



MIO★STAR

D



WAVE
200

Mikrowellengerät

Art.-Nr. 7174.327





Mikrowellengerät WAVE 200

1

Gratulation!

Mit diesem Gerät 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
Sicherheitshinweise	2	Aufbewahrung / Wartung	27
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Reinigung	28
Auspacken	3	Störungen	29
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Rezept Biscuitkuchen	30
Kurzanleitung	5	Entsorgung	31
Inbetriebnahme	6	Technische Daten	31
– 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	11		
– Schnellstart-Funktion	12		
– Garen	12		
– Auto-Menu-Funktion	16		
– Erwärmen von Gerichten und Getränken	18		
– Heissluft-Betrieb	20		
– Kombibetrieb Mikrowelle mit Heissluft	21		
– Grillieren	22		
– Kombibetrieb Mikrowelle mit Grill	23		
– Programm-Funktion	24		
– Auftauen	26		
– Nach dem Gebrauch	27		





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 mm² 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 und Glastüre 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
- Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt
- Nur Original-Zubehörteile verwenden
- 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 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!)**
- **Sicherheitstüre ganz verschliessen. Nur dann und bei eingestellter Mikrowellenleistung und bei eingestellter Garzeit 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!**
- 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

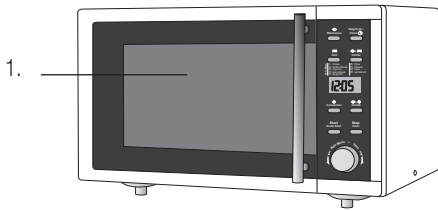
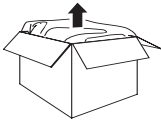


Hinweise zu dieser Anleitung

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. Glasdrehteller
3. Drehunterlage
4. Grillhalter
5. Grillteller

– Glasdrehteller und Grillteller 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)

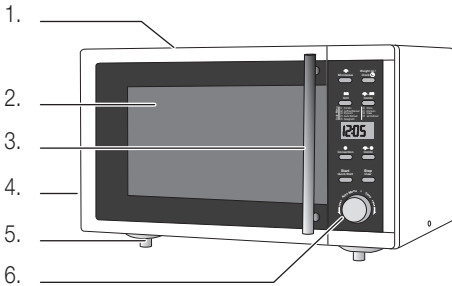
– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

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

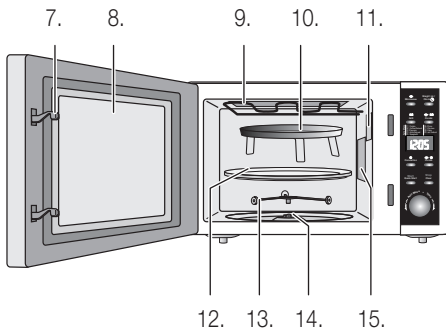
4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



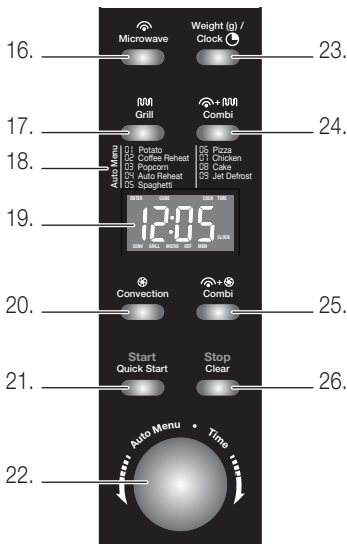
Mikrowellengerät:

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



Garraum:

7. Verschlussshaken von Türe
8. Türe
9. Integriertes Grillelement (1200 W)
10. Grillteller
11. Garraumbeleuchtung
12. Drehteller aus speziellem Glas
13. Drehunterlage
14. Antrieb für Drehunterlage und Drehteller
15. Hellbraune Schutzabdeckung des Magnetrons (nicht entfernen und nicht beschädigen!)



Bedienteil:

16. **Microwave**: Mikrowellenleistung einstellen
17. **Grill**: Grillbetrieb (Seite 22)
18. Übersicht «Auto Menu» (Seite 16)
19. Multifunktionsanzeige (Uhr, Kochdauer, Gewicht etc.)
20. **Convection**: Heissluft-Betrieb (Seite 20)
21. **Start/Quick Start**: Kochvorgang starten / Schnellstart-Funktion
22. **Auto Menu, Time**: Drehknopf zum Einstellen von Garzeit und «Auto Menu» (Voreinstellung für 9 verschiedene Menüs)
23. **Weight (g) / Clock**: Gewicht oder Uhr einstellen
24. **Combi**: Mikrowelle mit Grill (Seite 23)
25. **Combi**: Mikrowelle mit Heissluft (Seite 21)
26. **Stop/Clear**: Stop-, Pause- und Löschkfunktion



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 **Grillteller** auf den **Drehteller** stellen

3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

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

4. Anschliessen und Uhr einstellen

- Netzstecker einstecken
- Uhr einstellen, siehe Seite 10

5. Inbetriebnahme

- Flüssigkeit/Speise in mikrowellenfesten 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)

5.1 Schnellstart-Funktion

- Siehe Seite 12

5.2 Garen

- Funktionstaste «**Microwave**» drücken. In der Anzeige leuchtet P 100 (ein Piepston ertönt)
- Durch wiederholtes Drücken von «**Microwave**» die gewünschte Leistung einstellen:
 - P 100 bis P 10 für 100 % bis 10 % Mikrowellenleistung
 - Mit Drehknopf die gewünschte Garzeit einstellen (10 Sek. bis 95 Min.)
- Mit «**Start/Quick Start**»-Taste 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 «**Start/Quick Start**»-Taste Garvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint «END» in der Anzeige,** es ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus. Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen
- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch einige Minuten zum Nachziehen stehen lassen

Auftauen

- Siehe Seite 26

Erwärmen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 19

Heissluft-Betrieb

- Siehe Anwendungstabelle Seite 21

Grillieren

- Siehe Seite 22

6. Nach dem Gebrauch

- Türe öffnen
- Behälter mit Speisen vorsichtig entnehmen. **Vorsicht: heiss!**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 28)





6 Inbetriebnahme

Deutsch



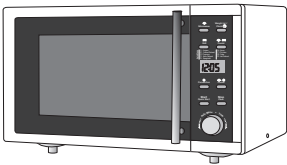
Vor der ersten Inbetriebnahme

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
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- Gehäuse und Glastüre 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 Drehteller und Grillteller 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 28).

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.

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

Wichtig!

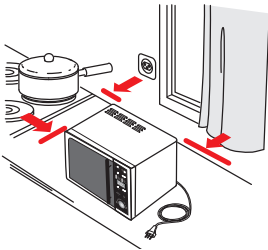
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





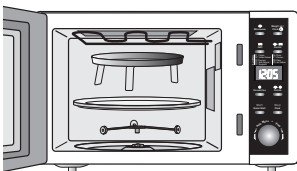
1. Aufstellen

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 entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- **Das Gerät ist nicht für einen 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 Griff 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)
- Für Grillfunktion resp. Garen von kleinen Speisen **Grillteller** auf den **Drehteller** stellen



Hinweise:

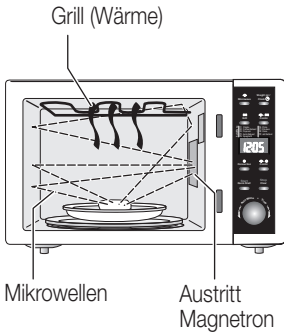
- Drehteller **niemals umgekehrt** einlegen
- Das Gerät funktioniert nur, wenn Drehunterlage und Drehteller korrekt eingesetzt sind
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben**





8 Inbetriebnahme

Deutsch



3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

Das Mikrowellengerät ist ein praktisches Haushaltsgerät, 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?

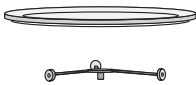
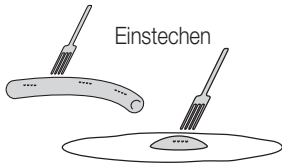
Mikrowellen sind hochfrequente, elektromagnetische Wellen. Sie sind unsichtbar, ähnlich wie bei Radio-, Fernseh-, Natel- und Radarwellen. Sie durchdringen Papier, Glas, Porzellan und Kunststoffe, ohne dass diese erhitzt werden. Von Metall werden sie jedoch, wie Licht an einem Spiegel, reflektiert. Deshalb 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 MIGROS TOPLINE) 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 Wassermoleküle 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. Bei Geräten mit eingebautem Grill kann zusätzlich noch eine Bräunung und eine Kruste erreicht werden.





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 (Gschweltli) 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/schütteln 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 sind.





Weight (g) / Clock

Drehknopf

4. Anschliessen und Uhr einstellen

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Es ertönt ein Piepstön und in der Anzeige erscheint 1:00
- Taste «**Weight/Clock**» drücken; ein Piepstön ertönt, die Stundenanzeige leuchtet (1:00) und «ENTER», «TIME» und «CLOCK» leuchten
- **Drehknopf** drehen, um die gewünschte Stunde einzustellen (z.B. 18:00)
- Taste «**Weight/Clock**» drücken; ein Piepstön ertönt und die Minutenanzeige leuchtet (z.B. 18:00)
- Mit dem **Drehknopf**, die Minutenanzeige einstellen (z.B. 18:15)
- Taste «**Weight/Clock**» drücken, um die Einstellung zu bestätigen («ENTER» und «TIME» erlöschen und in der Anzeige blinkt «:»)

Hinweise:

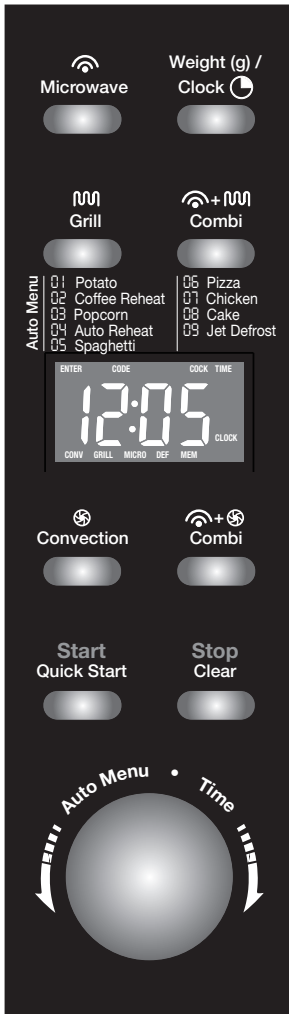
- Die Uhrstellfunktion kann durch Drücken der «**Stop/Clear**»-Taste jederzeit beendet werden
- Nach Stromunterbruch oder bei Sommer-/Winterzeitumstellung Uhr wie beschrieben neu einstellen

5. Kindersicherung

- Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Diese bei Abwesenheit aktivieren
- Taste «**Stop/Clear**» im ausgeschalteten Zustand gedrückt halten. Es ertönt ein Piepstön und in der Anzeige erscheint «**LOCK**» (= gesperrt)
- Kindersicherung durch erneutes gedrückt Halten der Taste «**Stop/Clear**» ausschalten. Es ertönt ein Piepstön und in der Anzeige erlischt «**LOCK**»

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:



«Microwave»

- Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen (P 100 = 100%; siehe Seite 13)

«Weight (g) /Clock»

- Gewicht einstellen
- Uhr stellen

«Grill»

- Grillbetrieb (siehe Seite 22)

«Combi»

- Kombibetrieb Mikrowelle mit Grill («1» und «2» = Combi 1 und 2; siehe Seite 23)

«Convection»

- Für Heissluftbetrieb. Taste so oft drücken, bis gewünschte Temperatur angezeigt wird (110 - 200 °C), mit Drehknopf Backzeit einstellen. Mit «Start/Quick Start» Backvorgang starten

«Combi»

- Kombibetrieb mit Mikrowelle und Heissluft. Taste so oft drücken, bis gewünschte Temperatur angezeigt wird (110 - 200 °C), mit Drehknopf Garzeit einstellen. Mit «Start/Quick Start» Garvorgang starten (siehe Seite 21)

«Start/Quick Start»

- Garvorgang starten
- Für Schnell-Start Taste (aus der Stopp-Stellung) drücken und das Gerät gart während 30 Sekunden (Anzeige: 0:30) mit 100%-Mikrowellenleistung

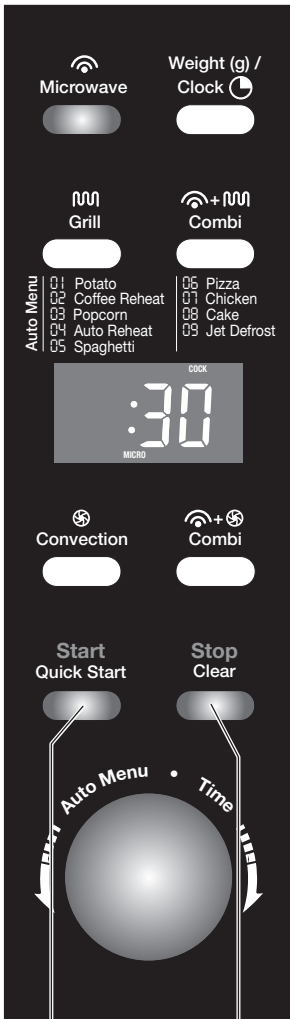
«Stop/Clear»

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

«Auto Menu, Time»

- Drehknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit
- Aus der Stopp-Stellung (= vorgängig keine Tasten gedrückt) im Genuhrzeigersinn drehen: Wahl von Auto Menu 1-9 (siehe Seite 16)





- Schnellstart unterbrechen/ Garzeit in 30-Sekunden-Schritten erhöhen
- stoppen

7. Schnellstart-Funktion

Für besonders schnelles Garen, kann die Schnellstart-Funktion gewählt werden. Bei dieser wird mit 100% Mikrowellenleistung (= 800 W) während 30 Sekunden gegart. Verwenden Sie diese Funktion erst, wenn Sie schon Erfahrung mit Mikrowelle haben.

- «Start/Quick Start»-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «Start/Quick Start» kann die Garzeit in 30-Sekunden-Schritten erhöht werden
- Mit der «Stop/Clear»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden (= Pause), um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «Start/Quick Start»-Taste wird der Garvorgang wieder fortgesetzt, bis
 - die Garzeit abgelaufen ist, oder bis
 - die «Stop/Clear»-Taste zweimal gedrückt wird (die Einstellungen werden dabei gelöscht)

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!)

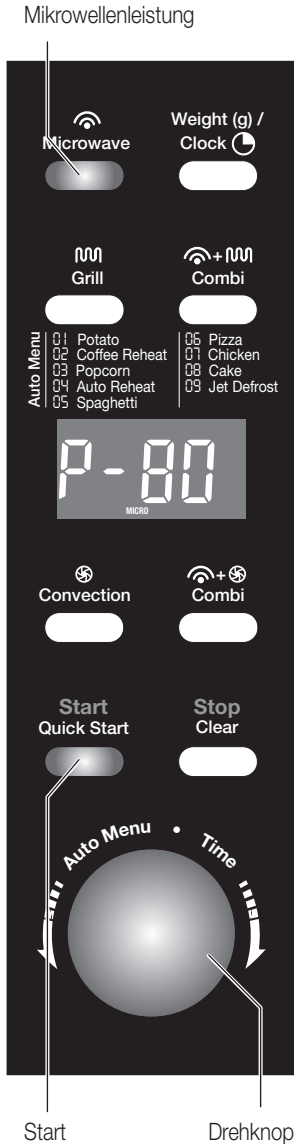
8. Garen

Dank der schnellen Garzeit 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 der Funktionstaste «Microwave» werden 10 verschiedene Mikrowellenleistungsstufen (80–800 Watt) eingestellt.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «Microwave» drücken. In der Anzeige leuchtet P 100 (= 100 % Leistung) und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken von «Microwave» die gewünschte Leistung (in 10er Schritten) einstellen



Typische Anwendungsbeispiele:

Anzeige/ Einstellung	Leistung von Mikrowelle	- Grill	Anwendung (siehe auch nächste Seite)
P 100 *)	100 % (800 W)	0	Schnelles Erwärmen, Wasser oder Tee kochen, frisches Gemüse kochen, Geflügel
P- 80	80 % (640 W)	0	Für Reis, Fisch, Fleisch, Eier, Nudelgerichte, Suppen oder Saucen
P- 50	50 % (400 W)	0	Für schonendes Garen von Fisch oder Fleisch
P- 30	30 % (240 W)	0	Zum Auftauen aller Lebensmittel, Schokolade schmelzen
P- 10	10 % (80 W)	0	Warm halten, Glace cremiger und Butter weicher machen

*) Bedeutung der Zeichen:

P : Power (= Leistung in Prozent, z.B. P- 80 = 80 % Leistung)

- Mit dem **Drehknopf** , die gewünschte **Garzeit einstellen**. Die Einstellmöglichkeiten: 10 Sekunden (Anzeige: :10) bis 95 Minuten (95:00). Typische Garzeiten finden Sie auf der Seite 15
- Durch Drücken der Taste **«Start/Quick Start» Garvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **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 Taste **«Start/Quick Start»** Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen fünf Piepstöne, es erscheint «END» in der Anzeige** und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von **«Stop/Clear»** Uhrzeit wieder anzeigen
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Garzeit beendet werden, indem die **«Stop/Clear»-Taste zweimal gedrückt** wird (es ertönt dabei ein Piepston und das Gerät schaltet komplett aus)

Deutsch

Fortsetzung ...



14 Inbetriebnahme

Deutsch

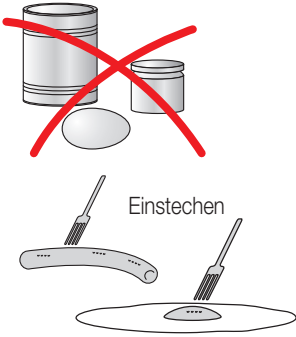


- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht (je nach Rezept) noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch kurz stehen lassen.

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/schütteln und nach dem Erwärmen eine Zeitlang stehen lassen
- **Kleine Portionen benötigen weniger Kochzeit als grosse** (doppelte Menge = fast 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 MIGROS TOPLINE)
- **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; Tüte 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



8.1 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.

