



D

MIO★STAR

MGC 2310MI Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung







Mikrowellengerät MGC 2310MI

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	29
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Reinigung	30
Auspacken	3	Störungen	31
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Rezept Biscuitkuchen	32
Kurzanleitung	5	Entsorgung	33
Inbetriebnahme	6	Technische Daten	33
– 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		
– Grillieren	22		
– Kombistufe mit Vorheizen (Preheat + Combi)	24		
– Auftauen	26		
– Nach dem Gebrauch	29		



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 Mikrowellen-Leistung und bei eingestellter Gardauer startet das Gerät den Betrieb**
 - **Nie am Sicherheitsverschluss manipulieren. Sicherstellen, dass Türe sowie die Türdichtungen immer intakt sind**
 - **Gerät nie leer laufen lassen (Gefahr von Geräteschaden)**
 - **Keine Lebewesen in den Garraum stellen**
 - **Der Kochvorgang muss überwacht werden!**
 - **Lebensmittel können brennen oder Rauch erzeugen. Wenn Lebensmittel brennen, sofort Netzstecker ziehen. Türe nicht öffnen, das Metallgehäuse ist feuersicher!**
 - Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
 - Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen



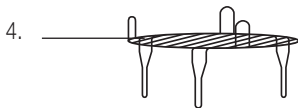
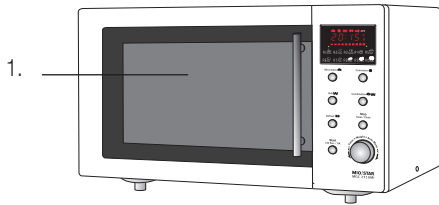
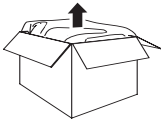


Hinweise zu dieser Anleitung

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

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

Auspacken



– Mikrowellengerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen

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

1. Mikrowellengerät
2. Glasdreheller
3. Drehunterlage
4. Grillrost

– Glasdreheller und Grillrost 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!

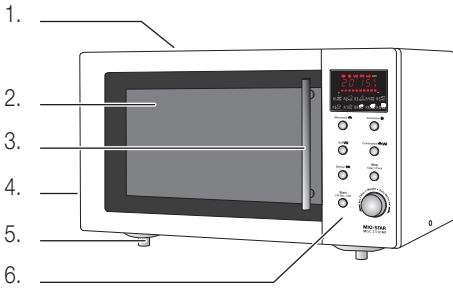
Tipp:

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



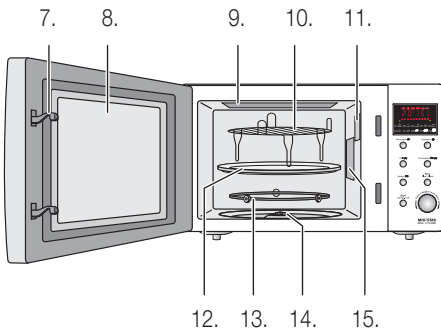
4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Mikrowellengerät:

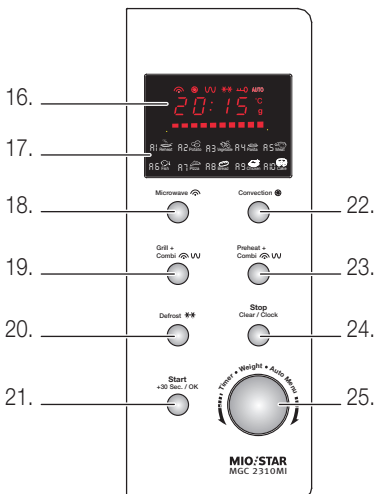
1. Gehäuse (Oberseite während Grillbetrieb heiss)
2. Abgedichtete Sicherheitstüre mit Sichtfenster
3. Türgriff zum Öffnen (ziehen)
4. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
5. Füße (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)
6. Bedienteil



Garraum:

7. Verschlussshaken von Türe
8. Türe
9. Integriertes Grillelement (1200 W)
10. Grillrost verchromt
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. Multifunktionsanzeige (Uhr, Kochdauer und Gewicht)
17. Übersicht «Auto-Menu» (Seite 16)
18. **Microwave**: Mikrowellenleistung einstellen
19. **Grill**: Grillbetrieb (Seite 22)
20. **Defrost**: Auftauen nach Gewicht oder Zeit (Seite 26)
21. **Start +30 Sec./OK**: Kochvorgang starten / Schnellstart-Funktion / Bestätigen
22. **Convection**: Heissluftbetrieb (Seite 20)
23. **Preheat + Combi**: Vorheizen mit Kombibetrieb Mikrowelle und Grill (Seite 24)
24. **Stop/Clear/Clock**: Stop-, Pause- und Löschfunktion und Uhrzeit stellen
25. **Timer, Weight, Auto Menu**: Drehknopf zum Einstellen von Schaltuhr, Gewicht und Auto-Menü (Voreinstellung für 10 verschiedene Menüs)



Kurzanleitung

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

1. Aufstellen

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

2. Zusammensetzen

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

Hinweise:

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

3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

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

4. Anschliessen und Uhr einstellen

- Netzstecker einstecken
- Uhr einstellen, siehe Seite 10

5. Inbetriebnahme

- Flüssigkeit/Speise in mikrowellenfestem Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen

Wichtig!

