



INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHENKI MIKROFALOWEJ

**MODEL : MS-1905C / MS-1907C□
MS-2807C / MS-1947C□
MS-2507D**



P/NO. 3828W5A0513

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions	3
Features Diagram.....	4
Installation	5
Operating Check	6
Operating procedure	6
Weight Defrost Guide	7
Microwave Power Levels	7
Cooking Utensils	8
Cleaning and Care	8
Precautions	9
Questions and Answers	10
Technical Specifications	11

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

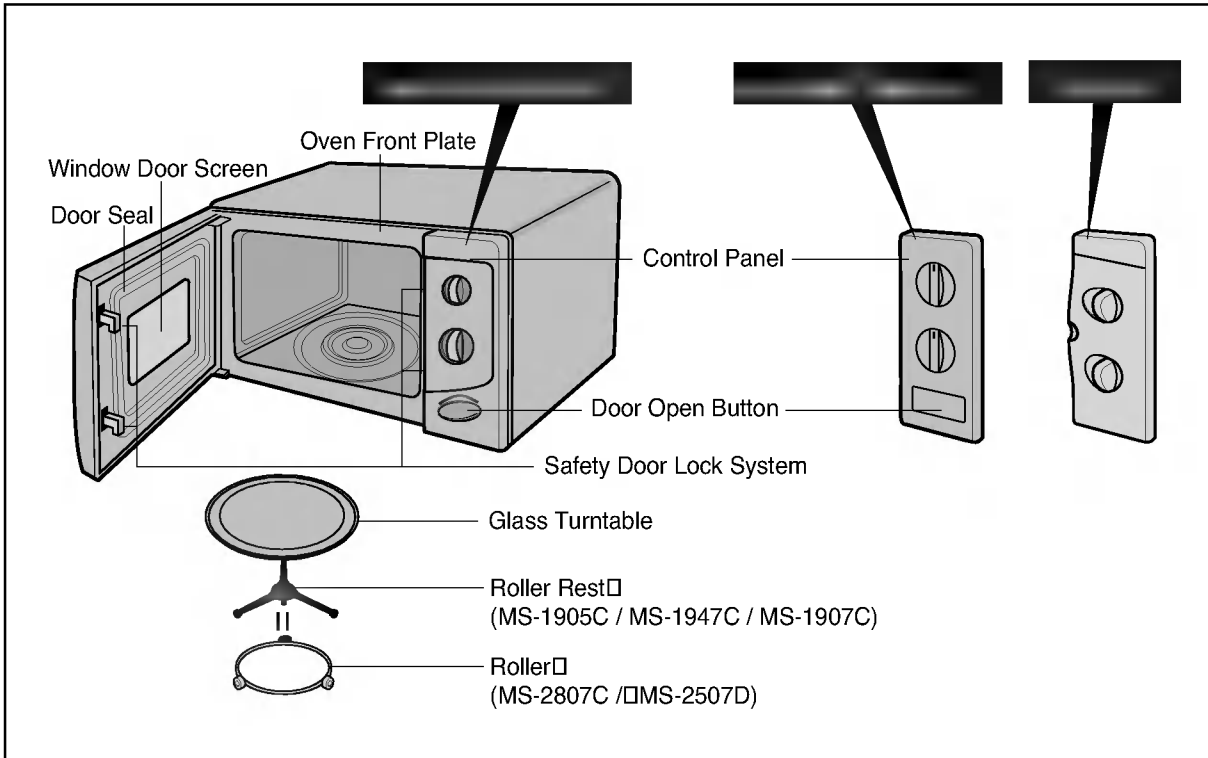
The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

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 \perp .

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.
NOTE: The oven starts cooking as soon as the timer knob is turned. Each number represents minutes. To ensure accurate timing, it is advisable to turn the timer knob slightly passed the desired cooking time and then back to the proposed setting.
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-1947C/MS-1905C/MS-1907C	
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

- 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.
- 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.
- Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
- Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 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.
- Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 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.
- Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 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.
- If smoke is observed keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
- 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.
- If the oven door is damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.

QUESTIONS AND ANSWERS

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

- A. Light bulb has blown.
 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.
- You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
 - You have left a fork or other metal utensil in the oven.
 - You are using a large amount of metal foil.
 - 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
Outside Dimensions (WXHDXD mm)	483 X 285 X 334
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
Outside Dimensions (WXHDXD mm)	483 X 285 X 334
Power Consumption	1250 Watts

	MS-2507D
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	900 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (WXHDXD mm)	508 X 303 X 374
Power Consumption	1350 Watts

	MS-2807C
Power Input	230 V AC, 50 Hz
Output (IEC 705 RATING STANDARD)	900 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (WXHDXD mm)	530 X 322 X 385
Power Consumption	1300 Watts

- Dimensions shown are approximate.
- Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

UWAGA
PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE !
UNIKAJ NAPROMIENIOWANIA
Z GENERATORA MIKROFALOWEGO
LUB INNYCH CZĘŚCI
PRZENOSZĄCYCH
ENERGIĘ MIKROFALOWĄ !

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	4
Zasady bezpieczeństwa	4
Dane techniczne	6
Instalacja.....	6
Naczynia bezpieczne w użyciu w mikrofalach	9
Poziomy mocy w kuchence mikrofalowej.....	10
Wskazówki pomocnicze	10
Czyszczenie i utrzymanie	11
Pytania i odpowiedzi	12

WPROWADZENIE

Gratulujemy Państwu nabycia nowoczesnej kuchenki mikrofalowej. Urządzenie to, używane zgodnie z niniejszą instrukcją, zapewni Państwu długotrwałą i bezawaryjną pracę.

Mikrofale są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz świetlnych. Wszystko emituje mikrofałe - zlew kuchenny, czajnik na herbatę, a nawet ludzie. Zwykle mikrofałe rozchodzą się na zewnątrz, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu.

Państwa kuchenka mikrofalowa, jednak, jest skonstruowana w taki sposób, że wykorzystuje energię mikrofał. Elektryczność jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe przez magnetron, a fale są wysyłane do komory grzewczej przez otwory w ściankach kuchenki. Obrotowy talerz lub pojemnik znajduje się na spodzie komory. Mikrofałe nie mogą przejść przez metalowe ściany kuchenki, ale mogą przenikać takie materiały jak szkło, porcelana, papier oraz materiały, z których zrobione jest wyposażenie używane w kuchenkach mikrofalowych. Mikrofałe nie podgrzewają naczyń, chociaż ostatecznie stają się one gorące od ciepła emitowanego przez żywność.

Mikrofale są przyciągane przez wilgoć w żywności powodując, że cząsteczki wody drgają z częstotliwością 2450 milionów razy na sekundę. Drgając ocierają się między sobą, a tarcie powoduje wyzwalańie ciepła w produktach.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Państwa kuchenka mikrofalowa jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, kuchenka automatycznie przestaje emitować mikrofałe. Do czasu zamiany energii mikrofał na ciepło, w procesie podgrzewania żywności, wszystkie mikrofałe zostają zużyte i dlatego nie ma żadnych ich pozostałości w produktach podgrzewanych w kuchenke mikrofalowej.

Bezpieczną i bezawaryjną pracę kuchenki zapewnicie Państwo, przestrzegając następujących podstawowych zasad:

1. Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona **wyłącznie do użytku domowego**. Nie zaleca się jej użytkowania w gastronomii.
2. **Nie wolno używać kuchenki z otwartymi drzwiczkami**, ponieważ taka praca może spowodować szkodliwą ekspozycję na promieniowanie mikrofalowe.
3. Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią kuchenki a jej drzwiami ani pozwolić na zbieranie się brudu lub środka czyszczącego na powierzchniach uszczelek, gdyż może to doprowadzić do uchodzenia energii mikrofalowej na zewnątrz.

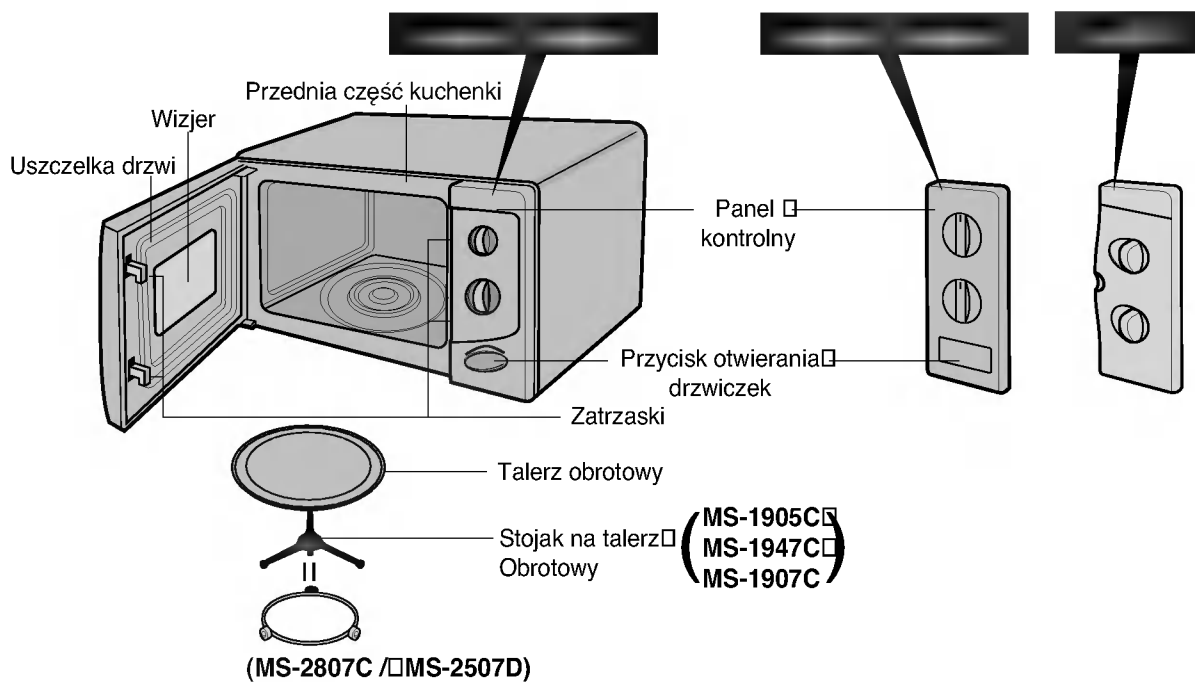
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

4. **Nie wolno używać uszkodzonej kuchenki.** Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było uszkodzeń na drzwiach (skrzywione), zawiasach i zatrzaskach (złamane lub obłuzowane) oraz uszczelkach.
5. **Nie wolno używać pustej kuchenki.** Najbezpieczniej jest pozostawić szklankę wody w komorze, gdy nie ma być używana. Woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową, w razie przypadkowego włączenia kuchenki.
6. Nie wolno na siłę otwierać, samowolnie regulować lub naprawiać drzwi, panelu kontrolnego, wewnętrznych zamków bezpieczeństwa lub innych części kuchenki. Naprawy powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowaną obsługę serwisową.
7. Należy zawsze sprawdzać, czy czasy grzania są ustawione odpowiednio, ponieważ przegrzanie żywności może spowodować pożar lub uszkodzenie kuchenki.
8. Nie należy używać drewnianych pojemników, gdyż mogą się zwęglić.
9. **Nie wolno używać metalowych pojemników** ani pojemników ceramicznych metalizowanych (połączanych, posrebrzanych). Zawsze trzeba odkręcić metalowe pokrywki słoików. Metalowe przedmioty w kuchence mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego (iskrzenie).
10. Nie należy podgrzewać żywności zawiniętej w papierowy ręcznik, chyba że przewodnik kulinarny tak poleca. Nie wolno używać gazet zamiast papierowych ręczników>
11. Nie należy używać papieru z makulatury, gdyż może zawierać zanieczyszczenia powodujące iskrzenie i zapalenie pod wpływem temperatury.
12. Należy usunąć plastikowe opakowanie z żywności przed podgrzewaniem lub rozmrażaniem. Prosimy jednak zwrócić uwagę, że zgodnie z przewodnikiem kulinarnym niektóre produkty warto owinać plastikową folią.
13. Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach z plastiku, papieru lub innego palnego materiału, należy sprawdzać często, czy się nie stopił lub nie zapalił.
14. Nie wolno doprowadzać tłuszczu do wrzenia w kuchence mikrofalowej.
15. **Uwaga !** Płyny gotowane w kuchence mikrofalowej mogą zostać doprowadzone do punktu wrzenia bez jakichkolwiek oznak wrzenia (bez bąbelków). Przy wyciąganiu pojemnika z kuchenki, może nastąpić nagłe pojawienie się bąbelków pary. Gorący płyn może gwałtownie prysnąć. Nie wolno przegrzewać płynów. Warto zamieszać płyn przed włożeniem pojemnika do kuchenki oraz ponownie w trakcie podgrzewania. Należy unikać naczyń z wąskimi szyjkami.
16. Nie wolno używać kuchenki do suszenia odzieży, gdyż podgrzewana zbyt długo może się zwęglić lub zapalić.
17. Obrotowy talerz może obracać się w którąkolwiek ze stron. Nie należy myć obrotowego talerza, zanurzając go w wodzie zaraz po zakończeniu podgrzewania. gdyż może pęknąć.
18. Należy zachować ostrożność, wyciągając naczynia z kuchenki po zakończonym podgrzewaniu. Niektóre materiały pochłaniają ciepło pochodzące z żywności i zrobione z nich naczynia mogą być bardzo gorące.
19. Podczas pracy kuchenki wywietrznik może się nagrzać, a z otworów wentylacyjnych może wydostawać się para wodna. Jest to zjawisko normalne.
20. Instalując kuchenkę, trzeba zagwarantować, by nie wystawała poza krawędź powierzchni, na której stoi. Uniemożliwi to przewrócenie i upadek urządzenia.
21. Jeżeli kuchenka zaczęła dymić, nie należy od razu otwierać drzwiczek, lecz najpierw wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci.

DANE TECHNICZNE

CHARAKTERYSTYKI	MS-1905C	MS-1907C	MS-1947C	MS-2507D	MS-2807C
Zasilanie	230V AC, 50Hz	230V AC, 50Hz	230V AC, 50Hz	230V AC, 50Hz	230V AC, 50Hz
Moc wyjściowa	750 Watts	800 Watts	800 Watts	900 Watts	900 Watts
Częstotliwość fal	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Zewnętrzne wymiary					
szerokość	483 mm	483 mm	483 mm	508 mm	530 mm
wysokość	285 mm	285 mm	285 mm	303 mm	322 mm
głębokość	334 mm	334 mm	334 mm	374 mm	385 mm
Zużycie prądu	1150 Watts	1250 Watts	1250 Watts	1350 Watts	1300 Watts

INSTALACJA



INSTALACJA

1. Wyciągnij kuchenkę i wszystkie akcesoria pomocnicze z kartonu. Kuchenka powinna być zapakowana z następującymi materiałami:

Szklany talerz obrotowy1szt

Stojak na talerz obrotowy1szt

Instrukcja obsługi1szt

2. Umieść kuchenkę w wybranym miejscu, upewniając się, że istnieje przynajmniej 10cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i za nim, co umożliwi poprawną wentylację. Ścianki kuchenki nie powinny do niczego przylegać, aby istniał wentylujący ciąg powietrza. Wywietrznik umiejscowiony jest na szczycie bądź ściankach urządzenia i zatkany może spowodować uszkodzenie kuchenki.

3. Podłącz kuchenkę do standardowego gniazdka 230 V. Upewnij się, że obwód elektryczny ma przynajmniej 10 A i że kuchenka mikrofalowa jest jedynym urządzeniem w tym obwodzie.

UWAGA: Jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, odłącz ją od gniazda i podłącz jeszcze raz.

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE !

Po rozpakowaniu sprawdź, czy kuchenka nie została uszkodzona podczas transportu. Jest to bardzo ważne, ponieważ uszkodzenie kuchenki może spowodować emisję mikrofal na zewnątrz. Upewnij się, że usunąłeś wszystkie elementy opakowania, które znajdowały się wewnątrz kuchenki.

Poniższy test sprawdza poprawność działania kuchenki. Przeprowadź go po rozpakowaniu produktu, a także za każdym razem, gdy kuchenka nie działa właściwie.

1. Włącz wtyczkę do gniazdka z uziemieniem.
2. Umieść talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.
3. Umieść wewnątrz kuchenki na talerzu obrotowym kubek z wodą o temperaturze pokojowej.
4. Dokładnie zamknij drzwi.
5. Ustaw pokrętkę mocy na pozycję **MAX**.
6. Ustaw zegar na 3 - 4 minuty. (Uwaga: lampka kuchenki zapali się i rozpocznie się podgrzewanie mikrofalami).
7. Gdy upłynie ustawiony czas, usłyszysz sygnał dźwiękowy. (Uwaga: lampka kuchenki zgaśnie i zakończy się podgrzewanie mikrofalami).
8. Jeżeli kuchenka działa poprawnie, to woda w kubku będzie gorąca.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Państwa kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana w taki sposób, by być tak łatwa w obsłudze, jak to jest możliwe. Używanie kuchenki zgodnie z poniższymi instrukcjami pozwoli na jej efektywną pracę.

- Umieść żywność w odpowiednim naczyniu, otwórz drzwiczki kuchenki i postaw naczynie w komorze grzewczej na talerzu obrotowym i zamknij drzwiczki.
- Ustaw pokrętkiem odpowiedni poziom mocy dla przygotowywanej potrawy. Możesz wybrać spośród pięciu poziomów.

POZIOMY MOCY (W)	
MS-1907C/MS-1947C/MS-1905C	MS-2507D/MS-2807C
90 Watt	100 Watt
☼☼ rozmrażanie	☼☼ rozmrażanie
360 Watt	400 Watt
600 Watt	650 Watt
max	max

- Ustaw pokrętkiem zegara wymagany czas grzania. Talerz zacznie się obracać i kuchenka rozpocznie pracę zaraz po przekręceniu pokrętła.
- Po upływie ustalonego czasu słychać będzie sygnał, pokrętło zegara powróci do pozycji 0 kuchenka się wyłączy.
- Otwórz drzwiczki i wyciągnij żywność z kuchenki.
- By zakończyć podgrzewanie przed upływem ustalonego czasu, wystarczy otworzyć drzwiczki lub przekręcić pokrętło zegara do pozycji 0.

UWAGA:

- Każda cyfra reprezentuje wartość w minutach. By zapewnić odpowiedni wybór czasu zaleca się przekręcić pokrętło lekko poza wybrany czas, a następnie w drugą stronę dokładnie na daną wartość.
- Można otworzyć drzwiczki podczas podgrzewania, naciskając przycisk otwierania drzwiczek. Otwarcie drzwi podczas pracy kuchenki powoduje automatyczne przerwanie pracy i zatrzymanie czasu. Po zamknięciu drzwiczek kuchenka wznowi pracę aż do upływu nastawionego czasu, po upływie którego pokrętło powróci do pozycji 0.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

ROZMRAŻANIE

Rozmrażanie żywności jest jednym z atutów kuchenek mikrofalowych. Rozmrażanie w kuchence jest szybsze niż w lodówce i bezpieczniejsze niż rozmrażanie w temperaturze pokojowej, ponieważ nie sprzyja rozwojowi szkodliwych bakterii. Należy pamiętać, że proces rozmrażania potrzebuje więcej czasu niż zwykle podgrzewanie.

- Ustaw pokrętko wyboru poziomu mocy w pozycji rozmrażania (☞).
- Ustaw wagę produktu, przekręcając pokrętko wyboru czasu do odpowiedniej pozycji.

UWAGA:

- Kuchenka zaczyna pracować zaraz po przekręceniu pokrętła wyboru czasu.
- Każda cyfra na skali wagowej reprezentuje wartość w kilogramach.
- Zaleca się obrócić żywność przynajmniej raz podczas rozmrażania.

NACZYNIA BEZPIECZNE W UŻYCIU W MIKROFALACH

- Większość szklanych, ceramicznych i żaroodpornych naczyń doskonale nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej. Jednakże nie należy używać naczyń z metalowym ornamentem.
- Wszelkie naczynia, które mają być używane w kuchence mikrofalowej, muszą wytrzymać bardzo wysoką temperaturę wytwarzaną przez żywność. Istnieje wiele żaroodpornych naczyń z papieru i plastiku, których można używać zarówno w tradycyjny, jak i mikrofalowych kuchenkach.
- Wiele tradycyjnych naczyń kuchennych, oczywiście, może być z powodzeniem używane w kuchence mikrofalowej. Żeby sprawdzić, czy dana zastawa stołowa lub naczynie jest bezpieczne w użyciu w mikrofalach, wystarczy przetestować je w kuchence. Połóż wątpliwe naczynie obok szklanej miski z wodą w komorze grzewczej. Podgrzewaj przy wysokiej mocy przez 1 minutę. Jeżeli woda podgrzała się, a naczynie pozostało chłodne, może być ono z powodzeniem użyte w kuchence, mikrofalowej. Natomiast gdy woda nie zmieni temperatury, a naczynie się rozgrzeje, oznacza to, że pochłonęło ono większość energii mikrofal, a więc nie jest przydatne w kuchenkach mikrofalowych.
- Naczynia metalowe i głębokie pojemniki nie są odpowiednie do kuchenek mikrofalowych, gdyż zatrzymują energię mikrofal z dala od produktów. Podobnie bezużyteczne są kartony wyściełane folią aluminiową.

POZIOMY MOCY W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Poziom mocy [W]		Wykorzystanie
MS-2507D/MS-2807C	MS-1947C/MS-1905C/MS-1907C	
max		<ul style="list-style-type: none">• Gotowanie wody• Opiekanie siekanej wołowiny• Gotowanie świeżych owoców i warzyw• Pieczenie ryb, mięsa i drobiu• Wstępne podgrzewanie potraw
650	600	<ul style="list-style-type: none">• Odgrzewanie• Pieczenie mięsa i drobiu• Smażenie grzybów i skorupiaków• Podgrzewanie potraw zawierających ser i jaja
400	360	<ul style="list-style-type: none">• Pieczenie ciast• Gotowanie jaj• Gotowanie mięsa i drobiu• Gotowanie kremów z jaj i mleka• Gotowanie ryżu i zup
** rozmrażanie		<ul style="list-style-type: none">• Rozmrażanie• Topienie masła i czekolady• Gotowanie twardszych kawałków mięsa
100	90	<ul style="list-style-type: none">• Zmiękczenie masła i sera• Zmiękczenie lodów• Wyrastanie ciasta drożdżowego

WSKAZÓWKI POMOCNICZE

W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów i przyjemnego gotowania, radzimy przeczytać uważnie przewodnik kulinarny.

- Przy określaniu czasu podgrzewania dla poszczególnych produktów, zacznij od ustawienia czasu minimalnego i sprawdzaj stan żywności od czasu do czasu podczas podgrzewania. Potrawy łatwo przypalić, gdyż mikrofałe podgrzewają bardzo szybko.
- Mniejsze produkty lub potrawy o niskiej zawartości wody mogą się nadmiernie wysuszyć i stwardnieć jeśli będą podgrzewane zbyt długo.
- Przed gotowaniem jaj zbij ich skorupkę. W przeciwnym wypadku jaja mogą zostać rozerwane podczas podgrzewania.
- W przypadku podgrzewania produktów takich, jak jabłka, ziemniaki, wątróbki, itp. Nie zapomnij poprzekłuwać skóry w kilku miejscach, by zapobiec ich rozerwaniu w kuchence.

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

PRZED CZYSZCZENIEM UPEWNIJ SIĘ, ŻE KUCHENKA JEST WYŁĄCZONA

Utrzymuj wnętrze kuchenki czyste i suche. Czyść kuchenkę każdego dnia, chyba że nie jest używana.

ŚCIANY WEWNĘTRZNE

Usuń wszystkie okruchy i resztki żywności z przedniej części kuchenki i drzwi. Przestrzeń styku drzwiczek musi być szczególnie czysta, by zapewnić szczelne ich zamknięcie. Usuń tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie spłucz i wysusz. Nie używaj ostrych ścierek, szczotek ani ściernych środków czyszczących, bo mogą porysować pomalowaną powierzchnię kuchenki.

NIGDY NIE WLEWAJ WODY DO KUCHENKI.

DRZWICZKI

Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Użyj letniej mydlanej wody, spłucz i wysusz drzwiczki starannie.

NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH JAK PROSZKI ANI PLASTIKOWYCH LUB STALOWYCH SZPACHELEK DO CZYSZCZENIA.

Części metalowe wycieraj często wilgotną szmatką.

ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE POWIERZCHNIE USZCZELEK SĄ CZYSTE.

CZĘŚCI ZEWNĘTRZNE

Obudowa jest metalizowana. Czyść ją letnią mydlaną wodą, spłucz i wytrzyj suchą miękką szmatką. Nie nalej wody do wywietrzników. Jeżeli przewód elektryczny zabrudził się, wytrzyj go wilgotną szmatką.

STOJAK NA TALERZ OBROTOWY

Powinien być wyjmowany i myty w gorącej mydlanej wodzie przynajmniej raz w tygodniu, aby tłuszcz nie blokował obrotowych rolek.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

1. Co się stało, gdy wewnętrzne światło się nie pali ?

- Przepaliła się żarówka.
- Drzwiczki nie są zamknięte.

2. Dlaczego para wydostaje się z wywietrznika lub woda kapie u spodu drzwi ?

Para z reguły wytwarza się podczas podgrzewania żywności. Kuchenka wyprowadza parę na zewnątrz przez wywietrzniki. Czasami para skrapla się na drzwiczkach i krople wypływają u spodu. Jest to zjawisko normalne i bezpieczne.

3. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach ?

Nie. Metalowy ekran odbija energię z powrotem do komory. Wizjer jest tak skonstruowany, by przepuszczać światło, ale nie mikrofałe.

4. Czy używanie pustej kuchenki może ją uszkodzić ?

Tak. Nigdy nie włączaj jej, gdy jest pusta.

5. Czemu jajka czasem się rozrywają ?

Podczas podgrzewania we wnętrzu jajka tworzy się para napierająca od wewnątrz na skorupkę. By zapobiec rozerwaniu, nakłuj skorupkę przed podgrzaniem. Nigdy nie gotuj jajek bez przekłucia skorupki.

6. Po co zaleca się "dojrzwianie" po wyjęciu potraw z kuchenki ?

"Dojrzwianie" jest bardzo ważne. Przy podgrzewaniu mikrofalami, ciepło wytwarza się nie w kuchence, a w żywności. Wiele produktów wyzwala tyle ciepła, że może kontynuować grzanie nawet po wyjęciu z kuchenki. "Dojrzwianie" kawałków mięsa, dużych warzyw i ciast zapewni dogrzanie ich wewnętrznych partii bez przypalania powierzchni.

7. Dlaczego moja kuchenka nie zawsze grzeje tak szybko, jak wskazuje przewodnik kulinarny ?

Sprawdź dokładnie przepis jeszcze raz, upewnij się że postępowalesz zgodnie ze wskazówkami i spróbuj znaleźć przyczyny różnic czasowych. Czasy w przewodniku są skalkulowane tak, by zapobiec przegrzaniu żywności. Różnice w kształcie, wielkości i wymiarach produktów mogą także wymagać dłuższych czasów grzania. Kieruj się własnym sądem co do tego, czy potrawa jest już gotowa, sugeruj się tylko przewodnikiem, tak jak to zwykle robisz w przypadku konwencjonalnej kuchenki.

8. Dlaczego w kuchence pojawiają się trzaski i iskrzenie ?

Może być wiele powodów powstawania trzasków i iskrzenia (zjawisko łuku elektrycznego).

- Używasz naczyń, które mają metalowe lub metaliczne części.
- Pozostawiłeś widelec lub inny przedmiot metalowy w kuchence.
- Używasz duże ilości metalowej folii.
- Używasz metalowych pokrywek do stoików.
- Pracuje pusta kuchenka z umieszczonym w środku opiekaczem.