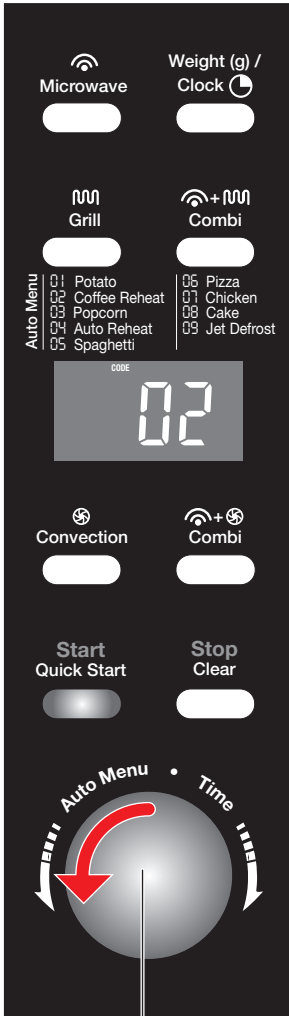
Lebensmittel	Menge *)	Garzeit **)	Hinweis
Artischocken	1 Stk. (400 g)	10–12	ganz garen, 5 EL Wasser beifügen
Auberginen	1100 g	22	in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufelt
Blumenkohl	1300 g	26	teilen, 5 EL Wasser beifügen
Broccoli	1500 g	30	5 EL Wasser beifügen
Karotten	500 g	4	in Scheiben schneiden, mit Wasser bedecken
Kartoffeln (geschält)	1 Stk. (175 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 (1400 g)	7	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 «P 100 = 100%» Mikrowellenleistung; Angaben in Minuten



Deutsch



Auto Menu:
- Drehknopf im Gegen-
uhrzeigersinn drehen



9. Auto-Menu-Funktion

Die Auto-Menu-Funktion hat eine Voreinstellung für neun Standard-Anwendungen und vereinfacht so die Bedienung. Über der Anzeige ist eine Übersicht der zur Verfügung stehenden Programme aufgedruckt.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- **Drehknopf**  im Gegenuhrzeigersinn drehen (ein Piepston ertönt und «01» erscheint). Dann mit Drehknopf das gewünschte «Auto Menu» wählen, z.B. «04» für Aufwärmen (= Auto Reheat) oder «07» für Poulet (=Chicken)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Weight/Clock**» das Gewicht oder die Anzahl der Speisen wählen, z.B. «300» für 300 Gramm oder «02» für zwei Stück
- Durch Drücken der «**Start/Quick Start**»-Taste **Garvorgang starten**. In der Anzeige erscheint die Garzeit, z.B. «2:00» für zwei Minuten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **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 «**Start/Quick Start**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne, **es erscheint «END» in der Anzeige** und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen

Hinweise:

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



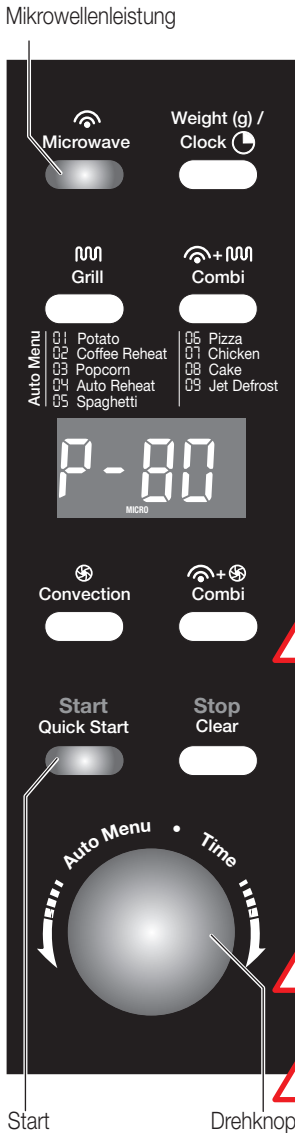
9.1 Übersicht der Auto-Menu-Funktionsprogramme:

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

Menu	Gewicht/ Anzahl ¹⁾	Garzeit ²⁾	Leistung ³⁾
01 Potato (Kartoffeln)	1 à 230 g	5:00	100 %
	2 à 230 g	9:00	100 %
	3 à 230 g	13:00	100 %
02 Coffee Reheat (Kaffeetasse aufwärmen)	1 à 2 dl	1:30	100 %
	2 à 2 dl	2:40	100 %
	3 à 2 dl	3:50	100 %
03 Popcorn	99 g	3:20	100 %
04 Auto Reheat (Aufwärmen)	200 g	1:30	100 %
	bis	bis	100 %
	800 g	4:30	100 %
05 Spaghetti ⁴⁾	100 g	22:00	80 %
	200 g	27:00	80 %
	300 g	32:00	80 %
06 Pizza ⁵⁾	150 g	5:30	170 °C abwechselnd: 15 Sek.
	300 g	7:00	100% Mikrowelle und 18 Sek. Heissluft
	450 g	8:30	
07 Chicken ⁶⁾ (Poulet)	800 g	33:00	COMB 3, 170 °C
	1000 g	36:00	abwechselnd:
	1200 g	39:00	15 Sek. 100 %
	1400 g	42:00	Mikrowelle und 18 Sek. Heissluft
08 Cake ⁷⁾ (Kuchen)	475 g	55:00	Heissluft 140 °C
09 Jet Defrost (Auftauen)	500 g Poulet	9:30 - 10:30	400 W, 240 W
	500 g Gemüse	7:00 - 9:00	und
	500 g Fleisch (Wurstwaren, Rind)	8:00	160 W ⁸⁾

- 1) pro Durchgang
- 2) Angaben in Minuten
- 3) Wenn nicht anderst erwähnt Mikrowellenleistung (in % der Garzeit)
- 4) Etwas kochendes Wasser begeben
- 5) Pizza auf Grillteller legen
- 6) Nach 2/3 der Garzeit ertönen Piepstöne: Gargut für gleichmässiges Garen wenden. Poulet auf Grillteller oder in einen mikrowellenfesten Behälter geben (kocht dann im eigenen Grillsaft). Oder direkt auf Glas-teller legen
- 7) Menü ist für Biscuitkuchen geeignet. Gewicht, Temperatur und Backzeit können nicht verändert werden. Kuchenblech auf Glasdrehteller stellen und Türe wieder schliessen. Rezept auf Seite 30
- 8) Leistung während jeweils 1/3 der Garzeit (1/3 = 400 W, 2/3 = 240 W und 3/3 = 160 W)

Deutsch



10. 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 «**Microwave**» drücken. In der Anzeige leuchtet «P 100» und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken von «**Microwave**» die gewünschte Leistung einstellen (siehe auch Übersicht auf Seite 13)
- Mit dem **Drehknopf** die Garzeit, z.B. «4:00» für 4 Minuten einstellen

Hinweise:

- Typische Garzeiten finden Sie in der nebenstehenden Tabelle
- Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertigprodukten
- Durch Drücken der «**Start/Quick Start**»-Taste **Garvorgang starten**. In der Anzeige erscheint die Garzeit, z.B. «4:00» für vier Minuten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **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 Taste «**Start/Quick Start**» Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne, **es erscheint «END» in der Anzeige** und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen
- **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 180 °C (Grill) 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)



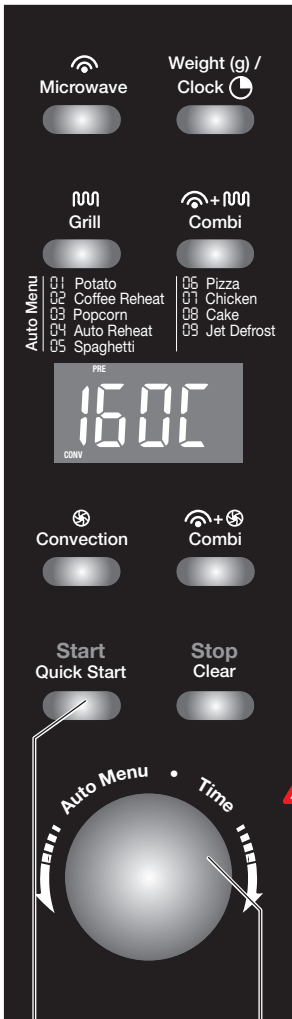
- **Kleinkindernahrung oder Schoppen:** Vorsicht, die Lebensmittel können im Inneren ungleich heiss sein. Sicherheitstipps: Schoppendeckel nur leicht auflegen und nicht zudrücken. Kochgut mehrmals gut umrühren/schütteln und nach Erwärmen eine Zeit lang stehen lassen
- Lebensmitteln, die mit einer Haut 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 trocknen nicht aus)
- Kalt gewordene Getränke in hohen und schmalen mikrowellenfesten Gefässen erwärmen. Nicht zudecken und nur 2/3 füllen
- Mikrowellen-Folie oder mikrowellenfeste Behälter, Deckel sowie Abdeckhauben sind in Ihrer MIGROS erhältlich

10.1 Typische Garzeiten von fertigen Gerichten/Getränken:

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

*) pro Durchgang

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



- Temperatur einstellen

Drehknopf



11. Heissluft-Betrieb

Bei der Anwendung der integrierten Heissluft-Funktion erhalten alle nicht zugedeckten Gerichte eine Bräunung und knusprige Aussenschicht.

Ofen vorheizen (Heissluft-Betrieb)

- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Convection**» drücken. In der Anzeige erscheint «110°C» für 110 °C (= Temperatur der Heissluft (=Convection)) und ein Piepstön ertönt
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Convection**» die gewünschte Temperatur einstellen.
- Folgende Temperaturen können gewählt werden: 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 und 200 °C.
Verwenden Sie zum Auftauen 110 °C, zum Backen 140 oder 180 °C und 180 bis 200 °C für Grill-Geflügel
- Durch Drücken der «**Start/Quick Start**»-Taste **Ofen starten** (in der Anzeige erscheint «30:00»). Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige leuchtet «PREH» (= Preheat) für Vorheizen und es leuchtet «CONV» (= Convection) für Heissluft-Betrieb

- Sobald der Ofen vorgeheizt ist, ertönen Piepstöne. Jetzt Gargut mittig auf Drehteller oder Grillteller stellen und Türe schliessen.

Vorsicht: Teile des Gerätes sind jetzt sehr heiss!

Backvorgang starten

- Mit dem **Drehknopf**  die Garzeit, z.B. «45:00» für 45 Minuten einstellen
- Hinweise:**
 - Typische Garzeiten finden Sie in der nebenstehenden Tabelle
 - Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertigprodukten
- Durch Drücken der «**Start/Quick Start**»-Taste **Heissluft-Anwendung starten**. In der Anzeige erscheint die Garzeit, z.B. «45:00» für 45 Minuten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige leuchtet «CONV» (= Convection) für Heissluftbetrieb
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne, **es erscheint «END» in der Anzeige** und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen

Hinweise:

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



- Es ist auch möglich, den Ofen ohne Vorheizen in Betrieb zu nehmen:
 1. Durch wiederholtes Drücken von «**Convection**» Temperatur wählen
 2. Mit Drehknopf Garzeit einstellen
 3. Garvorgang durch Drücken von «**Start/Quick Start**» starten
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebs durch Drücken von «**Convection**» überprüft 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**
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Garzeit beendet werden, indem die «**Stop/Clear**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepston und das Gerät schaltet komplett aus)

Typische Heissluft-Garzeiten

Gargut	Gewicht	Temperatur	Garzeit
Grilliertes Geflügel	1.5 kg Poulet	200 °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.

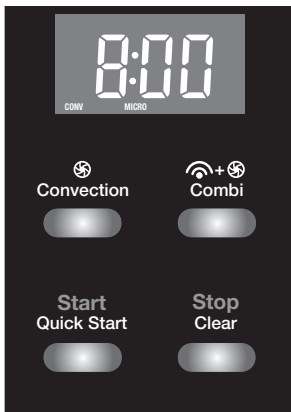
12. Kombibetrieb Mikrowelle mit Heissluft

Es ist auch ein Kombibetrieb mit Mikrowelle und Heissluft möglich.

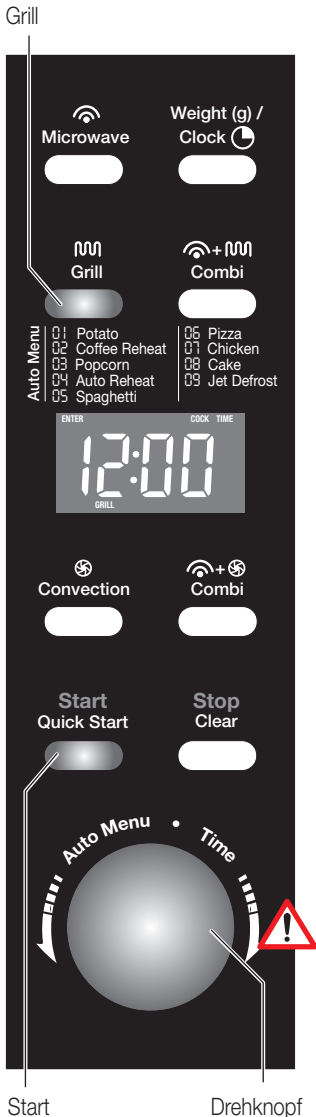
- Sicherheitstüre schliessen
- Durch wiederholtes Drücken der unteren Taste «**Combi**» die gewünschte Temperatur (110, 140, 170 oder 200 °C) einstellen
- Mit dem **Drehknopf** , die Garzeit, z.B. «45:00» für 45 Minuten einstellen
- Durch Drücken der «**Start/Quick Start**»-Taste **Anwendung starten**. In der Anzeige erscheint die Garzeit, z.B. «45:00» für 45 Minuten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige leuchtet «CONV» (= Convection) für Heissluftbetrieb und «MICRO» für Mikrowelle
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne, es erscheint «END» in der Anzeige und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen

Typische Mikrowellen-Heissluft-Garzeiten

Gargut	Gewicht	Temperatur	Garzeit
Hot Dog	300 g	200 °C	10 Min.
Poulet Flügel	400 g	200 °C	18 Min.
Pizza (gefroren)	300 g	140 °C	8 Min.



Deutsch



13. Grillieren

Bei der Anwendung des integrierten Grills erhalten alle nicht zugedeckten Gerichte eine Bräunung und eine knusprige Aussenschicht. Die Funktion erlaubt pure Grillanwendungen (100 % / 1200 Watt) oder Kombinationen mit der Mikrowelle.

- Gerätetüre öffnen
- Für Grillfunktion den **Grillteller** auf den **Drehteller** stellen (oder Behälter mittig auf den Drehteller stellen)
- Gargut auf Grillteller oder Drehteller legen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «Grill» drücken. In der Anzeige blinkt «:» und ein Piepstön ertönt

- Mit dem **Drehknopf** die gewünschte **Garzeit einstellen**. Die Einstellmöglichkeiten: 10 Sekunden (Anzeige: 0:10) bis 95 Minuten (95:00)

- Durch Drücken der «**Start/Quick Start**»-Taste **Garvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert

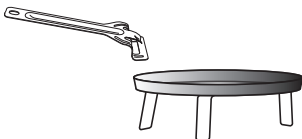
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne, **es erscheint «END» in der Anzeige** und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen

- Der Grillvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Garzeit 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 stehen lassen.

Vorsicht! Die Speisen sind sehr heiss und erhitzen den Behälter/Grillteller; Topflappen / Grillzange verwenden!

- Der Grillteller kann mit dem Grillhalter entnommen werden





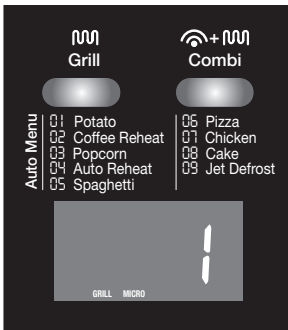
Wichtig!

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

14. Kombibetrieb Mikrowelle mit Grill

Der Kombibetrieb Grill/Mikrowelle empfiehlt sich beispielweise für panierte Schnitzel, gegrillte Poulets, Pizza oder überbackene Zwiebelsuppe. Die Speisen vorher mit Butter, Öl oder Honig einpinseln.

- Gerätetüre öffnen
- Gargut auf Drehteller oder Grillteller stellen und Sicherheitstüre schließen



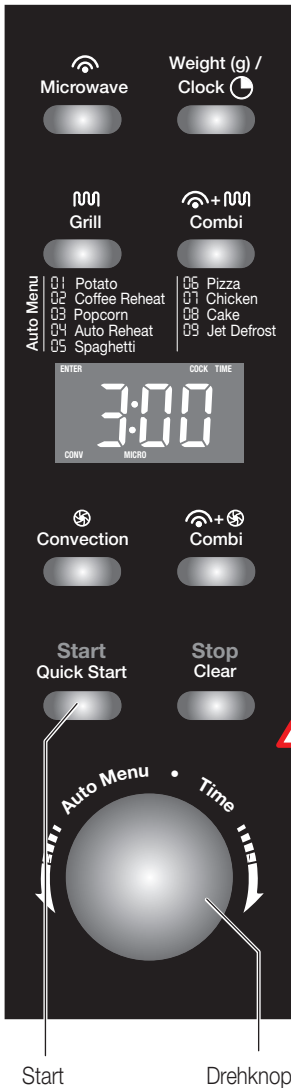
- Die obere «Combi»-Taste drücken. In der Anzeige leuchtet «1» und ein Piepstön ertönt. Durch wiederholtes Drücken der Taste eine der beiden Kombistufen wählen:
 - «1» für z.B. Fischgratin (30 % Garzeit mit Mikrowelle und 70 % mit Grill)
 - «2» für z.B. Omeletten, Baked Potatoes, Geflügel, Pudding (55 % Garzeit mit Mikrowelle und mit 45 % Grill)

- Mit dem **Drehknopf**  die gewünschte **Garzeit einstellen**
- Durch Drücken der «Start/Quick Start»-Taste **Garvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige leuchtet «GRILL» (= Grill) für Grillbetrieb und «MICRO» für Mikrowelle
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne, **es erscheint «End» in der Anzeige** und das Gerät schaltet komplett aus (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «Stop/Clear» Uhrzeit wieder anzeigen



Hinweis:

- **Niemals Brot in den Kombi- oder Grill-Positionen auftauen/erwärmen: Brandgefahr!**



15. Programm-Funktion

Mit der Programm-Funktion können drei verschiedene Kochvorgänge gespeichert und durchgeführt werden. Sie möchten z.B. ein Gericht zuerst 4 Minuten erwärmen und dann mit der Grillfunktion (oder der Heissluftfunktion) 3 Minuten bräunen lassen. Beachten Sie auch die Angaben auf Fertig-Mikrowellengerichten.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Microwave**» drücken. In der Anzeige erscheint «P 1:00» und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**Microwave**» die gewünschte Leistung wählen z.B. «P-80» für 80 % Leistung
- Mit dem **Drehknopf**  die gewünschte **Garzeit einstellen, z.B. 4 Minuten**. Die Einstellmöglichkeiten: 10 Sekunden (Anzeige 0:10) bis 95 Minuten (95:00). Typische Garzeiten finden Sie auf der Seite 15
- «Grill»- (oder «Convection»)-Taste drücken und die Garzeit mit Grill einstellen, z.B. 3 Minuten (bei Heissluft zuerst durch wiederholtes Drücken der Taste «Convection» die Temperatur einstellen und anschliessend mit dem Drehknopf  die Garzeit einstellen)
- Durch Drücken der Taste «**Start/Quick Start**» **Garvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **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 Taste «**Start/Quick Start**» Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der ersten** eingestellten Garzeit (im Beispiel nach 4 Min.), ertönt ein Piepston und das Gerät schaltet automatisch auf die zweite Funktion und deren Garzeit um. Nach Ablauf der zweiten Garzeit (im Beispiel nach 3 Minuten) leuchtet «**End**» in der Anzeige und der Garvorgang ist beendet (je nach Anwendungszeit und Temperatur kann das Kühlgebläse noch bis 2-3 Minuten Zeit weiterlaufen). Anschliessend ertönen Piepstöne und das Gerät schaltet aus. Durch Öffnen der Türe oder durch Drücken von «**Stop/Clear**» Uhrzeit wieder anzeigen



- **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 «**Start/Quick Start**»-Taste wird der Garvorgang wieder fortgesetzt

16. Auftauen

Die Auftaufunktion ist auf Seite 16/17 beschrieben («Auto Menu 09; Jet Defrost»).

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!

16.1 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 mit der Kombi- 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» von MIGROS TOPLINE)

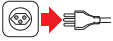


Wichtig!

- **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**

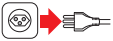


17. Nach dem Gebrauch



- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus
- Netzstecker ziehen
- Gerät komplett abkühlen lassen (vor allem Grillaggregat)
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» auf Seite 28)

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.

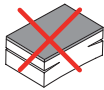


Gehäuse und Bedienteil

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen
- Das 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 gut trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Garraum zurückbleiben (garende Speisen können sonst verderben)

Hinweis:

- Den Garraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten



Grillteller

- Grillteller mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen

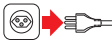
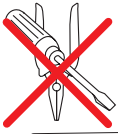
Achtung:

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel anwenden



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, können Sie Ersatz beim nächsten MIGROS-Kundendienst bestellen



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 Garantieanspruch.

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	- Netzstecker nicht richtig eingesteckt	- Ausstecken. Nach 10 Sekunden wieder einstecken	10
	- Sicherung durchgebrannt und der Leistungsschutzschalter spricht an	- Sicherung durch MIGROS-Service auswechseln lassen	29
	- Steckdose fehlerhaft	- Steckdose mit anderen Geräten testen	
	- Türe nicht richtig geschlossen	- Türe richtig schliessen	
	- Garzeit nicht gewählt	- Garzeit 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	26
Drehunterlage macht Störgeräusche während des Betriebs	- Die Rollen oder Garraum-boden sind verschmutzt	- Drehunterlage reinigen	28
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	- 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	- Ist kein Fehler	
Gerät wurde unabsichtlich ohne Gargut gestartet		- 2x Taste « Stop/Clear » drücken	11, 13
Gebälse läuft nach Ende der Garzeit weiter	- Kein Fehler; das Gebälse kühlt das Gerät noch während einiger Zeit ab und schaltet dann ab		

Rezept

Biskuitkuchen

Zutaten

- 120 g Mehl
- 120 g Zucker
- 4 Eier (Eiweiss und Eigelb trennen)
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- 2 EL Zucker

1. Eier trennen. Eiweiss salzen und mit dem Handrührgerät steif schlagen, bis der Eischnee fest wird. 1. EL Zucker begeben und weiterschlagen. Dann 2. EL Zucker begeben und kurz weiterschlagen
2. In einem zweiten Gefäss Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät aufschäumen. Zitronensaft darunter rühren
3. Mit einem Spachtel Eischnee und Mehl in Lagen unter die Eigelbmasse heben und behutsam darunter ziehen, um die Luftigkeit zu bewahren
4. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes rundes Backblech geben und ausstreichen (Durchmesser 22-24 cm)
5. Nach dem Backen Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen und Formrand vorsichtig entfernen
6. Wenn gewünscht, den oberen Deckel mit einem grossen Brotmesser wegschneiden (ergibt eine flache Oberfläche zum Belegen)
7. Nach Belieben mit Früchten, z.B. Erdbeeren, belegen und mit Erdbeerguss Gelee bestreichen. Kann mit Schlagrahm serviert werden



Entsorgung



- 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		1200 Watt
Mikrowellenleistung <i>min.</i>		80 Watt
Mikrowellenleistung <i>max.</i>		800 Watt
Grill-Leistung <i>max.</i>		1200 Watt
Heissluft <i>max.</i>		2200 Watt
Garrauminhalt		20 Liter
Glasdrehsteller		ø 24.5 cm
Masse Breite x Höhe x Tiefe		ca. 452 x 262 x 395 mm
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 14.4 kg
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> - Mikrowellengerät (Gehäuse) - Sicherheitstüre mit Griff - Drehsteller - Drehunterlage - Grillteller 	<ul style="list-style-type: none"> Metal / Kunststoff Metal / Glas / Kunststoff Glas Kunststoff Metal
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		Glasdrehsteller, Drehunterlage, Grillteller und Grillhalter

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







Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-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

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr

Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt



MIO★STAR

F



WAVE 200

Four micro-ondes

Art.-Nr. 7174.327





Four à micro-ondes WAVE 200

1

Félicitations!

