



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Micro MG2

Kombi-Mikrowellen-
gerät mit Grill

Four combiné
micro-ondes/gril

Forno a microonde
combinato con grill



satrap



1. Produktebeschreibung

1. Bedienungsblende mit Knöpfen
2. Geräteuhr
3. Drehknopf
4. Drehsockel
5. Drehtellerring
6. Drehteller aus Glas, herausnehmbar
7. Gerätetür mit transparentem Fenster
8. Sicherheits- und Verriegelungssystem der Gerätetür
9. Türgriff
10. Garraum mit Innenbeleuchtung und Ventilationsöffnung
11. Grillrost
12. Netzkabel mit Stecker

1. Description du produit

1. Panneau de commande
2. Horloge
3. Sélecteur rotatif
4. Entraîneur
5. Couronne
6. Plateau tournant en verre, amovible
7. Porte vitrée
8. Système sécurisé de fermeture de la porte
9. Poignée
10. Compartiment de cuisson avec éclairage et orifices de ventilation
11. Grille
12. Cordon d'alimentation

1. Descrizione del prodotto

1. Pannello comandi con pulsanti
2. Orologio dell'apparecchio
3. Manopola
4. Base rotante
5. Anello del piatto rotante
6. Piatto rotante in vetro, estraibile
7. Sportello con finestrella trasparente
8. Sistema di sicurezza e di bloccaggio dello sportello
9. Maniglia dello sportello
10. Vano di cottura con illuminazione interna e apertura di ventilazione
11. Griglia
12. Cavo di alimentazione con spina

Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Produktebeschrieb	3
2. Sicherheitshinweise	5
3. Wissenswertes	9
4. Was sind Mikrowellen?	9
5. Was bietet die Kombination?	9
6. Auswahl des Geschirrs	9
7. Zudecken des Gargutes	11
8. Einschränkungen im Gebrauch	11
9. Inbetriebnahme des Gerätes	11
10. Umrechnungstabelle	12
11. Bedienung des Gerätes	12
12. Leistungsstufen wählen	17
13. Auftau- und Gartabellen	18
14. Praktische Tipps	20
15. Reinigung und Pflege	20
16. Störungen	21
17. Entsorgung	21
18. Coop Garantie/Coop Service	22
19. Konsumenteninformation	23



2. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- **Gerät nie ins Wasser tauchen.** Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Badewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benützen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt, dieses herauszuholen, solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem Fernbedienungssystem gesteuert werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Unter Punkt 9 finden Sie eine Anleitung zur Kindersicherung.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heiße Herdplatte, offene Flammen, heiße Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist und das Netzkabel nicht zum «Stolperdraht» wird.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck benutzen.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Alle Teile des Gerätes sind während des Betriebes mit Grill sehr heiss. Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen und Gerät auskühlen lassen.
- Versuchen Sie nie, das Mikrowellengerät bei geöffneter Tür zu betreiben, indem Sie die Sicherheitsvorrichtungen ausser Betrieb setzen.

- Der Sauberkeit der Tür, des Türrahmens, der Türscharniere und der Verriegelungshaken ist besondere Beachtung zu schenken, um die Dichtigkeit des Gerätes zu garantieren.
- Die Ventilationsöffnungen seitlich, oben und hinten am Gerät dürfen nicht zugedeckt werden. Das Gerät könnte überhitzen und Schaden nehmen.
- Beim Mikrowellen- oder Kombinationsbetrieb darf das Gerät nicht ohne Kochgut in Betrieb genommen werden. Verwenden Sie hingegen die Grillfunktion zum Vorwärmen des Gerätes, darf es ohne Kochgut aufgeheizt werden.
- Wegen Explosions- bzw. Selbstentzündungsgefahr darf das Gerät nicht verwendet werden zum:
 - Kochen/Erhitzen von Eiern und Schnecken in der Schale
 - Erhitzen von Fett und Öl (Frittieren)
 - Erhitzen von hochprozentigem Alkohol
 - Trocknen von Esswaren, Tüchern, Kleidungsstücken und Tieren oder Aufwärmen von Kissen, Schuhen und anderen nicht essbaren Gegenständen.
- Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes (Erschütterung) zu einem plötzlichen Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Darum empfehlen wir Ihnen, eher kürzere als zu lange Zeiten zu wählen.
- Deckel von geschlossenen Behältern abnehmen und durch eingestochene Klarsichtfolie ersetzen.
- Nach dem Garen von zugedeckten Speisen muss die Abdeckung vorsichtig entfernt werden, da sehr heisser Dampf austritt.
- Beim Erwärmen von Babynahrung im Fläschchen muss immer vor der Verabreichung die Temperatur kontrolliert werden.

- Sobald das Gerät eingesteckt oder im Gebrauch ist, nur die vorhandenen Knöpfe und Griffe benutzen, einige Bereiche können stark erhitzt werden, zudem besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Falls sich durch einen Bedienungsfehler ein Material im Garraum entzünden sollte, unbedingt Tür geschlossen lassen, sofort Gerät ausschalten und Netzstecker herausziehen; warten, bis das Feuer erlischt. Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen und dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Vorgekochte und empfindliche Lebensmittel begünstigen die Bildung von Bakterien oder Pilzen (z.B. Salmonellen usw.). Deshalb ist es nicht zu empfehlen, Lebensmittel allzu lange ohne Kühlung im Mikrowellengerät stehen zu lassen. Die gefrorenen Lebensmittel tauen beim Stehenlassen an, dadurch stimmen bei Programmstart die Auftauzeiten nicht mehr.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lagerraum für Lebensmittel.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen, wenn Lebensmittel im Einwegbehälter aus Kunststoff, Papier oder aus anderen brennbaren Materialien gegart werden oder beim Aufwärmen von kleinen Lebensmittelmengen.
- Vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes vergewissern Sie sich, dass das ausgewählte Kochgeschirr mikrowellengeeignet ist. Beachten Sie die Empfehlungen unter dem Punkt «Auswahl des Geschirrs».
- Zur Reinigung des Gerätes niemals spitze Gegenstände oder scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen.

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.



3. Wissenswertes

Das Satrap Micro MG2 ist ein leistungsfähiges, mit vielen Funktionen ausgestattetes Kombinationsgerät mit Mikrowellen- und Grillbetrieb. Das Gerät verfügt über 5 Mikrowellen-Leistungsstufen, ein Grillprogramm und ein Kombinationsprogramm Mikrowellen/Grill, bei dem Sie zwischen zwei Leistungsstufen wählen können. Der digitale Timer mit Endsignal kann auf bis zu 95 Minuten eingestellt werden, zudem besteht die Möglichkeit einer Voreinstellung. Die Schnelleingabe der Garzeit von je 30 Sekunden bei 100% Leistung ist ideal für kurzes Garen. Schonendes und schnelles Auftauen gelingt mit der Gewichtsautomatik. Der Satrap Micro MG2 ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die rasch und einfach aktiviert bzw. deaktiviert werden kann. Die 8 automatisierten Einstellungen sorgen für zusätzliche Einfachheit in der Anwendung.

4. Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Ähnlich wie Radio- oder Fernsehwellen sind sie Kurzwellen. Das Magnetron des Gerätes wandelt den elektrischen Strom 230 Volt in Mikrowellen um. Diese Energieform erzeugt selbst keine Hitze. Stossen diese Wellen aber auf Lebensmittel, so werden sie von den Feuchtigkeitmolekülen absorbiert und setzen diese in schnelle Bewegungen. Die dabei erzeugte Reibung produziert Hitze. So beginnt der Garprozess. Metall jedoch nimmt Mikrowellen nicht auf, sondern wirft sie zurück. Dank des Metallmantels des Gerätes werden die Wellen also fortwährend von den Geräteinnenwänden zurückgeworfen und von den Speisen aufgenommen.

Glas, Keramik und selbst Papier werden von den Wellen ungehindert durchdrungen, ohne dass sie reflektiert oder absorbiert werden. Beim Mikrowellengaren wird sehr fettarm und bei niedrigen Temperaturen gekocht. Dadurch wird im Vergleich zum traditionellen Kochen den Lebensmitteln weniger Wasser entzogen und so bleiben die Nährstoffe und der Geschmack besser erhalten. Beim Garen entwickelt sich weder eine starke Umfeldhitze noch ein ausgeprägter Kochgeruch.

5. Was bietet die Kombination?

Bei der Kombination sind die Eigenschaften von Mikrowellen- und Grillbetrieb vereint. Die Mikrowellen garen die Lebensmittel in kurzer Zeit, während diese mit dem Grillbetrieb zusätzlich gebräunt oder gratiniert werden.

Wenn Sie für Backwaren Metallgeschirr verwenden (Wähenblech, Springform, Cakeform), erhalten Sie eine schönere Bräunung als mit Glas- oder Keramikgeschirr. Die Garzeiten sind dann allerdings etwas länger, da die Mikrowellen nur von oben ins Backgut eindringen können.

6. Auswahl des Geschirrs

Beim Garen mit Kombinationsgeräten mit Mikrowelle und Grill ist es notwendig, bei der Auswahl des Geschirrs einige Punkte zu beachten:

- Drehteller muss immer eingesetzt sein und drehen.
- Max. Grösse des Geschirrs inkl. Griffe nicht grösser als der Drehteller.
- Ungeeignet ist Geschirr mit Metalldekor. Das Dekor wird beschädigt.
- Metallgeschirr können Sie in diesem Gerät benutzen. Für den Mikro-Betrieb ist dies allerdings nicht sinnvoll, da sich die Garzeiten verlängern und die Lebensmittel nicht gleichmässig gegart werden, weil die Mikrowellen Metall nicht durchdringen. Jedoch erhalten Backwaren beim Kombi-Betrieb eine schönere Bräunung in Metallbackformen als in Glas- oder Keramikgeschirr.
- Beim Garen mit Mikrowellen keine Recycling-Papierprodukte verwenden, da kleine Metallpartikel enthalten sein könnten und zu Funkenbildung führen oder sich entzünden könnten.
- Geeignet ist Geschirr, das selbst von den Mikrowellen nicht erhitzt wird. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Sie ein Geschirr verwenden können, machen Sie folgenden Test:

Erwärmen Sie das leere Geschirr 5 bis 20 Sekunden auf der maximalen Leistungsstufe. Bleibt es kalt oder wird es nur handwarm, ist das Geschirr geeignet. Wird es heiss, ist es ungeeignet.

Material	Nur Mikrowellen	Nur Grill	Kombi-Betrieb
Besteck	Nein	Nein	Nein
Glas	Ja	Ja	Ja
- hitzebeständig	Ja	Nein	Nein
- nicht hitzebeständig			
Porzellan ohne Metalldekor	Ja	Ja	Ja
- hitzebeständig	Ja	Nein	Nein
- nicht hitzebeständig			
Steingut	Ja	Ja	Ja
Römertopf	Nein	Ja	Nein
Metallgeschirr	Nein ¹⁾	Ja	Ja
Papier, Karton	Ja ²⁾	Nein	Nein
Holz, Korbwaren	Ja ²⁾	Nein	Nein
Frischhaltefolie, Frischhaltebeutel	Ja ²⁾	Nein	Nein
Alufolie	Ja ³⁾	Ja	Ja ³⁾
Bratfolie	Ja ⁴⁾	Ja	Ja ⁴⁾
Alu-Leichtbehälter von Fertigménüs	Ja ⁵⁾	Ja	Ja ⁵⁾
Warmhaltebeutel	Nein	Ja	Nein
Mikrowellengeschirr			
- Kunststoff hitzebeständig	Ja	Nein	Nein
- Keramik, Glas	Ja	Ja	Ja
Bräunungsgeschirr			
- Keramik, Glas	Ja	Ja	Ja
- mit Kunststoff	Ja	Nein	Nein

¹⁾ Bei Mikro-Betrieb nicht sinnvoll, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen können, deshalb längere Garzeiten. Jedoch für Backwaren bei Kombi-Betrieb schönere Bräunung garantiert.

²⁾ Nur für kurze Zeit.

³⁾ Darf die Innenwände nicht berühren. Nur zum Schützen von empfindlichen Stellen (z.B. Fischflossen), nicht zum Abdecken von Speisen.

⁴⁾ Ohne Metallklipse verwenden.

⁵⁾ Für Mikro-Betrieb nicht höher als 3 cm. Deckel entfernen, durch eingestochene Klarsichtfolie ersetzen.

Hinweis: Es ist möglich, dass Sie beim Kombinationsbetrieb eine schwache Funkenbildung bei der Benutzung von Metallgeschirr (Wähbleche, Cakeformen, Springformen) beobachten können. Ihr Kombigerät kann dadurch keinen Schaden nehmen. Allerdings sollten Sie bei solchem Geschirr auf die Verwendung von Blechreinpapier und anderen entzündbaren Materialien verzichten.

7. Zudecken des Gargutes

Wo nichts Besonderes vermerkt wird, sind die Lebensmittel zugedeckt zu garen/aufzutauen, wobei Folien vorher einzustechen sind. Dies beschleunigt den Erwärmungsvorgang, verhindert übermäßigen Wasseraustritt und das Austrocknen der Lebensmittel. Bei Lebensmitteln, die nicht zu weich werden sollen (Toast, Käseschnitten usw.), ungedeckt garen.

Geeignete Materialien sind:

- Spezielle Abdeckhauben
- Teller, Glasdeckel
- Klarsichtfolien, die mikrowellengeeignet sind

Achtung: Nach dem Garen von zugedeckten Lebensmitteln muss die Abdeckung vorsichtig entfernt werden, da sehr heisser Dampf austritt.

8. Einschränkungen im Gebrauch

Das Mikrowellengerät darf nicht verwendet werden zum:

- Kochen und Erwärmen von Eiern in der Schale, da diese explodieren können.
- Frittieren, weil die Öltemperatur zu hoch werden kann.
- Erhitzen hochprozentiger, alkoholischer Getränke wegen Selbstentzündungsgefahr.
- Erhitzen von Kochgut in fest verschlossenen Behältern, da diese explodieren können. Deckel entfernen und durch eine eingestochene Klarsichtfolie ersetzen.
- Zubereiten von Schnecken in Schalen.
- Trocknen von Tüchern, Kleidern und Tieren.

9. Inbetriebnahme des Gerätes

Auspacken

Gerät auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Prüfen Sie, dass die Tür, der Türrahmen, die Türscharniere und die Türhaken nicht verbogen oder beschädigt sind, damit die Dichtigkeit des Gerätes garantiert ist. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, bitte sofort Ihrer

Verkaufsstelle zur Reparatur übergeben. Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, das Gerät innen und aussen sowie alle Zubehöreile mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel zu reinigen und anschliessend gut abzutrocknen. Das Gerät darf dabei zu keiner Zeit abgeschlossen sein.

Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Standort

Wählen Sie einen sicheren Standort und achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer wärmeempfindlichen stabilen Unterlage steht. Stellen Sie das Gerät, wenn möglich, auf eine Höhe von mindestens 85 cm, ausserhalb der Reichweite von Kindern, da die Gerätetür während des Garvorgangs heiss wird. Nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen! Achten Sie darauf, dass eine ausreichende Luftzirkulation um das Gerät gewährleistet ist, und überzeugen Sie sich, dass die Ventilationsöffnungen des Gerätes nicht zugestellt sind, da dies zu einer Überhitzung des Mikrowellengerätes führen könnte. Der Freiraum nach oben muss mindestens 20 cm betragen, an der Rückseite 10 cm, und der seitliche Abstand muss je 5 cm betragen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung und einer Absicherung von 6 A anschliessen.

Drehfunktion

Achten Sie darauf, dass der Drehteller niemals verkehrt herum eingesetzt wird und keine Gegenstände die Drehfunktion beeinträchtigen. Der Drehteller und der Ring müssen bei jedem Vorgang eingesetzt werden. Sollte der Drehvorgang nicht korrekt funktionieren, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.

Einstellung der Geräteuhr

Die Geräteuhr muss eingestellt werden, wenn das Gerät zum ersten Mal ans Netz angeschlossen wird oder nach einem Stromunterbruch. Zu Beginn zeigt die Uhr «00:00» an und es ertönt ein Signalton. Die Uhr kann nun ganz einfach programmiert werden:

- Drücken Sie «Clock/Pre-Set», die Stundenanzeige leuchtet auf.

- Drehen Sie am Drehknopf, bis die aktuelle Stunde erscheint, das Intervall beträgt 0–23.
- Drücken Sie erneut «Clock/Pre-Set», die Minutenanzeige leuchtet nun auf.
- Drehen Sie am Drehknopf, bis die aktuelle Minute erscheint, das Intervall beträgt 0–59.
- Drücken Sie ein letztes Mal «Clock/Pre-Set», um den Vorgang zu beenden, das «:»-Zeichen leuchtet auf.
- Falls Sie die Einstellung unterbrechen möchten, können Sie jederzeit «Stop/Clear» drücken.

Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren: Drücken Sie «Stop/Clear» für 3 Sekunden, ein Signalton ertönt und auf dem Bildschirm erscheint folgendes Symbol: ☹. Die Gerätetür ist nun blockiert.

Kindersicherung deaktivieren: Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, drücken Sie «Stop/Clear» für 3 Sekunden, ein Signalton ertönt und die Gerätetür kann geöffnet werden.

10. Umrechnungstabelle

Die Ausgangsleistung Ihres Gerätes beträgt 800 Watt. Beim Kauf eines Mikrowellen-Kochbuches beachten Sie bitte die Angaben betreffend die verschiedenen Wattleistungen. Ändern Sie also die Zeiten entsprechend der nachstehenden Umrechnungstabelle.

700 Watt	800 Watt	900 Watt
1 Min.	$\frac{3}{4}$ Min.	$\frac{3}{4}$ Min.
1 $\frac{1}{4}$ Min.	1 $\frac{1}{4}$ Min.	1 $\frac{1}{4}$ Min.
2 $\frac{1}{2}$ Min.	2 $\frac{1}{4}$ Min.	2 Min.
6 Min.	5 $\frac{1}{4}$ Min.	4 $\frac{3}{4}$ Min.
8 $\frac{1}{2}$ Min.	7 $\frac{1}{2}$ Min.	6 $\frac{1}{2}$ Min.
11 Min.	9 $\frac{3}{4}$ Min.	8 $\frac{1}{2}$ Min.
17 Min.	15 Min.	13 $\frac{1}{4}$ Min.
21 Min.	19 Min.	17 Min.

Hinweis: Spezielle Mikrowellen-Kochbücher sind im Fachhandel erhältlich.

11. Bedienung des Gerätes

Das Gerät verfügt über diverse Funktionen: Kochen mit Mikrowellen, Grillfunktion, Kombination von Grill und Mikrowellen, Auftauprogramme, automatische Programme usw. Im Folgenden ist die Anwendung dieser Funktionen beschrieben. Bitte beachten Sie auch speziell die Kindersicherung.

Mikrowellen

Unter Punkt 4 finden Sie eine Erklärung zu Mikrowellen. Die Mikrowellenfunktion des Satrap Micro MG2 ermöglicht das Kochen einer Vielzahl unterschiedlicher Speisen. Bitte beachten Sie stets die Angaben der Lebensmittelhersteller auf den Verpackungen und die Umrechnungstabelle unter Punkt 10. Weiter sehen Sie Richtwerte in den Auftau- und Gartabellen, welche Sie unter Punkt 13 finden können.

- Legen Sie die Nahrungsmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6).
- Stellen Sie das Geschirr auf den Drehteller und schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die Taste «Micro./Grill/Combi.», auf dem Display erscheint «P100».
- Wählen Sie in einem zweiten Schritt die Leistungsstufe, dafür gibt es 2 Möglichkeiten: die Taste «Micro./Grill/Combi.» wiederholt drücken oder den Drehknopf benutzen. Sie haben die Auswahl zwischen «P10», «P30», «P50», «P80» und «P100». Die nebenstehende Tabelle zeigt Ihnen Richtwerte.
- Drücken Sie nun «Start/+30Sec./Confirm», um den Vorgang zu bestätigen.
- Um die gewünschte Laufzeit einzustellen, benutzen Sie den Drehknopf. Beachten Sie die vorgegebenen Laufzeiten der Lebensmittelhersteller. Unter Punkt 13 finden Sie eine Auftau- sowie eine Gartabelle, welche Ihnen Richtwerte liefern. Beachten Sie zudem die Umrechnungstabelle unter Punkt 10 (die Nennleistung dieses Gerätes beträgt 800 W).
- Durch das erneute Drücken der «Start/+30Sec./Confirm»-Taste starten Sie den Vorgang.
- Sobald der Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Anzeige	P10	P30	P50	P80	P100
Leistung	10%	30%	50%	80%	100%

Anzeige	Leistung	Anwendung
P10	10% Mikrowellen	Aufweichen von Glace, Auftauen, Warmhalten
P30	30% Mikrowellen	Suppe, Eintopf, Aufweichen von Butter, Auftauen
P50	50% Mikrowellen	Eintopf, Fisch
P80	80% Mikrowellen	Fisch, Reis
P100	100% Mikrowellen	Aufwärmen, Milch, Wasser sieden, Gemüse

Grill

Benutzen Sie bei der Grillfunktion (1000 Watt) den Grillrost, legen Sie das Grillgut darauf. Dazu können Sie ein zusätzliches Behältnis nutzen oder das Grillgut direkt auf den Rost legen. Decken Sie das Grillgut nicht ab. Die Grillfunktion eignet sich besonders zum Aufbacken von Brot oder zum Überbacken von Lebensmitteln, in Kochbüchern und im Internet können Sie weitere Anwendungen finden.

- Legen Sie zunächst den Grillrost auf den Drehteller.
- Legen Sie nun die Nahrungsmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6) und stellen Sie dieses dann auf den Grillrost. Sie können die Nahrungsmittel auch direkt auf den Grillrost legen. Schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die Taste «Micro./Grill/Combi.», auf dem Display erscheint «P100».
- Wählen Sie die Grillfunktion, dafür gibt es 2 Möglichkeiten: die Taste «Micro./Grill/Combi.» wiederholt drücken oder den Drehknopf benutzen. Sobald «G» auf dem Display erscheint, können Sie die Taste «Start/+30Sec./Confirm» drücken, um den Vorgang zu bestätigen.
- Um die gewünschte Laufzeit einzustellen, benutzen Sie den Drehknopf. Beachten Sie die Laufzeiten der Lebensmittelhersteller, die Leistung des Grills beträgt 1000 W (z.B. das Überbacken von 2–3 Toasts mit Käse dauert ca. 3–4 Min.).
- Durch das erneute Drücken der «Start/+30Sec./Confirm»-Taste starten Sie den Vorgang.

- Nach der Hälfte der Zeit ertönen zwei Signaltöne. Nun können Sie die Gerätetür öffnen und das Grillgut wenden, um ein optimales Resultat zu erzielen. Um die zweite Hälfte des Grillvorgangs zu starten, drücken Sie «Start/+30Sec./Confirm». Falls Sie das Grillgut nicht wenden möchten, können Sie die Signaltöne ignorieren und der Vorgang wird automatisch fortgesetzt.

- Sobald der Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Kombination Mikrowellen/Grill

Unter Punkt 5 finden Sie wertvolle Hinweise zu der Kombinationsfunktion. Bitte beachten Sie stets die Angaben der Lebensmittelhersteller auf den Verpackungen und die Umrechnungstabelle unter Punkt 10. Das Verwenden des Grillrosts sorgt für eine Beschleunigung der Grillfunktion, ist aber nicht zwingend.

- Stellen Sie zunächst den Grillrost auf den Drehteller, dadurch befinden sich die Nahrungsmittel näher am Heizkörper. Sie können den Vorgang auch ohne Grillrost durchführen.
- Legen Sie nun die Nahrungsmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6) und stellen Sie dieses anschliessend in das Mikrowellengerät. Schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die Taste «Micro./Grill/Combi.», auf dem Display erscheint «P100».
- Wählen Sie in einem zweiten Schritt eine der beiden Kombifunktionen, dafür gibt es 2 Möglichkeiten: Die Taste «Micro./Grill/Combi.» wiederholt drücken oder den Drehknopf benutzen.

- Sobald «C-1» oder «C-2» auf dem Display erscheint, können Sie die Taste «Start/+30Sec./Confirm» drücken, um den Vorgang zu bestätigen.
- Um die gewünschte Laufzeit einzustellen, können Sie nun den Drehknopf benutzen. Beachten Sie die Laufzeiten der Lebensmittelhersteller.
- Durch das erneute Drücken der «Start/+30Sec./Confirm»-Taste starten Sie den Vorgang.
- Sobald der Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Funktion	Anzeige	Mikrowellenleistung	Grilleistung
Kombination 1	C-1	55%	45%
Kombination 2	C-2	36%	64%

Auftauen nach Gewicht

Dieser Vorgang hat den Vorteil, dass Sie sich nicht um die Zeiteinstellung kümmern müssen. Sie geben lediglich das Gewicht der aufzutauenden Nahrungsmittel ein und das Satrap Micro MG2 bestimmt die Zeitspanne.

- Wiegen Sie die Lebensmittel.
- Legen Sie die Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6).
- Stellen Sie das Geschirr auf den Drehteller und schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie «W.T./Time Defrost», auf dem Display erscheint «dEF1».
- Benutzen Sie den Drehknopf, um das Gewicht einzustellen, das Intervall liegt zwischen 100 und 2000 Gramm.
- Durch das Drücken der «Start/+30Sec./Confirm»-Taste starten Sie den Vorgang.
- Sobald der Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Auftauen nach Zeit

Die Auftautabelle aus Punkt 13 können Sie hierbei als Hilfestellung nutzen.

- Legen Sie die Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6).
- Stellen Sie das Geschirr auf den Drehteller und schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie «W.T./Time Defrost» zweimal, auf dem Display erscheint «dEF2».
- Benutzen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen, das Maximum beträgt 95 Minuten.
- Durch das Drücken der «Start/+30Sec./Confirm»-Taste starten Sie den Vorgang. Die Leistung entspricht während des gesamten Vorgangs 30% (P30).
- Sobald der Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Mehrere Stufen (z.B. Auftauen – Garen)

Zwei verschiedene Programme können auf einmal eingestellt werden und werden hintereinander ablaufen. Wenn eine der beiden Stufen «Auftauen» ist, wird diese automatisch zuerst ausgeführt. Zwischen den beiden Stufen ist jeweils ein Signalton zu hören.

Ein Beispiel: Sie wollen zunächst während 5 Minuten auftauen und dann während 7 Minuten und bei 80% Leistung garen.

- Legen Sie die Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6).
- Stellen Sie das Geschirr auf den Drehteller und schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie «W.T./Time Defrost» zweimal, auf dem Display erscheint «dEF2».
- Benutzen Sie den Drehknopf, um die Zeit auf 5 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie nun die Taste «MICRO./GRILL COMBI.», bis auf dem Display «P80» erscheint.
- Durch das Drücken von «Start/+30Sec./Confirm» bestätigen Sie die Leistung.
- Benutzen Sie den Drehknopf, um die Zeit auf 7 Minuten einzustellen.
- Durch das erneute Drücken der «Start/+30Sec./Confirm»-Taste starten Sie den Vorgang.
- Beim Wechsel der beiden Stufen ist ein Signalton zu hören.
- Sobald erneut ein Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Bemerkung: Die 8 automatisierten Einstellungen können nicht im Stufenprogramm ausgewählt werden.

Preset-Funktion

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, die Startzeit des Gerätes im Voraus zu bestimmen. Stellen Sie sicher, dass die Geräteuhr korrekt eingestellt ist. Es können maximal zwei Stufen voreingestellt werden. Auftauen sollte nicht in der Preset-Funktion genutzt werden, da die Lebensmittel über längere Zeit im Gerät bleiben werden.

Ein Beispiel: Sie wollen während 7 Minuten und bei 80% Leistung garen.

- Legen Sie die Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6).
- Stellen Sie das Geschirr auf den Drehteller und schliessen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie «Micro./Grill/Combi.».
- Wählen Sie durch mehrfaches Drücken der «Micro./Grill/Combi.»-Taste oder durch Bewegen des Drehknopfes die Leistung «P80» aus.
- Durch das Drücken von «Start/+30Sec./Confirm» bestätigen Sie die Leistung.
- Benutzen Sie den Drehknopf, um die Zeit auf 7 Minuten einzustellen.
- Jetzt können Sie die Taste «Clock/Pre-Set» drücken und die gewünschte Startzeit wählen.
- Drehen Sie an der Drehstaste, bis die gewünschte Stunde erscheint, das Intervall beträgt 0–23.
- Drücken Sie erneut «Clock/Pre-Set», die Minutenanzeige leuchtet nun auf.
- Drehen Sie am Drehknopf, bis die gewünschte Minute erscheint, das Intervall beträgt 0–59.
- Drücken Sie ein letztes Mal «Clock/Pre-Set», um den Vorgang zu beenden, das «:»-Zeichen leuchtet auf.
- Wenn der Startzeitpunkt eintritt, ist der Signalton doppelt zu hören, der Vorgang wird gestartet.
- Sobald ein Signalton ertönt, können Sie die Nahrungsmittel entnehmen.

Auto Menu

Das Auto Menu bietet Ihnen eine sehr praktische Hilfestellung, weil häufige Kochvorgänge bereits abgespeichert sind. In ganz einfachen Schritten können Sie diese Programme starten. Die unten stehende Tabelle liefert die notwendigen Informationen.

- Wiegen Sie die Lebensmittel.
- Legen Sie die Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Geschirr (Punkt 6).
- Stellen Sie das Geschirr auf den Drehteller und schliessen Sie die Gerätetür.

- Bewegen Sie den Drehknopf nach rechts, Sie können von «A-1» bis «A-8» auswählen.
- Durch das Drücken von «Start/+30Sec./Confirm» bestätigen Sie das automatische Programm.
- Drehen Sie erneut am Drehknopf, um das jeweilige Gewicht auszuwählen.
- Durch das Drücken von «Start/+30Sec./Confirm» wird der Vorgang gestartet.
- Die fünffache Wiederholung des Signaltons zeigt das Ende des Vorgangs, Sie können die Nahrungsmittel entnehmen.

Bitte beachten Sie nachfolgende Tabelle:

Menu	Gewicht	Anzeige	Leistung
A-1 Aufwärmen	200 g	200	100%
	400 g	400	
	600 g	600	
A-2 Gemüse	200 g	200	100%
	300 g	300	
	400 g	400	
A-3 Fisch	250 g	250	80%
	350 g	350	
	450 g	450	
A-4 Fleisch	250 g	250	100%
	350 g	350	
	450 g	450	
A-5 Pasta	50 g (inkl. Wasser 450 g)	50	80%
	100 g (inkl. Wasser 800 g)	100	
A-6 Kartoffel	200 g	200	100%
	400 g	400	
	600 g	600	
A-7 Pizza	200 g	200	100%
	400 g	400	
A-8 Suppe	200 ml	200	80%
	400 ml	400	

Schnelles Kochen

Neben den vielzähligen Funktionen besteht auch die Möglichkeit, den Kochvorgang mit einem Knopfdruck zu starten oder zu verlängern. Speziell zum Aufwärmen von Lebensmitteln bietet die Funktion «Schnelles Kochen» eine interessante Möglichkeit.

- Drücken Sie «Start/+30Sec./Confirm». Es wird automatisch mit 100% Leistung während 30 Sekunden gekocht. Bei jedem zusätzlichen Drücken erhöht sich die Zeit um weitere 30 Sekunden.
- Während der Mikrowellen-, der Grill- und der Kombinationsfunktion kann die Kochzeit durch «Start/+30Sec./Confirm» um 30 Sekunden verlängert werden.
- Bei den Funktionen «Auto Menu» und «Auf-tauen nach Gewicht» kann die Zeit nicht auf diese Weise verlängert werden.
- Wenn Sie den Drehknopf nach links drehen, können Sie die Zeit direkt einstellen. Sobald Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, bestätigen Sie mit «Start/+30Sec./Confirm». Die Mikrowelle arbeitet mit einer Leistung von 100%.

Weitere Funktionen und Spezifikationen

- Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus befindet, wird durch Drücken der Taste «Micro./Grill/Combi.» das laufende Programm während 3 Sekunden auf dem Display angezeigt.
- Wenn sich das Gerät in der Wartezeit der Pre-set-Funktion befindet, wird durch Drücken der Taste «Clock/Pre-Set» die Zeit des geplanten Starts während 3 Sekunden auf dem Display angezeigt.
- Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus befindet, wird durch Drücken der Taste «Clock/Pre-Set» die verbleibende Zeit während 3 Sekunden auf dem Display angezeigt.
- Falls Sie die Tür während des Kochvorgangs öffnen, wird dieser unterbrochen. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, wenn Sie die Tür schliessen und anschliessend «Start/+30Sec./Confirm» drücken.

12. Leistungsstufen wählen

Trotz der hochentwickelten Technik Ihres Satrap Micro MG2 ist seine Bedienung sehr einfach. Die manuelle Eingabe von Garzeit und Leistung ermöglicht Ihnen die individuelle Nutzung Ihres Gerätes. Somit können Sie verschiedenste Rezepte aus Mikrowellen-Kochbüchern problemlos anwenden. Die Richtwerte in unseren Umrechnungs-, Auftau- und Gartabellen zeigen Ihnen die ungefähren Garzeiten und die geeignetsten Garleistungen für verschiedene Gerichte.

13. Auftau- und Gartabellen

Die erforderliche Auftau- und Garzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Form, Gewicht und Ausgangstemperatur des Nahrungsmittels. Die angegebenen Werte sind daher nur Richtwerte. Während der Ausgleichszeit verteilen sich die

Temperaturen innerhalb der Lebensmittel gleichmässig. Lassen Sie zu diesem Zweck die Lebensmittel nach dem Garen/Auftauen zugedeckt bei Raumtemperatur einige Minuten stehen. Beachten Sie bitte auch unsere «Praktischen Tipps».

Auftautabelle

	Menge	Leistung		Zeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
		20%	40%		
Gemüse/Obst					
Broccoli, lose gefroren	100 g		o	1–2	10
Kefen, lose gefroren	300 g		o	3–5	10
Gemüse, blockgefroren	500 g		o	7–12	10–15
Himbeeren, lose gefroren	200 g	o		4–6	5–10
Waldbeeren, lose gefroren	200 g	o		4–6	5–10
Aprikosen, lose gefroren	450 g		o	7–12	5–10
Fleisch, roh					
Schweinsbraten	500 g	o		12–15	10–15
Hackfleisch	250 g	o		6–9	5
Hackfleisch	750 g	o		9–14	5
Hackfleisch	900 g	o		15–20	5
Schnitzel	250 g	o		4–6	5
Geflügel/Fisch					
Geflügelteile	450 g	o		10–12	10
Pouletunterschenkel	450 g	o		7–10	10
Pouletoberschenkel	450 g	o		10–12	10
Pouletgeschnetzeltes	500 g	o		6–9	10
Poulet, ganz	1200 g	o		30–35	10–15
Fischfilet, lose gefroren	400 g	o		2–4	10
Forelle, ganz	200 g	o		3–6	10
Milchprodukte/Backwaren					
Butter	250 g	o		3–4	5
Kuchenteig, ungebacken	500 g	o		3–5	5
Mürbeteig, ungebacken	300 g	o		3–5	5
Brot	500 g	o		5–7	5
Brötchen (2 à 50 g)	100 g	o		1–2	3
Cake	350 g	o		3–5	10
Toastbrot	600 g	o		6–8	10–15

Gartabelle



	Menge	Andämpfen, Dünsten, Rösten, Aufkochen			Fertiggaren		
		Leistung		Zeit in Min.	Leistung		Zeit in Min.
		100%	80%		60%	40%	
Gemüse/Obst							
Spinat, blockgefroren	600 g	o		6-8	o		6-8
Fenchel, halbiert	500 g	o		8-10			
Rüebli, in Scheiben	500 g	o		8-10	o		2-4
Blumenkohl, Rösli	400 g		o	6-9		o	2-4
Tomaten, ganz	4 Stk.					o	3-5
Bohnen	500 g	o		10-14		o	3-5
Rosenkohl	400 g	o		5-7	o		2-3
Birnen	400 g		o	3-4		o	1-3
Apfelmus	500 g	o		12-15			
Aprikosenkompott	500 g	o		8-11			
Fisch							
Fischfilet an Sauce, gefroren	250 g		o	3-5		o	2-3
Forelle gefroren	200 g		o	7-9			
Fischfilet in Weisswein, frisch	400 g		o	5-7		o	2-3
Fleisch							
Wienerli	200 g					o	1-3
Rippli	600 g		o	9-11		o	6-8
Hackfleisch (Sugo)	500 g	o		4-7	o		6-8
Geflügel							
Pouletteile an Weinsauce	650 g	o		8-10	o		2-4
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	800 g	o		7-9			
Kartoffeln							
Geschwellte	500 g	o		5-7			
Lauch-Kartoffeln mit Rahmsauce	500 g	o		7-9			
Eier							
Omelette	2 Eier				o		1-3
Eierstich	2 Eier					o	4-5
Getränke							
Wasser	2 dl	o		1-2			
Milch	2 dl		o	1-2			

14. Praktische Tipps

Allgemeines

- Lebensmittel an den Rand des Drehtellers platzieren.
- Eher kürzere als zu lange Garzeiten wählen. Doppelte Menge = doppelte Zeit.
- Gar- und Auftaugut öfters wenden oder sorgfältig rühren.
- Entfernen Sie bei Fertiggerichten in Alu-Leichtbehältern und bei Tiefgekühltem in Kunststoffbehältern den Deckel und ersetzen Sie ihn durch eine eingestochene Klarsichtfolie.
- Legen Sie Backwaren (Brot, Kuchen, Wähen, Wurstweggen usw.) zum Auftauen oder Erwärmen auf Küchenpapier. Die Lebensmittel bleiben so knuspriger.
- Empfindliche, dünne Stellen (Schwanzflossen, Knochen usw.) mit Alufolie abdecken.
- Es empfiehlt sich, die Gerätetür nach jeder Benützung einige Minuten offen zu lassen, damit Gerüche und Feuchtigkeit entweichen können.
- Lebensmittel mit Haut oder Schale (Äpfel, Kartoffeln, Tomaten, Würste usw.) mit einer Gabel mehrere Male einstechen, damit der Dampf austreten kann.
- Mit dem Rost haben Sie im Mikrowellenbetrieb die Möglichkeit, gleichzeitig auf zwei Ebenen die Lebensmittel aufzutauen, zu erwärmen oder zu garen.

Auftauen

- Zum Auftauen Tiefkühlgut lose und flach auf einen Teller legen, ganze Blöcke antauen und voneinander lösen.
- Legen Sie Fleischblöcke zum Auftauen auf einen umgekehrten Teller, der auf einem grösseren Teller steht. So vermeiden Sie ein Vorgaren durch den heissen, ausgetretenen Fleischsaft.
- Das Auftauen von Hackfleisch öfters kontrollieren und bereits aufgetautes Fleisch aus dem Garraum nehmen.
- Tiefgefrorenes Gemüse und Obst kann in einem Vorgang aufgetaut und gegart werden.

Garen

- Beim Garen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten, kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes (Erschütterung) zu einem plötzlichen Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Darum eher kürzere als zu lange Garzeiten wählen oder einen Löffel vor dem Erhitzen in die Flüssigkeit stellen.
- Kartoffeln, Äpfel, Wienerli usw. einstechen, damit sie nicht platzen.
- Gemüse, Geschwellte flach in einen Klarsichtbeutel legen, Beutel verschliessen, einstechen und garen.
- Fleischstücke mit Paprika oder Sojasauce würzen, sie erhalten so eine schönere Bräunung.
- Nach dem Garen von zugedeckten Lebensmitteln im Mikrowellenbetrieb muss die Abdeckung vorsichtig entfernt werden (sehr heisser Dampf tritt aus).

15. Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung Gerät abschalten und auskühlen lassen, Netzstecker herausziehen. Nach jedem Gebrauch das Mikrowellengerät innen und aussen mit einem weichen, feuchten Lappen abreiben, danach gut abtrocknen.

Gerät nie ins Wasser tauchen.

Der Bereich zwischen Gerätetür und Garraum (Türrahmen) muss besonders gut gereinigt werden, um ein festes Schliessen der Gerätetür zu gewährleisten. Drehteller und Drehtellerführung mit 3 Rollen von Hand abwaschen.

Zur Reinigung des Gerätes niemals spitzige Gegenstände oder scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen. Rückstände lassen sich am besten mit einer weichen Bürste entfernen. Aussengehäuse und Gerätetür mit Spülmittel und feuchtem Lappen abwischen; darauf achten, dass kein Wasser ins Geräteinnere fliesst.

Für die Innenreinigung darf kein scharfes Putz- oder Scheuermittel verwendet werden. Falls Fettverschmutzungen auftreten, sind diese sofort mit einem feuchten Lappen zu entfernen.

16. Störungen

Das Gerät funktioniert nicht!

- Ist der Netzstecker eingesteckt?
- Ist die Sicherung in Ordnung?
- Wurde das Gerät durch die Kindersicherung blockiert?
- Wurde das Garprogramm richtig eingegeben?
- Wurden die Garzeit und die Leistung richtig eingegeben und die «Start/+30Sec./Confirm»-Taste gedrückt?
- Wurde bei der Auftau-Gewichtsautomatik das Gewicht richtig eingegeben?
- Wurde das Gerät überhitzt, weil es ohne Kochgut in Betrieb genommen wurde oder weil die Ventilationsöffnungen nicht frei oder sauber waren?
Automatische Abschaltung mittels Überhitzungsschutz: Gerät abkühlen lassen und wieder in Betrieb nehmen.

Garraumlampe brennt nicht, das Gerät arbeitet!

- Glühlampe ist defekt: Nur durch Coop Service ersetzbar!
Das Gerät arbeitet auch ohne Garraumbelichtung.

Garraumbelichtung brennt, Drehteller dreht nicht!

- Wurde die Drehtellerführung richtig eingesetzt?
- Wird der Drehteller durch zu grosses Geschirr blockiert?
- Ist der Türrahmen sauber?
- Wurde die Tür richtig verschlossen?

Das Gargut wird zu wenig oder nicht warm!

- Wurden die richtige Leistungsstufe und die richtige Garzeit gewählt?
- Wurde das richtige Garprogramm gewählt?
- Wurde fälschlicherweise die Auftau-Gewichtsautomatik gewählt?
- Wurden die Lebensmittel an den Rand des Drehtellers platziert?
- Sind die Lebensmittel mit Metallfolie zugedeckt? Entfernen und durch eingestochene Klarsichtfolie ersetzen.

Sollte die Störung trotz dieser Kontrollmassnahmen nicht behoben werden können, bitten wir Sie, das Gerät dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle zu übergeben.

17. Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

18. Coop Garantie/ Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Wir gewährleisten für Satrap-Geräte 2 Jahre Coop Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
- bei normaler Abnutzung;
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden;
- wenn der Garantieschein oder die Kassenzuweisung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenzuweisung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle Satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Über Satrap-Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumentinformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop Garantie

Die Coop Garantie auf Ihrem Satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiarbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf:

Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung: Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr.

Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter www.satrap.ch



19. Konsumenteninformation

Warendeklaration
Kombi-Mikrowellengerät mit Grill
Satrap Micro MG2 SAP 5.786.006
(Typenbezeichnung Coop)

a) Allgemeine Angaben

Herkunft	China
Garantiezeit	2 Jahre
Service-Garantie	5 Jahre
Service durch	Coop Service
Gebrauchsanleitung	Ja

b) Elektrische Daten

Nennspannung	230 Volt
Nennleistung Mikrowelle	800 Watt
Nennleistung Grill	1000 Watt
Absicherung	6 A
Sicherheitsanforderungen	Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

c) Gerätedaten

Gehäusemasse	H/B/T: 259 × 440 × 355 mm
Masse Garraum	H/B/T: 210 × 315 × 329 mm
Volumen Garraum	20 Liter
Gewicht	10,7 kg
Aufstellungsart	Freistehend
Türscharnier	Links
Kabellänge	100 cm
Betriebsarten	12, Umschaltung mittels Tasten
Mikrowellenbetrieb	Mittels Magnetron
Mikrowellenverteilung	Mittels Glasdrehteller, Ø 25,5 cm
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Grillbetrieb	Quarz-Heizung
Heizleistung	1000 Watt
Kombinationsbetrieb	2 Leistungsstufen, alternierend Stufe 1: 55% Mikrowellen- und 45% Grilleistung Stufe 2: 36% Mikrowellen- und 64% Grilleistung

Ausstattung:

Displayanzeige	Digital mit Geräteuhr
Bedienungstasten	6, Micro./Grill/Combi., W.T./Time Defrost, Clock/Pre-Set, Stop/Clear, Start/+30Sec./Confirm, Timer/Weight/Auto Menu
Sichtfenster	Ja
Garraumbeleuchtung	Ja
Sicherheitssystem	Programme werden beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen Kindersicherung
Überhitzungsschutz	Ja, eingebaut

Material:

Gehäuse aussen	Edelstahl	Drehteller	Glas, hitzebeständig
Garraum	Edelstahl	Rost	Stahl
Gerätetür	Kunststoff	Füsse	4 Stück

Sommaire

	Page
1. Description du produit	3
2. Consignes de sécurité	25
3. Bon à savoir	29
4. Les micro-ondes, qu'est-ce que c'est?	29
5. Quels sont les avantages du mode combiné?	29
6. Choix des récipients	29
7. Couvrir les aliments	31
8. Restrictions d'utilisation	31
9. Mise en service de l'appareil	31
10. Tableau de conversion	32
11. Utilisation de l'appareil	32
12. Sélection du niveau de puissance	37
13. Tableaux de décongélation et de cuisson	38
14. Conseils pratiques	40
15. Nettoyage et entretien	41
16. Dépannage	41
17. Élimination	41
18. Garantie/Service après-vente Coop	42
19. Informations consommateurs	43



2. Consignes de sécurité

- Avant de mettre l'appareil en service, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.** Le nettoyer exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine remplis d'eau. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- L'appareil ne doit pas être contrôlée à l'aide d'une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience qu'à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et sur les risques qui peuvent en découler. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance. Pour activer la sécurité enfants, se reporter au point 9.

- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil pendant son utilisation et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins domestiques.
- Faire réparer l'appareil/le cordon d'alimentation exclusivement par le Service après-vente Coop.
- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'extérieur de l'appareil présentent un défaut, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente Coop.
- Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Tous les éléments de l'appareil sont très chauds pendant le fonctionnement en mode gril. Toujours débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner l'appareil porte ouverte en désactivant le système de sécurité.
- Veiller à la propreté de la porte, du cadre, des charnières et des crochets de verrouillage de la porte, afin de garantir l'étanchéité de l'appareil.
- Ne pas obstruer les orifices de ventilation sous peine d'endommager l'appareil (risque de surchauffe).
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide en mode micro-ondes ou combiné. En revanche, il peut être préchauffé à vide en mode gril.

- Ne jamais utiliser l'appareil dans les cas suivants (il risque d'exploser ou de prendre feu):
 - pour faire cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille;
 - pour faire chauffer des graisses ou de l'huile (fritures);
 - pour faire chauffer de l'alcool fort;
 - pour faire sécher des linges, des vêtements, des animaux ou pour le réchauffement des oreillers, des chaussures et autres objets non comestibles.
- Lors de la cuisson et plus particulièrement lors du réchauffage de liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans qu'apparaisse aucune bulle car un liquide ne bout pas de manière uniforme. Ce phénomène, appelé «ébullition retard», présente un danger de brûlure si l'on retire le récipient trop vite du four et qu'il déborde. Il est donc recommandé de sélectionner un temps de cuisson plutôt trop court que trop long.
- Remplacer le couvercle des récipients par du film alimentaire percé de plusieurs trous.
- Lorsqu'un plat a cuit à couvert, le découvrir avec précaution car la vapeur qui s'échappe est brûlante.
- Pour les petits pots et les biberons, toujours contrôler la température des aliments avant de les donner au bébé.
- Ne pas toucher à l'appareil pendant le fonctionnement, à l'exception des boutons de commande et de la poignée: risque de brûlure ou d'électrocution.
- Si un élément devait prendre feu dans le compartiment de cuisson, par suite d'une erreur de manipulation, par exemple, ne surtout pas ouvrir la porte: éteindre l'appareil et le débrancher, puis attendre que le feu s'éteigne tout seul. Ne plus utiliser l'appareil et l'apporter au point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente.

- Les aliments précuits ou délicats sont sujets à la formation de champignons microscopiques ou de bactéries (salmonelles, etc.): ne pas les laisser trop longtemps sans réfrigération dans l'appareil. Les aliments surgelés décongèlent dès qu'ils ne sont plus au congélateur: en tenir compte lors du réglage du temps de décongélation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour y stocker des aliments.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance pour faire cuire des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou en d'autres matériaux inflammables ou pour réchauffer de petites quantités.
- Avant la mise en marche, s'assurer que la vaisselle utilisée est bien adaptée à l'usage en four micro-ondes. Se reporter aux recommandations du point «Choix des récipients».
- Ne jamais utiliser d'objet pointu, de détergent fort ou abrasif (produit à récurer, etc.) ou d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil.

Coop décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.



3. Bon à savoir

Le four combiné micro-ondes/gril Satrap Micro MG2 est un appareil performant doté de multiples fonctions. Il offre un mode micro-ondes avec 5 niveaux de puissance, un mode gril, un mode combiné avec 2 niveaux de puissance supplémentaires ainsi que 8 programmes automatiques pour une plus grande simplicité d'utilisation. Il est équipé d'une minuterie numérique de 95 minutes avec signal sonore et possibilité de programmer un départ différé. La fonction «cuisson rapide» permet 30 secondes de cuisson à pleine puissance par simple pression sur un bouton. La décongélation automatique au poids permet de dégeler les aliments rapidement mais en douceur. La sécurité enfants, enfin, peut être activée et désactivée simplement et rapidement.

4. Les micro-ondes, qu'est-ce que c'est?

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques courtes, comme celles utilisées pour la transmission des signaux radio ou de télévision. Le courant électrique, d'une tension de 230 V, est transformé en micro-ondes par le magnétron. Cette forme d'énergie ne dégage pas de chaleur. Lorsque ces ondes rencontrent des aliments, elles sont absorbées par les molécules d'eau, qui se mettent alors en mouvement. C'est ce mouvement qui génère le réchauffement. Les métaux n'absorbent pas les micro-ondes, mais les rejettent au contraire. Grâce au manteau métallique de l'appareil, les ondes sont placées dans un état de mouvement permanent et sont absorbées au fur et à mesure par les aliments.

Les ondes traversent le verre, la céramique et même le papier sans être ni réfléchies, ni absorbées. La cuisson au micro-ondes permet de cuire des aliments avec très peu de graisse et à basse température. Comparé à la cuisson traditionnelle, les aliments perdent moins d'eau et conservent donc plus d'éléments nutritifs; le goût s'en trouve lui aussi mieux préservé. La cuisson ne dégage pratiquement ni chaleur ni odeur.

5. Quels sont les avantages du mode combiné?

Le mode de cuisson combiné allie les avantages des micro-ondes et du gril. Tandis que les premières cuisent les aliments en peu de temps, le second permet de les faire dorer ou gratiner.

Pour obtenir des gâteaux bien dorés par exemple, il faut utiliser de préférence des moules en métal (moule à cake, plaque à gâteau, moule à charnière) plutôt qu'en verre ou en céramique. Le temps de cuisson s'en trouvera toutefois allongé, les micro-ondes ne pouvant pénétrer dans l'aliment que par le haut.

6. Choix des récipients

Point importants pour l'utilisation d'un four combiné micro-ondes/gril:

- Le plateau tournant doit toujours être en place et sa rotation ne doit pas être entravée.
- Les récipients utilisés, poignées comprises, ne doivent pas être plus larges que le plateau tournant.
- Les récipients avec décors en métal ne sont pas adaptés (les décors s'abîmeraient).
- Par contre, il est possible d'utiliser des récipients métalliques. Toutefois, en mode micro-ondes, les temps de cuisson s'en trouvent allongés et les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme puisque les micro-ondes ne traversent pas le métal. En mode combiné, les moules en métal permettent en revanche d'obtenir des gâteaux plus dorés que les moules en verre ou en céramique.
- Les récipients en papier recyclé sont à proscrire pour la cuisson aux micro-ondes car ils peuvent contenir des petits fragments de métal susceptibles de provoquer des étincelles, voire de prendre feu.
- Sont appropriés les récipients qui ne sont pas chauffés par les micro-ondes. Pour vérifier si un récipient est adapté, procéder comme suit: Faire chauffer le récipient vide pendant 5 à 20 secondes à la puissance maximale. S'il reste froid ou seulement un peu chaud au contact, il peut être utilisé. S'il devient brûlant, il n'est pas adapté.

Matériaux/objets	Mode micro-ondes	Mode gril	Mode combiné
Couverts	Non	Non	Non
Verre – thermorésistant – non thermorésistant	Oui Oui	Oui Non	Oui Non
Porcelaine sans décor métallique – thermorésistant – non thermorésistant	Oui Oui	Oui Non	Oui Non
Faïence	Oui	Oui	Oui
Cocotte en terre cuite (type Römertopf)	Non	Oui	Non
Récipients métalliques	Non ¹⁾	Oui	Oui
Papier, carton	Oui ²⁾	Non	Non
Bois, osier	Oui ²⁾	Non	Non
Film alimentaire Sachets de conservation	Oui ²⁾	Non	Non
Papier aluminium	Oui ³⁾	Oui	Oui ³⁾
Feuille de cuisson	Oui ⁴⁾	Oui	Oui ⁴⁾
Barquettes en alu (plats cuisinés)	Oui ⁵⁾	Oui	Oui ⁵⁾
Sachets thermo-isolants	Non	Oui	Non
Vaisselle spéciale micro-ondes – en plastique thermorésistant – en céramique, en verre	Oui Oui	Non Oui	Non Oui
Récipients favorisant le brunissage des aliments – en céramique, en verre – avec matière plastique	Oui Oui	Oui Non	Oui Non

¹⁾ Non recommandés (les micro-ondes ne traversant pas les métaux, les temps de cuisson s'en trouvent allongés). En mode combiné permettent en revanche d'obtenir des gateaux plus dorés.

²⁾ Pour des temps de cuisson courts uniquement.

³⁾ Ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. Ne doit être utilisé que pour protéger les parties sensibles de certains aliments (nageoires de poisson, par exemple), non pour couvrir les plats.

⁴⁾ A utiliser sans clips métalliques.

⁵⁾ Les barquettes ne doivent pas dépasser 3 cm de haut. Enlever le couvercle et le remplacer par du film alimentaire percé de plusieurs trous.

Remarque: de légères étincelles peuvent se produire en mode combiné lors de l'utilisation de récipients métalliques (moule à cake, plaque à gâteau, moule à charnière). Il n'y a aucun risque pour le four, mais mieux vaut ne pas utiliser simultanément du papier cuisson ou d'autres matériaux inflammables.

7. Couvrir les aliments

Sauf mention contraire, les aliments doivent être cuits/décongelés à couvert afin d'accélérer le réchauffement et d'éviter le dessèchement dû à une perte d'eau trop importante. Le film alimentaire doit être préalablement percé de plusieurs trous. Ne pas couvrir les aliments ne devant pas ramollir à la cuisson (toasts, croûtes au fromage, etc.).

Pour couvrir les aliments, il est recommandé d'utiliser :

- une cloche spéciale;
- une assiette ou un couvercle en verre;
- un film alimentaire allant au micro-ondes.

Attention: lorsqu'un plat a cuit à couvert, le découvrir avec précaution car la vapeur qui s'échappe est brûlante.

8. Restrictions d'utilisation

L'appareil ne doit pas être utilisé pour :

- faire cuire ou réchauffer des œufs dans leur coquille (risque d'explosion);
- faire frire des aliments (la température de l'huile risque de monter trop haut);
- faire chauffer des boissons fortement alcoolisées (elles risquent de prendre feu);
- faire chauffer les aliments dans des récipients hermétiquement fermés (risque d'explosion). Remplacer le couvercle par un film alimentaire percé de plusieurs trous;
- faire cuire des escargots dans leur coquille;
- faire sécher des linges ou des animaux.

9. Mise en service de l'appareil

Déballage

Déballer l'appareil et s'assurer qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Contrôler la porte, le cadre, les charnières et les crochets de verrouillage pour s'assurer que rien n'est tordu ni abîmé. Dans le cas contraire, l'étanchéité du four ne serait plus assurée. Le cas échéant, rapporter immédiatement l'appareil au point de vente pour le faire réparer. Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de

l'appareil et laver tous les accessoires avec de l'eau chaude et un détergent doux. Bien sécher le tout.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Emplacement

Poser l'appareil à distance de toute source de chaleur, sur une surface stable, résistante à la chaleur et ne présentant aucun risque particulier, à au moins 85 cm de hauteur et hors de la portée des enfants, car la porte devient très chaude pendant la cuisson. L'air doit pouvoir circuler librement autour de l'appareil et les orifices de ventilation ne doivent pas être obstrués (risque de surchauffe). Laisser un espace d'au moins 20 cm au-dessus, 10 cm à l'arrière et 5 cm sur les côtés de l'appareil.

Raccordement électrique

Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif 230 V, sur une prise de courant protégée par un disjoncteur de 6 A.

Plateau tournant

L'appareil ne doit pas être mis en marche sans la couronne ni le plateau tournant. Veiller à ce que ce dernier soit bien à l'endroit et qu'il puisse tourner librement. Si le plateau ne tourne pas correctement, apporter l'appareil sans attendre au point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente.

Réglage de l'horloge

L'horloge doit être réglée lors de la première mise sous tension de l'appareil et après toute coupure de courant. Elle indique d'abord «00:00» et émet un signal sonore. Pour régler l'heure, procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche «Clock/Pre-Set». Les chiffres des heures s'affichent.
- Régler les chiffres des heures à l'aide du sélecteur rotatif (de 0 à 23).
- Appuyer une nouvelle fois sur la touche «Clock/Pre-Set». Les chiffres des minutes s'affichent.
- Régler les chiffres des minutes à l'aide du sélecteur rotatif (de 0 à 59).
- Appuyer une dernière fois sur la touche «Clock/Pre-Set». L'écran affiche «:».
- Pour interrompre l'opération à n'importe quelle étape, appuyer sur «Stop/Clear».

Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants: appuyer sur «Stop/Clear» pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit, l'écran affiche le symbole suivant: ☐☐☐. La porte est maintenant bloquée.

Pour désactiver la sécurité enfants: appuyer sur «Stop/Clear» pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit, la porte peut être ouverte.

10. Tableau de conversion

La puissance de cet appareil est de 800 watts. Dans les différents livres de cuisine spécial micro-ondes, il faut veiller aux indications concernant les différents niveaux de puissance. Il convient pour ce faire d'utiliser le tableau de conversion suivant:

700 watts	800 watts	900 watts
1 min.	$\frac{3}{4}$ min.	$\frac{3}{4}$ min.
1 $\frac{1}{4}$ min.	1 $\frac{1}{4}$ min.	1 $\frac{1}{4}$ min.
2 $\frac{1}{2}$ min.	2 $\frac{1}{4}$ min.	2 min.
6 min.	5 $\frac{1}{4}$ min.	4 $\frac{3}{4}$ min.
8 $\frac{1}{2}$ min.	7 $\frac{1}{2}$ min.	6 $\frac{1}{2}$ min.
11 min.	9 $\frac{3}{4}$ min.	8 $\frac{1}{2}$ min.
17 min.	15 min.	13 $\frac{3}{4}$ min.
21 min.	19 min.	17 min.

Remarque: les magasins spécialisés proposent des livres de recettes spécial micro-ondes.

11. Utilisation de l'appareil

Le présent chapitre explique comment utiliser les différentes fonctions offertes par l'appareil: mode micro-ondes, mode gril, mode combiné, décongélation, programmes automatiques, etc. L'appareil dispose également d'une sécurité enfants.

Mode micro-ondes

Pour en savoir plus sur les micro-ondes, se reporter au point 4. Le mode micro-ondes permet de préparer de nombreux plats. Toujours se conformer aux indications du fabricant figurant sur les emballages alimentaires, en se servant de la table de conversion (point 10). Les temps de décongélation et de cuisson sont donnés à titre indicatif dans les tableaux du point 13.

- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6).
- Poser le récipient sur le plateau tournant puis fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer sur la touche «Micro./Grill/Combi.». L'écran affiche «P100».
- Sélectionner ensuite le niveau de puissance («P10», «P30», «P50», «P80» ou «P100») en s'aidant du tableau ci-dessous, soit en appuyant une nouvelle fois sur la touche «Micro./Grill/Combi.», soit en utilisant le sélecteur.

Affichage	P10	P30	P50	P80	P100
Puissance	10%	30%	50%	80%	100%

Affichage	Puissance	Utilisation
P10	10% micro-ondes	Ramollir la glace, décongeler, maintenir au chaud
P30	30% micro-ondes	Ramollir le beurre, décongeler, potages, potées
P50	50% micro-ondes	Potées, poisson
P80	80% micro-ondes	Poisson, riz
P100	100% micro-ondes	Réchauffer, porter de l'eau, du lait à ébullition, légumes

- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer.
- Régler le temps de cuisson à l'aide du sélecteur en se référant aux indications figurant sur les emballages et en s'aidant des tableaux de cuisson et de décongélation (cf. point 13), ainsi que de la table de conversion (cf. point 10), sachant que l'appareil affiche une puissance de 800 W.
- Appuyer une nouvelle fois sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer la cuisson.
- Au signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Mode gril

Le mode gril (1000 W) est recommandé pour la cuisson du pain précuit ou de gratins, mais offre également d'autres possibilités, décrites dans les livres de cuisine ou sur Internet. Les aliments doivent être posés sur la grille à découvert, soit directement, soit dans un récipient.

- Placer la grille sur le plateau tournant.
 - Poser les aliments sur la grille, soit directement, soit dans un récipient adapté (cf. point 6), puis fermer la porte de l'appareil.
 - Appuyer sur la touche «Micro./Grill/Combi.». L'écran affiche «P100».
 - Sélectionner ensuite le mode gril, soit en appuyant une nouvelle fois sur la touche «Micro./Grill/Combi.», soit en utilisant le sélecteur. Dès que l'écran affiche «G», appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer.
 - Régler le temps de cuisson en se référant aux indications figurant sur les emballages, sachant que l'appareil affiche en mode gril une puissance de 1000 W. A titre d'exemple: il faut compter 3-4 minutes pour faire gratiner 2-3 toasts.
 - Appuyer une nouvelle fois sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer la cuisson.
- A mi-cuisson, un signal sonore retentit: le cas échéant, ouvrir la porte de l'appareil et retourner les aliments afin d'obtenir de meilleurs résultats. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm». Ignorer le signal sonore si les aliments ne doivent pas être retournés: la cuisson se poursuivra automatiquement.
 - Au signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Mode combiné micro-ondes + gril

Pour en savoir plus sur le mode combiné, se reporter au point 5. Toujours se conformer aux indications du fabricant figurant sur les emballages alimentaires, en se servant de la table de conversion (point 10). L'utilisation de la grille est facultative, mais permet d'accélérer le brunissage des aliments.

- Le cas échéant, placer la grille sur le plateau tournant afin de rapprocher les aliments de la résistance.
- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6), poser celui-ci sur la grille ou directement sur le plateau tournant, puis fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer sur la touche «Micro./Grill/Combi.». L'écran affiche «P100».
- Sélectionner ensuite le mode combiné voulu, soit en appuyant une nouvelle fois sur la touche «Micro./Grill/Combi.», soit en utilisant le sélecteur.
- Dès que l'écran affiche «C-1» ou «C-2», appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer.
- Régler le temps de cuisson à l'aide du sélecteur en se référant aux indications figurant sur les emballages.
- Appuyer une nouvelle fois sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer la cuisson.
- Au signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Fonction	Affichage	Micro-ondes	Gril
Mode combiné 1	C-1	55%	45%
Mode combiné 2	C-2	36%	64%

Décongélation au poids

Pour décongeler au poids, inutile de régler la minuterie. Il suffit d'indiquer le poids des aliments: l'appareil calcule automatiquement le temps nécessaire.

- Peser les aliments.
- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6).
- Poser le récipient sur le plateau tournant puis fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer sur la touche «W.T./Time Defrost». L'écran affiche «dEF1».
- Régler le poids des aliments à décongeler (entre 100 et 2000 g) à l'aide du sélecteur.
- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer le mode.
- Au signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Décongélation au temps

Les niveaux de puissance et les temps de décongélation recommandés pour les principaux produits sont indiqués dans un tableau au point 13.

- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6).
- Poser le récipient sur le plateau tournant puis fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer deux fois sur la touche «W.T./Time Defrost». L'écran affiche «dEF2».
- Régler le temps de décongélation (95 minutes max.) à l'aide du sélecteur.
- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer le processus, pendant lequel l'appareil fournira 30% de sa puissance (P30).
- Au signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Réglage simultané de deux programmes successifs (p. ex. décongélation – cuisson)

Cet appareil permet le réglage simultané de deux programmes successifs. Entre les deux, un signal sonore retentit. Le cas échéant, la décongélation se fera automatiquement en premier lieu.

Exemple: 5 minutes de décongélation + 7 minutes de cuisson à 80% de puissance.

- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6).
- Poser le récipient sur le plateau tournant puis fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer deux fois sur la touche «W.T./Time Defrost». L'écran affiche «dEF2».
- Régler 5 minutes à l'aide du sélecteur.
- Appuyer sur la touche «Micro./Grill/Combi.» jusqu'à ce que l'écran affiche «P80».
- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer.
- Régler 7 minutes à l'aide du sélecteur.
- Appuyer une nouvelle fois sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer le double processus.
- Ne pas sortir les aliments au premier signal sonore qui retentit entre les deux opérations.
- Au second signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Remarque: cette fonction ne peut être utilisée pour les 8 programmes automatiques.

Fonction Preset

Cette fonction permet de lancer un programme en différé, avec deux opérations successives au maximum. Les aliments devant rester en attente dans l'appareil pendant un certain temps, elle ne se prête pas à la décongélation. Vérifier que l'horloge indique la bonne heure.

Exemple: 7 minutes de cuisson à 80% de puissance.

- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6).
- Poser le récipient sur le plateau tournant puis fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer sur la touche «Micro./Grill/Combi.».
- Sélectionner le niveau de puissance «P80» en appuyant plusieurs fois sur la touche «Micro./Grill/Combi.» ou à l'aide du sélecteur.
- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer.
- Régler 7 minutes à l'aide du sélecteur.
- Appuyer sur la touche «Clock/Pre-Set» pour régler l'heure à laquelle la cuisson sera lancée.
- Régler les chiffres des heures à l'aide du sélecteur (de 0 à 23).
- Appuyer une nouvelle fois sur la touche «Clock/Pre-Set». Les chiffres des minutes s'affichent.
- Régler les chiffres des minutes à l'aide du sélecteur (de 0 à 59).
- Appuyer une dernière fois sur la touche «Clock/Pre-Set». L'écran affiche «:».
- Ne pas sortir les aliments au double signal sonore qui marque le début de la cuisson.
- Au signal sonore, retirer les aliments de l'appareil.

Mode automatique

Le mode automatique est très pratique du fait que les opérations les plus courantes sont pré-programmées et peuvent être lancées facilement. Voir tableau page suivante.

- Peser les aliments.
- Mettre les aliments dans un récipient adapté (cf. point 6).
- Poser le récipient sur le plateau tournant puis fermer la porte de l'appareil.
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir un programme de «A-1» à «A-8».
- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer.
- Régler le poids à l'aide du sélecteur.
- Appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour lancer le programme.
- Retirer les aliments de l'appareil lorsque le signal sonore retentit 5 fois.

Tableau des programmes automatiques:

Programme	Poids	Affichage	Puissance
A-1 Réchauffer	200 g	200	100%
	400 g	400	
	600 g	600	
A-2 Légumes	200 g	200	100%
	300 g	300	
	400 g	400	
A-3 Poisson	250 g	250	80%
	350 g	350	
	450 g	450	
A-4 Viande	250 g	250	100%
	350 g	350	
	450 g	450	
A-5 Pâtes	50 g (avec 450 g d'eau)	50	80%
	100 g (avec 800 g d'eau)	100	
A-6 Pommes de terre	200 g	200	100%
	400 g	400	
	600 g	600	
A-7 Pizzas	200 g	200	100%
	400 g	400	
A-8 Potages	200 ml	200	80%
	400 ml	400	

Cuisson rapide

La fonction «cuisson rapide» permet de lancer ou de prolonger la cuisson par simple pression sur un bouton, ce qui est particulièrement intéressant pour réchauffer.

- Une simple pression sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» permet de lancer automatiquement 30 secondes de cuisson à puissance maximale. Chaque nouvelle pression sur la touche prolonge la cuisson de 30 secondes.
- Grâce à cette touche, la cuisson peut être prolongée de 30 secondes en mode micro-ondes, gril et combiné.
- Cette fonction ne peut toutefois pas être utilisée en mode automatique ni pour la décongélation au poids.
- Le temps de cuisson peut être modulé en tournant le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il suffit ensuite d'appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm» pour confirmer et lancer la cuisson à puissance maximale.

Autres fonctions

- Lorsque l'appareil fonctionne, appuyer sur la touche «Micro./Grill/Combi.» pour vérifier le programme en cours: il s'affiche à l'écran pendant 3 secondes.
- Lorsque l'appareil a été réglé pour un départ différé (fonction Preset), appuyer sur la touche «Clock/Pre-Set» pour vérifier l'heure programmée: elle s'affiche à l'écran pendant 3 secondes.
- Lorsque l'appareil fonctionne, appuyer sur la touche «Clock/Pre-Set» pour vérifier le temps restant: il s'affiche à l'écran pendant 3 secondes.
- L'ouverture de la porte en cours de cuisson interrompt le processus. Pour le poursuivre, fermer la porte puis appuyer sur la touche «Start/+30Sec./Confirm».

12. Sélection du niveau de puissance

Malgré sa complexité technique, le four combiné micro-ondes/gril Satrap Micro MG2 est très facile à utiliser. Le réglage manuel du temps de cuisson et du niveau de puissance permet un usage individualisé de l'appareil et l'utilisation de livres de cuisine spécialisés. Les tableaux de conversion, de décongélation et de cuisson présentent les temps et les niveaux de puissance généralement recommandés pour les différents aliments.

13. Tableaux de décongélation et de cuisson

Le temps de décongélation ou de cuisson dépend de la nature, de la forme, du poids et de la température des aliments. Les valeurs ci-dessous sont donc données à titre purement indicatif.

La chaleur ne se diffuse pas tout de suite uniformément dans les aliments. C'est pourquoi il est recommandé, après décongélation, de les laisser reposer à température ambiante et à couvert pendant quelques minutes. Voir également le point «Conseils pratiques».

Tableau de décongélation

	Quantité	Puissance		Temps de décongélation (en minutes)	Temps de repos (en minutes)
		20%	40%		
Fruits/légumes					
Brocolis, bouquets surgelés individuellement	100 g		o	1-2	10
Pois mange-tout, surgelés individuellement	300 g		o	3-5	10
Légumes, surgelés en bloc	500 g		o	7-12	10-15
Framboises, surgelées individuellement	200 g	o		4-6	5-10
Baies des bois, surgelées individuellement	200 g	o		4-6	5-10
Abricots, surgelés individuellement	450 g		o	7-12	5-10
Viande crue					
Rôti de porc	500 g	o		12-15	10-15
Viande hachée	250 g	o		6-9	5
Viande hachée	750 g	o		9-14	5
Viande hachée	900 g	o		15-20	5
Escalope	250 g	o		4-6	5
Volaille/poisson crus					
Découpes de volaille	450 g	o		10-12	10
Pilons de poulet	450 g	o		7-10	10
Hauts de cuisse de poulet	450 g	o		10-12	10
Émincé de poulet	500 g	o		6-9	10
Poulet entier	1200 g	o		30-35	10-15
Filets de poisson, surgelés individuellement	400 g	o		2-4	10
Truite entière	200 g	o		3-6	10
Produits laitiers/ produits de boulangerie					
Beurre	250 g	o		3-4	5
Pâte à gâteau non cuite	500 g	o		3-5	5
Pâtebrisée non cuite	300 g	o		3-5	5
Pain	500 g	o		5-7	5
Petits pains (2 de 50 g)	100 g	o		1-2	3
Cake	350 g	o		3-5	10
Pain de mie	600 g	o		6-8	10-15

Tableau de cuisson

	Quantité	Pour faire étuver, griller ou bouillir			Pour terminer la cuisson		
		Puissance 100%	80%	Temps (en min.)	Puissance 60%	40%	Temps (en min.)
Fruits/légumes							
Épinards surgelés en bloc	600 g	o		6-8	o		6-8
Fenouil coupé en deux	500 g	o		8-10			
Carottes en rondelles	500 g	o		8-10	o		2-4
Chou-fleur en bouquets	400 g		o	6-9		o	2-4
Tomates entières	4 pces					o	3-5
Haricots verts	500 g	o		10-14		o	3-5
Choux de Bruxelles	400 g	o		5-7	o		2-3
Poires	400 g		o	3-4		o	1-3
Compote de pommes	500 g	o		12-15			
Compote d'abricots	500 g	o		8-11			
Poisson							
Filets en sauce, surgelés	250 g		o	3-5		o	2-3
Truite surgelée	200 g		o	7-9			
Filet de poisson frais au vin blanc	400 g		o	5-7		o	2-3
Viande							
Saucisses de Vienne	200 g					o	1-3
Carré fumé	600 g		o	9-11		o	6-8
Viande hachée (sugo)	500 g	o		4-7	o		6-8
Volaille							
Découpes de poulet, sauce au vin	650 g	o		8-10	o		2-4
Émincé de poulet, sauce au curry	800 g	o		7-9			
Pommes de terre							
En robe des champs	500 g	o		5-7			
Poireaux et pommes de terre à la crème	500 g	o		7-9			
Œufs							
Omelette	2 œufs				o		1-3
Potage aux œufs	2 œufs					o	4-5
Boissons							
Eau	2 dl	o		1-2			
Lait	2 dl		o	1-2			

F

14. Conseils pratiques

Généralités

- Placer les aliments au bord du plateau tournant.
- Sélectionner des temps de cuisson plutôt trop courts que trop longs. Si l'on double la quantité, il faut également doubler le temps de cuisson.
- Retourner ou mélanger soigneusement plusieurs fois les aliments à cuire ou à décongeler.
- Enlever le couvercle des barquettes de plats cuisinés en aluminium et celui des produits surgelés conditionnés dans des récipients en plastique, et le remplacer par un film alimentaire percé de plusieurs trous.
- Poser les produits de boulangerie (pains, gâteaux, tartes, friands, etc.) à décongeler ou à réchauffer sur du papier absorbant: ils resteront bien croustillants.
- Recouvrir les parties délicates ou très fines (os, queue de poisson, etc.) de papier aluminium.
- Laisser la porte ouverte pendant quelques minutes après chaque utilisation afin d'évacuer les odeurs et l'humidité.
- Percer la peau des aliments (pommes, pommes de terre, tomates, saucisses, etc.) à plusieurs endroits avec une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Utiliser la grille pour décongeler, réchauffer ou faire cuire les aliments en mode micro-ondes sur deux niveaux.

Décongélation

- Poser les aliments congelés séparément et à plat sur une assiette, dissocier les gros blocs dès que possible.
- Placer les morceaux de viande sur une assiette posée à l'envers dans une assiette plus grande pour éviter qu'ils ne commencent à cuire au contact du jus.
- Contrôler fréquemment la décongélation de la viande hachée et retirer ce qui est décongelé du compartiment de cuisson au fur et à mesure.
- Les fruits et les légumes peuvent être décongelés et cuits en une seule opération.

Cuisson

- Lors de la cuisson et plus particulièrement lors du réchauffage de liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans qu'apparaisse aucune bulle car un liquide ne bout pas de manière uniforme. Ce phénomène, appelé «ébullition retard», présente un danger de brûlure si l'on retire le récipient trop vite du four et qu'il déborde. Il est donc recommandé de sélectionner un temps de cuisson plutôt trop court que trop long et de placer éventuellement une cuillère dans les liquides avant de les chauffer.
- Percer préalablement la peau des pommes de terre, des pommes ou des saucisses de Vienne pour éviter qu'elles n'éclatent.
- Faire cuire les légumes et les pommes de terre en robe des champs à plat dans un sachet transparent noué et percé.
- Saupoudrer la viande de paprika ou la badiageonner de sauce au soja pour obtenir une belle coloration dorée.
- Lorsqu'un plat a cuit à couvert dans le four en mode micro-ondes, le découvrir avec précaution car la vapeur qui s'échappe est brûlante.

15. Nettoyage et entretien

Toujours éteindre, débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur après chaque utilisation avec un chiffon doux humide, puis bien sécher.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

Veiller particulièrement à la propreté du cadre entre la porte et le compartiment de cuisson afin d'en assurer l'étanchéité. Laver à la main le plateau tournant et la couronne à roulettes.

Ne jamais utiliser d'objet pointu, de détergent fort ou abrasif (produit à récuser, etc.) ou d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil. Pour éliminer les résidus, utiliser une brosse à poils souples. Nettoyer l'extérieur et la porte avec du produit vaisselle et un chiffon humide en veillant à ce que l'eau ne s'infilte pas dans l'appareil.

Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif pour nettoyer le compartiment de cuisson. Si de la graisse a été projetée sur les parois, les nettoyer immédiatement avec un chiffon humide.

16. Dépannage

L'appareil ne fonctionne plus. Vérifier:

- que le cordon d'alimentation est bien branché.
- que le disjoncteur de la prise électrique ne s'est pas déclenché.
- que l'appareil n'est pas bloqué par la sécurité enfants.
- que le programme a été réglé correctement.
- que le temps de cuisson et le niveau de puissance ont été réglés correctement et que la touche «Start/+30Sec./Confirm» a bien été enfoncée.
- que le poids pour la décongélation automatique a été réglé correctement.
- que l'appareil n'a pas surchauffé par suite d'un fonctionnement à vide ou de l'obstruction/l'encrassement des orifices de ventilation. En cas d'arrêt automatique par la protection contre la surchauffe, laisser refroidir l'appareil avant de le faire fonctionner à nouveau.

La lampe du compartiment de cuisson est éteinte, mais l'appareil fonctionne.

- L'ampoule est défectueuse: elle ne peut être remplacée que par le Service après-vente Coop!
- L'appareil fonctionne même sans éclairage.

La lampe du compartiment de cuisson est allumée, mais le plateau ne tourne pas. Vérifier:

- que la couronne est bien positionnée.
- que le plateau n'est pas bloqué par un plat trop grand.
- que le cadre de la porte est propre.
- que la porte est bien fermée.

Les aliments ne sont pas (assez) chauds. Vérifier:

- que le niveau de puissance et le temps de cuisson sont corrects.
- que le programme de cuisson est correct.
- si la décongélation automatique au poids a été sélectionnée par erreur.
- que les aliments ont bien été placés au bord du plateau tournant.
- si les aliments sont couverts avec du papier aluminium. Si oui, le retirer et le remplacer par du film alimentaire percé de plusieurs trous.

Si le problème persiste, rapporter l'appareil au point de vente Coop pour le faire contrôler et éventuellement réparer par le Service après-vente Coop.

17. Élimination

Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

18. Garantie/Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat

La garantie Coop s'applique pendant 2 ans à partir de la date d'achat sur tous les appareils Satrap. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations et prend à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

Coop ne peut accorder de garantie:

- en cas de dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect du mode d'emploi;
- en cas de dommages résultants d'un usage non-conforme par le vendeur ou un tiers;
- en cas d'usure normale;
- en cas de dommages occasionnés par des réparations effectuées par un vendeur ou un tiers;
- lorsque l'article est rapporté sans le bon de garantie ou le ticket de caisse.

Pour faire valoir la garantie, présentez le bon de garantie ou le ticket de caisse, que vous aurez pris soin de conserver soigneusement.

Prestations supplémentaires de Coop sur les appareils ménagers Satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils Satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils Satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Étiquetage

Avant d'acheter un appareil Satrap, n'hésitez pas à vous informer! Un étiquetage neutre vous donne une information claire sur le produit et vous permet d'effectuer des comparaisons. Vous pouvez ainsi faire votre choix en toute sécurité. Les informations délivrées dans la fiche technique comprennent entre autre: origine, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation énergétique, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil Satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat:

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant le même assortiment.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues: tél. 0848 811 222.

SAV

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le SAV Coop: www.satrap.ch



19. Informations consommateurs

Déclaration du produit
Four combiné micro-ondes/gril
Satrap Micro MG2
(appellation Coop) SAP 5.786.006

a) Données générales

Provenance Chine
Durée de la garantie 2 ans
SAV assuré pendant 5 ans
SAV assuré par Service après-vente Coop
Mode d'emploi Oui

b) Données électriques

Tension nominale 230 V
Puissance nominale micro-ondes 800 W
Puissance nominale gril 1000 W
Fusible 6 A
Normes de sécurité remplies Normes européennes/internationales EN/CEI

c) Données techniques

Dimensions extérieures H/L/P: 259 × 440 × 355 mm
Dimensions du compartiment de cuisson H/L/P: 210 × 315 × 329 mm
Volume du compartiment de cuisson 20 litres
Poids 10,7 kg
Type d'installation Modèle à poser
Charnières Fixées à gauche
Longueur du cordon d'alimentation 100 cm
Modes de fonctionnement 12, sélection par touches
Système de micro-ondes Magnétron
Répartition des micro-ondes Par plateau tournant en verre de 25,5 cm de Ø
Fréquence utilisée 2450 MHz
Mode gril/Système de chauffe Quartz
Puissance de chauffe 1000 W
Mode combiné 2 options, avec fonctionnement en alternance
55% micro-ondes et 45% gril
36% micro-ondes et 64% gril

Équipement:

Écran Affichage numérique avec horloge
Touches de fonction 6, Micro/Grill/Combi, W.T./Time Defrost, Clock/Pre-Set, Stop/Clear, Start/+30Sec./Confirm, Timer/Weight/Auto Menu
Hublot Oui
Éclairage du compartiment de cuisson Oui
Système de sécurité Interruption des programmes à l'ouverture de la porte
Sécurité enfants
Protection contre la surchauffe Oui, intégrée

Matériaux:

Boîtier extérieur	Acier chromé	Plateau tournant	Verre thermorésistant
Compartiment de cuisson	Acier chromé laqué	Grille	Acier chromé
Porte	Plastique	Pieds	4

Indice

Pagina

1. Descrizione del prodotto	3
2. Indicazioni di sicurezza	45
3. Informazioni utili	49
4. Che cosa sono le microonde?	49
5. Che cosa offre la funzione combinata?	49
6. Scelta delle stoviglie	49
7. Copertura dei cibi da cuocere	51
8. Limitazioni dell'uso	51
9. Messa in funzione dell'apparecchio.....	51
10. Tabella di conversione.....	52
11. Utilizzo dell'apparecchio	52
12. Selezione dei livelli di potenza	57
13. Tabelle di scongelamento e cottura.....	58
14. Suggerimenti pratici	60
15. Pulizia e cura.....	61
16. Problemi.....	61
17. Smaltimento	61
18. Garanzia Coop/Servizio Coop.....	62
19. Informazione ai consumatori	63



2. Indicazioni di sicurezza

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso: contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso, queste dovranno essere messe a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una rete di alimentazione a corrente alternata a 230 V.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.** Per pulirlo, strofinare con un panno umido. Ricordarsi di staccare prima la spina.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini. Se tuttavia l'apparecchio dovesse cadere in acqua, è vietato toglierlo finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo averlo usato e staccare la spina.
- L'apparecchio non deve essere controllato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie, solo sotto supervisione e dopo un'istruzione dettagliata sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli correlati. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio. Non affidare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio ai bambini senza supervisione. Per l'attivazione della sicurezza bambini vedere punto 9.

- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non lasciare mai il cavo nelle immediate vicinanze di fonti di calore (p. es. fornelli, fiamme, piastra calda del ferro da stiro o stufe).
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere appoggiato su una base stabile e il cavo elettrico non deve intralciare il passaggio.
- Usare l'apparecchio soltanto in casa e mai per scopi diversi da quelli previsti.
- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico rivolgersi esclusivamente al Servizio dopo vendita Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se danneggiato. Qualora la spina, il cavo o l'involucro risultassero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente al Servizio dopo vendita Coop del proprio punto di vendita per riparazione o controllo.
- Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.
- Con la funzione grill, le parti dell'apparecchio diventano estremamente calde. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non cercare di mettere in funzione l'apparecchio quando lo sportello è aperto escludendo i dispositivi di sicurezza.
- Prestare un'attenzione particolare alla pulizia dello sportello, delle cerniere e delle maniglie dello sportello per garantire la tenuta dell'apparecchio.
- Non coprire le aperture di ventilazione sulla parte laterale e posteriore. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e venire danneggiato.
- Nel funzionamento a microonde o combinato l'apparecchio non può essere messo in funzione senza cibi all'interno. Utilizzare la funzione grill per riscaldare l'apparecchio senza cibi all'interno.

- Per prevenire il pericolo di esplosione o di autocombustione l'apparecchio non può essere utilizzato per:
 - cuocere/riscaldare uova e lumache con guscio
 - riscaldare grasso e olio (frittura)
 - riscaldare alcool ad alta gradazione
 - asciugare strofinacci, capi d'abbigliamento, animali o il riscaldamento di cuscini, scarpe e altri oggetti non commestibili.
- Durante la cottura, in particolare quando si riscaldano dei liquidi, può accadere che venga raggiunta la temperatura di ebollizione senza che in superficie si formino le tipiche bolle di vapore. Il liquido non va in ebollizione uniformemente. Questo cosiddetto ritardo nell'ebollizione può provocare un'ebollizione eccessiva improvvisa (pericolo di ustioni) quando si preleva il recipiente (movimenti bruschi). Pertanto consigliamo di optare per tempi di cottura brevi piuttosto che lunghi.
- Rimuovere i coperchi dai contenitori chiusi e sostituirli con una pellicola salvafreschezza forata.
- Dopo la cottura al microonde di cibi coperti è necessario rimuovere la copertura con cautela poiché il vapore che fuoriesce è molto caldo.
- Quando si riscaldano alimenti per bebè in biberon, occorre sempre controllare la temperatura degli alimenti prima di darli al bambino.
- Quando l'apparecchio è collegato o in funzione, servirsi soltanto dei pulsanti e delle maniglie presenti, alcune zone dell'apparecchio possono diventare molto calde.
- Qualora dovesse incendiarsi un materiale nel vano cottura a causa di un errato utilizzo, lasciare assolutamente chiuso lo sportello, spegnere subito l'apparecchio e staccare la spina, aspettare finché il fuoco non si sia spento. Non mettere più in funzione l'apparecchio e rivolgersi immediatamente al Servizio dopo vendita Coop o al punto di vendita Coop per farlo riparare o controllare.

- Gli alimenti precotti e sensibili favoriscono la formazione di batteri o funghi (p. es. le salmonelle ecc.). Pertanto è sconsigliato conservare a lungo gli alimenti all'interno del microonde per farli raffreddare. Gli alimenti congelati cominciano a scongelarsi quando si lasciano fuori dal congelatore, pertanto all'avvio del programma i tempi di scongelamento possono variare da quelli indicati.
- Non utilizzare l'apparecchio per conservare cibi e alimenti al suo interno.
- Sorvegliare l'apparecchio in funzione quando si cuociono alimenti in contenitori usa e getta in plastica, carta o altri materiali infiammabili o quando si riscaldano piccole porzioni di cibi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che le stoviglie scelte siano adatte per il microonde. Osservare le raccomandazioni riportate al punto «Scelta delle stoviglie».
- Per pulire l'apparecchio non usare mai oggetti appuntiti o prodotti aggressivi come prodotti chimici, pagliette di ferro o detersivi abrasivi.

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio e dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.



3. Informazioni utili

Il Satrap Micro MG2 è un potente forno combinato, dotato di numerose funzioni, per la cottura a microonde e alla griglia. L'apparecchio dispone di 5 livelli di potenza per la funzione microonde, un programma grill e due programmi combinati microonde/grill per i quali è possibile scegliere fra due livelli di potenza. Il timer digitale con segnale di fine cottura può essere regolato fino a 95 minuti e può essere impostato in anticipo. Per una cottura breve e veloce, l'ideale è un tempo di cottura rapido di 30 secondi alla volta, al massimo della potenza. Scongelamento rapido e delicato in base al peso. Il Satrap Micro MG2 è dotato di un dispositivo di sicurezza per bambini che può essere attivato e disattivato in modo rapido e semplice. Le 8 regolazioni automatiche assicurano maggiore semplicità nell'utilizzo.

4. Che cosa sono le microonde?

Le microonde sono onde corte elettromagnetiche come quelle della radio o della televisione. Il magnetron dell'apparecchio trasforma la corrente elettrica a 230 Volt in microonde. Questa forma di energia di per sé non produce calore. Quando però queste onde colpiscono gli alimenti, esse vengono assorbite dalle molecole umide mettendole in rapido movimento. In questo modo si crea un rapido attrito che produce calore e ha inizio il processo di cottura. Il metallo tuttavia non assorbe le microonde, anzi le respinge. Grazie al rivestimento metallico dell'apparecchio le onde rimbalzano continuamente e vengono assorbite dai cibi.

Il vetro, la ceramica e anche la carta vengono attraversati senza problemi dalle microonde senza rifletterle o assorbitarle. La cottura a microonde avviene con pochissimi grassi e a basse temperature. Rispetto alla cottura tradizionale gli alimenti vengono privati di una quantità minore d'acqua, preservando maggiormente le sostanze nutritive e il gusto. Durante la cottura non si forma un forte calore nell'ambiente né odori intensi.

5. Che cosa offre la funzione combinata?

La funzione combinata abbinata le proprietà della cottura a microonde a quella del grill. Le microonde cuociono i cibi in poco tempo, mentre il grill consente di aggiungere la doratura o di gratinare i cibi.

Se per i prodotti da forno si utilizzano delle stoviglie in metallo (teglia, stampo per cake, stampo con fondo amovibile) si ottiene una doratura migliore rispetto alle stoviglie in vetro o ceramica. Tuttavia i tempi di cottura sono leggermente più lunghi poiché le microonde possono penetrare nell'alimento soltanto dall'alto.

6. Scelta delle stoviglie

Per la cottura con gli apparecchi combinati è importante osservare i seguenti punti per scegliere le stoviglie giuste:

- Il piatto rotante deve sempre essere montato e ruotare.
- Le dimensioni massime delle stoviglie, inclusi i manici, non devono superare quelle del piatto rotante.
- Non sono adatte le stoviglie con decorazioni metalliche perché queste ultime vengono danneggiate.
- Con questo apparecchio è possibile utilizzare le stoviglie in metallo. Tuttavia il loro impiego non è consigliato per la cottura a microonde perché i tempi di cottura si allungano e gli alimenti non si cuociono uniformemente visto che le microonde non attraversano il metallo. I prodotti da forno invece con la cottura combinata acquisiscono una doratura migliore nelle teglie metalliche rispetto a quelle in vetro o ceramica.
- Per la cottura a microonde non utilizzare prodotti di carta riciclata che contengono piccole particelle di metallo poiché potrebbero sprigionare scintille o incendiarsi.

- L'ideale sono le stoviglie che non vengono riscaldate dalle microonde. In caso di dubbi sulle stoviglie da impiegare, eseguire questo test: Riscaldare il recipiente vuoto da 5 a 20 secondi

al livello di potenza massimo. Se il recipiente rimane freddo o diventa soltanto tiepido, significa che è adatto. Se si scalda, significa che non è adatto.

Materiale	Solo microonde	Solo gril	Funzione combinata
Posate	No	No	No
Vetro			
- resistente al calore	Sì	Sì	Sì
- non resistente al calore	Sì	No	No
Porcellana senza decorazioni metalliche			
- resistente al calore	Sì	Sì	Sì
- non resistente al calore	Sì	No	No
Terraglia	Sì	Sì	Sì
Pentola di terracotta	No	Sì	No
Stoviglie metalliche	No ¹⁾	Sì	Sì
Carta, cartone	Sì ²⁾	No	No
Legno, oggetti in vimini	Sì ²⁾	No	No
Pellicola salvafreschezza Sacchetti salvafreschezza	Sì ²⁾	No	No
Foglio d'alluminio	Sì ³⁾	Sì	Sì ³⁾
Pellicola di cottura	Sì ⁴⁾	Sì	Sì ⁴⁾
Contenitori leggeri in alluminio dei cibi pronti	Sì ⁵⁾	Sì	Sì ⁵⁾
Sacchetti scaldavivande	No	Sì	No
Stoviglie per microonde			
- materiale sintetico resistente al calore	Sì	No	No
- ceramica, vetro	Sì	Sì	Sì
Stoviglie per doratura			
- ceramica, vetro	Sì	Sì	Sì
- con materiale sintetico	Sì	No	No

¹⁾ Non indicato per la cottura a microonde poiché queste ultime non possono attraversare il metallo, pertanto i tempi di cottura si allungano. I prodotti da forno invece con la cottura combinata acquisiscono una doratura migliore.

²⁾ Solo per un periodo limitato.

³⁾ Non deve toccare le pareti interne. Solo per proteggere punti delicati (p. es. pinne di pesce), non per coprire i cibi.

⁴⁾ Utilizzare senza clip metalliche.

⁵⁾ Per la cottura a microonde altezza massima di 3 cm. Rimuovere il coperchio e sostituirlo con pellicola salvafreschezza.

Nota: nella modalità combinata è possibile osservare la formazione di alcune scintille quando si utilizzano stoviglie metalliche (teglie, stampi per cake, tortiere apribili). Nella modalità combinata esse non causano nessun danno. Tuttavia è consigliabile non usare carta da forno o altri materiali infiammabili.

7. Copertura dei cibi da cuocere

Se non diversamente indicato, i cibi vanno cotti/scongelati coperti, avendo cura di forare prima eventuali pellicole. Ciò permette di accelerare il processo di riscaldamento e di impedire un'evaporazione eccessiva dell'acqua che causa l'essiccazione degli alimenti. Gli alimenti che non devono risultare troppo teneri (toast, torte al formaggio ecc.) vanno cotti senza copertura.

I materiali adatti sono:

- coperture di protezione speciali
- piatti, coperchi di vetro
- pellicole salvafreschezza adatte per le microonde

Attenzione! Dopo la cottura al microonde di alimenti coperti, è necessario rimuovere la copertura con cautela poiché il vapore che fuoriesce è molto caldo.

8. Limitazioni dell'uso

Il forno a microonde non può essere utilizzato per:

- cuocere e scaldare uova con il guscio poiché possono esplodere.
- friggere perché la temperatura dell'olio può raggiungere temperature troppo elevate.
- riscaldare bevande ad alta gradazione alcolica poiché possono autoincendiarsi.
- riscaldare cibi in contenitori a chiusura ermetica poiché possono esplodere. Rimuovere il coperchio e sostituirlo con una pellicola salvafreschezza forata.
- preparare lumache con il guscio.
- asciugare strofinacci, capi d'abbigliamento e animali.

9. Messa in funzione dell'apparecchio

Rimozione dall'imballaggio

Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare che durante il trasporto non sia stato danneggiato. Verificare che lo sportello, il guscio, le cerniere e i ganci dello sportello non siano curvati o danneggiati in modo che sia garantita la tenuta dell'apparecchio. In caso si riscontrassero danni, riportarlo immediatamente al punto di vendita per la riparazione. Prima di usare l'apparecchio e i suoi accessori per la prima volta si consiglia di pulirli accuratamente, internamente ed esternamente, con acqua calda e un detergente delicato e di asciugarli bene. Durante questa operazione non collegare mai l'apparecchio alla corrente.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua!

Posizione

Scegliere una posizione stabile e assicurarsi che la superficie su cui l'apparecchio è appoggiato sia resistente al calore. Collocare possibilmente l'apparecchio ad un'altezza di almeno 85 cm, al di fuori dalla portata dei bambini, poiché durante la cottura lo sportello diventa molto caldo. Non collocare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore! Assicurarsi che intorno all'apparecchio sia garantito un ricambio d'aria sufficiente e accertarsi che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite poiché l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Lo spazio libero verso l'alto deve essere almeno di 20 cm, quello sul retro di 10 cm e la distanza dai due lati deve essere di 5 cm.

Allacciamento elettrico

Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata a 230 V e un fusibile da 6 A.

Funzione rotante

Prestare attenzione che il piatto rotante non venga applicato nel senso contrario e che nessun oggetto possa intralciare la funzione rotazione. Il piatto rotante e l'anello devono sempre essere presenti. Qualora la rotazione non funzionasse correttamente, rivolgersi immediatamente al Servizio dopo vendita Coop del proprio punto di vendita per farla controllare o riparare.

Regolazione dell'orologio dell'apparecchio

È necessario regolare l'orologio quando si collega l'apparecchio per la prima volta alla rete elettrica oppure in caso di interruzione della corrente. All'inizio l'orologio indica «00:00» ed emette un segnale acustico. L'orologio può essere programmato in modo semplice:

- Premere «Clock/Pre-Set», l'indicatore delle ore si accende.
- Ruotare la manopola finché compare l'ora attuale, l'intervallo è 0-23.
- Premere nuovamente «Clock/Pre-Set», l'indicatore dei minuti si accende.
- Ruotare la manopola finché compaiono i minuti attuali, l'intervallo è 0-59.
- Premere un'ultima volta «Clock/Pre-Set» per concludere la programmazione. Si illumina il segnale «:».
- Se si desidera interrompere la regolazione, è possibile premere in qualsiasi momento «Stop/Clear».

Sicurezza bambini

Attivazione della sicurezza bambini: premere «Stop/Clear» per 3 secondi, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il simbolo seguente: []]. Lo sportello dell'apparecchio ora è bloccato.

Disattivazione della sicurezza bambini: quando la sicurezza bambini è attivata, premere «Stop/Clear» per 3 secondi, viene emesso un segnale acustico ed è possibile aprire lo sportello.

10. Tabella di conversione

La potenza d'uscita dell'apparecchio è di 800 W. Quando si acquista un libro di ricette per microonde prestare attenzione ai dati relativi alle diverse potenze in W. Modificare perciò i tempi secondo la tabella di conversione sotto riportata.

700 W	800 W	900 W
1 min.	$\frac{3}{4}$ min.	$\frac{3}{4}$ min.
1 $\frac{1}{4}$ min.	1 $\frac{1}{4}$ min.	1 $\frac{1}{4}$ min.
2 $\frac{1}{2}$ min.	2 $\frac{1}{4}$ min.	2 min.
6 min.	5 $\frac{1}{4}$ min.	4 $\frac{3}{4}$ min.
8 $\frac{1}{2}$ min.	7 $\frac{1}{2}$ min.	6 $\frac{1}{2}$ min.
11 min.	9 $\frac{3}{4}$ min.	8 $\frac{1}{2}$ min.
17 min.	15 min.	13 $\frac{3}{4}$ min.
21 min.	19 min.	17 min.

Nota: nei negozi specializzati sono disponibili dei libri di cucina speciali per i forni a microonde.

11. Utilizzo dell'apparecchio

L'apparecchio dispone di diverse funzioni: cottura microonde, funzione grill, combinazione di grill e microonde, programmi di scongelamento, programmi automatici ecc. Nel seguito viene descritto l'utilizzo di queste funzioni. Osservare in particolare anche la sicurezza bambini.

Microonde

La descrizione delle microonde si trova al punto 4. La funzione microonde del Satrap Micro MG2 consente di cuocere un'ampia gamma di pietanze diverse. Rispettare sempre le istruzioni dei produttori degli alimenti riportate sulle confezioni e la tabella di conversione del punto 10. I valori di riferimento sono riportati nelle tabelle di scongelamento e cottura del punto 13.

- Mettere gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6).
- Collocare le stoviglie sul piatto rotante e chiudere lo sportello.

- Premere il tasto «Micro./Grill/Combi.», sul display compare «P100».
- In una seconda fase scegliere il livello di potenza. A tale scopo esistono due alternative: premere nuovamente il tasto «Micro./Grill/Combi.» o utilizzare la manopola. È possibile scegliere fra «P10», «P30», «P50», «P80» e «P100». Le tabelle sotto riportate contengono valori indicativi.
- Premere «Start/+30Sec./Confirm» per confermare.
- Per regolare il tempo di funzionamento desiderato, utilizzare la manopola. Osservare i tempi prefissati dei produttori degli alimenti. Nel seguito è riportata una tabella di scongelamento e una di cottura con valori indicativi (punto 13). Rispettare inoltre la tabella di conversione (punto 10; la potenza nominale di questo apparecchio è di 800 W).
- Premere nuovamente il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per avviare la procedura.
- Subito dopo il segnale acustico è possibile estrarre gli alimenti.

Visualizzazione	P10	P30	P50	P80	P100
Potenza	10%	30%	50%	80%	100%

Visualizzazione	Potenza	Utilizzo
P10	10% microonde	Ammorbidire il gelato, scongelare, tenere caldo
P30	30% microonde	Zuppa, stufato, fondere il burro, scongelare
P50	50% microonde	Stufato, pesce
P80	80% microonde	Pesce, riso
P100	100% microonde	Riscaldare, latte, bollire acqua, verdura

Grill

Per la funzione grill (1000 W) utilizzare la griglia e sistemare gli alimenti da grigliare sulla griglia. A tal fine è possibile utilizzare un ulteriore contenitore oppure collocare gli alimenti direttamente sulla griglia. Non coprire gli alimenti da grigliare. La funzione grill è adatta in particolare per tostare il pane o per gratinare alimenti. Nei libri di cucina e in internet si trovano anche altre applicazioni.

- Collocare innanzi tutto la griglia sul piatto rotante.
- Sistemare gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6) e collocare queste ultime sulla griglia. È possibile anche mettere gli alimenti direttamente sulla griglia. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Premere il tasto «Micro./Grill/Combi.», sul display compare «P100».
- Scegliere il livello di potenza. A tale scopo esistono due alternative: premere nuovamente il tasto «Micro./Grill/Combi.» o utilizzare la

manopola. Quando sul display compare «G», premere il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per confermare.

- Per regolare il tempo di funzionamento desiderato, utilizzare la manopola. Osservare i tempi prefissati dei produttori degli alimenti, la potenza del grill è di 1000 W. (Un esempio: la preparazione di 2-3 toast al formaggio richiede circa 3-4 minuti).
- Premere nuovamente il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per avviare la procedura.
- Una volta trascorsa la metà del tempo vengono emessi due segnali acustici. In questo modo è possibile girare gli alimenti da cuocere alla griglia per ottenere un risultato ottimale. Aprire lo sportello e girare i cibi. Per avviare la seconda metà della cottura, premere «Start/+30Sec./Confirm». Se non si desidera girare i cibi, ignorare i due segnali acustici e la cottura continua automaticamente.
- Subito dopo il segnale acustico è possibile estrarre gli alimenti.

Combinazione microonde/grill

Al punto 5 si trovano preziosi suggerimenti per la funzione combinata. Rispettare sempre le istruzioni dei produttori degli alimenti riportate sulle confezioni e la tabella di conversione del punto 10. L'utilizzo della griglia accelera la funzione grill, ma non è indispensabile.

- Sistemare la griglia sul piatto rotante, in questo modo gli alimenti sono più vicini agli elementi riscaldanti. È comunque possibile procedere anche senza griglia.
- Sistemare gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6) e quindi introdurli nel forno a microonde. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Premere il tasto «Micro./Grill/Combi.», sul display compare «P100».

- In una seconda fase scegliere una delle due funzioni combinate. A tale scopo esistono due alternative: premere nuovamente il tasto «Micro./Grill/Combi.» o utilizzare la manopola.
- Quando sul display compare «C-1» oppure «C-2», premere il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per confermare.
- Utilizzare la manopola per regolare il tempo desiderato. Osservare i tempi indicati dai produttori degli alimenti.
- Premere nuovamente il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per avviare la procedura.
- Subito dopo il segnale acustico è possibile estrarre gli alimenti.

Funzione	Visualizzazione	Potenza microonde	Potenza grill
Combinazione 1	C-1	55%	45%
Combinazione 2	C-2	36%	64%

Scongelamento in base al peso

Questo procedimento ha il vantaggio di non doversi occupare della regolazione del tempo. È sufficiente inserire il peso degli alimenti da scongelare e il Micro MG2 definisce il tempo.

- Pesare gli alimenti.
- Mettere gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6).
- Collocare le stoviglie sul piatto rotante e chiudere lo sportello.
- Premere «W.T./Time Defrost», sul display compare «dEF1».
- Utilizzare la manopola per regolare il peso, l'intervallo è compreso fra 100 e 2000 grammi.
- Premere il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per avviare la procedura.
- Subito dopo il segnale acustico è possibile estrarre gli alimenti.

Scongelamento in base al tempo

La tabella di scongelamento del punto 13 fornisce preziose indicazioni.

- Mettere gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6).
- Collocare le stoviglie sul piatto rotante e chiudere lo sportello.
- Premere due volte «W.T./Time Defrost», sul display compare «dEF2».
- Utilizzare la manopola per regolare il tempo, il massimo è di 95 minuti.
- Premere il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per avviare la procedura. Durante l'intero processo la potenza è del 30% (P30).
- Subito dopo il segnale acustico è possibile estrarre gli alimenti.

Diverse fasi (p. es. scongelare – cuocere)

È possibile impostare in una sola volta due diversi programmi che vengono poi eseguiti in successione. Se una delle due fasi comprende lo scongelamento, quest'ultimo inizierà automaticamente per primo. Fra le due fasi viene emesso un segnale acustico.

Un esempio: si desidera prima scongelare per 5 minuti e quindi cuocere per 7 minuti alla potenza dell'80%.

- Sistemare gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6).
- Collocare le stoviglie sul piatto rotante e chiudere lo sportello.
- Premere due volte «W.T./Time Defrost», sul display compare «dEF2».
- Utilizzare la manopola per regolare il tempo su 5 minuti.
- Premere il tasto «Micro./Grill/Combi.» finché sul display compare «P80».
- Premere «Start/+30Sec./Confirm» per confermare.
- Utilizzare la manopola per regolare il tempo su 7 minuti.
- Premere nuovamente il tasto «Start/+30Sec./Confirm» per avviare la procedura in due fasi.
- Fra una fase e l'altra viene emesso un segnale acustico.
- Non appena viene emesso un altro segnale acustico, è possibile estrarre gli alimenti.

(Osservazione: le 8 regolazioni automatizzate non possono essere eseguite nel programma a fasi.)

Funzione Preset

Questa funzione consente di preimpostare l'orario di inizio della cottura. Assicurarsi che l'orologio dell'apparecchio sia regolato correttamente. Si possono preimpostare al massimo due fasi. Non utilizzare la funzione di scongelamento con il Preset, gli alimenti rimarrebbero troppo tempo all'interno dell'apparecchio.

Un esempio: si desidera cuocere per 7 minuti a una potenza dell'80%.

- Mettere gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6).
- Collocare le stoviglie sul piatto rotante e chiudere lo sportello.
- Premere «Micro./Grill/Combi.».
- Selezionare la potenza «P80» premendo più volte il tasto «Micro./Grill/Combi.» o ruotando la manopola.
- Premere «Start/+30Sec./Confirm» per confermare.
- Utilizzare la manopola per regolare il tempo su 7 minuti.
- Premere ora il tasto «Clock/Pre-Set» e selezionare l'ora di inizio desiderata.
- Ruotare la manopola finché compare l'ora desiderata, l'intervallo è 0–23.
- Premere nuovamente «Clock/Pre-Set», l'indicatore dei minuti si accende.
- Ruotare la manopola finché compaiono i minuti desiderati, l'intervallo è 0–59.
- Premere un'ultima volta «Clock/Pre-Set» per concludere la programmazione. Si illumina il segnale «:».
- Quando arriva l'ora di inizio, viene emesso un doppio segnale acustico e l'apparecchio inizia a funzionare.
- Subito dopo un altro segnale acustico è possibile estrarre gli alimenti.

Menu Auto

Il menu Auto è molto utile perché consente di utilizzare procedimenti di cottura precedentemente memorizzati. È possibile avviare questi programmi in modo molto semplice. La tabella sottostante contiene le informazioni necessarie.

- Pesare gli alimenti.
- Mettere gli alimenti in stoviglie adatte per il microonde (punto 6).
- Collocare le stoviglie sul piatto rotante e chiudere lo sportello.

- Ruotare la manopola verso destra, è possibile scegliere da «A-1» fino a «A-8».
- Premere «Start/+30Sec./Confirm» per confermare il programma automatico.
- Ruotare nuovamente la manopola per selezionare il peso.
- Premere «Start/+30Sec./Confirm» per avviare il procedimento.
- Al termine del procedimento vengono emessi cinque segnali acustici, a questo punto è possibile estrarre gli alimenti.

Rispettare la tabella sottostante:

Menu	Peso	Visualizzazione	Potenza
A-1 Riscaldare	200 g	200	100%
	400 g	400	
	600 g	600	
A-2 Verdura	200 g	200	100%
	300 g	300	
	400 g	400	
A-3 Pesce	250 g	250	80%
	350 g	350	
	450 g	450	
A-4 Carne	250 g	250	100%
	350 g	350	
	450 g	450	
A-5 Pasta	50 g (incl. aqua 450 g)	50	80%
	100 g (incl. aqua 800 g)	100	
A-6 Patate	200 g	200	100%
	400 g	400	
	600 g	600	
A-7 Pizza	200 g	200	100%
	400 g	400	
A-8 Minestra	200 ml	200	80%
	400 ml	400	

Cottura rapida

Oltre alle numerose funzioni è possibile avviare o prolungare la cottura anche premendo semplicemente un pulsante. La funzione «cottura rapida» è utile in particolare per riscaldare gli alimenti.

- Premere «Start/+30Sec./Confirm». La cottura si avvia automaticamente per 30 secondi al massimo della potenza. Premendo nuovamente il tasto, il tempo si prolunga di altri 30 secondi.
- Con le funzioni microonde, grill e combinata il tempo di cottura può essere aumentato di 30 secondi mediante «Start/+30Sec./Confirm».
- Con le funzioni «Auto Menu» e «Scongela-mento per peso» non può essere incrementare il tempo in questo modo.
- È possibile regolare il tempo direttamente ruotando la manopola a sinistra. Una volta regolato il tempo desiderato, confermare con «Start/+30Sec./Confirm». Il microonde funziona al massimo della potenza.

Altre funzioni e specifiche

- Premendo il tasto «Micro./Grill/Combi.» quando l'apparecchio è in funzione si può visualizzare il programma corrente, che compare per 3 secondi sul display.
- Premendo il tasto «Clock/Pre-Set» quando l'apparecchio è in standby nella funzione Pre-set, si può visualizzare l'ora d'inizio impostata, che compare sul display per 3 secondi.
- Premendo il tasto «Clock/Pre-Set» quando l'apparecchio è in funzione, si può visualizzare il tempo residuo che compare per 3 secondi sul display.
- Se si apre lo sportello durante la cottura, quest'ultima si interrompe. Per proseguire la cottura, chiudere lo sportello e premere «Start/+30Sec./Confirm».

12. Selezione dei livelli di potenza

L'utilizzo dell'apparecchio è molto intuitivo, anche se la tecnica del Satrap Micro MG2 è molto avanzata. L'inserimento manuale del tempo di cottura e della potenza permette di utilizzare l'apparecchio secondo le esigenze personali. In questo modo è possibile seguire tutte le ricette che si trovano nei libri di cucina per microonde. I valori contenuti nelle nostre tabelle di conversione, scongelamento e cottura indicano dei tempi di cottura approssimativi e le varie possibilità di cottura per diverse pietanze.

13. Tabelle di scongelamento e cottura

I tempi di scongelamento e cottura necessari dipendono dalle caratteristiche, dalla forma, dal peso e dalla temperatura degli alimenti. I dati che seguono sono dei valori indicativi.

Durante il periodo di riposo le temperature si diffondono uniformemente all'interno degli alimenti. Pertanto dopo lo scongelamento, lasciare gli alimenti coperti per alcuni minuti a temperatura ambiente. Leggete anche i nostri «Suggerimenti pratici».

Tabella di scongelamento

	Quantità	Potenza		Tempo in minuti	Tempo di riposo in minuti
		20%	40%		
Frutta/verdura					
Broccoli, surgelati singolarmente	100 g		o	1-2	10
Taccole, surgelate singolarmente	300 g		o	3-5	10
Verdure, surgelate in blocco	500 g		o	7-12	10-15
Lamponi, surgelati singolarm.	200 g	o		4-6	5-10
Frutti di bosco, surgelati singolarmente	200 g	o		4-6	5-10
Albicocche, surgelate singolarmente	450 g		o	7-12	5-10
Carne cruda					
Arrosto di maiale	500 g	o		12-15	10-15
Carne macinata	250 g	o		6-9	5
Carne macinata	750 g	o		9-14	5
Carne macinata	900 g	o		15-20	5
Scaloppine	250 g	o		4-6	5
Pollame/pesce					
Pezzi di pollame	450 g	o		10-12	10
Cosce di pollo	450 g	o		7-10	10
Sovracosce di pollo	450 g	o		10-12	10
Sminuzzato di pollo	500 g	o		6-9	10
Pollo intero	1200 g	o		30-35	10-15
Filetti di pesce, surgelati singolarmente	400 g	o		2-4	10
Trota, intera	200 g	o		3-6	10
Latticini/prodotti da forno					
Burro	250 g	o		3-4	5
Pasta per torte, non cotta	500 g	o		3-5	5
Pasta frolla, non cotta	300 g	o		3-5	5
Pane	500 g	o		5-7	5
Panini (2 da 50 g)	100 g	o		1-2	3
Cake	350 g	o		3-5	10
Pane per toast	600 g	o		6-8	10-15

Tabella di cottura

	Quantità	Soffriggere, rosolare, tostare, portare ad ebollizione			Cottura finale		
		Potenza		Tempo in min.	Potenza		Tempo in min.
		100%	80%		60%	40%	
Frutta/verdura							
Spinaci, surgelati in blocco	600 g	o		6-8	o		6-8
Finocchio, a metà	500 g	o		8-10			
Carote, a rondelle	500 g	o		8-10	o		2-4
Cimette di cavolfiore	400 g		o	6-9		o	2-4
Pomodori, interi	4 pezzi					o	3-5
Fagiolini verdi	500 g	o		10-14		o	3-5
Cavoli di Bruxelles	400 g	o		5-7	o		2-3
Pere	400 g		o	3-4		o	1-3
Composta di mele	500 g	o		12-15			
Composta di albicocche	500 g	o		8-11			
Pesce							
Filetto di pesce in salsa, surgelato	250 g		o	3-5		o	2-3
Trota surgelata	200 g		o	7-9			
Filetto di pesce al vino bianco, fresco	400 g		o	5-7		o	2-3
Carne							
Wienerli	200 g					o	1-3
Carré di maiale affumicato	600 g		o	9-11		o	6-8
Carne macinata (ragù)	500 g	o		4-7	o		6-8
Pollame							
Pezzi di pollo con salsa al vino	650 g	o		8-10	o		2-4
Sminuzzato di pollo in salsa al curry	800 g	o		7-9			
Patate							
Patate con la buccia	500 g	o		5-7			
Patate ai porri con salsa alla panna	500 g	o		7-9			
Uova							
Omelette	2 uova				o		1-3
Uovo sbattuto	2 uova					o	4-5
Bevande							
Acqua	2 dl	o		1-2			
Latte	2 dl		o	1-2			

14. Suggerimenti pratici

Informazioni generali

- Collocare gli alimenti sul bordo del piatto rotante.
- Preferire i tempi di cottura brevi. Doppia quantità = tempo doppio.
- Girare di frequente o mescolare con cautela i cibi da cuocere o da scongelare.
- Rimuovere il coperchio dai cibi pronti in contenitori di alluminio o dai cibi surgelati in contenitori di plastica e sostituire il coperchio con una pellicola salvafreschezza forata.
- Collocare i prodotti da forno (pane, torte, torte salate, salatini ripieni ecc.) da scongelare o riscaldare su carta per uso domestico. In questo modo gli alimenti rimangono più croccanti.
- Ricoprire i punti sensibili e sottili (ossa, pinne ecc.) con foglio di alluminio.
- Dopo aver utilizzato il forno, si consiglia di lasciare aperto lo sportello per alcuni minuti in modo che gli odori e l'umidità possano fuoriuscire.
- Forare più volte con una forchetta gli alimenti con la pelle o la buccia (mele, patate, pomodori, salumi ecc.) in modo che possa fuoriuscire il vapore.
- La griglia consente di scongelare, riscaldare o cuocere a microonde diversi alimenti contemporaneamente su due livelli.

Scongelamento

- Per scongelare, collocare i prodotti surgelati sfusi su un piatto, i prodotti surgelati in blocco vanno fatti leggermente scongelare e separati gli uni dagli altri.
- Collocare i blocchi di carne da scongelare su un piatto capovolto posto su un piatto più grande. In questo modo si evita una precottura causata dal succo caldo che fuoriesce dalla carne.
- Controllare spesso la carne macinata durante lo scongelamento e rimuovere dal vano cottura la carne già scongelata.
- Le verdure e la frutta congelate possono essere scongelate e cotte in una sola operazione.

Cottura

- Durante la cottura, in particolare quando si riscaldano dei liquidi, può accadere che venga raggiunta la temperatura di ebollizione ma che in superficie non si formino le tipiche bolle di vapore. Il liquido non va in ebollizione uniformemente. Questo cosiddetto ritardo nell'ebollizione può provocare un'improvvisa ebollizione eccessiva (pericolo di ustioni) quando si preleva il recipiente (movimenti bruschi). Pertanto preferire i tempi di cottura brevi o eventualmente mettere un cucchiaino nel liquido prima di riscaldarlo.
- Forare le patate, le mele, i wienerli ecc. perché non scoppino.
- Collocare le verdure, le patate con la buccia orizzontalmente in buste trasparenti, annodare la busta, forarla e cuocere.
- Condire la carne in pezzi con paprica o salsa di soia, in questo modo acquisirà una doratura migliore.
- Dopo la cottura al microonde di cibi coperti è necessario rimuovere la copertura con cautela poiché fuoriesce del vapore molto caldo.

15. Pulizia e cura

Spegnere l'apparecchio, staccare la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Dopo l'uso pulire l'apparecchio internamente ed esternamente con un panno umido e morbido, strofinare e asciugare bene.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

L'area compresa fra lo sportello e il vano di cottura (telaio dello sportello) deve sempre essere pulita bene per assicurare una chiusura ermetica dello sportello. Lavare a mano il piatto girevole e la sua guida con 3 rotelle.

Per pulire l'apparecchio non usare mai oggetti appuntiti o prodotti aggressivi come prodotti chimici, pagliette di ferro o detergenti abrasivi. I resti di cottura si possono rimuovere con una spazzola morbida. Pulire l'esterno e lo sportello di vetro con detergente per stoviglie e un panno umido, evitando assolutamente di fare entrare acqua all'interno dell'apparecchio.

Per la pulizia interna, non utilizzare mai prodotti aggressivi. Pulire subito con un panno umido le eventuali macchie di grasso.

16. Problemi

L'apparecchio non funziona!

- La spina è inserita nella presa?
- Il fusibile è a posto?
- L'apparecchio è stato bloccato dal dispositivo di sicurezza per bambini?
- Il programma di cottura è stato inserito correttamente?
- Il tempo di cottura e la potenza sono stati inseriti correttamente ed è stato premuto il tasto «Start/+30Sec./Confirm»?
- È stato inserito il peso corretto per lo scongelamento automatico?
- L'apparecchio si è surriscaldato perché è stato messo in funzione senza cibi all'interno o perché le aperture di ventilazione erano ostruite o sporche? Spegnimento automatico mediante termostato di sicurezza: fare raffreddare l'apparecchio e rimetterlo in funzione.

La luce del vano cottura rimane spenta, l'apparecchio funziona!

- La lampadina è difettosa: sostituibile soltanto dal Servizio dopo vendita Coop!
L'apparecchio funziona anche senza illuminazione del vano cottura.

La luce del vano cottura è accesa, il piatto rotante non gira!

- La guida del piatto rotante è stata applicata correttamente?
- Il piatto rotante viene bloccato da stoviglie troppo grandi?
- Il telaio dello sportello è pulito?
- Lo sportello è stato chiuso correttamente?

I cibi non diventano caldi o sono appena tiepidi!

- Sono stati scelti il livello di potenza e il tempo di cottura corretti?
- È stato scelto il programma di cottura corretto?
- È stato selezionato per errore lo scongelamento automatico?
- Gli alimenti sono stati collocati sul bordo del piatto rotante?
- Gli alimenti sono coperti da una pellicola metallica? Rimuoverla e sostituirla con pellicola salvafreschezza forata.

Se il difetto dovesse persistere anche dopo queste operazioni di controllo, portare l'apparecchio al punto di vendita Coop per la riparazione o un ulteriore controllo presso il Servizio dopo vendita Coop.

17. Smaltimento

Ai fini della salvaguardia dell'ambiente, al termine del loro ciclo di vita tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti in maniera appropriata. Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

18. Garanzia Coop/ Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto

Sugli apparecchi elettrici concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia, il Servizio dopo vendita Coop ripara gratuitamente l'apparecchio, senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, i pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- normale usura;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi Satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi Satrap sono conformi alle norme europee ed internazionali EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati ad un apparecchio Satrap, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori e permette loro di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo possono ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio Satrap significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto:

In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio Coop, potete telefonare alla Hotline multilingue: tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio Coop

In caso di riparazioni, il Servizio Coop concede una garanzia di 5 anni per apparecchi piccoli. Sulle riparazioni eseguite – ricambi inclusi – il Servizio Coop offre 1 anno di garanzia.

Consultate il Servizio di Assistenza Coop visitando il sito www.satrap.ch



18. Informazione ai consumatori

Dichiarazione merceologica
Forno a microonde combinato con grill
Satrap Micro MG2
(Definizione Coop) 5.786.006

a) Dati generali

Provenienza Cina
Garanzia 2 anni
Garanzia assistenza tecnica 5 anni
Servizio effettuato da Coop Service
Istruzioni per l'uso Sì

b) Dati elettrici

Tensione nominale 230 V
Potenza nominale microonde 800 W
Potenza nominale grill 1000 W
Sicurezza 6 A
Requisiti in materia di sicurezza Risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

c) Dati dell'apparecchio

Dimensioni, apparecchio completo A/L/P: 259 × 440 × 355 mm
Dimensioni, apparecchio riposto A/L/P: 210 × 315 × 329 mm
Volume vano cottura 20 litri
Peso 10,7 kg
Tipo di installazione Libera
Cerniera sportello Sinistra
Lunghezza del cavo 100 cm
Modalità di funzionamento 12, selezione mediante tasti
Sistema funzionamento microonde Mediante magnetron
Distribuzione microonde Mediante piatto rotante, Ø 25,5 cm
Frequenza di esercizio 2450 MHz
Sistema funzionamento grill Riscaldamento al quarzo
Potenza calorifica 1000 W
Funzione combinata 2 livelli di potenza, alternati
Livello 1: 55% potenza microonde e 45% potenza grill
Livello 2: 36% potenza microonde e 64% potenza grill

Caratteristiche:

Display Digitale con orologio
Tasti funzione 6, Micro/Grill/Combi, W.T./Time Defrost, Clock/Pre-Set, Stop/Clear, Start/+30Sec./Confirm, Timer/Weight/Auto Menu
Finestrella Sì
Illuminazione vano cottura Sì
Sistema di sicurezza I programmi si interrompono quando si apre lo sportello
Sicurezza bambini Sì
Protezione surriscaldamento Sì, incorporata

Materiale:

Alloggiamento esterno	Acciaio cromato	Piatto rotante	Vetro termoresistente
Vano cottura	Acciaio cromato verniciato	Griglia	Acciaio cromato
Sportello	Materiale sintetico	Piedini	4

satrap

Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*
www.coop.ch

*Nationaler Tarif/Tarif national/
Tariffa nazionale

Service-Hotline 0848 811 222