- Niemals verschlossene Gläser, Büchsen oder ganze Eier erhitzen (Explosionsgefahr!)
- Nur mikrowellenfeste Gefässe verwenden (speziell bei Glas, da dieses sonst brechen kann)

5.1 Schnellstart-Funktion

- Siehe Seite 12

5.2 Garen

- Funktionstaste «**Microwave**» drücken. In der Anzeige blinkt P 100 (ein Piepston ertönt)
- Durch wiederholtes Drücken von «**Microwave**») die gewünschte Leistung einstellen:
 - P 100 bis P 10 für 100 % bis 10 % Mikrowellenleistung
- Taste «**Start/+30 Sec./OK**» drücken
- Mit «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste Garvorgang starten
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren: Stop/Clear/Clock**»-Taste drücken und Tür öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren Türe schliessen und mit «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste Garvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus
- **Standzeit:** Nach dem Garen muss sich die Temperatur im Gericht noch gleichmässig verteilen, daher Gericht noch einige Minuten zum Nachziehen stehen lassen

Auftauen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 28

Erwärmen

- Siehe Anwendungstabelle Seite 18

Heissluft-Betrieb

- Siehe Anwendungstabelle Seite 20

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 30)





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 (Überheizungs- 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 Grillrost 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 30).

Verwendungszweck



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

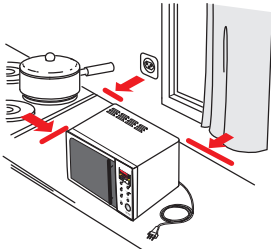
Das Gerät ist sofort einsatzbereit, braucht keine Vorwärmphase und kann sekundenschnell Temperaturen um den Siedepunkt erreichen. Aufgrund der kurzen Kochzeit bleibt der Eigengeschmack der Lebensmittel erhalten und es findet kein Verkochen statt.

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



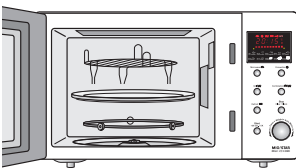
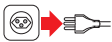


1. Aufstellen

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 **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen

Hinweise:

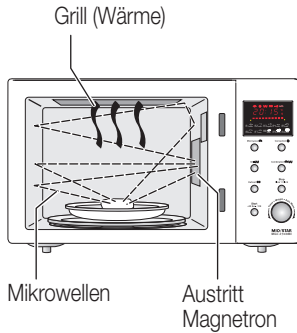
- Drehteller **niemals umgekehrt** einlegen
- Das Gerät funktioniert nur, wenn Drehunterlage und Drehteller korrekt eingesetzt sind
- **Gerät nie ohne Drehunterlage und Drehteller betreiben**





8 Inbetriebnahme

Deutsch



3. Mikrowelle, was Sie wissen sollten

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

Funktionsweise

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

Was sind Mikrowellen?

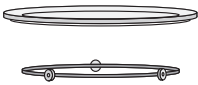
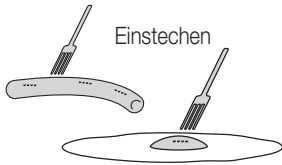
Mikrowellen sind hochfrequente, elektromagnetische Wellen. Sie sind unsichtbar, ähnlich wie bei Radio-, Fernseh-, Natel- und Radarwellen. Sie durchdringen Papier, Glas, Porzellan und Kunststoffe, ohne dass diese erhitzt werden. Von Metall werden sie jedoch, wie Licht an einem Spiegel, reflektiert. Deshalb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





Kann ich alles garen?

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

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

Was muss ich beachten?

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

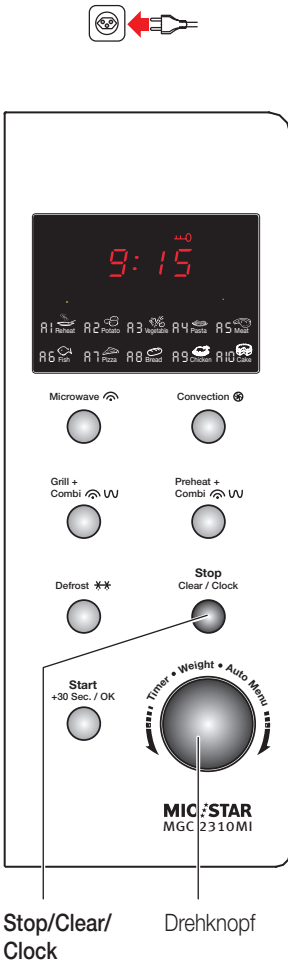
Allgemein: Verwenden Sie das Gerät nie ohne Drehteller oder ohne Gargut, da dies zu Geräteschäden durch Überlastung führen kann. Achten Sie immer darauf, dass das Gargut einen Mindestabstand von ca. 3 cm von der Gehäusewand hat, da sonst eine Funkenbildung entstehen kann. Nahrungsmittel mit grossem Wasser- oder Fettgehalt garen schneller als trockene Produkte. **Tipp:** Trockene Lebensmittel anfeuchten. Die Mikrowellen durchdringen das Kochgut nicht regelmässig, weil sie abgelenkt werden, oder weil das Wasser unregelmässig verteilt ist. Dadurch kann das Kochgut unregelmässig erhitzt sein. **Tipp:** Kochgut periodisch umrühren oder drehen. Speziell Kleinkindernahrung gut umrühren und ausgiebig vorkosten.

