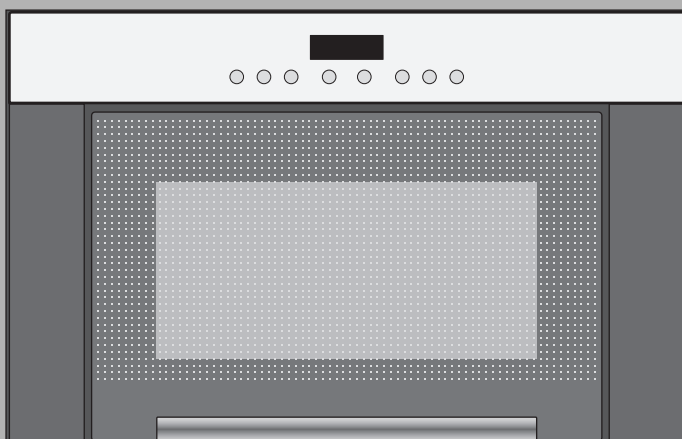


Mikrowelle

Miwell SEC



Bedienungsanleitung

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

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.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an 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 Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Die vorliegenden Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Einbaunorm
MW-SEC	538	SMS 55
MW-SEC/60	539	SMS 60

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemässe Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	7
Zum Gebrauch	7
Gerätebeschreibung	12
Aufbau	12
Bedienungs- und Anzeigeelemente	13
Signalton	14
Betriebsarten	14
Belüftung	15
Einbau	15
Inbetriebnahme	16
Uhrzeit einstellen	16
Verwendung des Zubehörs	17
Drehtellerauflage	17
Glasdrehteller	17
CombiCrunch Platte	18
CombiCrunch Griff	18
Gitterrost	19
Abdeckhaube	19
Manueller Betrieb	20
Mikrowelle	20
Grill	21
Kombibetrieb	22
CombiCrunch	23
Auftauen	24
Unterbrechen	25
Fortsetzen	25
Abbrechen	25
Ende des Betriebes	25

Rezepte	26
Zwiebelsuppe	26
Lachstranche	27
Kartoffelgratin	27
Gefüllte Tomaten	28
Indisches Curry	29
Pfirsiche mit Haselnussbaiser	30
Zusatzfunktionen	31
Leerlaufschutz	31
Schnellstart	31
Timer	32
Tipps und Tricks	33
Zum Erwärmen	33
Zum Auftauen	34
Zum gleichzeitigen Auftauen und Garen	35
Zum Garen	35
Pflege und Wartung	36
Garraumreinigung	36
Reinigung Zubehör	37
Störungen selbst beheben	38
Was tun, wenn	38
Zubehör und Ersatzteile	40
Technische Daten	41
Entsorgung	42
Notizen	43
Stichwortverzeichnis	45
Reparatur-Service	47

Sicherheitshinweise



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

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.



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 '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, 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.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- 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. 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. Erstickenungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt 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 temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- 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, usw.). Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Verdecken Sie die Entlüftungsöffnungen nicht. Während des Betriebes kann es sonst zu einer Überhitzung kommen, die zum Ausschalten des Gerätes führt.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Gerät aus oder 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 genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

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.

Gitterrost

- Beim reinen Mikrowellenbetrieb ist die Verwendung des Gitterrostes nicht empfehlenswert.
- Legen Sie beim Kombibetrieb oder Grillieren kein Metallgeschirr (Aluminiumschalen, Fleischspiesse) direkt auf den Gitterrost. Legen Sie immer einen Teller dazwischen. Andernfalls können Funken entstehen, die Ihr Gerät beschädigen.
- Den Gitterrost immer in die Mitte des Glasdrehtellers im Gerät platzieren.

Geschirr

- Benutzen Sie nur für Mikrowellen geeignetes, hitzebeständiges Geschirr wie Glas, Keramik, Porzellan oder temperaturbeständiger 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.
- 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 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.
- Überwachen Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. beim Trocknen, da bei Übertrocknung Brandgefahr besteht.
- 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!
- 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 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. Verschlussene Behälter können aufplatzen. Öffnen Sie die Behälter immer.
- Richten Sie sich nach der in Kochbüchern angegebenen Gardauer und den Leistungsangaben.
- Erhitzen Sie leicht verderbliche Lebensmittel genügend lange, vorzugsweise über 2 Minuten.

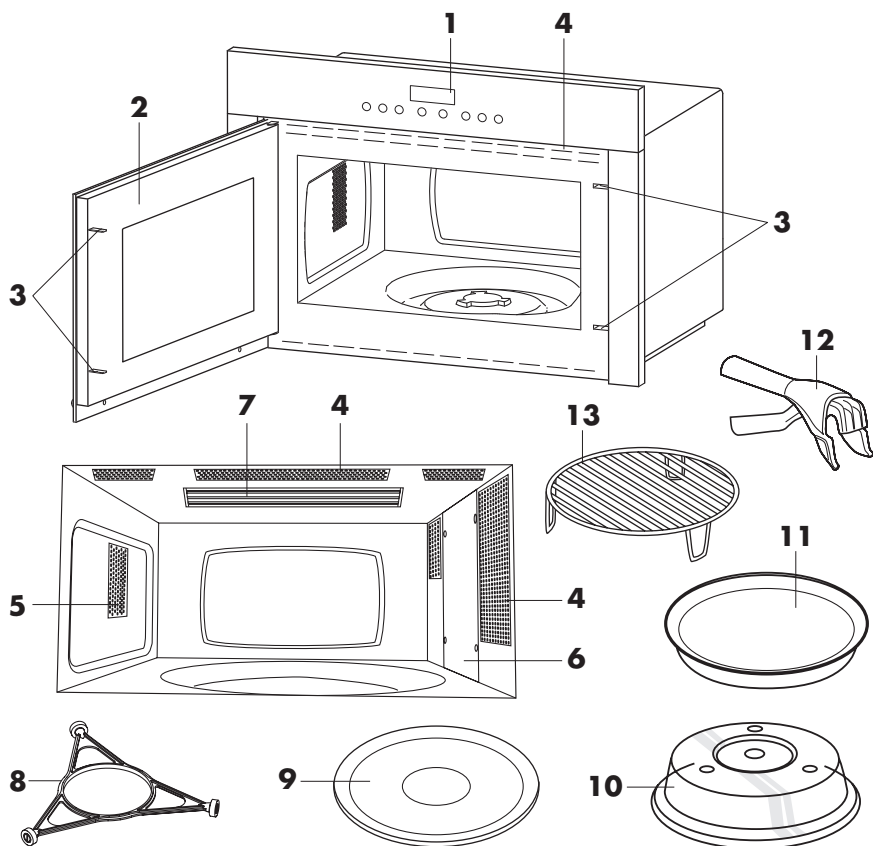
- Die Gardauer ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Gardauer aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus und können sich eventuell entzünden. Wenn die Speisen den erforderlichen Zustand vor Ablauf der Gardauer noch nicht erreicht haben, verlängern Sie diese.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Drahtverschlüsse, bevor Sie Lebensmittel in den Garraum 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 Beleuchtung 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 ausgetauscht werden.

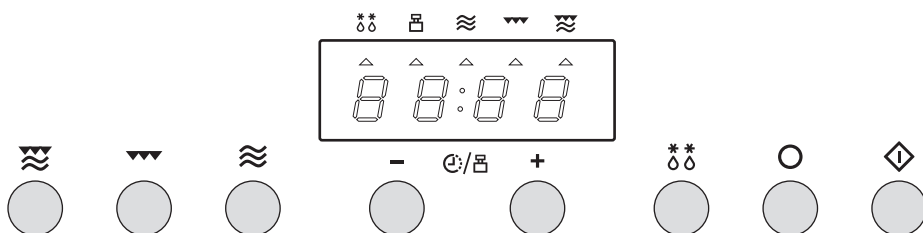
Gerätebeschreibung

Aufbau



- | | |
|--|------------------------------|
| 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente | 8 Drehtellerauflage |
| 2 Gerätetür mit Sichtfenster | 9 Glasdrehteller |
| 3 Sicherheitsverriegelung | 10 Abdeckhaube |
| 4 Entlüftungsöffnungen | 11 CombiCrunch Platte |
| 5 Beleuchtung | 12 CombiCrunch Griff |
| 6 Mikrowellenaustrittsöffnung | 13 Gitterrost |
| 7 Grill | |

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

	CombiCrunch
	Grill
	Mikrowelle
	Dauer / Gewicht / Uhrzeit ändern
	Auftauen
	Stopp
	Start

Symbole

	Auftauen
	Gewicht
	Mikrowelle
	Grill
	CombiCrunch
	Dauer / Gewicht / Uhrzeit ändern

Signalton

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

Betriebsarten

Das Gerät stellt folgende Betriebsarten zur Verfügung:

Leistungsstufe

Mikrowelle

750 W

Geeignet für

- Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Eintöpfen, Kaffee, Tee oder anderen Lebensmitteln 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 Lebensmitteln
- Antauen von Butter, Käse, Glacé

Leistungsstufe

Grill

700 W

Geeignet für

- Eine schnelle, knusprige, braune Kruste

Leistungsstufe

Kombibetrieb

700 W Grill
500 W Mikrowelle
(einstellbar)

Geeignet für

- Zubereiten von überbackenen Gerichten wie Gratin, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln

Leistungsstufe

CombiCrunch

700 W Grill
750 W Mikrowelle

Geeignet für

- Aufwärmen und Backen von Pizzen und Teigwaren
- Braten von Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw.

Belüftung

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

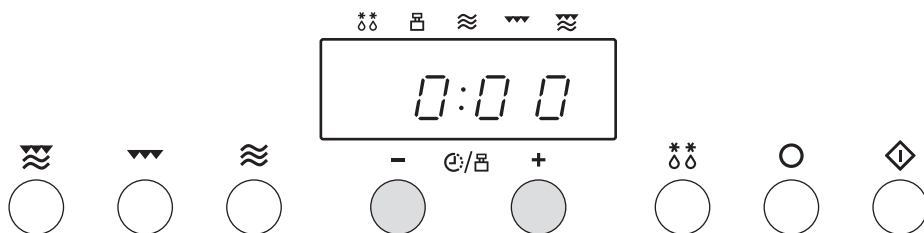
Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften.

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.

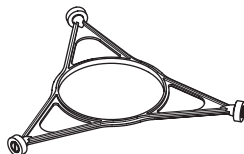
Verwendung des Zubehörs

Drehtellerauflage



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

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



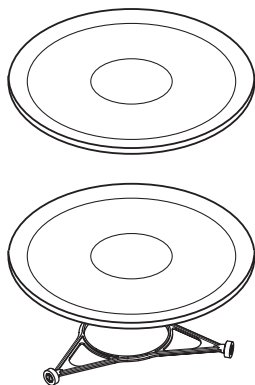
Glasdrehteller



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 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 rechts herum drehen.

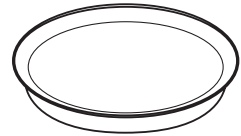


CombiCrunch Platte



Die CombiCrunch Platte wird während dem Gebrauch sehr heiss, Verbrennungsgefahr!

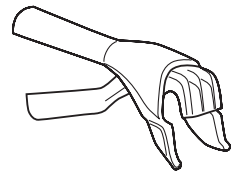
Die CombiCrunch Platte verleiht den Speisen die gewünschte knusprige Bräunung.



- ▶ Speisen direkt auf der CombiCrunch Platte anrichten.
- ▶ Immer den Glasdrehteller als Untersatz verwenden.
- ▶ Die CombiCrunch Platte niemals als Unterlage für anderes Geschirr oder andere Behälter verwenden.
- ▶ Die CombiCrunch Platte kann auch vorgeheizt werden (max. 3 Minuten). Wählen Sie immer die CombiCrunch Funktion zum Vorwärmen.

CombiCrunch Griff

- ▶ Verwenden Sie den CombiCrunch Griff um die CombiCrunch Platte aus dem Garraum zu entfernen.

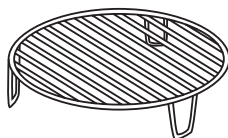


Gitterrost



Der Gitterrost wird während dem Gebrauch sehr heiss, Verbrennungsgefahr!

- ▶ Stellen Sie die Speisen auf den Gitterrost, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- ▶ Immer den Glasdrehteller als Untersatz verwenden.
- ▶ Speisen direkt auf den Gitterrost legen, nicht zudecken!
- ▶ Bei Verwendung von Metallgeschirr, dürfen diese nicht direkt auf den Gitterrost gelegt werden. Legen Sie immer einen Teller dazwischen.



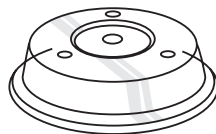
Abdeckhaube



Die Abdeckhaube niemals mit dem Gitterrost oder der CombiCrunch Platte verwenden, da sie sonst schmilzt.

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.

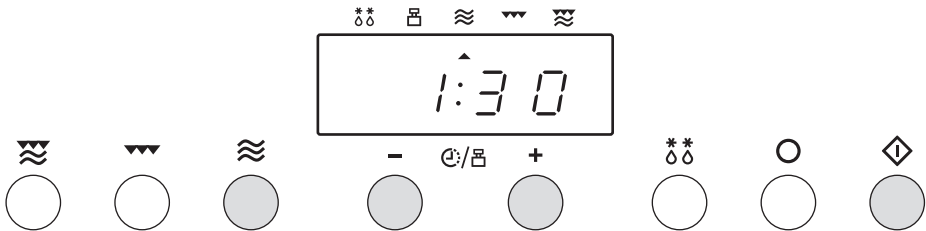
- ▶ Einen Teller auf den Glasdrehteller stellen und mit der Abdeckhaube zudecken.
- ▶ Einen zweiten Teller auf die Abdeckhaube stellen und mit der zweiten Abdeckhaube zudecken.



Manueller Betrieb

Mikrowelle

Die Betriebsart  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.



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

Gardauer ändern

- ▶ Taste  mehrmals antippen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer um 30 Sekunden verlängert.

oder

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

Leistungsstufe ändern

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

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

Grill



Der Garraum wird bei dieser Betriebsart sehr heiss, Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie immer einen Topflappen, um das heiße Geschirr aus dem Garraum zu nehmen.

Beim Grillbetrieb dürfen die CombiCrunch Platte und die Abdeckhaube nicht verwendet werden. Nur hitzebeständiges Geschirr benutzen.

Mit der Betriebsart  erhalten die Gerichte schnell eine knusprige, braune Kruste.

- Speisen auf einen Teller legen und diesen auf den Gitterrost stellen, nicht zudecken.



- Taste  antippen.
- Mit den Tasten  und  die Gardauer einstellen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer in 5-Sekunden-Schritten geändert.
- Zum Starten Taste  antippen.



Durch Drücken der Taste  kann bei Bedarf der Grill aus- bzw. wieder eingeschaltet werden. Die Gardauer läuft in dieser Zeit weiterhin ab.

Unnötiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

Kombibetrieb



Der Garraum wird bei dieser Betriebsart sehr heiss, Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie immer einen Topflappen, um das heiße Geschirr aus dem Garraum zu nehmen.

Beim Kombibetrieb dürfen die CombiCrunch Platte und die Abdeckhaube nicht verwendet werden. Nur hitzebeständiges Geschirr benutzen.

Der Kombibetrieb setzt sich zusammen aus den beiden Betriebsarten  und . Er eignet sich für Gerichte wie Gratin, Lasagne, Geflügel, gebackene Kartoffeln usw. Beim Kombibetrieb ist die Mikrowellenleistung auf max. 500 W beschränkt.



- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  antippen, um die Leistungsstufe der Mikrowelle einzustellen.
- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** die Gardauer einstellen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer in 5-Sekunden-Schritten geändert.
- ▶ Zum Starten Taste  antippen.



Durch Drücken der Taste  kann bei Bedarf der Grill aus- bzw. wieder eingeschaltet werden. Die Gardauer läuft in dieser Zeit weiterhin ab.

Unnötiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.

Die Mikrowelle kann während des Betriebes ausgeschaltet werden, indem die Leistung auf 0 W eingestellt wird.

CombiCrunch



Der Garraum und die CombiCrunch Platte werden bei dieser Betriebsart sehr heiss, Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie den mitgelieferten CombiCrunch Griff, um die CombiCrunch Platte aus dem Garraum zu nehmen. Stellen Sie die heiße CombiCrunch Platte nicht auf hitzeempfindliche Flächen. Bei CombiCrunch-Betrieb dürfen die Abdeckhaube und der Gitterrost nicht verwendet werden. Die CombiCrunch Platte muss zusammen mit dem Glasdrehteller verwendet werden.

Mit der Betriebsart  können Pizzen, Wähen, Quiches, Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. zubereitet werden.



- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** die Gardauer einstellen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer in 5-Sekunden-Schritten geändert.
- ▶ Zum Starten Taste  antippen.



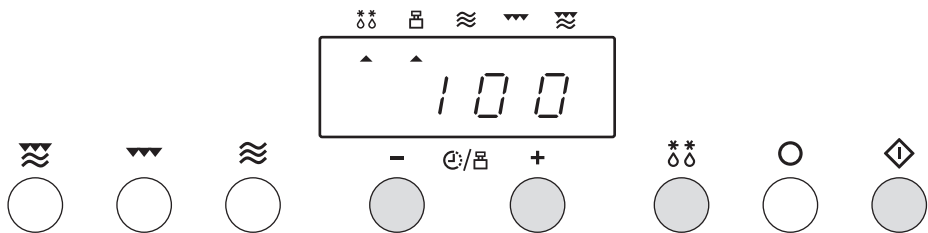
Nur die mitgelieferte CombiCrunch Platte verwenden. Andere, auf dem Markt erhältliche Bräunungsteller, führen nicht zu zufriedenstellenden Ergebnissen. Bei der Betriebsart CombiCrunch kann die Mikrowellenleistung und die Grilleinstellung nicht verändert, ein- oder ausgeschaltet werden.

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 muss wie unter «Mikrowellenbetrieb» beschrieben vorgegangen werden. Dabei die Leistungsstufe 160 W wählen.



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

Nach der Hälfte der Auftaudauer stoppt das Gerät.

- Der Signalton ertönt dreimal.
- In der Digitalanzeige steht abwechselnd **E U R N** und **F O O D**.

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



Werden die Speisen nicht gewendet bzw. 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 Betrieb 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 Betriebes

Nach Ablauf der eingestellten Dauer 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.

Rezepte

Zwiebelsuppe

Zutaten (für 2 Personen)

Betriebsart 

- 4 mittlere Zwiebeln (entspricht etwa 200 g)
- 2 EL Butter
- 5 dl Bouillon
- 1–2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

evtl.

- 2 Scheiben Brot
- geriebener Käse

- ▶ Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Zwiebeln mit der Butter in ein geeignetes Gefäß geben und zudecken.
- ▶ 6–8 Minuten mit  750 W dünsten.
- ▶ Bouillon und Lorbeerblatt hinzufügen.
- ▶ Ca. 5–6 Minuten mit  750 W erhitzen bis die Suppe zu kochen beginnt.
- ▶ Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Suppe in zwei Suppenteller geben. Auf jeden Teller Suppe eine Scheibe Brot legen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Die Suppen nacheinander mit Betriebsart  gratinieren.

Lachstranche

Zutaten (für 2 Personen)

Betriebsart 

- 2 Lachstranche à ca. 150 g, ca. 2 cm dick
- Öl
- Salz, Pfeffer

- ▶ Die Lachstranche auf beiden Seiten mit Pfeffer bestreuen und anschliessend mit Öl bestreichen.
- ▶ Die CombiCrunch Platte ohne Zutaten mit  2½ Minuten vorheizen.
- ▶ Die Lachstranche auf die CombiCrunch Platte legen und auf der ersten Seite 3–4 Minuten und auf der zweiten Seite weitere 1–2 Minuten garen.
- ▶ Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Kartoffelgratin

Zutaten (für 4 Personen)

Betriebsart  + 

für eine geeignete Form mit ca. ø 20–24 cm

- 1 kg (festkochende) Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 2½ dl Halbrahm
- 150–200 g geriebener Käse (Käsekuchenmischung)

- ▶ Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- ▶ Zwiebeln und Kartoffeln abwechselnd in eine geeignete Schale schichten und würzen.
- ▶ Halbrahm darüber giessen und den Käse darüber streuen.
- ▶ Mit Kombibetrieb  +  mit 500 W ca. 25–30 Minuten garen.

Gefüllte Tomaten

Zutaten (für 4 Personen)

Betriebsart  + 

- 4 grosse, feste Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 6–10 grüne Oliven
- 2 EL Kapern
- 1 Bürli-Brötchen
- Basilikum
- ca. 50 g geriebener Parmesan

- ▶ Tomaten halbieren und aushöhlen.
- ▶ Das Tomatenfleisch, Knoblauch, Oliven, Kapern und Basilikum fein schneiden. Das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Alles gut miteinander mischen und gegebenenfalls mit dem Mixstab feiner zerkleinern. Etwa $\frac{1}{3}$ von dem geriebenen Käse dazugeben.
- ▶ Die ausgehöhlten Tomaten in eine geeignete Schüssel geben und mit der Mischung füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
- ▶ Im Kombibetrieb  +  350 W ca. 10–14 Minuten garen.



Die Kapern können auch durch Sardellen ersetzt werden.

Indisches Curry

Zutaten (für 4 Personen)

Betriebsart 

- 1 Zimtstange
- 1 EL Korianderkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 6 Nelken
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2 EL Öl
- 5–6 Knoblauchzehen
- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 500 g Rindshackfleisch
- ½ Chilischote
- 1 gehäufter TL Curry
- 2 dl Bouillon
- evtl. Salz
- frische Korianderblätter

- ▶ Zimt, Koriander, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und Ingwer zusammen im Mörser zerstoßen. Kräuter mit Öl in eine geeignete Schale geben und zudecken.
- ▶ Mit  750 W ca. 1 Minute dünsten.
- ▶ Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken. Chilischote sehr fein schneiden. Alles zu den Kräutern geben und zudecken.
- ▶ Mit  750 W ca. 4 Minuten dünsten. Nach 2 Minuten umrühren.
- ▶ Hackfleisch und Curry hinzufügen und alle Zutaten gut miteinander mischen.
- ▶ Mit  750 W weitere 5 Minuten garen. Mindestens zwei Mal während dieser Dauer umrühren, ansonsten kann es zu Klumpenbildung kommen.
- ▶ Anschliessend Bouillon zugeben und zugedeckt mit  750 W ca. 7–8 Minuten garen.
- ▶ Vor dem Servieren evtl. mit Salz würzen.

Pfirsiche mit Haselnussbaiser

Zutaten (für 4 Personen)

Betriebsart  + 

- 8 halbe Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)
 - 3 Eiweiss
 - 2 EL Puderzucker
 - 100 g gemahlene Haselnüsse
 - 8 ganze Haselnüsse
-
- ▶ Das Eiweiss steif schlagen und den Puderzucker und die gemahlene Haselnüsse darunter mischen.
 - ▶ Pfirsiche mit der Öffnung nach oben in eine geeignete Schale legen.
 - ▶ Die Eiweissmasse in die Pfirsiche spritzen und mit den ganzen Haselnüssen garnieren.
 - ▶ Im Kombibetrieb  +  160 W ca. 10–12 Minuten garen.

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, steht in der Digitalanzeige

o o o r.

Das Öffnen 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

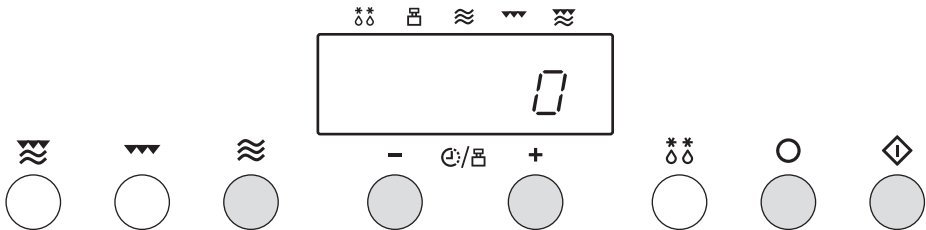
- Taste  mehrmals antippen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer um 30 Sekunden verlängert.

oder

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

Timer

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



- ▶ Mit den Tasten **+** und **-** die Dauer einstellen.
- ▶ Taste **≡** mehrmals antippen bis die Leistungsstufe 0 W angezeigt wird.
- ▶ Zum Starten Taste **⏏** antippen.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt der Signalton dreimal.
 - In der Digitalanzeige steht **E n d**.
- ▶ Mit Taste **○** die Timerfunktion beenden.
 - In der Digitalanzeige 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 und 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 am Ende des Mikrowellenbetriebes die Speisen 1–2 Minuten im Garraum stehen lassen.
- ▶ Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt, als eine einzige, grosse Portion.
- ▶ 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 (z.B. Tee)	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 usw. 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 wenig 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 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 den Garraum.
- ▶ Scheuermittel, Topfreiniger aus Stahlwolle, scharfe Reinigungsmittel und dergleichen dürfen nicht verwendet werden. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.
- ▶ 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.

Garraumreinigung



Nach der Reinigung Drehtellerauflage und Glasdrehsteller unbedingt wieder einsetzen. Das Gerät nur mit eingesetztem Glasdrehsteller 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 Zubehör

Folgendes Zubehör kann im Geschirrspüler gereinigt werden:

- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Abdeckhaube
- CombiCrunch Griff
- Gitterrost

Bevor Sie den Glasdrehteller reinigen bzw. mit Wasser abspülen, lassen Sie ihn abkühlen.

- ▶ Die CombiCrunch Platte darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden!
- ▶ Die CombiCrunch Platte muss vor der Reinigung gut ausgekühlt sein. Die noch heiße CombiCrunch Platte darf niemals in Spülwasser eingetaucht oder unter fließendem Wasser abgekühlt werden. Ein schnelles Abkühlen beschädigt die CombiCrunch Platte.
- ▶ Zum Reinigen ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und einen Schwamm verwenden. Stahlwolle, scheuernde Allzweckschwämme usw. hinterlassen in jedem Fall sichtbare Schäden.

Störungen selbst beheben

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
■ Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.	▶ Überprüfen Sie die Stromversorgung.
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
■ Das Gerät ist defekt.	▶ Setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

Mögliche Ursache	Behebung
■ Garraumboden und Drehtellerauflage sind verschmutzt.	▶ 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 usw.) 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 keinen Fall abgedeckt werden.

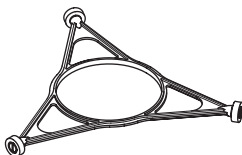
... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Gerät ist überhitzt.	► Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze am Montage-Kit, diese müssen frei zugänglich sein.
■ Die Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.	► Befreien Sie die Entlüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen.
	► Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
	► Starten Sie das Gerät erneut.

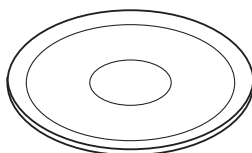
Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

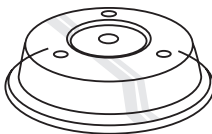
Drehtellerauflage



Glasdrehteller



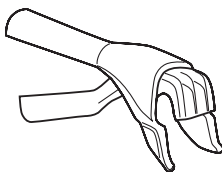
Abdeckhaube



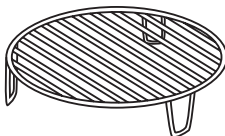
CombiCrunch Platte



CombiCrunch Griff



Gitterrost



Technische Daten

Aussenabmessung

	SMS 55	SMS 60
Höhe	37,8 cm	37,8 cm
Breite	54,8 cm	59,5 cm
Tiefe	32,0 cm	32,0 cm
Gewicht	20 kg	21 kg

Garraumabmessung

Höhe	20,5 cm
Breite	37,0 cm
Tiefe	29,0 cm

Elektrischer Anschluss

Anschluss-Spannung	230 V~ 50 Hz
Aufnahmeleistung	1900 W
Absicherung	10 A

Leistungen

Mikrowellenleistung	max. 750 W	
Grillleistung	max. 700 W	
Kombibetrieb	700 W Grill / 500 W Mikrowelle	(einstellbar von 160 W bis 650 W)
CombiCrunch	700 W Grill / 750 W Mikrowelle	

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.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demonstrieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Den Türverschluss entfernen oder unbrauchbar machen.

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.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A

Abbrechen	25
Abdeckhaube	19
Anfragen	47
Anzeigeelemente	13
Aufbau	12
Auftauen	34, 35
Aussenabmessung	41

B

Bedienungselemente	13
Belüftung	15
Bestellungen	47
Betriebsarten	14
Betriebsstörungen	47

C

CombiCrunch	23
Griff	18
Platte	18

D

Deinstallation	42
Drehtellerauflage	9, 17

E

Einbau	15
Elektrischer Anschluss	41
Entsorgung	42
Ersatzteile	40
Bestellen	47
Erwärmen	33

F

Fernsehstörungen	39
Flüssigkeit erhitzen	10
Fortsetzen	25

G

Gardauer ändern	20, 31
Garen	35
Gerätebeschreibung	12
Geschirr	9
Gitterrost	9, 19
Glasdreheller	9, 17
Grill	21

I

Inbetriebnahme	16
----------------------	----

K

Kinder im Haushalt	7
Kombibetrieb	22
Kratzgeräusch	38

L

Lebensmittel erhitzen	10
Leerlaufschutz	31
Leistungen	41
Leistungsstufe	14, 15
Leistungsstufe ändern	20

M

Manueller Betrieb	20
Mikrowelle	20
Mikrowellenbetrieb	
Ende	25
Mikrowellenenergie	5

P

Pflege	36
--------------	----

R

Radiostörungen	39
Reinigung	
Garraum	36
Zubehör	37
Reparatur-Service	47
Rezepte	
Gefüllte Tomaten	28
Indisches Curry	29
Kartoffelgratin	27
Lachstranche	27
Pfirsiche mit Haselnussbaiser ...	30
Zwiebelsuppe	26

S

Schnellstart	31
Service-Center	47
Servicevertrag	47
Sicherheit	42
Sicherheitshinweise	
Bei Kindern im Haushalt	7
Bestimmungsgemäße	
Verwendung	6
Vor der ersten Inbetriebnahme ...	5
Zum Gebrauch	7
Signalton	14
Störungen	38
Symbole	2

T

Technische Daten	41
Timer	32
Tipps und Tricks	33

U

Uhrzeit einstellen	16
Umgebungstemperatur	15
Unterbrechen	25

V

Verpackung	42
Verwendung des Zubehörs	17
Vor der ersten Inbetriebnahme	5

W

Wartung	36
---------------	----

Z

Zubehör	9, 17, 40
Bestellen	47

Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' 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 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 Gartraumes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes 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 die Garantiezeit 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

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850

J538.10-1