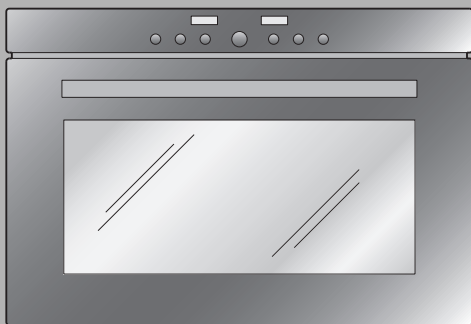


Mikrowelle

Miwell-Combi SL



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
MWC-SLZ	946	55-381
MWC-SLZ/60	947	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1	Sicherheitshinweise	5
1.1	Verwendete Symbole	5
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4	Haftungsausschluss	11
1.5	Gebrauchshinweise	12
1.6	Mikrowelle	14
1.7	Zubehör	17
1.8	Entsorgung	19
2	Gerätebeschreibung	20
2.1	Aufbau	20
2.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	21
2.3	Zubehör	22
2.4	Belüftung	24
2.5	Einbau	24
3	Bedienung	25
3.1	Erste Inbetriebnahme	25
3.2	Startschutz	26
3.3	Beispiel	26
4	Benutzereinstellungen	28
4.1	Kindersicherung	30
4.2	Uhrzeitanzeige	30
4.3	Beleuchtung	31
4.4	Signalton	31
4.5	Temperatureinheit	31
4.6	Uhrzeitformat	31
4.7	Werkeinstellungen	31
5	Uhrfunktionen	32
5.1	Uhrzeit einstellen und ändern	32
5.2	Timer	33
5.3	Einschaltdauer	34
5.4	Startaufschub	35
6	Betriebsarten	38
6.1	Power&Favorit	40
6.2	CombiCrunch	40
6.3	AutomaticPlus	41
6.4	Kombibetrieb	43

7	Einstelltipps	44
7.1	Optimaler Gebrauch	44
7.2	Erwärmen	45
7.3	Auftauen	46
7.4	Auftauen und Garen gleichzeitig	47
7.5	Fleisch, Geflügel, Fisch	48
7.6	Gemüse, frisch	49
7.7	Backen und Garen	50
7.8	Popcorn	51
8	Pflege und Wartung	52
8.1	Aussenreinigung	52
8.2	Gerätetür reinigen	52
8.3	Garraum reinigen	53
8.4	Zubehör reinigen	54
8.5	Glühlampe ersetzen	54
9	Störungen selbst beheben	55
9.1	Was tun, wenn ...	55
9.2	Nach einem Stromunterbruch	57
10	Zubehör und Ersatzteile	58
11	Technische Daten	59
12	Entsorgung	60
13	Stichwortverzeichnis	61
14	Reparatur-Service	63

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

- Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- WARNUNG: Wenn das Gerät in der kombinierten Betriebsart betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- WARNUNG: Es ist gefährlich für alle anderen, ausser für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die das Entfernen einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Gerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt.
Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung, Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzung, Entzündung oder Brandgefahr führen.
- Wenn Rauch festgestellt wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Schoppenflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Das Gerät sollte regelmässig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Gerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

1.4 Haftungsausschluss

- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel **REPARATUR-SERVICE**. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt: Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

1.5 Gebrauchshinweise

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter **ERSTE INBETRIEBNAHME**.
- Sobald Sie eine Funktionsstörung entdecken, müssen Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Sie dürfen im Garraum auf keinen Fall flambieren oder mit viel Fett backen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Beheizung eines Raumes.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Sie dürfen nur Original-Ersatzteile verwenden.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Zugängliche Teile des Gerätes können beim Betrieb heiss werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Das Gerät, die Gerätetür (insbesondere das Glas) werden beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Über Trocknung besteht Brandgefahr.

Geräteschäden vermeiden

- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts ändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Beleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgewechselt werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber. Reinigen Sie die Gerätetür mit einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie Beschädigungen an der Gerätetür, dem Türrahmen und den Türscharnieren.
- Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.

1.6 Mikrowelle

- Mikrowellenenergie ist bei sachgemäßem Betrieb ungefährlich. Beim Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch unterbrochen. Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät, insbesondere im Bereich der Gerätetür, ist der Mikrowellenbetrieb einzustellen. Das Gerät muss durch Fachpersonal instand gesetzt werden.
- Nichts zwischen Gerätetür und Rahmen klemmen.
- Schalten Sie die Mikrowelle erst ein, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

Erhitzen von Lebensmitteln und Flüssigkeit

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmen oder garen. Die Behälter können schmelzen oder sich entzünden.
- Erhitzen Sie keine alkoholhaltigen Getränke und Speisen. Entzündungs- und Explosionsgefahr!
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit einen Kaffeelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit bei offenem Behälter verspritzen, Verbrühungsgefahr!
- Keine Gefäße mit engem Ausguss verwenden.
- Rühren Sie nach der halben Dauer die Flüssigkeit um und lassen Sie nach Ablauf der Dauer das Gefäß kurze Zeit im Garraum stehen. Rühren Sie noch einmal um und nehmen Sie das Gefäß aus dem Garraum.
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen muss immer ohne Deckel und Verschluss oder Sauger erhitzt werden. Nach dem Erwärmen muss die Babynahrung gut umgerührt oder geschüttelt werden. Überprüfen Sie unbedingt die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben, Verbrühungsgefahr!
- Erhitzen Sie Speisen nicht in fest verschlossenen Behältern (Konserven, Flaschen, dicht verschlossenen Folien-, Papier-, oder Metalleinwegverpackungen). Entfernen Sie Kunststoffverpackungen, bevor Sie Lebensmittel garen oder auftauen. Verschlossene Behälter können aufplatzen. Öffnen Sie die Behälter immer.