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

Sicherheit

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





4. Anschliessen und Uhr einstellen

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheint 0:00
- Taste «**Stop/Clear/Clock**» drücken; ein Piepston ertönt, die Stundenanzeige blinkt (0:00) und ein kleines Uhrensymbol leuchtet
- **Drehknopf** drehen, um die gewünschte Stunde einzustellen (z.B. 18:00)
- Taste «**Start/+30 Sec./OK**» drücken; ein Piepston ertönt und die Minutenanzeige blinkt (z.B. 09:00)
- Mit dem **Drehknopf**, die Minutenanzeige einstellen (z.B. 9:15)
- Taste «**Start/+30 Sec./OK**» drücken, um die Einstellung zu bestätigen (das Uhrensymbol erlischt und in der Anzeige blinkt «:»)

Hinweise:

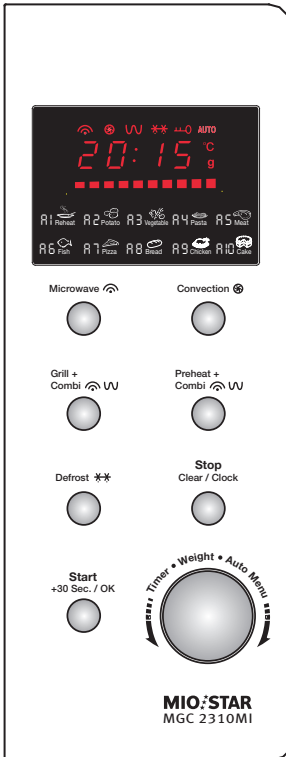
- Die Uhrstellfunktion kann durch Drücken der «**Stop/Clear/Clock**»-Taste jederzeit beendet werden
- Nach Stromunterbruch oder bei Sommer-/Winterzeitumstellung Uhr wie beschrieben neu einstellen

5. Kindersicherung

- Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Diese bei Abwesenheit aktivieren
- Tasten «**Stop/Clear/Clock**» und «**Start/+30 Sec./OK**» im ausgeschalteten Zustand gleichzeitig drücken. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheint ein Schlosssymbol
- Kindersicherung durch erneutes, gleichzeitiges Drücken der Tasten «**Stop/Clear/Clock**» und «**Start/+30 Sec./OK**» ausschalten. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erlischt das Schlosssymbol

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)

«Convection»

- Für Heissluftbetrieb. Taste so oft drücken bis gewünschte Temperatur angezeigt wird (110 - 200 °C), mit Drehrad Backzeit einstellen. Mit «Start/+30 Sec./OK» Backvorgang starten

«Grill + Combi»

- Grill- oder Kombibetrieb mit Mikrowelle (G - 1 = Grill, C - 1 bis C - 2 = Combi 1 bis 2; siehe Seite 22)

«Preheat + Combi»

- Grill und Mikrowellen-Kombination, jedoch zusätzlich mit vorheizen des Ofens. Taste so oft drücken bis gewünschte Temperatur angezeigt wird (110 - 200 °C), mit Drehrad Garzeit einstellen. Mit «Start/+30 Sec./OK» Garvorgang starten (siehe Seite 24)

«Defrost (Weight/Time)»

- Auftauen nach Gewicht (= «dEF 1»; siehe Seite 26)
- Auftauen nach Zeit (= «dEF 2»; siehe Seite 27)

«Start/+30 Sec./OK»

- Für Schnell-Start Taste drücken und das Gerät gart während 30 Sekunden (Anzeige: 0:30) mit 100%-Mikrowellenleistung
- Bestätigungs-Taste

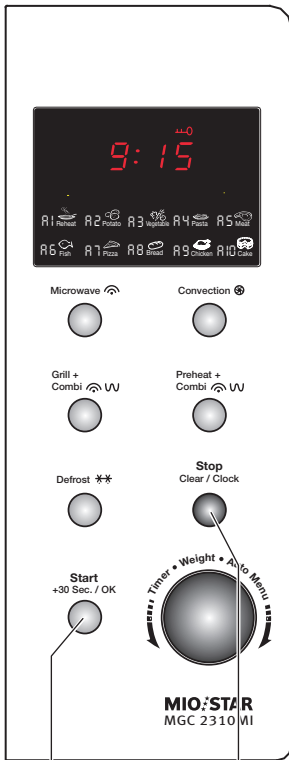
«Stop/Clear/Clock»

- Taste einmal drücken: Der Garvorgang wird unterbrochen (= Pause) und die Speisen können umgerührt werden. Durch erneutes Drücken der Taste «Start/+30 Sec./OK» Garvorgang fortsetzen
- Taste zweimal drücken: Der Garvorgang wird gestoppt und alle Einstellungen werden gelöscht
- Uhr stellen (siehe Seite 10)

«Timer, Weight, Auto-Menu»

- Drehknopf zum Einstellen der Mikrowellen-Leistungsstufe, Zeit und Gewicht
- Aus der Stopp-Stellung (= vorgängig keine Tasten gedrückt) Wahl von Auto-Menu 1-10 (siehe Seite 16)

Deutsch



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

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

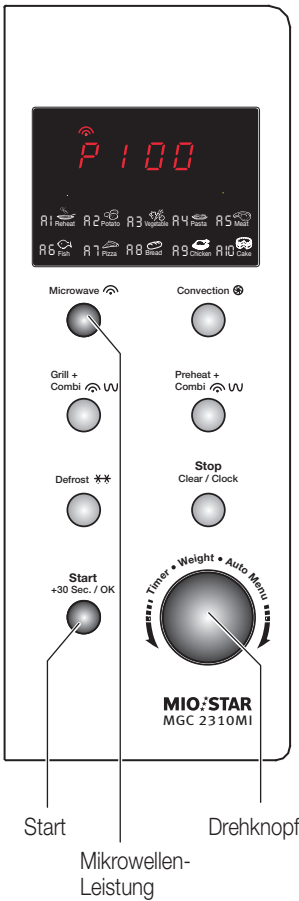
8. Garen

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

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

Mit der Funktionstaste «**Microwave**» und dem Drehknopf werden 5 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen (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 blinkt P 100 (= 100 % Leistung) und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken von «**Microwave**» die gewünschte Leistung einstellen




Die Einstellmöglichkeiten und 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 100 = 100% Leistung)

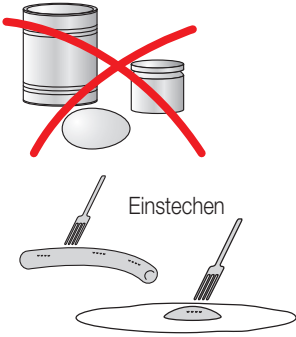
- Mit dem **Drehknopf** , die gewünschte **Gardauer einstellen**. Die Einstellmöglichkeiten: 5 Sekunden (Anzeige: 0:05) bis 95 Minuten (95:00). Typische Garzeiten finden Sie auf der Seite 15
- Durch Drücken der Taste **«Start/+30 Sec./OK» Garvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren**. Dazu **«Stop/Clear/Clock»-Taste drücken** und **Türe öffnen**. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren **Türe wieder schliessen** und durch Drücken der Taste **«Start/+30 Sec./OK» Kochvorgang fortsetzen** (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus (Garraumbeleuchtung schaltet auch aus)
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die **«Stop/Clear/Clock»-Taste zweimal gedrückt** wird (es ertönt dabei ein Piepston und das Gerät schaltet komplett aus)

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



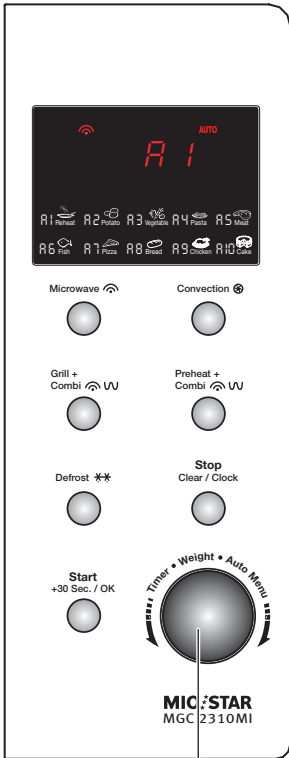
8.1 Typische Garzeiten:

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%» Mikrowellen-Leistung; Angaben in Minuten



Auto-Menu:
– Drehknopf drehen



9. Auto-Menu-Funktion

Die Auto-Menu-Funktion hat eine Voreinstellung für zehn Standard-Anwendungen und vereinfacht so die Bedienung.

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- **Drehknopf** drehen (ein Piepston ertönt). Dann das gewünschte Auto-Menu wählen, z.B. «A-1» für Aufwärmen (=Reheat) oder «A-7» für Pizza und durch Drücken von «Start/+30 Sec./OK» bestätigen (ein Piepston ertönt)
- Mit dem **Drehknopf** das Gewicht der Speisen wählen, z.B. «300» für 300 Gramm
- Durch Drücken der «Start/+30 Sec./OK»-Taste **Garvorgang starten**. In der Anzeige erscheint die Gardauer, z.B. 7:30 für sieben Minuten und 30 Sekunden.
Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren**. Dazu «Stop/Clear/Clock»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «Start/+30 Sec./OK»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus (Garraumbelichtung schaltet auch aus)

Hinweise:

- Mit der «Stop/Clear/Clock»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden, um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «Start/+30 Sec./OK»-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:

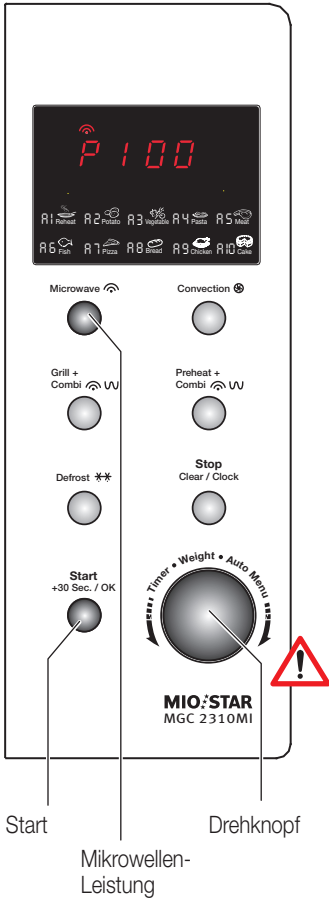
Bei den nachfolgenden Gar-Beispielen handelt es sich um Richtwerte. Die Beispiele gehen von einer Zimmertemperatur des Gemüses aus. Bei Speisen direkt aus dem Kühlschrank gelten längere Garzeiten.

