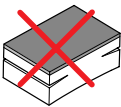
### Gehäuse und Bedienteil

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät komplett abkühlen lassen
- Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen



#### **Wichtig!**

- *Es darf dabei kein Wasser in die Luftschlitze laufen!*



### Garraum und Sicherheitstüre

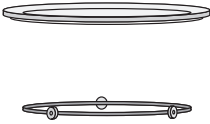
- Garraum und Sicherheitstüre samt Dichtungen und Sichtfenster nur mit einem feuchten Tuch oder nichtkratzendem Schwamm gründlich reinigen (nicht mit grüner Schwammseite) und trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Garraum zurückbleiben (gerende Speisen können sonst verderben)



#### **Hinweis:**

- Den Garraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

Fortsetzung ...



### Drehunterlage und Glasdrehteller

- Glasdrehteller mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen. Drehteller kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden
- Drehunterlage mit warmem Wasser sorgfältig abspülen und gut abtrocknen. Die Drehrollen sollen leichtgängig bleiben, damit eine gleichmässige Rotation gewährleistet ist
- Sollten Drehunterlage oder -teller angerissen/gebrochen sein, erhalten Sie Ersatz beim nächsten MIGROS-Kundendienst



### Zubehörteile

- Backform, Knethaken, Messbecher und Messlöffel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen.

**Wichtig:** Teile *nicht* in den Geschirrspüler geben!

## Aufbewahrung / Wartung



### Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.

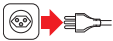
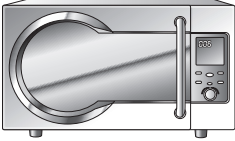
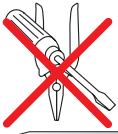
Bewahren Sie das Mikrowellengerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte das Gerät vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

### Wartung

Das Mikrowellengerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Türdichtungen sauber halten und regelmässig reinigen. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.



## Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantiespruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an den nächsten MIGROS-Kundendienst oder an die M-Infoline (Telefonnummer auf Rückseite dieser Anleitung).

**Wichtig:** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
Gerät startet nicht	- Türe nicht richtig geschlossen	- Türe richtig schliessen	12
	- Netzstecker nicht richtig eingesteckt	- Ausstecken. Nach 10 Sekunden wieder einstecken	10
	- Sicherung durchgebrannt und der Leistungsschutzschalter spricht an	- Sicherung durch MIGROS-Service auswechseln lassen	35
	- Steckdose fehlerhaft	- Steckdose mit anderen Geräten testen	
	- Gardauer nicht gewählt	- Gardauer mit Einstellrad wählen	13
Funkenbildung	- Verwenden Sie ungeeignetes Kochgeschirr?	- Mikrowellenfeste Behälter verwenden	2, 8
	- Ist kein Gargut im Gerät?	- Immer mit Gargut betreiben	2
	- Wird Alufolie verwendet?	- Abstand von mindestens 3 cm zwischen Alufolie und Innenwänden einhalten	30
Drehunterlage macht Störgeräusche während des Betriebs	- Rollen oder Garraumboden sind verschmutzt	- Drehunterlage reinigen	34
Mikrowellengerät stört TV- und Radioempfang	- Radio- und TV-Empfang kann gestört werden, das ist normal und nicht gefährlich	- Geräte mit genügend grossem Abstand aufstellen	2, 7
Beleuchtung im Garraum ist schwach	- Während des Betriebs mit kleiner Mikrowellenleistung ist dies normal		

Fortsetzung ...

Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
Heisser Dampf sammelt sich an der Türe an oder tritt aus den Lüftungsschlitzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Während des Betriebs tritt Dampf aus dem Gargut, jedoch noch stärker aus den Lüftungsschlitzen. Dampf kann sich aber auch an der Türe, wo es kühl ist ansammeln. Das ist normal und nicht gefährlich</li> </ul>		
Gerät wurde unabsichtlich ohne Gargut gestartet		<ul style="list-style-type: none"> <li>– «Stop.Clear»-Taste 2 x drücken</li> </ul>	10, 11
Beim Backen tritt Rauch aus den Lüftungsschlitzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bei der ersten Inbetriebnahme normal (Produktionsrückstände)</li> <li>– Speisen oder Zutaten sind am oder in unmittelbarer Nähe des Heizelementes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gerät für ca. 10 Minuten auf maximaler Hitze in Betrieb nehmen, damit die Rückstände weg-brennen (Gerät nur unter Aufsicht betreiben)</li> </ul>	
Brot fällt in der Mitte zusammen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Brot ist nach dem Backen zu lange in der Backform und es bildet sich daher Kondenswasser in der Form</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brot nach dem Backen möglichst bald aus der Form nehmen</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mehl ungeeignet, da zu grob gemahlen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Geeignetes Mehl verwenden</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hefe treibt zu stark</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hefe zu warm (muss auf Raumtemperatur sein)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zuviel Wasser macht den Teig zu flüssig und weich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mengenangaben unbedingt einhalten</li> </ul>	
Es ist schwierig das Brot aus der Form zu nehmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Der Kneithaken steckt im Brot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nach dem Entfernen des Brotes Wasser in Form geben und 10 Minuten einweichen lassen</li> </ul>	
Backergebnis nicht zufriedenstellend und nicht gleichmässig	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nicht korrektes Programm gewählt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Korrektes Programm wählen</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Während des Backens wurde das Programm zu lange unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Falls nötig, Programm nur wenige Sekunden unterbrechen</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Brot ist trocken und hat keine braune Kruste, da Türe mehrfach geöffnet wurde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Während des Backens Türe nur wenn unbedingt nötig öffnen</li> </ul>	
Brot ist zu schwer	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zuviel Mehl oder zuwenig Wasser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zu viele Früchte oder Vollkornmehl beigefügt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mengenangaben unbedingt einhalten</li> </ul>	



Störung	mögliche Ursache	Fehlerbehebung	Seite
<b>Brot ist zu gross und berührt die Decke des Garraumes oder läuft aus der Form</b>	- Zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet	- Mengenangaben unbedingt einhalten	
	- Raumtemperatur zu hoch	- Raumtemperatur von 15 - 34 °C einhalten	
<b>Brot ist zu klein oder geht nicht auf</b>	- Keine oder zuwenig Hefe verwendet	- Mengenangaben unbedingt einhalten	
	- Hefe ist zu wenig aktiv	- Frische Hefe verwenden und nicht mit zu warmem Wasser oder mit Salz in Berührung kommen lassen	
	- Wasser ist zu warm		
	- Hefe mit Salz gemischt		
<b>Hohlraum im Inneren des Brotes</b>	- Zuviel Wasser oder zu wenig Salz verwendet	- Mengenangaben unbedingt einhalten	
	- Wassertemperatur ist zu hoch	- Nur leicht temperiertes Wasser verwenden	
<b>Kruste bei Kuchen ist zu dick und zu dunkel</b>	- Rezepte mit hohem Zuckeranteil führen zu einer dickeren und dunkleren Kruste	- Wenn möglich, Zuckeranteil reduzieren	
		- Backvorgang ca. 5-10 Minuten vor dem Ende abbrechen und noch ca. 20 Minuten im Ofen lassen (bei geschlossener Türe)	
<b>Es treten beim Kneten sehr starke Geräusche auf</b>	- Knethaken oder Backform nicht richtig eingesetzt	- Knethaken oder Backform richtig einsetzen	
	- Knethaken schwergängig oder macht sehr starke Geräusche	- Knethaken in leere Backform stecken und drehen. Wenn sehr schwergängig an MIGROS-Service wenden	
	- Zuviel Teig in Backform	- Mengenangaben unbedingt einhalten	



- Bei den nachfolgenden Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Mehlsorte, Hefe, Flüssigkeit etc. können das Backergebnis beeinflussen

**BASIC (Brot Grundrezept)**

	0.7 kg	0.9 kg
Wasser	310 ml	380 ml
Öl	3 Messlöffel*)	4 Messlöffel*)
Salz	1½ kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)
Zucker	2½ Messlöffel*)	3 Messlöffel*)
Milchpulver	1 Messlöffel*)	2 Messlöffel*)
Mehl	3 Messbecher***)	4 Messbecher***)
Trockenhefe	1½ kleine Messlöffel**)	1½ kleine Messlöffel**)

