

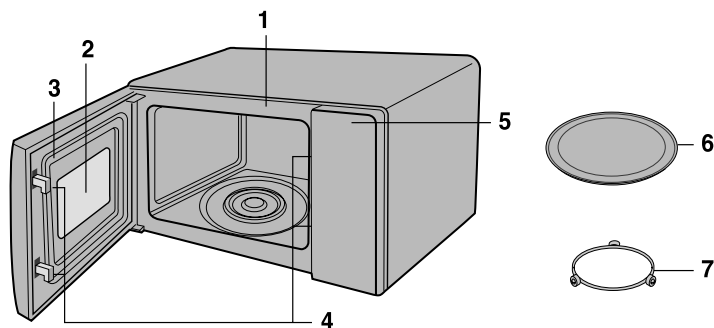


Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

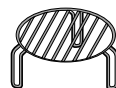


MS-2327B • MS-2327BS • MS-2327BB • MS-2327E • MS-2327ES
MS-2327EB • MH-6327B • MH-6327BS • MH-6327BB
MH-6327E • MH-6327ES • MH-6327EB

Пештің құраушы бөліктері



МН-6327В
 МН-6327BS
 МН-6327BB
 МН-6327Е
 МН-6327ES
 МН-6327EB



8

1. Алдыңғы панель
2. Қарау терезесі
3. Есік тығыздағышы
4. Құлыптау жүйесі

5. Басқару панелі
6. Әйнек поднос.
7. Роликті тұғырық
8. Гриль шарбағы



Басқару панелі

— ①

— ③

— ②

— ②

MS-2327B
MS-2327BS
MS-2327BB
MS-2327E
MS-2327ES
MS-2327EB

MH-6327B
MH-6327BS
MH-6327BB
MH-6327E
MH-6327ES
MH-6327EB

① Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышы

Керекті қуаттылық деңгейін таңдауға мүмкіндік береді.

② Таймер

Керекті даярлау уақытын таңдауға мүмкіндік береді.

③ Функциялар мен қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышы

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ЭНЕРГИЯНЫҢ ШАМАДАН АРТЫҚ ӘСЕР ЕТУІН БОЛДЫРМАУ ЖӨНІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Есік ашылған кезде кез келген ас даярлау режимінің өздігінен сөнуін қамтамасыз ететін пештің есігінің механизміне орнатылған құлыптағыш түйіспелердің арқасында пеш есігі ашылған кезде жұмыс істей алмайды. Есік ашық тұрған кезде пешті пайдалану сізге микротолқынды энергияның зиянды әсер етуіне әкеп соқтыруы мүмкін. Құлыптағыш түйіспелермен бір нәрселер жасамаған жөн.

Пештің есігі мен алдыңғы панельдің арасына қандай да бір заттар салмаңыз және тамақ қалдықтарының немесе тазалау құралдарының шөгіндерілінің тығыздағыш беттерге жинақталуына жол бермеңіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пештің есігінің мықтап жабылуы мен (1) есіктің (майысуы), (2) есіктің топсысы мен ысырмалар (сынуы немесе босансуы), (3) есіктің тығыздағыштары мен тығыздайтын беттерінің зақымданбауының ерекше маңызы бар.

Пешті микротолқынды жабдық бойынша біліктілігі бар маманнан басқа ешкім баптамауға немесе жөндемеуге тиіс.

ЕСКЕРТУ

Микротолқынды пеште сұйықтықтарды, мысалы, сорпаларды, тұздықтарды және сусындарды ысытқан кезде көзге көрінетін бу көпіршіктері түзілместен сұйықтық қайнау нүктесінен жоғары ысуы мүмкін. Бұл шамадан артық қызған сұйықтықтың аяқ астынан қайнап кетуіне өкелуі мүмкін. Мұндай мүмкіндіктің алдын алу үшін келесідей шаралар қолдану қажет:

1. Аузы тар цилиндр тәрізді ыдыстарды пайдаланбаңыз.
2. Сұйықтықты шамадан артық қыздырмаңыз.
3. Ыдысты пешке салардан бұрын сұйықтықты араластырып алыңыз, содан кейін қыздыру уақытының жартысы өткеннен кейін қайтадан араластырыңыз.
4. Сұйықтықты жылыту аяқталғаннан кейін сұйықтықты пеште біраз уақыт тұрғызып қойыңыз, содан кейін сұйықтықты абайлап араластырыңыз немесе ыдысты шайқап, күйіп қалмау үшін (әсіресе, бұл балаларға арналған тамақ салынған бөтелкеге және банкаларға қатысты болса) қолданар алдында сұйықтықтың температурасын тексеріп алыңыз.

Орнату

1. Пештен барлық орауыш материалдар мен керек-жарақтарды шығарып алыңыз.
2. Пешті өзіңіз таңдап алған жерге кемінде еденнен 85 см биіктікте орнатып, жеткілікті дәрежеде желдету үшін үстіңгі жағынан кемінде 30 см және артқы жағынан 10 см бос жер қалуын қамтамасыз етіңіз. Пештің желдету жүйесінен шығатын ауа ағынына кедергі келтірмеу үшін пештің бүйір беттерін ешқандай затпен жаппауыңыз керек. Пеш еденге құлап кетпеу үшін есіктің алдыңғы шеті пеш орнатылған беттің шетінен кемінде 8 см артқа қарай орналасуға тиіс.

Пештің үстінде шығыс желдету саңылауы орналасқан. Бұл саңылаудың жабылуы пештің зақымдануына себепші болуы мүмкін.

3. Пешті стандартты айналымы ток желісінің розеткасына жалғаңыз. Тізбектің кемінде 10 А (МН-6327В • МН-6327БС • МН-6327ВВ • МН-6327Е • МН-6327ЕС • МН-6327ЕВ модельдері үшін 13 А) токқа төзімді болуын және микротолқынды пештің жеке бір тізбектен қуат алуын қамтамасыз етіңіз.

ЕСКЕРТПЕ: • Бұл бұйым коммерциялық мақсаттарда тамақ өзірлеу үшін пайдаланылмауға тиіс.

ЕСКЕРТУ: БҰЙЫМ БҰЙЫМ ЖЕРГЕ ҚОСЫЛУҒА ТИІС

Желілік сымдағы өткізгіштер келесі кодқа сәйкес боялған:

Көк	- Бейтарап
Қоңыр	- Кернеулі
Сары мен жасыл	- Жерге

Егер бұйымның желілік сымы зақымданған болса, онда қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін оны өндіруші фирманың өкілі, оның қызмет көрсететін агенті немесе ұқсас біліктілігі бар тұлға ауыстыруға тиіс.

Сақтық шаралары

- Пеш бос тұрған кезде оны қоспаңыз. Пеш пайдаланылмай тұрған кезде оның ішіне бір стакан су қойып қоюға кеңес беріледі. Егер сіз пешті абайсыздап қосып қалсаңыз, су микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.
- Микротолқынды пештің ішінде тым ұзақ қыздырылған жағдайда көмірленіп немесе күйіп кетуі мүмкін киім кептіруші болаңыз.
- Аспаздық кітапшада қандай да бір тағамды даярлау үшін дәл осындай ұсыныстар берілгеннен басқа жағдайларда азық-түліктерді қағаз сүлгіге орап әзірлеменіз.
- Егер түтінді байқасаңыз, жалын ауа келмей сөнуі үшін пештің есігін ашпай, оны өшіріңіз немесе желілік сымды ток көзінен ажыратыңыз.
- Ағаш ыдыс-аяқ пайдаланбаңыз. Ол қатты ысып, көмірленіп кетуі мүмкін.
- Қайта өңделген шикізаттан жасалған қағаз пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында тамақ даярлау кезінде ұшқындануға және/немесе жануға себепші болатын қоспалар болуы мүмкін.
- Айналатын тұғырықты тазалар алдында оны суытып алыңыз.
- Тамақтың аз мөлшерін даярлау немесе ысыту үшін азырақ уақыт кетеді. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламалап қойсаңыз, тамақ қатты ысып, күйі мүмкін.
- Жемістер мен көкөністерді даярлау алдында қабықтарын шанышқымен төсіп алыңыз.
- Пеште жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылады.
- Пештің ішінде фритюрлі тағамдар даярлауға әрекеттенбеңіз.
- Азық-түліктерді даярлаудан немесе мұзын ерітуден бұрын олардан пластик орауыштарды алып тастаңыз. Алайда, аспаздық кітапшада ежгей-тегжейлі көрсетілгендей, кейбір жағдайларда даярлау немесе ысыту кезінде тамақтың үсті пластик пленкамен жабылуға тиіс.
- Пешті ас үй сүлгілерін немесе қағаз бұйымдарды кептіру үшін пайдаланбаңыз. Олар жанып кетуі мүмкін.
- Тамақ бір рет пластик, қағаз немесе басқа да жанғыш материалдан жасалған пайдаланылатын ыдыста даярланған немесе ысылған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз және ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін ішіне жиірек қарап тұрыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Сұйықтықтар немесе басқа да азық-түліктер герметикалық ыдыстарда ысытылмауға тиіс, өйткені олар қызға кезде жарылуы мүмкін.
- **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті қадағалаусыз пайдалануға тек олардың қауіпсіз пайдалана алатынына және дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетініне көз жеткізгеннен кейін ғана рұқсат етіңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер пештің есігі мен есік тығыздағыштары зақымданған болса, оны микротолқынды техника жөндейтін білікті маман жөндегенге дейін пайдаланбауыңыз керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің есіктерін, басқару панелін, құлыптағыш түйіспелерін немесе кез келген басқа бөлшектерін өз бетіңізбен реттеуге немесе жөндеуге әрекеттенбеңіз. Микротолқынды энергияның бөлініп шығуынан қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қаптамалар мен қақпақтарды ашумен байланысты пешті жөндеу немесе қызмет көрсету амалдарын орындау қауіпті. Құрылғыны тек микротолқынды техниканы жөндейтін білікті маман ғана жөндеуге тиіс.

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Ыдысты пайдаланбастан бұрын оның микротолқынды пеште пайдалануға жарамдылығын тексеріңіз. Келесі кестеде ыдысты пеште дұрыс пайдалану жөніндегі жиынтық ақпарат берілген.

Даярлауға қажетті керек-жарақтар	Микротолқындар режимі	Гриль режимі
Жылуға төзімді шыны, шыныкерамика	иә	иә
Керамика, фарфор	иә (алтынмен не күміспен өрленген фарфор пайдаланбаңыз)	иә
Металл ыдыс	жоқ	иә
Жылуға төзімсіз шыны	жоқ	жоқ
Микротолқынды пешке арналған пластик	иә	жоқ
Пластик пленка	иә	жоқ
Қағаз (стакандар, табақтар, сүлгілер)	иә	жоқ
Қамыс, тоқыма өсімдік сабағы және ағаш	жоқ	жоқ

Микротолқындар режимі

1. Шыныдан, шыныкерамикадан және жылуға төзімді шыныдан жасалған ыдыстардың көпшілігі микротолқынды пешке жарайды. Металлмен өрленген ыдыстарды микротолқынды пеште пайдалануға болмайды.
2. Қағаз майлықтар, табақтар, стаканшалар, ыдыстар мен қатырма қағазды микротолқынды пеште пайдалануға болады. Қайта өңделген шикізаттан жасалған қағаз пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында тамақ даярлау кезінде ұшқындануға және/немесе жануға себепші болатын қоспалар болуы мүмкін. (Бұл бұйымдарды дұрыс пайдалану жөніндегі ұсыныстарды аспаздық кітапшадан қараңыз).
3. Пластик табақшалар, кесешелер, мұз ерітуге арналған пакеттер мен пластик пленканы микротолқынды пеште пайдалануға болады. Пластик ұйымдарды микротолқынды пеште пайдаланған кезде бұйым өндірушілерінің нұсқауларын немесе аспаздық кітапшада келтірілген ақпаратты ұстаныңыз.
4. Металл керек-жарақтар және металлмен өрленген ыдыс микротолқынды пеште пайдаланылмауға тиіс. Металл керек-жарақтарды дұрыс пайдалану туралы толығырақ ақпаратты аспаздық кітапшасының ЗКіріспеІІ бөлімінен оқыңыз. Егер рецептінде алюминий фольга, шампурлар мен құрамында металл бар керек-жарақтарды пайдалану көзделсе, металл зат пен пештің ішкі камерасының қабырғаларының арасында кемінде 2,5 см бос аралық болуын қамтамасыз етіңіз. Егер электр доғасы (ұшқын) пайда болса, металл дереу пештен шығарып алыңыз.

Ескертпе:

Ыдыс пен керек-жарақтарды пайдалану жөніндегі нұсқауларды аспаздық кітапшаңызда келтірілген жеке рецептілер мен кестелерден қараңыз.

Гриль режимі

1. Жылуға төзімді шыны, керамика мен металдан жасалған ыдыс пен керек-жарақтарды пайдалануға болады.
2. Қағаз майлықтар, сүлгілер мен пластик бұйымдар пайдаланылмауға тиіс.

Ескертпелер:

- Пештен ыдысты немесе айналатын шыны подносты шығарған кезде сақ болу керек, өйткені олар тамақ даярлау кезінде ысыды.
- Тек микротолқынды пешке пайдалануға арналған немесе ұсынылған термометрді ғана пайдаланыңыз.
- Микротолқынды пешке айналатын поднос салынбаса, оны пайдаланбаңыз.

Басқа да пайдалы нұсқаулар

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу және тамақ даярлау процесін жеңілдету үшін мына кеңестерді мұқият оқыңыз.

1. Белгілі бір тамақты даярлау уақытын анықтаған кезде ең аз ұсынылатын уақыттан бастаңыз және тамақтың дайын болғанын ауық-ауық тексеріп тұрыңыз. Тамақты күйдіріп алу оңай, өйткені микротолқынның көмегімен тамақ тез жасалады.
2. Аз мөлшердегі азық-түлік немесе құрамында ылғал аз азық-түліктер тым ұзақ даярланған жағдайда қатты кеуіп, тым қатайып кетуі мүмкін.

Мұздатылған азық-түліктердің мұзын еріту:

1. Мұздатылған азық-түліктердің мұзын еріту үшін тікелей пешке салуға болады (барлық металл сымдар мен орауыштарды міндетті түрде алып тастаңыз).
2. Азық-түліктердің мұзын осы Нұсқаулықта көлтірілген мұз еріту жөніндегі нұсқауларға сәйкес ерітіңіз.
3. Егер азық-түліктердің кейбір бөліктері басқаларынан жылдам ерісе, қажет болған жағдайда оларды фольгамен қалқалаңыз. Бұл мұзды еріту процесін баяулатуға не тоқтатуға көмектеседі.

4. Кейбір азық-түліктер даярлауды бастамастан бұрын толық еріген болмауға тиіс. Мысалы, балық жылдам даярланатындықтан, кейде оны мұз әлі еріп үлгермей тұрған кезде даярлай бастаған дұрыс.
5. Азық-түліктердің бастапқы температурасына қарай, кейде рецептіде көрсетілген даярлау уақытын көбейту немесе азайту қажет болуы мүмкін.

ЕСКЕРТПЕ:

Желдету тесігінен шығатын ауа даярлау кезінде жылуы мүмкін.

Бетін қызарту:

Кейбір тағамдар беті қызаруы үшін жеткіліксіз уақыт ішінде даярланады және оларға төбет ашатын түр беру үшін қоспалар қосу қажет болуы мүмкін.

Жаншылған ет, ет самсалары немесе тауық етінің кесектерін ұнтақталған қызыл бұрыш сияқты дәмдеуіштер қабатымен жабуға, сондай-ақ вустершир тұздығы сияқты қызартуға арналған тұздықтар күйеу болады.

10~15 минут не одан да ұзағырақ даярланатын ірі ет кесектері, бүтін құс еті немесе ветчина қоспасыз жақсы қызарады.

Пешті тазалау және күту

ПЕШТІ ТАЗАЛАР АЛДЫНДА ОНЫҢ СӨНДІРУЛІ ЕКЕНІНЕ КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ.

Пештің ішкі беттерін таза әрі құрғақ күйде ұстаңыз. Пешті әрбір пайдаланғаннан кейін тазалауды дағдыға айналдырыңыз.

ІШКІ КАМЕРА ҚАБЫРҒАЛАРЫ

Пештің есігі мен тығыздағыш беттерінің арасында қиқымдар мен тамақ қалдықтарын дымқыл шүберекпен кетіріңіз. Бұл жерлер әсіресе есік мықтап жабылуын қамтамасыз ету үшін мұқият тазалануы қажет.

Ішкі беттердегі май итамшыларын сабындалған шүберекпен кетіріп, содан кейін шүберекпен сабынды шайып, құрғатып сүртіңіз. Камера қабырғаларының лак-бояу жабынын сырып кететін түрпілі тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. ЕШ УАҚЫТТА ПЕШКЕ СУ ҚҰЮШЫ БОЛМАҢЫЗ.

РОЛИКТІ ТҰҒЫРЫҚ

Майлы кір жинақталып, дөңгелектердің айналуына кедергі келтірмеу үшін кемінде аптасына бір рет пештің ішінен роликті тұғырықты шығарып алып, оны ыстық сабынды суда жуу тазалау керек.

ЕСІК

Есік пен есік тығыздағыштары ӘРҚАШАН таза күйде ұсталуға тиіс. Тазалау үшін жұмсақ шүберек пен сабынды жылы су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып, мұқият құрғатып сүртіңіз. ТАЗАЛАҒЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЫСҚЫШТАР ЖӘНЕ ЛАСТИК ЖАСТЫҚШАЛАР СИЯҚТЫ АБРАЗИВТІ МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Металл беттерді дымқыл шүберекпен сүртіп отырса, оны таза күйде ұстау оңайырақ болады..

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылы су пайдалана отырып тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Түрпілі тазалағыш құралдар пайдаланбаңыз. Судың желдету тесіктеріне ағып кетуіне мүмкіндік бермеңіз. Егер желілік сым кірленсе, оны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Пайдалану туралы нұсқаулар

МИКРОТОЛҚЫНДАР РЕЖИМІНДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ

3-бетті қараңыз

1. Пештің есігін ашып, азық-түліктерді пештің ішіндегі айналатын подносқа салып, есікті жабыңыз.
2. Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышының (❶) көмегімен керекті қуаттылық деңгейін белгілеңіз. 90 Вт пен ең жоғарғы деңгейге дейінгі ауқымда бес қуаттылық деңгейі болады. Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышын келесі күйлердің кез келген біреуіне қоюға болады.

MS-2327B • MS-2327BS • MS-2327BB MS-2327E • MS-2327ES • MS-2327EB MH-6327B • MH-6327BS • MH-6327BB MH-6327E • MH-6327ES • MH-6327EB
--

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• ең жоғ• 600• 360• 🍲 мұз еріту• 90 |
|---|

3. Таймер тұтқасымен (❷) керекті даярлау уақытын белгілеңіз. Поднос айналып, тамақ даярлануы басталады. Даярлау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріліп, пеш камерасында жарық сөнеді.

Ескертпелер:

- Таймер шкаласындағы сандар минутты білдіреді. Даярлау уақытының дәл белгіленуін қамтамасыз ету үшін таймер тұтқасын керекті даярлау уақытынан сәл асырып бұрап, оны кері бұрып керекті уақытты орнатуға кеңес береміз.
- Даярлау барысында тамақты тексеру үшін есікті ашу түймесін басыңыз. Даярлау кезінде есікті ашу пештің өздігінен сөнуіне және таймердің тоқтауына әкеледі. Егер даярлауды жалғастырғыңыз келсе, есікті жабыңыз Р пеш қосылып, таймер уақыт санауды қайта жалғастырады.
- Айналатын поднос кез келген бағытта айналады.

БЕЛГІЛЕНГЕН САЛМАҚ БОЙЫНША МҰЗ ЕРІТУ 3-бетті қараңыз

Мұздатылған азық-түліктердің мұзын еріту микротолқынды пештің пайдалы функцияларының бірі болып табылады. Мұз микротолқынды пеште тоңазытқыштан гөрі әлдеқайда жылдам ериді және мұзды пеште еріту бөлме температурасында еріткеннен әлдеқайда қауіпсіз болып табылады, өйткені мұзды олай еріту кезінде зиянды бактериялар көбейеді.

Азық-түліктердің мұзын еріту үшін оларды даярлағаннан аз уақыт кететінін есте сақтау маңызды. Мұзды еріту кезінде азық-түліктерді тексеріңіз және кемінде бір аударыстырыңыз.

1. Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышының (❶) көмегімен мұз еріту режимін (🍲) таңдаңыз.
2. Таймер тұтқасын (❷) бұрап, азық-түліктердің салмағын (кг) белгілеңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Пеш таймер тұтқасы бұрала салысымен жұмыс істей бастайды. Шкаладағы әрбір сан бір **кг**

Пайдалану жөніндегі нұсқаулар

МН-6327В • МН-6327BS • МН-6327BB
МН-6327Е • МН-6327ЕС • МН-6327ЕВ

ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ

3-бетті қараңыз

- 1 Пештің есігін ашып, азық-түліктерді гриль шарбағына қойып, есікті жабыңыз.
 - 2 МН-6327В • МН-6327BS • МН-6327BB
МН-6327Е • МН-6327ЕС • МН-6327ЕВ модельді пештерде функциялар мен қуаттылық деңгейінің ауыстырып-қосқышының  көмегімен гриль режимін () таңдаңыз.
 3. Таймер тұтқасымен  керекті даярлау уақытын белгілеңіз. Поднос айналып, тамақ даярлау басталады, бұл кезде пеш камерасында жарық жанады. Даярлау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріліп, пеш камерасындағы жарық сөнеді.
- Егер даярлау барысында тамақты тексергіңіз келсе, МИКРОТОЛҚЫНДАР РЕЖИМІНДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ бөліміндегі ескертпені қараңыз.
 - Гриль жұмыс істеп тұрған кезде қарау терезесінің бетіне тиіменіз, өйткені әйнектің температурасы 1000С дейін көтерілуі мүмкін.
 - Балаларға есіктің алдыңғы экранына тиіскізбеңіз.
 - Пештің сатып алғаннан кейін грильді алғашқы рет қосқанда, біраз мөлшерде түтін байқалуы мүмкін. Ол тез жоғалып кетеді.

Ескертпелер:

- Гриль шарбағын пайдалануға кеңес беріледі, өйткені тек айналатын поднос пайдаланылса, даярлау уақыты мен сапасы өзгеруі мүмкін.
- Бұл пеш модельдері КВАРЦТЫ ГРИЛЬМЕН жабдықталған, сондықтан грильді алдын ала қыздыру қажет болмайды.

МН-6327В • МН-6327BS • МН-6327BB
МН-6327Е • МН-6327ЕС • МН-6327ЕВ

АРАЛАС РЕЖИМДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ

3-бетті қараңыз

Жоғарыда көрсетілген модельді пештерде гриль () мен микротолқындарды () бір уақытта пайдалануға мүмкіндік беретін аралас даярлау режимі болады. Бұл әдетте сізге бұл екі режимді бөлек пайдаланудан да аз уақыт ішінде тамақ даярлауға мүмкіндік береді.

1. Пештің есігін ашыңыз, азық-түліктерді айналатын подноскоға не шарбаққа қойып, есікті жабыңыз.
2. Функция ауыстырып-қосқышының көмегімен  аралас режимді () белгілеңіз.
3. Таймер тұтқасының  көмегімен керекті даярлау уақытын белгілеңіз. Поднос айналып, тамақ даярлау басталады. Даярлау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріліп, пеш камерасындағы жарық сөнеді.

Микротолқындар еттің ішкі бетін пісіріп жатқан кезде кварцты қыздырғыш элемент еттің бетін қуырады.

АБАЙЛАҢЫЗ: Даярлағаннан кейін ТАЙМЕРді 0 мәніне қоюды ұмытпаңыз, өйтпесе пеш өрі қарай жұмыс істей беретін болады. Тамақты пештен шығарғанда абай болыңыз, өйткені ыдыс ыстық болады.

Тамақты ысыту немесе жылыту жөніндегі нұсқаулар

Тамақты микротолқынды пеште сәтті ысыту не жылыту үшін бірнеше нұсқауды орындаған маңызды. Тамақты жылытуға қажет уақытты анықтау үшін оның мөлшерін өлшеңіз. Нәтижелер жақсы болуы үшін тамақ кесектерін шеңбер етіп орналастырыңыз. Бөлме температурасындағы азық тоңазытқыштан шығарылған азықтан тезірек жылиды. Консервіленген тамақ банкадан микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа қотарылып салынуға тиіс. Егер тамақ салынған ыдысты қақпақпен жапса, немесе пластик пленкамен орап, пленкадан тесік төссе, тамақ біркелкірек жылиды. Бұға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқан кезде сақ болыңыз. Бұрын даярланған тамақты жылыту жөніндегі нұсқаулық ретінде келесі кестені пайдаланыңыз.

Тамақ	Даярлау уақыты (ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде)	Арнайы нұсқаулар
Туралған ет 3 тілім (қалыңдығы 0,5 см)	1½ ~ 2½ минут	Ет тілімдерін микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз. • Ескертпе: Дәмқосар немесе тұздық құю еттің сәлін сақтауға көмектеседі.
Тауық кесектері 1 төс 1 сан	2~3½ минут 1½~2½ минут	Тауық кесектерін микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз.
Балық филесі (170-230 г)	1½ минут	Балықты микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз.
Лазанья 1 порция (300 г)	4½~7 минут	Лазаньяны микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз.
Пісірме 1 кесе 4 кесе	1½~3½ минут 5~7½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Пісірме қаймақ немесе сүзбе 1 кесе 4 кесе	1½~3 минут 4~6½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Ішінде қуырылған ет фаршы немесе барбекю ет (1/2 кесе ет салынған) салынған 1 тоқашсыз сэндвич	1~3 минут	Ішіндегісі мөн тоқашты жеке-жеке ысытыңыз. Ішіне салынатын нәрсені қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде даярлаңыз. Бір рет араластырыңыз. Тоқашты төмендегі кестеде көрсетілгендей ысытыңыз.
Картоп езбесі 1 кесе 4 кесе	2~3½ минут 6~8½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Пісірілген ас бұршақ 1 кесе	2~3½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Равиоли немесе тұздықтағы макарон 1 кесе 4 кесе	3~4½ минут 8~11½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Күрші 1 кесе 4 кесе	1½~2 минут 4~6 минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Сэндвич жасауға арналған дөңгелек не сопақша тоқаш 1 тоқаш	20~35 секунд	Қағаз сүлгіге орап, шыны подноскиа қойыңыз.
Көкөністер 1 кесе 4 кесе	1½~3 минут 4~6 минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Сорпа 1 порция (240 мл)	2~3 минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.

Жас көкөнiстердi даярлау кестесi

Көкөнiстер	Мөлшерi	Даярлау уақыты (ЖОҒАРЫ қуаттылық дөңгейiнде)	Нұсқаулар	Тұрғызып қою уақыты
Артишоктар (әрқайсысы 230 г)	2 орташа 4 орташа	5~8 11~13	Тураңыз. 2 ас қасық су мен 2 ас қасық шырын қосыңыз. Үстiн жабыңыз.	2~3 минут
Спаржа, жас, балауса бұтақтар	450г	3~7	1/2 кесе су қосыңыз. Үстiн жабыңыз.	2~3 минут
Жасыл түйебұршақ	450г	8~12	1,5 л керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Қызылша, жас	450г	13~8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң орнын ауыстырып жатқызыңыз.	2~3 минут
Брокколи, жас, Балауса бұтақтар	450г	5~9	Брокколидi пісіруге арналған табақшаға салыңыз. 1/2 кесе су қосыңыз.	2~3 минут
Қырыққабат, жас, туралған	450г	6~8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Сөбiз, жас, тiлiмдер	200г	3~6	1 л қақпақты керамика кастрюльге 1/4 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Түстi қырыққабат, жас, бүтiн	450г	8~10	Обрежьте. 1 л қақпақты керамика кастрюльге 1/4 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Жас, гүл шоғыры Балдыркөк, жас, тiлiмдер	2 кесе 4 кесе	3~6 8~10	Разрежьте ломтиками. 1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Жүгерi, жас	2 собық	5~9	Собықтардың қабығын аршып тастаңыз. 1,5 л пісіруге арналған табақшаға 2 ас қасық су қосыңыз. Собықтардың үстiн жабыңыз.	2~3 минут
Саңырауқұлақ, жас, тiлiмдер	230г	2~3	Саңырауқұлақты 1,5 л керамика кастрюльге салыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Пастернак, жас, тiлiмдер	450г	4~8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Бұршақ, жасыл, жас	4 кесе	7~10	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Төттi картоп бүтiн, пісірілген (әрқайсысы 170~230 г)	2 орташа 4 орташа	5~10 7~13	Картоптарды бiрнеше жерден шанышқымен тесiңiз. 2 қағаз сүлгiнiң үстiне қойыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң аударыстырыңыз.	2~3 минут 2~3 минут
Картоп, бүтiн, пісірілген (әрқайсысы 170~230 г)	2 картоп 4 картоп	6~8 10~15	Картоптарды бiрнеше жерден шанышқымен тесiңiз. 2 қағаз сүлгiнiң үстiне қойыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң аударыстырыңыз.	2~3 минут 2~3 минут
Саумалдық, жас, жапырақтары	450г	5~8	2 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз.	2~3 минут
Қабақ, жас, тiлiмдер	450г	5~8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2~3 минут
Қабақ, жас, бүтiн	450г	7~10	Шанышқымен тесiңiз. 2 қағаз сүлгiнiң үстiне қойыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң қабақты аударыстырыңыз.	2~3 минут

Еттің мұзын еріту бойынша кеңестер

Еттің мұзын еріту бойынша кеңестер және еттің мұзын еріту жолдары.

ТЕСКЕРТУ: мұзды еріту кезінде алюминий фольганы пайдаланбаңызУ.

- Егер орауыштың құрамында металл болмаса, етті фабрикалық орауышынан шығармастан мұзын ерітуге болады. Қандай да бір металл сақиналарды, оралған сым байлағыштарды, сымдарды немесе фольганы алып тастау керек.
- Етті сөлі ағып түсетін жайпақ табаққа салыңыз.
- Етті қажетті уақыттан артық ерітпеңіз. Жаншылған еттің, беконның сарделькаларын, кесектерін мүмкін бола салысымен бөліп тастаңыз. Мұзы еріген бөліктерді шығарып алып, қалған кесектердің мұзын ерітуді жалғастыра беріңіз.
- Етті орташа күш жұмсай отырып шанышқымен ортаға жеткенге дейін шаншу мүмкін болған кезде еттің үлкен кесектері тұрғызып қоюға дайын болады. Еттің ортасы бұл кезде кішкене қатыңқырап тұрады. Ет толық ерігенше тұрғызып қойыңыз.
- Еттің мұзын тек мұз еріту режимінде ерітіңіз.

МАЛ ЕТІ МЕН ҚҰС ЕТІНІҢ МҰЗЫН ЕРІТУ КЕСТЕСІ

Ет	Салмағы	Мұз еріту уақыты (минут)	Тұрғызып қою уақыты (минут)
СИЫР ЕТІ			
сосискалар	450g	5-6	10
сиыр етінен жасалған фарш	450g	8-10	10
бүйрек	1g	8-12	10
бауыр	450g	6-7	10
ірі кесек, сан еті	1.5kg	18-20	15
ірі кесек, ростбиф	1.5-2kg	22-26	15
ірі кесек, еттің қалың жері	1.5-2kg	15-20	15
ірі кесек, жамбас (сүйексіз)	1.5-2kg	20-25	15
ірі кесек, филе	2.2-3kg	28-33	20
қуыру үшін, төкшелер	450g	7-8	10
бифштекс, сүбе	700g	9-10	10
бифштекс, жамбас басы	1kg	10-14	10
бифштекс, филе	1kg	10-12	10
БҰЗАУ ЕТІ			
жаншыма	450g	9-10	10
фарш	450g	4-5	10
қуырылатын кесектер	450g	6-8	10
ШОШҚА ЕТІ			
жаншыма (қалыңдығы 1,2 см)	700g	10-15	10
төкшелер	700g	8-10	10
фарш	450g	5-6	10
ірі кесек, филе (сүйексіз)	2-2.3kg	28-34	20
қабырғалар	1.5kg	12-17	15
қуырылатын кесектер, жауырын	1.2kg	12-15	10
таза ет	1kg	10-12	10
ҚОЙ ЕТІ			
ірі кесек, саны немесе жауырыны	2-2.3kg	28-33	15
ТАУЫҚ ЕТІ			
бүтін	1.2-1.5kg	26-30	20
кесектер	1.2-1.5kg	14-17	15
төс (сүйегімен)	1-1.5kg	10-14	20
саны	450g	9-10	10
жамбасы	450g	9-10	10
қанаттары	700g	8-12	10
ТҮЙЕТАУЫҚ			
кесектер	1-1.5kg	14-16	15
төс (сүйекпен)	2-2.5kg	18-22	20
ҮЙРЕК			
Бүтін	2-2.5kg	30-40	25

Асты гриль режимінде әзірлеу кестесі

Гриль режимінде ет даярлау бойынша нұсқаулар

- Еттен артық майларды кесіп алып тастаңыз. Майсыз етті кеспестен майды кесіп алыңыз. (бұл майдың шығғырылуының алдын алады).
- Етті шарбаққа жайыңыз. Еріген сары маймен не өсімдік майымен майлаңыз.
- Даярлау уақытының жартысы өткен соң етті аударыстырыңыз.

Азық-түліктер	Салмағы	Шамамен алынған даярлау уақыты (минут)	Кеңестер
Сиыр етінен жасалған гамбургерлер	50gx2 100gx2	13-16 19-23	Үстіне еріген сары май немесе өсімдік майын құйыңыз. Жұқа кесектер гриль шарбағына орналастырылуға тиіс. Қалың кесектерді табаға салуға болады. Даярлау уақытының жартысы өткен соң тамақты аударыстырыңыз.
Бифштекс (қалыңдығы 2,5 см) Қанымен Орташа қуырылған Жақсы қуырылған	230gx2 230gx2 230gx2	18-20 22-24 26-28	
Жаншылған шошқа еті (қалыңдығы 2,5 см)	230gx2	27-32	
Жаншылған қой еті (қалыңдығы 2,5 см)	230gx2	25-32	
Сосискаля	230г	13-16	
			Жиі аударыстырыңыз.

Гриль режимінде балық пен теңіз өнімдерін даярлау бойынша нұсқаулар

Балық пен теңіз өнімдерін шарбаққа салыңыз. Егер балық бүтіндей даярланса, онда пісірерден бұрын екі жағынан да терең емес етіп кесу керек. Балық пен теңіз өнімдерін даярлау алдында және кезінде еріген сары маймен, маргаринмен немесе өсімдік майымен майлаңыз. Бұл балықтың қатты кеуіп кетуінен сақтайды. Оны кестеде ұсынылған уақыт ішінде даярлаңыз. Бүтін балықты және ірі балық кесегін даярлау уақытының жартысы өткенде аударыстыру қажет. Керек болса, қалың филе кесектерін де аударыстыруға болады.

Азық-түліктер	Салмағы	Шамамен алынған даярлау уақыты (минут)	Кеңестер
Балық филесі қалыңдығы 1 см қалыңдығы 1,5 см	230г 230г	17-21 20-24	Еріген сары маймен майлап, даярлау уақытының жартысы өткенде аударыстырыңыз.
Ірі балық кесегі қалыңдығы 2,5 см	230г	24-28	
Бүтін балық	әрқайсысы 225-350г 450г	16-20 24-28	Егер балық семіз әрі майлы болса, оны біраз ұзағырақ даярлаңыз.
Тарақ балық Шикі креветкалар	450г 450г	16-20 16-20	Даярлау кезінде үстіне жақсылап май құйыңыз

Ең жиі қойылатын сұрақтарға жауаптар

С. Пеш камерасында неге жарық жанбайды?

Ж. ■ Пештегі шам күйіп кеткен.

■ пештің есігі жабылмаған.

С. Неге желдету тесігінен бу шығады және/немесе неге есіктің астыңғы шетінен су тамады?

Ж. Тамақ даярлау барысында будың түзілуі қалыпты болып табылады. микротолқынды пештің құрылымында пештің бүйір қабырғасындағы желдету саңылаулары арқылы бұл будың басқа жаққа бұрылуы көзделген. Сирек жағдайларда бұл бу есікте шыққа айналып, су содан кейін есіктің астыңғы шетінен тамады. Бұл қалыпты нәрсе және еш қаупі жоқ.

С. Пеш есігіндегі қарау терезесі микротолқынды энергия өткізе ме?

Ж. Жоқ. Металл торшадан жасалған экран энергияны пештің ішіне шағылыстырады. Экрандағы саңылаулар жарықты өткізіп, экран арқылы микротолқынды энергияны сыртқа жібермейтін етіп жасалған.

С. Микротолқынды пеш бос тұрған кезде оны қосса, ол зақымдана ма?

Ж. Иә. пеш бос тұрған кезде оны еш уақытта қосушы болмаңыз.

С. Жұмыртқалар неге кейде ТжарыладыУ?

Ж. Жұмыртқаны пісірген кезде немесе пашот жұмыртқасын дайындаған кезде сары уыз мембранасының ішінде бу жинақталуына байланысты сары уыз жарылуы мүмкін. Мұны болдырмау үшін жай ғана жұмыртқаны даярлар алдында тіс шұқығышпен сары уызды тесіңіз. Ешқашан жұмыртқаның қабығын теспестен даярламаңыз.

С. Тамақ даярлау уақыты біткеннен кейін неге оны тұрғызып қоюға кеңес беріледі?

Ж. Тамақты тұрғызып қою өте маңызды. Микротолқынның көмегімен тамақ пісірген кезде пеш емес, тамақ ысиды. Көптеген азық-түліктерде ішкі жылу тамақ тіпті пештен шыққаннан кейін де пісіру процесі жалғасуға жететін мөлшерде жинақталады. Рецептіде көрсетілген Тұрғызып қоюИ уақыты үлкен ет кесектерінің (сан, жауырын), ірі көкөністердің немесе пирогтардың ішіндегі бөліктері сыртынан күйместен даярлануы үшін қажет.

С. Менің тамақтар пешімде неге микротолқынды пеште тағамдар даярлау рецептілері бар аспаздық кітапшасында көрсетілгендей жылдам даярланбайды?

Ж. Қолда бар нұсқаулардың барлығын тура орындағаныңызды тексеру және даярлау уақытының өзгеруі қандай себептерден туындауы мүмкін екенін анықтау үшін аспаздық кітапшасын тағы да бір рет қараңыз. Аспаздық кітапшасында көрсетілген даярлау уақыттары мен қуаттылық деңгейлері микротолқынды пеште тамақ жасау кезеңінде жиі туындайтын мәселе Р тамақтың қатты қуырылуы мен асты күйюінің алдын алуды ескере отырып ұсынылған. Тамақтың мөлшерінің, пішінінің, салмағының және қалыңдығының өзгеруі даярлау уақытының ұзаруына әкелуі мүмкін. Кәдімгі ас үй пешін қолданған сияқты, тамақтың дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін аспаздық кітапшасындағы көрсетілген нұсқауларды өзіңіздің ойыңызбен және тәжірибеңізбен толықтырыңыз.

С. Пештің ішінде неге ұшқын мен шытырлау (электр доғасы) байқалады?

Ж. Пеш камерасында ұшқын шығуының және шытырлауының (электр доғасы пайда болуының) бірнеше себебі болуы мүмкін:

■ Металмен әрленген (күміспен не алтынмен) ыдыс пайдаландыңыз.

■ Пеште шанышқы не басқа металл зат қалды.

■ Металл фольганы көп мөлшерде пайдаландыңыз.

■ Азық-түліктер салынған пакеттерді байлайтын оралған сымдарды алып тастаған жоқсыз.

Осы бұйымның қызмет ету мерзімі Р тұтынушыға берілген күннен бастап 7 жыл.

Техникалық сипаттамалар

	MS-2327B / MS-2327BS / MS-2327BB MS-2327E / MS-2327ES / MS-2327EB
Қуат көзі	230 В айнымалы ток, 50 Гц
Шығыс қуаты (IEC60705 стандарты бойынша)	800 Вт
Микротолқындардың жиілігі	2,450 МГц
Габариттік өлшемдері (Е x Б x Қ мм)	485 x 280 x 377
Тұтынатын қуаты	1,200 Вт

		МН-6327В / МН-6327BS / МН-6327BB МН-6327Е / МН-6327ES / МН-6327EB
Қуат көзі		230 В айнымалы ток, 50 Гц
Шығыс қуаты (IEC60705 стандарты бойынша)		800 Вт
Микротолқындардың жиілігі		2,450 МГц
Габариттік өлшемдері (Е x Б x Қ мм)		485 x 280 x 377
Тұтынатын қуаты	Гриль	1,200 Вт
	Аралас режим	1,100 Вт
	Комбинированный режим	2,250 Вт

- Келтірілген өлшемдер шамамен алынған.
- Біз өз бұйымдарымызды әрдайым жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар алдын ала ескертпестен өзгертілуі мүмкін.