En achetant ce four à micro-ondes, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser ce four à micro-ondes.

Sommaire

Français

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Rangement / Entretien	27
A propos de ce mode d'emploi	3	Nettoyage	28
Déballage	3	Problèmes	29
Éléments de l'appareil et de commande	4	Recette du biscuit de savoie	30
Bref mode d'emploi	5	Élimination	31
Fonctionnement	6	Données techniques	31
- Avant la 1ère mise en marche	6		
- Usages de l'appareil	6		
- Mise en place	7		
- Assemblage	7		
- Micro-ondes, ce qu'il faut savoir	8		
- Brancher le four et régler l'horloge	10		
- Sécurité enfants	10		
- Fonction des éléments de commande	11		
- Fonction démarrage rapide	12		
- Cuire	12		
- Fonction Auto-Menu	16		
- Réchauffer plats et boissons	18		
- Fonction air chaud	20		
- Fonction combi micro-ondes et air chaud	21		
- Griller	22		
- Fonction combi micro-ondes et gril	23		
- Fonction programmation	24		
- Décongeler	26		
- Après utilisation	27		



2 Consignes de sécurité



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 10 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque coupure de courant
 - si les aliments brûlent
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisisant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Si vous devez utiliser une rallonge, vérifiez qu'elle convient à cet appareil (triphasee avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne risque pas de trébucher dedans
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- **Lorsque l'appareil fonctionne, le corps et le plateau en verre sont très chauds: ne pas toucher!**
- Avant de ranger l'appareil le laisser refroidir complètement (risque de brûlure)
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil (risque d'incendie!)
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagéDans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet

- ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ni à proximité des rideaux; maintenir une distance min. de 70 cm
- **maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four**
- **ne pas couvrir l'appareil. Laisser les ouvertures de ventilation supérieures et latérales libres**
- ne pas encastrer le four à micro-ondes dans le bloc-cuisine (risque d'incendie)
- l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
- éloigner le plus possible le four à micro-ondes des appareils TV et radio (problèmes de réception)
- ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Le four à micro-ondes n'est destiné qu'à la préparation des aliments (ne pas y faire chauffer des produits chimiques ou autres matériaux)
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- N'utiliser que des récipients **adaptés au four à micro-ondes**. Ne jamais utiliser de récipients «normaux» en plastique, aluminium ou papier, ni d'objets à grande surface métallique (risque d'incendie et de décharge électrique)
- **N'utilisez jamais l'appareil sans sa base et son plateau tournant**
- **Important! Ne jamais réchauffer des récipients en verre fermés, boîtes de conserve et des oeufs avec leur coquille (risque d'explosion!)**
- **Bien fermer la porte dotée d'un dispositif de sécurité. Ne mettre l'appareil en marche qu'après avoir fermé la porte, sélectionné le degré de puissance et la durée**
- **Ne pas manipuler la fermeture de sécurité. S'assurer que porte et joint d'étanchéité sont toujours intacts**
- **Ne pas faire marcher le four à vide (risque de l'endommager)**
- **Ne pas placer d'organismes vivants dans le four**
- **Surveiller le processus de cuisson**
- **Les aliments peuvent brûler et produire de la fumée. S'ils brûlent, débrancher le four, ne pas ouvrir la porte le corps du four en métal est ininflammable**
- N'utiliser que des pièces d'origine
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance





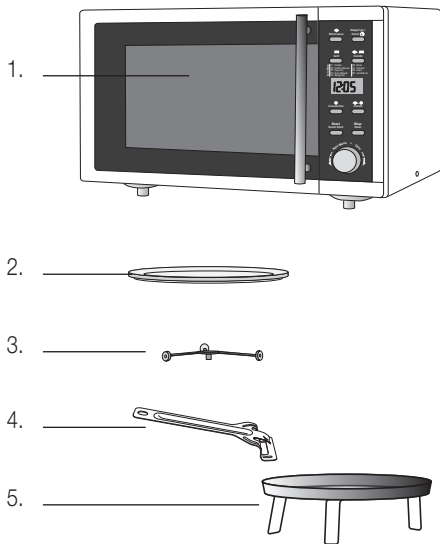
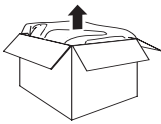
A propos de ce mode d'emploi

3

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone au verso de ce mode d'emploi).

Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



Sortir le four à micro-ondes et ses accessoires de l'emballage

– **Veillez contrôler la présence des éléments suivants dans l'emballage:**

1. four à micro-ondes
2. plateau tournant en verre
3. base tournante
4. poignée
5. plateau grille

– **Laver soigneusement le plateau tournant et le plateau grille à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.** Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis l'essuyer

– **Contrôler que le courant électrique (230 V) correspond** à la tension mentionnée sur la plaquette signalétique de l'appareil (située à l'arrière)

– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

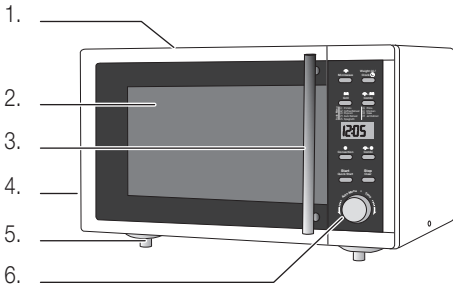
- conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).





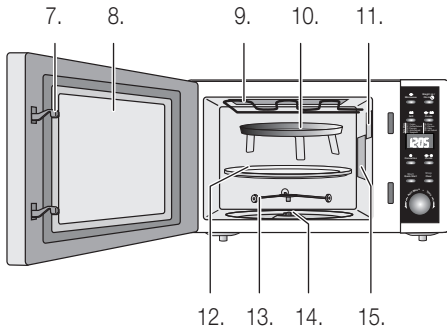
4 Éléments de l'appareil et de commande

Français



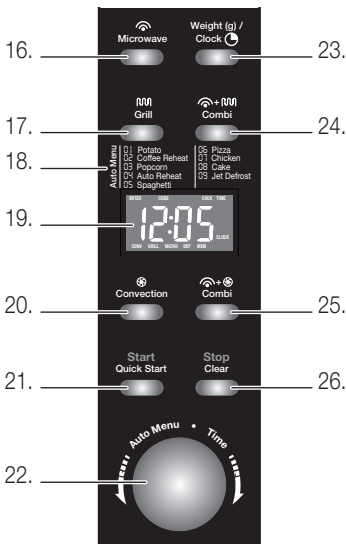
Four à micro-ondes:

1. Corps (dessus chaud en fonction grill)
2. Porte de sécurité hermétique avec fenêtre
3. Poignée de porte pour ouvrir (tirer)
4. Ouvertures de ventilation à ne pas couvrir (Attention! Sortie de vapeur chaude!)
5. Pieds (ne pas placer l'appareil sur des surfaces qui se rayent facilement et qui sont sensibles à la chaleur)
6. Éléments de commande



Cavité du four:

7. Ergots de fermeture de la porte
8. Porte
9. Élément grill intégré (1200 W)
10. Plateau grille
11. Eclairage interne
12. Plateau tournant en verre spécial
13. Base tournante
14. Entraînement de la base et du plateau tournant
15. Cache de protection brun clair du magnétron (ne pas enlever et ne pas endommager!)



Éléments de commande:

16. **Microwave**: réglage puissance micro-ondes
17. **Grill**: fonction grill (page 22)
18. Aperçu «Auto-Menu» (page 16)
19. Affichage multi-fonctions (heure, durée de cuisson, poids)
20. **Convection**: fonction air chaud (page 20)
21. **Start/Quick Start**: démarrer processus de cuisson / fonction démarrage rapide
22. **Auto Menu, Time**: bouton rotatif pour régler la minuterie, l'auto-menu (préréglage pour 9 plats différents)
23. **Weight (g) / Clock**: régler le poids ou l'heure
24. **Combi**: micro-ondes et grill (page 23)
25. **Combi**: micro-ondes et air chaud (page 21)
26. **Stop/Clear**: fonction stop, pause, fonction effacement



Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 2 et 6.

1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les recommandations importantes de la page 7.

2. Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Ouvrir la porte (tirer sur la poignée)
- Placer la base tournante dans la cavité du four sur le mécanisme rotatif. Ensuite, placer le plateau tournant au centre de la base tournante

Recommandations!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant**
- Pour la fonction gril, **placer la grille sur le plateau tournant**

3. A savoir sur le micro-ondes

- Respecter les recommandations et conseils p. 8

4. Brancher le four et régler l'horloge

- Brancher la fiche dans la prise
- Régler l'horloge, voir page 10

5. Fonctionnement

- Placer les aliments/liquides dans un récipient adapté au four à micro-ondes au centre du plateau tournant
- Fermer la porte dotée de son dispositif de sécurité **Important!**
- Ne jamais réchauffer récipients en verre fermés, boîtes de conserve et oeufs avec coquille (risque d'explosion!)
- N'utiliser que des récipients adaptés au micro-ondes (surtout en verre qui risquent d'éclater)

5.1 Fonction départ rapide

- Voir page 12

5.2 Cuire

- Appuyer sur la touche «**Microwave**», P 100 s'affiche sur l'écran (on entend un bip sonore)
- Régler la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Microwave**»
 - de P 100 jusqu'à P- 10 pour une puissance de micro-ondes de 100%
 - Régler la durée désirée à l'aide du bouton rotatif (10 secondes jusqu'à 95 minutes)
- Démarrer le processus de cuisson avec la touche «**Start/Quick Start**»
- **Remuer les aliments de temps en temps:** appuyer sur «**Stop/Clear**» et ouvrir la porte. **Attention! De la vapeur chaude sort!** Une fois les aliments remués, fermer la porte et redémarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/Quick Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé, «END» s'affiche sur l'écran**, on entend 5 bips sonores et le four s'éteint complètement. En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau
- **Temps de repos:** après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène, il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes

Décongeler

- Voir tableau d'utilisation page 26

Réchauffer

- Voir tableau d'utilisation page 19

Fonction air chaud

- Voir tableau d'utilisation page 21

Griller

- Voir page 22

6. Après utilisation

- Ouvrir la porte
- Retirer le récipient avec les aliments (**attention: chaud!**)
- Laisser l'appareil refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le four après utilisation (voir «Nettoyage» page 28)





6 Fonctionnement

Français



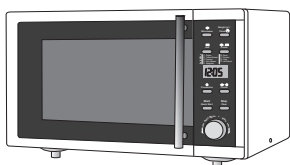
Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 2 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- ne jamais mettre d'objets sur l'appareil (risque de surchauffe et d'incendie)
- ne pas le couvrir. Laisser les ouvertures de ventilation latérales et supérieures toujours libres
- maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet
- ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- lorsque l'appareil fonctionne, le corps et le plateau en verre sont très chauds: ne pas toucher!
- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil
- nettoyez l'appareil qu'après l'avoir débranché et laissé refroidir complètement
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs

Avant la première utilisation laver soigneusement le plateau tournant et la grille à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement. Ne nettoyer l'appareil de base qu'avec un chiffon humide, puis l'essuyer (voir «Nettoyage» page 28).

Utilisation



Le four micro-ondes est le complément idéal des moyens de cuisson traditionnels, il est parfait pour préparer des plats en économisant du temps et de l'énergie.

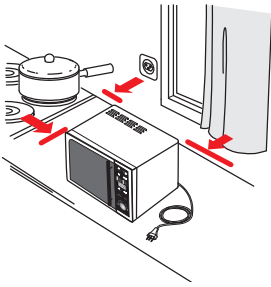
L'appareil est tout de suite prêt à fonctionner, il n'a nullement besoin d'être préchauffé et peut atteindre la température d'ébullition en quelques secondes. Grâce aux temps de cuisson très courts, les aliments conservent leur goût intact et ne se réduisent pas en bouillie.

Le four à micro-ondes est aussi doté d'une fonction gril et air chaud. Grâce à cette fonction, il est possible de combiner la cuisson rapide au four micro-ondes et la fonction gril, par exemple pour rendre croquante la surface des aliments. Bon appétit!



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique



1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants

– Débrancher l'appareil

– Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet

– L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm

– Ne pas placer le four sur une surface délicate (ex. meuble laqué) ni sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur, ni près des rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm

– **Le four n'est pas conçu pour être encastré: risque d'incendie!**

– **Ne pas enlever et ne pas endommager le cache de protection brun clair du magnétron (dans cavité du four)!**

– Ne pas couvrir ni poser d'objets sur l'appareil. Laisser les ouvertures de ventilation supérieures et latérales libres!

– Maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet. Laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four

– Tenir le four éloigné le plus possible des appareils de TV ou de radio (problèmes de réception)

– Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)

– Tenir le four hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!

2. Assemblage

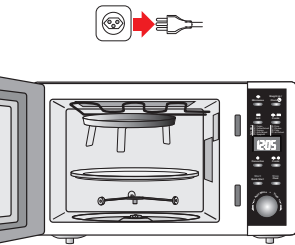
– Débrancher l'appareil

– Ouvrir la **porte** (tirer sur la poignée)

– Placer la **base tournante** dans la cavité sur le mécanisme rotatif (sur le renflement prévu à cet effet)

– Ensuite, placer le **plateau tournant** au centre de la base tournante (adapter les encoches situées sous le plateau à l'élément central du moteur tournant)

– Pour la fonction gril ou pour cuire des aliments pas très volumineux, placer le **plateau grille** sur le **plateau tournant**



Recommandations!

– **Ne jamais** placer le plateau tournant à **l'envers**

– L'appareil ne fonctionne que lorsque la base et le plateau tournant sont mis correctement

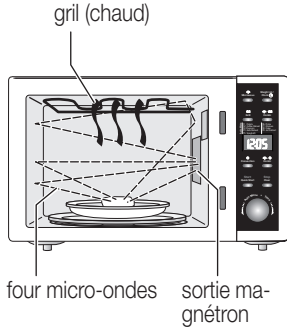
– **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant**



8 Fonctionnement

3. Four micro-ondes, ce qu'il faut savoir

Le four micro-ondes est un appareil électroménager très pratique avec lequel on peut décongeler ou réchauffer facilement et rapidement des aliments et des boissons. Voici des informations et des conseils concernant son utilisation:



Français

Mode de fonctionnement

A l'intérieur de l'appareil, ce qu'on appelle le magnétron, produit des micro-ondes de l'électricité. Ces dernières agitent les molécules d'eau contenues dans les aliments et ce faisant les réchauffent. Contrairement aux méthodes de cuisson traditionnelles, avec le micro-onde, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Il est important de bien répartir les aliments dans la cavité du four et le plateau tournant y contribue. La fabrication des premiers fours micro-ondes remonte à une soixantaine d'années.

Que sont les micro-ondes?

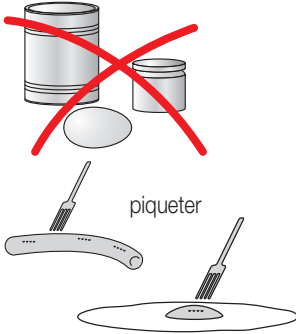
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Elles sont invisibles comme les ondes de la radiotélévision, les ondes du téléphone portable ou celles du radar. Elles pénètrent le papier, le verre, la porcelaine, le plastique sans pour autant les réchauffer. Mais elles sont réfléchies par le métal comme la lumière dans un miroir. C'est pour cette raison que les récipients en métal ne conviennent pas au four micro-ondes. Les aliments peuvent être cuisinés directement dans un plat adapté ou dans un des récipients spéciaux pour micro-ondes (disponibles auprès de votre MIGROS: ex. «Micro Clever» de MIGROS TOPLINE). Poêles et casseroles ne conviennent pas.

Avantages du four micro-ondes

Le four micro-onde est un excellent complément moderne aux méthodes de cuisson traditionnelles. Avec le four micro-ondes vous réchauffez les plats facilement et en un instant, ce qui vous fait gagner du temps. Pourquoi la cuisson au four micro-ondes est-elle plus rapide qu'une méthode de cuisson normale? Les micro-ondes pénètrent dans les aliments et en réchauffe les molécules d'eau dès que le four est allumé. Dans la cuisson normale, la chaleur pénètre dans l'aliment de sa surface, cela demande donc plus de temps et la surface des aliments est plus cuite (plus grillée) que l'intérieur. Etant donné que le processus de cuisson est plus long, de précieuses substances nutritives sont détruites (aliment ultra-cuit).

L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé et est tout de suite prêt. Grâce aux temps de cuisson rapides, l'aliment conserve ses vitamines, ses valeurs nutritionnelles et ses sels minéraux, car ceux-ci ne s'échappent pas dans l'eau de cuisson. Les aliments conservent leur arôme et leur couleur naturelle. Les fours micro-ondes dotés de la fonction grill permettent d'obtenir des aliments dorés et croquants.





Peut-on tout cuire et tout réchauffer?

On peut pratiquement cuire ou réchauffer tous les aliments au micro-ondes à part quelques exceptions. **Ne jamais réchauffer** l'oeuf dans sa coquille, les boîtes de conserve et des aliments dans un récipient en verre fermé, car la chaleur les ferait exploser.

Important: avant de cuire des aliments «enveloppés», tels que saucisses, jaune d'oeuf (ex. sur le plat) ou des pommes de terre (cuites dans leur peau), etc., les piquer d'abord avec la fourchette. La vapeur à l'intérieur peut ainsi s'échapper évitant ainsi que l'aliment n'explose.

A quoi faut-il faire attention?

Pour les liquides: quand on chauffe des liquides tels que l'eau, on peut atteindre le point d'ébullition de 100 °C dans les diverses couches d'eau sans que les bulles typiques ne se forment. Si le récipient en verre est sorti ou déplacé, il se peut que les bulles d'ébullition se forment et que le liquide ne déborde (attention: risque de brûlure!). Ce phénomène tout à fait normal se nomme ébullition à retardement. On peut éviter cela en plaçant une cuillère dans le récipient et en laissant celui-ci quelques secondes à l'intérieur du four une fois le processus de réchauffement terminé.

En général: ne jamais utiliser le four sans plateau tournant et à vide, car cela pourrait produire des dommages dus à la surcharge de l'appareil. Les aliments doivent être à au moins 3 cm des parois du four, sinon risque d'étincelles.

Les aliments riches en eau et en graisse cuisent plus vite que les aliments secs. Conseil: humidifier les aliments secs. Les micro-ondes ne pénètrent pas dans les aliments de façon uniforme, soit parce qu'elles peuvent être déviées ou parce que l'eau n'est pas répartie de façon régulière dans les aliments. C'est pourquoi la température de l'aliment peut être irrégulière.

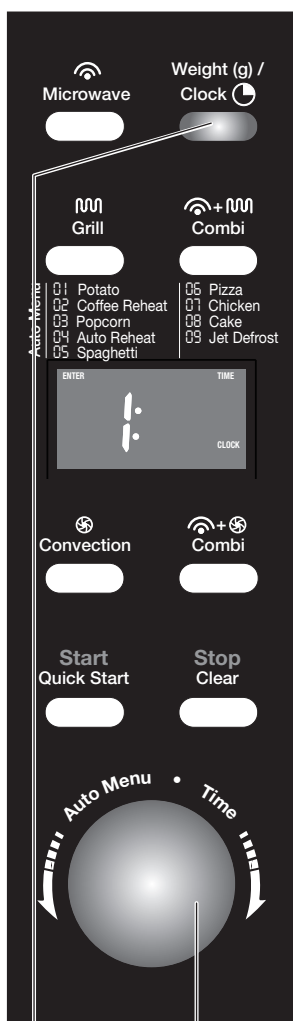
Conseil: remuer ou retourner régulièrement les aliments. Spécialement pour les aliments pour bébé, bien remuer/agiter et bien goûter avant.

Le four micro-onde ne réchauffe que les molécules d'eau contenues dans les aliments et les liquides. Leur chaleur est transmise au récipient qui les contient. Pour sortir le récipient du four, utiliser toujours les gants ou poignées de protection.

Sécurité

Les micro-ondes ne peuvent pas sortir du corps de l'appareil et ne représentent donc pas un risque pour l'utilisateur. La porte est dotée d'un écran de protection en tôle perforée (visible à travers la vitre). Celle-ci dispose en outre d'un interrupteur de sécurité intégré qui, à l'ouverture de la porte, empêche automatiquement la production d'ondes. **Important:** veiller à ce que la paroi interne de la porte et la surface de contact avec la cavité du four soient toujours propres.





Weight (g) /
Clock

bouton rotatif

4. Brancher le four et régler l'horloge

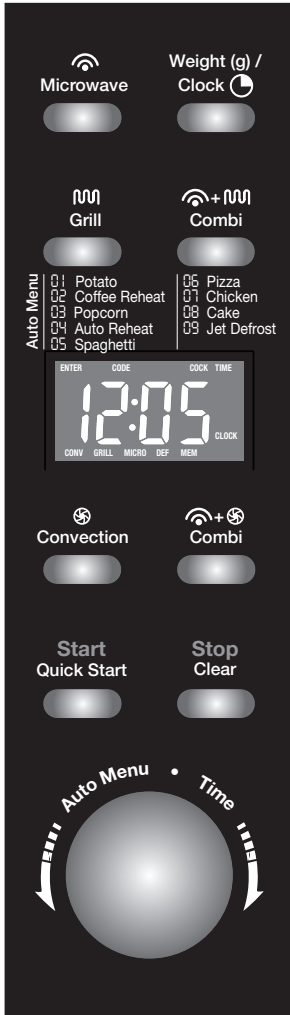
- Lorsqu'on branche le four à une prise (230 V / 50 Hz) il est prêt à l'emploi. On entend un bip sonore et 1:00 s'affiche
- Appuyer sur la touche «**Weight/Clock**»; on entend un bip sonore, l'affichage des heures s'affiche (1:00) et «ENTER», «TIME» et «CLOCK» s'affichent
- Tourner le gros **bouton rotatif** pour régler l'heure désirée (ex. 18:00)
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Weight/Clock**»; on entend un bip sonore et l'affichage des minutes s'affiche (ex. 18:00)
- Régler l'affichage des minutes avec le **bouton rotatif** (ex. 18:15)
- Appuyer sur la touche «**Weight/Clock**», pour confirmer le réglage («ENTER» et «TIME» **ont disparu** et «:» clignote sur l'écran)

Recommandations:

- On peut arrêter la fonction horloge à tout instant en appuyant sur la touche «**Stop/Clear**»
- Après une interruption de courant ou le changement horaire d'été /d'hiver, effectuer à nouveau le réglage

5. Sécurité enfants

- L'appareil est doté d'une sécurité enfants. L'activer en cas d'absence
- Maintenir la touche «**Stop/Clear**» enfoncée, appareil éteint. On entend un bip sonore et «**LOCK**» (= **verrouillé**) s'affiche sur l'écran
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyer à nouveau sur la touche «**Stop/Clear**». On entend un bip sonore et «**LOCK**» disparaît de l'écran



6. Fonctions des éléments de commande (aperçu)

Pour un fonctionnement facile, le four à micro-ondes est doté de commandes électroniques, en voici un aperçu:

«Microwave»

- Réglage du degré de puissance micro-ondes (P 100 = 100%; voir page 13)

«Weight (g) /Clock»

- Pour régler le poids
- Pour régler l'heure


«Grill»

- Fonction grill (page 22)


«Combi»

- Fonction combi avec micro-ondes et grill («1» et «2» = Combi 1 et 2; page 23)

«Convection»

- Pour la fonction air chaud. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que la température désirée s'affiche (110° - 200° C), régler le temps de cuisson avec le bouton rotatif . Démarrer la cuisson avec la touche «Start/Quick Start»

«Combi»

- Fonction combi avec micro-ondes et air chaud. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que la température désirée s'affiche (110° - 200° C), régler le temps de cuisson avec le bouton rotatif . Démarrer la cuisson avec la touche «Start/Quick Start» (page 21)


«Start/Quick Start»

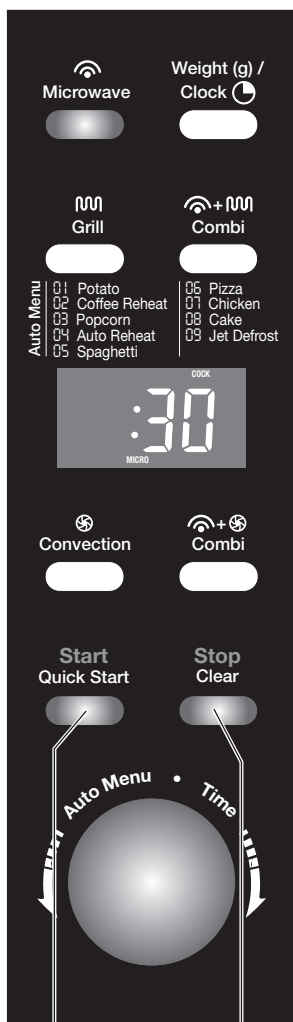
- Démarrer la cuisson
- Appuyer sur cette touche (à partir du mode arrêt) pour un démarrage rapide et pour faire fonctionner le four pendant 30 secondes (0:30 s'affiche) à 100% de sa puissance

«Stop/Clear»

- Si on appuie une fois sur cette touche: le processus de cuisson est interrompu (= pause) et on peut remuer les aliments. En appuyant à nouveau sur la touche «Start/Quick Start» on fait redémarrer le processus de cuisson
- Si on appuie deux fois sur cette touche: le processus de cuisson est interrompu et tous les réglages sont effacés

«Auto Menu, Time»

- Bouton rotatif  pour régler le temps
- À partir du mode arrêt (= aucune touche enfoncée auparavant) tourner en sens antihoraire et sélectionner l'auto-menu de 1 à 9 (voir page 16)



- démarrage rapide
- cuisson de 30 en 30 secondes
- pause/stop

7. Fonction démarrage rapide

On peut choisir cette fonction si l'on souhaite cuire un instant seulement. Avec cette fonction, le four fonctionne à 100% de sa puissance (= 800 W) pendant 30 secondes. N'utiliser cette fonction que lorsque vous êtes déjà habitué au micro-onde.

- Appuyer sur «**Start/Quick Start**», le processus de cuisson démarre
- En appuyant de façon répétée sur la touche «**Start/Quick Start**» on peut augmenter le temps de cuisson par intervalles de 30 secondes
- On peut interrompre ce processus à tout instant (= pause) avec la touche «**Stop/Clear**», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Start/Quick Start**» pour redémarrer le processus jusqu'à
 - ce que le temps de cuisson soit écoulé
 - ou appuyer deux fois sur «**Stop/Clear**» pour effacer les réglages

Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Ne pas laisser le four en marche sans surveillance
- Ne pas utiliser la fonction démarrage rapide pour le pain (risque d'incendie!)

8. Cuire

Grâce à la rapidité de la cuisson au four à micro-ondes conserve les qualités nutritionnelles des aliments, ex. celles des légumes. Les aliments sont cuits dans leur jus ou en ajoutant un peu d'eau, ils conservent ainsi leur arôme naturel, les vitamines des oligo-éléments et les sels minéraux. La température lors de la cuisson au four micro-ondes atteint à peine 100 °C. Les aliments n'étant pas rissolés, cela évite la formation de substances nocives pour la santé, c'est idéal pour préparer des aliments diététiques qui conservent ainsi toutes leurs qualités nutritives!

Vous pouvez sélectionner l'un des 10 degrés de puissance (80-800 W) à l'aide de la touche «**Microwave**»:

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Microwave**». P 100 s'affiche sur l'écran (= puissance 100 %) et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance désirée en appuyant de façon répétée (de 10 en 10) sur la touche «**Microwave**»



Exemples types:

affichage/ réglage	puissance - four	- grill	utilisation (voir page suivante)
P 100 *)	100 % (800 W)	0	réchauffer rapidement, chauffer eau ou thé, cuire légumes frais, volailles
P 80	80 % (640 W)	0	pour riz, poisson, viande, oeufs, pâtes ou sauces
P 50	50 % (400 W)	0	pour cuire délicatement poisson ou viande
P 30	30 % (240 W)	0	pour décongeler tous les aliments, faire fondre le chocolat
P 10	10 % (80 W)	0	maintenir chaud, rendre la glace crémeuse et ramollir le beurre

*) signification des signes:

P : Power (= puissance en pourcentages, ex. P- 80 = puissance 80%)

- Régler la **durée désirée** à l'aide du **bouton rotatif** . Possibilités de réglage: 10 secondes (:10 s'affiche) jusqu'à 95 minutes (95:00). Les temps de cuisson types se trouvent page 15
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur «**Start/Quick Start**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps**. Appuyer sur «**Stop/Clear**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!** Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/Quick Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores, «**END**» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'éteint complètement)

Français

suite....



14 Fonctionnement

Français

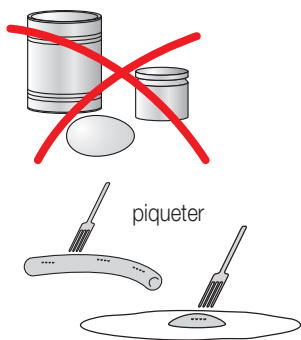


- **Temps de repos:** après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène, il est donc conseillé de le laisser reposer un instant.

Attention! Lorsque vous retirez le couvercle, la protection, de la vapeur chaude peut s'échapper! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants de protection!

Recommandations:

- Dans le four micro-ondes, les aliments sont réchauffés **de l'intérieur vers l'extérieur**. Pour éviter une surchauffe à certains endroits, réchauffer les aliments avec suffisamment de liquide (avec de l'eau du bouillon) et les remuer de temps en temps
- **Ne jamais réchauffer des récipients en verre fermés, boîtes de conserve et des oeufs avec leur coquille**, car risque d'explosion à cause de la chaleur!
- **Important:** avant de cuire des aliments «enveloppés», tels que saucisses, jaune d'oeuf (ex. sur le plat) ou des pommes de terre (cuites dans leur peau), etc., les **piqueter d'abord avec la fourchette**. La vapeur à l'intérieur peut ainsi s'échapper évitant ainsi que l'aliment n'explose
- Réchauffer **biberons et repas pour bébé**: attention car leur chaleur peut être non homogène. Conseil: remuer soigneusement plusieurs fois et laisser reposer un instant
- **Il faut moins de temps pour des petites portions que pour des grosses** (double quantité = presque double de temps). Placer les aliments gros ou épais sur les bords du récipient (ex. pommes de terre, steak)
- En règle générale, les aliments sont **cuits toujours couverts**, ainsi ils ne se dessèchent pas. Appliquer les règles de cuisson qui s'appliquent à la cuisine en général
- **Pour couvrir les aliments, utiliser le film pour micro-ondes, les récipients adaptés au micro-ondes**, les couvercles ou les cloches (disponibles auprès de votre MIGROS: ex. «MICRO CLEVER» de M-Top-Line)
- **Préparation des plats cuisinés** (disponibles dans votre MIGROS): retirer le carton et piquer plusieurs fois le film de protection avec un couteau pointu
- Les **grains pour le popcorn** NE DOIVENT ÊTRE préparés que dans leur paquet d'origine; mettre le paquet directement dans le four (disponible dans votre MIGROS)



Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance



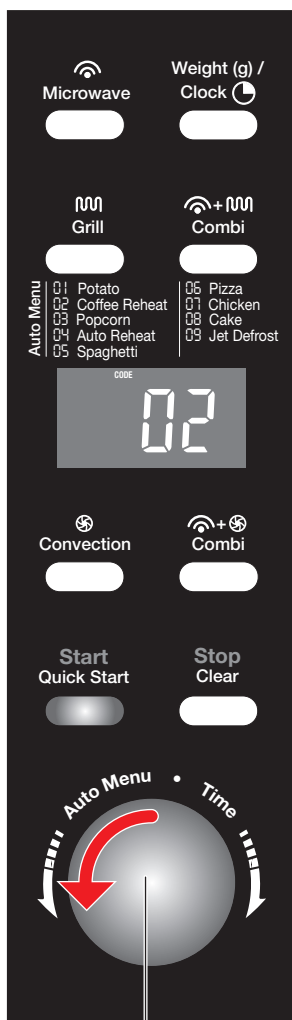
8.1 Temps de cuisson types:

Les exemples de cuisson suivants ne sont donnés qu'à titre indicatif. On considère que les légumes sont à la température ambiante. Si les légumes sortent à peine du réfrigérateur, le temps de cuisson est plus long.

Aliments	Quantité *)	Durée **)	Recommandations
artichauts	1 (400 g)	10–12	cuire entier, verser 5 cuillères à soupe d'eau
aubergines	1100 g	22	couper en rondelles, asperger de jus de citron
choux-fleurs	1300 g	26	couper, verser 5 cuillères à soupe d'eau
broccolis	1500 g	30	verser 5 cuillères à soupe d'eau
carottes	500 g	4	couper en rondelles, recouvrir d'eau
pommes de terre (épluchées)	1 (175 g)	4	couper en 2, verser 5 cuillères à soupe d'eau
pommes de terre avec peau	1 (75 g)	1½	piqueter plusieurs fois, verser 4 cuillères à soupe d'eau
choux-raves	100 g	1½	couper en tranches ou en lanières, verser 5 cuillères à soupe d'eau
poireaux	75 g	1	couper en rondelles, verser 4 cuillères à soupe d'eau
épis de maïs	entier (1400 g)	7	cuire entier, verser 5 cuillères à soupe d'eau
poivrons (verts)	1 (90 g)	½	couper en lanières, verser 4 cuillères à soupe d'eau
choux rouges	500 g	8–12	couper en lanières verser 5 cuillères à soupe de bouillon
courgettes			couper en rondelles, verser 1 cuillère à soupe d'eau

*) par processus

**) position «P 100 =100%» puissance micro-ondes; données en minutes




Auto Menu:
– tourner le bouton dans
sens contraires des
aiguilles d'une montre



9. Fonction Auto-Menu

La fonction Auto Menu offre 9 menus standards pré-réglés qui simplifient le fonctionnement de l'appareil. Au dessus de l'affichage, il y a un aperçu des programmes disponibles.

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- **Tourner le bouton rotatif**  en sens antihoraire (on entend un bip sonore et «01» s'affiche). Puis sélectionner avec le bouton rotatif l'auto menu désiré, ex. «04» pour réchauffer (= Auto Reheat) ou «07» pour le poulet (=Chicken)
- Sélectionner le poids ou la quantité d'aliments en appuyant de façon répétée sur la touche «Weight/Clock» ex. «300» pour 300 grammes ou «02» pour deux pièces
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur «Start/Quick Start». La durée s'affiche, ex. «2:00» pour 2 minutes.
Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «Stop/Clear» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!**
Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores, «END» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Clear» l'heure s'affiche à nouveau

Recommandations:

- On peut interrompre ce processus à tout instant avec la touche «Stop/Clear», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «Start/Quick Start» pour redémarrer le processus

Important!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!**
- **L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée**
- **Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**



9.1 Aperçu des divers auto-menus:

Les exemples de cuisson suivants ne sont donnés qu'à titre indicatif. On considère que les mets sont à la température ambiante. Si les légumes sortent à peine du réfrigérateur, le temps de cuisson est plus long.

Menu	Poids / quantité ¹⁾	Affichage temps ²⁾	Puissance ³⁾
01 Potato (Pomme de terre)	1 à 230 g	5:00	100 %
	2 à 230 g	9:00	100 %
	3 à 230 g	13:00	100 %
02 Coffee Reheat (Réchauffer du café)	1 à 2 dl	1:30	100 %
	2 à 2 dl	2:40	100 %
	3 à 2 dl	3:50	100 %
03 Popcorn	99 g	3:20	100 %
04 Auto Reheat (Réchauffer)	200 g	1:30	100 %
	à 800 g	à 4:30	100 %
05 Spaghetti ⁴⁾	100 g	22:00	80 %
	200 g	27:00	80 %
	300 g	32:00	80 %
06 Pizza ⁵⁾	150 g	5:30	170 °C en alternance: 15 sec micro-ondes 100% et 18 secondes air chaud
	300 g	7:00	
	450 g	8:30	
07 Chicken ⁶⁾ (Poulet)	800 g	33:00	COMB 3, 170 °C en alternance 15 secondes micro-ondes 100 % et 18 secondes air chaud
	1000 g	36:00	
	1200 g	39:00	
	1400 g	42:00	
08 Cake ⁷⁾ (Gâteaux)	475 g	55:00	air chaud 140 °C
09 Jet Defrost (Décongeler)	500 g poulet	9:30 - 10:30	400 W, 240 W et 160 W ⁸⁾
	500 g légumes	7:00 - 9:00	
	500 g viande (charcuterie, boeuf)	8:00	

Français

- 1) par processus
- 2) données en minutes
- 3) si non mentionnée puissance micro-ondes (temps de cuisson en %)
- 4) verser un peu d'eau pendant la cuisson
- 5) pizza posée directement sur le plateau grille
- 6) aux 2/3 du temps de cuisson on entend des bips sonore: tourner les aliments pour une cuisson régulière. Placer le poulet sur le plateau grille ou dans un récipient adapté au micro-ondes (pour qu'il cuise dans son jus) ou directement sur le plat en verre
- 7) menu ne convenant qu'à la cuisson du biscuit. Poids, température et temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés. Poser le moule sur le plateau en verre et fermer la porte. La recette est à la page 30
- 8) la puissance au tiers du temps de cuisson (1/3 = 400 W, 2/3 = 240 W et 3/3 = 160 W)



10. Réchauffer mets déjà prêts ou boissons

Des portions déjà préparées et placées au réfrigérateur se réchauffent très rapidement dans le four micro-ondes et ont le goût des mets fraîchement préparés.

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Attention: ne pas couvrir les boissons** (ex. café, thé, lait, cacao, etc.)!
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Microwave**». «P 100» s'affiche sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance en appuyant de façon répétée sur «**Micro-wave**» (voir aperçu page 13)
- Régler la durée avec le **bouton rotatif** , ex. «4:00» pour 4 minutes

Recommandations:

- Temps de réchauffement types dans le tableau ci-contre
- Respecter les recommandations mentionnées sur les emballages des produits déjà prêts
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/Quick/Start**». Le temps s'affiche, ex. «4:00» pour 4 minutes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne

- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop/Clear**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!**

Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/Quick Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)

- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores, «**END**» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau

- **Temps de repos:** après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène (selon la recette), il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes.

Attention, lorsqu'on retire le couvercle de la vapeur très chaude s'échappe! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants de protection!

Recommandations:

- dans le four micro-ondes, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Pour éviter une surchauffe, c'est-à-dire pour que la température ne dépasse pas 180 °C (grill), réchauffer les aliments avec suffisamment de liquide (avec de l'eau du bouillon) et les remuer de temps en temps
- Bien répartir les aliments des plats à base de viande, poisson et légumes et arroser de sauce (pour qu'ils réchauffent vite, régulièrement)



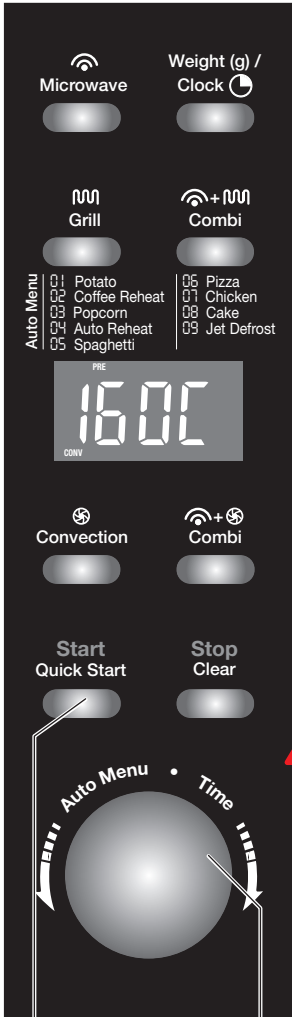
- et qu'ils ne dessèchent pas)
- **Réchauffer les repas de bébé ou les biberons:** Attention! La température interne des aliments peut ne pas être homogène. Consignes de sécurité: poser le bouchon mais ne pas l'enfoncer. Bien remuer les aliments, puis une fois réchauffés, les laisser reposer pendant un certain temps
 - Piquer les aliments à peau tels que tomates ou aubergines (sinon les aliments pourraient exploser en raison de la pression interne)
 - Avant de réchauffer les plats à base de légumes, de pommes de terre, de riz, de pâtes ou les plats uniques, les arroser d'un peu d'eau, d'huile ou de bouillon
 - Les plats, pour être réchauffés de façon homogène et pour conserver leur liquide et leur goût doivent être couverts (avec couvercle, film pour micro-ondes ou cloche)
 - Pour couvrir les aliments, utiliser le film pour micro-ondes, les récipients adaptés au micro-ondes, les couvercles ou les cloches (disponibles auprès de votre MIGROS)
 - Huiler la viande rôtie (la surface en reste fraîche et ne se dessèche pas)
 - Réchauffer les liquides devenus froids dans des récipients hauts et étroits, adaptés au micro-ondes. Ne pas couvrir et ne remplir qu'au 2/3

10.1 Temps de réchauffage types des aliments/boissons:

Aliments	Quantité *)	Temps **)	Recommandation
plat unique (ex. escalope avec riz, haricots)	400 g	2-3	couvrir
pommes de terre	150 g	2	asperger d'eau et couvrir
riz à grain long	150 g	2	asperger d'huile et couvrir
pâtes	150 g	1-2	asperger d'eau et couvrir
légumes	150 g	1-2	couvrir
filets de poisson	200 g	1-2	asperger d'huile et couvrir
escalope de porc (panée)	200 g	1-2	sans couvrir
½ poulet	350 g	2-3	asperger d'huile, mais sans couvrir
café, thé	150 ml	1	
eau, vin chaud	150 ml	1	
lait, cacao	150 ml	½	
bouillon	250 ml	2	
potages	250 ml	2-3	couvrir, remuer 1x
lait	100 ml	½-1	température du frigo, sans couvrir
compote de fruits pour bébé	200 ml	½-1	température ambiante, sans couvrir

*) par processus

**) position «100%»; en minutes



- réglage température

bouton rotatif

11. Fonction air chaud

En utilisant la fonction air chaud, vous obtenez des mets qui sans être couverts, sont dorés et croquants.