**SWEET (Süßes Brot)**

	0.7 kg	0.9 kg
Wasser	290 ml	320 ml
Öl	2 Messlöffel*)	3 Messlöffel*)
Salz	1 kleiner Messlöffel**)	1¼ kleine Messlöffel**)
Zucker	0.3 Messbecher***)	0.4 Messbecher***)
Milchpulver	1½ Messlöffel*)	2 Messlöffel*)
Mehl	3 Messbecher***)	3¾ Messbecher***)
Trockenhefe	1½ kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)

**FRENCH (Weissbrot)**

	0.7 kg	0.9 kg
Wasser	310 ml	380 ml
Öl	2 Messlöffel*)	3 Messlöffel*)
Salz	1¼ kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)
Zucker	1 Messlöffel*)	1½ Messlöffel*)
Mehl	3 Messbecher***)	4 Messbecher***)
Trockenhefe	1 kleiner Messlöffel**)	1 kleiner Messlöffel**)

\*)Messlöffel=«Tablespoon», \*\*)kleiner Messlöffel=«Teaspoon»,

\*\*\*)Messbecher=«CUP»





<b>WHOLE WHEAT (Vollkornbrot)</b>		
	0.7 kg	0.9 kg
Wasser	300 ml	380 ml
Öl	3 Messlöffel*)	3 Messlöffel*)
Salz	1½ kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)
Rohrzucker	4 Messlöffel*)	5 Messlöffel*)
Milchpulver	3 Messlöffel*)	4 Messlöffel*)
Vollkornmehl	1½ Messbecher***)	1¾ Messbecher***)
Trockenhefe	2 kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)
Mehl	2 Messbecher***)	2½ Messbecher***)
<b>QUICK («Express»-Brot)</b>		
	0.7 kg	0.9 kg
Wasser (45-50 °C)	220 ml	260 ml
Eier	2 Stk.	3 Stk.
Öl	2 Messlöffel*)	3 Messlöffel*)
Salz	1 kleiner Messlöffel**)	1½ kleine Messlöffel**)
Zucker	2 Messlöffel*)	2½ Messlöffel*)
Milchpulver	2 Messlöffel*)	3 Messlöffel*)
Mehl	3 Messbecher***)	4 Messbecher***)
Hefe	2 kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)
<b>DOUGH (Grundrezept Teig)</b>		
	0.7 kg	0.9 kg
Wasser	310 ml	380 ml
Öl	3 Messlöffel*)	4 Messlöffel*)
Salz	1½ kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)
Zucker	1½ Messlöffel*)	2 Messlöffel*)
Mehl	3 Messbecher***)	4 Messbecher***)
Trockenhefe	1½ kleine Messlöffel**)	2 kleine Messlöffel**)

\*)Messlöffel=«Tablespoon», \*\*)kleiner Messlöffel=«Teaspoon»,

\*\*\*)Messbecher=«CUP»



## 40 Entsorgung

Deutsch



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

## Technische Daten

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	1400 Watt
Mikrowellen-Leistung <i>min.</i>	180 Watt
Mikrowellen-Leistung <i>max.</i>	900 Watt
Garrauminhalt	25 Liter
Glasdrehsteller	ø 31.5 cm
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)	ca. 51 x 31.5 x 51 cm
Länge Netzkabel	ca. 1.0 m
Gewicht Grundgerät	ca. 19.8 kg
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrowellengerät (Gehäuse) Metall</li> <li>- Sicherheitstüre Metall / Glas / Kunststoff</li> <li>- Drehteller Glas</li> <li>- Drehunterlage Kunststoff</li> <li>- Backtopf Metall antihafbeschichtet</li> </ul>
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	S+ / CE / TÜV GS
Produkte Garantie	2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Glasdrehsteller, Drehunterlage, Grillrost, Backform, Knethaken, Haken, Messlöffel, Messbecher

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





## Garantie



2 JAHRE GARANTIE  
2 ANS DE GARANTIE  
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

## MIGROS

**Service**

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.



M-INFOLINE  
0848 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr  
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,  
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).  
E-Mail: [m-infoline@mgb.ch](mailto:m-infoline@mgb.ch)