- Die Gardauer ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Gardauer aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus und können sich eventuell entzünden. Wenn die Speisen den erforderlichen Zustand vor Ablauf der Gardauer noch nicht erreicht haben, verlängern Sie diese.
- Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würste, Krustentiere und Ähnliches mit einer Gabel ein. Andernfalls kann entstehender Dampf nicht entweichen und die Lebensmittel können platzen.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hart gekochten Eier. Diese können explosionsartig platzen. Schlagen Sie die Eier auf und verrühren Sie diese. Stechen Sie den Eidotter bei Spiegeleiern an.

1.7 Zubehör



Das Zubehör wird während des Betriebes sehr heiss, Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Drehtellerauflage und Glasdrehteller

- Benutzen Sie das Gerät immer und ausschliesslich mit der mitgelieferten Drehtellerauflage und dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie niemals andere Gefässe als den Glasdrehteller direkt auf die Drehtellerauflage.
- Bevor Sie den Glasdrehteller reinigen bzw. mit Wasser abspülen, lassen Sie diesen zuerst abkühlen.
- Garen Sie Speisen nicht direkt auf dem Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine heissen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller.
- Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den heissen Glasdrehteller.

CombiCrunch-Platte

- Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte nur im CombiCrunch- und Heissluftbetrieb.
- Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte im CombiCrunch-Betrieb niemals zusammen mit dem Gitterrost.
- Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte niemals als Unterlage für anderes Geschirr oder Behälter.

Gitterrost niedrig, resp. hoch

- Platzieren Sie den Gitterrost immer in der Mitte des Glasdrehtellers.
- Legen Sie beim Kombibetrieb niemals Metallgeschirr auf den Gitterrost. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie den Gitterrost niemals für die Betriebsarten Power&Favorit, Mikrowelle und CombiCrunch. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.

Abdeckhaube

- Sie dürfen die Abdeckhaube nur beim Power&Favorit- und Mikrowellenbetrieb verwenden. Andernfalls kann die Abdeckhaube schmelzen.

Geschirr

- Achten Sie darauf, dass das Geschirr beim Drehen nicht an den Garraumwänden anstößt.

Beachten Sie beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zusätzlich:

- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes, hitzebeständiges Geschirr wie Glas, Keramik, Porzellan oder temperaturbeständigen Kunststoff. Die Mikrowellen können diese Materialien durchdringen. Bei Metallgeschirr ist das Durchdringen von Mikrowellen nicht oder nur zum Teil möglich. Die Speisen bleiben in diesem Fall kalt. Falls Sie Metallgeschirr verwenden, können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie Geschirr mit Metalldekor wie Goldrand oder auch Speisen in Aluschalen nur, wenn der Hersteller die Mikrowellentauglichkeit garantiert. Dies gilt auch für Produkte aus Recycling-Papier.
- Verwenden Sie kein Fleischthermometer. Beim Mikrowellenbetrieb können durch die Beschaffenheit des Fleischthermometers Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.
- Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr, welches Hohlräume aufweist – die sich mit Wasser füllen können – kann bersten. Herstellerangaben beachten.

1.8 Entsorgung

Verpackung



Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.




Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

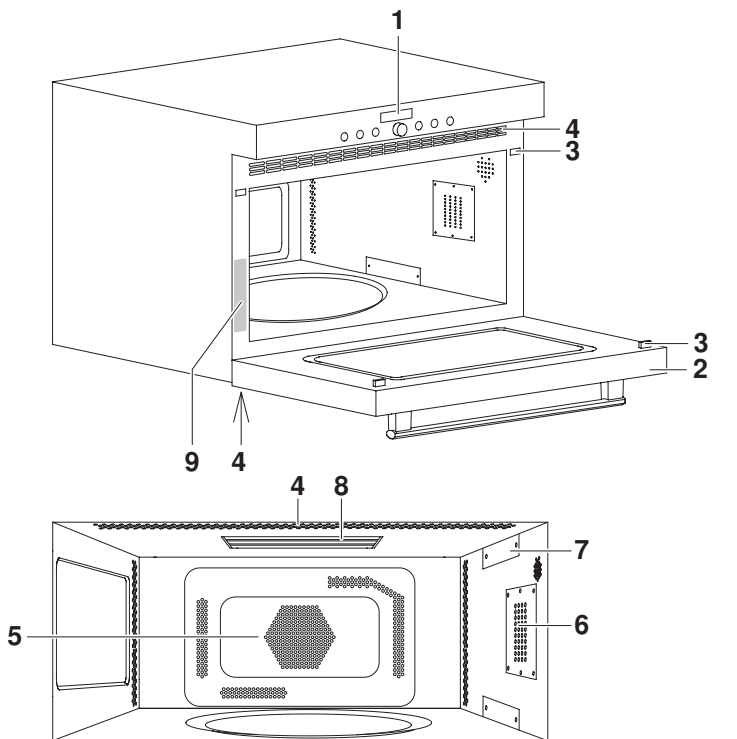
- ▶ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- ▶ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

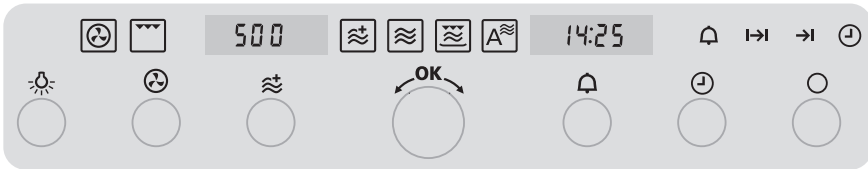
2 Gerätebeschreibung

2.1 Aufbau



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Bedienungs- und Anzeigeelemente | 5 | Heissluftgebläse |
| 2 | Gerätetür | 6 | Beleuchtung |
| 3 | Sicherheitsverschluss | 7 | Mikrowelleneintritt |
| 4 | Lüftungsöffnungen | 8 | Grill |
| | | 9 | Typenschild |

2.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

	Beleuchtung		Timer
	Betriebsarten		Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit
	Mikrowellen-Betriebsarten		Aus
	Einstellknopf		

Anzeigen

Mikrowellenleistung, Temperatur

Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw.

Betriebsarten

	Heissluft		Grill
--	-----------	--	-------

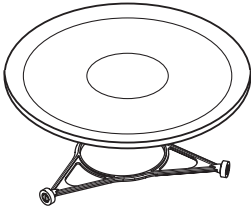
Mikrowellen-Betriebsarten

	Power&Favorit		CombiCrunch
	Mikrowelle		AutomaticPlus

Symbole

	Timer		Ausschaltzeit
	Einschaltdauer		Uhrzeit

2.3 Zubehör



Drehtellerauflage und Glasdrehteller



Benutzen Sie immer die Drehtellerauflage und den Glasdrehteller, in Kombination mit dem restlichen Zubehör.

- Die Drehtellerauflage in die dafür vorgesehene Vertiefung im Garraumboden legen.
- Den Glasdrehteller so auf die Drehtellerauflage stellen, dass die Stege am Boden des Glasdrehtellers in die entsprechenden Aussparungen des Drehtellerantriebes im Garraumboden greifen. Er kann sich links- oder rechtsherum drehen.
- Den Glasdrehteller bei allen Betriebsarten verwenden. Er fängt Fleischsaft und Speiseteile auf und verhindert eine Verschmutzung des Garraumbodens.

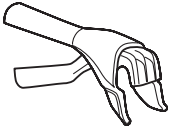
CombiCrunch-Platte



Verwenden Sie die CombiCrunch-Platte nur im CombiCrunch- und Heissluftbetrieb. Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern in der CombiCrunch-Platte. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.



- Die CombiCrunch-Platte verleiht den Speisen eine knusprige Bräunung.
- Die Speisen direkt auf der CombiCrunch-Platte anrichten.



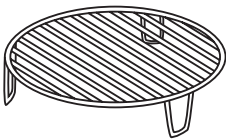
CombiCrunch-Griff

- Den CombiCrunch-Griff verwenden, um die CombiCrunch-Platte aus dem Garraum zu entfernen.

Gitterrost niedrig, resp. hoch



Legen Sie beim Kombibetrieb niemals Metallgeschirr auf den Gitterrost. Andernfalls können Funken entstehen, die das Gerät beschädigen.

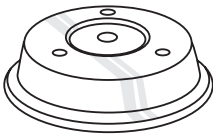


- Beim Heissluftbetrieb Speisen auf den Gitterrost stellen, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Beim Grillbetrieb die Speisen direkt auf den Gitterrost legen, nicht zudecken.

Abdeckhaube



Verwenden Sie die Abdeckhaube nur beim Power&Favorit- und Mikrowellenbetrieb. Andernfalls kann die Abdeckhaube schmelzen.



- Die Abdeckhaube wird verwendet, damit die Speisen nicht austrocknen.
- Sie verhindert eine Verschmutzung des Garraumes.
- Wird sie verwendet, verkürzt sich die Gardauer.
- Aufwärmen von Speisen auf mehreren Ebenen:
 - Einen Teller auf den Glasdrehsteller stellen und mit der Abdeckhaube zudecken.
 - Einen zweiten Teller auf die Abdeckhaube stellen und mit einer zweiten Abdeckhaube zudecken.

2.4 Belüftung

Die Belüftung setzt während des Betriebes automatisch ein. Die Belüftung kann am Ende des Betriebes noch weiterlaufen, dadurch werden die elektronischen Bauteile abgekühlt. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und die Lebensmittel herausnehmen. Die Belüftung schaltet automatisch aus.

2.5 Einbau



Die Lüftungsöffnungen dürfen zu keiner Zeit abgedeckt werden.

Das Gerät darf nur mit dem passenden und zugelassenen Einbauset betrieben werden. Andere Aufstell- oder Einbauarten sind nicht zulässig.




Für den Einbau des Gerätes steht ein spezielles Montage-Kit zur Verfügung.

Das Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur von +5 °C bis +35 °C betrieben werden.

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften.

3 Bedienung

Die Betriebsarten, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit, sowie verschiedene weitere Funktionen können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.



- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

3.1 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:


- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- Wenn in der rechten Digitalanzeige  blinkt, am Einstellknopf  drehen und die Uhrzeit einstellen.






- Durch Drücken auf den Einstellknopf  kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
 - Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
 - Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.

3.2 Startschutz

Der Startschutz verhindert ein unbeabsichtigtes Starten einer Betriebsart. Wird mit dem Starten länger als 1 Minute nach dem letzten Türschliessen gewartet, ist der Startschutz automatisch aktiviert.

- Beim Versuch eine Betriebsart zu starten, steht in den Digitalanzeigen **door**.
- Das Öffnen der Gerätetür deaktiviert den Startschutz.
- Durch Drücken des Einstellknopfes  startet die Betriebsart.








Die Tasten  /  und  können unabhängig vom Startschutz direkt benutzt werden.

3.3 Beispiel











Flüssigkeiten können beim Erhitzen mit Mikrowelle einen Siedeverzug erfahren, wenn kein Kaffeelöffel in das Gefäß gegeben wird. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit verspritzen. Verbrennungsgefahr! Beim Garen entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten. Flüssigkeiten vor dem Konsumieren umrühren.

Die Symbole sind in den EINSTELLTIPPS erklärt. In den Tabellen der EINSTELLTIPPS steht:




Erwärmen	Menge			W	 Min.	
Milch	2 dl	-		650	1½-2	-

- Die Drehtellerauflage und der Glasdrehteller müssen bei allen Betriebsarten verwendet werden.
- Die weitere Bedienung wie auf den folgenden Seiten beschrieben vornehmen.

Betriebsart wählen

- Betriebsart  wählen.
 - In der linken Digitalanzeige blinkt **650**.
 - Das Symbol  blinkt.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - In der rechten Digitalanzeige leuchtet **5'00**.
- Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Mikrowellenleistung geändert werden.
- Einschaltdauer mittels Taste  wählen.
 - In der linken Digitalanzeige leuchtet **650**.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Das Symbol  blinkt.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt **5'00**.
- Durch Drehen am Einstellknopf  die Einschaltdauer auf **1'30** ändern und durch Drücken bestätigen.
 - Die Milch wird erwärmt.

Ausschalten

- Taste  antippen.
 - Die Symbole ,  und die Digitalanzeigen erlöschen.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten. Die Belüftung kann weiterlaufen.

Gargut entnehmen










Verbrennungsgefahr! Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft aus dem Garraum entweichen.

Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder den CombiCrunch-Griff.

- Gerätetür offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist um Korrosion zu vermeiden.

4 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf  5 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Digitalanzeige steht **EEEE**.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige steht **E -: 0** für «Kindersicherung aus».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Einstellung wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B. **Eh: 1** für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Digitalanzeige auf **Eh: 0** für «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.
- ▶ Durch Drücken auf die Taste  wird die Einstellung beendet.



Nach einem Stromunterbruch ist die jeweilige Werkeinstellung wieder aktiv.



Mögliche Einstellungen

Kindersicherung	E-: 0	aus *
	E-: 1	ein
Uhrzeitanzeige	EH: 1	sichtbar *
	EH: 0	nicht sichtbar
Beleuchtung	EL: 0	automatisch mit Tür
	EL: 1	nur mit Taste *
Signalton	ES: 1	ein *
	ES: 0	aus
Temperatureinheit	ET: C	°C *
	ET: F	°F
Uhrzeitformat	EH:24	24 h *
	EH:12	12 h
Werkeinstellungen	Er: 0	keine Veränderung
	Er: 1	wiederherstellen

* Werkeinstellung




4.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.




Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste  oder  angetippt

- ertönt ein doppelter Signalton und
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- Taste  gedrückt halten und Taste  oder  antippen.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
 - 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.




Die Tasten  /  und  können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

4.2 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.





Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung , «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

4.3 Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird während einer laufenden Betriebsart und beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste  ein- bzw. ausgeschaltet werden. Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste  ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

4.4 Signalton

Der Signalton kann ein- oder ausgeschaltet werden:

- | | |
|-------|-----------------------------|
| • ein | Signalton ist eingeschaltet |
| • aus | Signalton ist ausgeschaltet |



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

4.5 Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden.

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

4.6 Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.

4.7 Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

5 Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes











Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.

5.1 Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.





- Taste  antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinken die Stunden.
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Taste  antippen oder auf den Einstellknopf  drücken.
 - In der rechten Digitalanzeige blinken die Minuten.
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

5.2 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

- Taste  antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Dauer einstellen.



Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B.  = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B.  = 1 Std. 12 Min.


Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste  kann die Dauer auf  zurückgestellt werden.


- Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Timer.
 - In der rechten Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während einer Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- Das Symbol  blinkt.





Durch Antippen der Taste  schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.





Vorzeitig ausschalten

- Taste  2× antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



5.3 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- Gewünschte Betriebsart wählen.
- Falls die rechte Digitalanzeige nicht blinkt, Taste  antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt der entsprechende Vorgabewert.
 - Das Symbol  blinkt.
- Am Einstellknopf  drehen und die Dauer einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Kontrollieren und ändern

- Taste  antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.



Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten


- Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen


Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der rechten Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- Taste  antippen.
 - Die Einstellungen werden gelöscht.

5.4 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet zum gewünschten Zeitpunkt automatisch ein und wieder aus.






Der Startaufschub kann nur mit einer Einschaltdauer kleiner als 20 Minuten gewählt werden. Ausnahme: bei reinem Heissluftbetrieb 1h30.

Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.





Für die Betriebsart «AutomaticPlus» ist kein Startaufschub möglich.

- Gewünschte Betriebsart wählen.

Einschaltdauer einstellen



- ▶ Falls die rechte Digitalanzeige nicht blinkt, Taste  antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt der entsprechende Vorgabewert.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Dauer einstellen.


Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt z. B.  – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Ausschaltzeit einstellen.





Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
 - Symbol  leuchtet.
 - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

- Bsp.:
- ▶ Betriebsart  und 150 W wählen.
 - ▶ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 15 Min. einstellen.
 - ▶ Die Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen
 - Das Gerät schaltet automatisch um 11 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- Taste  1× antippen.
 - Die Einschaltdauer ist während 2 Sekunden sichtbar.
- Taste  2× antippen.
 - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.





Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Mikrowellenleistung können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten


- Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen


Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der rechten Digitalanzeige 
- blinkt das Symbol 
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.









Ausschalten

- Taste  antippen.
 - Die Einstellungen werden gelöscht.

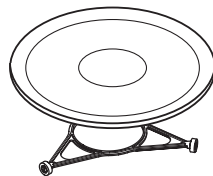
6 Betriebsarten

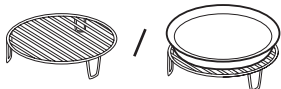

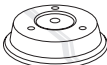



Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

► Beachten Sie die Hinweise in den EINSTELLTIPPS.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert
Heissluft		50-225 °C 0-1h30	180 °C/15 min
Grill		-	15 min
Power&Favorit		1000 W 0-2min30	1000 W 50 s
Mikrowelle		0-850 W 0-1h30	650 W 5 min
CombiCrunch		0-1h30	2 min
AutomaticPlus		-	-
Kombibetrieb Heissluft		0-350 W 0-1h30 50-225 °C	180 °C/350 W/5 min oder 180 °C/350 W/15 min
Kombibetrieb Grill		0-650 W 0-1h30	650 W/5 min oder 350 W/15 min






- Immer die Drehtellerauflage und den Glasdrehteller in Kombination mit dem restlichen Zubehör benutzen.




Anwendung	Zubehör
Für Cake, Brot, Kleingebäck usw.	
Für eine knusprige, braune Kruste; zum Gratinieren und Toasten. Grillgut direkt auf den Gitterrost geben. Zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat einen Teller unter den Gitterrost stellen.	
Zum täglichen Aufwärmen von Flüssigkeit wie Teewasser, Milch usw.	-
Zur Zubereitung und zum Aufwärmen von Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Fisch usw. Die meisten Speisen sollten nach der Hälfte der Gardauer gewendet oder gemischt werden.	
Für tiefgekühlte Fertigprodukte wie Pizza, Pommes frites, Fischstäbchen usw. Für die schnelle Zubereitung von Fisch und Gemüse.	
Mit Hilfe von «AutomaticPlus» können alltägliche Speisen durch Anwählen des Programmes optimal gegart werden.	je nach Programm unterschiedlich
Für schnelleres Garen von Gratin, Lasagne, Auflauf usw.	
Zum schnellen Bräunen und Gratinieren.	

6.1 Power&Favorit




Das Erwärmen einer Flüssigkeit wie z. B. 2 dl Kaffee kann mit dieser Betriebsart gespeichert werden.

- ▶ Betriebsart  wählen.
 - In der linken Digitalanzeige leuchtet .
 - Symbol  blinkt.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Einstelldauer einstellen.
- ▶ Durch längeres Drücken (mindestens 2 Sekunden) auf den Einstellknopf wird die Dauer gespeichert.

Beim nächsten Anwählen der Betriebsart  blinkt in der rechten Digitalanzeige die gespeicherte Einstelldauer.






6.2 CombiCrunch

Diese Betriebsart kombiniert Mikrowelle und Grill. Für ein optimales Ergebnis muss die CombiCrunch-Platte verwendet werden.




- ▶ Betriebsart  wählen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt .
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Einstelldauer einstellen und durch Drücken bestätigen.

6.3 AutomaticPlus

Mit Hilfe von «AutomaticPlus» können alltägliche Rezepte einfach eingestellt und schnell zubereitet werden. Die Programme können über die Zubereitungsart und Lebensmittelgruppe angewählt werden.

- Betriebsart  wählen.
 - In der linken Digitalanzeige blinkt .
- Durch Drehen am Einstellknopf  die Zubereitungsart wählen und durch Drücken bestätigen.
 - In der linken Digitalanzeige leuchtet die Zubereitungsart und die Lebensmittelgruppe blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  die Lebensmittelgruppe wählen und durch Drücken bestätigen.
 - In der linken Digitalanzeige leuchtet die Lebensmittelgruppe.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt der entsprechende Vorgabewert des Gewichts.
- Durch Drehen am Einstellknopf  das Gewicht der Speise wählen und durch Drücken bestätigen.
 - Das Programm startet.
 - In der rechten Digitalanzeige steht die ablaufende Restdauer.

Nach ca. der Hälfte der Dauer – je nach Lebensmittelgruppe – stoppt das Programm.

- Der Signalton ertönt 3x.
- In der linken Digitalanzeige steht .
- In der rechten Digitalanzeige steht .
- Die Gerätetür öffnen.
- Die Speisen mischen bzw. wenden.
- Die Gerätetür schliessen und durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - Das Programm wird fortgesetzt.



Werden die Speisen nicht gewendet bzw. gemischt, wird das Programm automatisch nach 2 Minuten fortgesetzt.

Mögliche Einstellungen





Zubereitungsart	Lebensmittelgruppe	Menge
R Regenerieren	R1 Tellergericht	250–500 g
	R2 Tellergericht gefroren	250–500 g
	R3 Suppe	200–800 g
	R4 Getränke	100–500 g
	R5 Lasagne gefroren	200–500 g
B Knusprigbacken **	B1 Pommes frites *	200–500 g
	B2 Pizza (dünner Boden)	200–400 g
	B3 Pizza (dicker Boden)	300–800 g
	B4 Chicken Nuggets/Pouletflügel *	200–500 g
	B5 Quiche	200–500 g
C Auftauen	C1 Fleisch *	100 g–2 kg
	C2 Poulet *	100 g–2,5 kg
	C3 Fisch *	100 g–2 kg
	C4 Gemüse *	100 g–2 kg
	C5 Brot *	100 g–1 kg
D Garen	D1 Baked Potatoes *	200–1000 g
	D2 Gemüse frisch *	200–800 g
	D3 Gemüse gefroren *	200–800 g
	D4 Gemüse aus der Dose	200–600 g
	D5 Popcorn	100 g
E Backen	E1 Gipfeli	–
	E2 Brot	400–800 g
	E3 Cake	500–1000 g
	E4 Soufflé ø 19 cm	–
	E5 Muffins ø 5–6 cm	–
	E6 Guetzli	–
	E7 Meringues ø 4 cm	–
F Schmelzen	F1 Butter/Margarine *	50–200 g
	F2 Schokolade *	50–200 g
G Weichmachen	G1 Butter/Margarine *	50–100 g
	G2 Glacé *	250–500 g

* Pausentext: **Turn / Food**

** CombiCrunch-Platte verwenden






6.4 Kombibetrieb

Der Kombibetrieb ist nur mit reiner Mikrowelle und Heissluft bzw. Grill möglich.





- Betriebsart  wählen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
 - Symbole  und  blinken.
- Durch Drehen am Einstellknopf  die Dauer – maximal **1h 30** – einstellen.



Die Einstelldauer bezieht sich auf den Grill- und Mikrowellenbetrieb.

- Betriebsart  wählen.
 - In der rechten Digitalanzeige leuchtet die gewählte Einstelldauer.
 - Symbol  leuchtet.
 - Symbol  blinkt.
 - In der linken Digitalanzeige blinkt **350**.
- Durch Drehen am Einstellknopf  die Mikrowellenleistung einstellen.
- Bei Bedarf einen Startaufschub einstellen.
- Durch Drücken auf Einstellknopf  bestätigen.

Kontrollieren und ändern





- Grill mittels Taste  abschalten.
- Mikrowelle mittels Taste  wählen.
 - Symbol  blinkt.
 - In der linken Digitalanzeige blinkt die Mikrowellenleistung.
- Durch Drehen am Einstellknopf  die Mikrowellenleistung auf 0 reduzieren.
 - Der Mikrowellenbetrieb ist ausgeschaltet.

Ausschalten

- Taste  antippen.

7 Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsarten
	Mikrowellen-Betriebsarten
W	Watt
 Min.	Dauer in Minuten
	Zubehör

7.1 Optimaler Gebrauch














In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Angaben teilweise zu hoch und das angegebene Zubehör für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

- Die Speisen immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen.
- Flüssige und dämpfende Lebensmittel zudecken, ausser wenn sie knusprig bleiben sollen.
- Lebensmittel mit wenig Flüssigkeit müssen beim Erwärmen zugedeckt werden, damit diese nicht austrocknen.
- Nach halber Dauer die Speisen mischen bzw. wenden.
- Für eine gleichmässige Erwärmung am Garende die Speisen im Garraum stehen lassen (Standzeit).
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.



Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt, als eine einzige, grosse Portion.

7.2 Erwärmen














	Menge			W	 Min.	
Milch *	2 dl	-		650	1½-2	
Getränk *	2 dl	-		800	1½-2	
Tellergericht	300 g	-		800	2½-3	
	550 g	-		800	4-5	
Suppe *	3-5 dl	-		800	2-6	-
Lasagne, Auflauf, Gratin	400-500 g	-		800	5-6	
Nudeln **	200-300 g	-		800	2-3	
Reis **	150-300 g	-		800	1½-3	
Gemüse	250-400 g	-		800	1½-3	

* Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit einen Kaffeelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden.

** Immer etwas Flüssigkeit dazugeben.

► Nach dem Erwärmen eine Standzeit von ca. 2 Minuten einhalten.











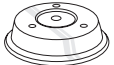



7.3 Auftauen

	Menge			W	 Min.	
Würstchen *	-	-		150	5-8	-
Hackfleisch *	500 g	-		150	10-15	
Braten *	800 g	-		150	18-25	
Pouletteile *	600 g	-		150	12-20	
Fisch *	400 g	-		150	7-10	
Spinat *	300 g	-		150	6-8	
Beeren	200 g	-		150	4-5	
Brotlaib	500 g	-		150	6-7	
Brötchen	4 Stück à 50 g	-		150	2-3	

* Nach der halben Dauer wenden.

- Beim Einfrieren bereits auf flache, möglichst kleine Form achten.
- Für ein perfektes Auftauen sollte eine Standzeit von ca. 4 Minuten nach dem Auftauende eingehalten werden.








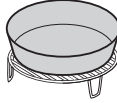




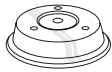


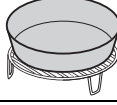


7.4 Auftauen und Garen gleichzeitig

	Menge			W	 Min.	
Pizza	300–350 g	-		-	6–8	
Hamburger	2–4 Stück	-		-	5–8	
Fischstäbchen	200–300 g	-		-	5–7	
Pommes frites	400 g	-		-	15–16	
Gemüse gemischt *	200 g	-		800	4	
	500 g	-		800	8	
Früchtekompott	200–400 g	-		650	4–7	-
Lasagne	400 g	-		650	13–17	-

Bei tiefgekühlten Fertigprodukten Empfehlungen des Herstellers beachten.






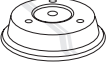











* Nach der halben Dauer wenden.

7.5 Fleisch, Geflügel, Fisch

	Menge		°C		W	 Min.	
Rindsbraten	1 kg		165-175	-	-	60-75	
Hackbraten	1 kg		180-190	-	-	50-80	
Poulet	1 kg		225		350	30-32	
Pouletbrust	125-300 g	-	-		600	5-6	
Fisch, ganz	500-600 g		180-190		350	15-20	
Fischfilet	400-500 g	-	-		-	3-9	





























 Immer den niedrigen Gitterrost verwenden.

7.6 Gemüse, frisch

	Menge		°C		W	 Min.	
Broccoli	300–500 g	-	-		800	5–8	
Blumenkohl	300–500 g	-	-		800	3–8	
Karotten	300–400 g	-	-		800	3–8	
Tomaten	400 g	-	-		800	2–3	
Auberginen	400 g	-	-		-	6–8	
Peperoni	2–4 Stück	-	-		-	10–15	
Zucchini	250 g	-	-		-	3–5	
Kartoffeln, geschnitten	250 g	-	-		-	8–12	
	500 g	-	-		-	15–18	
Baked Potatoes *	1 Stück à 250 g		-		650	7	

* Vor dem Garen mit einer Gabel anstechen und nach halber Dauer wenden.








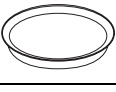

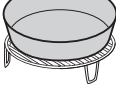


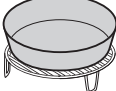


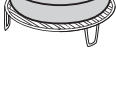
7.7 Backen und Garen

	Menge		°C		W	 Min.	
Cake *	800 g		170-180	-	-	50-70	
Bisquit	-		170-180	-	-	30-35	
Linzertorte	-		170-180	-	-	40-50	
Blätterteiggebäck gefüllt	8 Stück		210-220	-	-	25-30	
Muffins	8-10 Stück		200	-	-	25-35	
Mailänderli	-		170	-	-	15-20	
Makrönli	-		170	-	-	15-20	
Bruschetta, Knoblauchbrot	-		225	-	-	10-15	
Fruchtwähe	-		190-200	-	-	45-55	
Pikante Wähe	-		180-190	-	-	50-60	
Pizza, frisch	-		225	-	-	20-25	
	-	-	-		-	10-15	

* Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist.






 Immer den niedrigen Gitterrost verwenden.

Backen und Garen

	Menge		°C		W	 Min.	
Brot	500 g-1 kg		210-225	-	-	30-35	
Brötchen	5-7 Stück		225	-	-	15-20	
Brötchen, vorgebacken	6-10 Stück		225	-	-	10-15	
Lasagne, Auflauf, Gratin	für 4 Personen		180-200		350	25-30	
Gemüse gratinieren	-		-		350	7-12	

 Immer den niedrigen Gitterrost verwenden.

7.8 Popcorn

	Menge		°C		W	 Min.	
Popcorn *	100 g	-	-		850	2	-

* Empfehlungen des Herstellers beachten.

8 Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen.

Bei Schäden an Gerätetür oder Sicherheitsverschluss darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Diese Teile regelmässig überprüfen.

Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.

Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

8.1 Aussenreinigung

- Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocken reiben.

8.2 Gerätetür reinigen



Die Gerätetür darf keinesfalls entfernt werden!

Scheuermittel und Reinigungshilfen wie Stahlwolle, Messer, Glasschaber, Rasierklingen usw. dürfen auf keinen Fall für die Reinigung der Türgläser verwendet werden. Zerkratzte Türgläser können zu Glasbruch führen.

- Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocken reiben.

8.3 Garraum reinigen



Drehtellerauflage und Glasdrehteller nach dem Reinigen unbedingt wieder einsetzen.

Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

- Den Garraum regelmässig reinigen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind. Achten Sie darauf, dass sich keine Fettspritzer oder Speiseresten festsetzen. Vor dem Reinigen sämtliches Zubehör aus dem Garraum nehmen.
- Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen ein Glas Wasser 2–3 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Durch den entstehenden Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.
- Zur Bekämpfung von unangenehmen Gerüchen ein Glas Wasser mit Zitronensaft 2–3 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen.

8.4 Zubehör reinigen



Den Glasdrehteller vor der Reinigung abkühlen lassen. Die CombiCrunch-Platte muss vor der Reinigung gut ausgekühlt sein. Die noch heiße CombiCrunch-Platte darf niemals ins Spülwasser getaucht oder unter fließendem Wasser abgekühlt werden. Ein schnelles Abkühlen beschädigt die Platte. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. hinterlassen in jedem Fall sichtbare Schäden.

Folgendes Zubehör kann im Geschirrspüler gereinigt werden:

- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Abdeckhaube
- CombiCrunch-Griff
- Gitterrost



Die CombiCrunch-Platte darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

- Zum Reinigen ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und einen Schwamm verwenden.

8.5 Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

9 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die FN-Nummer und die komplette Störungsmeldung z. B. **F xx**.

9.1 Was tun, wenn ...

... das Gerät ohne Gargut eingeschaltet wurde

Mögliche Ursache	Behebung
	Das Gerät bleibt unbeschädigt, wenn es nur für ganz kurze Zeit eingeschaltet wurde. Das Gerät nicht ohne Gargut einschalten.

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	<ul style="list-style-type: none">► Stromversorgung überprüfen.
<ul style="list-style-type: none">Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	<ul style="list-style-type: none">► Sicherung ersetzen.► Sicherungsautomat wieder einschalten.
<ul style="list-style-type: none">Unterbruch in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">► Stromversorgung überprüfen.
<ul style="list-style-type: none">Das Gerät ist defekt.	<ul style="list-style-type: none">► Setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">• Garraumboden und Drehtellerauflage sind verschmutzt.	<p>➤ Reinigen Sie den Garraumboden und die Drehtellerauflage regelmässig.</p>

... das Gerät Fernsehstörungen verursacht

Mögliche Ursache	Behebung
	<p>Ihr Gerät ist in diesem Fall nicht defekt. Beim Betrieb können Fernseh- oder Radiostörungen auftreten. Es handelt sich dabei um ähnliche Störungen wie sie auch durch kleine Elektrogeräte (wie Mixer, Staubsauger usw.) verursacht werden können.</p>


... warme Luft aus dem Gerät ausströmt





Mögliche Ursache	Behebung
	<p>Es handelt sich dabei um einen normalen, funktionsbedingten Zustand. Die Hitze, die aus dem Gargut austritt, erwärmt die Luft im Garraum, welche nach aussen befördert wird. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Entlüftungsöffnungen dürfen auf keinen Fall abgedeckt werden.</p>

... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist überhitzt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes. Diese müssen frei zugänglich sein.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Lüftungsöffnungen sind abgedeckt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Befreien Sie die Lüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. ➤ Starten Sie das Gerät erneut.

9.2 Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der rechten Digitalanzeige **12:00** und das Symbol .

- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Uhrzeit bestätigt.

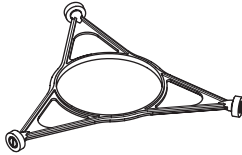


Alle Benutzereinstellungen sind wieder auf Werkeinstellung gesetzt.

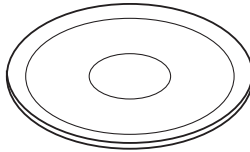
10 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

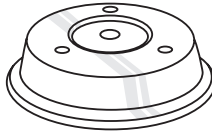
Drehtellerauflage



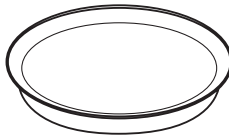
Glasdrehteller



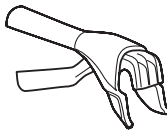
Abdeckhaube



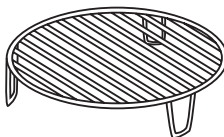
CombiCrunch-Platte



CombiCrunch-Griff



Gitterrost
niedrig
hoch



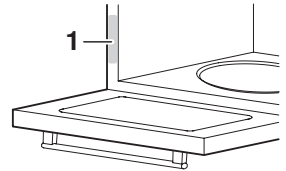
11 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1



Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

12 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.


Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

13 Stichwortverzeichnis

A

Abdeckhaube	18, 23
Anzeigeelemente	20, 21
Anzeigen	21
Aufbau	20
Auftauen	46, 47
Ausschaltzeit	35
Aussenabmessungen	59
Aussenreinigung	52
AutomaticPlus	38, 41
Programmtabelle	42

B

Bedienung	25
Beispiel	26
Bedienungselemente	20, 21
Beleuchtung	20, 29, 31
Belüftung	24
Benutzereinstellungen	28
Betriebsart	
AutomaticPlus	41
CombiCrunch	40
Power&Favorit	40
Betriebsarten	21, 38

C

CombiCrunch	38, 40
Griff	23
Platte	17, 22

D

Deinstallation	60
Drehtellerauflage	17, 22

E

Einbau	24
Einschaltdauer	34

Einstelltipps	44
Auftauen	46, 47
Auftauen und Garen gleichzeitig	47
Backen	50, 51
Erwärmen	45
Fisch	48
Fleisch	48
Garen	47, 50, 51
Geflügel	48
Gemüse	49
Popcorn	51
Elektrischer Anschluss	59
Entsorgung	60
Deinstallation	19
Gerät entsorgen	19
Verpackung	19
Ersatzteile	58
Erste Inbetriebnahme	25
Erwärmen	45

F

Fernsehstörungen	56
Flüssigkeit erhitzen	15

G

Garen	47
Gargut entnehmen	27
Garraum reinigen	53
Gebrauch, optimaler	44
Gebrauchshinweise	12
Gerätebeschreibung	20
Geräteschäden vermeiden	14
Gerätetür	20
Reinigen	52
Geschirr	18
Gitterrost	17, 23
Glasdrehteller	17, 22
Glühlampe ersetzen	54
Grill	20, 38
Gültigkeitsbereich	2

- H**
Haftungsausschluss 11
Heissluft 38
Heissluftgebläse 20
- I**
Inbetriebnahme 25
- K**
Kindersicherung 29, 30
Kombibetrieb. 43
 Grill 38
 Heissluft 38
Kratzgeräusch 56
Kurzanleitung 64
- L**
Lebensmittel erhitzen 15
Lebensmittelgruppe. 42
Lüftungsöffnungen. 20, 57
- M**
Mikrowelle. 38
 Sicherheitshinweise. 14
Mikrowellen-Betriebsarten 21
Mikrowelleneintritt 20
Modell-Nr. 2
- O**
Optimaler Gebrauch 44
- P**
Pflege 52
Power&Favorit 38, 40
- R**
Radiostörungen. 56
Reinigung 52
Reparatur-Service 63
- S**
Sicherheit 60
Sicherheitshinweise. 5
 Allgemeine 6
 Gerätespezifische 7
- Sicherheitsverschluss 20
Signalton. 31
Standby. 59
Startaufschub 35
Startschutz 26
Störungen 55
Stromunterbruch 57
Symbole 2, 5, 21
Symbolerklärung. 44
- T**
Tasten 21
Technische Daten 59
Temperatureinheit 31
Timer. 33
Typ 2
Typenschild. 20, 59
- U**
Uhrfunktionen 32
Uhrzeit einstellen. 32
Uhrzeitanzeige 29, 30
 Blinkt. 57
Uhrzeitformat. 31
Umgebungstemperatur 24
- V**
Verpackung. 60
- W**
Wartung 52
Werkeinstellungen. 31
- Z**
Zeit einstellen 32
Zubehör 17, 22, 58
 Reinigen 54
Zubereitungsart. 42

14 Reparatur-Service



Das Kapitel STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.





► Gerätetür öffnen.

- Das Typenschild befindet sich an der linken Seite des Garraumes.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- Taste  antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- Taste  erneut antippen.
- Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Gerät ausschalten

- Taste  antippen.

Timer einstellen

- Taste  antippen.
- Durch Drehen am Einstellknopf  Dauer einstellen.

Power&Favorit einschalten

- Taste  antippen.
- Durch Drücken auf Einstellknopf  bestätigen.

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J946.350-2