LG
Life's Good

Deutsch

BEDIENUNGSANLEITUNG

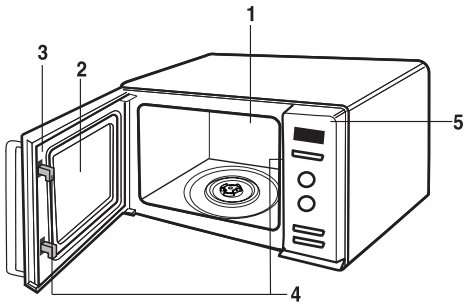
Mikrowellengerät

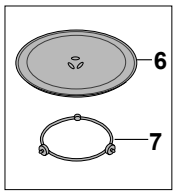
BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.

MS2338P
MS2338PW
MS2338PR

www.lg.com

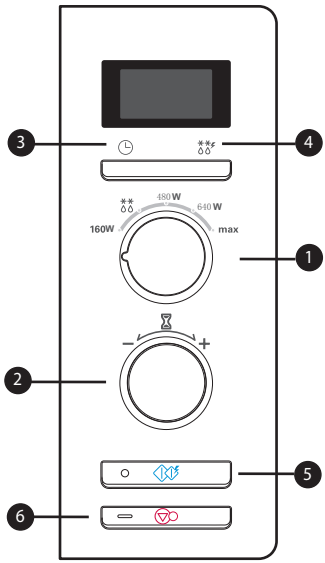
Gerät





1. Frontplatte
2. Sichtscheibe
3. Türdichtung
4. Sicherheitsverschluß
5. Bedienfeld
6. Glasschale
7. Rollenauflage

Bedienfeld



MS2338P
MS2338PW
MS2338PR

1. Netzschalter
   Zur Wahl der gewünschten Stromstärke.
2. Zeitgeber
   Zur Wahl der gewünschten Kochzeit.
3. Zeit
4. Schnelles auftauen
5. Start
6. Stop/Löschen

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN VON MÖGLICHEM KONTAKT MIT ÜBERMÄSSIG HOHER MIKROWELLENENERGIE

Der Microwellenherd darf in keinem Falle mit offener Tür in Betrieb gesetzt werden, da an den Schließmechanismus der Tür ein Funktionsschalter angeschlossen ist, der den Heizvorgang bei offener Tür automatisch unterbricht. Gleichzeitig kann jedoch das Einschalten des Gerätes bei offener Tür zu schädlichem Einfluß von Microwellen auf den menschlichen Körper führen. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass nicht mit dem Türmechanismus hantiert wird.
Keine Gegenstände zwischen die Ofenvorderseite und die Tür legen, so daß sich auf den Oberflächen Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln ansammeln können.
Ofen nicht betreiben, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, daß die Ofentür richtig schließt und daß die (1) Tür (verbogen), (2) die Scharniere und Riegel (zerbrochen oder gelöst) oder (3) die Türdichtungen und Dichtflächen nicht beschädigt sind.
Der Microwellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal gewartet oder repariert werden.

WARNHINWEIS

Wenn Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen oder Getränke in Ihrem Microwellenherd angerichtet oder erhitzt werden sollen, dann ist zu beachten, dass ein verspätetes und schnelles Aufkochen solcher Flüssigkeiten entstehen kann, ohne dass dies im Voraus erkennbar sein muss. Um dies zu vermeiden, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1. Der Einsatz von geradseitigen Gefäßen mit schmalen Hälsen ist zu vermeiden.
2. Nicht überhitzen.
3. Flüssigkeit rühren, bevor sie in den Behälter im Ofen gegeben wird und erneut nach Ablauf der halben Aufwärmzeit.
4. Nach dem Aufwärmen oder Aufkochen von Esswaren sollten diese eine kurze Zeit im Herd verbleiben.
   Das Umrühren oder Schütteln des Gekochten oder Erwärmten und das Kontrollieren der Temperatur der Esswaren vor dem Verzehr ist äusserst wichtig, hauptsächlich jedoch bei der Verwendung von Babyflaschen als auch bei der Zubereitung von Babynahrung.

