



MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL
THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

Table of Contents

Safety Instructions.....	2
Features Diagram.....	3
Installation	4
Operating Check.....	5
Operating procedure.....	5
Weight Defrost Guide.....	6
Microwave Power Levels.....	6
Cooking Utensils	7
Cleaning and Care.....	7
Precautions.....	8
Questions and Answers	9
Technical Specifications	10

MS-1705C MS-1947C
MS-1907C MS-2807C
MS-2507D

P/ NO : 3828W5A0483

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Do not attempt to operate the oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow dirt or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent) (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

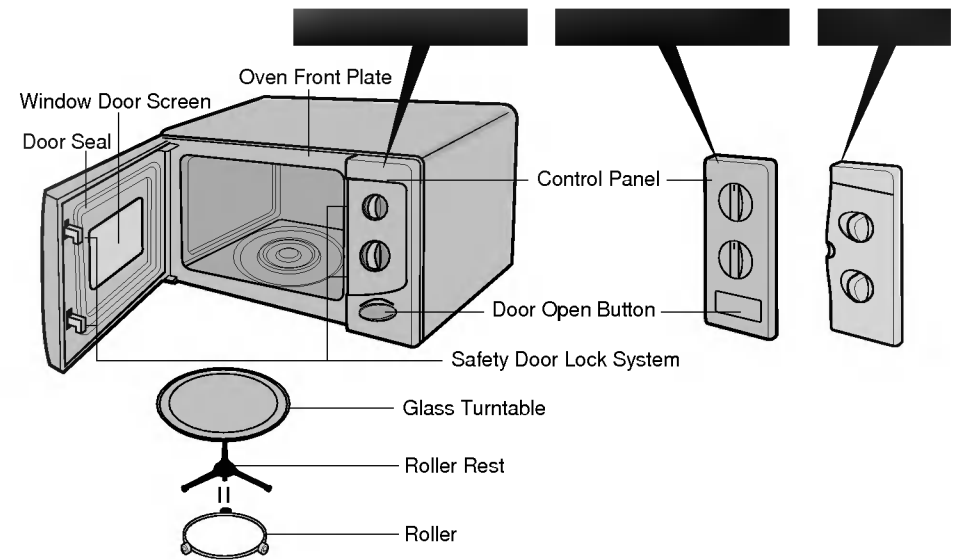
The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Warning

When liquids, e.g. soups, sauces and beverages are cooked in microwave units, they may be overheated above their boiling point without visible bubbling. When the container is removed, the shock may cause the sudden formation of steam bubbles. A fountain of hot liquid can spring up out of the container explosively.

1. Avoid using straight sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

Features Diagram



Remove your oven and all material from the shipping carton.

Your oven will be packed with the following material:

- Glass turntable 1 Each
- Roller rest 1 Each
- Owner's manual 1 Each

**This microwave oven is designed for household use only.
It is not recommended for commercial purposes.**

Installation

Install your oven by following three simple steps:

1. Remove all packing materials and accessories.
2. Place the oven in the level location of your choice but make sure there is at least 10 cm of space on the top and at the rear for proper ventilation. The side of the oven should be kept clear so there is air flow for ventilation.

An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

3. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 10 amps and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

NOTE: If your oven does not operate properly, unplug it from the household outlet and then plug it back in.

This appliance should not be used for commercial catering purposes.

Warning: This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral


BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colors of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings on the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Coloured BLACK.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

The wire which is coloured GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or 

Operating Check

After unpacking this appliance, examine the new oven for evidence of shipping damage. This is most important since a damaged oven may allow the escape of microwave energy. Make sure you remove all packing from the microwave cavity. Check the oven operation when unpacking the unit and any time the oven is not working properly.

1. Plug the power cord into an earthed electrical socket.
2. Place the turntable inside the oven cavity.
3. Place a cup of water (at room temperature) inside the oven, on the turntable.

4. Close the door securely.
5. Turn the POWER SELECT KNOB to max.
6. Set the Timer for 3 to 4 minutes (note: the oven lamp turns ON and microwave activity starts).
7. When the cooking time has elapsed, the signal will sound (note: the oven lamp turns off and all microwave activity stops).
8. If the oven is operating normally the water will be hot.

Operating Procedure

This microwave oven is designed to be simple and easy to operate. Please follow these instructions carefully.

1. Place the food in a suitable cooking utensil.

Open the microwave oven door and place the utensil in the centre of the oven on the turntable.

2. Close the oven door.
3. Select the desired power level depending on the food to be cooked.

For your information the settings provide the following power levels:

MS-1907C/ MS-1947C/ MS-1905C	MS-2507D/ MS-2807C
90 Watt	100 Watt
☄ defrost	☄ defrost
360 Watt	400 Watt
600 Watt	650 Watt
max	max

(All figures are quoted as an approximate percentage of the full available power).

4. Turn the TIMER KNOB clockwise to set the cooking time.
5. When the TIMER reaches **0(zero)** the signal sounds and the oven will automatically shut off.
6. Open the door and remove the food from the oven.
7. To stop cooking before the timer reaches zero, either open the door or simply turn the timer to zero.

NOTE: The door can be opened during the cooking process by pushing the Door open button. The timer will stop and the microwave activity will cease. When the door is closed cooking will resume until the full cooking time has elapsed. After cooking has finished, the timer will be at zero.

Weight Defrost Guide

Defrosting frozen food is one of the benefits of a microwave oven. Microwave oven defrosting is much faster than refrigerator defrosting and safer than room temperature defrosting, since it does not promote the growth of harmful bacteria.

It is important to remember that defrosting takes longer than normal cooking.

Check the food, turning it over at least once during defrosting.

1. Turn the power select knob to set the defrosting mode.
2. Turn the timer knob clockwise to set the weight of food.

NOTE: The oven starts working as soon as the timer knob is turned. Each number of weight scale represents **kg**.

Microwave Power Levels

Power Level (Watt)		Use
MS-2507D/ MS-2807C	MS-1907C/ MS-1947C/ MS-1905C	
max		<ul style="list-style-type: none"> ; Boil water. ; Brown minced beef. ; Cook fresh fruits & vegetables. ; Cook fish, meat & poultry. ; Preheat browning dish.
650	600	<ul style="list-style-type: none"> ; All reheating. ; Roast meat & poultry. ; Cook mushrooms & shellfish. ; Cook foods which contain cheese & eggs.
400	360	<ul style="list-style-type: none"> ; Bake cakes, scones. ; Prepare eggs. ; Cook meat, poultry. ; Cook custard. ; Prepare rice, soup.
⏸ defrost		<ul style="list-style-type: none"> ; All thawing. ; Melt butter & chocolate. ; Cook less tender cuts of meats.
100	90	<ul style="list-style-type: none"> ; Soften butter & cheese. ; Soften ice cream. ; Raise yeast dough.

Cooking Utensils

Most glass, glass ceramic and heat resistant glassware utensils are excellent. Those with metallic trim must not be used in microwave oven.

Any utensil used for microwave cooking must be capable of withstanding very high temperatures, from the food. There are many heat resisting utensils, of paper or plastic, available which can be used in both microwave and conventional ovens.

Many traditional cooking utensils are, of course, perfectly satisfactory. To find out whether pottery, stoneware or porcelain items

(cooking utensils and serving dishes, etc.) are safe, check them in the oven. Place the empty container in the oven and turn on the power for one minute. Place the utensil in question next to a glass measure filled with water in the microwave oven. If the container becomes very hot (be careful not to burn your fingers) it is not suitable.

Metal containers and deep trays are not suitable. They reflect energy away from the food. Foil lined cartons are similarly, unsuitable.

Cleaning and Care

BE SURE THE OVEN IS TURNED OFF BEFORE CLEANING.

Keep the oven interior surfaces clean and dry. As a general rule, clean the oven every day, unless it has not been used.

INTERIOR WALLS

Remove any crumbs and food remains between the door and oven using a damp cloth. This area has to be particularly well cleaned to ensure the door will shut properly. Remove any grease splashes with a soapy cloth, then rinse and dry. Do not use any cleaning cloth or pad, or cleaning agent that is abrasive because this could scratch and damage the painted surface of the oven. NEVER POUR WATER INTO THE OVEN.

ROLLER REST

The rotating ring should be removed and cleaned in hot soapy water at least once a week to prevent grease restricting the rotation of the wheels.

DOOR

The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water to rinse then dry thoroughly. DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS. Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

EXTERIOR

The outer cabinet is painted metal. Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not spill water in the vents. If the power lead becomes soiled wipe it with a damp cloth. ALWAYS ENSURE THAT THE DOOR SEALING SURFACES ARE CLEAN.

Precautions

- f U Do not attempt to tamper with, make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- f U Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- f U Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
- f U Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- f U Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- f U Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use metal containers or crockery containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- f U Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/ or fires when used in cooking.
- f U Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- f U Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- f U Be certain to place the oven so the front of the door is 8cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- f U Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- f U Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- f U Do not attempt deep fat frying in your oven.
- f U Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking, as detailed in microwave cook books.
- f U If smoke is observed keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
- f U When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials look at the oven frequently to check if the food container is deteriorating.
- f U If the oven door is damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.

Q. What's wrong when the oven light will not glow?

- A. ; E Light bulb has blown.
; E Door is not closed.

Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent and / or why is water dripping from the bottom of the door?

- A. Steam is normally produced during cooking operations. The microwave has been made to vent this steam out of the side vent, occasionally this steam condenses on the door and water then drips out at the bottom of the door. This is quite normal and safe.

Q. Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A. No. The metal screen reflects the energy to the oven cavity. The holes, or ports are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q. Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?

- A. Yes. Never run it empty.

Q. Why do eggs sometimes pop?

- A. When baking, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

Q. Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?

- A. Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods

build-up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven.

Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

Q. Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?

- A. Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent over-cooking . . . the most common problem in getting used to a microwave oven.

Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer or shorter cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.

Q. Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?

- A. There may be several reasons why sparks and crackling within cavity (arcing) happens.
; E You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
; E You have left a fork or other metal utensil in the oven.
; E You are using a large amount of metal foil.
; E You are using a metal twist-tie.

Technical Specifications

	MS-1905C
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	750 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Power Consumption	1150 Watts

	MS-1907C / MS-1947C
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	800 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Power Consumption	1250 Watts

	MS-2507D	MS-2807C
Power Input	230 V AC, 50 Hz	
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	900 Watts	
Microwave Frequency	2450 MHz	
Power Consumption	1350 Watts	1300 Watts

; -Dimensions shown are approximate.

; -Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

ÖVINTÉZKEDÉSEK ANNAK ÉRDEKÉBEN, HOGY ELKERÜLJE A MIKROHULLÁM HATÁSAIT

Ne próbálja meg a készüléket nyitott ajtóval üzemeltetni, mivel ezzel kiténé magát a mikrohullám káros hatásainak. Nagyon fontos, hogy ne alakítsa át a biztonsági zárat.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő és az ajtó közé, illetve ügyeljen arra, hogy szennyeződés vagy esetleg tisztítószer ne rakodjon le a tömítés felületén.

Ha a készülék megsérült, ne használja azt. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaját tökéletesen be lehessen zárni, és hogy a készülék alábbi részei épek legyenek: (1) ajtó (görbe), (2) zsanérok és reteszek (törött vagy kilazult), (3) ajtó tömítés és a tömítő felületek.

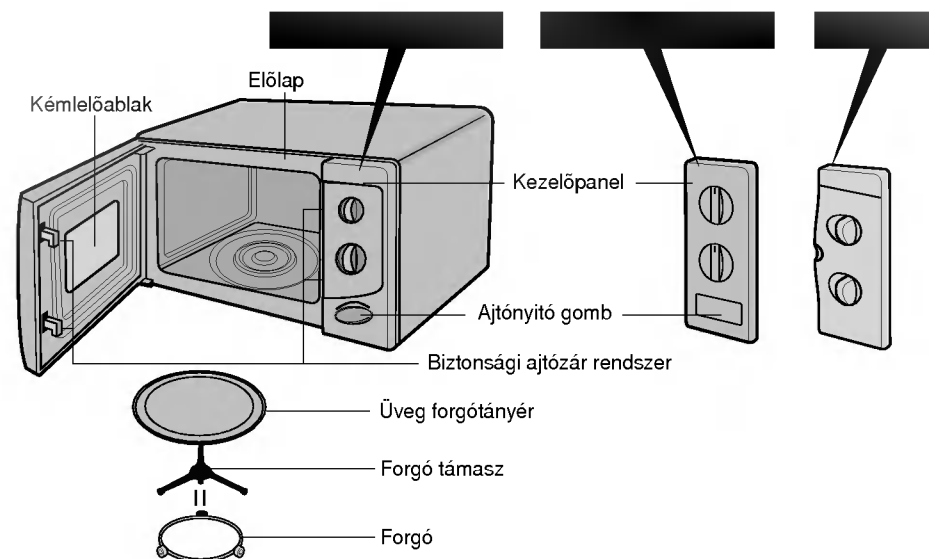
A készüléket csak szakképzett személy javíthatja.

Figyelem

Folyadékok, mint pl. leves, szósz, mikrohullámon történő melegítésekor előfordulhat, hogy azok látható buborék képződés nélkül forráspont fölé melegednek. Ekkor az edény megmozdítása hirtelen buborék képződést idézhet elő, és hirtelen forró sugárban törhet elő a folyadék az edényből. Ennek elkerülése végett:

1. Lehetőleg ne használjon egyenes oldalú, keskeny nyakú edényt.
2. Ne melegítse túl az ételt.
3. Kavarja meg az ételt akkor is mielőtt beteszi azt a sütőbe, és a főzési idő felénél is.
4. A melegítési idő letelte után hagyja az ételt rövid ideig a sütőben, majd kavarja meg, vagy rázza fel óvatosan és fogyasztás előtt ellenőrizze a hőmérsékletét (különösen cumisüvegek és bébiételek esetében).

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



Vegye ki a készüléket és az összes egyéb tartozékot a csomagolásból.

Készülékéhez az alábbi kiegészítőket mellékeljük:

Üveg forgótányér1 db

Forgó támasz1 db

Használati útmutató1 db

A készülék háztartási használatra készült. Kereskedelmi célokra használatát nem ajánljuk.

ÜZEMBE HELYZÉS

Készülékét az alábbi három egyszerű lépéssel helyezheti üzembe:

1. Vegye ki a dobozból az összes csomagolóanyagot és kiegészítőt.
2. Helyezze a sütőt az önnek megfelelő helyre, de ügyeljen arra, hogy a megfelelő szellőzés érdekében a készülék tetejénél és hátuljánál legalább 10 cm szabad hely maradjon. A készülék oldalait szabadon kell hagyni, hogy elegendő levegő juthasson a szellőző nyílásokhoz.

A sütő tetején található egy kimeneti nyílás. A nyílást lefedése a készülék meghibásodását eredményezheti.

3. Csatlakoztassa készülékét egy szabványos csatlakozó aljzatba. Bizonyosodjon meg arról, hogy legalább 10 amperes biztosíték védi a fázist, és ahhoz csak a mikrohullámú sütő van csatlakoztatva.

MEGJEGYZÉS:

- Ha készüléke nem megfelelően működik, húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt a konnektorból, majd rövid idő elteltével dugja azt vissza.
- A készülékét lehetőleg ne használja vendéglátóipari célokra.

Figyelem: A készüléket földelni kell!

A készülék vezetékai az alábbi színkódolás szerint vannak kialakítva

KÉK - NULLA
BARNÁ - FÁZIS
SÁRGA ÉS ZÖLD - FÖLDELÉS

Mivel a készülék hálózati csatlakozó kábelének színjelölései nem egyeznek meg a hálózati csatlakozó dugó színeivel, a csatlakoztatást az alábbiak szerint végezze el:

A KÉK vezeték az N betűvel jelölt vagy FEKETE színű vezetékhez kell csatlakoztatni.

A BARNÁ vezeték az L betűvel jelölt, vagy FIFOS színű jelölt vezetékhez kell csatlakoztatni.

A SÁRGA és ZÖLD vagy csak ZÖLD vezeték az E vagy a h jelű vezetékhez kell csatlakoztatni.

A MŰKÖDÉS ELLENŐRZÉSE

A készülék kicsomagolása után vizsgálja meg, hogy lát-e rajta szállításból eredő sérüléseket. Ez nagyon fontos, mivel a sérült készülékház lehetővé teszi a mikrohullámú energia környezetbe kerülését. Bizonyosodjon meg arról, hogy minden csomagoló anyagot eltávolított a készülékből. A kicsomagolás után ellenőrizze a készülék működését, majd ezt ismétlje meg minden alkalommal, amikor a sütő nem megfelelően működik.

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozó kábelt egy földelt konnektorba.
2. Tegye a forgótányért a készülékbe.
3. Tegyen egy pohár vizet (szobahőmérsékletűt) a forgótányérra.

4. Csukja be az ajtót.
5. Forgassa a POWER SELECT (teljesítmény választó) tárcsát maximális állásba.
6. állítsa a TIMER (időzítő) tárcsát 3-4 percre (megjegyzés: ekkor a készülék belső világítása világítani kezd, és a sütő működni kezd).
7. A főzési idő eltelte után, felhangzik egy jel (megjegyzés: a készülék belső világítása kialszik, és a sütő leáll).
8. Ha a készülék megfelelően működik, a víz meleg lesz.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDTETÉSE

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

1. Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe. Nyissa ki a készülék ajtaját, tegye az élelmiszert a forgótányérra.
2. Csukja be az ajtót.
3. állítsa a teljesítmény szabályozót a kívánt teljesítmény szintre. A 90 Wattól a maximumig 5 fokozatban állíthatja be a készülék teljesítményét. A teljesítmény választó az alábbi állásokba állítható.

MS-1907C/ MS-1947C/ MS-1905C	MS-2507D/ MS-2807C
90 Watt	100 Watt
☹ defrost	☹ defrost
360 Watt	400 Watt
600 Watt	650 Watt
max	max

(Minden érték a teljes teljesítmény megközelítő százalékában értendő.)

4. állítsa be az időzítőt a megfelelő főzési időre. A forgótányér elkezd forogni, és a főzés elkezdődik.
5. A beállított idő eltelte után a készülék csenget, és a belső lámpa kialszik.
6. Nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt tartalmazó edényt.
7. A főzés megszakításához egyszerűen nyissa ki az ajtót vagy forgassa vissza az időzítőt 0 állásba.

Megjegyzés: Az ajtó a főzés közben bármikor kinyitható az ajtónyitó gombbal. Ekkor megáll az időzítő és a mikrohullámú energia előállítás. Az ajtó becsukásával a főzés folytatódik míg a teljes főzési idő le nem telik. A főzés befejezésekor az időzítő 0 állásba kerül.

KIOLVASZTÁS ÚTMUTATÓ

A fagyasztott ételek kiolvasztása a mikrohullámú sütő egyik nagy előnye. A mikrohullámú sütőben történő kiolvasztás sokkal gyorsabb, mint a hűtőben történő kiolvasztás, és biztonságosabb mint a szobahőmérsékleten történő kiolvasztás, mivel nem kedvez a baktériumok szaporodásának.

Fontos hogy ügyeljen arra, hogy a kiolvasztás tovább tart mint a normál főzés.

Ellenőrizze az ételt a kiolvasztás során, és legalább egyszer fordítsa azt meg.

1. A teljesítményválasztó gomb segítségével válassza ki a kiolvasztás üzemmódot.
2. Az időzítő gombbal állítsa be az étel tömegét (kg).

Megjegyzés:

A készülék csak akkor kezd működni, amikor az időzítő gombot elforgatják.

A szabályozógombon lévő beosztás kg-ban értendő.

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYEK

Teljesítmény szint (Watt)		Használata
MS-2507D/ MS-2807C	MS-1907C/ MS-1947C/ MS-1905C	
max		<ul style="list-style-type: none"> • Víz forralás • Darált hús barnítása • Friss zöldség és gyümölcs főzése • Hal, hús, szárnyas főzése • Barnító edény előmelegítése
650	600	<ul style="list-style-type: none"> • Mindenféle újramelegítés • Hús és szárnyas sütése • Gomba, tengeri hal főzése • Sajtot és tojást tartalmazó ételek főzése • Sütemények sütése
400	360	<ul style="list-style-type: none"> • Tojás elkészítése • Húsok, szárnyasok főzése • Rizs, levesek elkészítése
☼ Defrost		<ul style="list-style-type: none"> • Mindenféle fagyasztott élelmiszer kiolvasztása • Vaj, csokoládé olvasztás • Kevésbé puha hússzeletek főzése
100	90	<ul style="list-style-type: none"> • Vaj és sajt puhítás • Fagyott jégkrém puhítása • Kelesztés

EDÉNYEK

A legtöbb üveg, üveg kerámia, és hőálló üvegedény tökéletes. A fémszélű edények azonban nem használhatók a mikrohullámú főzésre.

Bármilyen, mikrohullámú főzéshez használatos eszköznek ellenállónak kell lennie az ételből eredő magas hővel szemben. Számos olyan papírból és műanyagból készült hőálló eszköz van, amely egyaránt alkalmas mikrohullámú és hagyományos főzésre.

Sok hagyományos konyhai eszköz természetesen tökéletesen megfelelő.

Az eszközöket (agyag- és kőedények vagy porcelánok) ellenőrizze a sütőben. Helyezze az üres edényt a sütőbe és kapcsolja be azt egy percre. Állítsa az edényt egy vízzel telt mérőedény mellé a sütőbe. Ha az edény felforrósodik (vigyázzon, nehogy megégesse magát!), az edény mikrohullámú főzésre nem alkalmas.

Fém edények és mély tálcák nem megfelelőek. Visszaverik a mikrohullámú energiát, leárnyékolva ezzel az ételt. Az alufólia bevonatú kartonok (dobozok) szintén nem megfelelőek.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

BIZONYOSODJON MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK KI VAN KAPCSOLVA A TISZTÍTÁS MEGKEZDÉSE ELŐTT.

A készülék belsejét tartsa mindig tisztán és szárazon. általános szabályként tisztítsa meg a készüléket minden nap, kivéve ha nem használja azt.

BELSŐ FALAK

Egy nedves rongy segítségével távolítsa el minden szennyeződést és ételmaradékot az ajtó és a sütő közül. Ennek a területnek különösen tisztának kell lenni, annak érdekében, hogy az ajtó megfelelően csukódjon. A zsírcseppeket mosószeres szivaccsal törölje le, öblítse le tiszta vízzel, majd törölje szárazra. Ne használjon súroló kendőt, súroló szivacsot, illetve súroló szereket, mivel azok károsíthatják a sütő festett felületét. SOHA NE ÖNTSÖN VIZET A SÜTŐBE.

FORGÓ TARTÓRÉS Z

A készülék forgó tartórészét hetente egyszer mosószeres vízzel le kell mosni, megelőzve ezzel azt, hogy a zsíros szennyeződések gátolják a kerekek forgását.

AJTÓ

A készülék ajtaját és az ajtó tömítését mindig tisztán kell tartani. Csak meleg, mosószeres vizet használjon, majd törölje a felületet szárazra.

NE HASZNÁLJON SÚFOLÓ SZERT, ACÉL, VAGY MŰANYAG SÚFOLÓ SZIVAC SOT.

A fém részek karbantartása egyszerűbb, ha gyakran letörli azokat nedves ruhával.

KÜLSŐ BURKOLAT

A készülékház külseje festett fém. Enyhén mosószeres, melegviz es szivaccsal tisztítsa, öblítse le, majd törölje szárazra. A szellőző nyílásokba ne cseppenjen víz. Ha a teljesítmény szabályozó tárcsa szennyeződik, törölje le nedves ronggyal. **MINDIG BIZONYOSODHÓJON MEG ARRÓL, HOGY AZ AJTÓ TÖMITÉSE TISZTA.**

ÓVINTÉZKEDÉSEK

- Az ajtót ne próbálja meg kitámasztani, ne végezzen semmilyen javítást a készülék ajtaján, a kezelőpanelon, a biztonsági kapcsolón, illetve egyéb más részein sem. A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.
- A készüléket üresen ne üzemeltesse. Ha a készüléket nem használja, az a legjobb, ha mindig tart benne egy pohár vizet. A víz biztonságosan el fogja nyelni a mikrohullámú energiát, ha véletlenül mégis bekapcsolná a készüléket.
- Ne szárítson ruhát a mikrohullámú sütőben, mivel az megéghet, ha túl sokáig hagyja a készülékben.
- Ne melegítsen papírszalvétába csomagolt ételt, hacsak a szakácskönyv erre vonatkozó információt nem tartalmaz.
- A főzés során a szalvéta helyett ne használjon újságpapírt.
- Ne használjon fa edényeket. Felmelegedhetnek és elszesenedhetnek. Ne használjon fém és fémdíszítésű edényeket. Mindig távolítsa el a fém kötöző szalagokat. A fém edények hatására a készülék belsejében szikra keletkezhet, mely a készüléken súlyos sérüléseket okozhat.
- Újrahasznosított papírt ne használjon a készülékben, mivel az olyan szennyező anyagokat tartalmazhat, mely a főzés során tüzet okozhat.
- A forgótányért a főzés után ne tegye rögtön tisztítás céljából vízbe, mivel ezzel a tányér sérülését vagy törését okozhatja.
- Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Ha a megszokott ideig melegíti, az étel túlmelegedhet, vagy megéghet.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék úgy van elhelyezve valamely szilárd felületen, hogy a készülék elejétől legalább 8 cm-re van a felület széle.
- A főzés megkezdése előtt lyukassza ki a krumpli, az alma, és az ezekhez hasonló gyümölcsök vagy zöldségek héját.
- A tojást soha ne főzze egyben. Túl nagy nyomás keletkezhet a belsejében, ami végül szétrobbantja azt.
- A készülékben ne süssön zsírban.
- A főzés vagy a kiolvasztás megkezdése előtt vegye le az ételmezéről a műanyag csomagolást. Megjegyezzük azonban, hogy néhány ételt, a receptnek megfelelően, a melegítés, vagy a főzés során műanyag fóliával kell befedni.
- Ha füst keletkezne, hagyja zárva a sütő ajtaját, és kapcsolja ki, vagy áramtalanítsa a készüléket.
- Ha az ételmezsért eldobható műanyag edényben melegíti vagy főzi, ellenőrizze gyakran a sütőt, hogy az edény nem deformálódik-e.
- Ha a sütő ajtaja megsérül, ne üzemeltesse azt addig, míg egy szakképzett szerelő meg nem javítja azt.

- K.: Mi a baj, ha a sütő világítás nem kapcsol be?
 V.: Az égő kiégett.
 Az ajtó nincs megfelelően bezárva.
- K.: Miért távozik gőz a készülék szellőző nyílásain és/ vagy miért csepeg víz a készülék ajtajának alján?
 V.: A gőz teljesen természetesen keletkezik a főzés során. A készülék kifújja ezt a gőzt az oldalsó szellőző nyílásokon, némely esetben azonban ez a gőz a készülék ajtaján csapódik le, és a vízcseppek az ajtó alján csepegnek el. Ez teljesen normális és biztonságos.
- K.: A mikrohullámú energia áthatol a készülék üvegajtóján?
 V.: Nem. A fém ajtó visszaveri a hullámokat a sütő belsejébe. A lyukak, és a rések a fény bejutására szolgálnak, azokon a mikrohullámok nem jutnak át.
- K.: A készülék megsérül, ha üresen használják?
 V.: Igen. Soha ne használja a készüléket üresen.
- K.: Miért pukkan ki a tojás?
 A.: Tojás sütése vagy főzése közben a sárgája néha kipukkan a benne felgyülemelő gőznyomás hatására. Ennek elkerülése érdekében egyszerűen szúrja ki a tojás sárgáját egy fogpiszkálóval a főzés előtt. A tojást soha ne főzze egészben.
- K.: Mire szolgál a főzés letelte után az állásidő?
 V.: Az állásidő nagyon fontos. A mikrohullámú energia használatával a meleg az ételben

van, és nem a sütőben. Nagyon sok étel annyi mikrohullámú energiát vesz fel, hogy a főzés még azután is folytatódik, hogy az ételt kivette a készülékből. Az állásidő arra szolgál, hogy a húсок, nagyobb zöldségek, sütemények belseje is megfőjön, az étel külsejének túlfővése nélkül.

- K.: A készüléken miért nem főz mindig olyan gyorsan, ahogy ezt a szakácskönyv írja?
 V.: Ellenőrizze a szakácskönyvet ismét, hogy követte-e pontosan a benne leírtakat, és hogy megtalálja, hogy milyen változtatás okozta az időeltérést. A szakácskönyvek idő és teljesítmény beállításai csak javaslatok, annak érdekében, hogy a túlfőzés elkerülhető legyen ... a legáltalánosabb probléma a mikrohullámú sütő megszokása. Az élelmiszerek alakjának, méretének, súlyának és kiterjedésének függvényében változik a szükséges főzési idő. Saját ítélőképessége, és a szakácskönyv javaslata alapján állapítsa meg, hogy a mikrohullámú sütő süt-e olyan jól, mint a hagyományos sütő.
- K.: Miért alakulnak ki szikrák és íves kisülés a sütőben?
 V.: Számos oka lehet annak, hogy szikra keletkezik a sütőben.
- Fém részekkel rendelkező edényeket használ.
 - Kanalat, vagy más fém tárgyat hagyott az ételben.
 - Túl sok fém fóliát használ a sütő belsejében.
 - Fém kötözőszalagot használ.

MŰSZAKI ADATOK MINŐSÉGTANÚSÍTÁS

	MS-1905C
Teljesítmény igény	230 V AC 50 Hz
Érintésvédelmi osztály	II.
Kimenet (IEC705 NÉVLEGES SZABVÁNY)	750 Watt
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Teljesítményfelvétel	1150 Watt

	MS-1907C/ MS-1947C
Teljesítmény igény	230 V AC 50 Hz
Érintésvédelmi osztály	II.
Kimenet (IEC705 NÉVLEGES SZABVÁNY)	800 Watt
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Teljesítményfelvétel	1250 Watt

	MS-2507D	MS-2807C
Teljesítmény igény	230 V AC 50 Hz	
Érintésvédelmi osztály	I.	II.
Kimenet (IEC705 NÉVLEGES SZABVÁNY)	900 Watt	
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz	
Teljesítményfelvétel	1350 Watt	1300 Watt

- A feltüntetett méretek körülbelüli értékek.
- Mivel termékeinket folyamatosan fejlesztjük, ezért a műszaki adatok bejelentés nélkül változhatnak.

