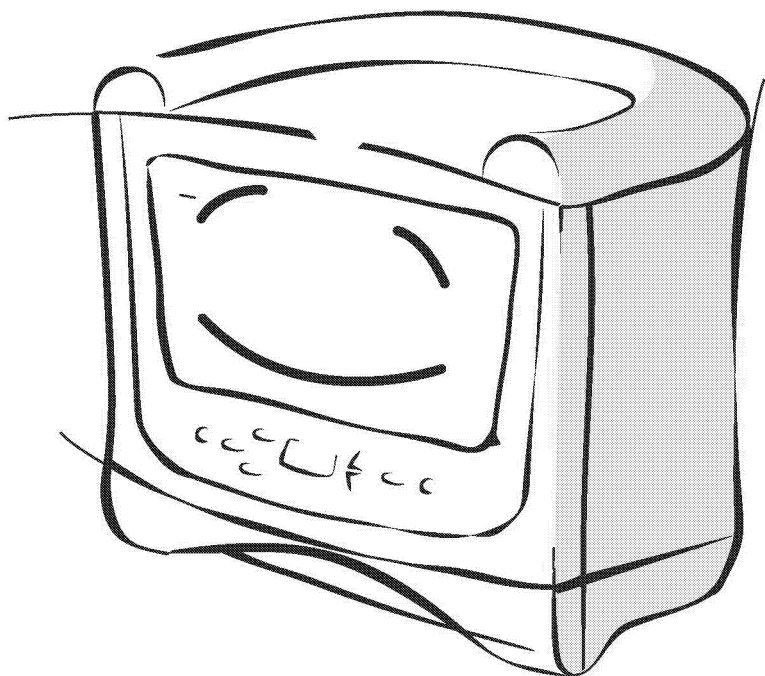


# Bedienungsanleitung

MWS 41 Art. Nr 7173.311



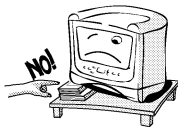
**MIO★STAR**

## AUFSTELLUNG

### VOR DEM ANSCHLIESSEN

**Die Spannung** auf dem Typenschild muss der **Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen**.

**Das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche stellen**, die das Gewicht des Geräts, der Speisen und Behälter aushält.



Behandeln Sie das Gerät vorsichtig.

**Das Gerät nicht in der Nähe** anderer Wärmequellen aufstellen. Die durch die Lüftungsöffnungen des Gerätes angesaugte Kühlluft darf eine Temperatur von 35 °C nicht überschreiten. Für eine ausreichende Belüftung muss über dem Gerät ein freier Raum von mindestens 8 cm Höhe verbleiben. Der Raum unter, über und um das Gerät darf nicht verstellt sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35 °C betrieben werden.

**Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist.** Die Gerätetür muss gut schließen. Die Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Alle Gegenstände aus dem Gerät entfernen und die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

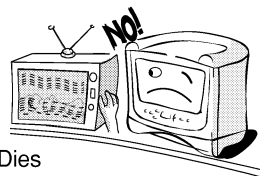
**Das Gerät nicht in Betrieb nehmen**, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, es nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen. Das Kabel von heißen Flächen fernhalten. Sonst können Stromschlag, Brand oder sonstige Risiken die Folge sein.

### NACH DEM ANSCHLIESSEN

**Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden**, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist.

Das Gerät **nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten** bzw.

Antennen aufstellen. Dies kann zu **Empfangsstörungen** führen.



**Die Erdung dieses Gerätes** ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus einer Nichteinhaltung dieser Vorschrift resultieren.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIE GEBRAUCHSANWEISUNG AUFMERKSAM DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN

**Keine brennbaren Materialien** in dem Gerät selbst oder in seiner Nähe erhitzen oder verwenden. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

**Keine korrosiven Chemikalien** oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Speisen entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle oder Laborzwecke.

**Das Mikrowellengerät nicht** zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.

**Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums anfängt zu brennen**, Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Den Netzstecker abtrennen oder die Sicherung im Schaltkasten herausnehmen.

**Die Speisen nicht länger als nötig garen.** Es besteht Brandgefahr.

**Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen**, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen und einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

 **WARNUNG!**

**Verwenden Sie Ihr Mikrowellengerät niemals**, um Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern zu erhitzen. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.



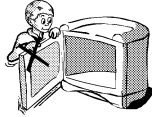
## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### ⚠️ WARNUNG!

**Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.**

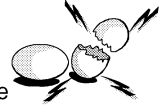
Ohne zusätzliche Beaufsichtigung darf das Gerät nicht von kleinen Kindern oder Invaliden benutzt werden.

Stellen Sie sicher, dass Kinder bei Verwendung dieses Mikrowellengerätes nicht mit dem Gerät spielen.



### EIER

**Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da sie auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.**



### ⚠️ WARNUNG!

**Die Türdichtung und die schließenden Bereiche müssen regelmäßig auf Beschädigungen geprüft werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.**

## VORSICHTSMASSNAHMEN

### ALLGEMEINES

**Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!**

**Bei Nutzung der Mikrowellenfunktionen darf das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.**

**Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für die Luftzufuhr oder für die Abluft blockiert, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.**

**Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, sodass das Gerät nicht beschädigt wird.**

**Dieses Gerät darf nicht im Freien gelagert oder benutzt werden. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.**

Bewahren Sie **keine Gegenstände im Garraum** auf.

**Nehmen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Wandvertiefung des Gerätes heraus. Auf diese Weise wird verhindert, dass Fett- und Speiseteilchen in die Luftkanäle der Mikrowelle gelangen.**

**Alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Kunststoffbeuteln entfernen, bevor diese in den Garraum gelegt werden.**



### FRITTIEREN

Das Mikrowellengerät darf **nicht zum Frittieren** verwendet werden, da die Temperatur des Frittieröls nicht gesteuert werden kann.

### Stets Topflappen oder Handschuhe

verwenden, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



## VORSICHTSMASSNAHMEN

### FLÜSSIGKEITEN

**Getränke oder Wasser** können beispielsweise in der Mikrowelle über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit kommen.



Um das zu vermeiden, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

1. Möglichst keine schmalen Gefäße mit geraden Seitenwänden verwenden.
2. Bevor das Gefäß in den Garraum gestellt wird, Flüssigkeiten umrühren und den Teelöffel im Gefäß lassen.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit kurz stehen lassen, nochmals umrühren und das Gefäß vorsichtig entnehmen.

### VORSICHT

#### Genauere Informationen

dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.



**Babynahrung in Gläsern oder Getränken in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird die Wärme gleichmäßig verteilt und Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr vermieden. Der Schraubverschluss und der Sauger müssen vor dem Erhitzen unbedingt entfernt werden!**

## ZUBEHÖR

### ALLGEMEINES

Sie können **eine Reihe von Zubehörteilen** kaufen. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob diese für das Mikrowellengerät geeignet sind.

**Speisen und Zubehör** nur dann in das Mikrowellengerät stellen, wenn diese nicht mit dessen Innenwänden in Berührung kommen.

**Dies gilt vor allem für Zubehör aus Metall oder mit Metallteilen.**

**Wenn Teile mit Metall** beim Betrieb des Gerätes mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, können Funken entstehen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.

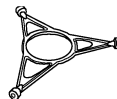
**Stets sicherstellen**, dass sich der Drehteller ungehindert drehen kann, bevor das Gerät eingeschaltet wird.

**Verwenden Sie nur** hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

### DREHTELLERAUFLAGE

**Die Drehtellerauflage** muss sich immer unter dem Glasdrehteller befinden. Keine anderen Gegenstände außer dem Drehteller auf die Drehtellerauflage legen.

\*Die Drehtellerauflage in das Gerät einsetzen.



### GLASDREHTELLER

#### Benutzen Sie den

**Glasdrehteller** bei allen Zubereitungsarten. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, sodass dadurch eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

\*Den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage setzen.



### FLÄSCHCHENHALTER

#### Benutzen Sie den

**Fläschchenhalter** zum Aufwärmen von Babynahrung in hohen Flaschen, die nicht allein in der Mikrowelle stehen bleiben. Im Kapitel „Vorsichtsmaßnahmen“ finden Sie weitere Informationen zum Aufwärmen von Babynahrung.



## ZUBEHÖR

### DAMPFEINSATZ

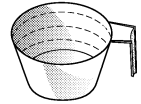
Verwenden Sie den **Dampfeinsatz** zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffel.

Den **Dampfeinsatz immer** auf dem Glasdrehteller platzieren.



### DOSIERER

Verwenden Sie immer einen **Dosierer** zum Messen der erforderlichen Flüssigkeit.



## STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG

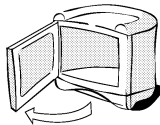
Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine **Minute nach** der Rückkehr des Gerätes in den „Bereitschaftsmodus“ aktiviert.

Die **Sicherheitsverriegelung** wird erst dann freigegeben, wenn die **Tür geöffnet und geschlossen** wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. In anderen Fällen zeigt das Display die Meldung „**Door**“.

## UNTERBRECHUNG ODER ABBRUCH DES GARVORGANGS

### Garvorgang unterbrechen:

Der Garvorgang kann durch die Öffnung der Tür des Mikrowellengerätes unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 5 Minuten lang beibehalten.



### Abbrechen des Garvorgangs:

Das Gericht herausnehmen, die Gerätetür schließen und die Taste **STOP** drücken.



### Fortsetzen des Garvorgangs:

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Starttaste **EINMAL**. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde. Drücken Sie die Starttaste **ZWEIMAL**, um die Garzeit um weitere 30 Sekunden zu verlängern.



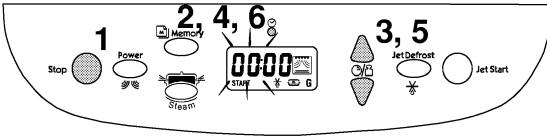
Ein **Signalton** ertönt 5 Minuten lang einmal pro Minute und zeigt an, dass die Garzeit abgelaufen ist. Um den Signalton abzuschalten, die **STOP**-Taste drücken oder die Tür öffnen.



**Hinweis:** Das Gerät behält die Einstellungen nur 30 Sekunden lang bei, wenn die Tür geöffnet und dann nach Ende der Zubereitung geschlossen wird.



## UHRZEIT



1. Drücken Sie die Taste STOP.
2. Drücken Sie die Zeittaste drei Sekunden lang.
3. Stellen Sie die Stunden mit den Tasten +/- (0/1) ein.
4. Drücken Sie erneut die Zeittaste.
5. Stellen Sie mit den Tasten +/- (0/1) die Minuten ein.
6. Drücken Sie die Zeittaste erneut.

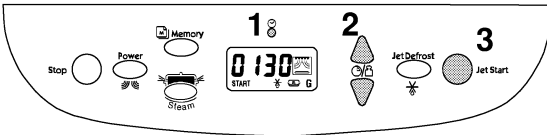
Die Uhr ist nun eingestellt und betriebsbereit.

**Wenn die Zeit** nach dem Einstellen auf dem Display **ausgeblendet werden soll**, drücken Sie die Zeittaste erneut 3 Sekunden lang und anschließend die Taste STOP.

Gehen Sie wie oben beschrieben vor, um die **Uhr neu einzustellen**.



## SCHALTUHR



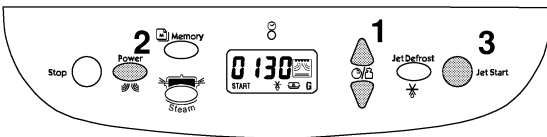
**Mit der Zeitschaltuhr** kann z. B. zum Kochen von Eiern oder Nudeln oder zum Gehenlassen eines Teiges usw. die genaue Garzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeittaste.
2. Stellen Sie mit den Tasten +/- (0/1) die gewünschte Garzeit ein.
3. Starttaste drücken.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr ertönt ein Signalton.



## GAREN UND AUFWÄRMEN MIT DER MIKROWELLE



**Diese Funktion** dient zur normalen Zubereitung und zum Aufwärmen von Speisen wie Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

1. Mit den Tasten +/- (0/1) die Garzeit einstellen.
2. Die Leistungsstufentaste mehrmals drücken, um die Leistungsstufe einzustellen.
3. Starttaste drücken.

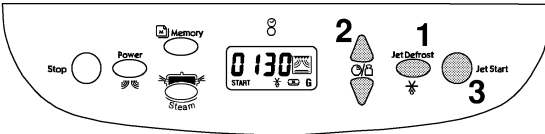
### Während des Garvorgangs:

Die Dauer kann durch Drücken der Taste START auf einfache Weise in 30-Sekunden-Schritten erhöht werden. Jede Betätigung der Taste verlängert die Garzeit um 30 Sekunden. Die Zubereitungszeit lässt sich auch durch Drehen der +/- Tasten (0/1) verlängern bzw. verkürzen.

Durch Drücken der Leistungsstufentaste kann die Leistungsstufe verändert werden. Bei der ersten Betätigung wird das aktuelle Leistungsniveau angezeigt. Drücken Sie die Leistungsstufentaste mehrmals, um eine andere Leistungsstufe auszuwählen.



## SCHNELLAUFTAUEN



Verwenden Sie diese Funktion NUR zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Die Schnellauftaufunktion ist für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 - 1500 g vorgesehen.

1. Drücken Sie die Taste JET DEFROST.
2. Mit den Tasten +/- (0/5) das Gewicht des Nahrungsmittels einstellen.
3. Starttaste drücken.



In der Mitte des Auftauvorgangs stoppt das Gerät und gibt die Meldung „TURN FOOD“ (Speisen wenden) aus.

Tür öffnen.  
Speisen wenden.  
Tür schließen und durch Drücken der Schnellstart-Taste wieder starten.

Turn  
Food

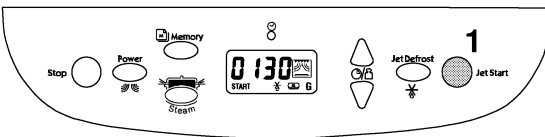
Wenn das Gewicht nicht dem empfohlenen Wert entspricht: Wählen Sie zum Auftauen die Leistungsstufe 160 W sowie die Funktion „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle“.

Ein niedrigeres Gewicht wählen, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

Ein höheres Gewicht wählen, falls die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.



## JET START (SCHNELLSTART)

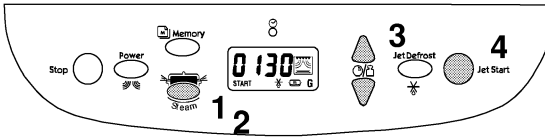


Mit dieser Funktion lassen sich Speisen schnell aufwärmen, die eine hohen Wassergehalt haben, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

Diese Taste drücken, um automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden zu beginnen. Mit jedem weiteren Drücken der Taste wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Zeitdauer lässt sich auch durch Drücken der +/- Tasten (0/5) verlängern bzw. verkürzen, nachdem die Funktion begonnen hat.



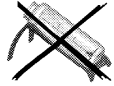
## DAMPFGAREN



Diese Funktion eignet sich zum Garen von Fisch und Gemüse.

Verwenden Sie immer den mitgelieferten Dampfeinsatz, wenn Sie diese Funktion benutzen.

1. Drücken Sie die Taste zum Dampfaren.
2. Halten Sie die Taste zum Dampfaren weiterhin eingedrückt, um die Lebensmittelkategorie einzustellen.
3. Drücken Sie die +/- Tasten (0/9) zur Einstellung des Gewichts der zu garenden Speise.
4. Drücken Sie die Taste START.



	1. KARTOFFEL/WURZELGEMÜSE (150 - 500 g)	Legen Sie die Speisen in den Dampfgerar. Geben Sie im unteren Teil des Dampfeinsatzes 100 ml Wasser ein. Messen Sie die richtige Wassermenge mit dem Dosierer. Mit dem Deckel verschließen.
	2. GEMÜSE (Blumenkohl und Broccoli) (150 - 500 g)	
	3. TIEFKÜHLGEMÜSE (150 - 500 g)	
	4. FISCHFILETS (150 - 200 g)	

<b>Kartoffel/Wurzelgemüse</b>	Verwenden Sie gleichmäßig große Stücke. Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßige Stücke. Nach dem Garen 1 - 2 Minuten stehen lassen.
<b>Gemüse</b>	
<b>Tiefkühlgemüse</b>	1 - 2 Minuten stehen lassen.
<b>Fischfilets</b>	Verteilen Sie die Filets gleichmäßig in den Dampfgerar. Nach dem Kochen 1 - 2 Minuten stehen lassen.



## SPEICHER



Mit der Speicher-Funktion können Sie einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung abrufen.

**Dazu speichert diese Funktion** jede aktuell angezeigte Einstellung.

1. Die Speicher-Taste drücken.
2. Die Starttaste drücken.

**Wenn das Gerät** zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, enthält der Speicher die Einstellung - 1 Minute und 750 W als vorgegebene Einstellung.

### Eine Einstellung speichern:

1. Wählen Sie ein beliebige Funktion.
2. Programmieren Sie Ihre Einstellungen.
3. Drücken Sie die Speicher-Taste 3 Sekunden lang, bis ein akustisches Signal ertönt und das Wort „End“ angezeigt wird. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

# AUFTAU-TABELLE

## ALLGEMEINE HINWEISE:

- Mit Ihrem Mikrowellenherd können Sie alle Speisen schnell und schonend auftauen.
- Folgende nützlichen Hinweise und die untenstehende Auftautabelle helfen Ihnen, die für das Auftauen erforderliche Zeit richtig abzuschätzen.
- Der Jet Defrost wurde für Fleisch, Fisch und Hähnchen entwickelt. Verwenden Sie bitte für alle anderen Lebensmittelarten die manuelle Auftau-einstellung
- Saucen, Schmorfleisch und Ragout tauen besser auf, wenn sie ab und zu umgerührt werden.
- Da Fleisch und Fisch während des Auftauvorgangs Flüssigkeit verlieren, sollten sie in einem Behälter aufgetaut werden.
- Bei grossen Fleischstücken am Anfang die höchste Auftaustufe wählen, danach mit der vorgesehenen Auftaustufe fortfahren.
- Kleine Fleisch- oder Fischstücke (z.B.) Filets, aber auch Gemüse wie z. B. Erbsen, können noch tiefgefroren ohne vorheriges Auftauen gegart werden.
- Wenn Sie selbst zubereitete Gerichte einfrieren möchten, verwenden Sie mikrowellengeeignete Behälter, die Sie anschliessend direkt in die Mikrowelle stellen können.
- Wenn Sie feststellen, dass während des Auftauens kleine Speisenteile zu kochen beginnen, decken Sie sie bitte mit kleinen Stücken Alufolie ab. **reduzieren sie die leistung.**
- Für ein perfektes Auftauergebnis sollte stets eine Stehzeit vorgesehen werden. Diese hängt von der Menge der aufgetauten Speisen ab.

TIEFKÜHL WARE	Gewicht	Leistung	Zeit Minuten (*)	Empfehlung
Würstchen	500 g	160W	4-6	Nach halber Zeit wenden
Frikadellen	500 g	500W	5-7	Nach halber Zeit wenden
Shrimps	200 g	160W	3	
Spinat	375 g	350W	6-8	Während des Auftauvorgangs öfters zerteilen
Gemüse, allerlei	250 g	350W	4-6	Während des Auftauvorgangs öfters zerteilen
Obst	250 g	160W	4	Während des Auftauvorgangs öfters zerteilen
Brotlaib	500 g	160W	6-8	
Kuchen (Biskuit)	1 Stück	160W	3-5	
Brioche	5 Stücke	160W	2	
Pariser Brötchen	2 Stücke	160W	3	

(\*) Die Auftauzeiten stellen Richtwerte dar.

## GAR-TABELLE

### ALLGEMEINE HINWEISE:

**Je größer die Speisemenge**, desto länger die Garzeit. Dabei gilt als Faustregel, dass für die doppelte Speisemenge auch ca. die doppelte Garzeit benötigt wird.

**Je niedriger die Anfangstemperatur**, desto länger die benötigte Garzeit. Speisen mit Raumtemperatur garen schneller als Speisen aus dem Kühlschrank.

**Wenn Sie ein in mehrere Stücke unterteiltes Gericht** wie z.B.

Folienkartoffeln kochen, ordnen Sie die einzelnen Stücke in Ringform an.

**Kartoffeln, Äpfel, Eier usw.** haben eine Pelle bzw. Schale, die zuvor mit einer Gabel oder einem Zahnstocher eingestochen werden sollte, damit sich aufbauender Druck entweichen kann und somit ein Platzen verhindert wird.

**Kleinere Speisestücke benötigen** geringere Garzeiten als größere Stücke und gleichmäßigere Speisen garen auch gleichmäßiger als unregelmäßige.

**Umrühren und Wenden** gehören nicht nur zu den konventionellen Kochtechniken, sondern dienen auch beim Kochen mit der Mikrowelle dazu, die Hitze schnell zur Mitte hin zu verteilen und vermeidet ein Übergaren der äußeren Speiseteile.

**Beim Garen von unregelmäßig geformten** oder verschiedenen dicken Speisestücken, die dünneren Enden zur Mitte hin anordnen, wo sie später erhitzt werden.

**Fettige Speisen und Speisen mit viel Zucker** garen schneller als Speisen mit hohem Wassergehalt. Fett und Zucker erreichen dabei höhere Temperaturen als Wasser.

**Lassen Sie die Speisen nach abgeschlossenem Garvorgang stets eine Weile** stehen. Mit einer Wartezeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Ergebnis, da sich dadurch die Hitze gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

Art der Speise	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Pouletbrust	500g	Jet	7-8 Min.	2-3 Min.	Mit Flüssigkeit (mind. ½L) zugeben und w üren. Garzeitende, wenn der Fleischsaft nach abgeschlossener Garzeit farblos ist
Fischfilet oder -steaks	300g	500W	5-6 Min.	1-2 Min.	Mit mind. 2 Esslöffel Flüssigkeit ergänzen, gut w üren. Mit den dünneren Fischteilen zur Tellermitte anrichten. Mit Deckel garen
Speck	50g 100g	Jet Jet	1½-2 Min. 2½-3 Min.	1 Min.	2 oder 3 Schichten auf einen Teller legen
Frisches Gemüse	150g 300g 450g	Jet Jet Jet	3½-4 Min. 5-6 Min. 8 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen, 2 Essl. Wasser hinzufügen
Tiefgefrorenes Gemüse	250g 400g	Jet Jet	4-5 Min. 6-7 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
Folienkartoffeln	1 Stk. 2 Stk. 4 Stk.	Jet Jet Jet	4-5 Min. 7-8 Min. 12-15 Min.	3-5 Min.	Mit Gabel einstechen. (1 Stk. =250g) Nach halber Garzeit w enden

## AUFWÄRM-TABELLE

### ALLGEMEINE HINWEISE:

**Wie in der traditionellen Küche** müssen die Speisen auch bei Verwendung der Mikrowelle bis zum Siedepunkt erhitzt werden.

**Um ein optimales Aufwärmergebnis zu erzielen** sollte die Speisen mit dem dickeren Ende nach Außen und dem dünneren Ende zur Mitte angerichtet werden.

**Legen Sie dünne Fleischscheiben** übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an. Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

**Beim Aufwärmen von Schmortöpfen oder Soßen** sollten Sie die Speisen einmal umrühren, damit sich die Hitze besser verteilt.

**Wenn Sie die Speisen abdecken** bleibt die Feuchtigkeit besser erhalten, Spritzer werden größtenteils vermieden und die Aufwärmzeit verkürzt sich.

**Beim Aufwärmen von Tiefkühlkost** beachten Sie bitte die Herstellerangaben auf der jeweiligen Verpackung.

**Speisen, die nicht umgerührt werden können**, wie z.B. Gratins, sollten Sie am besten mit der Leistungsstufe 5-6 aufwärmen.

**Eine Wartezeit von einigen Minutengewähr** leistet eine gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise.

Art der Speise (Kühlschrank- temperatur)	Menge	Leistungs- stufe	Garzeit	Standzeit	Vorschläge
Angerichtete Speisen	300g	Jet	2½-3 Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
	450g	Jet	3-3½ Min.		
Reis	150g	Jet	1½ Min.	1-2 Min.	Mit Deckel garen
	300g	Jet	2½-3 Min.		
Fleischklösse	100g	Jet	1 Min.	1 Min.	Ohne Deckel garen
	250g	Jet	2 Min.		
Braten	400g	Jet	4-5 Min.	1-2 Min.	Nach halber Zeit wenden
Hot-Dogs	2 Stk.	500W	1-1.5 Min	1 Min.	
	4 Stk.		2-2.5 Min		
Lasagne	600g	500W	7-8 Min.	2-3 Min.	
Getränke	2 dl	Jet	1½Min.	-	Metallöffel in die Tasse stellen, um Überlaufen zu vermeiden
Klare Suppen	2½ dl	Jet	2-2½ Min.	1 Min.	Suppen in einem Suppenteller oder in einer Schüssel aufwärmen
Milchspeisen und - Saucen	2½ dl	500W	2½-3 Min.	1 Min.	Behälter max. zu ¾ füllen, einmal umrühren
Frisches Gemüse (Raumtemperatur)	150g	Jet	1½ Min.	1 Min.	Gemüse mit etw as Wasser in ein Gefäß geben und zudecken, damit Feuchtigkeit erhalten bleibt
	300g	Jet	2½ Min.		
Gemüse sterilisiert (auch Konserven)	300g	Jet	3 Min.	1 Min.	Gemüse mit etw as Wasser in ein Gefäß geben und zudecken, damit Feuchtigkeit erhalten bleibt

## WARTUNG UND PFLEGE

**Das Gerät braucht im Normalfall** nur gereinigt zu werden. Vor dem Reinigen den Netzstecker herausziehen.

**Wird das Gerät nicht sauber gehalten**, kann dies zu einer Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

### Keinen Metall-Topfreiniger

zum Reinigen des Garraums verwenden. Sie würden die Oberfläche zerkratzen.



Den Garraumboden **in regelmäßigen Abständen** reinigen, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Dabei auch den Drehteller und die Drehtellerauflage entfernen und den Garraumboden reinigen.

Das Mikrowellengerät **nur bei eingesetztem Drehteller** verwenden.

Die Mikrowelle **erst wieder in Betrieb nehmen**, wenn nach der Reinigung der Drehteller wieder eingesetzt wurde.

Für die Reinigung der Flächen des Innenraums sowie der Front- und Innenseite der Gerätetür **ein mildes Reinigungsmittel**, Wasser und ein weiches Tuch verwenden.

**Fettspritzer oder Speisereste** dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

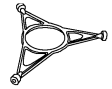
**Bei hartnäckiger Verschmutzung** empfiehlt es sich, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.

**Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen**, indem Sie ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller stellen und es einige Minuten lang kochen lassen.

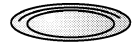
**Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle usw.** können das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Den Glasreiniger auf ein Papiertuch sprühen. **Niemals** direkt in das Gerät sprühen.

## SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

### Drehtellerauflage



### Glasdrehteller



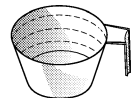
### Fläschchenhalter



### Dampfgarer



### Dosierer



## FEHLERBEHEBUNG

**Falls das Gerät nicht einwandfrei funktioniert**, zunächst folgende Punkte überprüfen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- \* Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
- \* Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- \* Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
- \* Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- \* Wird das Gerät ausreichend belüftet?
- \* Nach zehn Minuten versuchen, das Gerät erneut in Betrieb zu nehmen.
- \* Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.

Auf diese Weise **können überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden**, die mit Kosten verbunden sind.

Wenn Sie den Kundendienst anfordern, geben Sie Seriennummer und Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

### **Wichtig:**

Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Das Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgewechselt werden.

### **WARNING!**

**Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden. Laien bringen sich durch**

*Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.*

**Entfernen Sie keine Geräteabdeckungen.**



## M – SERVICE


### Info-Line

Falls trotz der detaillierten Gebrauchsanweisung bei der Anwendung dieses MIO-STAR Mikrowellengeräts noch Fragen auftauchen, können Sie sich an unseren telefonischen Beratungsdienst wenden: Tel. 0848/801001

M.SERVICE					
2 Jahre Produkte-Garantie					
Die MIGROS übernimmt während 2 Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.					
5 Jahre Service-Garantie					
Die MIGROS gewährleistet Ihnen während 5 Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.					
M-Service-Center					
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax 061 / 415 56 31
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98 98	Fax 031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 29 29	Fax 022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74 00	Fax 041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 84 65	Fax 032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau	Tel.	071 / 493 23 66	Fax 071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino	Tel.	091 / 850 84 16	Fax 091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	Tel.	021 / 694 65 55	Fax 021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 720 43 80	Fax 027 / 720 44 53
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 63 63	Fax 052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 78	Fax 01 / 278 59 75
Allgemeine Bestimmungen					
Nicht unter die Garantie fallen:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normale Abnutzung</li> <li>- Folgen unsachgemässer Behandlung</li> <li>- Beschädigungen durch den Käufer oder Drittpersonen</li> <li>- Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind</li> </ul>					
Die Garantieverpflichtung erlischt bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht MIGROS autorisierte Service-Stellen					
Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon) sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.					

## TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ


### Verpackung

 **Die Verpackung** besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), das eine potentielle Gefahr darstellt, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### Gerät

**Das Gerät** wurde aus wiederverwendbaren Materialien hergestellt. Bei einer späteren Verschrottung muss das Gerät ordnungsgemäß und umweltgerecht entsorgt werden. Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

## WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

Stufe	Anwendung:
750 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Eine niedrigere Leistungsstufe wählen, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch usw.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	Für Eintopfgerichte.
160 W	 Zum Auftauen. Zum Anwärmen von Butter, Käse und Eis. Nur bei der Verwendung der Zeitschaltuhr.
0 W	

## TECHNISCHE DATEN

<b>Modell</b>	<b>MWS 41</b>
<b>Stromversorgung</b>	230 V/50 Hz
<b>Stromverbrauch</b>	1300 W
<b>Sicherung</b>	10 A
<b>Stromleistung, MW</b>	750 W
	<b>H x B x T</b>
<b>Außenabmessungen</b>	356 x 392 x 350
<b>Garraum</b>	149 x 290 x 290

### Gemäß IEC 705.

Die Abteilung SC. 59H der Internationalen Elektrotechnischen Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir folgendes:

Test	Menge	Zeit (ca.)	Leistungsstufe	Behälter
12.3.1	750 g	9 ½ min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3.0	500 g	2 ½ min	Jet Defrost	