Préchauffer le four (fonction air chaud)

- Fermer la porte
- Appuyer sur la touche «**Convection**». «110°C» s'affiche pour 110 °C (= température air chaud (=Convection) et on entend un bip sonore
- Appuyer de façon répétée sur la touche «**Convection**» pour régler la température désirée
- On peut sélectionner les températures suivantes: 110,120,130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 et 200 °C.
Sélectionner 110° C pour décongeler, 140 ou 180 °C pour cuire et de 180 à 200 °C pour griller la volaille
- **Démarrer le préchauffage du four** en appuyant sur la touche «**Start/Quick Start**» (sur l'écran s'affiche «30:00»). Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. «PREH» (= Preheat) pour la fonction air chaud s'affiche sur l'écran ainsi que «CONV» (= Convection) s'affiche pour fonction air chaud

- Dès que le four est à la bonne température, on entend des bips sonore. On peut alors poser au centre les aliments sur le plateau tournant ou sur le plateau grille.

Attention! Certaines parties de l'appareil sont très chaudes!

Démarrer la cuisson

- A l'aide du **bouton rotatif** sélectionner la durée de la cuisson, ex. «45:00» pour 45 minutes

Recommandations:

- Vous trouverez des temps types dans le tableau ci-contre
- Respectez les recommandations mentionnées sur l'emballage des mets déjà prêts
- **Démarrer la fonction air chaud** en appuyant sur la touche «**Start/Quick Start**». La durée s'affiche sur l'écran, ex «45:00» pour 45 minutes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. «CONV» (= Convection) pour la fonction air chaud s'affiche sur l'écran
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores, «END» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau

Recommandations:

- Avec la touche «**Stop/Clear**», on peut interrompre le processus à tout instant pour par ex. remuer les aliments
- Redémarrer la cuisson en appuyant sur la touche «**Start/Quick Start**»



- Il est aussi possible de faire marcher le four sans préchauffage:
 1. Sélectionner la température en appuyant de façon répétée sur «**Convection**»
 2. Régler le temps de cuisson en tournant le bouton
 3. Démarrer la cuisson en appuyant sur «**Start/Quick Start**»
- Il est possible contrôler la température sélectionnée en appuyant sur «**Convection**»

**Important!**

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!**
- **L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée**
- **Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)

Temps types pour cuisson air chaud

Aliments	Poids	Température	Temps
Volaille grillée	Poulet 1.5 kg	200 °C	45 minutes
Tartes, gâteaux	20 cm de diamètre	180 °C	45 minutes
Biscuits	25 pièces	180 °C	20 minutes
Pizza	15 mm d'épaisseur	200 °C	30 minutes

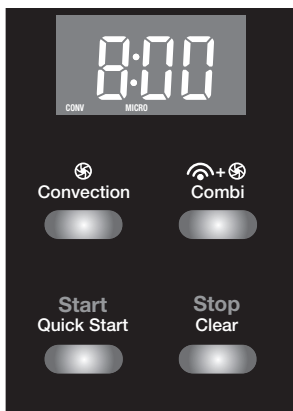
12. Fonction combi micro-ondes et air chaud

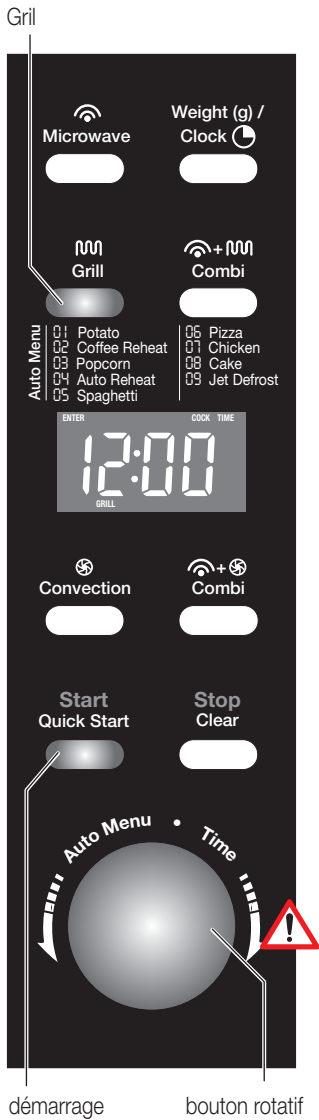
On peut aussi utiliser la fonction combi micro-ondes et air chaud.

- Fermer la porte
- Sélectionner la température désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Combi**» (110, 140, 170 ou 200 °C)
- A l'aide du bouton rotatif , sélectionner la durée de la cuisson, ex. «45:00» pour 45 minutes
- **Démarrer la cuisson** en appuyant sur «**Start/Quick Start**». Le temps de cuisson s'affiche, ex. «45:00» pour 45 minutes. Pendant le fonctionnement, la cavité du four est allumée et le plateau tourne. «CONV» (= Convection) s'affiche pour fonction air chaud et «MICRO» pour micro-ondes
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores, «END» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau

Temps de cuisson types micro-ondes / air chaud

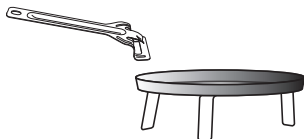
Aliments	Poids	Température	Temps
Hot Dog	300 g	200 °C	10 minutes
Ailes de poulet	400 g	200 °C	18 minutes
Pizza (congelée)	300 g	140 °C	8 minutes





démarrage

bouton rotatif



13. Griller

En utilisant le gril intégré, les aliments non couverts deviennent dorés et croquants. La fonction permet d'utiliser le gril seul (100 % /1200 W), ou en fonction combi.

- Ouvrir la porte
- Pour la fonction gril placer le **plateau grille** sur le **plateau tournant** (ou le récipient au milieu du plateau tournant)
- Placer les aliments sur le plateau ou sur la grille
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Grill**». «.» clignote sur l'écran et on entend un bip sonore

- Régler la durée désirée à l'aide du **bouton rotatif** . Possibilités de réglage: 10 secondes (0:10 s'affiche) jusqu'à 95 minutes (95:00)
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur «**Start/Quick Start**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne

- **Une fois le temps sélectionné écoulé**, on entend cinq bips sonores, «**END**» s'allume sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)
- **Temps de repos**: après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène (selon recette), il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes.

Attention! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants, poignées de protection ou la pince à grill!

- On peut retirer le plateau grille à l'aide de la poignée



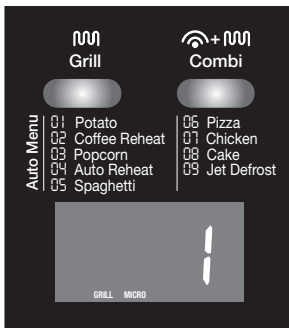
Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance durant la fonction grill

14. Fonction combi micro-ondes et grill

Cette fonction combi est particulièrement recommandée pour les escalopes panées, le poulet grillé, la pizza ou la gratinée à l'oignon. Auparavant, beurrer, huiler ou enduire de miel les aliments.

- Ouvrir la porte dotée du dispositif de sécurité
- Placer les aliments sur le plateau tournant en verre ou sur le plateau grille et fermer la porte



- Appuyer sur la touche «Combi» d'en haut. «1» s'affiche et on entend un bip sonore. Sélectionner un des deux degrés combi en appuyant de façon répétée sur la touche:

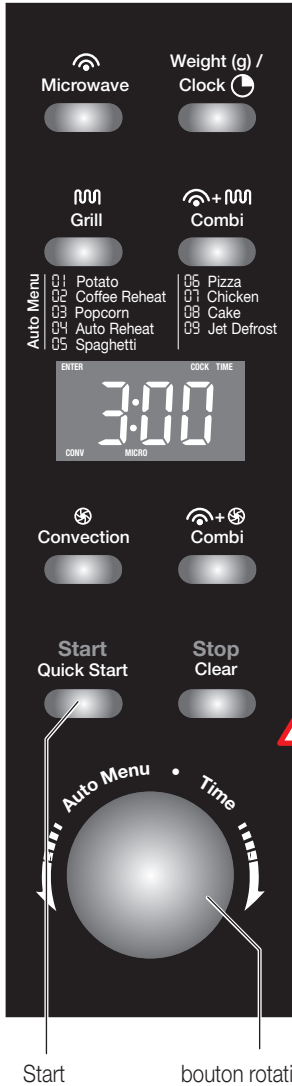
- «1» pour le gratin de poisson par exemple (30 % du temps de cuisson avec micro-ondes et 70 % avec grill)
- «2» pour l'omelette, baked potatoes, volailles, pudding (55 % du temps de cuisson avec micro-ondes et 45 % avec grill)

- Régler la **durée désirée** à l'aide du **bouton rotatif**
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur «Start/Quick Start». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. Sur l'écran s'affichent «GRILL» (= grill) pour la fonction grill et «MICRO» pour micro-ondes
- **Une fois le temps sélectionné écoulé**, on entend cinq bips sonores, «END» s'allume sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Clear» l'heure s'affiche à nouveau



Important!

- Ne jamais décongeler/cuire du pain avec la fonction Combi ou grill: risque d'incendie!



15. Fonction programmation

Avec la fonction programmation, il est possible de mémoriser et d'effectuer trois processus de cuisson différents, lorsque par exemple on souhaite réchauffer un plat 4 minutes et le faire brunir 3 minutes avec la fonction grill (ou avec la fonction air chaud). Pour les plats cuisinés, suivre les indications mentionnées dessus.

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte de sécurité dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Microwave**». «P 100» s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Microwave**» ex. «80-P» pour 80 % de la puissance
- **Régler la durée** désirée à l'aide du **bouton rotatif**, ex **4 minutes**. Les possibilités de réglage vont de 10 secondes (0:10 s'affiche) à 95 minutes (95:00). Vous trouverez des temps de cuisson types à la page 15
- Appuyer sur la touche «Grill» (ou «Convection») et régler la durée de cuisson avec le grill, ex. 3 minutes (avec l'air chaud, appuyer d'abord de façon répétée sur la touche «Convection» pour régler la température et régler ensuite le temps de cuisson en tournant le bouton)
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur la touche «**Start/Quick Start**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps**. Appuyer sur «**Stop/Clear**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!**
Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre la cuisson en appuyant sur la touche «**Start/Quick Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Lorsque le premier temps est écoulé** (dans l'ex. après 4 minutes), on entend un bip sonore et l'appareil passe automatiquement sur la deuxième fonction et le deuxième temps. Lorsque le deuxième temps est écoulé (dans l'ex. après 3 minutes), END s'affiche sur l'écran et la cuisson est terminée (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). Puis on entend des bips sonore et l'appareil s'éteint. En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Clear**» l'heure s'affiche à nouveau



- **Temps de repos:** après la cuisson la température (selon la recette) du plat doit se répartir régulièrement, c'est pourquoi il faut le laisser reposer encore quelques minutes

Recommandations:

- **Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**
- On peut interrompre ce processus à tout instant avec la touche «**Stop/Clear**», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Start/Quick Start**» pour redémarrer la cuisson

16. Décongeler

La fonction décongélation est décrite pages 16/17 («Auto Menu 09; Jet Defrost»).

Recommandations:

- une fois les aliments décongelés, les sortir du micro-ondes et les laisser finir de décongeler («temps de repos»)
- **ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**
- les aliments peuvent brûler et produire de la fumée. S'ils brûlent, débrancher le four, **ne pas** ouvrir la porte le corps du four en métal est inflammable!

16.1 Recommandations importantes pour décongeler

- Si possible, séparer ou découper les gros aliments
- Les aliments plats décongèlent plus vite que les aliments en bloc
- Décongeler les pains et pâtisseries (pain, petits pains, gâteaux, etc.) toujours **sans couvercle**, sinon ils deviennent mous. Placer du papier de cuisine sous l'aliment à mettre au four (absorbe l'humidité). Après la décongélation, retirer le papier afin qu'il ne colle pas aux aliments
- Décongeler toujours le pain avec la touche «Defrost» et jamais la fonction gril ou la fonction combi: risque d'incendie!
- Ajouter un peu d'eau à l'aliment surgelé
- Lorsqu'on décongèle des aliments d'épaisseur irrégulière (ex. poissons ou volailles), recouvrir les parties les plus minces (ex. aile ou queue) d'aluminium.

Attention! Le papier d'aluminium doit être **à au moins 3 cm** des parois du four, sinon risque d'étincelles

- Veiller à ce que les aliments à décongeler ne commencent pas à cuire
- Film pour four micro-ondes, récipients adaptés au four micro-ondes, cloche et couvercle sont disponibles auprès de votre MIGROS (ex. «MICRO CLEVER» de la gamme M-Top-Line)

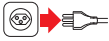
Important!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!**
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Les aliments décongelés doivent être immédiatement cuits, consommés ou mis au réfrigérateur



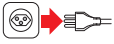


17. Après utilisation



- Lorsque le temps de fonctionnement est écoulé on entend cinq bips sonores et l'appareil s'éteint complètement
- Débrancher l'appareil
- Laisser l'appareil refroidir complètement (surtout les éléments du grill)
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 28)

Rangement / Entretien

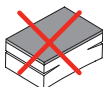


Rangement

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir, éteignez-le et débranchez-le. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Si le four micro-ondes reste longtemps sans servir, protégez-le de la poussière, de la saleté et de l'humidité excessives.

Entretien

Votre four micro-ondes ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Maintenir le joint de la porte propre et nettoyez-le régulièrement. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.



Corps et éléments de commande

- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau courante. Ne jamais utiliser de produits corrosifs ni d'accessoires de nettoyage abrasifs.
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon doux et humide, et ensuite bien le laisser sécher. Ce faisant veillez à ce que la fiche n'entre jamais en contact avec l'humidité.

Important!

- **Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation!**

Cavité et porte dotée d'un dispositif de sécurité

- Nettoyer soigneusement la cavité, la porte avec son joint et sa fenêtre avec un chiffon humide, ou une éponge non abrasive (pas celle avec un côté vert), puis essuyer
- N'utiliser un détergent qu'en cas de saleté résistante. Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon dans la cavité (cela pourrait porter atteinte au goût des aliments)

Recommandation:

- bien sécher la cavité une fois nettoyée pour éviter les mauvaises odeurs

Plateau grille

- Laver le plateau grille à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et ensuite bien l'essuyer

Attention:

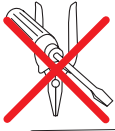
- ne pas utiliser de produits corrosifs, ni d'accessoires de nettoyage abrasifs

Base et plateau tournant

- Laver le plateau tournant en verre à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et ensuite bien l'essuyer. Le plateau peut aussi être lavé en lave-vaisselle
- Rincer la base tournante à l'eau chaude, puis l'essuyer soigneusement. Les roulettes doivent rester libres, car ceci permet une rotation régulière.
- Si la base ou le plateau tournant sont abîmés/cassés, les faire remplacer par le service clientèle MIGROS



Problèmes



L'appareil ne doit être réparée que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent présenter un danger pour l'utilisateur. En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels MIGROS décline toute responsabilité et sa garantie s'arrête.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous au service clientèle MIGROS le plus proche ou à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi.

Important: si la machine ne fonctionne pas ou fonctionne mal, si elle présente un dommage ou si elle est tombée, il faut immédiatement la débrancher.

Français

Problème	cause possible	solution	page
L'appareil ne se met pas en marche	- fiche non insérée dans la prise	- débrancher. Après 10 secondes, rebrancher	10
	- le fusible saute et l'interrupteur automatique se déclenche	- faire changer le fusible par MIGROS-Service	29
	- prise défectueuse	- tester la prise avec d'autres appareils	
	- porte mal fermée	- bien fermer la porte	
	- durée non sélectionnée	- sélectionner la durée avec l'interrupteur rotatif	13
Formation d'étincelles	- utilisez-vous des récipients non adaptés au micro-ondes?	- utiliser un récipient adapté au four micro-ondes	2, 8
	- y-a-t-il des aliments dans le four?	- utiliser le four toujours avec des aliments	2
	- utilisez-vous une feuille d'aluminium?	- maintenir l'aluminium à au moins 3 cm des parois internes	26
La base tournante fait du bruit lorsqu'elle fonctionne	- les roulettes ou le fond de la cavité sont sales	- nettoyer la base tournante	28
Le four micro-ondes dérange la réception TV et radio	- la réception radio et TV est dérangée, cela est normal, il ne s'agit pas d'un problème et ce n'est pas dangereux	- placer le micro-ondes assez loin des appareils radio et TV	2, 7
L'éclairage interne est faible	- lors d'un fonctionnement à puissance réduite, cela est normal		

Suite ...



30 Problèmes

Problème	cause possible	solution	page
De la vapeur se concentre sur la porte et sort par les ouvertures de ventilation	- pendant la cuisson de la vapeur s'échappe des aliments et sort par les ouvertures de ventilation. Elle peut s'accumuler sur la porte, cela est normal et pas dangereux.	- ce n'est pas un problème	
L'appareil a été mis en route par inadvertance sans aliments		- appuyer deux fois sur « Stop/Clear »	11/13
La soufflerie interne fonctionne encore après la durée de cuisson	- ce n'est pas un problème; la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore quelques minutes et s'éteint		

Français

Recette

Pâte du biscuit de savoie

Ingrédients

- 120 g de farine
- 120 g sucre
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 1 pincée de sel
- 1 citron bio (jus)
- 2 cuil. à soupe de sucre

1. Séparer les blancs des jaunes. Saler les blancs et les monter en neige ferme avec un batteur. Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre et les fouetter à nouveau. Ajouter la seconde cuillère de sucre et battre encore un instant
2. Dans un autre récipient, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis ajouter jus de citron
3. A l'aide d'une spatule mélanger délicatement les blancs en neige et la farine au mélange jaunes, sucre et citron, remuer de par en-dessous pour obtenir un mélange vaporeux
4. Verser la pâte dans un moule rond garni de papier de cuisson et la répartir (diamètre 22-24 cm)
5. Après la cuisson, retirer délicatement le gâteau du moule et le laisser refroidir sur une grille
6. Si on le désire, couper le dessus avec un couteau à pain (pour pouvoir le garnir)
7. Selon votre goût, garnissez de fruits, ex. fraises, et de gelée de fraise. On peut le servir avec de la crème fouettée



Elimination

31



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

Données techniques

Français

Tension de réseau	230 V / 50 Hz
Puissance	1200 W
Puissance micro-ondes min.	80 W
Puissance micro-ondes max.	800 W
Puissance gril max.	1200 W
Puissance fonction air chaud max.	2200 W
Capacité cavité	20 L
Plateau verre tournant	ø 24.5 cm
Dimensions (I X H x P)	env. 452 x 262 x 395 mm
Longueur cordon d'alimentation	env. 1 m
Poids de l'appareil	env. 14.4 kg
Matériaux	<ul style="list-style-type: none"> - four micro-ondes (corps) métal / plastique - porte de sécurité métal / verre / plastique - plateau tournant verre - base tournante plastique - grille métal
Antiparasité	selon norme UE
Homologation	CE /
M-garanti	2 ans
Accessoires (inclus dans le prix)	plateau en verre, base tournante, plateau grille et poignée

Sous réserve de toute modification de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich







Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

MIGROS Service

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30.

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact



MIO★STAR



WAVE 200

Forno a microonde

Art.-Nr. 7174.327







Forno a microonde WAVE 200

1

Congratulazioni!

Con questo forno a microonde ha acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con grande cura. Con una manutenzione adeguata le fornirà per anni ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale è importante leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non sono autorizzate all'uso del forno a microonde.

Indice

	pag.		pag.
Avvertenze di sicurezza	2	Custodia / Manutenzione	27
A proposito delle istruzioni d'uso	3	Pulizia	28
Disimballaggio	3	Guasti	29
Elenco delle parti e degli elementi di comando	4	Ricetta Pan di Spagna	30
Istruzioni brevi	5	Smaltimento	31
Messa in funzione	6	Dati tecnici	31
- Prima della messa in funzione iniziale	6		
- Utilizzo	6		
- Collocazione	7		
- Assemblaggio	7		
- Microonde, tutto quello che c'è da sapere	8		
- Allacciare alla corrente e regolare l'orologio	10		
- Sicurezza bambini	10		
- Funzioni degli elementi di comando	11		
- Funzione avvio rapido	12		
- Cuocere	12		
- Funzione Auto Menu	16		
- Riscaldamento di cibi e bevande	18		
- Funzione aria calda	20		
- Funzione combinata microonde e aria calda	21		
- Grigliare	22		
- Funzione combinata microonde e grill	23		
- Funzione programmi	24		
- Scongelare	26		
- Dopo l'uso	27		

Italiano



2 Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; tenere fuori dalla portata dei bambini**
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 10 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - prima di pulirlo
 - dopo un'interruzione di corrente
 - se bruciano gli alimenti
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, né incastarlo. Non appoggiare né far pendere il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- In caso di utilizzo della prolunga, badare che la stessa sia idonea all'apparecchio (3 poli con messa a terra e cavo di 1,5 mm² di sezione). Badare che nessuno inciampi nel cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare uno specialista
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni)
- **Durante il funzionamento l'apparecchio e la porta in vetro scottano: non toccare!**
- Prima di riporre l'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio!)
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamentiSe questo dovesse succedere, far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio atterrarsi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
 - non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
 - **mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti**
 - **non coprire l'apparecchio. Mantenere libere le feritoie di ventilazione superiori e laterali**
 - non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina (pericolo d'incendio)
 - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
 - collocare il forno a microonde il più lontano possibile da apparecchi radio e TV (disturbi di ricezione)
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- Il forno a microonde è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti (non riscaldare prodotti chimici o altri materiali)
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Utilizzare soltanto **contenitori adatti al microonde**. Non utilizzare mai «normali» stoviglie in plastica, in alluminio o di carta, né grossi oggetti in metallo (pericolo di incendio e di scossa elettrica)
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**
- **Importante! Non mettere nel forno scatole di latta o recipienti in vetro chiusi, né uova col guscio (pericolo di esplosione!)**
- **Chiudere completamente la porta. Il microonde funziona soltanto se la porta è chiusa e se sono impostati sia il livello di potenza che la durata di cottura**
- **Non toccare mai la chiusura di sicurezza. Assicurarsi che la porta nonché le guarnizioni siano sempre intatte**
- **Non mettere in funzione l'apparecchio vuoto (rischio di danneggiamento)**
- **Non mettere organismi viventi nel vano cottura**
- **Il processo di cottura va sorvegliato!**
- **Gli alimenti possono bruciare o generare fumo. In questo caso estrarre immediatamente la spina. Non aprire la porta, il corpo dell'apparecchio in metallo è ignifugo**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza



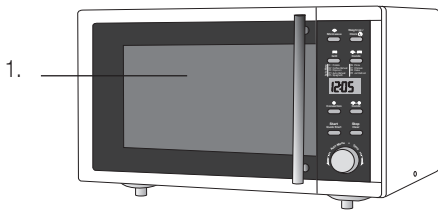
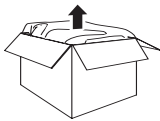


A proposito delle istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, contattare M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– Togliere dall'imballaggio il forno a microonde e gli accessori

– Controllare che le parti seguenti siano presenti nell'imballaggio:

1. Forno a microonde
2. Piatto rotante in vetro
3. Base girevole
4. Presa per il piatto grill
5. Piatto grill

– Con un normale detersivo lavare accuratamente il piatto rotante in vetro e il piatto grill. Pulire l'apparecchio di base con un panno umido e asciugare bene

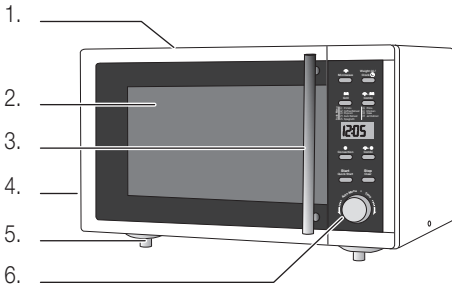
– Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella indicata sulla targhetta di designazione (sul retro dell'apparecchio)

– Distruggere eventuali sacchetti di plastica, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:

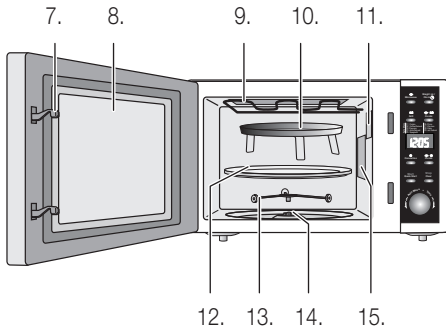
– Conservare l'imballaggio (cartone, sagex) per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

4 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Forno a microonde:

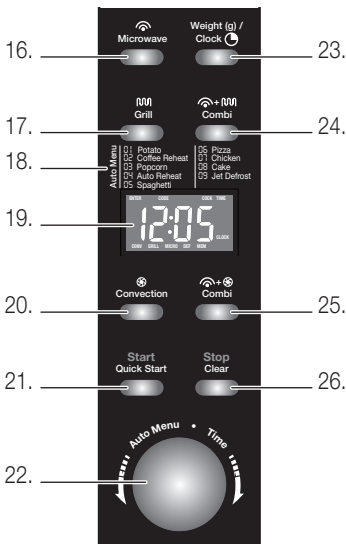
1. Corpo dell'apparecchio (la parte superiore scotta durante il funzionamento del grill)
2. Porta di sicurezza a chiusura ermetica con finestra
3. Maniglia della porta (tirare)
4. Non coprire le feritoie di ventilazione (attenzione, fuoriuscita di vapore bollente!)
5. Piedini (non posizionare l'apparecchio su superfici sensibili ai graffi o al calore)
6. Frontalino



Vano cottura:

7. Ganci di chiusura della porta
8. Porta
9. Elemento grill integrato (1200 W)
10. Piatto grill
11. Illuminazione vano cottura
12. Piatto rotante in vetro speciale
13. Base girevole
14. Dispositivo di azionamento della base girevole e del piatto rotante
15. Copertura di protezione marrone per il magnetrone (non togliere né danneggiare!)

Italiano



Frontalino:

16. **Microwave**: regolazione potenza microonde
17. **Grill**: funzione grill (pag. 22)
18. Panoramica «**Auto Menu**» (pag. 16)
19. Display multifunzione (orologio, durata della cottura e peso)
20. **Convection**: funzione aria calda (pag. 20)
21. **Start/Quick Start**: avvio cottura / funzione avvio rapido
22. **Auto Menu, Time**: manopola per regolazione timer e auto menu (preimpostazione per 9 diversi menu)
23. **Weight (g) / Clock**: peso e impostare l'ora
24. **Combi**: microonde con grill (pag. 23)
25. **Combi**: microonde con aria calda (pag. 21)
26. **Stop/Clear**: arresto, pausa, annulla



Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Prestare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza alle pagine 2 e 6.

1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione osservare le importanti indicazioni a pagina 7.

2. Assemblaggio

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Aprire la porta (tirando la maniglia)
- Nel vano cottura, mettere la **base girevole** sul meccanismo di rotazione. Mettere in seguito il piatto rotante ben centrato sulla base girevole

Note:

- **Non utilizzare l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**
- Per la funzione grill, mettere il **piatto grill** sul **piatto rotante**

3. Microonde, tutto quello che c'è da sapere

- Osservare le note e i suggerimenti sulle microonde a pagina 8

4. Allacciamento/regolazione dell'orologio

- Inserire la spina nella presa di corrente
- Impostare l'orologio, vedi pagina 10

5. Messa in funzione

- Mettere al centro del piatto rotante i liquidi o gli alimenti in contenitori adatti al microonde
- Chiudere la porta
Importante!
- Non mettere nel microonde recipienti in vetro chiusi, scatole di latta o uova col guscio (pericolo di esplosione!)
- Utilizzare soltanto recipienti adatti al microonde (in vetro potrebbero rompersi)

5.1 Funzione avvio rapido

- Vedi pagina 12

5.2 Cuocere

- Premere il tasto funzione «**Microwave**». Sul display si accende P 100 (bip)
- Impostare la potenza microonde desiderata premendo ripetutamente «**Microwave**»
 - da P 100 a P- 10 per una potenza microonde dal 100 % al 10 %
 - Impostare con la manopola la durata della cottura (10 secondi a 95 minuti)
- Col tasto «**Start/Quick Start**» avviare il processo di cottura
- **Di tanto in tanto rimestare gli alimenti:** premere il tasto «**Stop/Clear**» e aprire la porta. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!** Dopo aver rimestato gli alimenti, chiudere la porta e far proseguire il processo di cottura col tasto «**Start/Quick Start**» (l'apparecchio continua automaticamente con la medesima temporizzazione)
- **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «EMO»**, si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente. Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora
- **Tempo di riposo:** dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi in modo uniforme, per questo lasciar riposare brevemente l'alimento

Scongelare

- Vedi pagina 26

Riscaldare

- Vedi tabella d'uso pagina 19

Funzione aria calda

- Vedi tabella d'uso pagina 21

Grigliare

- Vedi pagina 22

6. Dopo l'uso

- Aprire la porta
- Estrarre con circospezione il contenitore dal microonde. **Attenzione: scotta!**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per motivi igienici, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (vedi «Pulizia» a pagina 28)



6 Messa in funzione



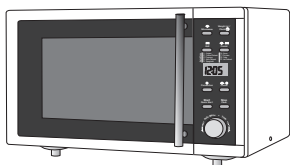
Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 2 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di surriscaldamento e di incendio)
- Non coprire l'apparecchio. Mantenere sempre libere le feritoie di ventilazione superiori e laterali
- Mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- Durante il funzionamento, il corpo dell'apparecchio e la porta in vetro sono molto caldi: non toccare!
- Badare che i bambini non abbiano l'occasione di giocare con l'apparecchio
- Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti

Prima dell'uso iniziale, pulire con cura il piatto rotante e la griglia con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio va pulito soltanto con un panno umido e poi asciugato (vedi «Pulizia» pagina 28).

Uso



Il forno a microonde è un complemento ideale per i metodi di cottura tradizionali ed è perfetto per preparare pasti con risparmio di tempo e di energia.

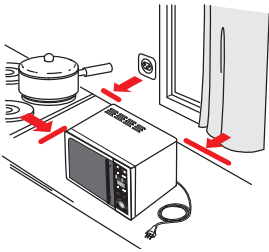
L'apparecchio è subito pronto per il funzionamento, non ha bisogno di fasi di preriscaldamento ed è in grado di raggiungere la temperatura di ebollizione in pochi secondi. Grazie al tempo di cottura breve, gli alimenti mantengono inalterato il gusto e non scuociono.

Il forno a microonde è dotato di funzione grill e aria calda. In questo modo è possibile coniugare le proprietà della cottura veloce del microonde con la funzione grill, ad es. per rendere croccanti e dorati gli alimenti in superficie. Buon appetito!



Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato

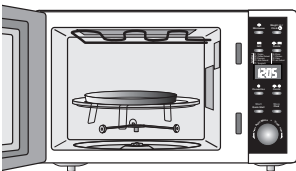
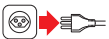


1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **estrarre la spina dalla presa di corrente**
- collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
- Non mettere l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili né vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- **L'apparecchio non va incassato nella combinazione di cucina: pericolo d'incendio!**
- **La copertura di protezione marrone del magnetrone (nel vano cottura) non deve essere tolta né danneggiata!**
- Non coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra oggetti. Mantenere libere le feritoie di ventilazione superiori e laterali!
- Mantenere una distanza di minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti e di 30 cm da superfici sovrastanti
- Collocare il forno il più lontano possibile da apparecchi televisivi o radiofoni (disturbi di ricezione)
- Non lasciar penzolare il cavo elettrico (pericolo d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!

2. Assemblaggio



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Aprire** la porta dell'apparecchio (tirare la maniglia)
- Appoggiare la **base girevole** nel vano cottura sul meccanismo di rotazione (il rigonfiamento tondeggiate è previsto a questo scopo)
- Mettere in seguito il **piatto rotante** ben centrato sulla base girevole (adattare le tacche poste sotto il piatto all'elemento centrale del motore rotante)
- Per la funzione grill, risp. cottura, di alimenti non troppo voluminosi, posizionare il **piatto grill** sul **piatto rotante**

Note:

- Non inserire **mai** il piatto rotante **capovolto**
- L'apparecchio funziona solo se base girevole e piatto rotante sono inseriti correttamente
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**

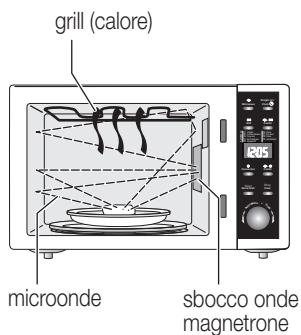




8 Messa in funzione

3. Microonde, tutto quello che c'è da sapere

Il forno a microonde è un pratico elettrodomestico con cui scongelare o riscaldare in modo semplice e veloce alimenti e bevande. Di seguito, alcune informazioni e suggerimenti sul suo utilizzo:



Modo di funzionamento

All'interno dell'apparecchio il cosiddetto magnetrone produce dall'elettricità delle microonde. Queste fanno vibrare le molecole d'acqua presenti negli alimenti, ciò che produce il riscaldamento dei cibi. Al contrario dei metodi di cottura tradizionali, con le microonde gli alimenti vengono riscaldati dall'interno all'esterno. È importante una distribuzione ottimale dell'alimento nel vano cottura. Questo è possibile grazie al piatto rotante. La fabbricazione dei primi apparecchi risale a circa 60 anni fa.

Cosa sono le microonde?

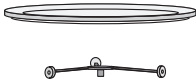
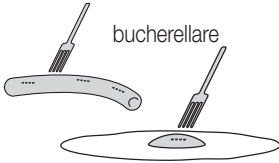
Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Sono invisibili, proprio come le onde radiotelevisive, le onde del cellulare o dei radar. Penetrano attraverso la carta, il vetro, la porcellana e la plastica, senza provocare un effetto riscaldante. Dal metallo, però, vengono riflessi, come la luce in uno specchio. Per questo motivo i recipienti in metallo non sono adatti per il microonde. Gli alimenti possono essere cucinati direttamente su un piatto idoneo oppure in speciali contenitori per il forno a microonde (ottenibili presso MIGROS: ad es. «Micro Clever di MIGROS TOPLINE»). Padelle e pentole non sono quindi adatte.

Vantaggi del microonde

Il microonde è un ottimo complemento moderno ai metodi di cottura tradizionali. Col microonde è possibile riscaldare i cibi in modo semplice e con risparmio di tempo. Perché la cottura con le microonde è più veloce rispetto a quella tradizionale? Le microonde penetrano nell'alimento non appena l'apparecchio entra in funzione e riscaldano le molecole d'acqua presenti negli alimenti. Nella cottura convenzionale il processo di cottura è più lungo, il calore penetra dalla superficie, la quale viene rosolata maggiormente (brunisce) rispetto all'interno. Poiché il processo di cottura dura di più, la perdita di sostanze pregiate è maggiore (l'alimento scuoce).

L'apparecchio non ha bisogno di preriscaldamento ed è subito pronto all'uso. Grazie ai tempi di cottura veloci, le vitamine, i valori nutritivi e i sali minerali restano nell'alimento e non fuoriescono con l'acqua di cottura. Vengono mantenuti l'aroma originale dell'alimento e il suo colore naturale. I forni a microonde dotati di funzione grill permettono la doratura e la croccantezza degli alimenti.





È possibile cuocere e riscaldare tutti gli alimenti?

Con poche eccezioni, è possibile cuocere o riscaldare qualsiasi alimento. **Non riscaldare mai** uova col guscio, alimenti in scatole o recipienti in vetro chiusi, poiché il calore potrebbe farli esplodere.

Importante: prima di cuocere gli alimenti con la pelle o la pellicola, quali ad es. salsicce, rosso d'uovo (ad esempio uova al tegamino) oppure patate (bollite con la pelle) ecc., punzecchiare dapprima più volte con una forchetta. Il vapore interno può così fuoriuscire senza problemi, evitando che l'alimento esploda.

A cosa prestare attenzione?

Liquidi: quando si riscaldano liquidi, quali l'acqua, può succedere che il punto di ebollizione di 100 °C venga raggiunto nei singoli strati d'acqua senza che si manifestino le tipiche bollicine di vapore. Se il recipiente in vetro viene estratto o spostato, il liquido può iniziare improvvisamente a bollire e l'alimento può traboccare (pericolo di ustioni!) Questo effetto si chiama ebollizione ritardata ed è normale. È possibile evitarlo mettendo semplicemente un cucchiaino da tè nel recipiente, lasciando poi quest'ultimo per alcuni secondi nell'apparecchio a processo terminato.

In generale: non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto rotante o senza alimenti, poiché potrebbero prodursi danni da sovraccarico all'apparecchio. Badare che l'alimento mantenga una distanza di ca. 3 cm dalla parete dell'apparecchio, poiché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille.

Alimenti con forte contenuto d'acqua o di grasso cuociono più in fretta rispetto ai prodotti secchi - Suggerimento: inumidire gli alimenti secchi.

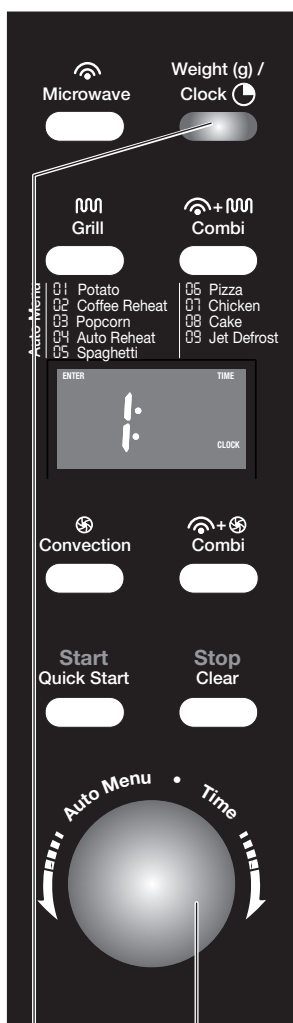
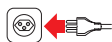
Le microonde non penetrano nell'alimento in modo regolare, poiché vengono deviate oppure poiché le molecole d'acqua sono distribuite in modo non uniforme. Per questo motivo l'alimento può riscaldarsi in modo irregolare. Suggerimento: rimestare o girare periodicamente il cibo. Rimestare/agitare con cura soprattutto gli alimenti destinati ai bambini e assaggiarli.

Il forno a microonde riscalda soltanto le molecole d'acqua presenti negli alimenti e nei liquidi. Il loro calore viene trasmesso anche ai contenitori. Per estrarre i recipienti dal microonde utilizzare perciò sempre le presine di cucina.

Sicurezza

Le microonde non possono fuoriuscire dal corpo dell'apparecchio e non rappresentano quindi un pericolo per l'utente. Anche la porta dispone di una schermatura composta da lamiera perforata (visibile attraverso il vetro). La porta dispone inoltre di un interruttore di sicurezza integrato che, all'apertura della porta, inibisce automaticamente la produzione delle onde. **Importante:** badare che la parte interna della porta e la superficie di contatto col vano cottura siano sempre perfettamente pulite.





Weight (g) /
Clock

manopola

4. Allacciamento e regolazione dell'orologio

- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz). Si sente un bip e sul display appare 1:00
- Premere il tasto «**Weight/Clock**»; si sente un bip, si illumina la visualizzazione delle ore (1:00) e si illuminano «ENTER», «TIME» e «CLOCK»
- Girare la **manopola**, per impostare l'ora desiderata (ad es. 18:00)
- Premere nuovamente il tasto «**Weight/Clock**»; si sente un bip e si illumina la visualizzazione dei minuti (ad es. 18:00)
- Impostare i minuti con la **manopola** (ad es. 18:15)
- Premere il tasto «**Weight/Clock**» per confermare l'impostazione effettuata («ENTER» e «TIME» **si spengono** e sul display lampeggia «:»)

Nota:

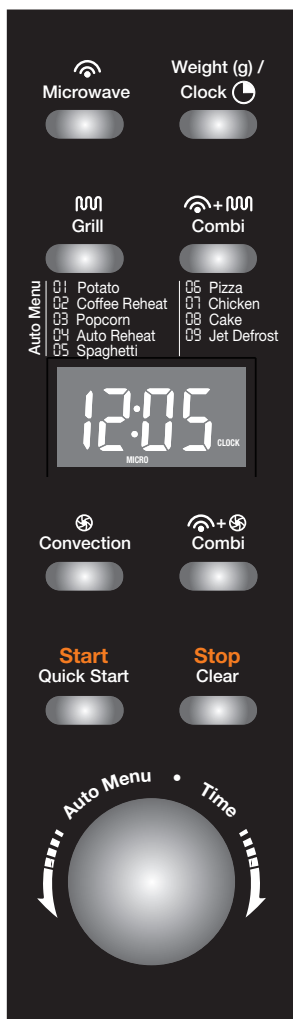
- Premendo il tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere in ogni momento la funzione di impostazione dell'orologio
- Dopo un'interruzione di corrente o l'avvento dell'ora legale, reimpostare l'orologio come indicato

5. Sicurezza bambini

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza per bambini. In caso di assenza attivare il dispositivo
- Ad apparecchio spento mantenere premuto contemporaneamente il tasto «**Stop/Clear**». Si sente un bip e sul display appare «**LOCK**» (= bloccato)
- Disattivare il dispositivo di sicurezza bambini premendo di nuovo contemporaneamente il tasto «**Stop/Clear**». Si sente un bip e sul display compare «**LOCK**»

6. Funzioni degli elementi di comando (panorama)

L'uso del microonde è semplificato dal comando elettronico. Qui di seguito una breve panoramica delle funzioni dei tasti:



«Microwave»

- impostare il livello di potenza microonde (P 100 = 100%; vedi pagina 13)

«Weight (g) /Clock»

- impostare il peso
- impostare l'orologio


«Grill»

- funzione grill (pagine 22)


«Combi»

- funzione combinata con microonde e grill («1» e «2» = Combi 1 e 2; vedi pagina 23)

«Convection»

- per la funzione aria calda premere il tasto ripetutamente per impostare la temperatura desiderata (110 - 200 °C), con la manopola  impostare la durata di cottura. Con «Start/Quick Start» avviare la cottura

«Combi»

- funzione combinata aria calda con microonde. Premere il tasto ripetutamente per impostare la temperatura desiderata (110 - 200 °C), con la manopola  impostare la durata di cottura. Con «Start/Quick Start» avviare la cottura (vedi pagina 21)


«Start/Quick Start»

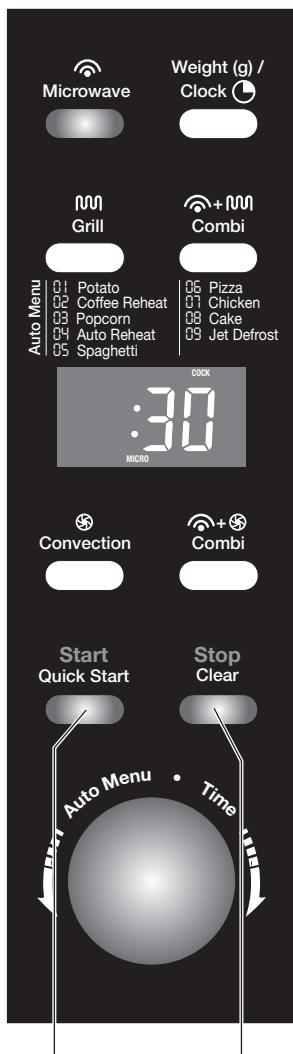
- avviare la cottura
- pressione del tasto avvio rapido (senza prima premere alcun tasto): l'apparecchio entra in funzione per 30 secondi (visualizzazione: 0:30) con 100% potenza microonde

«Stop/Clear»

- una pressione del tasto: il processo di cottura viene interrotto (= Pausa) ed è possibile rimestare gli alimenti. Con una nuova pressione del tasto «Start/Quick Start» proseguire il processo di cottura
- due pressioni del tasto: il processo di cottura viene interrotto e le impostazioni cancellate

«Auto Menu, Time»

- manopola  per regolare il tempo
- dalla posizione Stop (= senza prima premere alcun tasto) girare in senso antiorario e selezionare Auto Menu 1– 9 (vedi pagina 16)



– avvio rapido
– aumentare il tempo di cottura a intervalli di 30 secondi

interrompere/
bloccare

7. Funzione avvio rapido

Per processi di cottura particolarmente veloci, è possibile selezionare la funzione avvio rapido, con cui cuocere per 30 secondi al 100% della potenza (= 800 W). Utilizzare questa funzione soltanto quando si ha un po' di pratica col microonde.

- Premere il tasto «**Start/Quick Start**» per avviare il processo di cottura
- Premendo ripetutamente il tasto «**Start/Quick Start**» è possibile aumentare il tempo di cottura a intervalli di 30 secondi
- Con il tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere il processo di cottura in ogni momento (=Pausa), ad es. per rimestare gli alimenti
- Premendo di nuovo il tasto «**Start/Quick Start**» il processo di cottura prosegue fintanto che
 - è decorso il tempo di cottura, oppure
 - le impostazioni vengono cancellate premendo per due volte il tasto «**Stop/Clear**»

Importante!

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!
- L'apparecchio entra in funzione soltanto se la porta è perfettamente chiusa
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione
- Non utilizzare l'avvio rapido per il pane (pericolo d'incendio!)

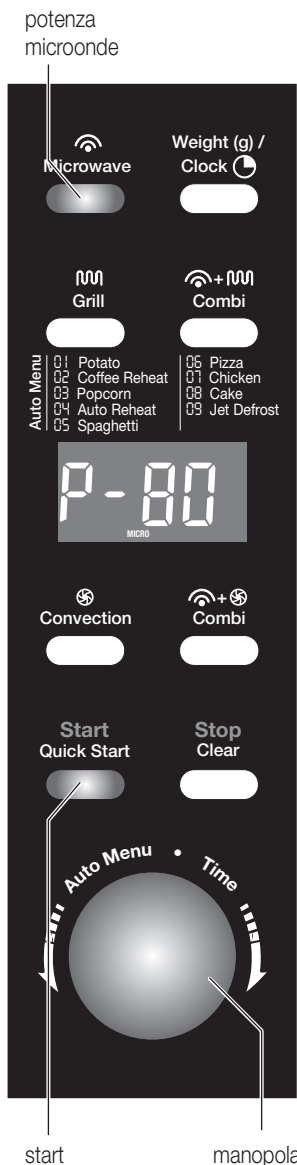
8. Cuocere

Grazie ai tempi di cottura brevi, il microonde permette una cottura estremamente sana dei cibi, ad es. della verdura. Gli alimenti cuociono nel proprio succo o viene aggiunto poco liquido: mantengono così inalterati gli aromi, le vitamine, gli oligoelementi e i sali minerali.

Cuocendo col microonde (senza grill) la temperatura raggiunge a malapena i 100 °C. Non si formano in questo modo sostanze dannose e gli alimenti non vengono bruniti - ciò che è ideale per cibi dietetici e sani!

Col tasto funzione «**Microwave**» è possibile impostare 10 diversi livelli di potenza microonde (80–800 Watt).

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde e coprire
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto funzione «**Microwave**». Sul display lampeggia P 100 (= 100 % della potenza) e si sente un bip
- Impostare (in scatti da 10) la potenza desiderata premendo ripetutamente «**Microwave**»




Esempi d'uso standard:

display/ impost.	potenza - microonde	- grill	applicazioni (vedi anche pagina successiva)
P- 100 *)	100 % (800 W)	0	riscaldamento rapido, far bollire acqua o tè, cuocere verdura fresca, pollame
P- 80	80 % (640 W)	0	per riso, pesce, carne, uova, pasta, minestre o sughi
P- 50	50 % (400 W)	0	per la cottura delicata di carne o pesce
P- 30	30 % (240 W)	0	per scongelare gli alimenti, far fondere il cioccolato
P- 10	10 % (80 W)	0	tenere in caldo, rendere cremoso il gelato e ammorbidire il burro

*) Significato dei simboli:

P : Power (= potenza in percentuale, ad es. P- 80 = 80% di potenza)

- Impostare con la **manopola**  la **durata della cottura**. Possibilità di regolazione: 10 secondi (display: :10) fino a 95 minuti (95:00). Tempi di cottura standard a pagina 15
- Premendo il tasto «**Start/Quick Start**» avviare il **processo di cottura**. Durante il funzionamento il vano cottura si illumina e il piatto rotante gira
- **Rimestare gli alimenti di tanto in tanto**. Premere il tasto «**Stop/Clear**» e aprire la porta. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!**
Dopo aver rimestato, richiudere la porta e proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Start/Quick Start**» (l'apparecchio continua automaticamente con la medesima temporizzazione)
- **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END»**, si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente (a dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora
- Con la duplice pressione del tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere la durata della cottura (bip; l'apparecchio si spegne completamente)

Italiano

segue ...



14 Messa in funzione

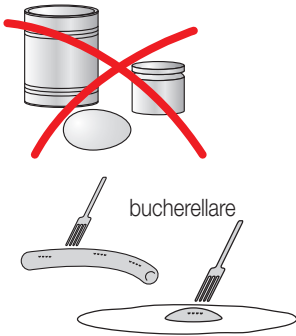


- **Tempo di riposo:** dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi in modo regolare (a dipendenza della ricetta); per questo lasciar riposare brevemente l'alimento.

Attenzione togliendo la copertura, poiché può fuoriuscire del vapore! Gli alimenti, caldissimi, trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!

Note:

- Nel microonde gli alimenti si riscaldano **dall'interno all'esterno**. Per evitare un surriscaldamento locale, cuocere gli alimenti con sufficiente liquido e, all'occasione, rimestare
- **Non riscaldare mai le uova col guscio, alimenti in contenitori o scatole chiusi**, poiché possono esplodere a causa del calore
- **Importante:** prima di cuocere gli alimenti con la pelle o la pellicola, quali ad es. salsicce, rosso d'uovo (ad esempio uova al tegamino) oppure patate (bollite con la pelle) ecc., **punzecchiare dapprima più volte con una forchetta**. Il vapore interno può così fuoriuscire senza problemi, evitando che l'alimento esploda
- Riscaldare **alimenti per bebè oppure biberon**: attenzione, poiché questi cibi potrebbero non raggiungere internamente un calore uniforme. Suggerimento: rimestare/agitare più volte l'alimento e lasciar riposare per un po' di tempo
- **Per piccole porzioni servono tempi di cottura più brevi rispetto a grandi porzioni** (quantità doppia = tempo in pratica raddoppiato). Piazzare gli alimenti più voluminosi (ad es. patate, steak) al bordo del contenitore
- Cuocendo, di regola i cibi vanno **sempre coperti** per non seccare. In questo senso valgono le stesse regole adottate per la normale cottura in cucina
- **Per coprire gli alimenti utilizzare l'apposita pellicola o un contenitore adatto per il microonde**, un coperchio nonché una calotta di copertura (ottenibili presso MIGROS: ad es. «MICRO CLEVER» di M-Top-Line)
- **Preparazione di pasti pronti** (ottenibili presso MIGROS): togliere dall'imballaggio di cartone e bucare ripetutamente la pellicola di copertura con un coltello affilato
- I **chicchi per il popcorn** possono essere messi nel microonde SOLTANTO nella loro confezione originale; mettere la busta nell'apparecchio (ottenibile presso MIGROS)



Italiano



Importante!

- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- **L'apparecchio si mette in funzione soltanto a porta perfettamente chiusa**
- **Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione**



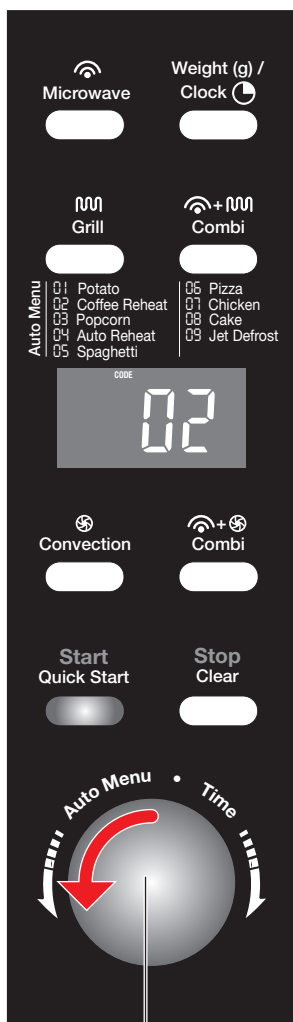
8.1 Tempi di cottura standard:

I seguenti esempi di cottura forniscono valori indicativi, che si basano sulle verdure a temperatura ambiente. Per gli alimenti refrigerati ci vogliono tempi di cottura più lunghi.

alimento	quantità *)	tempo di cottura**)	indicazioni
carciofi	1 pz. (400 g)	10–12	cuocere i carciofi interi, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
melanzane	1100 g	22	tagliare a rondelle, cospargere con succo di limone
cavolfiori	1300 g	26	tagliare a pezzi, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
broccoli	1500 g	30	aggiungere 5 cucchiai d'acqua
carote	500 g	4	tagliare a rondelle, coprire d'acqua
patate (pelate)	1 pz. (175 g)	4	tagliare a metà, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
patate con la pelle	1 pz. (75 g)	1½	bucare ripetutamente, aggiungere 4 cucchiai d'acqua
cavoli rapa	100 g	1½	tagliare a rondelle o a strisce, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
porri	75 g	1	tagliare a rondelle, aggiungere 4 cucchiai d'acqua
pannocchie di mais	intere (1400 g)	7	cuocere completamente, aggiungere 5 cucchiai d'acqua
peperoni (verdi)	1 pz. (90 g)	½	tagliare a strisce, aggiungere 4 cucchiai d'acqua
cavoli rossi	500 g	8–12	tagliare a strisce, aggiungere 5 cucchiai di brodo
zucchine			tagliare a rondelle, aggiungere 1 cucchiaino d'acqua

*) per ogni processo di cottura

**) in posizione «P 100 = 100%» potenza microonde; in minuti



Auto Menu:
- girare manopola in
senso antiorario



9. Funzione Auto Menu

La funzione Auto-Menu ha nove menu standard preimpostati, ciò che semplifica il funzionamento dell'apparecchio. Sopra il display è possibile consultare un elenco di tutti i programmi a disposizione.

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Mettere l'alimento in un contenitore adatto al microonde e coprire
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere la porta dotata di dispositivo di sicurezza
- Girare (in senso antiorario) la **manopola** (si sente un bip e si illumina «0»). Selezionare quindi l'auto menu desiderato, ad es. «04» per preriscaldare (= Auto Reheat) oppure «07» per il pollo (=Chicken)
- Premendo ripetutamente il tasto «**Weight/Clock**» selezionare il peso o la quantità degli alimenti, per es. «300» per 300 grammi o «02» per due pezzi
- **Avviare il processo di cottura** premendo il tasto «**Start/Quick Start**». Sul display appare la durata della cottura, ad es. 2:00 per due minuti. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira
- **Rimestare di tanto in tanto gli alimenti.** Premere il tasto «**Stop/Clear**» e aprire la porta. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!** Dopo aver rimestato, richiudere la porta e continuare il processo di cottura premendo il tasto «**Start/Quick Start**» (l'apparecchio continua automaticamente con la medesima temporizzazione)
- **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END»,** si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente (a dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora

Note:

- Col tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere il processo di cottura in ogni momento, ad es. per rimestare l'alimento
- Con rinnovata pressione del tasto «**Start/Quick Start**» il processo di cottura prosegue

Importante!

- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- **L'apparecchio entra in funzione soltanto se la porta è perfettamente chiusa**
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione**



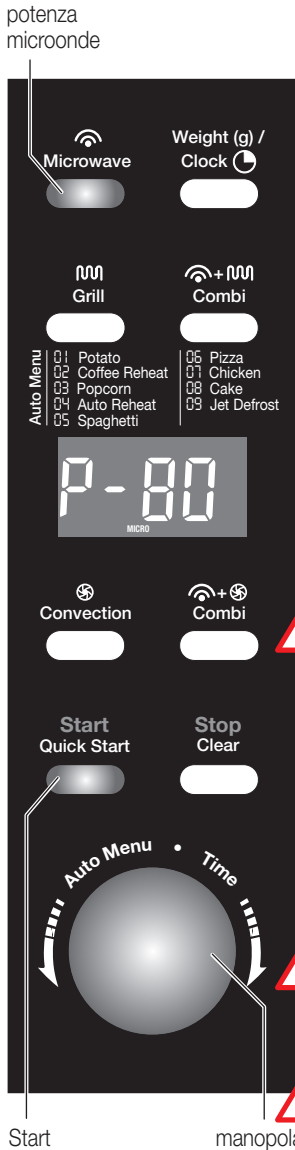
9.1 Panoramica dei programmi della funzione Auto Menu:

I seguenti esempi di cottura forniscono valori indicativi, basati sulle verdure a temperatura ambiente. Per gli alimenti refrigerati ci vogliono tempi di cottura più lunghi.




menu	peso / quantità ¹⁾	tempo di cottura ²⁾	potenza ³⁾
01 Potato (patate)	1 à 230 g	5:00	100 %
	2 à 230 g	9:00	100 %
	3 à 230 g	13:00	100 %
02 Coffee Reheat (riscaldare la tazza di caffè)	1 à 2 dl	1:30	100 %
	2 à 2 dl	2:40	100 %
	3 à 2 dl	3:50	100 %
03 Popcorn	99 g	3:20	100 %
04 Auto Reheat (riscaldare)	200 g	1:30	100 %
	bis	bis	100 %
	800 g	4:30	100 %
05 Spaghetti ⁴⁾	100 g	22:00	80 %
	200 g	27:00	80 %
	300 g	32:00	80 %
06 Pizza ⁵⁾	150 g	5:30	170 °C a intervalli:
	300 g	7:00	15 sec. 100%
	450 g	8:30	microonde e 18 sec. aria calda
07 Chicken ⁶⁾ (pollo)	800 g	33:00	COMB 3, 170 °C
	1000 g	36:00	a intervalli: 15 sec.
	1200 g	39:00	100% microonde e
	1400 g	42:00	18 sec. aria calda
08 Cake ⁷⁾ (torta)	475 g	55:00	aria calda 140 °C
09 Jet Defrost (scongellare)	500 g pollo	9:30 - 10:30	400 W, 240 W
	500 g verdura	7:00 - 9:00	e
	500 g carne (salumi, manzo)	8:00	160 W ⁸⁾

- 1) per procedimento di cottura
- 2) durata in minuti
- 3) potenza microonde, se non viene indicato diversamente (in % del tempo di cottura)
- 4) aggiungere un po' di acqua bollente
- 5) mettere la pizza direttamente sul piatto grill
- 6) dopo 2/3 del tempo di cottura si sentono dei bip: girare gli alimenti per permettere una cottura regolare. Appoggiare il pollo sul piatto grill, in un contenitore per microonde (cuoce nel proprio sugo), oppure direttamente sul piatto di vetro
- 7) menu indicato soltanto per il Pan di Spagna. Il peso, la temperatura e il tempo di cottura non possono essere modificati. Mettere lo stampo sul piatto rotante e chiudere la porta. Ricetta a pagina 30
- 8) Potenza durante 1/3 del tempo di cottura per volta (1/3 = 400 W, 2/3 = 240 W e 3/3 = 160 W)



10. Riscaldare i piatti pronti e le bevande

I cibi già pronti in porzioni e messi in frigorifero, possono essere riscaldati in tempi brevi e sembrano preparati all'istante.

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde e coprire.
Attenzione: non coprire le bevande (ad es. caffè, tè, latte, cacao ecc.!).
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto funzione «**Microwave**». Sul display si illumina P 1:00 e si sente un bip
- Premendo ripetutamente «**Microwave**» selezionare la potenza desiderata (vedi inoltre panoramica a pagina 13)
- Impostare la durata della cottura con la **manopola** , ad es. «4:00» per 4 minuti

Note:

- Tempi di cottura standard: vedi tabella qui a lato
 - Osservare le indicazioni riportate sulle confezioni dei prodotti preconfezionati
 - Premendo il tasto «**Start/Quick Start**», avviare il processo di cottura. Sul display appare la durata della cottura, ad es. «4:00» per quattro minuti. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira
 - **Di tanto in tanto rimestare gli alimenti:** premere il tasto «**Stop/Clear**» e aprire la porta. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!** Dopo aver rimestato gli alimenti, richiudere la porta e far proseguire il processo di cottura col tasto «**Start/Quick Start**» (l'apparecchio continua automaticamente con la medesima temporizzazione)
 - **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END»**, si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente (a dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora
 - **Tempo di riposo:** dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi in modo regolare (secondo la ricetta); per questo lasciar riposare per alcuni minuti l'alimento.
- Attenzione** togliendo la copertura, poiché può fuoriuscire del vapore! L'alimento è caldissimo e trasmette il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!

Note:

- I cibi nel microonde si scaldano dall'interno all'esterno. Per evitare un surriscaldamento, vale a dire che le temperature superino i 180 °C (grill), riscaldare gli alimenti con sufficiente liquido (con acqua, brodo) e, all'occasione, rimestare
- Distribuire bene i piatti a base di carne, pesce e verdura. Quindi irrorare con un po' di salsa (per ottenere un riscaldamento veloce, regolare, evitando che gli alimenti seccino)

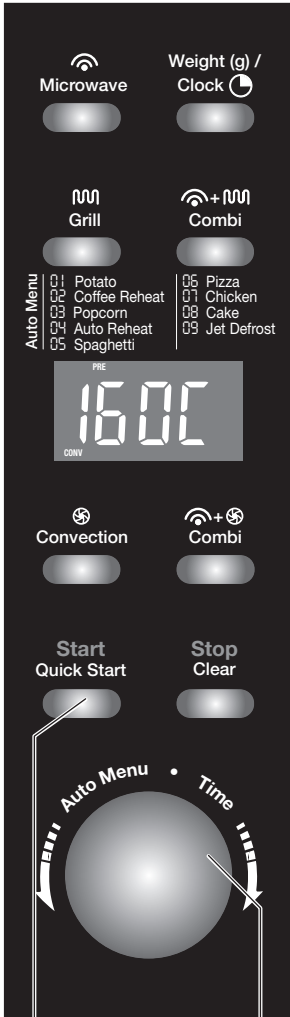


- **Riscaldare alimenti per bebè oppure biberon:** attenzione, poiché questi alimenti potrebbero non raggiungere internamente un calore uniforme. Suggestimenti: il coperchio del biberon va soltanto appoggiato e non avvitato. Rimestare/agitare più volte l'alimento e lasciar riposare per un po' di tempo
- Bucherellare con una forchetta gli alimenti con la pelle, ad es. pomodori o melanzane (a causa della pressione interna potrebbero scoppiare)
- Prima di riscaldare i piatti a base di verdura, patate, riso, pasta o i piatti unici, cospargerli con un po' d'acqua, di brodo o di olio
- Affinché gli alimenti non perdano troppi liquidi né aromi e possano riscaldarsi in modo regolare, devono essere coperti (con coperchio, pellicola per microonde o calotta di copertura)
- Per coprire gli alimenti utilizzare l'apposita pellicola o contenitori adatti al microonde, coperchi o calotte di copertura
- Cospargere d'olio la carne arrostita (superficie fresca, non secca)
- Riscaldare le bevande fredde in recipienti alti e stretti, adatti al microonde. Non coprire e riempire soltanto per i 2/3
- Gli appositi contenitori, coperchi, pellicola e copri recipienti per microonde sono ottenibili alla vostra MIGROS

10.1 Tempi di riscaldamento standard di piatti pronti/bevande:

alimenti	quantità *)	tempo di cottura **)	indicazioni
piatto unico (ad es. scaloppina con riso, fagioli)	400 g	2-3	coprire
patate	150 g	2	cospargere d'acqua, coprire
riso a grana lunga	150 g	2	cospargere d'olio, coprire
pasta	150 g	1-2	cospargere d'acqua, coprire
verdura	150 g	1-2	coprire
filetto di pesce	200 g	1-2	cospargere d'olio, coprire
fettina di maiale (impanata)	200 g	1-2	non coprire
½ pollo	350 g	2-3	cospargere d'olio, non coprire
caffè, tè	150 ml	1	
acqua, vin brûlé	150 ml	1	
latte, cacao	150 ml	½	
brodo chiaro	250 ml	2	
potage	250 ml	2-3	coprire, rimestare 1x
latte	100 ml	½-1	temperatura del frigorifero, non coprire
purea di frutta	200 ml	½-1	temperatura ambiente, non coprire

*) per ogni processo di cottura **) in posizione «100%»; in minuti



Italiano

-impostare la temperatura

manopola



11. Funzione aria calda

Utilizzando l'aria calda integrata, tutti i cibi non coperti ottengono una crosta dorata.