Installation

1. Das gesamte Verpackungsmaterial und Zubehör entfernen.
2. Plazieren Sie Ihren Microwellenherd stets auf einer ebenen Fläche, welche mindestens 85 cm über dem Fussboden befindlich sein soll. Der Freiraum über dem Gerät soll mindestens 30 cm betragen und der Freiraum an der Rückseite des Gerätes soll mindestens 10 cm betragen. Dies garantiert eine ausreichende Ventilation für das Gerät. Die Ofenseite sollte unbehindert sein, so daß sie ausreichend belüftet werden kann. Die Ofenvorderseite sollte sich mindestens 8 cm von der Oberkante entfernt befinden, um Umkippen zu vermeiden.

An der Oberseite oder Seite des Ofens sollte sich eine Entlüftungsöffnung befinden. Bei Versperren dieser Öffnung kann der Ofen beschädigt werden.

3. Ofen an normale Haushaltsteckdose anschließen. Der Mikrowellenherd benotigt eine steckdose, die eigens mit 16 A abgesichert ist.
   Achtung: An sieser Steckdose durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!

ANMERKUNG: • Das Gerät ist nicht in Hotel- und Gaststättenbetrieben einzusetzen.

WARNHINWEIS: DAS GERÄT IST ZU ERDEN

Die Drähte im Netzkabel sind wie folgt farbig gekennzeichnet:

Blau - Nulleiter	Braun - Stromführend	Grün/gelb - Erde

Sollte das Kabel des Gerätes einmal brüchig oder in anderer Weise beschädigt sein, dann muss dieses Kabel vom Hersteller oder einem zugelassenen Servicefachmann oder anderem geschulten Fachpersonal ersetzt werden.
Dies gewährt die weitere ungefährliche Benutzung Ihres Gerätes.

ACHTUNG MIKROWELLENSTRAHLUNG
SETZEN SIE SICH NICHT DER STRAHLUNG DES MIKROWELLENGENERATORS ODER ANDERER MIKROWELLENENERGIE ERZEUGENDER TELLE AUS.

Wichtige Sicherheitshinweise

Sorgfältig lesen und Aufbewahren

ACHTUNG: Achten Sie auf korrekte Garzeiten.Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocken. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte.Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B.aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splittern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.
11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.
21. Während des Betriebes erwärmt sich der Mikrowellenofen. Die Heizelemente (Heizschlange, Quarzröhren) im Gerät dürfen nicht berührt werden.
22. Verwenden Sie nur mikrowellenbeständige Arbeitsgeräte und Geschirr.
23. Beobachten Sie das Mikrowellengerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff-oder Papierbehältern, da sie Feuer fangen könnten.
24. Bei Rauchentwicklung sollte das Gerät ausgeschaltet oder vom Netz getrennt und die Tür geschlossen gehalten werden, um mögliche Flammen zu ersticken.
25. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann die Flüssigkeit.

Wichtige Sicherheitshinweise

26. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
27. Eier mit Schale sowie ganze, hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie, selbst nach dem Erhitzen in der Mikrowelle, platzen könnten.
28. Einzelheiten zur Reinigung der Türdichtungen, Öffnungen und benachbarten Teilen.
29. Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
30. Wenn das Mikrowellengerät nicht sauber gehalten wird, könnten sich die Oberflächen ändern, so dass sich die Lebensdauer und die Sicherheit des Gerätes verringern kann.
31. Es darf nur das für diese Mikrowelle empfohlene Thermometer verwendet werden (für Geräte, bei denen ein Thermometer eingesetzt werden kann).
32. Bei vorhandenen Heizelementen kann das Gerät während des Betriebs heiß werden. Die Heizelemente im Innern des Mikrowellengerätes sollten nicht berührt werden.
33. DER Mikrowellenherd benotigt eine steckdose, die digens mit 16 A abgesichert ist.
34. Der Geräteanschluss kann über den vorhandenen Netzstecker oder durch die Montage eines Schalters gemäß den Richtlinien für elektrische Anschlüsse erfolgen.
35. Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases auf keinen Fall Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, wodurch die Scheiben verkratzt werden und zerbrechen können.
36. Das Gerät sollte ohne Aufsicht oder vorherige Einweisung in die Bedienung des Gerätes durch eine erziehungsberechtigte Person nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit wenig Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät bedient werden.

ACHTUNG: Sollten die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

ACHTUNG: Nicht qualifizierte Personen setzen sich Gefahren aus, wenn Wartungen oder Reparaturen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung abgenommen werden muss, die vor Mikrowellenstrahlen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie platzen könnten.

ACHTUNG: Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann unbeaufsichtigt verwenden, wenn sie ausreichend über den Betrieb unterrichtet wurden, so dass das Kind das Mikrowellengerät sicher bedienen kann und die möglichen Gefahren kennt.

ACHTUNG: An sieser Steckdose durfen keine weiteren Gerate angeschlossen werden!.

ACHTUNG: Bei eingeschaltetem Gerät können auch äußere Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes befinden.

ACHTUNG: Wenn sich das Gerät im Kombinationsbetrieb befindet,können sehr hohe Temperaturen entstehen. Kinder sollten den Ofen daher nur unter Aufsicht bedienen.

KÜCHENGERÄTE

Töpfe und Schalen sollten vor der Verwendung im Microwellenherd auf ihre diesbezügliche Verwendbarkeit geprüft werden. Die folgende Tabelle enthält einen Überblick über den richtigen Einsatz von Küchengeräten in Mikrowellenöfen.

Küchengeräte	Mikrowelle
Wärmebeständiges Glas, Glaskeramik, Keramik,	Ja
Porzellan	Ja (kein Porzellan mit Gold- oder Silber-einfassung benutzen)
Metallkochgeschirr	Nein
Nicht wärmebeständiges Glas	Nein
Mikrowellenkunststoff	Ja
Kunststoffhüllen	Ja
Papier (Becher, Teller, Tücher)	Ja
Stroh, Bambus und Holz	Nein

Mikrowelle

1. Die meisten Küchengeräte aus Glas, Glaskeramik und wärmebeständigem Glas eignen sich ausgezeichnet. Küchengeräte mit Metalleinfassung sind in Mikrowellenöfen nicht zu benutzen.
2. Papierservietten, -tücher, -teller, -becher, Kartons oder Pappe können im Mikrowellenofen benutzt werden. Keine Altpapierprodukte verwenden, da sie Unreinheiten enthalten können, die zu Funkenbildung bzw. Bränden während des Kochens führen können.
   (Ihr Kochbuch enthält Hinweise über den richtigen Einsatz dieser Produkte.)
3. Kunststoffschalen, -becher, -tiefkühlbeutel und Plastikfolie können im Mikrowellenofen benutzt werden. Die Anleitungen des Herstellers oder die im Kochbuch enthaltenen Informationen beachten, wenn Sie Kunststoffe im Mikrowellenofen verwenden.
4. Metallküchengeräte und Küchengeräte mit metallischer Einfassung sind im Mikrowellenofen nicht zu benutzen. Weitere Informationen über den richtigen Einsatz von Metall im Mikrowellenofen finden Sie im Vorwort zum Kochbuch. Wenn der Einsatz von Aluminiumfolie, Spießen oder Küchengeräten, die Metall enthalten, in einem Rezept vorgeschrieben ist, einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen einem Metallgegenstand und der Ofeninnenwand einhalten. Wenn Funkenbildung auftritt, sofort entfernen.

Anmerkungen:

- Bei Entnahme von Küchengeräten oder der Glasdrehscheibe ist Vorsicht am Platze, da sie während des Kochens heiß werden können.
- Nur ein Thermometer verwenden, das für den Einsatz in Mikrowellenöfen konzipiert oder empfohlen wurde.
- Sicherstellen, daß die Drehscheibe angebracht ist, wenn Sie den Ofen einschalten.

Weitere nützliche Hinweise

Um die besten Ergebnisse zu erzielen und damit die Arbeit Spaß macht, bitten wir die nachstehenden Hinweis sorgfältig durchzulesen.

Zum Erzielen der besten Ergebnisse:

1. Bei Bestimmung der Kochzeit für eine bestimmte Speise beginnen Sie am besten damit, die Mindestzeit einzustellen und den Zustand der Speise gelegentlich zu kontrollieren. Es ist leicht, Speisen zu stark zu kochen, weil Mikrowellenöfen sehr schnell reagieren.
2. Kleinere Speisen mit geringem Wassergehalt können austrocknen und hart werden, wenn sie zu lange gekocht werden.

Entfrosten von Tiefkühlkost:

1. Speisen, die tiefgekühlt sind, können direkt zum Auftauen in den Ofen gestellt werden. (Sicherstellen, daß alle Metallklammern oder -verpackungsmittel entfernt werden.)
2. Unter Beachtung der Hinweise für das Auftauen im Handbuch auftauen.
3. Bereiche von Speisen, die schneller auftauen als andere, sind mit einem kleinen Stück Aluminiumfolie abzudecken. Das trägt dazu bei, den Auftauvorgang zu verlangsamen oder aufzuhalten.
4. Gewisse Speisen sind vor dem Kochen nicht ganz aufzutauen. Damit Fisch zum Beispiel schneller gart, ist es manchmal besser, mit dem Kochen zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist.
5. Evtl. ist die Kochzeit bei gewissen Rezepten zu verlängern oder zu verkürzen, abhängig von der Ausgangstemperatur der Speisen.

ANMERKUNG:

Die Luft aus der Entlüftung kann während des Kochens warm werden.

Bräunen:

Es gibt einige Speisen, die nicht lange genug im Mikrowellenofen gekocht werden, um zu bräunen und daher zusätzliche Farbe benötigen.
Bestreuen mit Paprika oder einem Bräunungsmittel wie Worcestersauce ist für Koteletts, Fleischgerichte oder Hähnchenstücke nützlich.
Rostbraten, Geflügel oder Schinken, die 10 bis 15 Minuten oder länger gegart werden, bräunen ohne weitere Zusätze.

Reinigung und Pflege

SICHERSTELLEN, DASS DER OFEN VOR DER REINIGUNG ABGESCHALTET WURDE.
Die Ofeninnenflächen sauber und trocken halten. Als allgemeine Regel sind diese nach jedem Gebrauch zu reinigen.

INNENWÄNDE

Krümel oder Speisereste, die sich zwischen der Tür und dem Ofen befinden, mit einem feuchten Tuch abwischen. Dieser Bereich ist besonders gut zu reinigen um sicherzustellen, daß die Tür richtig schließt. Alle Fettspritzer mit einem in Seifenlauge getauchten Lappen abwischen. Dann spülen und trocknen. Keine schmirgelnden Stoffe verwenden, die die lackierte Ofenfläche zerkratzen oder beschädigen können.
KEIN WASSER IN DEN OFEN GIESSEN.

ROLLENAUFNAHME

Die Rollenaufnahme ist zu entfernen und in heißem Seifenwasser mindestens einmal wöchentlich zu reinigen um zu vermeiden, daß Fett die Drehung der Räder behindert.

TÜR

Die Tür und Türdichtungen sind jederzeit sauberzuhalten. Nur warme Seifenlauge zum Spülen benutzen und dann sorgfältig trocknen.
ZUM REINIGEN DURFEN KEINE AGGRESSIVEN REINIGUNGSMITTEL, WIE Z.B. SCHEUERPULVER, STAHLWOLLE ODER TOPFSCHWAMME VERWENDET WERDEN.
Die Metallteile lassen sich leichter pflegen, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
Keinen Dampfreiniger verwenden.

ÄUSSERES

Mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen, spülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine schmirgelnden Stoffe verwenden. Kein Wasser in die Luftkanäle spritzen. Wenn das Netzkabel verschmutzt ist, mit einem feuchten Tuch abwischen.

Beschreibung der Bedienung der Mikrowelle

KOCHEN MIT MIKROWELLEN

1. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle, legen Sie die Lebensmittel auf den Drehteller in der Mikrowelle und schließen Sie die Tür wieder.
2. Drücken Sie die Taste Stop (❻). Stellen Sie den Leistungswahlschalter (❶) auf die gewünschte Leistung ein. Es stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Verfügung. Den Leistungswahlschalter können Sie in jede der vorhandenen Positionen einstellen.
3. Stellen Sie den Zeitwahlschalter (❷) auf die gewünschte Kochzeit ein. Drücken Sie die Taste Start (❺). Der Drehteller beginnt sich zu drehen, und das Kochen beginnt.
   Am Ende der Kochzeit ertönt viermal ein kurzer Piepton, die Leuchte erlischt, und im Display erscheint die Meldung “End”.

ANMERKUNG:

- Durch die Öffnung der Ofentür während des Kochens wird die Mikrowelle automatisch abgeschaltet und die Zeitabrechnung hält an. Wenn Sie im Kochen fortfahren wollen, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start (❺) - - die Mikrowelle wird eingeschaltet und die Zeitabzählung wird erneuert.
- Der Drehteller kann sich in beiden Richtungen drehen.
- Wenn Sie die Mikrowelle während des Kochens abschalten möchten, drücken Sie bitte die Taste Stop (❻).

- Auch wenn sich der Zeitwahlschalter während des Kochens nicht dreht, verläuft das Abzählen der eingestellten Zeit. Es handelt sich hierbei nicht um eine Störung.
- Während des Kochens kann die Garzeit verändert werden; die eingestellte Leistungsstufe jedoch nicht.
- Nach Beendigung des Kochens wird bis zum Zeitpunkt der Öffnung der Ofentür während einer Dauer von 5 Minuten jede Minute ein Piepton ertönen, der das Ende des Kochvorgangs signalisiert.

ENTFROSTUNG JE NACH GEWICHT

Die Entfrostung tief gefrorener Lebensmittel ist eine der sehr nützlichen Funktionen der Mikrowelle. Die Entfrostung mit Hilfe der Mikrowelle geht schneller als die Entfrostung im Kühlschrank und ist sicherer als die Entfrostung bei Zimmertemperatur, denn es kommt zu keiner Bildung von schädlichen Bakterien.

Beachten Sie, dass die Entfrostung länger dauert als normales Kochen. Während des Entfrostens beobachten Sie die Lebensmittel und drehen Sie sie mindestens einmal um.

1. Drücken Sie die Taste Stop (❻).
2. Mit Hilfe des Leistungswahlschalters (❶) stellen Sie den Entfrostungsmodus (Defrost) ein.
3. Durch Drehen des Zeitwahlschalters (❷) im Uhrzeigersinn stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie die Taste Start (❺).

ACHTUNG:
Beim Herausnehmen der Speise seien Sie vorsichtig - das Gefäß ist heiß!

UHR EINSTELLEN

Beim ersten Anschluss des Ofens oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung werden alle Ziffern in der Anzeige auf 0 zurückgesetzt.

1. Drücken Sie die Taste STOP (❻).
2. Drücken Sie zur Auswahl von “12H” oder ”24H” die Taste CLOCK (❸).
3. Drehen Sie am Regler TIMER (❷), um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste START (❺) oder CLOCK (❸).
5. Drehen Sie am Regler TIMER (❷), um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste START (❺) oder CLOCK (❸).

Deutsch

Schnelle Entfrostung

Verwenden Sie diese Funktion nur für sehr schnelle Entfrostung von Gehacktem mit einem Gewicht von 0,5 kg.
Um den mittleren Teil aufzutauen, werden Sie die Speise eine gewisse Zeit stehen lassen müssen. Am folgenden Beispiel wird die Vorgangsweise beim Entfrosten von 0,5 kg tief gefrorenem Gehackten erläutert.

Drücken Sie die Taste **STOP (❻)**.
Wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie entfrosten wollen. Vergessen Sie nicht, alle Metallbänder oder -verpackungen zu entfernen; dann legen Sie die Lebensmittel in Ihre Mikrowelle und schließen Sie die Ofentür.

Durch Druck auf die Taste **Quick Defrost (❹)** wählen Sie das Programm der Fleischentfrostung.
Die Mikrowelle wird automatisch eingeschaltet.

Während des Entfrostens ertönt ein Piepton - in dem Moment öffnen Sie die Ofentür, wenden Sie die Lebensmittel und trennen Sie einzelne Teile von einander, um eine gleichmäßige Entfrostung zu erzielen. Entfernen Sie alle Teile, die bereits entfrostet sind, oder decken Sie diese zu, um die Entfrostung zu verzögern. Nach durchgeführter Kontrolle schließen Sie die Ofentür wieder, und durch Drücken der Taste **START (❺)** fahren Sie mit der Entfrostung fort.

Wenn Sie die Ofentür nicht öffnen, wird die Mikrowelle in der Entfrostung fortfahren (ohne Rücksicht auf den Piepton).

Wegweiser der schnellen Entfrostung

Benutzen Sie diese Funktion zur schnellen Entfrostung von Hackfleisch.

Entnehmen Sie das Fleisch komplett aus der Verpackung. Legen Sie das Hackfleisch auf einen Teller, der Mikrowellen geeignet ist. Nachdem Sie einen PIEPTON hören, entnehmen Sie das Hackfleisch aus der Mikrowelle, wenden Sie es und legen es zurück in den Ofen. Drücken Sie Start zum Fortsetzen der Entfrostung. Am Ende des Programms angelangt, entnehmen Sie das Fleisch aus der Mikrowelle, decken es mit Folie ab und lassen es für 5 - 15 Minuten stehen, bzw. so lange, bis es komplett entfrostet ist.

KATEGORIE	GEWICHT	GESCHIRR	HINWEISE
Hackfleisch	0,5 kg	Mikrowellen geeignetes Geschirr (Flacher Teller)	Hackfleisch Nach dem Piepton wenden Sie das Fleisch. Nach Beendigung der Entfrostung lassen Sie das Fleisch 5 - 15 Minuten stehen.

Richtlinien für Erhitzen oder Aufwärmen

Zum erfolgreichen Erhitzen oder Aufwärmen im Mikrowellenofen ist es wichtig, bestimmte Richtlinien zu befolgen. Das Volumen der Speise ist festzustellen, um die Zeit zu bestimmen, die zum Aufwärmen erforderlich ist. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist die Speise in runder Form anzuordnen. Speisen mit Zimmertemperatur erwärmen sich schneller als gekühlte Speisen. Konserven sind aus der Dose zu nehmen und in ein für die Mikrowelle geeignetes Gefäß zu geben. Die Speisen werden gleichmäßiger erwärmt, wenn sie mit einem Deckel bedeckt sind, der sich für die Mikrowelle eignet oder mit einer Kunststoffhülle mit Löchern. Vorsichtig entnehmen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden. Die folgende Tabelle gilt als Richtlinie zum Aufwärmen von gekochten Speisen.

Artikel	Kochzeit (oder HOCH)	Besondere Anweisungen
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5 cm dick)	1½~2½ Minuten	In Scheiben geschnittenes Fleisch auf einen Teller, der sich für die Mikrowelle eignet, legen. Mit Kunststoffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist. • Anmerkung: Mit Soße bleibt Fleisch saftig.
Hähnchenstücke 1 Brust 1 Bein und Schenkel	 2~3½ Minuten 1½~2½ Minuten	Hähnchenstücke auf einen Teller legen, der sich für die Mikrowelle eignet. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Fischfilet (170-230 g)	1~2½ Minuten	Fisch auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Lasagne 1 Portion (300 g)	4½~7 Minuten	Lasagne auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Auflauf 1 Portion 4 Portion	 1½ ~3½ Minuten 5 ~7½ Minuten	In einer für die Mikrowelle geeigneten Auflaufform erwärmen . Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Auflauf Sahne oder Käse 1 Portion 4 Portion	 1½~3 Minuten 4~6½ Minuten	Abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform erwärmen . Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Sloppy Joe oder gegrilltes Rindfleisch 1 Sandwich (½ Portion Fleischfüllung) ohne Brötchen	 1~3 Minuten	Füllung und Brötchen getrennt aufwärmen. Füllung abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform erwärmen. Einmal umrühren. Brötchen wie in der nachstehenden Tabelle angegeben erwärmen.
Kartoffelpüree 1 Portion 4 Portion	 2~3½ Minuten 6~8½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Gebackene Bohnen 1 Portion	 2~3½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Ravioli oder Pasta in Soße 1 Portion 4 Portion	 3~4½ Minuten 8~11½ Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Reis 1 Portion 4 Portion	 1½~2 Minuten 4~6 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Sandwich-Brötchen oder Brötchen 1 Brötchen	 20~35 s	In Papiertuch wickeln, und auf eine Glasschale legen.
Gemüse 1 Portion 4 Portion	 1½ ~3 Minuten 4 ~6 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Suppe 1 Portion (200 g)	 2~3 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel erwärmen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.

Tabelle für frisches Gemüse

Gemüse	Menge	Garzeit (oder HOCH)	Anleitungen	Stehzeit
Artischocken je 230 g)	2 mittel 4 mittel	5~8 11~13	Putzen, 2 TL Wasser und 2 TL Saft zugeben. Abdecken	2-3 Minuten
Spargel, frisch, Spitzen	450 g	3~7	½ Tasse Wasser zugeben. Abdecken.	2-3 Minuten
Grüne Bohnen	450 g	8~12	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Rote Beete, frisch	450 g	13~18	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit umarrangieren.	2-3 Minuten
Broccoli, frisch, Spitzen	450 g	5~9	Broccoli in eine Ofenschüssel legen. ½ Tasse Wasser zugeben.	2-3 Minuten
Kohl, frisch, geschnitten	450 g	6~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Möhren, frisch, in Scheiben	200 g	3~6	¼ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Blumenkohl, frisch, ganz	450 g	8~10	Putzen. ¼ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
frisch, in Stücken Bleichsellerie, frisch, in Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	3~6 8~10	In Scheiben schneiden. ½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Maiskolben, frisch,	2 Stück	5~9	Enthäuten. In 1,5 l Backschale legen und 2 EL Wasser zugeben. Abdecken.	2-3 Minuten
Pilze, frisch, in Scheiben	230 g	2~3	Pilze in 1,5 l Auflaufform mit Deckel legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Rübchen, frisch, in Scheiben	450 g	4~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Erbsen, grün frisch	4 Tassen	7~10	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Süße Ofen-kartoffeln, ganz (je 170~230 g)	2 mittel 4 mittel	5~10 7~13	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.	2-3 Minuten 2-3 Minuten
Weiße Ofen-kartoffeln, ganz (je 170~230 g)	2 Kartoffeln 4 Kartoffeln	6~8 10~15	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.	2-3 Minuten 2-3 Minuten
Blattspinat, frisch,	450 g	5~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 2 l mit Deckel geben.	2-3 Minuten
Zucchini, frisch, in Scheiben	450 g	5~8	½ Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2-3 Minuten
Zucchini, frisch, ganz	450 g	7~10	Einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit Zucchini wenden und neu auslegen.	2-3 Minuten

Hinweise zum Auftauen

Hinweise und Technik zum Auftauen von Fleisch
“WARNHINWEIS: Beim Kochen keine Aluminiumfolie verwenden.”

- Sie können Fleisch in der Originalverpackung auftauen, solange sie kein Metall enthält. Alle Metallringe, Klammern, Draht oder Folie entfernen.
- Fleisch auf eine niedrige Ofenschale legen, um den Saft aufzufangen.
- Fleisch nur so lange wie nötig auftauen. Stücke wie Koteletts, Würstchen und Speck sobald wie möglich trennen. Aufgetaute Portionen entnehmen, und restliche Stücke weiter auftauen.
- Ganze Fleischstücke sind bereit für die Standzeit, sobald eine Gabel unter mittelmäßigem Druck in die Mitte des Fleischstückes gesteckt werden kann. Die Mitte ist dabei noch gefroren. Stehen lassen, bis das Fleischstück aufgetaut ist.
- Auftauen von Fleisch auf Stellung Auftauen.

AUFTAUTABELLE FÜR FLEISCH UND GEFLÜGEL

Fleisch	Gewicht	Auftauzeit (min)	Stehzeit (min)
RINDFLEISCH			
Brühwürstchen	450 g	5-6	10
Hackfleisch, Rind	450 g	8-10	10
Nieren	1 kg	8-12	10
Leber	450 g	6-7	10
Braten, Rinderkeule	1,5 kg	18-20	15
Braten, Fehlrippe	1,5-2 kg	22-26	15
Braten, Rippe (gerollt)	1,5-2 kg	15-20	15
Braten, Rumpsteak (ohne Knochen)	1,5-2 kg	20-25	15
Braten, Lendenstück	2-2,3 kg	28-33	20
Steak, in Würfeln	450 g	7-8	10
Steak, flach	700 g	9-10	10
Steak, rund	1 kg	10-14	10
Steak, Lendenstück	1 kg	10-12	10
KALBFLEISCH			
Kotelett	450 g	9-10	10
Hackfleisch	450 g	4-5	10
Steak	450 g	6-8	10
SCHWEINEFLEISCH			
Kotelett (1,2 cm dick)	700 g	10-15	10
In Würfeln	700 g	8-10	10
Hackfleisch	450 g	5-6	10
Braten, Lende (ohne Knochen)	2-2,3 kg	28-34	20
Rippchen	1,5 kg	12-17	15
Schultersteak	1,2 kg	12-15	10
Filet	1 kg	10-12	10
LAMM			
Braten, Keule oder Schulter	2-2,3 kg	28-33	15
HÄHNCHEN			
Ganz	1,2-1,5 kg	26-30	20
Teile	1,2-1,5 kg	14-17	15
Brust (mit Knochen)	1-1,5 kg	10-14	20
Bein	450 g	9-10	10
Schenkel	450 g	9-10	10
Flügel	700 g	8-12	10
TRUTHAHN			
Stücke	1-1,5 kg	14-16	15
Brust (mit Knochen)	2-2,5 kg	18-22	20
ENTE			
Ganz	2-2,5 kg	30-40	25

F. Was stimmt nicht, wenn sich die Ofenleuchte nicht einschaltet?
A. ■ Durchgebrannte Birne.
■ Tür nicht geschlossen.

F. Warum tritt Dampf aus der Belüftung bzw. warum tropft Wasser unten aus der Tür?
A. Dampf entsteht normalerweise während des Kochvorgangs. Der Mikrowellenofen wurde so hergestellt, daß Dampf seitlich austritt. Gelegentlich kondensiert dieser Dampf jedoch auf der Tür; und das Wasser tropft dann unten aus der Tür. Das ist absolut normal und sicher.

F. Durchstrahlen Mikrowellen die Sichtscheibe in der Tür?
A. Nein. Die Metallabschirmung strahlt die Wellen in das Ofeninnere zurück. Die Löcher oder Öffnungen sind so ausgeführt, daß sie Licht durchlassen, aber keine Mikrowellen.

F. Wird der Mikrowellenofen beschädigt, wenn er leer EINGESCHALTET wird?
A. Ja. Nie leer einschalten.

F. Warum platzen Eier manchmal?
A. Beim Zubereiten von Eiern kann das Eigelb zerplatzen, weil sich Dampf in der Eigelbmembrane staut. Um dies zu vermeiden, Eigelb einfach mit einem Zahnstocher vor dem Kochen durchstechen. Eier nicht ohne Durchstechen der Schale kochen.

F. Warum wird Stehzeit nach Abschluß des Kochens empfohlen?
A. Stehzeit ist sehr wichtig. Beim Kochen im Mikrowellenofen befindet sich die Hitze in den Speisen, nicht im Ofen. Viele Speisen sammeln genug innere Hitze an, so daß der Kochvorgang selbst dann fortgesetzt wird, nachdem eine Speise aus dem Ofen genommen wurde.
Die Stehzeit für Braten, großes Gemüse usw. ermöglicht das völlige Abkühlen des Inneren, ohne daß das Äußere zu stark gekocht wird.

F. Warum kocht mein Ofen nicht immer so schnell wie in den Richtlinien für den Mikrowellenofen angegeben?
A. Prüfen Sie Ihre Hinweise erneut um sicherzustellen, daß Sie die Gebrauchsanweisung genau ausgeführt haben und stellen Sie fest, was Schwankungen in der Garzeit verursachen könnte. Die Richtzeiten für das Garen und die Wärmeeinstellungen sind nur Vorschläge, um zu starkes Kochen zu vermeiden... das üblichste Problem, wenn Sie versuchen, sich an einen Mikrowellenofen zu gewöhnen. Schwankungen und Größe, Form und Gewicht sowie Abmessungen könnten ebenfalls längere Kochzeiten bedingen. Urteilen Sie selbst und benutzen die Vorschläge in den Kochhinweisen um zu prüfen, ob die Speisen richtig gekocht wurden, so wie Sie das bei einem normalen Ofen tun.

F. Warum entstehen im Ofen Funken und Krachen (Lichtbogenbildung)?
A. Für das Entstehen von Funken und Krachen (Lichtbogenbildung) im Ofeninneren gibt es mehrere Gründe.
■ Sie verwenden Schüsseln mit Metallteilen oder Metalleinfassungen (Silber oder Gold).
■ Sie haben eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Ofen gelassen.
■ Sie verwenden sehr viel Metallfolie.
■ Sie verwenden eine Metallklammer.

Technische Daten

	MS2338P/MS2338PW/MS2338PR
Netzstrom	230 V AC, 50 Hz
Leistung (IEC 60705 STANDARD)	800 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Außenmaße (BxHxT)	485x 283x 410
Stromverbrauch	1200 W

- Die angegebenen Maße sind ungefähre Maße.
- Da wir unsere Produkte ständig verbessern, behalten wir uns Änderungen an den technischen Daten ohne weiteres vor.

<German>

Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

Memo.