

Mikrowelle

Miwell L



Bedienungsanleitung

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

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

Typ	Modell-Nr.	Einbaunorm
MW-L	940	SMS 55
MW-L/60	941	EURO 60

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1	Sicherheitshinweise	5
1.1	Verwendete Symbole	5
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	7
1.4	Haftungsausschluss	11
1.5	Gebrauchshinweise	12
1.6	Mikrowelle	14
1.7	Zubehör	17
1.8	Entsorgung	19
2	Gerätebeschreibung	20
2.1	Aufbau	20
2.2	Bedienungs- und Anzeigeelemente	21
2.3	Zubehör	22
2.4	Signalton	23
2.5	Betriebsarten	23
2.6	Belüftung	24
2.7	Einbau	24
3	Inbetriebnahme	25
3.1	Uhrzeit einstellen	25
4	Manueller Betrieb	26
4.1	Garen und Aufwärmen	26
4.2	PerfectDefrost	27
4.3	Unterbrechen	28
4.4	Fortsetzen	28
4.5	Abbrechen	28
4.6	Ende des Betriebes	28
5	Zusatzfunktionen	29
5.1	Startschutz	29
5.2	Schnellstart	29
5.3	Timer	30
6	Tipps und Tricks	31
6.1	Erwärmen	31
6.2	Auftauen	32
6.3	Auftauen und Garen gleichzeitig	33
6.4	Garen	34

7	Pflege und Wartung	35
7.1	Aussenreinigung	35
7.2	Gerätetür reinigen	35
7.3	Garraum reinigen	36
7.4	Zubehör reinigen	36
7.5	Glühlampe ersetzen	36
8	Störungen selbst beheben	37
8.1	Was tun, wenn	37
9	Zubehör und Ersatzteile	40
10	Technische Daten	41
11	Entsorgung	42
12	Notizen	43
13	Stichwortverzeichnis	45
14	Reparatur-Service	47

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



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



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



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



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

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



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

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

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

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

1.4 Haftungsausschluss

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

1.5 Gebrauchshinweise

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

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

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

1.6 Mikrowelle

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

Erhitzen von Lebensmitteln und Flüssigkeit

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

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

1.7 Zubehör



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

Drehtellerauflage und Glasdrehteller

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

Geschirr

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

1.8 Entsorgung

Verpackung



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



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

Deinstallation

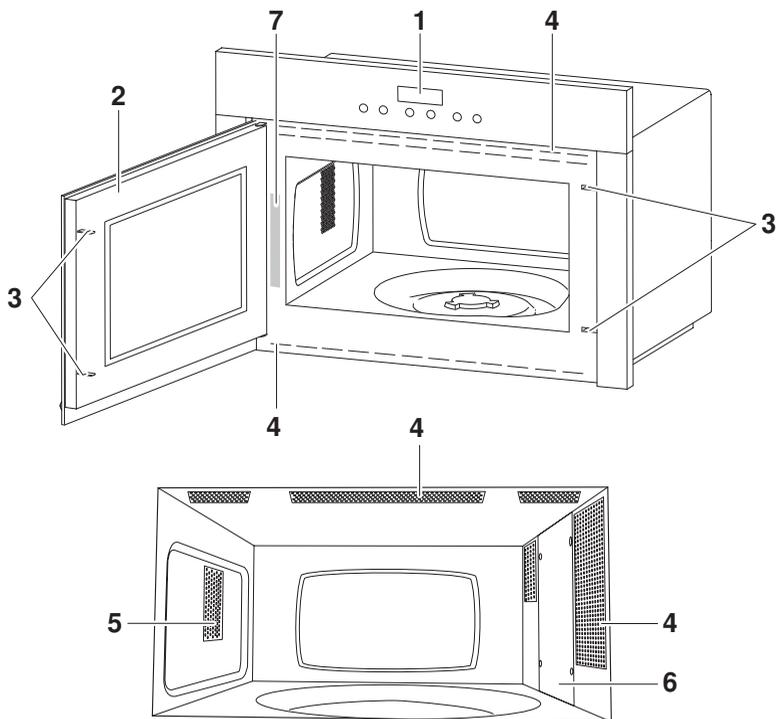
- ▶ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- ▶ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

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

2 Gerätebeschreibung

2.1 Aufbau



- 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2 Gerätetür
- 3 Sicherheitsverriegelung
- 4 Lüftungsöffnungen
- 5 Beleuchtung
- 6 Mikrowelleneintritt
- 7 Typenschild

2.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

-  Leistungsstufe
-  PerfectDefrost
-  Dauer/Gewicht/Uhrzeit ändern
-  Stopp
-  Start

Symbole

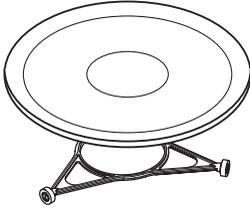
-  PerfectDefrost
-  Gewicht
-  Mikrowelle
-  Dauer/Gewicht/Uhrzeit

2.3 Zubehör

Drehtellerauflage und Glasdrehsteller



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



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

Abdeckhaube



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

2.4 Signalton

Nach Ende des Garvorganges ertönt der Signalton 3×. Anschliessend wird dieser für die Dauer von 10 Minuten – im 1-Minuten-Takt – wiederholt.

2.5 Betriebsarten

Folgende Betriebsarten können gewählt werden:

Leistungsstufe Geeignet für

750 W

- 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 und Käse

2.6 Belüftung

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

2.7 Einbau



Die Lüftungsöffnungen dürfen zu keiner Zeit abgedeckt werden.

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

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

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

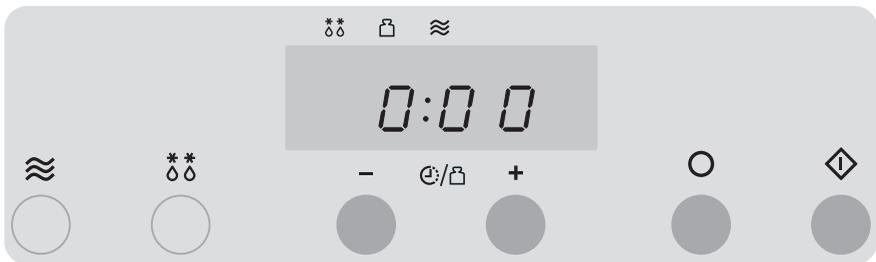
Für die einwandfreie Funktion des Gerätes ist eine ausreichende Luftzirkulation erforderlich. Beachten Sie hierzu die Installationsanleitung und befolgen Sie die detaillierten Einbauvorschriften.

3 Inbetriebnahme

Bei Inbetriebnahme – oder nach einem Stromunterbruch – muss die Uhrzeit eingestellt werden.

3.1 Uhrzeit einstellen

- 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 Taste  antippen.
 - Die Uhrzeit ist eingestellt und das Gerät betriebsbereit.

1 Manueller Betrieb

1.1 Garen und Aufwärmen

Die Betriebsart \approx 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 \approx so oft antippen, bis in der Digitalanzeige die gewünschte Leistungsstufe steht.
- ▶ Durch Antippen der Tasten + und – die Gardauer einstellen.
 - Mit jedem Antippen wird die Dauer in 5-Sekunden-Schritten geändert.
- ▶ Zum Starten, Taste \diamond antippen.



Gardauer ändern

- ▶ Taste \diamond 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 \approx geändert werden. Beim ersten Antippen wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt.

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

1.2 PerfectDefrost

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 **GAREN UND AUFWÄRMEN** beschrieben vorgegangen werden. Dabei die Leistungsstufe 160 W wählen.

- ▶ Taste ** antippen.
- ▶ Durch Antippen der Tasten + und – das Gewicht einstellen.
- ▶ Zum Starten, Taste ◊ antippen.



Nach ca. der Hälfte der Auftaudauer stoppt das Auftauen.

- Der Signalton ertönt 3×.
- In der Digitalanzeige steht abwechselnd *turn* und *Food*.
- ▶ Gerätetür öffnen.
- ▶ Speisen wenden respektive mischen.
- ▶ Gerätetür schliessen und durch Antippen der Taste ◊ das Auftauen fortsetzen.



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

1.3 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.

1.4 Fortsetzen

- Gerätetür schliessen.
- Taste  1× antippen.
 - Der Betrieb wird fortgesetzt.



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

1.5 Abbrechen

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

1.6 Ende des Betriebes

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.

- Der Signalton ertönt 3×.
- In der Digitalanzeige steht *End*.
- Taste  antippen.
- Gerätetür öffnen und die Speisen entnehmen.



Die Belüftung kann für kurze Zeit weiterlaufen.

1 Zusatzfunktionen

1.1 Startschutz

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

- Beim Versuch eine Betriebsart zu starten, steht in der Digitalanzeige **door**.
- Das Öffnen der Gerätetür deaktiviert den Startschutz.
- Durch Drücken der Taste  startet das Gerät.

1.2 Schnellstart

Mit dieser Funktion lassen sich Speisen mit hohem Wassergehalt schnell wärmen.

- ▶ 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.

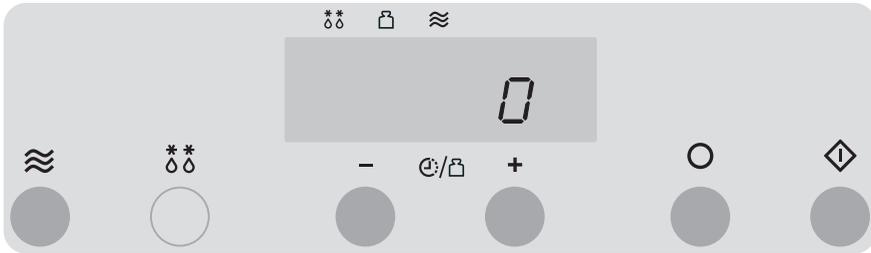
Oder

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

1.3 Timer

Der Timer übt keine Funktion aus. Er kann wie eine Eieruhr genutzt werden.

- ▶ Taste  so oft antippen, bis in der Digitalanzeige  steht.



- ▶ Durch Antippen der Tasten **+** und **-** die Dauer einstellen.
- ▶ Zum Starten, Taste  antippen.
 - Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt der Signalton 3x.
 - In der Digitalanzeige steht **End**.
- ▶ Durch Antippen der Taste  beenden.
 - In der Digitalanzeige steht die aktuelle Uhrzeit.

6 Tipps und Tricks

6.1 Erwärmen

- Alle Lebensmittel, ausser Saucen, Suppen und Getränke, müssen beim Erwärmen zugedeckt werden, damit diese nicht austrocknen.
- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit einen Kaffeelöffel in das Gefäss, um Siedeverzug zu vermeiden.
- Die Lebensmittel werden gleichmässiger warm bzw. heiss, wenn sie nach der halben Dauer umgerührt respektive gewendet werden.
- Für eine gleichmässige Erwärmung am Garende die Speisen 1–2 Minuten im Garraum stehen lassen.
- Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt, als eine einzige, grosse Portion.
- Bei Reis und Nudeln immer etwas Flüssigkeit dazugeben.

Die Angaben sind ungefähre Richtwerte:

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

6.2 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 nehmen und in ein geeignetes Gefäss geben.
- ▶ Achten Sie bereits beim Einfrieren auf eine flache, möglichst kleine Form.

Die Angaben 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	500 W	4–5 Min.
Gemüse	500 g	500 W	8–10 Min.



Empfindliche Stellen der Lebensmittel, z. B. Flügel oder Schenkel bei Geflügel, dürfen mit wenig Alufolie abgedeckt werden. Aluminium reflektiert die Mikrowelle 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.

6.3 Auftauen und Garen gleichzeitig

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

Die Angaben sind ungefähre Richtwerte:

Speisen	Menge	Leistungsstufe	Dauer
Fertiggericht	400 g	750 W	6–8 Min.
Lasagne	400–450 g	750 W	13–17 Min.
Suppe	3–3½ dl	750 W	5–6 Min.

6.4 Garen

- ▶ Bei Gemüse je nach Menge 0,4–1,2 dl Wasser dazugeben.
- ▶ Für eine kürzere Gardauer die Speisen mit der Abdeckhaube zudecken.
- ▶ Bei Fisch etwas Flüssigkeit z. B. Wein, Bouillon dazugeben.
- ▶ Das Gefäss immer in die Mitte des Glasdreh Tellers stellen.
- ▶ Nach der halben Dauer die Speisen mischen respektive wenden.
- ▶ Für eine gleichmässige Erwärmung am Garende die Speisen 1–2 Minuten im Garraum stehen lassen.

Die Angaben sind ungefähre Richtwerte:

Speisen	Menge	Leistungsstufe	Dauer
Fischfilets	400 g	500 W	6–7 Min.
Ganze, kleine Kartoffeln	250 g	750 W	6–8 Min.
Ganze, grosse Kartoffeln	250 g	750 W	6–8 Min.
Ganze, kleine Kartoffeln	1 kg	750 W	13–15 Min.
Ganze, grosse Kartoffeln	1 kg	750 W	15–18 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.

7 Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Bei Schäden an Gerätetür oder Sicherheitsverschluss darf das Gerät nicht mehr benutzt werden. Diese Teile regelmässig überprüfen.

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

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

7.1 Aussenreinigung

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

7.2 Gerätetür reinigen



Die Gerätetür darf keinesfalls entfernt werden!

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

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

7.3 Garraum reinigen



Drehtellerauflage und Glasdrehteller nach dem Reinigen unbedingt wieder einsetzen.

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

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

7.4 Zubehör reinigen



Den Glasdrehteller vor der Reinigung abkühlen lassen.

Alle Zubehöerteile können im Geschirrspüler gereinigt werden.

7.5 Glühlampe ersetzen

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

8 Störungen selbst beheben

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



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die FN-Nummer.

8.1 Was tun, wenn ...

... das Gerät ohne Gargut eingeschaltet wurde

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

... das Gerät nicht funktioniert

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

... beim Einschalten ein Kratzgeräusch zu hören ist

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

... das Gerät Fernsehstörungen verursacht

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

... warme Luft aus dem Gerät ausströmt

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

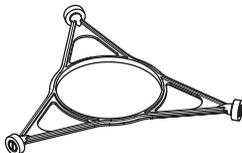
... das Gerät vorzeitig abschaltet

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

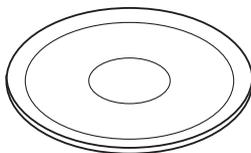
9 Zubehör und Ersatzteile

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

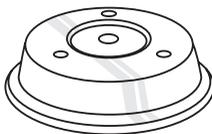
Drehtellerauflage



Glasdrehteller



Abdeckhaube



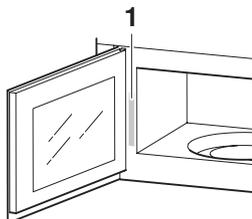
10 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild **1**



11 Entsorgung

Verpackung

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

Deinstallation

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

Sicherheit

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

12 Notizen

13 Stichwortverzeichnis

A

Abbrechen	28
Abdeckhaube	22
Anfragen	47
Anzeigeelemente	21
Aufbau	20
Auftauen	32
Auftauen und Garen, gleichzeitig	33
Aussenabmessungen	41
Aussenreinigung	35

B

Bedienungselemente	21
Beleuchtung	20
Belüftung	24
Bestellungen	47
Betriebsarten	23
Betriebsende	28
Betriebsstörungen	47

D

Deinstallation	42
Drehtellerauflage	17, 22

E

Einbau	24
Elektrischer Anschluss	41
Entsorgung	42
Deinstallation	19
Gerät entsorgen	19
Verpackung	19
Ersatzteile	40
Bestellen	47
Erwärmen	31

F

Fernsehstörungen	38
Flüssigkeit erhitzen	15
Fortsetzen	28

G

Gardauer ändern	26, 29
Garen	34
Garen und Auftauen, gleichzeitig	33
Garen und Aufwärmen	26
Garraum reinigen	36
Gebrauchshinweise	12
Gerätebeschreibung	20
Geräteschäden vermeiden	14
Gerätetür	20
Reinigen	35
Geschirr	18
Glasdrehteller	17, 22
Glühlampe ersetzen	36
Gültigkeitsbereich	2

H

Haftungsausschluss	11
------------------------------	----

I

Inbetriebnahme	25
--------------------------	----

K

Kratzgeräusch	38
-------------------------	----

L

Lebensmittel erhitzen	15
Leistungsstufe	23
Ändern	26
Lüftungsöffnungen	20

M

Manueller Betrieb	26
Mikrowelle	
Sicherheitshinweise	14
Mikrowellenaustritt	20
Mikrowellenbetrieb	
Ende	28
Modell-Nr.	2

P

PerfectDefrost	27
Pflege	35

R

Radiostörungen	38
Reinigung	35
Reparatur-Service	47

S

Schnellstart	29
Service-Center	47
Servicevertrag	47
Sicherheit	42
Sicherheitshinweise	5
Allgemeine	6
Gerätespezifische	7
Sicherheitsverriegelung	20
Signalton	23
Startschutz	29
Störungen	37
Symbole	5

T

Technische Daten	41
Timer	30
Tipps und Tricks	31
Typ	2
Typenschild	20, 41

U

Uhrzeit einstellen	25
Umgebungstemperatur	24
Unterbrechen	28

V

Verpackung	42
------------------	----

W

Wartung	35
---------------	----

Z

Zubehör	17, 22, 40
Bestellen	47
Reinigen	36

14 Reparatur-Service



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

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

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

FN

Gerät

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

► Gerätetür öffnen.

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

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. +41 (0)41 767 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. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850



J940.010-2