Menu	Gewicht ¹⁾	Anzeige Garzeit ²⁾	Leistung ³⁾
A 1 Reheat (Aufwärmen)	200 g	2:00	100 %
	300 g	3:00	100 %
	400 g	4:00	100 %
	500 g	5:00	100 %
A 2 Potato (Kartoffeln)	230 g	6:00	100 %
	460 g	8:30	100 %
	690 g	12:00	100 %
A 3 Vegetable (Gemüse)	200 g	3:00	100 %
	300 g	4:00	100 %
	400 g	5:00	100 %
	500 g	6:00	100 %
A 4 Pasta (Teigwaren)	50 g	18:00	80 %
	100 g	21:00	80 %
	150 g	24:00	80 %
A 5 Meat (Fleisch)	200 g	2:40	100 %
	300 g	4:20	100 %
	400 g	5:30	100 %
	500 g	6:30	100 %
A 6 Fish (Fisch)	200 g	4:00	80 %
	300 g	5:30	80 %
	400 g	7:00	80 %
	500 g	8:30	80 %
A 7 Pizza ⁴⁾	300 g	3:00	100 %
		4:30	100 % Grill
	400 g	4:00	100 %
		5:00	100 % Grill
A 8 Bread (Brot)	50 g	4:30	100 % Grill
	100 g	5:00	100 % Grill
A 9 Chicken ⁵⁾ (Poulet)	750 g	35:00	64 % Grill/ 36 % Mikro- welle
	1000 g	40:00	
	1250 g	45:00	
A 10 Cake ^{6) 7)} (nur für Biscuit-Kuchen geeignet)	475 g	ca. 4:00	Vorheizen
		55:00	Backen 160 °C

- 1) pro Durchgang
- 2) Angaben in Minuten
- 3) Wenn nicht anderst erwähnt Mikrowellenleistung (in % der Garzeit)
- 4) Pizza ohne Grillrost direkt auf Glasdrehsteller legen
- 5) Grillrost in die untere Stellung drehen
- 6) Runde Backform direkt auf Glasdrehsteller stellen
- 7) Menü ist nur für Biscuit-Kuchen geeignet. Gewicht, Temperatur und Backzeit können nicht verändert werden. Nach ca. 4 Minuten vorheizen ertönen zwei Piepstöne und «160 °C» blinkt. Kuchenblech auf Glasdrehsteller stellen und Türe wieder schliessen. Rezept auf Seite 32



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 blinkt «P 1:00» und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken von «**Microwave**» die gewünschte Leistung einstellen (siehe auch Übersicht auf Seite 13)
- Mit dem **Drehknopf** , die Gardauer, 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/+30 Sec./OK**»-Taste **Garvorgang starten**. In der Anzeige erscheint die Gardauer, 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/Clock**»-Taste drücken und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!** Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der Taste «**Start/+30 Sec./OK**» Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus (Garraumbeleuchtung schaltet auch 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, 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. Sicherheitstipp: 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

Deutsch

10.1 Typische Garzeiten von fertigen Gerichten/Getränken:

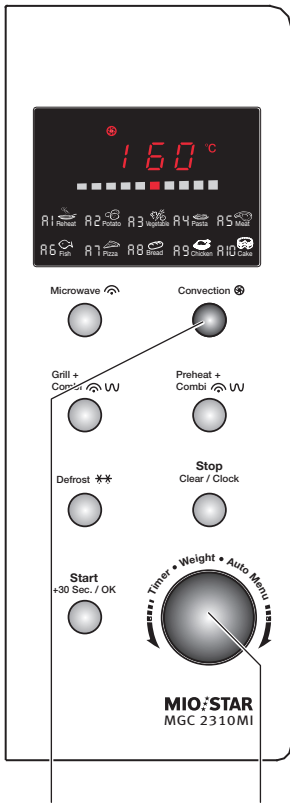
Lebensmittel	Menge *)	Garzeit **)	Hinweis
Tellergericht (z.B. Schnitzel mit Reis, Bohnen)	400 g	2-3	mit Abdeckung garen
Kartoffeln	150 g	2	mit Wasser beträufeln, mit Abdeckung garen
Langkornreis	150 g	2	mit Öl beträufeln, mit Abdeckung garen
Nudeln	150 g	1-2	mit Wasser beträufeln, mit Abdeckung garen
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



Deutsch



-Temperatur einstellen

Drehknopf



11. Heissluft-Betrieb

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

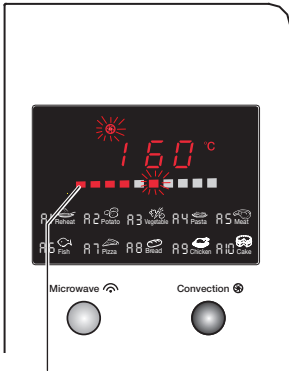
Ofen vorheizen (Heissluft-Betrieb)

- Gerätetüre öffnen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Convection**» drücken. In der Anzeige erscheint «110» für 110 °C (= Temperatur der Heissluft (=Convection)) und ein Piepston 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. Auf der Balkenanzeige zeigt ein Feld des roten Balkens die eingestellte Temperatur an
- Verwenden Sie zum Auftauen 110 °C, zum Backen 140 oder 180 °C und 180 bis 200 °C für Grill-Geflügel.
- Durch Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste **Ofen vorheizen starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige blinkt das Symbol ⚙️ für Heissluft-Betrieb und ein Feld in der Balkenanzeige. Die Balkenanzeige steigt langsam bis zum blinkenden Feld an und zeigt so den Aufheizvorgang an. In unregelmässigen Abständen schaltet sich jeweils das Gebläse ein
- Sobald der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein Doppel-Piepston. Jetzt Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen und Türe schliessen

Vorsicht: Teile des Gerätes sind jetzt sehr heiss!

Backvorgang starten

- Mit dem **Drehknopf** ⚙️, die Gardauer, 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/+30 Sec./OK**»-Taste **Heissluft-Anwendung starten**. In der Anzeige erscheint die Gardauer, z.B. «45:00» für 45 Minuten.
- Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige blinkt das Symbol ⚙️ für Heissluftbetrieb
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus



Balkenanzeige

Hinweise:

- Mit der «**Stop/Clear/Clock**»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden, um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-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**
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die «**Stop/Clear/Clock**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepstön und das Gerät schaltet komplett aus)

Typische Heissluft-Garzeiten

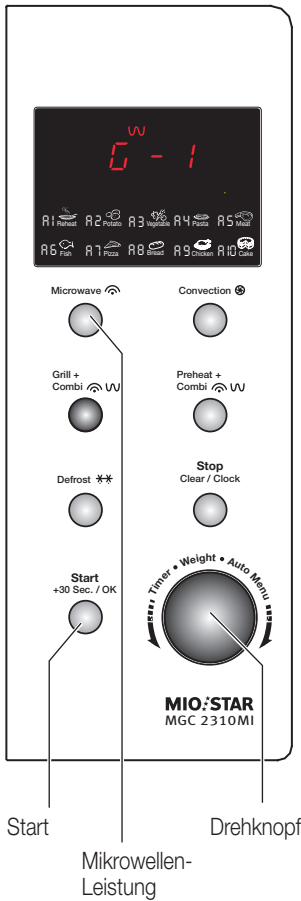
Gargut	Gewicht	Temperatur	Garzeit
Grilliertes Geflügel	1.5 kg Poulet	200 °C	45 Min.
Kuchen backen	20 cm Durchmesser	180 °C	45 Min.
Gebäck backen	25 Stück	180 °C	20 Min.
Pizza backen	15 mm Dicke	200 °C	30 Min.



Wichtig!

- **Gerät während der Heissluft-Anwendung nie unbeaufsichtigt lassen**

Deutsch



12. 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 **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen (oder Behälter mittig auf den Drehteller stellen). Der Grillrost kann - je nach Gargut - so gedreht werden, dass er oben oder unten ist (z.B. Pizza oben, Poulet unten)
- Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Funktionstaste «**Grill/Combi.**» drücken. In der Anzeige leuchtet «G - 1» und ein Piepston ertönt
- Durch wiederholtes Drücken von «**Grill/Combi.**» die gewünschte Funktion einstellen. Auf den Stufen «G - 1» und «G - 2» sind Mikrowelle und Grill gleichzeitig in Funktion. In der Stellung «G - 1» ist nur der Grill eingeschaltet:

Anzeige/ Einstellung	Leistung von - Mikrowelle	- Grill	Anwendung (siehe auch nächste Seite)
G - 1	0	100 % (1200 W)	Reiner Grill-Betrieb
G - 1	55 % (440 W)	45 % (540 W)	Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb: Auffläufe, Gratins
G - 2	36 % (290 W)	64 % (770 W)	Wie «G - 2», jedoch mit tieferer Grilleistung

Hinweise:

- **Niemals Brot in den Combi- oder Grill-Positionen auftauen/erwärmen: Brandgefahr!**
- Die Anwendung mit einer der Kombistufen Grill/Mikrowelle empfiehlt sich beispielweise für panierte Schnitzel, gebrillte Poulets, Pizza oder überbackene Zwiebelsuppe. Die Speisen vorher mit Butter, Öl oder Honig einpinseln
- Mit dem **Drehknopf** die gewünschte **Gardauer** einstellen. Die Einstellmöglichkeiten: 5 Sekunden (Anzeige: 0:05) bis 95 Minuten (95:00)
- Durch Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste **Garvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert





- Bei Kombi-Betrieb Speisen von Zeit zu Zeit umrühren. Dazu «**Stop/Clear/Clock**»-Taste drücken und Türe öffnen.

Vorsicht! Entweichender Dampf! Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste Kochvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus (Garraumbeleuchtung schaltet auch aus)

- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die «**Stop/Clear/Clock**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepston und das Gerät schaltet komplett aus)

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

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

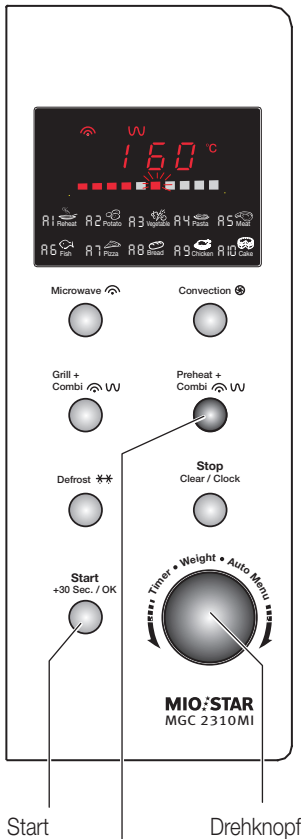


Wichtig!

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



Deutsch



13. Kombistufe mit Vorheizen (Preheat + Combi)

Bei dieser Anwendung wird der Garraum zuerst auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt (= «Preheat»). Anschliessend startet der Kombibetrieb mit Grill und Mikrowelle.

Durch das Vorheizen werden die Speisen noch besser, da sie so weniger lang gegart werden. Poulet wird zum Beispiel knuspriger und brauner.

- Gerätetüre öffnen
- Für Grillfunktion den **Grillrost** auf den **Drehteller** stellen (oder Behälter mittig auf den Drehteller stellen). Der Grillrost kann - je nach Gargut - so gedreht werden, dass er oben oder unten ist (z.B. Pizza oben, Poulet unten)
- Sicherheitstüre schliessen
- Durch wiederholtes Drücken der Taste **«Preheat + Combi»** die gewünschte Temperatur einstellen. Folgende Temperaturen können gewählt werden: 110,120,130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 und 200 °C. Auf der Balkenanzeige zeigt ein Feld des roten Balkens die eingestellte Temperatur an.
Verwenden Sie zum Backen 140 oder 180 °C und 180 bis 200 °C für Grill-Geflügel
- Durch Drücken der **«Start+30 Sec./OK»**-Taste **Vorheizfunktion starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert. In der Anzeige blinken die Mikrowelle- und Grill-Symbole, sowie ein Feld in der Balkenanzeige. Die Balkenanzeige steigt langsam bis zum blinkenden Feld an und zeigt so den Aufheizvorgang an. In unregelmässigen Abständen schaltet sich jeweils das Gebläse ein

- Sobald der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein Doppel-Piepston. Jetzt Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen.

Vorsicht: Teile des Gerätes sind jetzt sehr heiss!

- Gargut auf Drehteller oder Grillrost stellen und Türe schliessen

Garvorgang starten

- Mit dem **Drehknopf**  die Gardauer, z.B. «15:00» für 15 Minuten einstellen

Hinweise:

- Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertigprodukten



- Durch Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste **Anwendung starten**. In der Anzeige erscheint die Gardauer, z.B. «15:00» für 15 Minuten. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit** ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus

Hinweise:

- Mit der «**Stop/Clear/Clock**»-Taste kann der Garvorgang jederzeit unterbrochen werden, um z.B. das Gargut umzurühren
- Durch erneutes Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste wird der Garvorgang wieder fortgesetzt

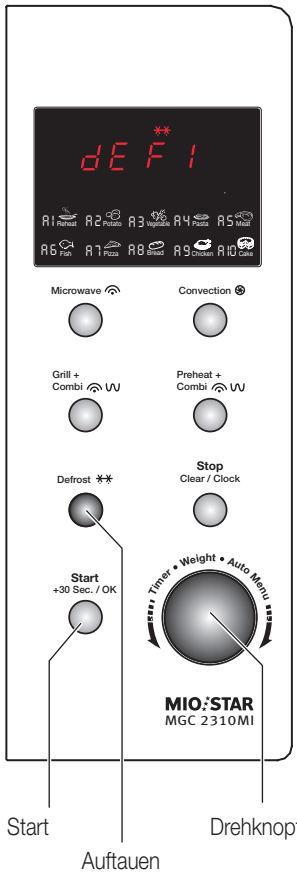
Wichtig!



- **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**
- Der Kochvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Gardauer beendet werden, indem die «**Stop/Clear/Clock**»-Taste zweimal gedrückt wird (es ertönt dabei ein Piepstön und das Gerät schaltet komplett aus)
- **Niemals Brot in den Kombi- oder Grill-Positionen auftauen/erwärmen: Brandgefahr!**



Deutsch



14. Auftauen

Mit diesem Mikrowellengerät stehen zwei Auftaumethoden zur Verfügung: Auftauen nach Gewicht oder nach Zeit.

14.1 Auftauen nach Gewicht («Defrost by Weight»)

- Gerätetüre öffnen
 - Gewicht von Speise wägen (sofern nicht schon bekannt)
 - Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
 - Behälter mittig auf den Drehteller stellen
 - Sicherheitstüre schliessen
 - Taste «**Defrost**» einmal drücken. In der Anzeige erscheint «**dEF 1**» (=Defrost 1) und ein Piepstön ertönt
 - Mit dem **Drehknopf** das Gewicht des Auftaugutes in Gramm einstellen, z.B. «**500 g**».
- Die Einstellmöglichkeiten: in 100-g-Schritten von 100 bis 600 g, dann in 200-g-Schritten bis 2000 g (= 2 kg)

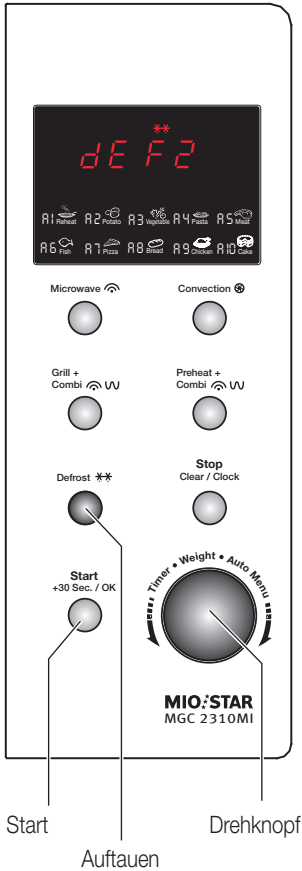
- Durch Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste **Auftauvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren**. Dazu «**Stop/Clear/Clock**»-Taste drücken (Gerät schaltet sich aus) und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**

Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «**Start/+30 Sec./OK**»-Taste Auftauvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus (Garraumbeleuchtung schaltet auch aus)
- Der Auftauvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Dauer durch Drücken der «**Stop/Clear/Clock**»-Taste gestoppt werden

Hinweise:

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



14.2 Auftauen nach Zeit («Defrost by Time»)

- Gerätetüre öffnen
- Speise in mikrowellenfesten Behälter geben und zudecken
- Behälter mittig auf den Drehteller stellen
- Sicherheitstüre schliessen
- Taste «Defrost» zweimal drücken. In der Anzeige erscheint «dEF2» (=Defrost 2) und ein Piepston ertönt
- Mit dem Drehknopf die Auftauzeit in Minuten und Sekunden einstellen, z.B. 5 Min und 30 Sekunden. Einstellmöglichkeiten: von 5 Sekunden (0:05 wird angezeigt) bis 95 Min. (95:00). Typische Auftauzeiten finden Sie auf der nächsten Seite
- Durch Drücken der «Start/+30 Sec./OK»-Taste **Auftauvorgang starten**. Während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet und der Drehteller rotiert
- **Speisen von Zeit zu Zeit umrühren**. Dazu «Stop/Clear/Clock»-Taste drücken (Gerät schaltet sich aus) und Türe öffnen. **Vorsicht! Entweichender Dampf!**
Nach dem Umrühren Türe wieder schliessen und durch Drücken der «Start/+30 Sec./OK»-Taste Auftauvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen fünf Piepstöne und das Gerät schaltet komplett aus (Garräumbeleuchtung schaltet auch aus)
- Der Auftauvorgang kann vor Ablauf der eingegebenen Dauer beendet werden, indem die «Stop/Clear/Clock»-Taste zweimal gedrückt wird

14.3 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 «Defrost»-Taste und nie 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

Fortsetzung ...



14.3 Wichtige Hinweise zum Auftauen (Fortsetzung)

- 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
- Auftaute Lebensmittel unmittelbar weiterverarbeiten, verzehren oder in den Kühlschrank stellen

14.4 Typische Auftauzeiten:

Die Beispiele basieren auf einer Lebensmitteltemperatur von -18 °C:

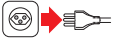
Lebensmittel	Menge	Auftauzeit *)	Nachtauzeit **)	Hinweise
Poulet-schenkel	500 g	10-12	15	Geflügel in einer Schale auf einen umgedrehten Teller legen, mehrmals wenden
Poulet	1100 g	22	20	
Güggeli	1300 g	26	25	
Brötchen	1 Stk. =40 g	½	5	danach toasten
Weissbrot	500 g	4	10	auf einem Metallgitter auftauen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

*) in Stellung «Defrost by Time» = «dFF2»; Angaben in Minuten

**) ausserhalb von Mikrowelle; Angaben in Minuten

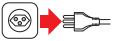


15. Nach dem Gebrauch



- 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 30)

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.

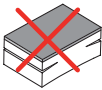


Gehäuse und Bedienteil

- 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!*

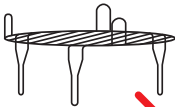


Garraum und Sicherheitstüre

- 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



Grillrost

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

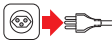
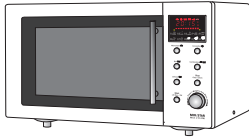
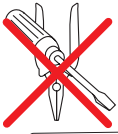
Achtung:

- 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	31
	- Steckdose fehlerhaft	- Steckdose mit anderen Geräten testen	
	- Tür nicht richtig geschlossen	- Tür richtig schliessen	
	- Gardauer nicht gewählt	- Gardauer wählen	12
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	27
Drehunterlage macht Störgeräusche während des Betriebs	- Die Rollen oder Garraum-boden sind verschmutzt	- Drehunterlage reinigen	30
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 ...



32 Störungen

Deutsch

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/Clock » drücken	13

Rezept

Biskuitteig («Sponge cake»)

Zutaten

- 100 g Mehl
- 110 g Zucker
- 10 g Maisstärke
- 4 Eier (Eiweiss und Eigelb trennen)
- 60 g Wasser
- 60 g Öl

1. Eier trennen. Eiweiss mit dem Handrührgerät steif schlagen, Zucker und Maisstärke begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee fest wird
2. Mit dem Handrührgerät Eigelb, Wasser und Öl in einem zweiten Gefäss kurz aufschäumen. Mehl darunter mischen
3. Mit einem Spachtel Eischnee in drei Lagen unter die Eigelbmasse heben
4. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes rundes Backblech geben und ausstreichen (Durchmesser 20 cm)



Entsorgung

33



- 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!)

Deutsch

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1300 Watt
Mikrowellen-Leistung <i>min.</i>		80 Watt
Mikrowellen-Leistung <i>max.</i>		800 Watt
Grill-Leistung <i>max.</i>		1200 Watt
Heisluft <i>max.</i>		1200 Watt
Garrauminhalt		23 Liter
Glasdrehteller		ø 27 cm
Masse Breite x Höhe x Tiefe		ca. 490 x 290 x 410 mm
Länge Netzkabel		ca. 0.9 m
Gewicht Grundgerät		ca. 13.7 kg
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> - Mikrowellengerät (Gehäuse) - Sicherheitstüre mit Griff - Drehteller - Drehunterlage - Grillrost 	<ul style="list-style-type: none"> Metal / Kunststoff Metal / Glas / Kunststoff Glas Kunststoff Metal
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		S+
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		Glasdrehteller, Drehunterlage und Grillrost

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich











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