Preriscaldare il forno (funzione aria calda)

- Chiudere la porta dotata di dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto «**Convection**». Il display visualizza «110 °C» (= temperatura aria calda (=Convection)) e si sente un bip
- Premendo ripetutamente il tasto «**Convection**» impostare la temperatura desiderata
- Possono essere impostate le temperature seguenti: 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 e 200 °C.
Per scongelare impostare a 110 °C, per cuocere 140 o 180 °C e per il pollo grigliato da 180 a 200 °C
- Premendo il tasto «**Start/Quick Start**» avviare il forno. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira. Sul display lampeggia «PREH» (= Preheat) per preriscaldare il forno e si illumina «CONV» (= Convection) per la funzione ad aria calda

- Non appena il forno raggiunge la temperatura impostata, si sente i bip. Appoggiare ora gli alimenti sul piatto rotante o sul piatto grill e chiudere la porta.

Attenzione! Parti dell'apparecchio sono molto calde!

Avviare la cottura

- Impostare la durata della cottura con la **manopola** , ad es. «45:00» per 45 minuti

Note:

- Tempi di cottura standard: vedi tabella qui a lato
- Osservare le indicazioni riportate sulle confezioni dei prodotti preconfezionati
- Premendo il tasto «**Start/Quick Start**», avviare il processo di **cottura ad aria calda**. Sul display appare la durata della cottura, ad es. «45:00» per 45 minuti. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira. Sul display si illumina «CONV» (= Convection) per la funzione ad aria calda
- **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END»**, si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente (a dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora

Note:

- Col tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere il processo di cottura in ogni momento, ad es. per rimestare l'alimento
- Con rinnovata pressione del tasto «**Start/Quick Start**» il processo di cottura prosegue



- E' possibile mettere in funzione il forno anche senza preriscaldarlo:
 1. Premendo ripetutamente «**Convection**» impostare la temperatura
 2. Impostare la durata della cottura con la manopola
 3. Premendo il tasto «**Start/Quick Start**» avviare il forno
- La temperatura impostata può essere controllata durante la cottura premendo il tasto «**Convection**»

Importante!

- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- **L'apparecchio entra in funzione soltanto se la porta è perfettamente chiusa**
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione**
- Il processo di cottura può essere interrotto anzitempo premendo due volte il tasto «**Stop/Clear**» (si sente un bip e l'apparecchio si spegne completamente)

Tempi standard di cottura ad aria calda

alimenti	peso	temperatura	durata di cottura
pollo grigliato	1.5 kg pollo	200 °C	45 min.
torta	20 cm diametro	180 °C	45 min.
biscotti	25 pezzi	180 °C	20 min.
pizza	15 mm spessore	200 °C	30 min.

12. Funzione combinata microonde con aria calda

E' possibile anche la funzione combinata microonde con aria calda.

- Chiudere la porta
- Premendo ripetutamente il tasto «**Combi**» inferiore, impostare la temperatura desiderata (110, 140, 170 o 200 °C)
- Impostare la durata della cottura con la **manopola**  per es. «45:00» per 45 minuti
- Premendo il tasto «**Start/Quick Start**», **avviare il processo di cottura**. Sul display appare la durata della cottura, per es. «45:00» per 45 minuti. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira. Sul display si illumina «CONV» (= Convection) per la funzione ad aria calda e «MICRO» per le microonde
- **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END»**, si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente (a dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora

**Tempi di cottura tipici per la funzione microonde-aria calda**

alimenti	peso	temperatura	durata di cottura
hot dog	300 g	200 °C	10 min.
aletta di pollo	400 g	200 °C	18 min.
pizza (congelata)	300 g	140 °C	8 min.

13. Grigliare

Utilizzando il grill integrato, tutti i cibi non coperti ottengono una doratura e un aspetto croccante. La funzione permette l'utilizzo del grill da solo (100% / 1200 Watt) oppure delle combinazioni col microonde.

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Per la funzione grill, mettere il **piatto grill** sul **piatto rotante** (oppure il contenitore al centro del piatto rotante)
- Mettere l'alimento sul piatto rotante o sul piatto grill
- Chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto funzione «**Grill**». Il display lampeggia «:» e si sente un bip

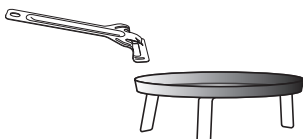
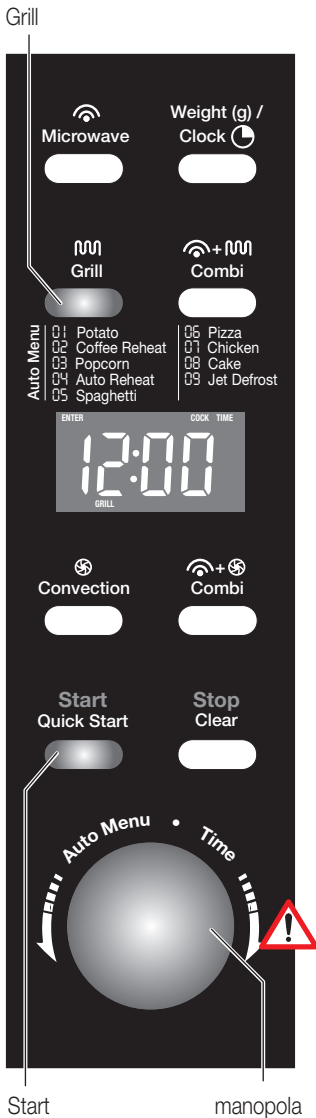
- Impostare con la **manopola** la **durata della cottura**. Possibilità di regolazione: 10 secondi (display: 0:10) fino a 95 minuti (95:00)
- Premendo il tasto «**Start/Quick Start**» **avviare il processo di cottura**. Durante il funzionamento il vano cottura si illumina e il piatto rotante gira

- **Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END»**, si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente. (A dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora

- Con la duplice pressione del tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere la durata della cottura (bip; l'apparecchio si spegne completamente)

- **Tempo di riposo:** dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi in modo uniforme (secondo la ricetta); per questo lasciar riposare per alcuni minuti l'alimento.

Attenzione! L'alimento è caldissimo e trasmette il calore al contenitore/al piatto grill; utilizzare le presine di cucina / la pinza per il grill!



- Togliere il piatto grill con la presa

**Importante!**

- Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!
- L'apparecchio funziona soltanto a porta perfettamente chiusa
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento del grill

14. Funzione combinata microonde con grill

La funzione combinata microonde/grill è indicata per es. per fettineimpanate, pollo grigliato, pizza o zuppa di cipolle. Prima della cottura pennellare gli alimenti con burro, olio o miele.

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Mettere l'alimento sul piatto rotante o sul piatto grill e chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza

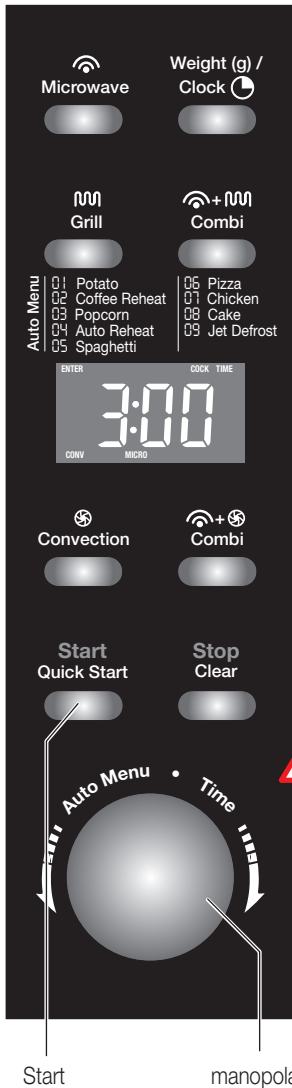


- Premere il tasto «Combi» superiore. Il display indica «1» e si sente un bip. Premendo ripetutamente il tasto selezionare una delle due funzioni:
 - «1» per es. per il pesce o un gratin (30 % del tempo di cottura con le microonde e 70 % con il grill)
 - «2» per es. per omelette, baked potatoes, pollo, budini (55 % del tempo di cottura con le microonde e 45 % con il grill)

- Impostare con la manopola  la durata della cottura
- Premendo il tasto «Start/Quick Start» avviare il forno. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira. Il display indica «GRILL» (= grill) per funzione grill e «MICRO» per microonde
- Decorso il tempo di cottura sul display si accende «END», si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente. (A dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Aprendo la porta o premendo il tasto «Stop/Clear» viene indicata nuovamente l'ora

**Nota:**

- Non scongelare/riscaldare mai il pane sulle posizioni Combi o Grill: pericolo d'incendio!



15. Funzione programmi

Con la funzione programmi è possibile memorizzare ed eseguire tre diversi processi di cottura, quando, ad es. si vuole riscaldare un piatto per 4 minuti e poi farlo brunire con la funzione grill (o con la funzione ad aria calda) per 3 minuti. Osservare le indicazioni sulle confezioni di piatti pronti per il microonde.

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere lo sportello dotato del dispositivo di sicurezza
- Premere il tasto funzione «**Microwave**». Sul display appare «P 100» e si sente un bip
- Selezionare la potenza desiderata premendo ripetutamente il tasto «**Microwave**» ad. es. «P- 80» per una potenza del 80 %
- Impostare la durata della cottura con la **manopola**, ad es. **4 minuti**. Le possibilità di regolazione: a scatti da 10 da 10 secondi (indicazione: 0:10) a 95 minuti (95:00). A pagina 15 sono elencati alcuni tempi di cottura standard
- Premere il tasto «Grill»- (oppure «Convection») e impostare il tempo di cottura, per es. 3 minuti (con l'aria calda impostare dapprima la temperatura premendo ripetutamente il tasto «Convection» e in seguito impostare il tempo di cottura girando la manopola)
- Premendo il tasto «**Start/Quick Start**», avviare il processo di cottura. Durante il funzionamento, il vano cottura è illuminato e il piatto rotante gira
- **Di tanto in tanto rimestare gli alimenti:** premere il tasto «**Stop/Clear**» e aprire lo sportello. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!** Dopo aver rimestato gli alimenti richiudere lo sportello e far proseguire il processo di cottura premendo il tasto «**Start/Quick Start**» l'apparecchio riprende il processo dal punto in cui è stato interrotto
- **Decorso il primo tempo di cottura** selezionato (ad es. dopo 4 min.), si sente un bip e l'apparecchio inserisce automaticamente la seconda funzione col relativo tempo di cottura. Decorso il secondo tempo di cottura (ad es. dopo 3 minuti), sul display appare «END» e la cottura è terminata. (A dipendenza delle modalità d'utilizzo, il funzionamento della ventilazione di raffreddamento si può protrarre fino a 2-3 minuti). Poi si sentono alcuni bip e l'apparecchio si spegne. Aprendo la porta o premendo il tasto «**Stop/Clear**» viene indicata nuovamente l'ora



- **Tempo di riposo:** dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi negli alimenti in modo regolare (a dipendenza della ricetta); per questo lasciar riposare brevemente l'alimento

Note:

- **Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione**
- Col tasto «**Stop/Clear**» è possibile interrompere in ogni momento il processo di cottura, ad es. per rimestare l'alimento
- Premendo nuovamente il tasto «**Start/Quick Start**», il processo di cottura prosegue



16. Scongelare

La funzione di scongelamento è descritta alle pagine 16/17 («Auto Menu 09; Jet Defrost»).

Note:

- Terminare la fase di scongelamento degli alimenti fuori dal microonde («tempo di riposo»)
- **Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il processo di scongelamento**
- Gli alimenti possono bruciare o generare fumo. In caso gli alimenti brucino, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. **Non** aprire la porta, il corpo in metallo dell'apparecchio è ignifugo!

16.1 Indicazioni importanti per il processo di scongelamento

- Se possibile, suddividere alimenti più grandi in pezzi più piccoli
- Gli alimenti piatti scongelano più facilmente rispetto a quelli a forma di panetto
- Scongelare i prodotti da forno (pane, panini, torte ecc.) sempre **senza copertura**, altrimenti diventano molli. Mettere della carta da cucina sotto questi prodotti (assorbe l'umidità in eccesso). Dopo il processo di scongelamento, togliere la carta affinché non si attacchi all'alimento
- Scongelare il pane sempre soltanto coi tasti «Defrost» e non con la funzione Combi oppure Grill: pericolo d'incendio!
- Aggiungere al surgelato sempre un po' di liquido
- Scongelando alimenti di spessore irregolare (ad es. pesci interi o pol-lame), coprire la superficie delle parti sottili (la coda o le ali) con un po' di pellicola di alluminio.

Attenzione! Mantenere la pellicola a una distanza di **almeno 3 cm** dalle pareti interne, altrimenti possono formarsi delle scintille

- Badare che l'alimento da scongelare non inizi a cuocere
- La pellicola e i contenitori idonei per il microonde, il coperchio nonché la calotta di copertura sono ottenibili presso MIGROS (ad es. «MICRO CLEVER» dal programma M-Top-Line)

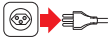
Importante!

- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- **L'apparecchio entra in funzione soltanto se la porta è perfettamente chiusa**
- **Gli alimenti scongelati vanno immediatamente cotti, consumati o messi in frigorifero**



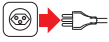


17. Dopo l'uso



- Alla fine del processo di cottura si sentono cinque bip e l'apparecchio si spegne completamente
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio (soprattutto gli elementi della griglia)
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio dopo l'uso (vedi «Pulizia» a pagina 28)

Custodia / Manutenzione



Custodia

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare il forno a microonde in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

Manutenzione

Il forno a microonde non necessita di manutenzione, non deve essere lubrificato né oliato. Pulire regolarmente e mantenere pulite le guarnizioni della porta. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.



Corpo dell'apparecchio e frontalino

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua, né pulirli sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi. Pulire soltanto con un panno morbido, leggermente umido; quindi lasciare asciugare bene. Durante questa operazione, badare che la spina non entri in contatto con l'umidità

Importante!

- **Non deve entrare acqua nelle feritoie di ventilazione!**



Vano cottura e porta dotata di dispositivo di sicurezza

- Pulire a fondo il vano cottura e la porta, comprese le guarnizioni ermetiche e la finestra in vetro, con un panno umido oppure una spugna non abrasiva (non la spugnetta con la superficie verde), quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)

Nota:

- Dopo la pulizia, asciugare completamente il vano cottura, evitando così i cattivi odori



Piatto grill

- Pulire il piatto grill con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare bene

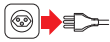
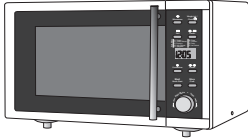
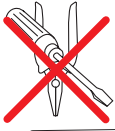
Attenzione:

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi



Base girevole e piatto rotante in vetro

- Pulire il piatto rotante in vetro con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare con cura. Il piatto rotante può essere messo anche in lavastoviglie
- Risciacquare accuratamente la base girevole con acqua calda, quindi asciugare bene. Le rotelline devono restare scorrevoli per garantire la regolare rotazione del piatto
- Nel caso in cui la base girevole o il piatto rotante fossero rovinati/rotti è possibile sostituirli presso il servizio clienti della MIGROS



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Nel caso in cui non si riesca a risolvere un problema con l'ausilio della seguente tabella, rivolgersi al servizio clienti più vicino della MIGROS oppure contattare la M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

problemi	possibile causa	soluzione	pag.
L'apparecchio non si avvia	- la spina non è inserita in modo corretto	- estrarre la spina. Reinserirla dopo 10 secondi	10
	- salta il fusibile e l'interruttore automatico si attiva	- far sostituire il fusibile presso MIGROS-Service	29
	- presa di corrente difettosa	- testare la presa di corrente con altri apparecchi	
	- la porta non è chiusa correttamente	- chiudere la porta in modo corretto	
	- durata della cottura non selezionata	- selezionare la durata della cottura	13
Formazione di scintille	- vengono utilizzate stoviglie inadeguate?	- utilizzare contenitori adatti per il microonde	2, 8
	- non ci sono alimenti nel vano cottura?	- utilizzare sempre il microonde con gli alimenti	2
	- viene utilizzata pellicola di alluminio?	- mantenere una distanza di almeno 3 cm tra la pellicola di alluminio e le pareti interne	26
Durante il funzionamento la base girevole emette rumori fastidiosi	- le rotelle o il pavimento del vano cottura sono sporchi	- pulire la base girevole	28
Il forno a microonde disturba la ricezione TV e Radio	- è possibile che la ricezione di Radio e TV venga disturbata, è una cosa del tutto normale, non pericolosa	- mantenere una distanza ragionevole dal microonde	2, 7
L'illuminazione del vano cottura è debole	- durante il funzionamento con un livello di potenza ridotto è un fattore del tutto normale		

segue ...



30 Guasti

problema	possibile causa	soluzione	pag.
Il vapore bollente si accumula sulla porta e fuoriesce dalle feritoie di ventilazione	– durante la cottura si sprigiona vapore dagli alimenti, che esce dalle feritoie di ventilazione; può, però, accumularsi anche sulla porta. Si tratta di un fenomeno normale, non pericoloso	– non si tratta di un difetto	
Inavvertitamente l'apparecchio è stato messo in funzione senza alimenti		– premere 2x il tasto «Stop/Clear»	11,13
La ventilazione è in funzione terminato il tempo di cottura	– non si tratta di un difetto: la ventilazione serve per raffreddare l'apparecchio e si spegne automaticamente		

Ricetta

Pan di Spagna

Ingredienti

- 120 g di farina
- 120 g di zucchero
- 4 uova (separare il tuorlo dall'albume)
- 1 presa di sale
- 1 limone bio (succo)
- 2 cucchiaino di zucchero

1. Separare i tuorli dagli albumi. Salare gli albumi e montarli a neve con il frullatore a mano. Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e continuare a frullare. Poi aggiungere un altro cucchiaino di zucchero e finire di frullare
2. In una seconda ciotola far schiumare brevemente con il frullatore a mano i tuorli e lo zucchero. Aggiungere il succo di limone
3. Con l'aiuto di una spatola mescolare molto delicatamente gli albumi montati a neve e la farina con l'impasto dei tuorli, fino ad ottenere una massa leggera e morbida
4. Distribuire la pasta così ottenuta in uno stampo da torta rotondo (diametro 22-24 cm), foderato con carta da forno e pareggiare
5. Dopo la cottura al forno appoggiare lo stampo da torta su una griglia e lasciar raffreddare. Infine togliere con delicatezza il bordo dello stampo
6. Eventualmente tagliare il pan di spagna orizzontalmente con un grande coltello da pane (si ottiene così una superficie piatta per la farcitura)
7. Farcire a piacere con frutta (p.es. fragole) e ricoprire di gelatina alla fragola. Può essere servito con panna montata



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

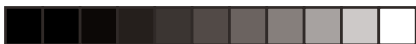
Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	1200 Watt
Potenza microonde min.	80 Watt
Potenza microonde max.	800 Watt
Potenza grill max.	1200 Watt
Potenza Funzione aria calda max.	2200 Watt
Capacità vano cottura	20 litri
Piatto rotante in vetro	ø 24.5 cm
Dimensioni larghezza x altezza x profondità	ca. 452 x 262 x 395 mm
Lunghezza cavo di alimentazione	ca. 1 m
Peso apparecchio di base	ca. 14.4 kg
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> - microonde (corpo dell'apparecchio) metallo / plastica - porta con maniglia metallo / vetro / plastica - piatto rotante vetro - base girevole plastica - griglia metallo
Deparassitato	secondo le norme UE
Approvato da	CE
M-Garanzia	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	piatto rotante in vetro, base girevole, piatto grill e presa per il piatto grill

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.







Garanzia



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS Service

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:

0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,

4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto