



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 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 Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für das Modell:

<b>Typ</b>	<b>Modell-Nr.</b>
Miwell SLI	540

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	7
Zum Gebrauch	7
<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>13</b>
Aufbau	13
Bedienungs- und Anzeigeelemente	14
Automatikprogramme	15
Symbole Digitalanzeige	16
Signalton	17
Betriebsarten	17
Belüftung	18
Einbau / Aufstellen	18
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>20</b>
Uhrzeit einstellen	20
Vor dem ersten Gebrauch	21
<b>Verwendung des Zubehörs</b>	<b>22</b>
<b>Manueller Betrieb</b>	<b>24</b>
Mikrowelle	25
Grill	28
Kombibetrieb	30
Praktische Hinweise	34
Mehrphasenbetrieb	39
Startaufschub	44
Standzeit einstellen	45
Dauer verlängern	46

<b>Automatischer Betrieb</b>	<b>47</b>
Auftauautomatik . . . . .	48
Automatikprogramme Mikrowelle . . . . .	50
Automatikprogramme Kombibetrieb . . . . .	53
<b>Rezepte</b>	<b>57</b>
Anwenden von traditionellen Rezepten . . . . .	57
Kürbiscremesuppe . . . . .	58
Coq au vin . . . . .	59
Fleischspiesse . . . . .	60
Fischfilets . . . . .	61
Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce . .	62
Wildlachs-Tranchen auf CombiCrunch Platte . .	63
<b>Zusatzfunktionen</b>	<b>64</b>
Betrieb unterbrechen und fortsetzen . . . . .	64
Einstellungen löschen . . . . .	65
Kindersicherung . . . . .	66
Timer . . . . .	67
Demo-Modus . . . . .	68
<b>Pflege und Wartung</b>	<b>69</b>
<b>Störungen selbst beheben</b>	<b>71</b>
Was tun, wenn . . . . .	71
<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>74</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>75</b>
<b>Entsorgung</b>	<b>76</b>
<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>77</b>
<b>Reparatur-Service</b>	<b>79</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>80</b>

# 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.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäss dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für die Erwärmung von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.



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» auf Seite 20.

# 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 Strom führenden 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 Reparaturauftrages die Hinweise unter «Reparatur-Service» auf Seite 79. 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. Erstickungsgefahr! 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 dieses 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.

## **... Sicherheitshinweise**

---

### **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

- Zugängliche Teile des Gerätes können beim Betrieb heiss werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- 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. Verschlossene 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.

## **... Sicherheitshinweise**

---

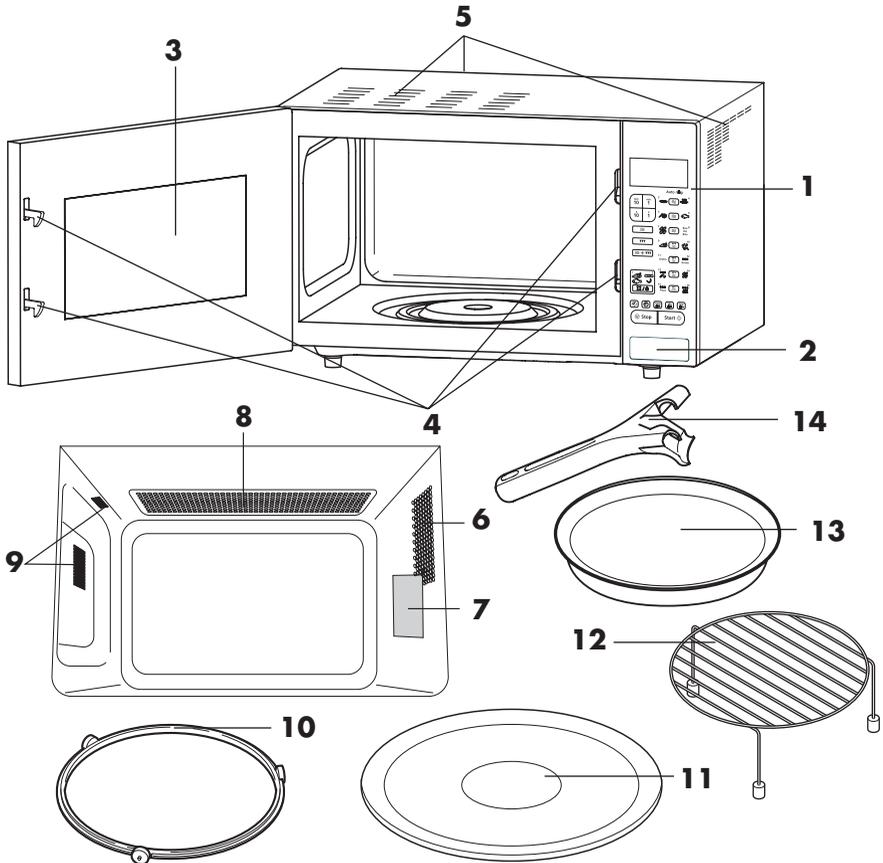
- Die Gardauer ist abhängig von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen sowie vom verwendeten Geschirr. Gehen Sie immer von der kürzeren angegebenen Gardauer aus, damit Sie ein Übergaren der Speisen vermeiden. Kleinere Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit trocknen sonst aus 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 hart gekochten 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.
- 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.
- 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.

# Gerätebeschreibung

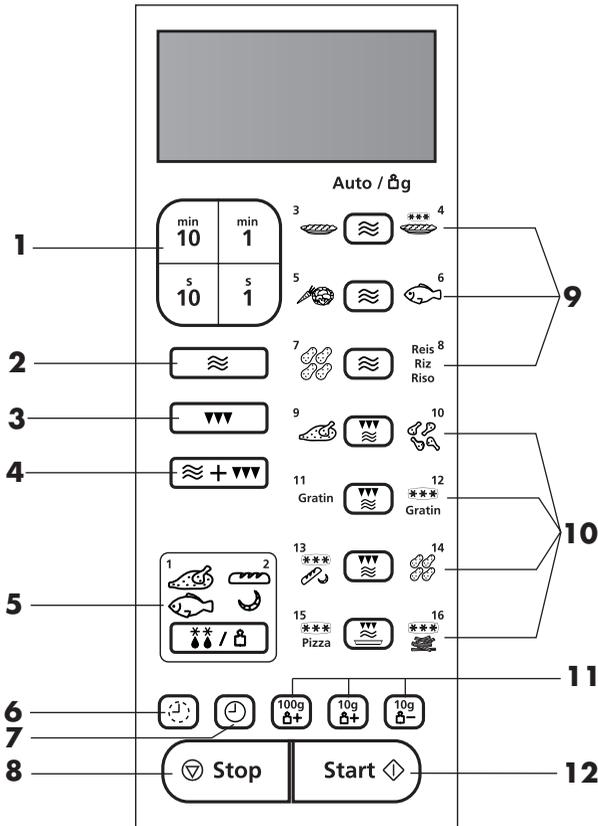
## Aufbau



- 1** Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2** Gerätetüröffner
- 3** Gerätetür mit Sichtfenster
- 4** Sicherheitsverriegelung
- 5** Entlüftungsöffnungen
- 6** Beleuchtung
- 7** Mikrowellenaustrittsöffnung

- 8** Grill
- 9** Entlüftungsöffnungen
- 10** Drehtellerauflage
- 11** Glasdreheller
- 12** Gitterrost
- 13** CombiCrunch Platte
- 14** CombiCrunch Griff

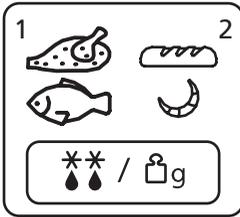
# Bedienungs- und Anzeigeelemente



## Tasten

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>1</b> Dauer            | <b>9</b> Automatikprogramme Mikrowelle    |
| <b>2</b> Mikrowelle       | <b>10</b> Automatikprogramme Kombibetrieb |
| <b>3</b> Grill            | <b>11</b> Gewicht                         |
| <b>4</b> Kombibetrieb     | <b>12</b> Start                           |
| <b>5</b> Gewichtsauftauen |   |
| <b>6</b> Timer/Standzeit  |   |
| <b>7</b> Uhr              |   |
| <b>8</b> Stop/Löschen     |   |

## Automatikprogramme



- Gewichtsauftauen z. B. für:
- 1** Geflügel, Fisch, Fleisch
  - 2** Brot, Biskuits, Cake, Kuchen



- Menü 3 und 4 z. B. für:
- 3** Aufwärmen eines Tellergerichtes
  - 4** Auftauen und Wärmen eines Tellergerichtes



- Menü 5 und 6 z. B. für:
- 5** Blumenkohl, Chicorée, Zucchini
  - 6** ganzer Fisch, Fischfilets



- Menü 7 und 8 z. B. für:
- 7** Kartoffeln, «Gschwellti»
  - 8** Trockenreis, Hirse



- Menü 9 und 10 z. B. für:
- 9** ganzes Poulet, Mistkratzerli
  - 10** Chicken Nuggets, Pouletflügel, Pouletschenkel



- Menü 11 und 12 z. B. für:
- 11** Garen von Gratin, Cannelloni, Lasagne
  - 12** Auftauen und Garen von Gratin, Cannelloni, Lasagne

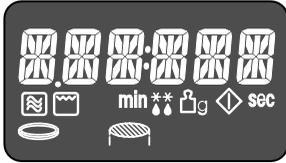


- Menü 13 und 14 z. B. für Aufbacken von:
- 13** Brot, Gipfeli
  - 14** Baked Potatoes



- Menü 15 und 16 z. B. für Auftauen und Garen von:
- 15** vorgebackener Pizza
  - 16** vorgebackenen Kartoffelprodukten wie Pommes frites

## Symbole Digitalanzeige



Mikrowelle



Grill

**min**

Minuten



Auftauen



Gewicht



Start

**sec**

Sekunden



CombiCrunch



Gitterrost



Kindersicherung



Demo-Modus

### Signalton

Bei korrekter Tastenbetätigung ertönt zur Bestätigung ein Signalton. Das Gerät hat die Eingabe angenommen.

Im Mehrphasenbetrieb und bei verschiedenen Automatikprogrammen ertönt der Signalton zwischen den einzelnen Phasen zweimal.

Nach Beendigung des Programmes ertönt der Signalton fünfmal.

### Betriebsarten

Das Gerät stellt folgende Betriebsarten zur Verfügung:

- **Mikrowelle** (Mikrowellenleistung maximal 1000 W), für Erwärmen, Garen und Auftauen, siehe «Mikrowelle» ab Seite 25.
- **Grill** (Leistung 1350 W), um Gerichten schnell eine knusprig braune Kruste zu geben, siehe «Grill» ab Seite 28.
- **Kombibetrieb Mikrowelle und Grill** (Mikrowellenleistung auf maximal 440 W begrenzt), für Gerichte wie Gratins, Lasagne, Geflügel, gebackene Kartoffeln usw., siehe «Kombibetrieb» ab Seite 30.
- **Automatischer Betrieb** Lebensmittelkategorie auswählen und Gewicht der Speisen einstellen. Die geeigneten Einstellungen für die Mikrowelle und den Grill erfolgen automatisch, siehe «Automatischer Betrieb» ab Seite 47.
- **Auftauautomatik** für automatisches Auftauen von Geflügel, Fisch, Fleisch oder Brot, siehe Seite 48.

### Zusatzfunktionen

- Startaufschub siehe Seite 44
- Kindersicherung siehe Seite 66
- Mehrphasenbetrieb siehe Seite 39
- Standzeit einstellen siehe Seite 45
- Timer siehe Seite 67

### 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 / Aufstellen



**Die Lüftungsschlitze dürfen zu keiner Zeit abgedeckt werden.**

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

Für den Einbau des Gerätes stehen spezielle Einbausets zur Verfügung.

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

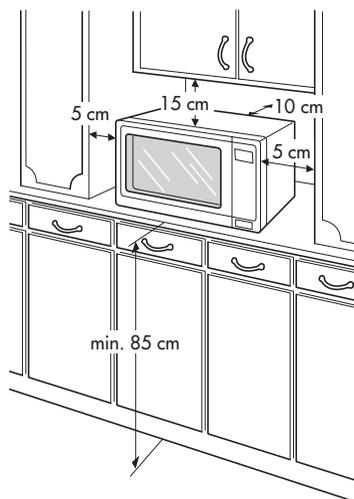
Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften. Beim Einbau hinter einer Hubtür darf das Gerät nur bei geöffneter Hubtür betrieben werden.

## ... Gerätebeschreibung

---

Falls Sie das Gerät freistehend platzieren möchten, müssen folgende Punkte beachtet werden:

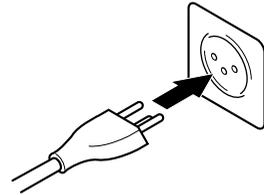
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und feste Fläche.
- ▶ Entfernen Sie die Stellfüsse nicht.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht beschädigt werden kann.
- ▶ Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 25 cm von einem Gas- oder Elektroherd oder einer sonstigen Wärmequelle auf. Die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Luft darf eine Temperatur von 35 °C nicht überschreiten.
- ▶ Die Ventilationsöffnungen des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden. Werden die Öffnungen für Lufteinlass und Abluft nicht freigehalten, kann das Gerät beschädigt oder die Qualität der Kocheergebnisse gemindert werden.
- ▶ Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss über dem Gerät mindestens 15 cm Freiraum sein.
- ▶ Das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen aufstellen, ansonsten können Störungen auftreten.
- ▶ Halten Sie bitte beim Aufstellen des Gerätes die in der Abbildung angegebenen Abstände ein.



# Inbetriebnahme

- ▶ Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken.
  - In der Digitalanzeige steht **00:00**.

Jetzt kann die Uhrzeit eingestellt werden. Auch nach einem Stromausfall wird wieder **00:00** angezeigt und die Uhrzeit ist neu einzustellen.



## Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt der «Doppelpunkt».

Beispiel: Sie möchten eine Uhrzeit von 14:25 einstellen.

- ▶ Taste  1x antippen (für 10-Stunden-Schritte).
- ▶ Taste  4x antippen (für Stunden-Schritte).
- ▶ Taste  2x antippen (für 10-Minuten-Schritte).
- ▶ Taste  5x antippen (für Minuten-Schritte).
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Uhrzeit.
  - Der «Doppelpunkt» blinkt.
- ▶ Taste  antippen.
  - Der «Doppelpunkt» blinkt nicht mehr.
  - Die Uhrzeit ist eingestellt.



## Uhrzeit korrigieren / neu einstellen

- ▶ Taste  antippen.
  - Die eingestellte Uhrzeit wird gelöscht.
- ▶ Neue Uhrzeit einstellen.

# Vor dem ersten Gebrauch

Schalten Sie das Gerät 5 Minuten lang im Grillbetrieb (ohne Gargut, Zubehör und Mikrowelle) ein.

- ▶ Taste  1 x antippen.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ Taste  5 x antippen.
  - Die Startanzeige blinkt.



- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.

- ▶ Öffnen Sie das Fenster.



Die zum Korrosionsschutz eingesetzten Ölreste werden so vollständig verbrannt und können somit den Geschmack der Lebensmittel nicht mehr beeinträchtigen.

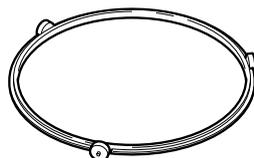
# Verwendung des Zubehörs

## 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.

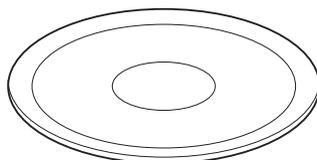


## Glasdrehteller

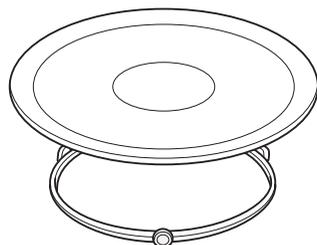


**Stellen Sie keine heißen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller. Stellen Sie keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den warmen Glasdrehteller.**

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.



## ... Verwendung des Zubehörs

---

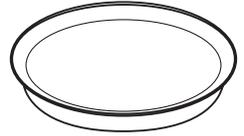
### CombiCrunch Platte



**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.

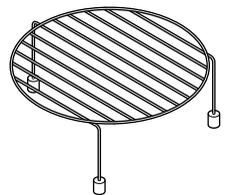


### Gitterrost



**Der Gitterrost wird während dem Gebrauch sehr heiss, Verbrennungsgefahr!**

- ▶ Legen 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.



# Manueller Betrieb

Mit dieser Betriebsart stellen Sie die Leistung und die Dauer manuell ein. Die meisten Speisen sollten nach der Hälfte der Dauer gewendet oder gemischt werden. Es empfiehlt sich daher zunächst nur die 1. Betriebsart und Dauer zu programmieren. Ist die erste Phase abgeschlossen ertönt 5x der Signalton. Wenden oder mischen Sie jetzt die Speisen und programmieren Sie die 2. Betriebsart und Dauer. Ebenfalls kann jetzt auch eine Standzeit (siehe Seite 45) programmiert werden.

## Welche Betriebsart wird wann verwendet?

Speisen	Betriebsart		Betriebsart		Betriebsart
Fische		oder		oder	
Fleisch		oder			
Geflügel					
Gemüse		oder			
Getränke					
Kartoffeln		oder			
Reis					
Suppen					

# Mikrowelle

Die Taste  ist sechsmal belegt, d. h. wenn Sie:

- ▶ 1× antippen wird mit 1000 W gegart.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ 2× antippen wird mit 270 W aufgetaut.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
  - Das Auftausymbol wird angezeigt.
- ▶ 3× antippen wird mit 600 W erwärmt.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ 4× antippen wird mit 440 W geschmort.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ 5× antippen wird mit 250 W fortgekocht.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ 6× antippen wird mit 100 W ausgequellt.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



Die blinkende Minuten- und Sekundenanzeige bedeutet, dass jetzt die gewünschte Dauer eingegeben werden kann.



## ... Manueller Betrieb

- ▶ Tasten entsprechend der gewünschten Dauer antippen.
- ▶ Taste  antippen für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  antippen für 1-Minuten-Schritte (1 bis 9)
- ▶ Taste  antippen für 10-Sekunden-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  antippen für 1-Sekunden-Schritte (1 bis 9)

min 10	min 1
s 10	s 1

- In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer und das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät wird eingeschaltet und die Dauer wird in der Digitalanzeige zurückgezählt.

## Ende des Mikrowellenbetriebes

- Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- Der Signalton ertönt fünfmal und die Beleuchtung erlischt.

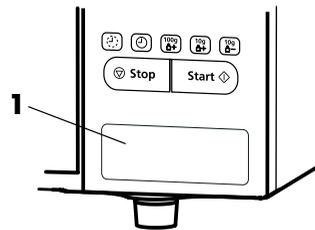


Die Belüftung kann noch für kurze Zeit weiterlaufen.

- ▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner  drücken.



Wir empfehlen, den Garraum mit einem weichen Tuch zu trocknen und die Gerätetür zum Austrocknen offen zu lassen.



## ... Manueller Betrieb

---

### Wahl der richtigen Mikrowellenleistung

Die Angaben in der Übersicht sind Richtwerte.

#### Leistungsstufe

MAX = 1000 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, niedrige Leistungsstufe wählen.

MIN = 270 W

600 W

440 W

250 W

100 W

- Auftauen von Lebensmitteln
- Erhitzen von Milch
- Tiefkühlgerichte auftauen und garen
- Speisen fertig garen
- Empfindliche Lebensmittel garen
- Schokolade schmelzen
- Garen von Eintopfgerichten
- «Köcheln» von Eintöpfen, Reis, Auftauen
- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln
- Antauen von Butter, Käse, Glacé

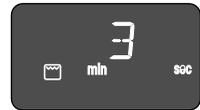
# Grill

Die Taste  ist dreimal belegt, d.h. wenn Sie:

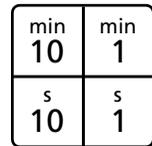
- ▶ 1x antippen wird mit Stufe 1 «starke Leistung» grilliert.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ 2x antippen wird mit Stufe 2 «mittlere Leistung» grilliert.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ 3x antippen wird mit Stufe 3 «schwache Leistung» grilliert.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



Die blinkende Minuten- und Sekundenanzeige bedeutet, dass jetzt die gewünschte Dauer eingegeben werden kann.



- ▶ Tasten entsprechend der gewünschten Dauer antippen.
- ▶ Taste  antippen für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  antippen für 1-Minuten-Schritte (1 bis 9).
- ▶ Taste  antippen für 10-Sekunden-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  antippen für 1-Sekunden-Schritte (1 bis 9).



- In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer und das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät wird eingeschaltet und die Dauer wird in der Digitalanzeige zurückgezählt.

## ... Manueller Betrieb

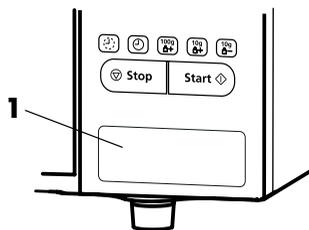
### Ende des Grillbetriebes

- Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- Der Signalton ertönt fünfmal und die Beleuchtung erlischt.



Die Belüftung kann noch für kurze Zeit weiterlaufen.

- ▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.



### Wahl der richtigen Grilleinstellung

- ▶ Den Grill nicht vorheizen.
- ▶ Nach der Hälfte der Dauer das Grillgut wenden.
- ▶ Das Grillgut nie zudecken.



Die meisten Fleischstücke können mit der «starken Grillstufe» grilliert werden. Die «mittlere» und «schwache Grillstufe» wird für empfindliches Grillgut mit einer längeren Grillzeit verwendet.

### Ungefähre Grilldauer

Grillgut		1. Seite	2. Seite
Schweinsplätzli, Nierstück	1	10 Min.	10 Min.
Cervelas	1	8–10 Min.	6–8 Min.
Brot toasten	1	2–4 Min.	2–4 Min.

# Kombibetrieb

Kombibetrieb bedeutet, dass der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig in Betrieb sind. Insgesamt stehen 9 Möglichkeiten zur Verfügung. Die folgenden 3 Beispiele zeigen die optimalen Einstellungen.

### Beispiel 1

- ▶ Taste  1x antippen.
    - Das Symbol  blinkt.
  
  - ▶ Taste  1x antippen.
    - Das Symbol  blinkt.
  
  - ▶ Taste  3x antippen.
    - In der Digitalanzeige steht 100 W und das Symbol  leuchtet.
  
    - Die Anzeige wechselt und die Grilleistung wird angezeigt.
  
    - Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch und die Symbole  und  werden angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
-  Die blinkende Minuten- und Sekundenanzeige bedeutet, dass jetzt die gewünschte Dauer eingegeben werden kann.



## ... Manueller Betrieb

- ▶ Tasten entsprechend der gewünschten Dauer antippen.
- ▶ Taste  antippen für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  antippen für 1-Minuten-Schritte (1 bis 9).
- ▶ Taste  antippen für 10-Sekunden-Schritte (10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  antippen für 1-Sekunden-Schritte (1 bis 9).

min 10	min 1
s 10	s 1

- In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer und das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät wird eingeschaltet und die Dauer wird in der Digitalanzeige zurückgezählt.

### Beispiel 2

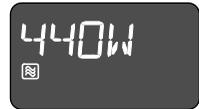
- ▶ Taste  1x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  2x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  2x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht 250 W und das Symbol  leuchtet.
  - Die Anzeige wechselt und die Grilleistung wird angezeigt.
  - Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch und die Symbole  und  werden angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ Die gewünschte Dauer analog Beispiel 1 einstellen.



## ... Manueller Betrieb

### Beispiel 3

- ▶ Taste  1x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  3x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht 440 W und das Symbol  leuchtet.
  - Die Anzeige wechselt und die Grilleistung wird angezeigt.
  - Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch und die Symbole  und  werden angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ Die gewünschte Dauer analog Beispiel 1 einstellen.



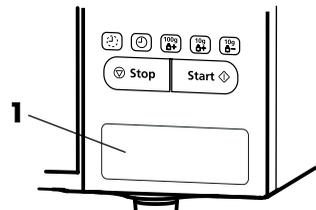
### Ende des Kombibetriebes

- Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- Der Signalton ertönt fünfmal und die Beleuchtung erlischt.



Die Belüftung kann für kurze Zeit weiterlaufen.

- ▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.



## ... Manueller Betrieb

### Wahl der richtigen Einstellung für den Kombibetrieb

- ▶ Das Gerät nicht vorheizen.
- ▶ Speisen nicht zudecken.
- ▶ Bei kleineren Mengen den Gitterrost, bei grösseren Mengen den Glasdreh-teller verwenden.
- ▶ Sehr kleine Mengen nicht im Kombibetrieb zubereiten.
- ▶ Zuerst die Betriebsart und Dauer für die 1. Seite einstellen, wenden, anschlies-send 2. Seite einstellen.

Speisen	1. Seite				2. Seite		
Kartoffelgratin* (500 g)	10–15 Min.	1	440 W				
Pouletstücke 600–800 g	12 Min.	1	250 W	wenden	12 Min.	1	250 W
Hamburger 2–4 Stück	7–8 Min.	1	250 W	wenden	7–8 Min.	1	250 W



\* Beim Kartoffelgratin gegarte Kartoffeln verwenden. Die Schale mit dem Gratin auf den Glasdreh-teller stellen.

# Praktische Hinweise

## Zum Erwärmen

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

- ▶ Alle Lebensmittel, ausser Saucen oder Suppen, müssen beim Erwärmen zugedeckt werden.
- ▶ Die Lebensmittel werden gleichmässig 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.
- ▶ Aus mikrobiologischen Gründen sollten die Lebensmittel genügend lange erwärmt werden.
- ▶ Bei Reis und Nudeln immer etwas Flüssigkeit dazugeben.

Diese Angaben zur Erwärmungsdauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Menge	≈	Dauer
Wasser	1 Tasse	MAX	1–2 Min.
Wasser	500 ml	MAX	4–6 Min.
Milch	1 Tasse	MAX	½–1 Min.
Suppe	2 Tassen	MAX	3 Min.
Eintopf, Gulasch	250 g	MAX	2–3 Min.
Tellergericht	300–400 g	600 W	2–3 Min.
Gemüse	250 g	600 W	2–3 Min.
Fisch	200 g	600 W	2–3 Min.
Reis, Nudeln	200 g	600 W	2–4 Min.
Kartoffeln	200 g	600 W	2–3 Min.
Würstchen (eingestochen)	80–100 g	600 W	1 Min.
Bratenscheibe	150 g	600 W	2–4 Min.
Popcorn	100 g	MAX	3–4 Min.

## ... Manueller Betrieb

### 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	Gewicht	≈	Dauer	Standzeit
Voressen	450 g	MIN	12–14 Min.	10–15 Min.
Hamburger (4 Stück)	400 g	MIN	7–10 Min.	10–15 Min.
Hackfleisch	500 g	MIN	12–16 Min.	10–15 Min.
Hackfleisch	300 g	MIN	8–10 Min.	10–15 Min.
ganzer Fisch	1 kg	MIN	15–20 Min.	10–15 Min.
Butter, Margarine	250 g	100 W	5–7 Min.	5–7 Min.
Quark	250 g	100 W	5–6 Min.	10–15 Min.
Käse am Stück	200 g	100 W	3 Min.	10–15 Min.
gekochter Schinken	200 g	100 W	3–5 Min.	10–15 Min.
Aufschnitt	200 g	100 W	3–5 Min.	10–15 Min.
Himbeeren	250 g	250 W	6–7 Min.	10–15 Min.
Heidelbeeren	250 g	250 W	6–7 Min.	10–15 Min.
gemischte Beeren	250 g	250 W	8–10 Min.	10–15 Min.



Benützen Sie zum Auftauen auch das Programm «Auftauautomatik» auf Seite 48.

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.

## ... Manueller Betrieb

---

### Zum gleichzeitigen Auftauen und Garen

- ▶ Bei Gemüse je nach Menge 0,4 bis 1,2 dl Wasser dazugeben und das Gefäß zudecken.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß immer in die Mitte des Glasdreh Tellers.
- ▶ Nach der halben Dauer das Gemüse mischen.
- ▶ 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	Gewicht		Dauer
Broccoli	500 g	MAX	8–10 Min.
Erbsen	500 g	MAX	8–10 Min.
Kefen	350 g	MAX	6–8 Min.
Mischgemüse	325 g	MAX	9–11 Min.
Bohnen	450 g	MAX	14–16 Min.
Spinat (portioniert)*	500 g	MAX	10–14 Min.
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.



\* Den Spinat beim Wenden zerkleinern.

## ... Manueller Betrieb

---

### Zum Garen von frischem Gemüse

- ▶ Bei Gemüse geben Sie je nach Menge 0,4 bis 1,2 dl Wasser dazu.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß immer in die Mitte des Glasdrehtellers.
- ▶ Nach der halben Dauer das Gemüse mischen.
- ▶ 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	Gewicht		Dauer
Blumenkohl	350 g	MAX	8–10 Min.
Broccoli	400 g	MAX	6–8 Min.
Chicorée	500 g	MAX	6–8 Min.
Fenchel	350 g	MAX	6–10 Min.
Karotten	450 g	MAX	7–10 Min.
Kohlrabi	350 g	MAX	7–10 Min.
Kartoffeln (geschnitten)	400 g	MAX	6–8 Min.
Sellerie*	450 g	MAX	6–10 Min.
Spargeln (grün)*	500 g	MAX	6–10 Min.
Tomaten	4 Stück	600 W	4–6 Min.



\* Für ein gleichmässiges Garresultat sollte beim Sellerie und Spargel etwas mehr Wasser beigegeben werden.

## ... Manueller Betrieb

---

### Zum Grillieren

- ▶ Kompaktere, feste Fleischstücke nach der Hälfte der Dauer wenden.
- ▶ Legen Sie das Grillgut auf den Gitterrost.
- ▶ Das Grillgut nie zudecken!

Die Angaben zur Grilldauer sind ungefähre Richtwerte.

Speisen	Gewicht		1. Seite	2. Seite
Fleischkäse	100–150 g	1	6–8 Min.	10 Min.
Kalbsbratwürste	150 g	1	8–10 Min.	10 Min.
Schweinsplätzli, Nierstück	100 g	1	10 Min.	10 Min.
Cervelas	70–80 g	1	8–10 Min.	6–8 Min.
Brot toasten	3–4 Scheiben	1	2–4 Min.	2–4 Min.
Lachstranche	100–150 g	2	3–4 Min.	2–4 Min.

### Zum Garen von Fisch

- ▶ Kompaktere, feste Fischstücke nach der Hälfte der Dauer wenden.
- ▶ Legen Sie den Fisch in eine geeignete Schale und geben Sie etwas Flüssigkeit (z. B. Wein, Bouillon) dazu. Stellen Sie die Schale auf den Glasdreheller.
- ▶ Das Gargut immer zudecken!
- ▶ 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	Gewicht		Dauer
Forelle (à ca. 150 g) mit Haut*	2 Stück	600 W	6–8 Min.
Fischfilets	400 g	600 W	7–9 Min.
Lachstranche	100–150 g	440 W	5–7 Min.



\* Bei ganzen Fischen die Haut mit einem Messer leicht einritzen.

# Mehrphasenbetrieb

Sie können vor dem Starten bis zu drei Betriebsphasen für manuelle Mikrowelle, Grill oder Kombibetrieb mit beliebiger Leistung und Dauer einstellen. Diese laufen nacheinander ab. Ein Startaufschub (siehe Seite 44) oder eine Standzeit (siehe Seite 45) zählen dabei als eigene Phase.

## Beispiel für manuellen Mikrowellenbetrieb

Sie möchten 5 Minuten Auftauen, 3 Minuten Standzeit und anschliessend 4 Minuten erwärmen.

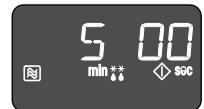
- ▶ Taste  2x antippen.

- Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.  
Das Symbol  und  leuchtet.



- ▶ Taste  5x antippen.

- In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (5 Minuten). Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



- ▶ Taste  1x antippen.

- In der Digitalanzeige blinkt **H**.



- ▶ Taste  3x antippen.

- In der Digitalanzeige steht die eingestellte Standzeit (3 Minuten). Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



- ▶ Taste  3x antippen.

- In der Digitalanzeige steht die Mikrowellenleistung.  
Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ Taste  4x antippen.

- In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (4 Minuten). Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  antippen.

- Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.

## ... Manueller Betrieb

### Beispiel für Grillstufe 1 «starke Leistung»

Sie möchten 5 Minuten grillieren, 3 Minuten Standzeit und nochmals 4 Minuten grillieren.

- ▶ Taste  1x antippen.
  - Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ Taste  5x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (5 Minuten). Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.
- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **H**.
- ▶ Taste  3x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Standzeit (3 Minuten). Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.
- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die Leistungsstufe. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.
- ▶ Taste  4x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (4 Minuten). Das Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.



## ... Manueller Betrieb

### Beispiel für Kombibetrieb

Sie möchten 5 Minuten Grillstufe 3 mit 440 W Mikrowellenleistung, 3 Minuten Standzeit und anschliessend 5 Minuten Grillstufe 1 mit 100 W Mikrowellenleistung kombinieren.

- ▶ Taste  1x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  3x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Grillstufe 3.  
Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Mikrowellenleistung.



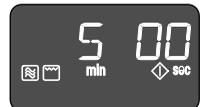
- Die Anzeige wechselt und die Grilleistung wird angezeigt.



- Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch und die Symbole  und  werden angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ Taste  5x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (5 Minuten). Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **H**.



- ▶ Taste  3x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Standzeit (3 Minuten). Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



## ... Manueller Betrieb

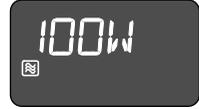
- ▶ Taste  1x antippen.
  - Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Grillstufe 1. Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  3x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Mikrowellenleistung. Das Symbol  leuchtet.



- Die Anzeige wechselt und die Grillstufe wird angezeigt.



- Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch und die Symbole  und  werden angezeigt. Die Minuten- und Sekundenanzeige blinkt.



- ▶ Taste  5x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (5 Minuten). Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.



Beim Ablauf des Mehrphasenbetriebes ertönt zwischen den einzelnen Phasen der Signalton zweimal.

## ... Manueller Betrieb

### Wahl der richtigen Einstellung für den Mehrphasenbetrieb

- ▶ Beim Grillieren den Gitterrost verwenden und die Speisen nicht zudecken. Falls die Speisen zu nahe am Grill sind, diese auf den Glasdrehteller legen.
- ▶ Legen Sie Fische in eine geeignete Schale und decken Sie sie zu. Die Schale auf die Mitte des Glasdrehtellers stellen. Nach dem Wenden nicht mehr zudecken.
- ▶ Geben Sie immer noch etwas Standzeit (siehe Seite 45) dazu.

Speisen	1. Seite		2. Seite	
	Min.	W	Min.	W
Spießli (4 Stück)	2–4	1	100	
	6	1	wenden	10
Pouletschenkel (2 Stück)	9	1	100	wenden
				11
½ Poulet (Haut einstechen)	5–6	3	440	
	6–7	1	100	wenden
Schweinskoteletts Dicke 2–2½ cm (4 Stück)	4	1	100	
	6	1	wenden	8–10
ganzer Fisch mit Haut (500 g)	6–8		600	
	1–2		100	wenden
Toast Hawaii (4 Stück)	2–3	1	100	
	3–4	1		



Bei Fischen die Haut mit einem Messer leicht einritzen.

### Startaufschub

Der Startaufschub ist ein Bestandteil des Mehrphasenbetriebes. Diese Funktion hilft, das Gerät automatisch zu starten. Startaufschub kann im Mikrowellen-, Grill- oder Kombibetrieb verwendet werden.

- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **H**.

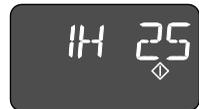


Gewünschte Einschaltdauer z. B. 1 h 25 einstellen.



Die Taste  hat in dieser Anwendung keine Funktion!

- ▶ Taste  1x antippen (für Stunden-Schritte 1 bis 9).
- ▶ Taste  2x antippen (für 10-Minuten-Schritte 10, 20, 30 ...)
- ▶ Taste  5x antippen (für 1-Minuten-Schritte 1 bis 9).
  - In der Digitalanzeige steht die eingegebene Startaufschubdauer von 1 Stunde und 25 Minuten. Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.



- ▶ Gewünschte Betriebsart für:
  - Mikrowelle ab Seite 25
  - Grill ab Seite 28 oder
  - Kombibetrieb ab Seite 30 wählen.

- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.



Wenn Sie eine Dauer in Stunden eingegeben haben, wird diese minutenweise zurückgezählt. Ist die Dauer in Minuten eingegeben, wird diese sekundenweise zurückgezählt.

Nach Ablauf startet das Gerät mit der eingestellten Betriebsart.

# Standzeit einstellen

Durch eine Standzeit kann sich die Hitze nach dem Ausschalten des Gerätes gleichmässig in den Speisen verteilen. Eine Standzeit kann im manuellen Betrieb (Mikrowelle, Grill und/oder Kombibetrieb) sowie im Mehrphasenbetrieb verwendet werden. Die Standzeit beginnt, wenn die eingestellte Betriebsart abgelaufen ist.

► Gewünschte Betriebsart für:

- Mikrowelle ab Seite 25
- Grill ab Seite 28
- Kombibetrieb ab Seite 30 oder
- Mehrphasenbetrieb ab Seite 39

wählen.

– Das Symbol  blinkt. Dies kann jedoch in diesem Bedienschritt ignoriert werden.

► Taste  1x antippen.

– In der Digitalanzeige blinkt **H**.



Gewünschte Standzeit z. B. 3 Minuten einstellen.



Die Taste  hat in dieser Anwendung keine Funktion!

Antippen der Taste  für Stunden-Schritte (1 bis 9).

Antippen der Taste  für 10-Minuten-Schritte (10, 20, 30 ...)

► Taste  3x antippen (für 1-Minuten-Schritte 1 bis 9).

– In der Digitalanzeige steht die eingestellte Standzeit (3 Minuten). Das Symbol  blinkt.



► Taste  antippen.

– Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.



Wenn Sie eine Dauer in Stunden eingegeben haben, wird diese minutenweise zurückgezählt. Ist die Dauer in Minuten eingegeben, wird diese sekundenweise zurückgezählt.

### Dauer verlängern

Nach dem Starten einer manuell gewählten Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombibetrieb) können Sie die Dauer in 1-Minuten-Schritten verlängern.

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Dauer angezeigt wird.
  - Der Betrieb läuft in dieser Zeit weiter.

# Automatischer Betrieb

Sie können zwischen 16 Programmen mit Gewichtsautomatik wählen. Jedes Programm gilt für bestimmte Lebensmittel und Gewichtsbereiche. Die erforderliche Leistung und die Dauer werden automatisch zugewiesen. Für Mengen unterhalb der einstellbaren Angaben wählen Sie bitte «Manueller Betrieb» ab Seite 24.

Pro Automatikprogramm sind zwei Tastenbelegungen abgespeichert, siehe «Automatikprogramme» ab Seite 15. Durch wiederholtes Antippen der einzelnen Tasten kann zwischen den hinterlegten Programmen gewechselt werden.

## Generelles zur Benützung

- ▶ Das gewünschte Programm wählen.
- ▶ Das Gewicht einstellen.
- ▶ Mit Taste  das Programm starten.



Bei den Programmen 12 bis 14 leuchtet das Symbol  als Hinweis, dass der Gitterrost zu verwenden ist.

Bei den Programmen 15 und 16 leuchtet das Symbol  als Hinweis, dass die CombiCrunch Platte zu verwenden ist.

## Generelles zur Gewichteingabe

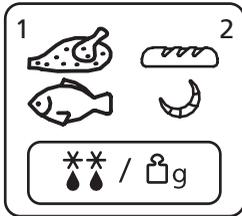
Das Gewicht wird mit den Tasten ,  und  eingestellt.

- ▶ Durch Antippen der Taste  wird das Gewicht um 100 g erhöht.
- ▶ Durch Antippen der Taste  wird das Gewicht um 10 g erhöht.
- ▶ Durch Antippen der Taste  wird das Gewicht um 10 g verringert.

# Auftauautomatik



Diese Betriebsarten arbeiten mit Mikrowelle.

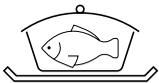


Beim Programm 1 ertönt bei einer Gewichtseingabe ab 500 g nach der halben Dauer zweimal der Signalton.

Beim Programm 2 bei einer Gewichtseingabe ab 310 g.

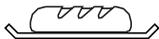
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Geflügel, Fisch, Fleisch	200–2500 g	800 g
2× antippen	Brot, Kuchen, Cake, Biskuit	100–1500 g	500 g

### Programm 1



- ▶ Den Fisch oder das Fleisch aus der Verpackung nehmen.
- ▶ In eine Schale geben und diese zugedeckt auf den Glasdreh-teller stellen.
- ▶ Nach der Hälfte der Dauer wenden.

### Programm 2



- ▶ Das Brot oder den Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf den Glasdreh-teller legen.
- ▶ Nicht zudecken und nicht wenden.

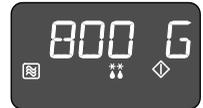
## ... Automatischer Betrieb

### Beispiel Programm 1

- ▶ Taste Gewichtsauftauen 1x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht das gewählte Programm 1. Die Symbole  und  leuchten. Das Symbol  blinkt.



- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige steht eine Gewichtsvorgabe.



- ▶ Gewünschtes Gewicht einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
  - Das Gerät schaltet ein und die Dauer läuft ab.

### Ende des automatischen Betriebes

- Nach Ablauf der Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
- Der Signalton ertönt fünfmal und die Beleuchtung erlischt.

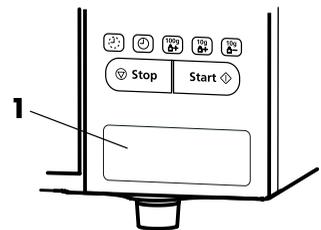


Die Belüftung kann für kurze Zeit weiterlaufen.

- ▶ Zum Entnehmen der Speisen auf den Gerätetüröffner **1** drücken.



Wir empfehlen, den Garraum mit einem weichen Tuch zu trocknen und die Gerätetür zum Austrocknen offen zu lassen.



# Automatikprogramme Mikrowelle

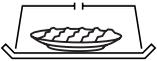


Diese Betriebsarten arbeiten mit Mikrowelle.



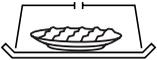
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Aufwärmen von frischem Tellergericht	200–1000 g	300 g
2× antippen	Auftauen und Erwärmen von tiefgekühltem Tellergericht und Fertigmahlzeiten	200–1000 g	300 g

### Programm 3



- ▶ Die Speisen mit etwas Wasser oder Bouillon benetzen.
- ▶ Den Teller auf den Glasdrehteller stellen und zudecken.

### Programm 4



- ▶ Das Gericht aus der Verpackung nehmen und auf einen Teller geben.
- ▶ Diesen auf den Glasdrehteller stellen und zudecken.
- ▶ Bei Fertiggerichten auch die Angaben des Herstellers beachten.

## ... Automatischer Betrieb

---

5



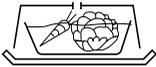
6



Beim Programm 6 ertönt nach  $\frac{2}{3}$  der Dauer der Signalton zweimal.

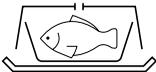
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Garen frisches Gemüse	200–1000 g	500 g
2× antippen	Garen frische Fische	100–1100 g	500 g

### Programm 5



- ▶ Das Gemüse in eine Schale geben und je nach Menge zwischen 0,4–1,2 dl Flüssigkeit (z. B. Bouillon, Wein) dazugeben.
- ▶ Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Grössere Mengen während des Garens mischen.

### Programm 6



- ▶ Den Fisch in eine geeignete Schale legen.
- ▶ 0,4–1,2 dl Flüssigkeit (z. B. Bouillon, Wein, Zitronensaft) dazugeben.
- ▶ Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.

## ... Automatischer Betrieb

---

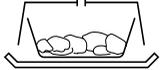
7



Reis <sup>8</sup>  
Riz  
Riso

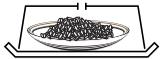
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Garen Kartoffeln	200–1500 g	200 g
2× antippen	Garen von Reis	200–1600 g	200 g

### Programm 7



- ▶ Die Kartoffeln in gleichgrosse Stücke schneiden und in eine geeignete Schale geben.
- ▶ 0,4–1,2 dl Flüssigkeit (z. B. Wasser, Bouillon) dazugeben.
- ▶ Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Portionen, die schwerer als 500 g sind, nach der Hälfte der Dauer mischen.

### Programm 8



- ▶ Den Reis in eine geeignete Schale geben.
- ▶ Auf 100 g Reis 2 dl Flüssigkeit (Bouillon, Wasser) dazugeben.
- ▶ Die Schale zudecken und auf den Glasdrehteller stellen.

# Automatikprogramme Kombibetrieb



Diese Betriebsarten arbeiten mit Mikrowelle und Grill.

9



Beim Programm 9 ertönt nach  $\frac{2}{3}$  der Dauer der Signalton zweimal.

### Belegung

### Speisen

### Gewichtsbereich

### Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht

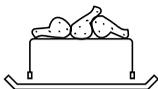
1× antippen	Ganzes Poulet garen/bräunen	800–2000 g	1000 g
2× antippen	Pouletstücke garen/grillieren	200–1500 g	500 g

## Programm 9



- ▶ Legen Sie das gewürzte Poulet in eine geeignete, nicht zu hohe Schale.
- ▶ Nicht zudecken.
- ▶ Diese auf den Glasdrehteller stellen.
  - Nach  $\frac{2}{3}$  der Dauer ertönt der Signalton zweimal.
- ▶ Das Poulet wenden.

## Programm 10



- ▶ Legen Sie die gewürzten Pouletstücke auf den Gitterrost oder in eine geeignete Schale.
- ▶ Nicht zudecken.
- ▶ Den Gitterrost oder die Schale auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nach der Hälfte der Dauer wenden.

## ... Automatischer Betrieb

---



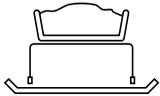
Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Frischer Gratin garen und überbacken	500–2000 g	1000 g
2× antippen	Gefrorener Gratin auftauen, garen und überbacken	300–1200 g	400 g

### Programm 11



- ▶ Die Gratinschale auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nicht zudecken.

### Programm 12



- ▶ Den tiefgefrorenen Gratin aus der Verpackung nehmen.
- ▶ In eine für Mikrowellen geeignete Schale geben.
- ▶ Diese auf den Gitterrost (eher kleinere Menge) oder auf den Glasdrehteller (eher grössere Menge) stellen.
- ▶ Nicht zudecken.
- ▶ Beachten Sie bei gekauften Produkten auch die Angaben des Herstellers.

## ... Automatischer Betrieb

---

13



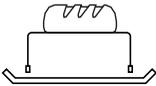
14



Beim Programm 13 ertönt nach  $\frac{2}{3}$  der Dauer der Signalton zweimal.

Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Gefrorenes Brot/Brötchen auftauen und backen	30–600 g	100 g
2× antippen	Kartoffeln garen und bräunen	200–2000 g	500 g

### Programm 13

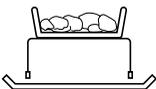


- ▶ Das Brot oder die Brötchen aus der Verpackung nehmen und auf den Gitterrost legen.
- ▶ Diesen auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nicht zudecken.
  - Nach  $\frac{2}{3}$  der Dauer ertönt der Signalton zweimal.
- ▶ Das Brot respektive die Brötchen wenden.



Hohes Brot direkt ohne Gitterrost auf den Glasdrehteller stellen.

### Programm 14



#### Ofenkartoffeln

- ▶ Die Haut mit einer Gabel etwas einstechen.
- ▶ Die Kartoffeln in eine geeignete Schale legen und diese auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Gitterrost auf den Glasdrehteller stellen.
- ▶ Nicht zudecken.

#### Geschnittene Kartoffeln

- ▶ In eine geeignete Schale legen. Mit dünn geschnittenen Zwiebeln, geriebenem Käse, Gewürzen und etwas Olivenöl würzen.
- ▶ Die Schale auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Nicht zudecken.
- ▶ Diesen auf den Glasdrehteller stellen.

## ... Automatischer Betrieb

---



Belegung	Speisen	Gewichtsbereich	Bei einmaligem Tastendruck auf Gewichtsautomatik steht
1× antippen	Gefrorene, vorgebackene Pizza, Käseküchlein	100–500 g	300 g
2× antippen	Gefrorene Kartoffelprodukte wie Pommes Frites, Pommes Duchesse oder Dauphin usw.	200–500 g	300 g

### Programm 15 und 16



- ▶ Die leere CombiCrunch Platte auf den Glasdreheller stellen.
- ▶ Programm 15 bzw. 16 wählen und Taste  antippen.
  - Das Vorheizen der CombiCrunch Platte dauert etwa 5 Minuten.
  - Nach Ende des Vorheizens ertönt der Signalton zweimal. In der Digitalanzeige steht .
- ▶ Gerätetür öffnen und tiefgekühlte Lebensmittel auf die CombiCrunch Platte legen.
- ▶ Gerätetür schliessen und das Gewicht einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
  - In der Digitalanzeige steht die ablaufende Gardauer.
  - Am Ende des Programmes ertönt der Signalton fünfmal.

# Rezepte

## Anwenden von traditionellen Rezepten

Wählen Sie ein Rezept aus Ihrem Kochbuch aus und gehen Sie folgendermassen vor:

- ▶ Die angegebene Flüssigkeitsmenge reduzieren.
- ▶ Erst nach der Fertigstellung des Gerichtes würzen.
- ▶ Die angegebene Menge an Fett (z. B. Butter, Margarine, Öl) reduzieren.
- ▶ Die angegebene Zubereitungsdauer verkürzen.
- ▶ Gemüse mit wenig Wasser zugedeckt garen.



Speisen mit hohem Wassergehalt wie Fisch, Gemüse oder Geflügel garen schneller und gleichmässiger.

Wird die Menge der zubereiteten Speisen erhöht, verlängert sich die Gardauer.

## **Kürbiscremesuppe**



Dauer: 20 Minuten

### **Zutaten für 4 Personen**

- 1 grosse Zwiebel
- 800 g Kürbis
- 5 dl kochende Bouillon
- 2 dl Voll- oder Halbrahm
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

- ▶ Die Zwiebeln in sehr feine Scheiben schneiden. Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Beides in ein ausreichend grosses Gefäss geben.
- ▶ Die kochende Bouillon dazugiessen, zudecken und 20 Minuten bei 600 W Mikrowellenleistung kochen.
- ▶ Anschliessend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und den Rahm hinzufügen, bis eine gleichmässige Creme entsteht.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten ziehen lassen.



Die Suppe mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Mit gerösteten Brotscheiben servieren.

## **Coq au vin**



### **Zutaten für 4 Personen**

Dauer: 15–16 Minuten

- 1 Poulet, ca. 1 kg
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 EL Paprika (süss) oder Sojasauce
- 3–4 Blätter Basilikum
- 1 dl trockener Weisswein

Für die Sauce

- 1 dl Vollrahm
- 1 gestrichener Esslöffel Maizena
- eine Prise Kräutersalz

Zum Garnieren

- 200 g weisse oder blaue Trauben
- 20 g Mandelscheiben

### **Zubereitung**

- ▶ Das Poulet waschen, abtrocknen, in Stücke schneiden und die fettigen Teile entfernen.
- ▶ Die Butter oder Margarine in einem Gefäss zugedeckt bei 600 W Mikrowellenleistung zergehen lassen. Den Paprika oder die Sojasauce darin verrühren. Das Poulet damit einpinseln, in das Gefäss legen und die Basilikumblätter sowie den Wein dazugeben.
- ▶ Zugedeckt ca. 14 Minuten bei 600 W Mikrowellenleistung garen.
- ▶ Den Vollrahm mit Maizena verrühren und über das Poulet giessen. Weitere 2–3 Minuten zugedeckt bei gleicher Leistung garen. Bei Bedarf mit Kräutersalz würzen.
- ▶ Die Trauben halbieren und entkernen. Die Mandelscheiben in einer Pfanne anrösten.
- ▶ Das Poulet auf eine Servierplatte legen und mit den Trauben und den Mandeln angerichtet servieren.

## **Fleischspiesse**



### **Zutaten für 4 Personen**

Dauer: 14–16 Minuten

- 600 g Fleisch (Kalb-, Schweinefleisch, Würstchen usw.) in Würfel geschnitten
- Gemüse (Peperoni, Zwiebeln, Pilze usw.) in Würfel geschnitten

Für die Marinade

- Knoblauch, Rosmarin, Salbei
- 4–5 EL Öl
- 2 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

### **Zubereitung**

- ▶ Das Fleisch abwechselnd mit dem Gemüse auf Holzspiesse stecken.
- ▶ Knoblauch, Rosmarin und den Salbei klein schneiden und gemeinsam mit dem Öl, Salz und Pfeffer in ein kleines Gefäss geben.
- ▶ Die Marinade zugedeckt 1 Minute bei 600 W Mikrowellenleistung erhitzen.
- ▶ Anschliessend die Marinade über die Spiesse giessen und eine Stunde ziehen lassen. Dabei die Spiesse ab und zu wenden.
- ▶ Die Spiesse auf den Gitterrost legen und diesen auf den Glasdrehteller stellen. Die Spiesse 8 Minuten mit Grillstufe 1 grillieren, wenden und weitere 6–8 Minuten grillieren.



Das Fleisch und das Gemüse je nach Geschmack variieren.

## **Fischfilets**



### **Zutaten für 4 Personen**

Dauer: 6–9 Minuten

- 500 g Fischfilets (auch tiefgefrorene)
- 1 Prise Salz
- ½ dl trockener Weisswein oder Bouillon

### **Zubereitung**

- ▶ Die Fischfilets waschen und gleichmässig in einem Gefäss verteilen.
- ▶ Salzen und mit dem Wein oder der Bouillon übergiessen.
- ▶ Zudecken und ca. 9–11 Minuten mit 600 W Mikrowellenleistung garen.



Nach der Hälfte der Dauer flüssigen Rahm hinzugeben, die Filets wenden und weitergaren. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Oder eine Sauce aus Tomaten, Kapern, Sardellen, Oliven und Petersilie zubereiten.

# **Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce**



Dauer: 10–15 Minuten

## **Zutaten für 4 Personen**

- 400 g Auberginen
- 1 Zwiebel
- 1–2 EL Öl
- 300 g Mozzarella (gewürfelt)
- 100 g Parmesan
- Salz und 1 Prise Pfeffer

## **Zubereitung**

- ▶ Eine Tomatensauce zubereiten.
- ▶ Die Auberginen waschen und in feine Streifen schneiden. In einem geschlossenen Gefäß jeweils eine Schicht ca. 4–6 Minuten mit 600 W Mikrowellenleistung garen.
- ▶ Wenig Öl in eine Schale geben und eine Schicht Auberginen darauf legen. Einige Löffel Tomatensauce, ein paar Mozzarellawürfel und etwas Parmesan darüber verteilen. Schichtweise fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht mit Parmesan bestreuen.
- ▶ Die Schale auf den Glasdrehteller stellen und im Kombibetrieb, Grillstufe 2 und 440 W Mikrowellenleistung, garen.



Beim schichtweise Einfüllen auch einige Scheiben gekochten Schinken zu den Auberginen geben.

Verwenden Sie anstelle von Mozzarella anderen Käse (z. B. Appenzeller, Emmentaler).

## **Wildlachs-Tranchen auf CombiCrunch Platte**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 2 Tranchen Wildlachs à ca. 130 g, ca. 2–3 cm dick
- Pfeffer
- Olivenöl
- Salz

Vorheizen



Dauer: 4 Minuten

Garen



Dauer: 6–8 Minuten

### **Zubereitung**

- ▶ Die Lachstranchen mit Pfeffer bestreuen und anschliessend mit Olivenöl bestreichen.
- ▶ Die CombiCrunch Platte ohne Inhalt auf den Glasteller stellen und mit Mikrowelle   4 Minuten vorheizen.
  - Nach dem Vorheizen ertönt ein Signalton.
- ▶ Den Wildlachs mit der Hautseite auf die CombiCrunch Platte legen. Die CombiCrunch Platte sollte dabei im Garraum bleiben.
- ▶ Den Lachs im Kombibetrieb mit Grillstufe 1 und 250 W Mikrowellenleistung je nach Dicke 4–6 Minuten garen. Die Tranchen müssen nicht gewendet werden.
- ▶ Nach dem Garen den Lachs nach Belieben salzen und evtl. mit einer Sauce Béarnaise servieren.



Hamburger können genauso zubereitet werden, jedoch mit einer Gardauer von ca. 6–8 Minuten pro Seite – je nach Dicke.

# Zusatzfunktionen

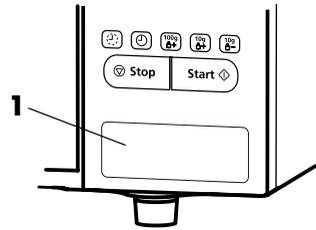
## Betrieb unterbrechen und fortsetzen

Zum Unterbrechen des Betriebes stehen folgende Möglichkeiten zur Auswahl:

- ▶ Taste  1x antippen.
  - Der Betrieb wird unterbrochen.
- ▶ Taste  antippen.
  - Der Betrieb wird fortgesetzt.

Oder

- ▶ Auf den Gerätetüröffner **1** drücken.
    - Der Betrieb wird unterbrochen.
  - ▶ Die Gerätetür schliessen.
    - Der Betrieb wird fortgesetzt.
-  Die Einstellungen werden nicht gelöscht.



## **Einstellungen löschen**

### **Vor dem Betrieb**

- ▶ Taste  1× antippen.
  - Die Einstellungen werden gelöscht und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

### **Während des Betriebes**

- ▶ Taste  2× antippen.
  - Der Betrieb wird abgebrochen. Die Einstellungen werden gelöscht und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

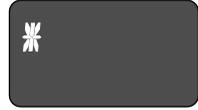
# Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unabsichtliches Einschalten verhindern.

## Einstellen

- ▶ Taste  3x antippen.
  - Bei jedem Antippen ertönt der Signalton.
  - Das Symbol  ist jetzt anstelle der Uhrzeit sichtbar.

Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.



## Ausschalten

- ▶ Taste  3x antippen.
  - Bei jedem Antippen ertönt der Signalton.
  - Die Uhrzeit wird wieder sichtbar.

Das Gerät ist betriebsbereit.



## ... Zusatzfunktionen

### Timer

Sie haben die Möglichkeit, einen Timer (Kurzzeitwecker) einzustellen. Sie können ihn wie eine «Eieruhr» benutzen. Es können Stunden und Minuten eingegeben werden.

- ▶ Taste  1x antippen.
  - In der Digitalanzeige blinkt **H**.



Gewünschte Dauer z. B. 1 h 25 einstellen.



Die Taste  hat in dieser Anwendung keine Funktion!

- ▶ Taste  1x antippen (für Stunden-Schritte 1 bis 9).
- ▶ Taste  2x antippen (für 10-Minuten-Schritte 10, 20, 30 ...).
- ▶ Taste  5x antippen (für 1-Minuten-Schritte 1 bis 9).
  - In der Digitalanzeige steht die eingestellte Dauer (1 Stunde und 25 Minuten).
  - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.
  - Das Symbol  erlischt.
  - Die eingestellte Dauer läuft ab.
  - Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt der Signalton fünfmal.



Wenn eine Dauer von über einer Stunde eingestellt ist, werden die Sekunden erst angezeigt, wenn die letzte volle Stunde abgelaufen ist (Digitalanzeige: 59 Minuten und 59 Sekunden).

### Demo-Modus



Wird für Präsentationen gebraucht, ohne dass eine Betriebsart (Grill, Mikrowelle) eingeschaltet wird.

#### Einschalten

- ▶ Taste  3x antippen.
  - Bei jedem Antippen ertönt der Signalton.
  - Das Symbol  ist jetzt anstelle der Uhrzeit sichtbar.



#### Ausschalten

- ▶ Taste  3x antippen.
  - Bei jedem Antippen ertönt der Signalton.
  - Die Uhrzeit wird wieder sichtbar.



# Pflege und Wartung



**Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät sowie das Zubehör zuerst abkühlen.**

**Ziehen Sie vor dem Reinigen des Gerätes den Netzstecker!  
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 des Gerätes beschädigt.
- ▶ 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.
- ▶ 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 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 lang 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
- Gitterrost
- CombiCrunch Griff

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 kurze Zeit eingeschaltet wurde. Das Gerät nicht ohne Gargut einschalten.

### ... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.</li><li>• Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.</li><li>• Unterbruch in der Stromversorgung.</li><li>• Das Gerät ist defekt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose ist.</li><li>▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bis Sie ihn wieder einstecken.</li><li>▶ Sicherung wechseln.</li><li>▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.</li><li>▶ Stromversorgung überprüfen.</li><li>▶ Stecken Sie den Netzstecker eines anderen, nicht defekten, Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet das andere Gerät ordnungsgemäss, setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung, siehe «Reparatur-Service» auf Seite 79.</li></ul>

## ... Störungen selbst beheben

---

### ... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Garraumboden und die Drehtellerauflage sind verschmutzt.</li></ul>	<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 des Gerätes 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. Die erwärmte Luft wird durch die im Gerät zirkulierende Luftströmung nach aussen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten.</p> <p>Die Entlüftungsöffnungen dürfen auf keinen Fall abgedeckt werden.</p>

## ... Störungen selbst beheben

---

### ... das Gerät auf keinen Tastendruck reagiert

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Kindersicherung ist eingeschaltet.</li><li>• Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung, siehe Seite 66.</li><li>▶ Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose ist.</li></ul>

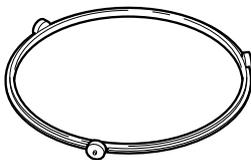
### ... das Gerät vorzeitig abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Gerät ist überhitzt.</li><li>• Die Entlüftungsöffnungen sind verdeckt.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze am Montage-Kit, diese müssen frei zugänglich sein.</li><li>▶ Prüfen Sie bei einem freistehenden Gerät, ob die Entlüftungsöffnungen auf der Rückseite, am Boden, auf der Geräteoberseite und seitlich frei zugänglich sind.</li><li>▶ Befreien Sie die Entlüftungsöffnungen von allfälligen Gegenständen.</li><li>▶ Starten Sie das Gerät erneut.</li></ul>

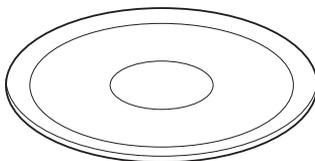
# Zubehör und Ersatzteile

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

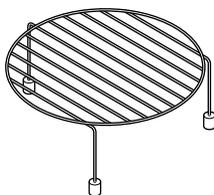
Drehtellerauflage



Glasdrehteller



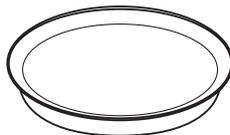
Gitterrost mit Gummifüssen



Gummifuss zu Gitterrost



CombiCrunch Platte



CombiCrunch Griff



# Technische Daten

## Aussenabmessung

Höhe:	30,5 cm
Breite:	51,0 cm
Tiefe:	39,0 cm
Gewicht:	18 kg

## Garraumabmessung

Höhe:	21,7 cm
Breite:	35,9 cm
Tiefe:	35,2 cm

## Elektrischer Anschluss

Anschluss-Spannung:	230 V~ 50 Hz
Aufnahmeleistung:	1980 W
Absicherung:	10 A

## Leistungen

Mikrowellenleistung	max. 1000 W	
Grillleistung	max. 1300 W	
Kombibetrieb	1000 W Grill / 440 W Mikrowelle	(einstellbar von 100 W bis 440 W)
CombiCrunch	1000 W Grill / 440 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

- 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 vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- 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.

# Stichwortverzeichnis

## A

- Anzeigeelemente 13
- Aufbau 12
- Auftauautomatik 47
- Auftauen 34
- Auftauen und Garen 35
- Aussenabmessung 74
- Automatikprogramme 14
- Automatischer Betrieb
  - Auftauen 47
  - Ende des Betriebes 48
  - Kombibetrieb 52
  - Mikrowelle 49

## B

- Bedienungselemente 13
- Belüftung 17
- Betrieb
  - Einstellungen löschen 64
  - Unterbrechen und fortsetzen 63
- Betriebsarten 16

## C

- CombiCrunch
  - Griff 22
  - Platte 22

## D

- Dauer verlängern 45
- Deinstallation 75
- Demo-Modus 67
- Drehtellerauflage 21

## E

- Einbau / Aufstellen 17
- Elektrischer Anschluss 74
- Entsorgung 75
  - Deinstallation 75
  - Sicherheit 75
  - Verpackung 75
- Erhitzen von Lebensmittel und Flüssigkeit 10
- Ersatzteile 73
- Erwärmen 33

## G

- Garen von Fisch 37
- Garen von frischem Gemüse 36
- Garraumabmessung 74
- Gerätebeschreibung 12
- Gitterrost 22
- Glasdrehteller 21
- Grill 27
- Grilldauer 28
- Grilleinstellung 28
- Grillieren 37

## I

- Inbetriebnahme 19

## K

- Kindersicherung 65
- Kombibetrieb 29, 40
  - Automatikprogramme 52

## L

- Leistungen 74

### **M**

- Manueller Betrieb 23
  - Dauer verlängern 45
  - Grill 27
  - Kombibetrieb 29
  - Mehrphasenbetrieb 38
  - Mikrowelle 24
  - Standzeit einstellen 44
  - Startaufschub 43
- Mehrphasenbetrieb 38
  - Einstellungen 42
  - Grill 39
  - Kombibetrieb 40
  - Mikrowelle 38
- Mikrowelle 24
  - Automatikprogramme 49
- Mikrowellenleistung 26

### **N**

- Netzanschluss 19

### **P**

- Pflege und Wartung 68
- Praktische Hinweise 33
  - Auftauen 34
  - Erwärmen 33
  - Garen von Fisch 37
  - Garen von Fleisch und Fisch 37
  - Garen von frischem Gemüse 36
  - Gleichzeitiges Auftauen und Garen 35

### **R**

- Reinigung
  - Garraum 68
  - Zubehör 69
- Reparatur-Service 79

### Rezepte 56

- Auberginen mit Parmesan und Tomatensauce 61
- Coq au vin 58
- Fischfilets 60
- Fleischspiesse 59
- Kürbiscremesuppe 57
- Traditionelle Rezepte 56
- Wildlachs-Tranchen auf CombiCrunch Platte 62

### **S**

- Sicherheitshinweise
  - Bei Kindern im Haushalt 7
  - Bestimmungsgemäße Verwendung 6
  - Entsorgung 75
  - Vor der ersten Inbetriebnahme 5
  - Zum Gebrauch 7

### Signalton 16

- Standzeit 44
- Startaufschub 43
- Störungen 70
- Symbole 2
- Symbole Digitalanzeige 15

### **T**

- Technische Daten 74
- Timer 66

### **U**

- Uhr 19
- Uhrzeit einstellen 19

### **V**

- Verpackung 75
- Verwendung des Zubehörs 21
- Vor dem ersten Gebrauch 20

### **Z**

- Zubehör 9, 73
- Zusatzfunktionen 16, 63

# Reparatur-Service



Das Kapitel «Störungen selbst beheben» ab Seite 71 hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

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

Wenn Sie auf Grund 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 Ihrer Telefonagenda 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 der Bedienungs- und Anzeigeelemente.

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

## **Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag**

Bei Anfragen und Problemen administrativer und 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.

# Kurzanleitung

**Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!**

## Uhr einstellen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Uhrzeit mit den Tasten  (10-h)  (1-h)  (10-min.)  (1-min.) einstellen.
- ▶ Mit Taste  bestätigen.

## Manueller Betrieb

- ▶ Betriebsart mit den Tasten ,  oder  einstellen.
- ▶ Dauer mit den Tasten  (10-min.)  (1-min.)  (10-sek.)  (1-sek.) einstellen.
- ▶ Taste  antippen.

## Automatischer Betrieb

- ▶ Automatikprogramm z. B. <sup>5</sup>  <sup>6</sup> wählen.
- ▶ Mit Tasten ,  und  Gewicht einstellen.
- ▶ Taste  antippen.

## Betrieb abbrechen

- ▶ Vor dem Start Taste  1x antippen.
- ▶ Während des Betriebes Taste  2x antippen.

## 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