ГРИЛЬДІ ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯЛЫ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

KA

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАМАСЫ

ПЕШІҢІЗДІ ІСКЕ ҚОСПАС БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАМАСЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

MC-7844N
MC-7844NS
MC-7844NR
MC-7844NRS

P/No: 382885A0006

Сақтандыру

Микротолқынды энергияның асырмалы әсерін болдырмау үшін қажетті қауіпсіздік шаралары

Есікше механизміне енгізілген блоктаушы түйіспелерінің арқасында Сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол блоктаушы түйіспелер есікшені ашқан кезде тағам әзірлеудің кез келген режиімдерінің автоматты түрде өшірілуін қамтамасыз етеді, себебі, оны микротолқынды пеш жағдайында жүзеге асырмаса, Сізге зиянды микротол0ынды энергия әсер етуі мүмкін.

Блоктаушы түйіспелерімен ешнәрсе істемеу өте маңызды.

KA

Пеш есікшесі мен алдыңғы панель арасында ештеңені қалдырмаңыз және тамақ қалдықтарына немесе тазалаушы заттардың қалдықтарына тығыздаушы беттерге жинақталып қалмауын қадағалап отырыңыз.

Дұрыс жұмыс істемейтін пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесі нің тығыз жабылуы мен келесілердің : (1) Есікшенің (майысып қалуы), (2) Топсалар мен ілгектерінің (сынып қылған немесе босап қалған), (3) есікшенің тығыздаушылар және тығыздаушы беттерінің зақымдалмауы өте маңызды.
Пешті микротолқынды құрал-жабдықтар бойынша білікті мамандардан өзге ешкім баптамауға немесе жөндеуге құқылы емес.

⚠ Ескерту

Әрдайым тамақтың әзірлену уақытын дұрыс қоғаныңызды тексеріп жүріңіз, себебі тым ұзақ әзірлеу тамақтың өртеніп, нәтижесінде пештің зақымдалуына әкеп соғуы мүмкін.

Микротолқынды пешіңізде сұйықтықтарды, мысалы, сорпаларды, соустар мен сусындарды қыздырған кезде сұйықтық көзге көрінетін буланусыз қайнау температурасынан жоғары деңгейге дейін қызып кетуі мүмкін. Ол қызып кеткен сұйықтықтың кенет қайнап кету себебі болуы мүмкін. Ондайцды болдырмау үшін, келесі шараларды орындау қажет:

1. Аузы тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланбау.

2. Сұйықтықты тым қыздырмау.

3. Ыдысты пешке қоймас бұрын сұйықтықты алдын-ала араластырып, қыздыру уақытының жартысы өткеннен кейін қайта араластыру қажет.

4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты біраз уақыт пеш ішінде қалдырыңыз, содан кейін ғана сұйықтықты абайлап қайтадан араластырыңыз немесе ыдысты сілкіңіз де, күйіп қалмас үшін пайдаланар алдында сұйықтықтың температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалар тамағы құйылған ыдыстарға қатысты).

⚠ Ескерту

Әрдайым ізірлеп болғаннан кейін ыдысты біраз уақыт пеш ішінде қалдырыңыз және асты пайдаланар алдында сұйықтықтың температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалар тамағы құйылған ыдыстарға қатысты).

BZ03

Мазмұны

Микротолқынды пеш қалай істейді

Микротолқындар радио мен теледидарда қолданылатын немесе әдеттегі күн жарығына ұқсас электрмагниттік толқындық энергияның бір түрі болып табылады. Әдетте электртолқындар атмосфера арқылы сыртқа қарай тарап, кеңістікте ізсіз жоғалып кетеді. Дегенмен, микротолқынды пеште микротолқындардың энергиясын пайдалану мүмкіндігін беретіндей етіп жасалған магнетрон бар. Магнтронға берілетін электр қуаты микротолқынды энергияны туындау үшін қолданылады. Ол микротолқындар ас әзірлеу бөліміне пеш ішіндегі саңылаулар арқылы жіберіледі. Пештің астыңғы бөлігінде айналмалы немесе жылжымайтын астау орнатылған. Микротолқындар пештің темір қабырғаларынан өте алмайды, бірақшыны, фарфор және қағаз сияқты – микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз ыдыс жасалатын материалдардан өтеді. Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, дегенмен, ішінде ас әрленіп отырған ыдыс нәтижесінде ас ішінде туындайтын энргия салдарынан ысиды.

Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техниканың ең қауіпсіз түрлерінің бірі болып табылады. Есікшесі ашыла салысымен пеш микротолқындарды туындауды автоматты түрде тоқтатады. Асқа енгенде микротолқынды энергия толықтай жылу энергиясына түрленеді, бұл жағдайда Сізге асты тұтыну барысында зиян келтіре алатын ешқандай «қалдықты» энергия қалмайды.

Сақтандыру 2
Мазмұны 3
Қаптамадан алып шығу және орнату 4 ~ 5
Сағатты орнату 6
Балалардан блоктау 7
Төмен қуатпен ас әзірлеу 8
Микротолқынды қуат дәрежелері 9
Екі кезеңде даярлау 10
Жедел бастау 11
Даярлау уақытын көбейту және азайту 12
Тағамды грилде даярлау 13
Конвекция режиміндегі алдын-ала ысыту 14
Конвекция режиміндегі ас әзірлеу 15
Грильмен үйлестіре отырып ас әзірлеу 16
Конвекциямен үйлестіре отырып ас әзірлеу 17
Өнімдерді автоматты жібіту 18 ~ 19
Асты автоматты әзірлеу 20 ~ 23
Орыс аспазшысы 24 ~ 30
Кәуап 31 ~ 32
Ұршық Монтаж 33
Ұршық Орнату және қолдану 34
Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар 35 ~ 36
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс 37
Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы 38 ~ 40
Өте жиі туатын сұрақтарға жауаптар 41
Желі айырын монтаждау жөніндегі ақпарат/ Техникалық сипаттамалар 42

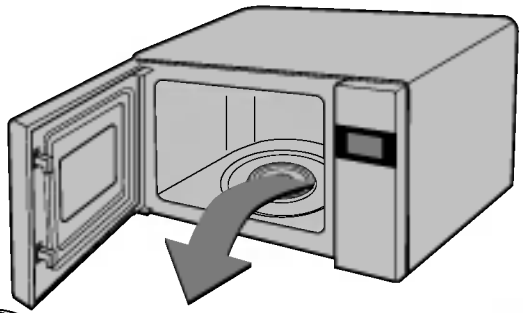
KA

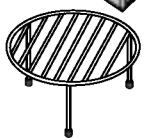
Қаптамадан алып шығу

және орнату

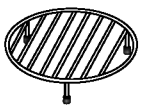
Төменгі екі бетте келтірілген негізгі нұсқауларды орындай отырып, Сіз тез арада пешті орнатып, оның іске жарамдығын тексере аласыз. Пештің орнату орындары жөніндегі нұсқауларға ерекше назар аударуыңызды сұраймыз. Пешті қаптамадан алып шығу барысында Сіз оның ішінен өзімен бірге жеткізілетін барлық керек-жарақтардың және қаптама материалдарының алынғанына көз жеткізіңіз. Пешіңіз жеткізу барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

1 Пешіңізді қаптамадан алып шығып, оны тегіс горизонталды бетке орналастырыңыз.





ЖОҒАРҒЫ ТОР

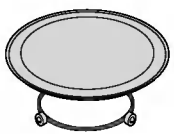


ТӨМЕНГІ ТОР



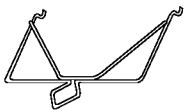
МЕТАЛЛ АСТАУ

ШЫНЫ АСТАУДЫ

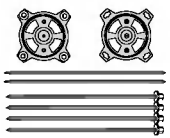


АЙНАЛМАЛЫ САҚИНАНЫ

ТЕК MC-7844NR/MC-7844NRS АРНАЛҒАН

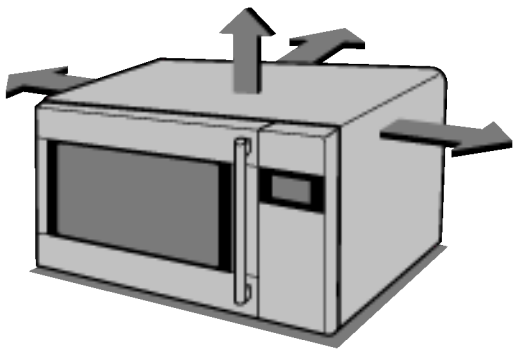


КӨСЕУ



АЙНАЛМА ҰРШЫҚ

2 Пешті өзіңіз тңдаған, еденнен кем дегенде 85 см биіктіктегі тегіс горизонталды бетке орналастырыңыз, бірақ жеткілікті ауа айналымын қамтамасыз ету үшін үстінен кем дегенде 20 см, артқы жағынан кем дегенде 10 см құрайтын саңылау қалдырыңыз. Пешті абайсызда еденге құлатып алмас үшін, есікшенің алдыңғы беті пеш орналастырған бет шетінен ішке қарай кем дегенде 8 см болуын қамтамасыз етіңіз.
Пештің үстінде немесе жан қабырғаларында желдету саңылаулары бар. Ол саңылауларды жауып қалу пештің зақымдалуына әкеп соғуы мүмкін.

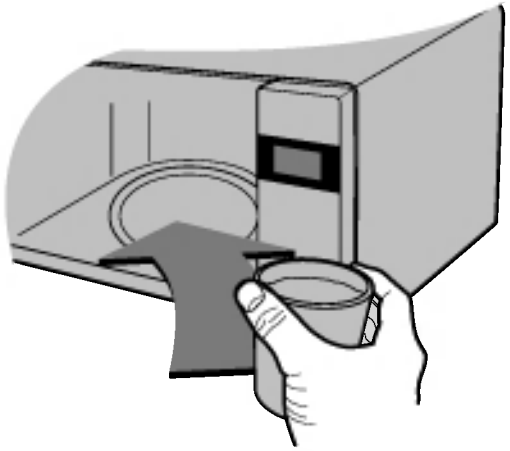


БҰЛ ӨНІМ АСТЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ӘЗІРЛЕУГЕ АРНАЛМАҒАН

3 Пешіңізді ауыспалы тоқтың стандартты көзіне қосыңыз. Пеш қорегі бөлек желіден болуын қамтамасыз етіңіз. **Пешіңіз қажетті түрде жұмыс істемесе, желілік жалғағышты көзден суырып алып, қайта қосыңыз.**

4 **ЕСІКШЕ ТҰТҚАСЫН** тартып пешіңізді ашыңыз Пешке **АЙНАЛМАЛЫ САҚИНАНЫ** орналастырып, сақианаға **ШЫНЫ АСТАУДЫ** қойыңыз.

5 **Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа** 300 мл су құйыңыз. Оны **ШЫНЫ АСТАУДЫ** есікшені жабыңыз. Қандай ыдысты пайдалануға балатыны жайлы күмәніңіз болса, 37 бетті қараңыз.



6 **Стоп/Сброс** түймесін басып, одан кейін пештің 30 секунд жұмыс істеу режимін қөосу үшін **Старт** түймесін бір рет басыңыз.



7 **ДИСПЛЕЙДЕ** 30 секундтық уақыт мерзімінің кері саналуы басталады. Ол нольге жеткенде, дыбыстық белгі беріледі. Ескішені ашып, су температурасын тексеріңіз. Пешіңіз дұрыс жұмыс істесе, су жылы болуы тиіс. **Ыдысты алған кезде абай болыңыз, ол өте ыстық болуы мүмкін.**



ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ӘЗІР

8 Балалар тамағы салынған бөтелкелер мен ыдыстардың ішіндегісін балаларға берер алдында араластыру немесе сілкілеу және күйіп қалмау үшін температурасын тексеру қажет.

