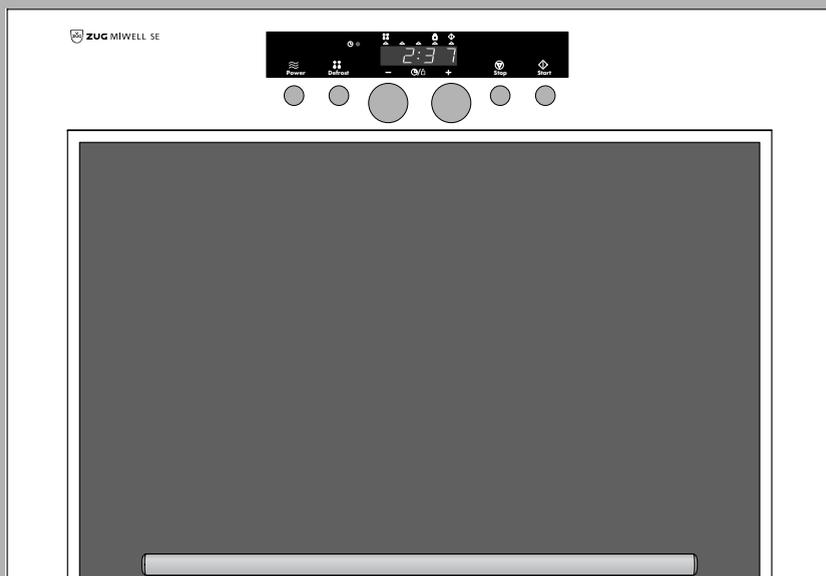


Mikrowelle

Miwell SE



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, 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 die Zeit, um 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.

Verwendete Symbole



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

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



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
MW-SE	542	SMS
MW-SE/60	548	EURO 60

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	7
Zum Gebrauch	7
Ihr Gerät	12
Geräteaufbau	12
Bedienungs- und Anzeigeelemente	13
Akustisches Signal	14
Betriebsarten	14
Automatische Belüftung	15
Einbau	15
Erste Inbetriebnahme	16
Uhrzeit einstellen	16
Verwendung des Zubehörs	17
Drehtellerauflage	17
Glasdrehteller	17
Abdeckhaube	18
Mikrowellenbetrieb	19
Garen und Aufwärmen	19
Auftauen	21
Unterbrechen	22
Fortsetzen	22
Abbrechen	22
Ende des Mikrowellenbetriebes	22
Zusatzfunktionen	23
Leerlaufschutz	23
Schnellstart	23
Timer	24

Tipps und Tricks	25
Zum Erwärmen	25
Zum Auftauen	26
Zum gleichzeitigen Auftauen und Garen	27
Zum Garen	27
Pflege und Wartung	28
Reinigung des Garraumes	29
Reinigung des Zubehörs	29
Kleine Störungen selbst beheben	30
Was tun, wenn	30
Zubehör und Ersatzteile	32
Technische Daten	33
Zur Entsorgung	34
Stichwortverzeichnis	35
Notizen	37
Reparatur-Service	39

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.



Die Mikrowellenenergie bleibt in einem einwandfreien Mikrowellengerät innerhalb des Gerätes und ist dadurch ungefährlich. Beim Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch unterbrochen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel «Erste Inbetriebnahme».

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier oder anderen Materialien. Entzündungsgefahr! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Gargut ein. Es kann dadurch beschädigt werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren!
- Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch entsprechend geschulte Fachkräfte ausgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche am oder im Gerät vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung, sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrags die Hinweise unter «Reparatur-Service». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstikungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht über das Bedienfeld ausschalten. Schalten Sie in diesem Fall die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- 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 temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays etc., im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiss. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch aus dem Gerät oder tritt ein Brand auf, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie in diesem Fall die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Erhitzen Sie kein Speiseöl oder hochprozentige alkoholische Getränke mit Mikrowellenleistung. Entzündungs- und Explosionsgefahr! Versuchen Sie niemals brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Durch die Wärme der erhitzten Lebensmittel, bei hoher Einstellung der Leistung und Betriebsdauer erwärmt sich das Geschirr, sowie die Zubehörteile (Glasdrehteller, Abdeckhaube, etc.). Verwenden Sie deshalb wärmeisolierende Handschuhe oder Topflappen.
- Verdecken Sie die Entlüftungsöffnungen nicht. Während des Betriebes kann es sonst zu einer Überhitzung kommen, die zum Ausschalten des Gerätes führt.

Zum Zubehör

Drehtellerauflage und Glasdrehteller

- Benutzen Sie das Gerät immer und ausschliesslich mit der mitgelieferten Drehtellerauflage und dem Glasdrehteller. Verwenden Sie kein anderes diesbezügliches Zubehör in Ihrem Gerät.
- 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.

Geschirr

- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes hitzebeständiges Geschirr wie Glas, Glaskeramik, Porzellan oder temperaturfester Kunststoff. Die Mikrowellen können diese Materialien durchdringen.
Bei Metallgeschirr ist das Durchdringen von Mikrowellen nicht oder nur zum Teil möglich. Daher würden die Speisen kalt bleiben.
- Verwenden Sie Geschirr mit Metalldekor wie Goldrand oder auch Speisen in Aluminiumschalen nur, wenn der Hersteller die Mikrowellentauglichkeit garantiert. Dies gilt auch für Produkte aus Recycling-Papier.
- Achten Sie darauf, dass das Geschirr beim Drehen nicht an den Garraumwänden anstösst.
- Verwenden Sie kein Fleischthermometer. Beim Mikrowellenbetrieb können durch die Beschaffenheit des Fleischthermometers Funken entstehen, die das Gerät beschädigen!

Erhitzen von Lebensmittel und Flüssigkeit

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt
 - wenn Sie Nahrungsmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmen oder garen. Diese können schmelzen oder sich entzünden.
 - wenn Sie Kräuter, Brot oder Pilze etc. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten 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!
- Vermeiden Sie die Verwendung von Gefäßen mit engem Ausguss. Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- Rühren Sie einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen. Rühren Sie nochmals nach der halben Betriebsdauer um. Nach Ablauf der Dauer lassen Sie das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen. Rühren Sie noch einmal um und nehmen Sie dann das Gefäß aus dem Gerät.
- Babynahrung in Gläsern oder Flaschen müssen 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). Platzgefahr! Öffnen Sie immer die Behälter.
- Richten Sie sich nach den in Kochbüchern angegebenen Gardauer und Leistungsangaben.
- Erhitzen Sie leicht verderbliche Lebensmittel genügend lange, vorzugsweise über 2 Minuten.

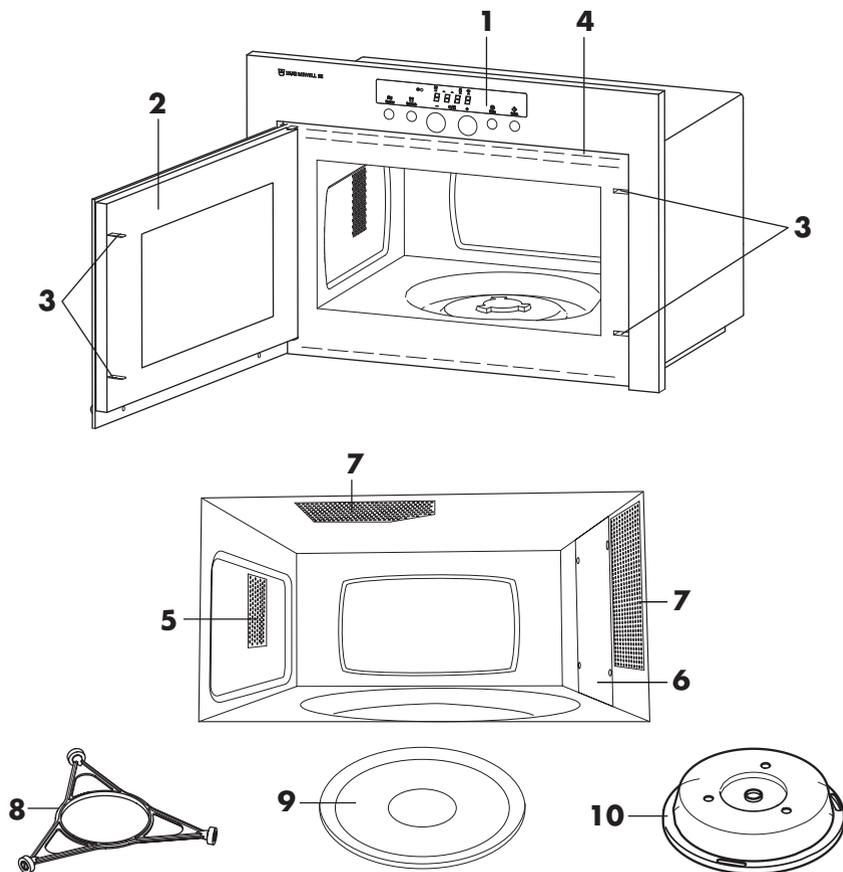
- Die Gardauer ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Gardauer aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus und können sich eventuell entzünden. Wenn die Speisen den erforderlichen Zustand vor Ablauf der Gardauer noch nicht erreicht haben, verlängern Sie diese.
- Entfernen Sie Plastiktüten, bevor Sie Lebensmittel garen oder auftauen.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Drahtverschlüsse, bevor Sie Lebensmittel in das Gerät stellen.
- Stechen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, 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 hartgekochten Eier. Diese können explosionsartig zerplatzen. Schlagen Sie die Eier auf und verrühren Sie diese. Stechen Sie den Eidotter bei Spiegeleiern an.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Sie dürfen an der Bauweise des Gerätes nichts verändern. Verzichten Sie auf jede Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Gerätetür und an den Kontroll- und Sicherheitseinrichtungen. Die Garraumbeleuchtung darf nur von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber, besonders im Bereich der Türdichtung. Reinigen Sie Türdichtungen und Türdichtungsflächen mit milden Reinigungsmitteln. Achten Sie darauf, dass Türdichtungen und Türdichtungsflächen nicht beschädigt werden.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Achten Sie beim Reinigen des Gerätes darauf, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät innen oder aussen niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Reparaturen und Überprüfungen dürfen nur von unserem Kundendienst ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen und Überprüfungen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen.
- Das Anschlusskabel darf nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgewechselt werden.

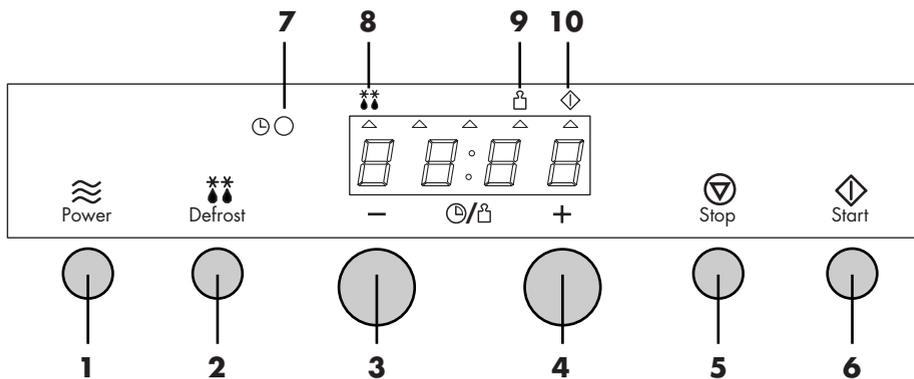
Ihr Gerät

Geräteaufbau



- | | | | |
|----------|---------------------------------|-----------|----------------------|
| 1 | Bedienungs- und Anzeigeelemente | 6 | Mikrowellenaustritt |
| 2 | Gerätetür mit Sichtfenster | 7 | Entlüftungsöffnungen |
| 3 | Sicherheitsverriegelung | 8 | Drehtellerauflage |
| 4 | Entlüftungsöffnungen | 9 | Glasdrehteller |
| 5 | Garraumbeleuchtung | 10 | Abdeckhaube |

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

- 1** Leistungsstufe
- 2** Auftauen
- 3** Dauer / Gewicht / Uhrzeit ändern
- 4** Dauer / Gewicht / Uhrzeit ändern
- 5** Stop
- 6** Start
- 7** Uhr

Symbole

- 8** Auftauen
- 9** Gewicht
- 10** Start

Akustisches Signal

Nach Ende des Garvorganges ertönt der Signalton dreimal. Anschliessend wird dieser für die Dauer von 10 Minuten – im 1-Minuten-Takt – wiederholt.

Betriebsarten

Dieses Gerät stellt folgende Betriebsarten zur Verfügung:

Leistungsstufe

750 W

Geeignet für

Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Eintöpfen, Kaffee, Tee oder anderen Lebensmittel mit hohem Wassergehalt.

Garen von Gemüse, Erwärmen von Mahlzeiten.



Falls die Speisen Ei oder Rahm enthalten, niedrigere Leistungsstufe wählen.

500 W

Erhitzen von Milch.

Tiefkühlgerichte auftauen und garen.

Speisen fertig garen.

350 W

Empfindliche Lebensmittel garen.

Schokolade schmelzen.

Garen von Eintopfgerichten.

160 W

Quellen von Reis und Eintopfgerichten.

Auftauen von empfindlichen Lebensmittel.

Antauen von Butter, Käse, Glacé.

Automatische Belüftung

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

Einbau



Die Lüftungsschlitze dürfen zu keiner Zeit abgedeckt werden.

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.

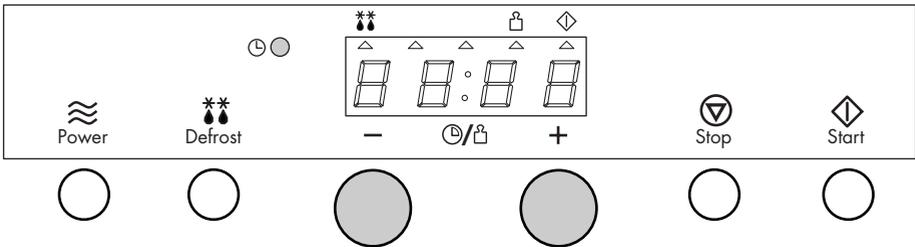
Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften.

Erste Inbetriebnahme

Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät das erste Mal an das Stromnetz angeschlossen wird – oder nach einem Stromausfall – muss die Uhrzeit eingestellt werden.

- ▶ Gerätetür öffnen.



- ▶ Taste ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Der Signalton ertönt.
 - Die Ziffern für die Stunden blinken.
- ▶ Mit den Tasten **+** oder **-** die Stunden einstellen.
- ▶ Taste antippen.
 - Die Ziffern für die Minuten blinken.
- ▶ Mit den Tasten **+** oder **-** die Minuten einstellen.
- ▶ Zum Bestätigen erneut Taste antippen.

Die Uhrzeit ist eingestellt und das Gerät ist betriebsbereit.

Verwendung des Zubehörs

Auf dem Markt wird eine Reihe von Zubehörteilen für Mikrowellengeräte angeboten. Prüfen Sie vor einem Kauf, ob sich diese für Ihr Gerät eignen.

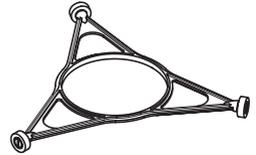
Drehtellerauflage



Es dürfen keine anderen Gefäße als der Glasdrehteller direkt auf die Drehtellerauflage gestellt werden.

Die Drehtellerauflage muss immer mit dem Glasdrehteller verwendet werden.

- ▶ Die Drehtellerauflage in die dafür vorgesehene Vertiefung im Garraumboden legen.



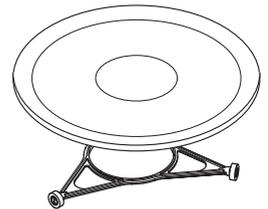
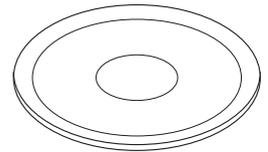
Glasdrehteller



Stellen Sie keine heißen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller. Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den warmen Glasdrehteller.

Der Glasdrehteller eignet sich für alle Gerätefunktionen. Er fängt heruntertropfenden Fleischsaft und Speiseteile auf und verhindert so eine unnötige Verschmutzung des Garraumbodens.

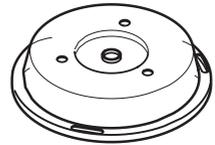
- ▶ Den Glasdrehteller so auf die Drehtellerauflage stellen, dass die Stege am Boden des Glasdrehtellers in die entsprechenden Aussparungen des Drehtellerantriebes im Garraumboden greifen. Der Glasdrehteller kann sich links- oder rechtsherum drehen.



Abdeckhaube

Die Abdeckhaube wird verwendet, damit die Speisen nicht austrocknen und vermindert Verschmutzungen des Garraumes. Sie eignet sich für das Aufwärmen von Speisen auf einer oder zwei Ebenen. Bei der Verwendung der Abdeckhaube verkürzt sich die Gardauer.

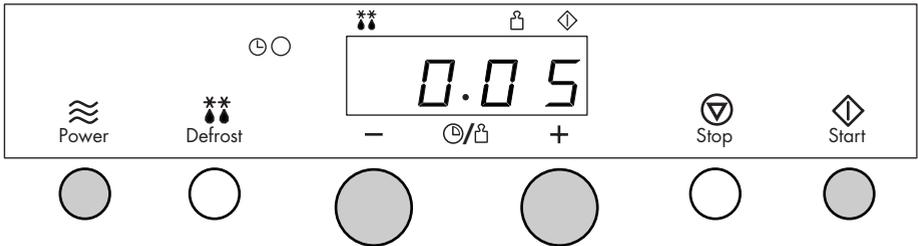
- ▶ Einen Teller auf den Glasdrehteller stellen und mit der Abdeckhaube zudecken.
- ▶ Einen zweiten Teller auf die Abdeckhaube stellen und mit der zweiten Abdeckhaube zudecken.



Mikrowellenbetrieb

Garen und Aufwärmen

Die Betriebsart  **Power** dient zur Zubereitung und zum Aufwärmen von Speisen wie Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch. Die meisten Speisen sollten nach der Hälfte der Gardauer gewendet oder gemischt werden.



- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** die Gardauer einstellen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer in 5-Sekunden-Schritten geändert.
- ▶ Taste  **Power** mehrmals antippen, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
- ▶ Zum Starten Taste  **Start** antippen.

Gardauer ändern

- ▶ Taste  start mehrmals antippen.
 - Die Gardauer wird bei jedem Antippen um 30 Sekunden verlängert.

oder

- ▶ Taste **+** oder **-** antippen.
 - Die Gardauer wird jeweils verlängert respektive verkürzt.

Leistungsstufe ändern

Während des Garvorganges kann die Leistungsstufe durch Antippen der Taste  Power geändert werden. Beim ersten Antippen wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt.

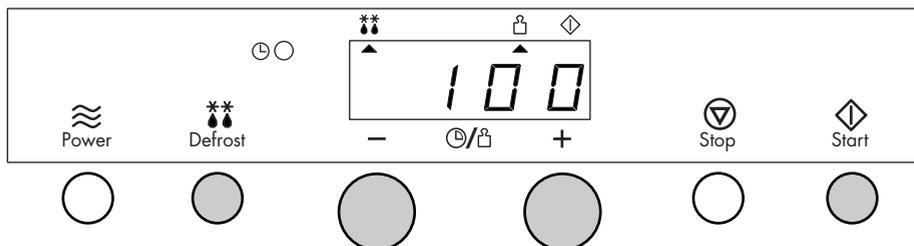
- ▶ Taste  Power mehrmals antippen bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

Auftauen

Die Betriebsart  dient zum Auftauen von Speisen wie Fleisch, Fisch und Geflügel mit einem Nettogewicht von 100–2000 g.



Für andere Speisen wie Brot, Obst und Gemüse sollte wie unter «Garen und Aufwärmen» beschrieben vorgegangen werden. Dabei die Leistungsstufe 160 W wählen.



- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** das Gewicht einstellen.
- ▶ Zum Starten Taste  antippen.

In der Hälfte der Auftaudauer stoppt das Gerät.

- Der Signalton ertönt dreimal.
- Im Display wird abwechselnd **t u r n** und **F o o d** angezeigt.

- ▶ Gerätetür öffnen.
- ▶ Speisen wenden respektive mischen.
- ▶ Gerätetür schliessen und mit Taste  das Auftauen fortsetzen.



Werden die Speisen nicht gewendet resp. gemischt, wird das Auftauen automatisch nach 2 Minuten fortgesetzt.

Unterbrechen

Alle Betriebsarten können durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden. Die Einstellungen bleiben 10 Minuten lang erhalten. So können die Speisen kontrolliert, gewendet oder umgerührt werden.

Fortsetzen

- ▶ Gerätetür schliessen.
- ▶ Taste  einmal antippen.
 - Der Mikrowellenbetrieb wird fortgesetzt.



Wird die Taste  mehrmals angetippt, erhöht sich dabei die Dauer jeweils um 30 Sekunden.

Abbrechen

- ▶ Gerätetür öffnen.
- ▶ Speisen aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Gerätetür schliessen und sofort Taste  antippen.

Ende des Mikrowellenbetriebes

Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus und der Signalton ertönt dreimal.

- ▶ Taste  antippen oder Gerätetür öffnen und die Speisen entnehmen.



Die Belüftung kann noch für kurze Zeit weiterlaufen.

Zusatzfunktionen

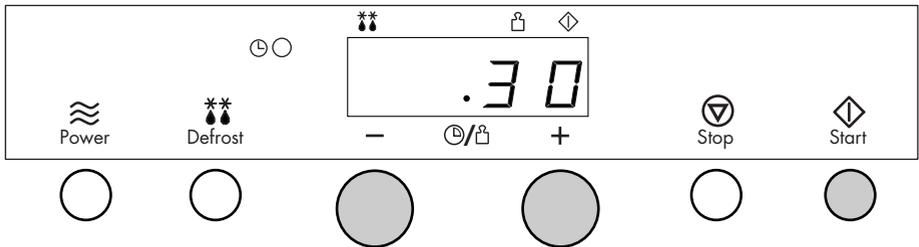
Leerlaufschutz

Der Leerlaufschutz verhindert ein unbeabsichtigtes Starten des leeren Gerätes. Wird mit dem Starten länger als 1 Minute nach dem letzten Türschliessen gewartet, wird der Leerlaufschutz automatisch aktiviert.

Beim Versuch, trotzdem eine Betriebsart zu starten, erscheint im Display `door`. Das Wiederöffnen der Gerätetür deaktiviert den Leerlaufschutz.

Schnellstart

Mit dieser Funktion lassen sich Speisen, mit einem hohen Wassergehalt, schnell aufwärmen.



- ▶ Taste  antippen.
 - Das Gerät startet mit der Leistungsstufe 750 W und einer Gardauer von 30 Sekunden.

Gardauer ändern

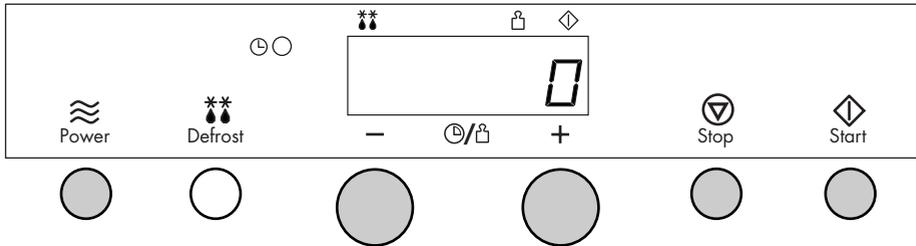
- ▶ Taste  mehrmals antippen.
 - Die Gardauer wird bei jedem Antippen um 30 Sekunden verlängert.

oder

- ▶ Taste `+` oder `-` antippen.
 - Die Gardauer wird jeweils verlängert respektive verkürzt.

Timer

Der Timer (Kurzzeitwecker) übt keine Schaltfunktion aus, Sie können ihn wie eine «Eieruhr» benutzen.



- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** die Dauer einstellen.
- ▶ Taste **Power** mehrmals antippen bis die Leistungsstufe 0 W angezeigt wird.
- ▶ Zum Starten Taste **Start** antippen.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt der Signalton dreimal.
 - Im Display wird **End** angezeigt.
- ▶ Mit Taste **Stop** die Timerfunktion beenden.
 - Im Display ist wieder die aktuelle Uhrzeit sichtbar.

Tipps und Tricks

Zum Erwärmen

Beim Erwärmen mit Mikrowellen werden bereits gegarte Lebensmittel wieder auf «Verzehrtemperatur» erhitzt. Dabei sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- ▶ Alle Lebensmittel, ausser Saucen oder Suppen, müssen beim Erwärmen zugedeckt werden.
- ▶ Die Lebensmittel werden gleichmässiger warm bzw. heiss, wenn sie nach der halben Erwärmungsdauer umgerührt respektive gewendet werden.
- ▶ Für eine gleichmässige Erwärmung die Speisen am Ende des Mikrowellenbetriebes 1–2 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt, als eine einzige grosse Portion. Achten Sie bereits beim Einfrieren auf eine flache, möglichst kleine Form.
- ▶ Aus mikrobiologischen Gründen sollten die Lebensmittel genügend lange erwärmt werden.
- ▶ Bei Reis und Nudeln immer etwas Flüssigkeit dazugeben.

Die Angaben zur Erwärmungsdauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Menge	Leistungsstufe	Dauer
Bouillon	2½ dl	750 W	2½–3 Min.
Bouillon	5 dl	750 W	5–6 Min.
Crèmesuppe	2½ dl	750 W	2–2½ Min.
Getränk in Tasse	2 dl	750 W	1½–2 Min.
Milch	2 dl	750 W	1–1½ Min.
Lasagne	400–450 g	750 W	3½–4 Min.
Teigwaren	250–300 g	750 W	2–3 Min.
Reis	150–200 g	750 W	1½–2 Min.
Reis	300–350 g	750 W	2–3 Min.
Tellergericht	300 g	750 W	2½–3 Min.
Bratenscheiben	500 g	750 W	5–6 Min.

Zum Auftauen

Die Auftaudauer von Lebensmitteln hängt vor allem von deren Form, Menge und Ausgangstemperatur ab. Dabei sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- ▶ Die Lebensmittel tauen gleichmässiger auf, wenn sie nach der halben Dauer gewendet respektive gemischt werden.
- ▶ Produkte wie Butter, Quark etc. aus der Verpackung entfernen und in ein geeignetes Gefäss geben.
- ▶ Achten Sie bereits beim Einfrieren auf eine flache, möglichst kleine Form.

Die Angaben zur Auftaudauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Menge	Leistungsstufe	Dauer
Brot	400 g	160 W	4–5 Min.
Brötchen	1 Stück	160 W	1–1½ Min.
Brötchen	2 Stück	160 W	2–3 Min.
Brötchen	4 Stück	160 W	4–5 Min.
Beeren	200 g	160 W	4–5 Min.
Gemüse	200 g	750 W	4–5 Min.
Gemüse	500 g	750 W	8–10 Min.



Empfindliche Stellen der Lebensmittel, wie z.B. Flügel oder Schenkel bei Geflügel, dürfen mit einer kleinen Menge Alufolie abgedeckt werden. Aluminium reflektiert die Mikrowellen und schützt so die Lebensmittel vor dem Austrocknen. Halten Sie immer einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Metall und den Garraumwänden ein. Andernfalls können Funken entstehen, die Ihr Gerät beschädigen können.

Zum gleichzeitigen Auftauen und Garen

- ▶ Stellen Sie die Speisen immer in die Mitte des Glasdrehtellers.
- ▶ Nach der halben Dauer die Speisen mischen respektive wenden.
- ▶ Für eine gleichmässige Erwärmung die Speisen am Ende des Mikrowellenbetriebes 1–2 Minuten im Garraum stehen lassen.

Die Angaben zur Auftau- und Gardauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Menge	Leistungsstufe	Dauer
Fertiggericht	400 g	750 W	6–7 Min.
Lasagne	400–450 g	750 W	8–9 Min.
Suppe	3–3½ dl	750 W	5–6 Min.

Zum Garen

- ▶ Bei Gemüse geben Sie je nach Menge 0,4–1,2 dl Wasser dazu.
- ▶ Bei Fisch geben Sie etwas Flüssigkeit (z.B. Wein, Bouillon) dazu.
- ▶ Stellen Sie das Gefäss immer in die Mitte des Glasdrehtellers.
- ▶ Nach der halben Dauer die Speisen mischen respektive wenden.
- ▶ Für eine gleichmässige Erwärmung die Speisen am Ende des Mikrowellenbetriebes 1–2 Minuten im Garraum stehen lassen.

Die Angaben zur Gardauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Menge	Leistungsstufe	Dauer
Fischfilets	400 g	650 W	6–7 Min.
Ganze Kartoffeln à 250 g	1 Stück	750 W	6–8 Min.
Ganze Kartoffeln à 250 g	4 Stück	750 W	13–15 Min.
Frisches Gemüse zerkleinert	200 g	750 W	4–5 Min.
Frisches Gemüse zerkleinert	500 g	750 W	9–10 Min.
Pouletbrust	125–150 g	750 W	3–4 Min.
Pouletbrust	250–300 g	750 W	5–6 Min.

Pflege und Wartung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät sowie das Zubehör zuerst abkühlen!

Die Türdichtung und die Türverriegelung des Gerätes regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Sollten diese Teile beschädigt sein, darf das Gerät erst nach einer Inspektion durch eine qualifizierte Fachkraft wieder in Betrieb genommen werden.

- ▶ Zum Reinigen der Aussen- und Innenflächen nur einen Schwamm oder weichen Lappen, Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, oder ein Papiertuch mit Glasreiniger verwenden. Sprühen Sie den Glasreiniger immer auf das Tuch, niemals direkt in das Gerät.
- ▶ Scheuermittel, Topfreiniger aus Stahlwolle, scharfe Reinigungsmittel und dergleichen dürfen nicht verwendet werden. Dadurch kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Spritzen Sie das Gerät innen oder aussen niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

Reinigung des Garraumes



Nach der Reinigung Drehtellerauflage und Glasdrehteller unbedingt wieder einsetzen. Das Gerät nur mit eingesetztem Glasdrehteller verwenden.

- ▶ Den Garraum regelmässig reinigen, besonders wenn Speisen übergelaufen sind. Achten Sie darauf, dass sich keine Fettspritzer oder Speisereste festsetzen. Zur Reinigung sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Bei hartnäckigen Verschmutzungen ein Glas Wasser 2–3 Minuten im Garraum erhitzen. Durch den entstehenden Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.
- ▶ Zur Bekämpfung von unangenehmen Gerüchen ein Glas Wasser gemischt mit Zitronensaft in den Garraum stellen und zum Sieden bringen.

Reinigung des Zubehörs

Alle Zubehörteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.

- ▶ Lassen Sie den Glasdrehteller vor der Reinigung abkühlen.

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät ohne Gargut eingeschaltet wurde

Mögliche Ursache	Behebung
	Das Gerät bleibt unbeschädigt, wenn es nur für kurze Zeit eingeschaltet wurde. Es ist jedoch empfehlenswert das Gerät nicht ohne Gargut einzuschalten.

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.■ Unterbruch in der Stromversorgung.■ Das Gerät ist defekt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Überprüfen Sie die Stromversorgung.▶ Sicherung wechseln.▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.▶ Stromversorgung überprüfen.▶ 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.	<ul style="list-style-type: none">▶ Reinigen Sie den Garraumboden und die Drehtellerauflage regelmässig.

... das Gerät Fernsehstörungen verursacht

Mögliche Ursache	Behebung
	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 etc.) verursacht werden können.

... warme Luft aus dem Gerät ausströmt

Mögliche Ursache	Behebung
	Es handelt sich dabei um einen normalen, funktionsbedingten Zustand. Die Hitze, die aus dem Gargut austritt, erwärmt die Luft im Garraum. Die erwärmte Luft wird durch die im Gerät zirkulierende Luftströmung nach aussen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Entlüftungsöffnungen dürfen auf keine Fall abgedeckt werden.

... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Das Gerät ist überhitzt.■ Die Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze am Montage-Kit, diese dürfen nicht abgedeckt sein.▶ Befreien Sie die Entlüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen.▶ Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.▶ Starten Sie das Gerät erneut.

Zubehör und Ersatzteile

	Artikel-Nr.
Drehtellerauflage	H5.2226
Glasdrehteller	H5.2227
Abdeckhaube	H5.2228

Technische Daten

Aussenabmessung

	SMS	EURO 60
Höhe:	37,0 cm	37,8 cm
Breite:	54,8 cm	59,5 cm
Tiefe:	32,0 cm	32,0 cm
Gewicht:	20 kg	21 kg

Garraumabmessung

	SMS / EURO 60
Höhe:	20,5 cm
Breite:	37,0 cm
Tiefe:	29,0 cm

Elektrischer Anschluss

Anschluss-Spannung:	230 V ~ 50 Hz
Aufnahmeleistung:	1300 W
Absicherung:	10 A

Mikrowellenleistung

Abgabeleistung	max. 750 W
----------------	------------

Zur Entsorgung

Verpackung

- Die Verpackung (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) sind gekennzeichnet und sollen wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installierten Geräten 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 vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen, damit sich Kinder nicht einschliessen können.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Stellen Sie sicher, dass das Altgerät gemäss der aktuellen lokalen Gesetzgebung entsorgt wird.
- Die Rücknahme des Gerätes im Fachhandel, den Verkaufsstellen sowie an offiziellen Entsorgungsstellen der Stiftung Entsorgung Schweiz (S.EN.S) erfolgt gebührenfrei.

Stichwortverzeichnis

A

Abbrechen 22
Abdeckhaube 18
Akustisches Signal 14
Anfragen 39
Anzeigeelemente 13
Auftauen 26
Aufwärmen 19
Aussenabmessung 33

B

Bedienungselemente 13
Belüftung 15
Bestellungen 39
Betriebsarten 14
Betriebsstörungen 39

D

Deinstallation 34
Drehtellerauflage 9, 17

E

Einbau 15
Elektrischer Anschluss 33
Entsorgung 34
Erhitzen von Lebensmittel und Flüssigkeit 10
Ersatzteile 32
Erste Inbetriebnahme 16
Erwärmen 25

F

Fernsehstörungen 31
Fortsetzen 22

G

Gardauer ändern 20, 23
Garen 19, 27
Geräteaufbau 12
Geschirr 9
Glasdrehteller 9, 17
Gleichzeitiges Auftauen und Garen 27

K

Kratzgeräusch 30

L

Leerlaufschutz 23
Leistungsstufe 14
Leistungsstufe ändern 20

M

Mikrowellenbetrieb 19
 Ende 22
Mikrowellenenergie 5
Mikrowellenleistung 33

P

Pflege 28

R

Radiostörungen 31
Reinigung
 Garraum 29
 Zubehör 29
Reparatur-Service 39

- S**
Schnellstart 23
Service-Center 39
Servicevertrag 39
Sicherheit 34
Sicherheitshinweise
 Bei Kindern im Haushalt 7
 Bestimmungsgemässe
 Verwendung 6
 Vor der ersten Inbetriebnahme 5
 Zum Gebrauch 7
Störungen 30
Symbole 2
- T**
Technische Daten 33
Timer 24
Tipps und Tricks 25
- U**
Uhrzeit einstellen 16
Umgebungstemperatur 15
Unterbrechen 22
- V**
Verpackung 34
Verwendung des Zubehörs 17
Vor der ersten Inbetriebnahme 5
- W**
Wartung 28
- Z**
Zubehör 9, 17, 32

Notizen

Reparatur-Service



Das Kapitel «Was tun, wenn...» hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs 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 Telefongenda ein.

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 Gartraumes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

v-zug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850