КА

Сағатты
орнату

Сіз сағатты 12 сағатты немесе 24 сағатты жүйеде жұмыс істейтіндей етіп орната аласыз.
Төменде келтірілген мысалда біз сізге 24 сағаттық жүйеде 14:35 уақытын қалай орнатуды көрсетеміз.
Өзіңіздің пештен барлық қораптайтын материалдарды алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.



KA

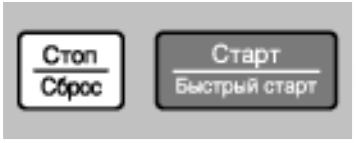
Алғаш рет пешті желіге қосқан кезде немесе уақытша өірілгеннен кейін желіде тағы кернеу пайда болса, дисплей ‘0’ көрсетеді, сізге қайтадан сағатты орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) оғаш түрлі таңбалар пайда болса, пештің желілі сым-бауын тоқ көзінен ажыратыңыз, сонан соң оны қайтадан қосып, сағатты орнатуды қайталаңыз.

Сағатты орнату кезінде дисплейде қос нүкте жанып-өіп тұрады. Сағатты орнатып болған соң, қос нүкте жанып-өшуін тоқтатады.

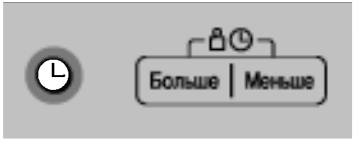
Осы Нұсқауда жазылғандай, сіздің пешіңізді дұрыс орнатқанына көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс басқыштарын басыңыз.



Бір рет **Часы** басқышын басыңыз ( ).

(Егер сағаттың 12 сағаттық режимде жұмыс істеуін қаласаңыз, **Сағат** түймесін тағы да бір рет басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін уақыт санаудың басқа бір жүйесіне өткіңіз келсе, сізге желі сымын розеткадан ажыратып, одан кейін оны қайта қосуыңыз қажет болады).



---

10 мин басқышын он бес рет басыңыз.
1 мин басқышын үш рет басыңыз.
10 сек басқышын бес рет басыңыз.

Егер (10 мин / 1 мин / 10 сек) басқышы басып тұрған жағдайда ұстасаңыз, сандар тез ауысады.



Енгізілген уақытты қуаттау үшін **Старт** басқышын басыңыз.

Сағат жүре бастайды.



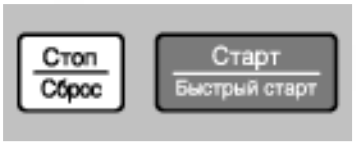
Балалардан
блоктау



Пешіңізде пештің абайсызда қосылуын болдырмайтын сақтандыру құрылғысы бар. Балалардан блоктауды қосқанна кейін блок қайтадан алынғанға дейін Сіз пештің ешқандай функцияларын пайдаланып, ішінде ештеңе әзірлей алмайсыз. Дегенмен, бала бәрібір пештің есікшесін аша алады.

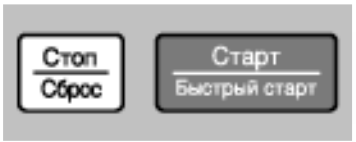
Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуді тоқтатады, бірақ ол дисплейде бірнеше секундтан соң қайта пайда болады.



Стоп/Сброс басқышын басыңыз және оны басылған күйінде дисплейде "**L**" (блокада жасау) әріпі пайда болғанша және пеш дыбыс белгісін бермегенше ұстаңыз.

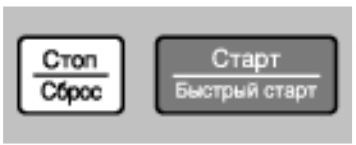
БАЛАЛАРДАН БЛОКАДА ЖАСАУ тәртібі орнатылды.



Кез-келген басқышты басса да, дисплейде "**L**" әріпі пайда болады.



БАЛАЛАРДАН БЛОКАДА ЖАСАУ тәртібінің күшін жою үшін, **Стоп/Сброс** басқышын дисплей "**L**" әріпін көрсеткенін тоқтатқанға дейін ұстап тұрыңыз. Блокада жасауды алғаннан кейін сіз дыбыс белгісін есітесіз.



Төмен қуатпен
ас әзірлеу

Төмендегі мысалда біз қандай да бір тағамды максималды қуаттың 720Вт (80%) деңгейінде 5 минут 30 секунд ішінде қалай ас әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



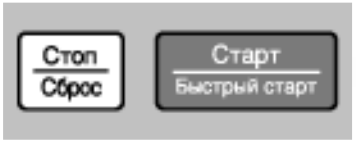
КА

Сіздің пешіңізде қысқатолқынды күштің бес сатысын таңдауға болады. Күштіліктің максималды сатысы автоматты түрде таңдалады, бірақ **Микро** басқышын соңынан басу арқылы өзге күштілік сатыларын таңдауға болады.

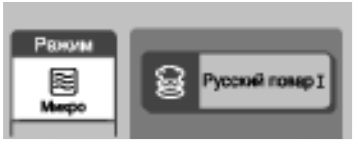
ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ	**Микро** басқышын басу	%	Күштілік
ЖОҒАРЫ	1 рет	100%	900Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	2 рет	80%	720Вт
ОРТАША	3 рет	60%	540Вт
ЖІБІТУ ОРТАША ТӨМЕН	4 рет	40%	360Вт
ТӨМЕН	5 рет	20%	180Вт

Пешіңізді осы Нұсқаулықта көрсетілгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

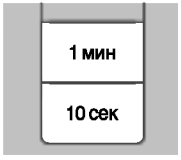
Стоп/Сброс Түймесін басыңыз.



720 күштілік сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын екі рет басыңыз.
Дисплейде "720" мәліметі пайда болады.



1 мин басқышын бес рет басыңыз.
10 сек басқышын үш рет басыңыз.



Старт түймесін басыңыз.
Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



Пешіңізде ас әзірлеу процессін басқарудағы барынша икемділікті қамтамасыз ететін қуаттың 5 дәрежесінің бірі таңдауға болады. Төменде келтірілген кестеде тағамдардың үлгілері мен осы микротолқынды пешті пайдалана отырып оларды әзірлеу үшін ұсынылатын қуат деңгейлері келтірілген.

Микротолқынды қуат дәрежелері



KA

Қуат деңгейі	Шығардағы қуат	Қолданылуы
ЖОҒАРЫ	**100%**	• Су қайнату • Тартылған ет тағамдарын нұрлыландыру • Кесек құс етін, балықты және көкөністерді әзірлеу • Қатты емес («нәзік») ет кесектерін әзірлеу
ОРТАША ЖОҒАРЫ	**80%**	• Барлық тағамдарды ысыту • Ірі кесек еттерін және бүтіндей құсты қуыру • Саңырауқұлақ пен теңіз өнімдерін (моллюскте мен шаян тәрізділерді) әзірлеу • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды әзірлеу
ОРТАША	**60%**	• Пирогтар мен бәтер басу • Жұмыртқаны әзірлеу • Тәтті крем әзірлеу • Күріш, сорпа әзірлеу
ЖІБІТУ/ ОРТАША ТӨМЕН	**40%**	• Барлық өнімдерді жібіту • Сары май мен шоколадты балқыту • Қатты ет кесектерін әзірлеу
ТӨМЕН	**20%**	• Сары май мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашыған қамырды көтеру

Екі кезеңде даярлау

Келесі мысалда біз сізге қандай да бір тағамды екі кезеңде қалай даярлауға болатынын көрсетеміз. Бірінші кезеңде тағам 11 минут қуаттылықтың ЖОҒАРЫ сатысында, ал екінші кезеңде – 360Вт (40%) қуаттылық сатысында 35 минут әзірленеді.



КА

Тағамды екі сатылы даярлау кезінде сіз қысқатолқынды пештің есігін ашып, тағамның әзірлігін тексере аласыз. Есікті жауып, **Старт** ты басу арқылы даярлау тәртібін жаңартуға

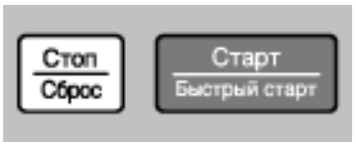
1 кезеңінің соңында дыбыс белгісі беріледі де, 2 кезеңі басталады. болады.

Егер сіз бағдаламаны өзгерткіңіз келсе, **Стоп/Сброс** басқышын екі рет басыңыз.

Автоматты түрде еріту тәртібін қолданған жағдайда, сіз тағамды ең көбі үш кезеңде даярлай аласыз (автоматты түрде еріту + 1 кезең + 2 кезең). Яғни, сіз азық-түлікті автоматты түрде еріте аласыз және оларды пеш жұмысының тәртібін әр кезеңде қайта орнату қажеттілігінсіз даярлайсыз.

1

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



2

1 кезеңнің қуаттылық сатысын және даярлау уақытын тапсырыңыз.

Бір рет **Микро** басқышын қуаттылықтың ЖОҒАРЫ сатысын таңдау үшін басыңыз.

10 мин басқышын бір рет басыңыз.
1 мин басқышын бір рет басыңыз.



3

2 кезеңнің қуаттылық сатысын және даярлау уақытын тапсырыңыз.

360 қуаттылық сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын төрт рет басыңыз.

10 мин басқышын үш рет басыңыз.
1 мин басқышын бес рет басыңыз.



4

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



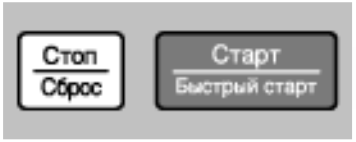
Быстрый старт
(Жедел бастау)

Келесі мысалдарыдң көмегімен біз жоғары микротолқынды қуатпен 2 минут ішінде қалай жедел әзірлеуді бұйыруға болатынын көрсетеміз.



Быстрый Старт режимі **Жедел бастау** түймесін басу арқылы 30 секундтық ЖОҒАРЫ микротолқындық қуат кезеңділіктерінде ас ізірлеуді бұйыру мүмкіндігін береді.

Стоп/Сброс Түймесін басыңыз



Ас әзірлеуді 2 минуттық ЖОҒАРЫ микротолқындық қуатпен әзірлеуді бұйыру үшін **Быстрый старт** түймесін төрт рет басыңыз. Пешіңіз түймені төрт рет басып үлгергеніңізше жұмыс істей бастайды.



Быстрый старт режимінде ас әзірлеу барысында Сіз уақытты **Быстрый старт** түймесін қайталай басу жолымен сіз 99 минут 59 секундқа дейін ұзарта аласыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

KA

Даярлау уақытын
көбейту және азайту

Келесі мысалда біз сізге даярлау уақытын көбейту немесе азайту үшін алдын ала орнатылған АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЯРЛАУ бағдарламасын қалай өзгертуді көрсетеміз.



КА

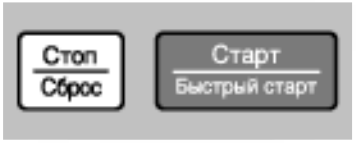
Егер сіз автоматты түрде даярлаудың қандай да бір бағдарламасын қолдану кезінде тағамның толық қуырылмағанын немесе артығымен қуырылғанын көрсеңіз, онда Больше/Меньше басқыштарын басу арқылы даярлау уақытын көбейте немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол тәртібінде тағамды даярлау кезінде сіз кез-келген сәтте даярлау уақытын Больше/Меньше басқыштарын басу арқылы көбейте немесе азайта аласыз.

Сөйте тұра даярлау процесін тоқтатудың қажеттілігі болмайды.

1

Стоп/Сброс басқышын басыңыз



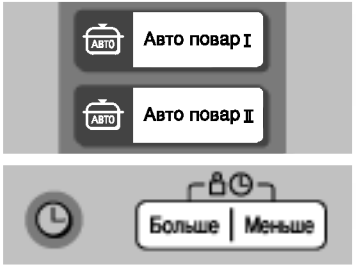
2

Қажетті **Авто повар I, II** бағдаламасын таңдаңыз.

Азық-түліктің салмағын тапсырыңыз.

Егер **Больше** немесе **Меньше** секторы басылған жағдайда ұсталып тұрса, салмақ тезірек ұлғая түседі.

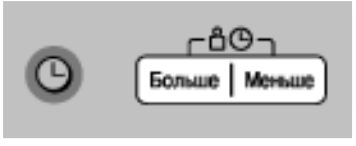
Старт басқышын басыңыз.
Больше/Меньше



3

Больше басқышын басыңыз.
Басқышты басқан сайын даярлау уақыты **10** секундқа арта түседі.

Меньше басқышын басыңыз.
Басқышты басқан сайын даярлау уақыты **10** секундқа кеми түседі.



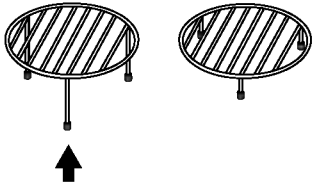
Тағамды грилде даярлау

Келесі мысалды біз сізге 12 минут және 30 секунд ішінде қандай да бір тағамды даярлауға грилді қалай қолдануды көрсетеміз.

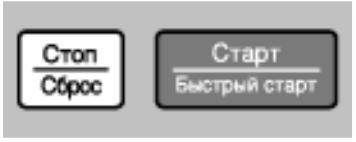


Бұл функция сізге азықты тез қызартып, оны қытырлақ етуге мүмкіндік береді.

Гриль тәртібінде осы тәртіпке арналған тор (Жоғарғы тор) қолданылуы қажет.



1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.



2 **Гриль** басқышын басыңыз.



3 Даярлау уақытын тапсырыңыз.

10 мин басқышын бір рет басыңыз.
1 мин басқышын екі рет басыңыз.
10 сек басқышын үш рет басыңыз.



4 **Старт** басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



KA

Конвекция режиміндегі
алдын-ала ысыту

Осы мысал көмегімен мен пешті 230°C дейін алдын-ала қалай қыздырып алуға болатынын көрсетемін.



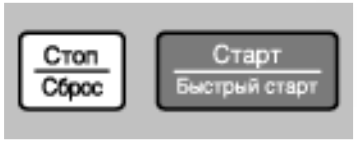
КА

Конвекция режимінде температураны 40°C, 100°C ~250°C арасында орнатуға болады (Конвекция режимін таңдағанда автоматты түрде 180°C температурасы орнатылады).
Бұл пеште 40°C температурасында ферментациялау (ашыту) қызметі бар. Пештегі температура 40°C температурасынан жоғары болатын болса, Сіз ферментациялау қызметін пайдалана алмайтындықтан, пеш суынғанша тосуыңыз қажет болуы мүмкін. Бұл қызметті пайдалану жағдайында микротолқынды пеш температурасы 70°C температурасынан жоғары болатын болса, дисплейге "E-05" қателік коды шығарылады.
Пеш қажетті температураға дейін жылуы үшін бірнеше минут қажет.

Дұрыс температураға жеткенде пеш қызғанын білдіріп, Сізге дыбыстық белгі береді. Одан кейін асты пешке қойып, әзірлей бастаңыз.

1. Алдын-ала пешті қыздыру үшін.

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.

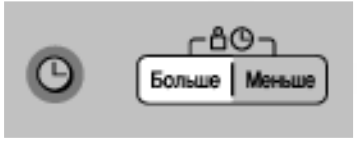


Конвек басқышын басыңыз.



230°C температурасын тапсыру үшін **Больше** басқышын бес рет басыңыз.

Даярлау температурасын **Больше/Меньше** басқыштарын басу арқылы өзгертуге болады.



Старт түймесін басыңыз.

Алдын-ала ысыту “Pr-H” жануынан басталады.



Осы мысал көмегімен мен пешті алдын-ала қалай қыздырып алып, одан кейін 230°C температурасында 50 минут ішінде қандай да бір тағам әзірлеуге болатынын көрсетемін.

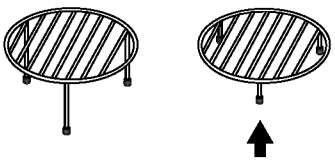
Конвекция режиміндегі ас әзірлеу



Конвекция режимінде температураны 40°C, 100°C ~ 250°C арасында орнатуға болады (Конвекция режимін таңдағанда автоматты түрде 180°C температурасы орнатылады).

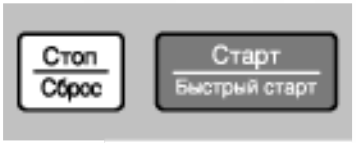
Егер Сіз температурасын таңдамасаңыз, пеш автоматты түрде 180 гр. таңдайды. Әзірлеу температурасын өзгерту үшін баптау тұтқасын бұраңыз.

Конвекция режимінде сол режимге арналған тор (Төменгі тор) қолданылуы тиіс.



2. Тағамды даярлау үшін.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



Конвек басқышын басыңыз.



230°C температурасын тапсыру үшін **Больше** басқышын бес рет басыңыз.



10 мин басқышын бес рет басыңыз.



Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



Грильмен үйлестіре
отырып ас әзірлеу

Келесі мысалда 180Вт (20%) микротолқынды қуат пен грильді пайдалана отырып 25 минут барысында әзірлеу үшін үйлестіруді қалай бағдарлауға болатынын көрсетеміз.



KA

Пешіңізде қыздыру элементі мен микротолқындарды бірден немесе кезектей отырып пайдалану жолымен ас әзірлеу мүмкіндігін беретін үйлестірілмелі режим бар. Ол әдетте Сізге асты қысқарақ мерзім ішінде әзірлеуге көмектеседі.

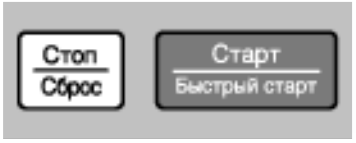
Үйлестірілмелі режимде Сіз микротолқынды қуаттың үш деңгейін (20%, 40% и 60%) орната аласыз.

Микротолқынды қуат

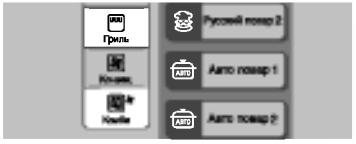
(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

1. ҚЫСҚАТОЛҚЫДАР МЕН ГРИЛДІ БІРІКТІРУ.

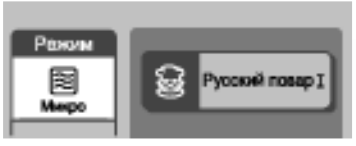
Стоп/Сброс Түймесін басыңыз.



Комби басқышын басыңыз.
Гриль басқышын басыңыз .



180 күштілік сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын бір рет басыңыз.



Даярлау уақытын тапсырыңыз.
10 мин басқышын екі рет басыңыз.
1 мин басқышын бес рет басыңыз.



Старт басқышын басыңыз.
Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.
Тағамды алған кезде абай болыңыз, өйткені ас даярланған ыдыс ыстық болады!



Келесі мысалда пешті 360Вт (40%) қуатындағы микротолқынды энергия мен 200°C температурасындғы конвекцияны пайдалана отырып 25 минут ішінде ас әзірлеу үшін қалай бағдарлауға болатынын көрсетеміз.



Пештің температуралық шектері 100°C ~ 250°C құрайды. (Конвекциямен үйлестіре отырып әзірлеу режимін таңдағанда автоматты түрде 180°C температурасы орнатылады).

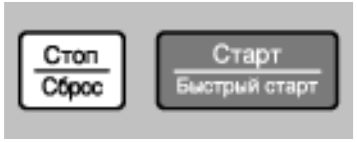
Үйлестірілмелі режимде Сіз микротолқынды қуаттың үш деңгейін (20%, 40% и 60%) орната аласыз.

Микротолқынды қуат

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

2. ҚЫСҚАТОЛҚЫДАР МЕН КОНВЕКЦИЯНЫ БІРІКТІРУ.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

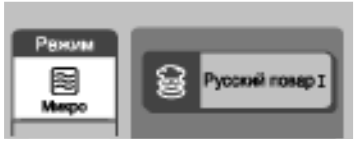


Комби басқышын басыңыз.
Конвек басқышын басыңыз.

Конвекция тәртібі үшін 200°C температуасын тапсыру үшін Артық басқышын екі рет басыңыз.



360 күштілік сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын екі рет басыңыз.



Даярлау уақытын тапсырыңыз.
10 мин басқышын екі рет басыңыз.
1 мин басқышын бес рет басыңыз.



Старт басқышын басыңыз.
Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.
Тағамды алған кезде абай болыңыз, өйткені ас даярланған ыдыс ыстық болады!



Өнімдерді
автоматты жібіту

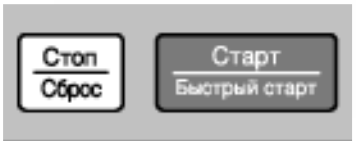
Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әр түрлі болу ықтималдылығына байланысты біз ас әзірлеу алдында өнімдерді тексеріп алуды ұсынамыз. Ерекше назарды ет пен құс етінің үлкен кесектеріне аударыңыз, себебі кейбір өнімдер әзірлеу алдында толығымен жібіген болмауы тиіс. Мысалы балықтың пісу уақыты өте тез, сондықтан да, ол аздап қатып тұрғанда әзірлей бастау орынды. Келесі мысалда біз 1,4 кг тауықты қалай жібіту қажет екенін көрсетеміз.



КА

Сіздің пешіңізде жібітілетін өнімдердің төрт түрінің бірін таңдап алуға болады: **Ет, Құс, Балық** және **Мұздатылған көкөністер;** өнімдердің әр қайсысы микротолқынды қуыттың ерекше деңгейін пайдалана отырып жібітіледі. Қажетті дәрежені таңдап алу **Разморозка (Жібіту)** түймесін кезек басу жолымен жүзеге асырылады.

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.
Жібітейін деп отырған өнімдердің салмағын өлшеңіз. Міндетті түрде металл байлауларды немесе қаптамаларды алып тастаңыз да, өнімді пешке салып, ескішені жабыңыз.

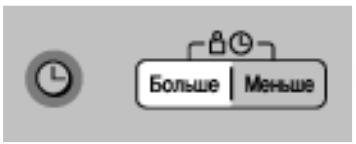


Птица (Құс етін) жібіту бағдарламасын таңдау үшін **Авторазморозка** түймесін екі рет басыңыз.
Дисплей терезесінде "**dEF2**" хабарламасы көрсетіледі.



Сіз ерітейін деп жатқан тоңазытылған азық-түліктердің салмағын енгізіңіз.

Больше басқышын он төрт рет басыңыз.



Старт түймесін басыңыз.



Жібіту процессінде пешіңіз дыбыстық белгі береді, одан кейін пештің есікшесін ашып, өнімді аударыңыз да, қалыпты жібітуді қамтамасыз ету үшін бөлшектеңіз. Жібу процессін баяулату үшін жібіген кесектерді алып шығыңыз немесе оларды фольгамен жауып қойыңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін есікшені жауып, жібітуді жалғастыру үшін **Старт басыңыз. Есікшені ашқаныңызша пешіңіз өнімдерді жібітуді жалғастырады (жібітудің аяқталу жөніндегі дыбыстық белгі берілгеннің өзінде).**

Салмақ бойынша автожібіту

• Жібітілетін өнімді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салып, пешке қақпағын жаппай қою қажет.
• Қажетті жағдайда ет пен құс етінің шағын кесектерін алюминий фольгасына орап қоюға болады. Ол өнімнің жұқа бөліктерін тым қызып кетуден сақтандырады. Фольганың пеш қабырғаларына тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.
• Біркелкі емес өнімді, мысалы туралған тті, ет кесекшелерін, шұжықшаларды немесе беконды бөлшектеп, мүмкіншілік туа салысымен жібіген бөліктерін пештен алу қажет.

Дыбыстық белгіден кейін өнімді пештен алып, аударып, пешке қайта салу қажет. Жібіген бөліктерін бөліп алыңыз.
Өнімнің қалған бөлігін жібітуді жалғастырыңыз.
Бағдарлама аяқталғаннан кейін оны пештен алып, толығымен жібігенше стол үстіне қалдырыңыз (қажет болса).

Санаты	Салмағы	Ыдыс	Өнім
Ет (dEF1) **Құс (dEF2)** **Балық (dEF3)**	0,1 ~ 4,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	**Ет:** Туралған ет, стейк сұрпы еті, қуырдаққа арналған кесекшелер, сұрпы ет стейкі, сиыр еті бургері, шошқа соқпа еті, қой соқпа еті, шұжықшалар, котлеттер (2см) және т.б. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 5-15 минутқа алып қойыңыз. **Құс:** Бүтіндей тауық, тауық сан еті, төсі, күркетауық төсі (2.0 кг көп емес) Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 20-30 минутқа алып қойыңыз. **Балық:** Сұрпы еті, стейк, бүтіндей балық, теңіз өнімдері. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 10-20 минутқа алып қойыңыз.
Мұздатылған көкөністер (dEF4)	0,1 ~ 2,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Көкөніс қоспалары, балаларға арналған сәбіз қоспалары және т.б.. 1. Мұздатылған өнімді Микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. 2. Ыдысты пешке қойыңыз. 3. Салмағын белгілеп, Старт түймесін басыңыз. ДЫбыстық белгіден кейін есікшесін ашып, өнімді араластырыңыз. 4. Жібіткеннен кейін 5 минутқа алып қойыңыз

KA

Асты автоматты

әзірлеу

Келесі мысалда біз Сізге 0,9 кг Қуырылған тауық әзірлеуге болатынын көрсетеміз.

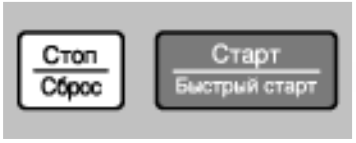


КА

АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ режиім Сізге өзіңіздің сүйіп жейтін тағамдарыңыздың көбін тағамның сәйкес түрін таңдау мен өнімдердің салмағын енгізу жолымен оңай әзірлеу мүмкіндігін береді.

1

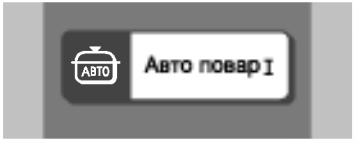
Стоп/Сброс Түймесін басыңыз.



2

Авто повар I басқышын басыңыз.

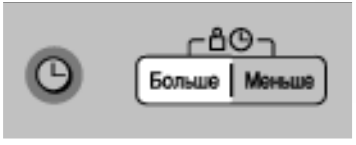
Дисплейде "Ас 1" мәліметі пайда болады.



3

Қуырылған тауықтың қалаған салмағын тапырыңыз.
Больше басқышын екі рет басу ақылы 0.9 кг енгізіңіз.

Егер **Артық (Больше)** немесе **Кем (Меньше)** секторы басылған жағдайда ұсталып тұрса, салмақ тезірек ұлғая түседі.



4

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



Функция	Мәзір	Салмағы	Ыдысы	Бастапқы температура	Әзірленуі
Авто повар I	**Қуырылған тауық (Ас 1)**	0,8-1,5 кг	Металл астау/ Төменгі тор	Тоңазытқ ыштан	**Құрамы:** 1,1-1,2кг 1 балапан 1/2 лимон шырыны Өсімдік майы 1 ас қасық Сарымсақ 1-3 бөлігі. Лавр жапырағы 1 дана. Грильге арналған дәмдеуіштер, қалауыңызша тұз бен бұрыш. 1. Балапанды 1 сағат маринаттаңыз. 2. Балапанды ласа торға метал астауға орналастырыңыз. (Төсін жоғары қаратып) 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз. 4. Белгіден кейін балапанды аударыңыз. Старт басып, әзірлеуді жалғастырыңыз. Әзір болған соң 10 минут пеште қалдырыңыз.
	Тауық сан еті (Ас 2)	0,2-0,8 кг	ААЖ арналған қақпақты ыдыс	Бөлме температурасы	**Құрамы:** Тауық саны еті 2 дана. Ірімшік 150г Саңырауқұлақ 100г Дәмдеуіштер: Грильге арналған дәмдеуіштер, тауыққ арналған дәмдеуіштер. 1. Етті сүйіктерінен сылып алыңыз. 2. Ірімшікті уатып, саңырауқұлақтармен араластырыңыз. 3. Ірімшік пен саңырауқұлақ қоспасын еткен ораңыз. Дәмдеуіштерді қосыңыз. 4. Етті ААЖ арналған қақпақты ыдысқа салыңыз. Пешке қойыңыз. 5. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз 6. Әзір болған соң пештен алып, 2-3 минутқа жабық қалдырыңыз.

Функция	Мәзір	Салмағы	Ыдысы	Бастапқы температура	Әзірленуі
Авто повар I	**Қуырылған балық (Ас 3)**	0,2-0,8 кг	Жоғарғы тор, металл астау	Тоңазытқы штан	**Құрамы:** Балық 2 дана. Майонез 150г Гриль дәмдеуіштері, хош иісті шөптер, балыққа раналған лимонды тұздық. 1. Балыққа дәмдеуіштер сеуіп, майонез жағып, бір сағатқа алып қойыңыз. 2. Балықты пештегі металл астау үстіндегі биік торға орналастырыңыз. 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз. 4. Белгіден кейін балапанды аударыңыз. Старт басып, әзірлеуді жалғастырыңыз. 5. Әзір болған соң пештен алып, фольгамен ораңыз да, 2-3 минут алып қойыңыз
	Мұздатылған пицца (Ас 4)	0,2-0,5 кг	Жоғарғы тор, металл астау	Мұздатылған	1. Қаптамадан алып, пештегі металл астау үстіндегі биік торға орналастырыңыз. Старт басыңыз. 2. Әзір болған соң бір минутқа пеште қалдырыңыз.
Авто повар II	**Свежая пицца (Ас 5)**	1 шт	Төменгі тор, металл астау	Бөлме температурасы	**Құрамы:** ***Қамыр:*** Ұн 170г; Сүт 100мл Ашытқы (кепкен) 3г; Қант 3г Тұз 2г; Май (жұмсақ) 17г ***Салмасы:*** Голланд ірімшігі 130г; Өсімдік майы 8мл Шұжық (шұжықша) 170г; Паприка 1 дана. Қызанақ 1 дана.; Зәйтүн 30г Қызанақ пастасы 2 ас қасық **Балғын пицца әзірлеу әдісі:** 1. Құрам бөліктерін араластырыңыз. Қамырды бір қалыпты болғанша иленіз. Қамырды жайып, жан-жағын көтеріңіз. 2. Астауға май жағып, жайманы орналастырыңыз. 3. Жайманы майлап, қызанақ пастасын жағыңыз да, салмасын салыңыз: шұжық, паприка, қызанақ, зәйтүн, ұнтақталған ірімшік. 4. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. Есікшесін ашып, пиццаны шыны астаудағы аласа торға қойыңыз. Әзір болған соң, пештен алып, 2-3 минутқа алып қойыңыз.

Функция	Мәзір	Салмағы	Ыдысы	Бастапқы температура	Әзірленуі
Авто повар Ⅱ	**Көкөніс рагуі (Ас 6)**	4 порция	ААЖ шынысы/ қақпақ	Бөлме температурасы	**Құрамы:** Қырыққабат 1/3 бөлігі, таспалап тураңыз Кәді 2 дана, таспалап тураңыз, Бұрыш (паприка) 3 дана, таспалап тураңыз Қызанақ 2 шт, ұсақтап тураңыз. Кәдіш 1/2 дана, таспалап тураңыз, Пияз 2 дана, жарты сақиналап жұқалап тураңыз, Сәбіз 1 дана, таспалап тураңыз. Өсімдік майы 1/4 стакан Қант 1 ас қасық Дәмдеуіштер лавр жапырағы, тұз, бұрыш қалауыңызша 1. Барлық көкөністерді қабаттап салып, ААЖ арналған шыныға салып, тұз, бұрыш, қант және май қосыңыз. Жабыңыз 2. Пешке қойыңыз. 3. Мәзірді таңдаңыз. Старт басыңыз Әзірлеу барысында екі рет араластырыңыз 4. Әзір болған соң пештен алып, 2-3 минутқа алып қойыңыз.
	Пісірілген картоп (Ас 7)	0,2-1,0 кг	Пластик қақпақты металл астау.	Бөлме температурасы	1. Орташа картопты (180 – 220 г) таңдап алыңыз. Жуып, кептіріңіз. Картопты шанышқымен бірнеше жерінен тесіңіз. 2. Картопты пешке қойыңыз. 3. Әзір болған соң фольгаға орап, 5 минутқа алып қойыңыз.
	Қуырылған сиыр еті Жареная говядина (Ас 8)	0,5-1,5 кг	Төменгі тор , металл астау	Тоңазытқыштан	**Құрамы:** Балғын сиыр еті, Май 1. Етті маймен малйаңыз. 2. Етті пештегі металл астау үстіндегі аласа торға орналастырыңыз. 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз. 4. Белгіден кейін балапанды аударыңыз. Старт басып, әзірлеуді жалғастырыңыз. 5. Әзір болған соң пештен алып, фольгамен ораңыз да, 10 минут алып қойыңыз.

KA

Орыс аспазшысы

Келесі мысалда мен Сізге орыс рецепттері бойынша қалай әзірлеуге болатынын көрсетемін

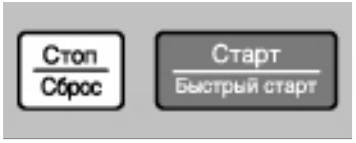


КА

Орыс тағамдарын автоматты түрде әзірлеу тағамды таңдау жолымен сүйікті орыс тағамдарын оңай әзірлеу мүмкіндігін береді.

1

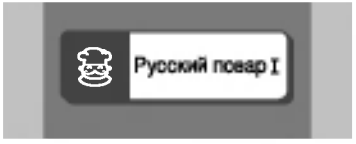
Стоп/Сброс түймесін басыңыз.



2

Русский повар I басқышын екі рет басыңыз.

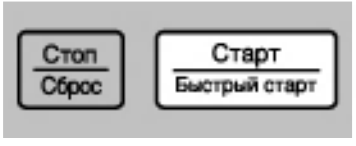
Дисплейде "rc 2" мәліметі пайда болады.



3

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар I	**Қарақұмық ботқасы (гс 1)**	0,3 кг (2-3 порция)	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Бөлме температурасы	1. 300г. қарақұмықты жуып, суын төгіңіз. 2. Қарақұмық жармасын терең үлкен ыдысқа салып, 1/2 шай қасық тұз бен 650г. су қосыңыз да, 15 минутқа алып қойыңыз. Қақапғын жабыңыз. 3. Пешке қойыңыз. 4. Старт түймесін жабыңыз. 5. Әзірлгеннен кейін қақпақ астында 15 минут бықтырыңыз.
	Қабырғадағы ет (гс 2)	0,6 кг	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	**Құрамы:** Сүйекті шошқа еті 600г Кесектеп тураңы (100-150г каждый) **Маринады:** 1 ас қасық өсімдік майы, 1/2 лимон, сарымсақтың 2 бөлігі, Грильге арналған дәмдеуіштер, Бифштекске арналған дәмдеуіштер, кориандр, қара бұрыш 1. Маринад: Лимон шырынын, өсімдік майын, дімдейіштер мен ұсақталған сарымсақты араластырыңыз. Етті бір сағат бойы маринаттаңыз. 2. Етті пештің астауына орналастырыңыз. 3. Старт түймесін басыңыз. 4. Дыбыстық белгіден кейін өнімді аударып, әрі қарай әзірлеуді жалғастыру үшін Старт түймесін екінші рет басыңыз. 5. Ет әзір болғанда астауды пештен алып, үстін 2-3 минутқа жауып қойыңыз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар I	**Тефтельдер (rc 3)**	0,1-0,8 кг	Микротолқынды пешке арналған қақпақты ыыдыс	Бөлме температурасы	**Құрамы** (600г-ға) Туралған сиыр еті 500г Пияз 1 дана Етке арналған дәмлдеуіштер 2 ас қасық Ұн 1/2 стакан Майлауға арналған май Қызанақ пастасы Дәмдеуіштер Су 1. Пиязды турап, туралған етті қосыңыз. Ыдысты майлып, кішірек тефтельдер жасап, ұнға аунатыңыз. Ыдысқа салып, лавр жапырағын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2. Пешке орналастырыңыз. 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт түймесін басыңыз. 4. Белгіден кейін есікшені ашып, қызанақ пастасын, дәмдеуіштерді, суды қосып, қақпағын жабыңыз. Старт түймесін тағы бір басыңыз. 5. Әзір болғаннан кейін пештен алып, жабық күйде 1-2 минутқа алып қойыңыз.
	Қатпарлы самса (rc 4)	16 порция	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	**Құрамы:** 250г мұздатылған қатпарлы қамыр 8 шұжықша (2 –ге бөліңіз), 16 кесек ірімшік Жұмыртқа сарысы (жаққанға) Дәмдеуіш шөп 1. Мұздатылған қамырды пешке қойып, 20% қуатта 20 секунд жібітіңіз. Алып шығып, бөлме температрасында 2-5 минутқа қойыңыз. 2. Қамырды 16 тең бөлікке турап, әр кесегін 7*7 см дейін илеңіз. 3. Әр жайманың ортасына бір ірімшік пен шжықшаның жартысын қойыңыз. 4. Жұмытқаны желім ретінде пайдалана отырып, төрт бұрыштап ораңыз. Металл астауға фольган жайып, майлаңыз. Самсаны тігісін астыға қаратып, астауға қойыңыз. 5. Самсаға жұмыртқа сарысын жағыңыз. 6. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. Есікшесін ашып, самсаны шыны астаудағы аласа торға қойыңыз да, әзірлеуді жалғастыру үшін Старт басыңыз. 7. Пештен алып, суытып, дастарханға дәмдеуіш шөппен қойыңыз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар I	**Бисквит (гс 5)**	8 порция	ААЖ ыдысы	Бөлме температурасы	**Құрамы:** Маргарин 150г; Қант 150г Ұн 125г; Какао (ұнтағы) 25г Сода 1/2 шай қасығы Сүт 3 ас қасық; Жұмыртқа 3 дана **Шоколад глазурі** Су 4 шай қасық, Какао (ұнтағы) 3 ас қасық Қант 2 ас қасық Өсімдік майы 1 ас қасық **Глазурьді әзірлеу әдісі:** Барлық құрам бөліктерін араластырып, 100% қуатта 40-60 сек бойы әзірленіз. **Бисквитті әзірлеу әдісі:** 1. Ұнды, какаоны және соданы елеңіз. 2. Маргаринді балқытып, қант, жұмыртқаны қосыңыз да, миксермен араластырыңыз 3. Какао, ұн мен сода қоспасын, одан кейін сүтті қосыңыз. 4. Кастрюльді (2,5 л) майлаңызда, ішіне қамыр салыңыз. 5. Кастрюльді жұқа қағазбен жауып, пеке қойыңыз. 6. Мәзірді таңдап, Старт басыңыз. 7. Дайын бисквитті глазурьмен әрлеңіз.
	Тәтті тоқаш (гс 6)	11 дана	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	**Құрамы:** **Ашыған қамыр:** Су 50г; Жұмыртқа 1/2 дана. Ұн 165г; Қант 20г Тұз 2/3 шай қасық Құрғақ сүт 1 ас қасық Өсімдік майы 2 ас қасық Ашытқы 1 шай қасық Сүт 1 ас қасық (Немесе дайын ашыған қамыр сатып алуға болады) **Салмасы:** Алма 1/2 дана; Қант 1 ас қасық Лимон шырыны 1 ас қасық

KA

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар II	**Тәтті тоқаш (rc 6)**	11 дана	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	**Жағу үшін :** Сүт 1 ас қасық Жұмыртқа 1/2 дана. **Салмасын әзірлеу:** 1. Алманы тазаоап, ішін алып тастаңыз. 2. Алманы ұсақтап тураңыз. 3. Алма, қант және лимон шырынын шынығa салып, жақсылап аралстырыңыз. 4. Джемді жоғары қуатта 8-10 миунт әзірлеңіз. Джем тым сұйық болса, тағы 1-2 минут қосыңыз. **Ашыған қамырды әзірлеу:** 1. Ұнды ыдысқа салып, тұз, қант, жұмыртқа және ашытқы қосыңыз. 2. Құрғақ сүтті жылы суға езіп, ол сұйықтықты жоғары қуатпен 20 секунд ысытыңыз. 3. Оны ұнға құйып, араластырыңз, май қосыңыз. Жұмсақ қамыр пайда болғанша араластырыңыз, одан кейін жұмсақ қамыр илеңіз. 4. Ыдысқа салып, жабыңыз да, жоғары қуатпен 15 секунд ысытыңыз. Одан кейін 10 минутқа алып қойыңыз. Қамыр көтерілгенше, 4-5 рет қайталаңыз. **Тоқаштарды әзірлеу:** 1. Қамырды 11-ге бөліп, 11 шар жасаңыз. Сүлгімен жауып, 10 минутқа алып қойыңыз. Әр шардан жалпақ шелпек илеңіз. Ортасына салма салып, тоқаш жасаңыз. 2. 11 тоқашты майланған астауға арасына 3-4 см қалдырып қойыңыз. Сүлгімен жауып, қамыр көтерілгенше алып қойыңыз. 3. Тоқашты сүт пен жұмыртқа қосындысымен әрлеңіз. 4. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. 5. Есікшесін ашып, тоқаш салынған астауды шыны астаудағы аласа торға қойыңыз да, әзірлеуді жалғастыру үшін Старт басыңыз. 6. Әзәр болғанда пештен алыңыз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар Ⅱ	**«Наполеон» Торты (гс 7)**	8 порция	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	**Құрамы:** Қатпарлы қамыр (ашытқысыз) – 1 қаптама (500г) **Крем:** Сүт 400 мл Жұмыртқа сарысы 2 дана Ұн 4 ас қасық Қант 80г Май 50г Ванилин 2г **Кремді әзірлеу:** 1. Жұмыртқа сарысы мен қантты мұқият араластырып, ұн қосыңыз (шағын бөлшектермен). 2. Абайлап сүт қосып, барлығын мұқият араластырыңыз. 3. Жоғары қуатта, араластыра отырып (пешті әр 1-2 минут сайын тоқтатып отырып) 6 минут әзірлеңіз . 4. Кремді аздап суытып, май мен ванилин қосыңыз. **«Наполеонды» әзірлеу:** 1. Қамырды екі тең бөлікке бөліңіз де, аздап жайыңыз. 2. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. 3. Есікшесін ашып, жайманың бірін шыны астаудағы аласа торға қойыңыз да, әзірлеу үшін Старт басыңыз. Екінші жайма үшін әрекеттерді қайталаңыз. 4. Одан кейін әр жайманы екіге бөліп, қырларын қиыңыз, қалдықтарды ұнтақтаңыз. 5. Әр қабатқа крем жағып, қосыңыз. Үстіңгі қабатына қалған крем жағыңыз 6. Ұнтақпен әрлеңіз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар II	**Безе (rc 8)**	20-25 порция	Жоғарғы тор Төменгі тор	Бөлме температурасы	**Құрамы:** Ақуыз 2 шт. Қант 120г Тұз 2г Лимон қышқылы 2г Кондитерлік қапшық (мөлшермен 18 дюйм) 1. Араластыру үшін қолданатын ыдысыңызды жуып, кептіріңіз. Жұмыртқа ақуызын бөліп алып, 1 ас қасық қант, тұз және лимон қышқылын қосыңыз. Бәрін көпіртіңіз. 2. Қалған қантты қосыңыз. Көпіртуді жалғастырыңыз. 3. Алынған қойыртпақты кондитерлік қапшыққа салыңыз. 4. Биік және аласа торға фольга төсеп, өсімдік майымен майлаңыз. 5. Кондитерлік қапшық ішіндегісін әзірленген торларға сығып шығарыңыз. 6. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. 7. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. Есікшесін ашып, әзірленген қойыртпағы бар торларды қойыңыз. 8. Әзір болған соң 5 минутқа пешке қалдырыңыз. 9. Пештен алып, толығымыен суығанша алып қойыңыз.

ТЕК MC-7844NR / MC-7844NRS АРНАЛҒАН

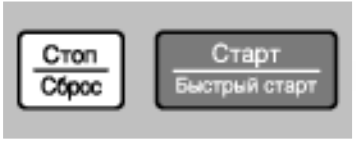
Келесі мысалда біз сізге 0,3 кг сиыр етін қалай даярлауды көрсетеміз.



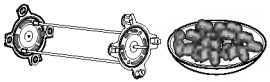
Шошқа етін (қой етін, сиыр етін) ұршыққа кигізіңіз.

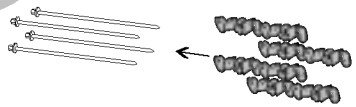


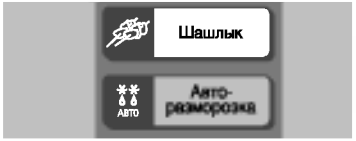
Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



Шашлык басқышын үш рет басыңыз.

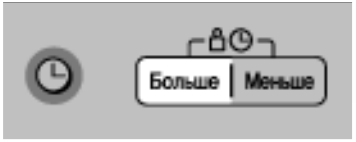






Картоптың қажетті салмағын тапсырыңыз.
Больше басқышын екі рет басу ақылы 0.3 кг енгізіңіз.

Егер **Больше** немесе секторы басылған жағдайда ұсталып тұрса, салмақ тезірек ұлғая түседі.



Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



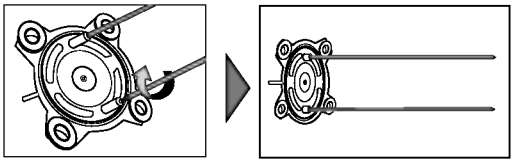
Функция	Мәзір	Аралық	Ыдыс	Алғашқы температура	Даярлау туралы нұсқау
Кәуап	**қой еті (Sh 1)** **шошқа еті (Sh 2)** **сиыр еті (Sh 3)**	0,2 - 0,8 кг	Айналма ұршық Металл астау	Бөлмедегі	**Негіздер:** Ет (қой еті, шошқа еті, сиыр еті) 800 г пияз 1 дана сарымсақ 1 дана өімдік майы 1 ас қасық сіркесуы 4 ас қасық тұз, бұрыш, дәмдеуіштер (кориандр, және т.б.) 1. Пиязды, сарымсақты турап, өсімдік майымен, сіркесуымен, тұзбен және дәмдеуіштермен араластырыңыз. Сонан соң жиынды үлкен ыдысқа салыңыз. Өлшемі 5 см ет бөліктерін қойып, арасында араластыра отырып, 3-5 сағат маринадтаңыз. 2. Шампурларға ет бөліктерін шаншыңыз. (Ет бөліктеін шампурлардың ортасына тесіп шаншылғанына көңіл аударыңыз). Металды тосқыштың үстінедегі ұстағышқа шампурларды қойыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмақты орнатыңыз. Старт басқышын басыңыз. 4. Даярлау аяқталған соң етті алюминийлі фольгамен 1 – 2 минутқа жауып қойыңыз



Ескерту

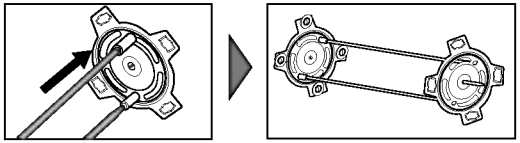
Балаларға ұршықпен ойнауға жол бермеңіз.

1 Екі шампурды сол жақтағы тегістікпен қосыңыз.



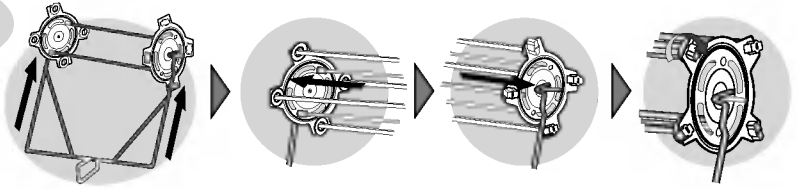
Сағат тілі бойынша екі шампурды сол жақтағы тегістікке айналдырыңыз.

2 Оң жақтағы тегістікке қосыңыз.



Кәуапқа арналған жиынтықты оң жақтағы тегістікке күшпен итеріңіз.

3 Шампурларды орнатыңыз.



Ұршықты ұстағышты орнатыңыз.

Шампурларды өткір жағымен сол жақтағы тегістікке салыңыз.

Шампурлардың өзге жақтарын оң жақтағы тегістіктің тесіктеріне салыңыз.

Толық бекіткенше сағат тілімен айналдырыңыз. Ұршықты жинау үшін 4 рет қайталаңыз.

Ұршық

Орнату және қолдану (ТЕК MC-7844NR / MC-7844NRS АРНАЛҒАН)

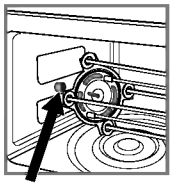


КА

Ұршық пен металды легенді қалай тазалау қажет

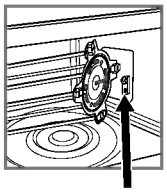
Даярлау аяқталған соң, даярланған тағамды ұршықтан алыңыз. Ұршыққа, металды легенге және даярланған тағамға қол тигізгенде абай болыңыз, өйткені олар өте ыстық. Даярланып болған соң ұршықта және металды легенде даярланған тағамның бөліктері қалады.
Ұршық пен металды легенді жуғыш дауа және жұмсақ шүберекпен жуыңыз. Егер ұршық пен металды леген бәрібір таза жуылмаса, оларды жуғыш дауа қосылған жылы суда бірнеше минутқа қалдырыңыз. Қолдану кезінде үстемені зақымдайтын металды бөлшектері бар шүберектерді пайдаланбаңыз.

Ұршықтың соңын пеш камерасының сол жақ қабырғасындағы жұдырықшаға қойыңыз.



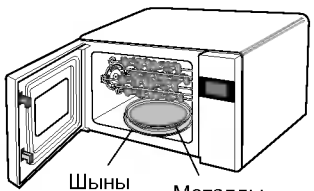
Сол жақ қабырғадағы жұдырықша

Ұршықтың екінші соңын ұршықты ұстағыштағы оймаға қойыңыз.



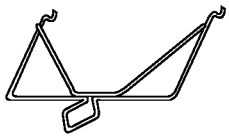
Ұршықты ұстағыш

Даярлау аяқталған соң ұршықты екі жағынан ұстап тұрып шығарыңыз, ол үшін мұқият оң жақтағы соңын, сонан соң жұла көтеріп сол жағын алыңыз.



ЕСКЕРТУ:

1. Ұршықты ет-гриль және тауық еті-грилін даярлауға қолданған ыңғайлы. Ұршықты айналдыру асты артығымен пісіріп жіберудің алдын алуға қажетті.
2. Ұршықты гриль, конвекция және кәуап тәртібінде қолдануға болады.
3. Ұршық қысқатолқынды пеште тек қана ұршықта тағам даярлаған кезде болуы керек, сонан соң пештен алынып, өзге де қосымша заттармен бірге сақталуы қажет.



ЕСКЕРТУ:

1. **Алдын-ала пешке азық-түліктерді салмайныша, ұршық пен металды легенді қолдануға болмайды, өйткені бұл қысқатолқынды пештің ішкі камерасын зақымдауға әкеліп соқтырады.**
2. **Даярлану аяқталған соң металды леген өте ыстық болады.**
3. Даярланар алдында үнемі айналдыратын үстел бетіндегі майды жақсылап тазалаңыз. Айналдыратын үстел үстінде қалған қыздырылған май жағымсыз иіс пен ыс сасуы мүмкін.

⚠ ЕСКЕРТУ

Өтініш, тағамды даярлау уақытын дұрыс орнатқаныңызды қашаанда тексеріңіз, өйткені өте ұзақ даярлау тағамның КҮЙІП КЕТУІНЕ, соңынан ПЕШТІҢ БҰЗЫЛУЫНА әкеп соқтыруы мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Зейін қойып оқыңыз және болашақтағы анықтамалар үшін сақтап қойыңыз.

1. Есіктерді, басқару панелін, блокада жасайтын байланыстарды және пештің өзге де бөлшектерін жөндеуді және реттеуді өзіңіз жасауға талпынбаңыз. Пешке қызмет ету және жөндеу, қысқатолқынды қуаттың сәулеленуінен қорғауды қамтамасыз ететін кез-келген қабығы мен қақпақтарын алумен түйіндесетін операцияларын орындау қауіпті. Жөндеуді қысқатолқынды техниканы жөндейтін мамандандырылған маман ғана жүргізуі қажет.
2. Пешті іші бос кезде қоспаңыз. Пеш қолданылмай тұрған кезде, оның ішіне стақан су қоюға кеңес беріледі. Егер сіз абайсызда пешті қосып қойсаңыз, су барлық қысқатолқынды қуатты жұтып қояды.
3. Қысқатолқынды пеште, егер сіз оны ұзақ қыздыратын болсаңыз, көмірленіп немесе жанып кететін киімдерді кептірмеңіз.
4. Егер аспаз кітабында қандай да бір асты даярлау туралы осындай кеңестер берілмеген болса, азық-түліктерді қағаз шашыққа орап даярламаңыз.
5. Тағамды даярлау кезінде қағаз шашықтардың орнына газеттерді қолданбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол қызып кетіп, көмірлеунуі мүмкін. Металмен өрнектелген (мысалы, алтынмен немесе күміспен) керамикалық ыдысты пайдаланбаңыз. Азық-түліктерді байлайтын бұралған сымды қашанда шешіп тастаңыз. Металды заттар пешті айтарлықтай зақымдайтын электрлі доғаның пайда болуына әкеп соғуы мүмкін.
7. Есік пен алдыңғы үстемелер аралығында асхана шашығы, майлық немесе өзге де кедергі тұрса, пешті қоспаңыз, өйткені бұл қысқатолқынды қуаттың сыртқа шығуына жол беруі мүмкін.
8. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағазды қолданбаңыз, өйткені олардың құрамында ұшқын және/немесе күюді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналма тосқышты тағамды даярлап бола сала суға салып жумаңыз. Ол сынып кетуі немесе жарылуы мүмкін.
10. Тағамның аз мөлшерін даярлау немесе жылыту үшін аз уақыт қажет. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламалайтын болсаңыз, тағам қатты қызып кетуі немесе күюі мүмкін.
11. Пеш абайсызда еденге аударылып кетпеу үшін есіктің алдыңғы жағы пеш орнатылған үстемеден ең болмағанда 8 см-ге арырақ орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Даярлау алдында картоптың, алманың және өзге де осы сияқты көкөністер мен жемістердің қабығын шанышқымен шаншыңыз.
13. Пеште жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылып кетеді.
14. Өзіңіздің пешіңізде фритюр асын даярлауға талпынбаңыз.
15. Азық-түліктерді даярлау немесе еріту алдында, олардан пластикалық қораптарын алып тастаңыз. Бірақ кейбір жағдайларда даярлау немесе қыздыру кезінде тағам пластикалық пленкамен жабылған болуы керектігіне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есігі немесе тығыздағыштар бұзылған жағдайда, оны маман жөндегенше, пешті қолдануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқап қалсаңыз, пештің есігін ашпаңыз, оның орнына от ауа түспеген күйде сөніп қалу үшін пештің желі сымын тоқ көзінен шығарыңыз.
18. Тағам бір рет қолдануға жарайтын пластикалық, қағаз немесе өзге күйетін материалдан жасалған ыдыста даярланып немесе қыздырылып жатса, пешті қараусыз қалдырмаңыз, қайта-қайта пештің ішін ашып, ыдысқа ештеңе болмағанын байқап тұрыңыз.
19. Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қауіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптілігін түсінгенде ғана рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе өзге азық-түліктер герметикалық ыдыстарда қыздырылмауы қажет, өйткені олар қыздыру кезінде жарылып кетуі мүмкін.

Бұл тауардың қызмет көрсету мерзімі - тұтынушыға тауарды тапсырған күннен бастап 7 жыл.

KA

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Зейін қойып оқыңыз және болашақтағы анықтамалар үшін сақтап қойыңыз.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ыдыс түсін ғана қолданыңыз.
22. Егер сіз асты пластикалық немесе қағаз ыдыста қыздырсаңыз, пешті байқап тұрыңыз, өйткені ыдыстың өртеніп кету мүмкіндігі бар.
23. Егер сіз түтінді байқасаңыз, отты сөндіру үшін пешті желіден шығарыңыз.
24. Қысқатолқынды пеште сусындарды қыздыру қатты қайнауға әкеп соқтыруы мүмкін, сондықтан сиымдылықты пешке салғанда, абайлау қажет.
25. Тамақтандыруға арналған бөтелкенің ішіндегісін және балалардың асы бар банкілерді араластыру немесе шайқау, температурасын тексеру қажет – күйіп қалмас үшін пайдаланар алдында тексеру керек.
26. Қабығы бар жұмыртқаны және қатты қайнатылған жұмыртқаны қысқатолқынды пеште қыздыруға болмайды, өйткені олар қыздыру функциясы аяқталған соң да жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздағыштарын, камераны және ұйқаш бөлшектерді тазалау туралы нұсқау.
28. Тағамның қалдықтарын алып тастау, ал пешті жиі тазалау керек.
29. Пешті кір күйінде ұстау сыртқы жабынды зақымдауға әкеп соқтыруы мүмкін, ал ол пешті қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізеді, сонымен қатар қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.
30. Осы пешке ұсынылған температура таратқышын (температура таратқыш функциясы бар үлгілерге арналған) ғана қолданыңыз.
31. Егер қыздырғыш элементтер орнатылған болса, пайдалану кезінде пеш қатты қызады. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерімен байланыста болмаған жөн.
32. Пеш кішкентай балалардың немесе мүгедектердің қараусыз қолдануына арналмаған.

Ескерту : Егер есікте немесе оның герметизациялайтын тығыздағыштары зақымданған болса, пешті пайдалануға жол берілмейді және оны мамандандырылған маман жөндеген соң ғана қолдануға болады.

Ескерту : Электромагнитті сәулеленуден сақтайтын қақпақты алуды талап ететін қызмет көрсетуді немесе жөндеуді мамандандырылмаған маманның жүргізуі қауіпті.

Ескерту : Жабық сиымдылықта қыздырмаңыз, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

Ескерту : Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қауіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптілігін түсінгенде ғана рұқсат етіңіз.

Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс

Өзіңіздің қысқатолқынды пешіңізде ешқашан металды ыдысты немесе металмен өрнектелген ыдысты қолданбаңыз
Қысқатолқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пешке салынған кез-келген металды заттан шағылысып тұрады, және шығу тегі бойынша найзағайға ұқсайтын электрлі доғаның пайда болуына себепті болады. Жылуды сақтайтын металл емес асхана ыдыстарының көп бөлігі қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпті емес. Бірақ кейбір ыдыстың құрамында оны қысқатолқынды пеште қолдануға жарамсыз ететін материалдар бар. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күдігіңіз болса, бұл ыдыстың қысқатолқынды пешке жарамдылығын тексеретін оңай тәсіл бар. Сіздер күдік тудырған ыдысты қысқатолқынды пешке қасына стақан су қойып салыңыз. Қысқатолқын тәртібін ЖОҒАРҒЫ күштілікке 1 минутқа қосыңыз. Егер су қызса, ал сынаққа қойылған ыдыс ұстағанда салқын болса, ол қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Бірақ судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылы болса, бұл оның қысқатолқындарды жұтқанын және оны қолдану қаупісіз еместігін білдіреді. Сіздің асханаңызда қысқатолқынды пеште тағам даярлағанда қолдануға жарайтын ыдыстар көп шығар. Жай төменде келтірілген тізімді оқып шығыңыз.

Асхана тәрелкелері
Асхана ыдыстарының көптеген түрлері қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Күдік туған жағдайда, ыдысты жасап шығарушының құжатын қараңыз немесе қысқатолқынды пешке жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс
Жылуды сақтайтын шыны ыдыс қысқатолқынды пешке қауіпсіз. Бұл шыныққан шыныдан жасалған асхана ыдыстарының барлық маркасна байланысты. Алайда, шарапқа арналған бокалдар немесе стақандар сияқты нәзік шыны ыдыстарды қолданбаңыз, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Азық-түліктерді сақтауға арналған пластикалық ыдыстар
Олар тағамды тез қыздыруда қолданыла алады. Бірақ олар тағамды ұзақ уақыт даярлауда қолданылмауы қажет, өйткені ақыр соңында ыстық тағам олардың деформациялануына немесе балқуына әкеп соқтырады.

Қағаз
Егер даярлау уақыты қысқа және тағамдар май мен ылғал аз болған жағдайда, қағаз тарелкелер мен ыдыстар ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз шашықтар да азық-түліктерді орауға және бекон сияқты майлы астар даярланатын табаны қатарлауға өте ыңғайлы. Боялған қағазды қолданбауға тырысыңыз, өйткені бояу тағамға өтіп кетуі мүмкін. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағаз өнімдерінің кейбірінің құрамында электр доғасының пайда болуын немесе күюді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

Тағам даярлауға арналған пластикалық пакеттер
Егер олар тағам даярлауға арналған болса, қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығып кету мүмкіндігі болу үшін пакетті міндетті түрде кесіңіз. Кәдімгі пластикалық пакеттерді ешқашан қысқатолқынды пеште даярлауға қолданбаңыз, өйткені олар еріп, жыртылып кетеді.

Қысқатолқынды пешке арналған пластикалық асхана ыдысы
Қысқатолқынды пеште қолдануға арналған әртүрлі қалыптағы және мөлшердегі асхана ыдыстары сатылуда бар. Сіз жаңасын сатып алғанша, өзіңіздің асханаңызда бар ыдысты пайдалануыңыз мүмкін.

Фаянс, балшықты ыдыс және керамика
Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдетте қысқатолқынды пеште қолдануға тамаша сай келеді, бірақ толық сенімді болу үшін жоғарыда келтірілген тәсіл бойынша сынап көру қажет.

САҚТАНДЫРУ
Құрамында қорғасын немесе темірі көп кейбір ыдыстар қысқатолқынды пеште қолдануға жарамсыз. Ыдыстың қысқатолқынды пеште қолдануға жарамдылығына сенімді болу үшін сіз оны сынауыңыз қажет.

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы

KA

Даярлау поцессін бақылаңыз.
Рецепттер аспаздық кітапта жақсылап жетілдірілген, бірақ оны қолдану арқылы асты даярлау жөніндегі сіздің жетістігіңіз даярлау процесін қаншалықты зейін қойып бақылағаныңызға байланысты. Тағамды даярлағанда қашанда бақылап тұрыңыз. Сіздің пешіңізге тағам даярлау басталғанда автоматты түрде жанатын шам қойылған, сондықтан сіз ішіне қарап, даярлау қалай жүріп жатқанын көре аласыз. Тағамды қашан көтеру, араластыру қажет сияқты т.б. рецепттерде келтірілген нұсқаулар талап етілген әрекеттердің ең төменгісі болып саналуы тиіс. Егер сізге тағам біртегіс даярланып жатқан жоқ болып көрінсе, өзіңіздің ойыңызша жағдайды қалай түзеу керек болса, сондай шаралар қолданыңыз.

Тағамды даярлау уақытына әсер ететін факторлар
Даярлау уақыты көптеген факторларға байланысты. Рецепте қолданылатын негіздердің температурасы даярлау уақытына өте қатты әсер етеді. Мысалы, жаңа ғана тоңазытқыштан шығарылған майдан, сүттен және жұмыртқадан жасалған бәліш, бөлме температурасындағы тура осы сияқты негіздерден жасалған бәлішке қарағанда ұзақ даярланады. Осы Нұсқауда келтірілген барлық тағамдардың рецепттерінде даярлау уақытының аралықтары көрсетілген. Егер сіз рецепте көрсетілген ең аз уақыт ішінде тағамды даярлағанда ол толықтай дайын болмауы, ал кейде сіздің қалауыңыз бойынша тағамды даярлау ең ұзақ көрсетілген уақыттан асып кетуі мүмкін. Бұл аспаздық кітапта қабылданған басты мақсат даярлау уақытын көрсеткенде керітартпа әдістемесін қолдану болып табылады. Қарап тұрсаңыз, тағам күйіп кетсе, оны жөндеуге болмайды. Кейбір рецептерде, әсіресе нанды, бәліштерді және қайнатылған кремдерді даярлау рецепттерінде, асты пештен аз-маз даяр емес кезінде алуға кеңес беріледі. Бұл қате емес. Егер асты бетін жауып қалдыратын болса, пештен алған соң да ол даярлана береді, өйткені тағамның сыртқы қабаттары сіңірген жылу жайлап ішіне енеді. Егер тағам өзінің көлемі бойныша дайын болғанша пеште тұратын болса, онда оның сыртқы қабаттары кеуіп немесе тіпті күйіп кетуі мүмкін. Сіз уақыт өте әртүрлі тағамның даярлану уақыты және тұну мерзімін анықтау жөнінде шебер боласыз.

Азық-түліктердің тығыздығы
Мысалы, торт және нан сияқты жеңіл, кеуекті тағамдар, ростбиф немесе бұқтырылған ет сияқты ауыр, нығыз тағамдарға қарағанда тез даярланады. Кеуекті тағамдарды даярлаған кезде сіз олардың сыртқы жақтарының кеуіп және сынғыштанып кетпеуін қадағалаңыз.

Тағамның биіктігі
Жоғарғы азық-түліктердің үстіңгі жағы, жекелегенде, ростбиф, төменгіге қарағанда тезірек даярланады. Осының салдарынан үлкен биіктігі бар тағамдарды даярлау кезінде аудару, кейде бірнеше рет аудау қажет болады.

Азық-түліктердегі ылғалдың құрамы
Қысқатолқындар генерациялайтын жылу ылғалды буға айналдырып жібереді, сондықтан қуыруға арналған ет және көкөністің кейбір түрлері сияқты құрғақ азық-түліктерге даярлау алдында су себу керек, немесе буды ұстап тұру үшін бетін жабу қажет.

Азық-түліктердегі сүйектер мен майлар
Сүйектер жылу шығарады, ал май еттен жылдамырақ даярланады. Осының салдарынан, сүйегі бар еттерді немесе еттің майлы бөліктерін даярлағанда, еттің біртегіс даярланбағанын және күйіп кетпеуін қадағалау қажет.

Азық-түліктердің саны
Қысқатолқындардың саны даярланатын азық-түліктердің санына қарамастан, өзгеріссіз күйде қалады. Соның салдарынан, қысқатолқынды пешке қаншалықты көп азық-түлік салсаңыз, олар соншалықты ұзақ даярланады. Сіз рецепте көрсетілген салмақтан жартылай салмағы аз қандай да бір тағамды даярламақ болсаңыз, рецепте көрсетілген даярлау уақытын ең болмағанда үштен бірге азайтуды ұмытып кетпеңіз.

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы

Азық-түліктердің қалпы

Қысқатолқындар азық-түлктердің тек қана 2 см тереңдігіне кіреді; қалың тағамның ішкі жағы сырттағы жылудың генерацияланып, ішке кіруінің арқасында даярланады. Кез-келген тағамның тек сыртқы бөлігі ғана қысқатолқынды қуаттың есебінен даярланады, ал астың қалған бөлігі жылудың өткенінің арқасында даярланады. Бұдан шығатын қорытынды, тағамның ең жаман қалпы болып қалың төртбұрыш табылуы мүмкін. Бұрыштары әлдеқашан даяр болады, ал ортасы әлі жылымайды да. Қысқатолқынды пеште домалақ, жұқа астар және сақина қалыпты астар сәтті даярланады.

Жабу

Қақпақ жылу мен буды сақтайды, соның есебінен тағам тез даярланады. Жабу үшін қақпақты немесе қысқатолқынды пленканы пайдаланыңыз, бірақ будың қысымынан жыртылып кетпес үшін пленканың бір шетін көтеріп қойыңыз.

Қызарту

15 минут немесе одан да ұзақ даярланатын ет пен құс өзінің майының есебінен аз-маз қызарады. Одан да қысқа мерзірме даярланатын тағамдарға қызару үшін тұздық құюға болады, мысалы вустерширилық тұздық, соя тұздығы немесе барбекюге арналған тұздық, бұлар тәбетті ашатын түс береді. Тағамдарға қызарту үшін тұздықтың аз мөлшері құйылатын болғандықтан, тағамның ең алғашқы хош иісі өзгеріссіз қалады.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз майдың шашырауының тиімді түрде алдын алады және тағамға жылудың бөлігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ ол қақпақ немесе жабысып тұратын пленка сияқты онша нығыз жаппайтын болғандықтан, тағамға аз-маз құрғауға жол береді.

Аралықты орнату және қамтамасыз ету

Пісірілген картоп, қалыптанған кекстер, дәмтатымдар сияқты даналы азық-түліктер қысқатолқынды пеште бір-бірінен біркелкі аралықта, айналдырып қойсаңыз, біртегіс қыздырылатын болады. Азық-түліктерді ешқашан бір-біріне бумалап қоймаңыз.

Араластыру

Тағамды қысқатолқынды пешете даярлағанда араластыру ең бір маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Кәдімгі даярлау кезінде азық-түліктер негіздерді араластыру мақсатында араластырылады. Алайда, қысқатолқындар көмегімен даярлағанда, азық-түлікте жылуды таратып, қайта үлестіру үшін араластырылады. Қашанда тағамды шетінен бастап ортасына қарай арластырыңыз, өйткені шеттері бірінші кезекте қызады.

Аудару

Үлкен бөлікті ет, бүтін балапан сияқты үлкен биік тағамдарды үстіңгі және астыңғы бөліктері біртегіс даярлануы үшін аударып тұру қажет. Сондай–ақ балапанның бөліктерін және қағылған котлеттерді аударуға кеңес беріледі.

Қалыңырақ өлшемдерді сыртқа жайғастыру

Қысқатолқындар тағамның сыртқы бөліктеріне “тартылатын” болғандықтан, еттің, құстың және балықтың қалыңырақ бөліктерін даярланып жатқан астың шеттеріне жайғастырған жөн. Осы жағдайда қалың өлшемдер қысқатолқынды қуатты көбірек алып, тағам біртегіс даярланады.

Экрандау

Төртбұрышты немесе үшбұрышты қалпы бар тағамның бұрыштары мен шеттерінің күйіп кетуінің алдын алу үшін оларды кейде қысқатолқындарға блокада жасайтын аллюминий фольганың бөліктерімен жауып қояды. Ешқашан фольганың тым көп бөлігін қолданбаңыз және фольганың тағамға сенімді түрде жапсырылып тұруын қамтамасыз етіңіз, олай болмаса электрлі доға пайда болуы мүмкін.

Көтеру

Қалың және нығыз тағамдар қысқатолқындар төменгі бөлікке және тағамның ортасына сіңуі үшін көтеріліп қойылуы мүмкін.

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы
даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы

Тесу
Қабығы, қыртысы немесе мембранасы бар азық-түліктер, егер сіз даярлау алдында оларды теспесеңіз, пеште жарылып кетуі мүмкін. Мұндай азық-түліктерге жұмыртқаның ақуыздары мен сарыуыздары, ұлулар мен устрицалар, сонымен қатар бүтін көкөністер мен жемістер жатады.

Даярлығын тексеру
Қысқатолқынды пеште тағам тез даярланатын болғандықтан, оны жиі тексеріп тұру қажет. Кейбір тағамдарды толық дайын болғанша пеште қалдырады, бірақ көптеген тағамдарды, оның ішінде еттен және құстан жасалған тағамдарды аз-маз даяр емес кезінде пештен шығарады және оларды тұнуға қалдырып дайын болуға жеткізеді. Тұну кезінде тағамның ішкі температурасы 3°C-дан 8°C-ға дейін жетеді.

Тұну уақыты
Тағамды қысқатолқынды пештен шығарған соң 3-тен 10 минутқа дейін қалдырады. Әдетте тұну кезінде тағамды жылуын сақтау үшін, егер оның сырты кебу қажет болмаса (мысалы, кейбір бәліштер мен бисквиттер), үстін жауып қояды. Тұну тағамды дайын болуға, сонымен қатар оның араласуына және хош иісінің беріктенуіне жеткізеді.

KA

СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗДІ ТАЗАЛАУ

1. Пештің ішкі үстемесін тазалықта ұстаңыз
Тағамның тамшылары немесе төгілген сұйықтықтар пештің қабырғаларына жабысып қалады және тығыздағыштар мен есіктің үстемелеріне түседі. Ең дұрысы оларды бірден дымқыл шүберектің көмегімен сүртіп тастаған жөн. Тағамның ұнтақтары мен тамшылары қысқатолқынды жұтып, даярлау уақытын ұзартады. Пештің тығыздағыш үстемелері мен есік аралығындағы барлық қалдықтар мен ұнтақтарды дымқыл шүберекпен сүртіп тастаңыз. Бұл орындарды есік жақсы жабылу үшін ерекше жақсылап тазалау қажет. Майдың тамшыраны ішкі үстемелерден сабындалған шүберекпен сүртіңіз, сонан соң сабынды шүберекпен жуып, құрғақтап сүртіңіз. Қатты жуғыш дауаларды және абразивті тазалағыш дауаларды қолданбаңыз. Шыны тосқышты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

2. Пештің сыртқы жағын тазалықта ұстаңыз
Сыртқы үстемені жұмсақ сабын мен жылы суды қолдану арқылы тазалаңыз, сонан соң сабынды жуып, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағазды шашықпен кепкенше сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерін зақымдамас үшін судың желдеткіш тесіктеріне түсіп кетуіне жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш абайсызда қосылып кетпес үшін есікті ашыңыз, панельді дымқыл шүберекпен сүртіңіз, сонан соң артынша жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Тазалау аяқталған соң Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

3. Егер бу есіктің периметрі бойынша іште немесе сыртта жиналып қалса, панельді жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Бұл қысқатолқынды пеш жоғары ылғалдық жағдайында жұмыс істегенде пайда болады, және пештің бұзылғанын білдірмейді.

4. Есік және есіктің тығыздағыштары таза болуы қажет. Тазалау үшін тек қана жұмсақ шүберекті және сабын суды пайдаланыңыз, сонан соң сабынды жуып тастап, құрғағанша жақсылап сүртіңіз.
ТАЗАЛАҒЫШ ҰНТАҚТАР; МЕТАЛДЫ ШҮБЕРЕКТЕР ЖӘНЕ ПЛАСТИКАЛЫҚ ЖАСТЫҚШАЛАР СИЯҚТЫ АБРАЗИВТІ МАТЕРИАЛДАРДЫ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.
Металды үстемелерді дымқыл шүберекпен жиі сүртетін болсаңыз, оларды таза күйінде ұстау оңай болады.

Өте жиі туатын
сұрақтарға жауаптар

С. Пештің ішінде неге жарық жанбайды?
Ж. Бұның бірнеше себептері болуы мүмкін:
Пештің ішіндегі шам күйіп кеткен.
Пештің есігі жабылмаған.

С. Пеш есігіндегі көретін айна қысқатолқынды қуатты шығарады ма?
Ж. Жоқ. Экранды жабатын терезедегі тесіктер сондай болып жасалған, олар жарықтың өтуіне жол береді, бірақ қысқатолқынды қуаттың өтуіне жол бермейді.

С. Неге басқару панелінің басқышына басқанда, дыбыс белгісі беріледі?
Ж. Дыбыс белгісі сіздің басқарушы белгіңіз пештің есіне енгізілгенін көрсетеді.

С. Қысқатолқынды пеш оны іші бос кезінде қосса, бұзылады ма?
Ж. Иә.Ешқашан пешті іші бос кезде немесе металды тосқышын орнатпай тұрып қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде "жарылады"?
Ж. Сіз жұмыртқаны пісіріп, қуырып немесе жұмытқа-пашот даярлап жатқанда, сарыуыз мембрананың ішіне будың жиналуынан сарыуызы "жарылып" кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін жұмыртқаны даярламас бұрын сарысын тесіп қойыңыз. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз.

С. Неге тағамды даярлап болған соң, қалдырып қоюға кеңес беіледі?
Ж. Қысқатолқындады қолдану арқылы тағамды даярлау аяқталған соң, оның даярлануы "тұну" кезінде жалғаса береді. Бұл тұну мерзімі тағамға өзінің көлемі бойынша толық даяр болуға жеткізеді. Тұну мерзімінің ұзақтығы тағамның қалыңдығына байланысты.

С. Кеуекті жүгеріні қысқатолқынды пеште даялауға бола ма?
Ж. Иә, төменде жазылған екі тәсілдің бірін қолдану арқылы.
1. Арнайы қысқатолқынды пешке жасалған кеуекті жүгеріні даярлауға арналған ыдыстың көмегімен.
2. Қысқатолқынды пешке арналған сатылуда бар қораптағы кеуекті жүгеріні қолдану арқылы. Сондай-ақ қорапта қолдануға қажетті даярлау уақыты және күштілік сатысы көрсетілген.

ЖАСАП ШЫҒАРУШЫ КӨРСЕТКЕН АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ДАЯРЛАУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРДЫ ОРЫНДАҢЫЗ. КЕУЕКТІ ЖҮГЕРІНІ ДАЯРЛАУ КЕЗІНДЕ ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ҚОРАПТА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТТА ЖҮГЕРІ КЕУЕКТІГЕ АЙНАЛМАСА, ДАЯРЛАУДЫ ТОҚТАТЫҢЫЗ. ДАЯРЛАУДЫ ЖАЛҒАСТЫРУ ЖҮГЕРІНІҢ КҮЙІП КЕТУІНЕ ӘКЕП СОҚТЫРУЫ МҮМКІН.

САҚТАНДЫРУ
КЕУЕКТІ ЖҮГЕРІНІ ДАЯРЛАУ ҮШІН ЕШҚАШАН ОРАМА ҚАҒАЗЫНАН ЖАСАЛҒАН ПАКЕТТЕРДІ ҚОЛДАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАН ЖАРЫЛМАҒАН ДӘНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЯРЛАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім қысқатолқынды пешке арналған аспазшы кітабында көрсетілгендей қашанда тез даярламайды?
Ж. Өзіңіздің аспазшы кітабыңызды қайта қараңыз, барлық нұсқауларды дұрыс орындағаныңызды тексеріп, даярлау уақытының өзгеруіне қандай себептер барын анықтаңыз. Аспазшы кітабында көрсетілген даярлау уақыты және күштілік сатылары қысқатолқынды пеште тағамды даярлау кезіндегі тәсілдерді үйренуде жиі туындайтын мәселені - тағамның қатты қуырылуын және күйіп кетуінің алдын алу есебімен берілген. Мөлшер, қалпы, салмақ және тағамның қалыңдығы сияқтылар даярлау уақытын одан да ұзақ етуі мүмкін. Кәдімгі асхана плитасын қолданған сияқты, аспазшы кітабындағы нұсқауларды орындаңыз, сонымен қатар тағамның дұрыс даярлануын қамтамасыз ету үшін өзіңіздің дұрыс санаңыз бен тәжірибеңізді қолданыңыз.

Желі айырын монтаждау жөніндегі ақпарат/
Техникалық сипаттамалар

KA

⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл өнім жерге қондырылуы керек

Желі сымындағы өткізгіштер келесі кодқа сай боялған:
КӨК -Нейтралды
ҚОҢЫР -Кернеу үстінде
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ -Жер

Бұл түстер сіздің айырыңызда түсті белгілерге сай келмейтін болғандықтан, былай істеңіз:

КӨК түсті өткізгіш N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

ҚОҢЫР түсті өткізгіш L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түсті өткізгіш E әрпімен немесе ⏚ белгісімен белгіленген жерге қондыратын байланысқа қосылуы керек.

Егер өнімнің желі сымы зақымданса, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін оны жасап шығарушы фирманың өкілі, қызмет ету жөніндегі оның агенті немесе осы сияқты мамандығы бар адам ауыстыруы керек.

Техникалық сипаттамалары

	MC-7844N/MC-7844NS/ MC-7844NR/MC-7844NRS
Қорек көзі	230 В / 50 Гц
Шығардағы қуаты	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері	530 мм (Е) x 322 мм (Б) x 422 мм (Т)
Тұтынатын қуаты	
Микротолқындар	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт