“SolarDOM” ЖАРЫҚТЫ ПЕШІ

KA

ҚОЛДАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЫ

ПЕШІҢІЗДІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА, ӨТІНІШ, ОСЫ НҰСҚАУДЫ ЗЕЙІН ҚОЙЫП ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	8-800-303-0000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

MP-9485SR
MP-9485SRS
MP-9485SRB

P/No : 382885A0012

Сақтандыру

Қысқатолқынды қуаттың мүмкін болатын шамадан тыс әсерінен құтылу үшін сақтық шаралары

Механизмге салынған пеш есіктерінің блокада жасайтын байланыстарының арқасында, сіз пешті есігі ашық кезде қоса алмайсыз. Бұл блокада жасайтын байланыстар есікті ашқанда, тағам даярлаудың кез-келген тәртібін автоматты түрде сөндіруді қамтамасыз етеді, өйткені пештің қысқатолқынды қуаты сізге кері әсерін тигізуі мүмкін.

Маңызды! Блокада жасайтын байланыстарды зақымдап алмаңыз.

KA

Пеш есігі және алдыңғы панель аралығына ешқандай зат қоймаңыз және тағамның қалдықтарына немесе тазалағыш дауалардың шөгінділеріне тығыздайтын үстемелерге жиналып қалуына жол бермеңіз.

Бұзылған пешті қолданбаңыз. Пештің есіктерінің жақсы жабылғаны, мына бөлшектердің зақымданбағаны ерекше маңызды: (1)есіктер (майысқан), (2)ілмек және ілгішек (сындырылған немесе босатылған), (3)есікті тығыздаушы және тығыздайтын үстемелер.

Пешті тек қысқатолқынды құралды құрастыратын мамандандырылған маман ғана үйлестіруі және жөндеуі қажет.

Сіздің қысқатолқынды пешіңізде сұйықтықтарды, мысалы, сорпаларды, тұздықтарды және сусындарды жылытқанда, будың көзге көрінетін көпіршіктері құралмай-ақ, сұйықтықтың қайнаудан да жоғары қызуы мүмкін. Бұл қатты қыздырылған сұйықтықтың күтпеген қайнауына әкеп соқтыруы ықтимал. Мұндай жағдайды болдырмау үшін келесі сақтық шараларын қабылдаған жөн:

1. Бас жағы тар цилиндр тәрізді ыдыстарды қолданбаңыз.
2. Сұйықтықты қатты қыздырмаңыз.
3. Ыдысты пешке салмас бұрын сұйықтықты араластырыңыз және қыздырудың ортасында қайта араластырыңыз.
4. Қыздыру аяқталған соң ыдысты пеш ішінде біраз уақытқа қалдырыңыз, сонан соң сұйықтықты қайтадан абайлап араластырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз да, күйіп қалмас үшін ішер алдында сұйықтықтың температурасын тексеріңіз (бұл, әсіресе, балалардың тамағы бар бөтелкелер мен банкілерге байланысты).

⚠ ЕСКЕРТУ

Өтініш, қашанда тағамды даярлау уақытын дұрыс орнатқаныңызды тексеріңіз, өйткені өте ұзақ даярлау ТАҒАМНЫҢ күйіп кетуіне және пештің соңынан зақымдануына әкеп соқтырады.

⚠ ЕСКЕРТУ

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы тағамды даярлаған соң, қашанда оны біраз уақытқа тұнуға қалдырыңыз және жемес бұрын тағамның температурасын тексеріңіз. Бұл, әсіресе, балалардың тамағы бар бөтелкелер мен банкілерге байланысты.

BZ03

Мазмұны

ҚЫСҚАТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ІСТЕЙДІ

Қысқатолқындар радио- және телевизиялық хабарда қолданылатын электромагнитті толқындарға және кәдімгі күндізгі жарыққа ұқсас қуат формасы сияқты. Әдетте электромагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы таралады және кеңістікте із қалдырмай жоғалады. Алайда, қысқатолқынды пештерде магнетрон бар, ол қысқатолқындарда бар қуатты қолдануға болатындай етіп құрастырылған. Магнетронға жүргізілген электр қысқатолқынды қуаттың пайда болуына қолданылады.

Қысқатолқындар пеш ішіндегі тесіктер арқылы тағамды даярлау аймағына өтеді. Пештің төменгі жағында айналма немесе қозғалмайтын тосқыш орналасқан. Қысқатолқындар пештің металл қабырғаларынан өте алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз сияқты материалдардан жасалған, қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз ыдыстардан өте алады.

Қысқатолқындар ыдысты қыздырмайды, сонда да ыдыс тағамда пайда болатын жылудан қызады.

ӨТЕ ҚАУІПСІЗ ҚҰРАЛ

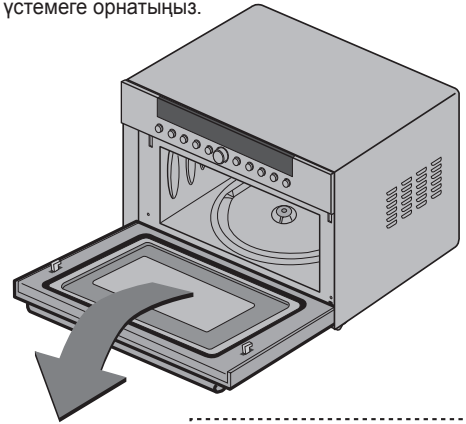
Сіздің “SolarDOM” қысқатолқынды пешіңіз техниканың ең бір қауіпсіз түрі болып табылады. Есіктері қалай ашылады, солай пеш автоматты түрде қысқатолқындар тудыруды тоқтатады. Азық-түлікке кірген кезде қысқатолқынды қуат толығымен жылуға айналады, сондай-ақ азық-түліктерде сіздің денсаулығыңызға зиян келтіруі мүмкін “қалдықты” қуат қалмайды.

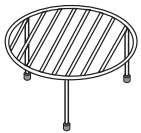
Сақтандыру 2
Мазмұны 3
Пешті қораптан шығару және орнату 4 – 5
Басқару панелі 6
Сағатты орнату 7
Балалардан блокада жасау 8
Конвекция тәртібінде даярлау 9
Скоростная комби даярлау тәртібі 10 – 12
Скоростной русский повар даярлау тәртібі 13 – 19
Автоеріту 20 – 21
Гриль тәртібінде даярлау 22
Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау 23
Қысқатолқынды қуаттың күштілік сатылары 24
Екі кезеңде даярлау 25
Тез старт 26
Даярлау уақытын ұзарту немесе қысқарту 27
Ұршық орнату және қолдану 28 – 29
Ұршық монтаж 30
Ыдысты en 60705 стандарттарына сәйкестігін бақылау 31
Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар 32 – 33
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс 34
Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы 35 – 37
Өте жиі туатын сұрақтарға жауаптар 38
Желі айырын монтаждау жөніндегі ақпарат/ Техникалық сипаттамалар 39

Пешті қораптан шығару және орнату

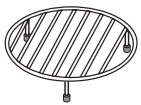
Төмендегі екі парақта келтірілген базалық нұсқауға ере отырып, сіз пешті тез орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнататын жайға ерекше көңіл аударуыңызды сұранамыз. Қораптан шығарғанда пештен барлық қосымша құралдарды және қораптайтын материалдарды шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешіңіздің жеткізу кезінде зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

1 Өзіңіздің пешіңіздің орауын шешіңіз және оны біртегіс жатық үстемеге орнатыңыз.

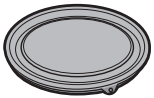




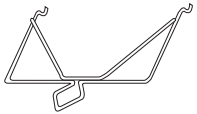
ЖОҒАРҒЫ ТОР (Гриль тәртібіне арналған)



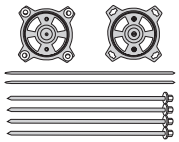
ТӨМЕНГІ ТОР (Қысқатолқындар және Конвекция тәртібіне арналған)



МЕТАЛДЫ ТОСҚЫШ (Ерітуге арналған)



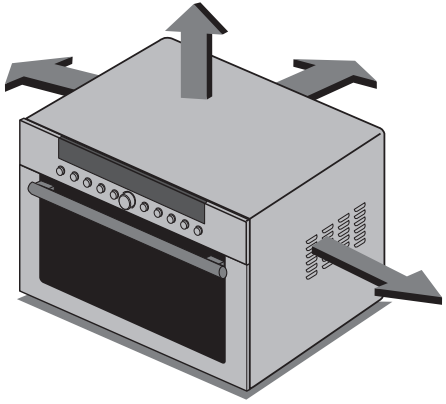
КӨСЕУ



АЙНАЛМА ҰРШЫҚ

2 Пешті біртегіс жатық үстемеге өзіңіз таңдаған жайда еденнен 85 см төмен емес биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің жоғарғы жағында кемінде 20 см және арқасында 10 см саңылау қалдырыңыз. Пеш абайсызда аударылып кетпес үшін пештің алдыңғы бөлігі үстеменің шетінен кемінде 8 см/артығымен 22 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Желдеткіш тесіктері пештің төменгі жағында немесе жанындағы қабырғаларында орналасқан. Бұл тесіктерді жауып қою пештің зақымдануына әкеп соқтыруы мүмкін.

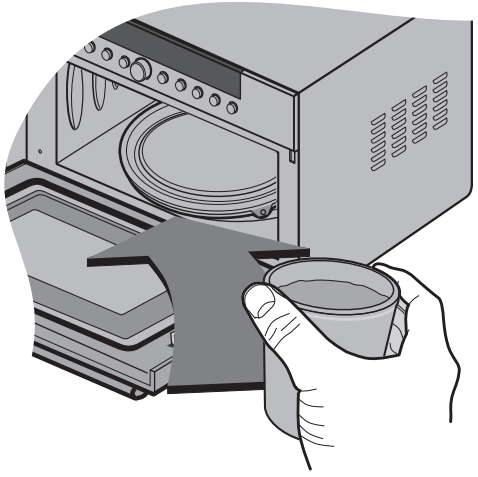


*** БҰЛ ПЕШ ТАҒАМДЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ДАЯРЛАУ ҮШІН ҚОЛДАНЫЛМАУЫ ҚАЖЕТ.**

3 Өзіңіздің қысқатолқынды пешіңізді стандартты желінің тоқ көзіне жалғаңыз. Пештің қорегі бөлек тізбе арқылы жүзеге асқанына көз жеткізіңіз. **Егер сіздің пешіңіздің жұмысы кезінде қиындықтар туындаса, желі айырын тоқ көзінен ажыратып, сонан соң айырды қайтада тоқ көзіне тығыңыз.**

4 Пештің есігін тұтқасынан ұстап ашыңыз. Пешке **МЕТАЛДЫ ТОСҚЫШ** орнатыңыз.

5 **Ыдысқа қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз 300** мл су құйыңыз. Оны **МЕТАЛДЫ ТОСҚЫШ** қойып, есікті жабыңыз. Егер сіз ыдысты қолдану мүмкіндігіне күмәнданатын болсаңыз, 34 бетті қараңыз.



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



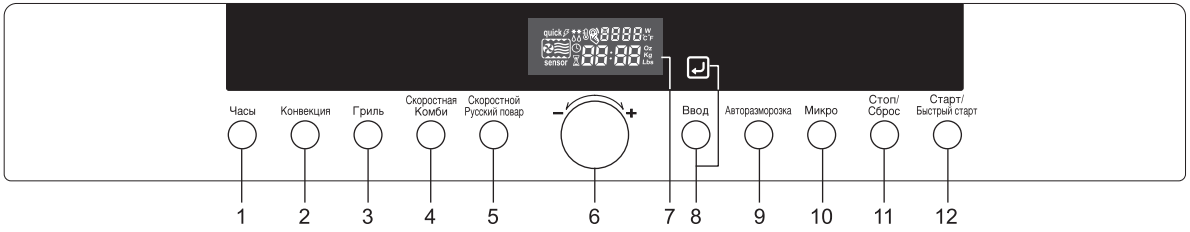
7 **ДИСПЛЕЙДЕ** 30 секундтық уақыт мерзімінің кері саналуы басталады. Ол нольге жеткенде, дыбыстық белгі беріледі. Ескішені ашып, су температурасын тексеріңіз. Пешіңіз дұрыс жұмыс істесе, су жылы болуы тиіс. **Ыдысты алған кезде абай болыңыз, ол өте ыстық болуы мүмкін.**



ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ӘЗІР

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

Басқару панелі



KA

1. Часы: Сағатты орнату.

2. Конвекция: Температура мен конвекция тәртібінде даярлау уақытын таңдау.

3. Гриль: Гриль тәртібін таңдау.

4. Скоростная Комби: Экспресс біріктірілген даярлау тәртібін таңдау

5. Скоростной Русский Повар: Скоростной Русский Повар сізге сіздің сүйікті тағамдарыңызды тез даярлауға мүмкіндік береді, тек азық-түліктің салмағы мен түрін таңдасаңыз болғаны.

6. Айналдыратын тұтқа:

- Даярлау уақытын, даярлау температурасын, салмағы мен тәртібін орнату.
- Автоматты түрде және қолмен даярлау тәртібі кезінде сіз айналдыратын тұтқаны айналдыру арқылы кез-келген уақытта даярлау уақытын ұзарта немесе қысқарта аласыз (еріту тәтібінен басқа).

7. Дисплей терезесі: Күштілік сатыларын, даярлау тәртіптерін, даярлау уақытын, азық-түліктердің салмағын және сағатты орнату.

8. Ввод: Даярлаудың таңдалған тәртібін, қысқатолқындардың күштілігін немесе температураны орнату.

9. Авторазморозка: Азық-түліктің салмағы мен түрін таңдау.

10. Микро: Орнатылған бес сатының бірін таңдау.

11. Стоп/Сброс: Пеш жұмысын тоқтату және сағаттан өзге барлық орнатуларды түсіру.

- Стоп/Сброс басқышын бір рет басыңыз, уақыт терезесінде барлық **пиктограммалар (белгілер)** пайда болады, немесе түсу тәртібі жұмысын бастайды.
- Стоп/Сброс басқышын тағы бассаңыз, барлық пиктограммалар жойылады.

12. Старт/Быстрый Старт:

- Таңдалған тәртіпте даярлау үшін басқышты бір рет басыңыз.
- Тез старт функциясы тез старт басқышын басу арқылы, ЖОҒАРҒЫ күштілік тәртібінде 30 секундтық аралықты орнатуға мүмкіндік береді.

Сағатты орнату

Сіз сағатты 12 сағатьтық немесе 24 сағаттық тәртіпте жұмыс істейтіндей етіп орната аласыз.
Келесі мысалда біз сізге 24 сағаттық тәртіптегі сағат жұмысында 14:35 уақытын қалай орнатуды көрсетеміз. Пештен барлық қораптайтын заттарды алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.



ЕСКЕРТУ: Ақпараттық таблоның жанып-өшкені

Тәртіпті орнату үшін пиктограмманың жанып-өшкені келесі қадамды көрсетеді.

Сіз пешті ең алғаш рет желіге қосқан кезде немесе уақытша сөндірілгеннен кейін желіде қайта кернеу пайда болғанда, дисплей “0” көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнатуға тура келеді.

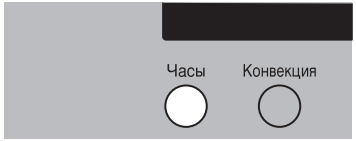
Егер сағатта (немесе дисплейде) түсініксіз оғаш белгілер пайда болса, пештің желі сымын тоқ көзінен алып, сонан соң оны қайтадан қосып, сағатты тағы орнатыңыз.

Жоғарыда жазылғандай, пешіңізді дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

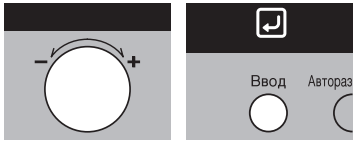
Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



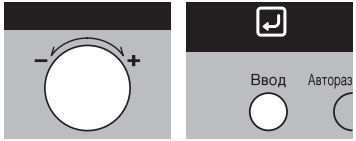
Часы басқышын бір рет басыңыз.
(Егер сіз сағат **12** сағаттық тәртіпте жұмыс істегенін қаласаңыз, **Часы** басқышын тағы бір рет басыңыз.
Егер сағатты орнатып болған соң сіз уақыт санаудың өзге тәртібіне өткіңіз келсе, сізге желі сымын тоқ көзінен суырып, сонан соң қайта қосуға тура келеді).



Дисплейде “14:00” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Сағатты есте сақтау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



Дисплейде “14:35” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Ввод басқышын басыңыз.
Часы жүре бастайды. Сағатты орнату аяқталды.



Балалардан
блокада жасау

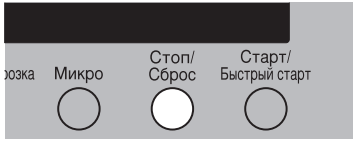


KA

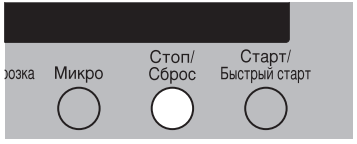
Сіздің пешіңізде пештің абайсызда қосылуына жол бермейтін арнайы функция бар. Балалардан блокада жасау қосылғаннан кейін сіз блокада жасау алынбайынша, пештің ешбір функциясын қолдана алмайсыз және оның ішінде ештеңе даярлай алмайсыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бала бәрібір пештің есігін аша алады.

1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.



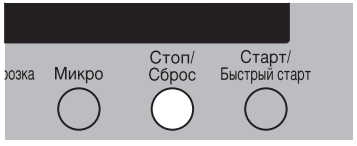
2 Пеште **“L”** әрпі пайда болғанша және пеш ДЫБЫС БЕЛГІСІН БЕРГЕНШЕ, **Стоп/Сброс** басқышын басып ұстап тұрыңыз.
БАЛАЛАРДАН БЛОКАДА ЖАСАУ тәртібі орнатылды.
Дисплейде алдымен уақыт жоқ болып кетеді де, соңынан бірнеше секундтан соң қайта пайда болады.



3 Кез-келген басқышты басқан кезде дисплейде **“L”** әрпі пайда болады.



4 **БАЛАЛАРДАН БЛОКАДА ЖАСАУ** тәртібін болдырмау үшін дисплейде **“L”** әрпі жоқ болып кеткенше, **Стоп/Сброс** басқышын басып ұстап тұрыңыз.
Блокада жасау алынған соң ДЫБЫС БЕЛГІСІН есітесіз.



Конвекция тәртібінде даярлау

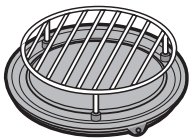
Келесі мысалда біз сіздерге пешті алдын-ала қалай қыздыруға болатынын, сонан соң 50 минутта 220°C температурасында қандай да бір асты даярлауды көрсетеміз.

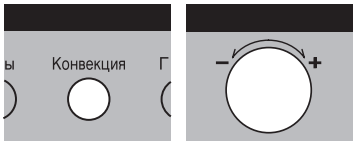
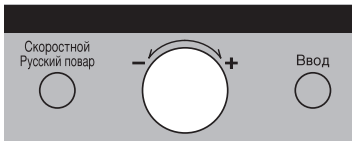
Конвекция тәртібінде 40°C температурасын 100°C ~ 250°C аралығында тапсыруға болады.

Ферментация функциясы 40°C температурасындағы 9 сағат бойы конвекция тәртібіндегі пеш жұмысының мүмкіндіктерін қарастырады.

Пеште 40°C температурадағы ашытқы қамырының ферментация функциясы (ұйытқы) бар. Егер сіз бұның алдында грильді немесе конвекцияны пайдаланған болсаңыз, сізге пеш суынғанша күте тұруға тура келеді, өйткені пештегі температура 40°C-дан жоғары болса, сіз ферментация функциясын қолдана алмайсыз.

Пеш қызу үшін сізге бірнеше минут қажет болады. Қажетті температураға жеткенде пеш өзінің қызғанын білдіретін дыбыс белгісін береді. Осыдан кейін азық-түліктерді пешке салып, даярлауды бастаңыз.



1.Қыздыру **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.	**2.Даярлау** **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз. 
Конвекция тәртібін таңдау үшін **Конвекция** басқышын басыңыз. Дисплейде “220°C” пайда болғанша, **Қайталау тұтқасын** айналдырың.	Конвекция тәртібін таңдау үшін **Конвекция** басқышын басыңыз. Дисплейде “220°C” пайда болғанша, **Қайталау тұтқасын** айналдырыңыз. 
	Таңдалған температураны қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз. 
	Дисплейде “50:00” пайда болғанша, **Қайталау тұтқасын** айналдырыңыз. 
Старт басқышын басыңыз. Дисплейде “Pr-H” пайда болады.	**Старт** басқышын басыңыз. **Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.** 

Скоростная комби
даярлау тәртібі

Келесі мысалда біз сіздерге сіздің пешіңізді қысқатолқындардың 360 Вт күштілік сатысын қолдану арқылы және 25 минутта грильді даярлауға қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз.



Скоростная комби (Co-1, 2, 3)

KA

Сіздің пешіңізде **қыздыратын элемент және қысқатолқындарды** бірге немесе кезекпен қолдану арқылы тағамды даярлайтын даярлаудың біріктірілген тәртібі бар. Бұл сізге тағамды өте қысқа уақытта даярлау мүмкіндігін береді. Скоростная комби тәртібінде сіз қысқатолқындар күштілігінің үш сатысын орната аласыз (180 Вт, 360 Вт и 600 Вт).

Скоростная комби тәртібі

Co-1	1	Гриль-1 + МВ
Co-2	2	Гриль-2 + МВ
Co-3	3	Гриль-3 + МВ
Co-4	4	(Жоғарғы қыздырғыш (1550W)+ Төменгі қыздырғыш)+МВ
Co-5	5	(Жоғарғы қыздырғыш (1100W)+ Төменгі қыздырғыш)+МВ

*Гриль тәртібі: 22 бетті қараңыз

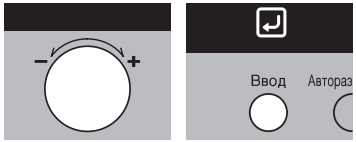
1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.



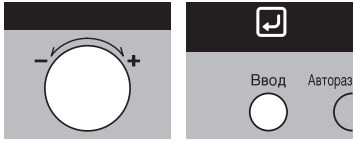
2 Комби гриль тәртібін таңдау үшін **Скоростная комби** басқышын басыңыз (Co-1, 2, 3).



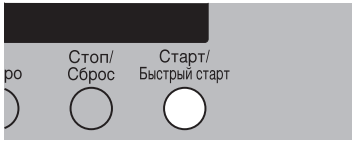
3 Дисплейде “Co-1” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Гриль-1 тәртібін қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



4 Дисплейде “360 W” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Таңдалған күштілікті қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.
Дисплейде “25:00” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.



5 **Старт** басқышын басыңыз.
Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.



Скоростная комби даярлау тәртібі

Келесі мысалда біз сіздерге сіздің пешіңізді қысқатолқындардың 360 Вт күштілік сатысын және 200 °C температурасын қолдану арқылы даярлауға қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз.



Скоростная комби (Co-4)

Скоростная комби (Co-4) тәртібінде сіз қысқатолқындар күштілігінің төрт сатысын орната аласыз (0 Вт, 180 Вт, 360 Вт, 600 Вт).

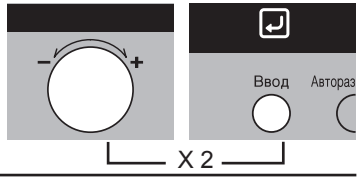
1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.



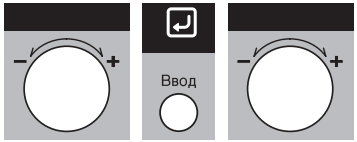
2 Экспресс комби тәртібін таңдау үшін **Скоростная комби** басқышын басыңыз (Co-4).



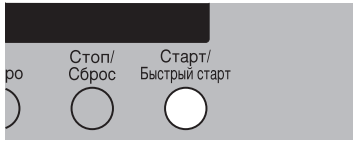
3 Дисплейде “Co-4” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Экспресс комби тәртібін қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.
Дисплейде “200 °C” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Таңдалған температураны қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



4 Дисплейде “360 W” пайда болғанша,
Айналдыратын тұтқаны айналдырыңыз.
Таңдалған күштілікті қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.
Дисплейде “25:00” пайда болғанша,
Айналдыратын тұтқаны айналдырыңыз.



5 **Старт** басқышын басыңыз.
Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.



Скоростная комби тәртібі

Co-1	1	Гриль-1 + МВ
Co-2	2	Гриль-2 + МВ
Co-3	3	Гриль-3 + МВ
Co-4	4	(Жоғарғы қыздырғыш (1550W)+ Төменгі қыздырғыш)+МВ
Co-5	5	(Жоғарғы қыздырғыш (1100W)+ Төменгі қыздырғыш)+МВ

*Гриль тәртібі: 22 бетті қараңыз

Скоростная комби
даярлау тәртібі

Келесі мысалда біз сіздерге мыналарды қолдану арқылы даярлауға сіздің пешіңізді қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз: 360 Вт қысқатолқындар күштілігінің сатысы және 25 минут ішіндегі конвекцияның 200 °C температурасы.



Скоростная комби (Co-5)

КА

Сіздің пешіңізде **конвекциядағы температураны және қысқатолқындарды** бірге немесе кезекпен қолдану арқылы тағамды даярлайтын даярлаудың біріктірілген тәртібі бар. Бұл сізге тағамды өте қысқа уақытта даярлау мүмкіндігін береді. Скоростная комби (Co-5) тәртібінде сіз қысқатолқындар күштілігінің үш сатысын орната аласыз (180 Вт, 360 Вт и 600 Вт).

Скоростная комби тәртібі

Co-1	1	Гриль-1 + МВ
Co-2	2	Гриль-2 + МВ
Co-3	3	Гриль-3 + МВ
Co-4	4	(Жоғарғы қыздырғыш (1550W)+ Төменгі қыздырғыш)+МВ
Co-5	5	(Жоғарғы қыздырғыш (1100W)+ Төменгі қыздырғыш)+МВ

*Гриль тәртібі: 22 бетті қараңыз

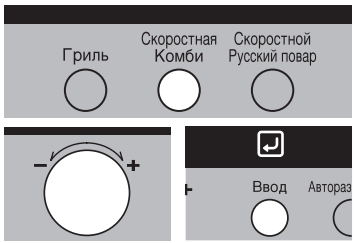
1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.



2 Конвекцияның комби тәртібін таңдау үшін **Скоростная комби** басқышын басыңыз.

Дисплейде “Co-5” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Конвекцияны қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



3 Дисплейде “200 °C” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

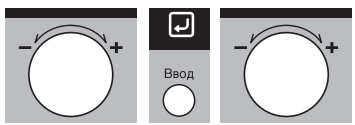
Таңдалған температураны қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



4 Дисплейде “360 W” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Таңдалған күштілікті қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.

Дисплейде “25:00” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.



5 **Старт** басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде сіз даялау уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін Айналдыратын тұтқаны айналдыра аласыз.

Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.



Жылдам Орыс аспазшы
даярлау тәртібі

Келесі мысалда біз сіздерге 0,4 кг қуырылған тауықтың сан еттерін қалай даярлауды көрсетеміз (SC1).



Жылдам Орыс аспазшы тәртібіндегі мәзір автоматты түрде бағдарламаланған.

Скоростной Русский Повар сізге сүйікті тағамдарыңызды тек даярлауға мүмкіндік береді, тек азық-түліктің түрі мен салмағын таңдасаңыз болғаны.

1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.

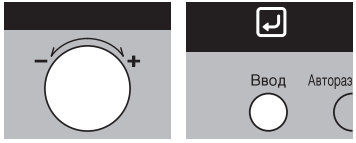


2 **Скоростной Русский Повар** басқышын басыңыз.



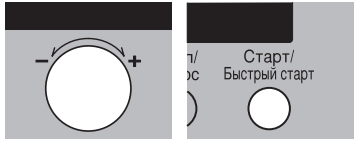
3 Дисплейде “SC 1” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Таңдалған категорияны (қуырылған тауықтың сан еттері) қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



4 Дисплейде “0.40 kg” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Старт басқышын басыңыз.



Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.

Жылдам Орыс аспазшы
даярлау тәртібі

Келесі мысалда біз сіздерге 0,8 кг қуырылған шошқа етін қалай даярлауды көрсетеміз (SC8).



KA

Жылдам Орыс аспазшы тәртібіндегі мәзір автоматты түрде бағдарламаланған.

Скоростной Русский Повар сізге сүйікті тағамдарыңызды тек даярлауға мүмкіндік береді, тек азық-түліктің түрі мен салмағын таңдасаңыз болғаны.

1

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



2

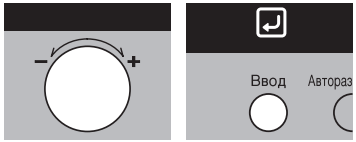
Скоростной Русский Повар басқышын басыңыз.



3

Дисплейде “SC 8” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Таңдалған категорияны қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.

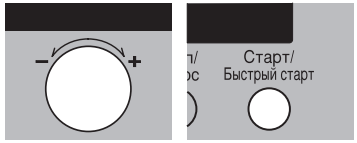


4

Дисплейде “0.80 kg” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Старт басқышын басыңыз.

Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.



Мәзір	*Салмақ аралығы*	*Құралдар*	*Алғашқы температура*	*Нұсқаулар*
Кәуап (Қой еті) (SC 1) **Кәуап (Сиыр еті) (SC 2)** **Кәуап (Шошқа еті) (SC 3)** **Кәуап (Тауық еті) (SC 4)**	0,20-0,80кг	Кәуап құралы Металды тосқыш	Бөлмедегі	**Негіздер :** Ет (қой еті, сиыр ет, шошқа еті, тауық еті) 800г Пияз (басы) 1 дана, Сарымсақ 1 дана Өсімдік майы 1 ас қасық, Сіркесуы 4 ас қасық Тұз Бұрыш Дәмдеуіштер (кориандр, басқалары) 1. Пияз, сарымсақты турап, күнбағыс майын, сіркесуын, тұз, бұрыш және дәмдеуіштер қосыңыз. Сонан соң барлығын үлкен ыдысқа салыңыз. 3~4 см етіп төртбұрыштап туралған ет қосып, 3-5 сағат бойына ара-арасында араластыра отырып маринадтаңыз. 2. Шампурларға етті шаншыңыз. Шампурлар ет бөліктерінің ортасынан өткеніне көңіл аударыңыз. Шампурларды металды легеннің үстіне арнайы таяныштарға қойыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмағын ретке келтіріңіз. Даярлау үшін стартты басыңыз. 4. Даярлау аяқталған соң, аллюминийлі фольгамен жабылған өлшемді 1-2 минутқа қалдырыңыз. **** Тек қана тауықтан жасалған кәуапқа арналған – бүтін тауықты орташа мөлшермен тураңыз (5-7 см). Тауықтың барлық бөліктерін, сонымен қатар сүйекті аяқтары мен қанаттарын қолдану қажет.***

Мәзір	*Салмақ аралығы*	*Құралдар*	*Алғашқы температура*	*Нұсқаулар*
Қуырылған балық (SC 5)	0,20-1,00кг	Жоғарғы тор Металды тосқыш	Азық-түлік салқындатылған	**Негіздер :** 2 балық 150г майонез Ащы-тұщылы көкорай балыққа арналған лимон тұздығы грильге арналған тұздық. 1. Балықты дәмдеуіштермен тұздықтап, майонезде 1 сағат бойы маринадтаңыз. 2. Балықты пештегі жоғарғы торға металды легенде қойыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмағын ретке келтіріңіз. Даярлауды бастау үшін стартты басыңыз. 4. Белгіден кейін есікті ашып, тағамды аударыңыз. Даярлауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 5. Даярлау аяқталған соң, пештен шығарып, аллюминийлі фольгамен жабылған тағамды 2-3 минутқа қалдырыңыз.
Сүйектегі ет (SC 6)	0,60кг	Төменгі тор Металды тосқыш	Бөлмедегі	**Негіздер :** Сүйектегі шошқа еті 600 г. Үлкен бөліктерді бірнеше кішірек бөлікке бөліп тураңыз (100-150 г әрқайсысы). **Маринад :** 1 ас қасық өсімдік майы 1/2 лимон 2 тілім сарымсақ, **Дәмдеуіштер :** гриль мен бифштекске арналған тұздық кориандр қара бұрыш 1. Маринад : Лимон шырынын, өсімдік майын, дәмдеуіштерді араластырып, сарымсақты тураңыз. Етті бір сағат бойы маринадтаңыз. 2. Етті пештегі төменгі торға металды легенде қойыңыз. 3. Мәзірді таңдап, стартты басыңыз. 4. Белгіден кейін етті аударып, даярлауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 5. Даярлап болған соң, пештен шығарып, жабық күйінде 2-3 минутқа қалдырыңыз.

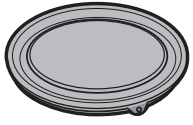
Мәзір	*Салмақ аралығы*	*Құралдар*	*Алғашқы температура*	*Нұсқаулар*
Қабатталған конверттер (SC 7)	16 өлшем	Төменгі тор Металды тосқыш	Бөлмедегі	**Негіздер :** 250г тоңазытылған қабатталған қамыр 8 сосискалар (2 бөлікке бөлінген), ірімшіктің 16 бөліктері Жұмыртқа сарыуызы көкорай 1. Тоңазытылған қабатталған қамырды пешке салып, оны 20% күштілік сатысында 20 секунд қыздырыңыз, сонан соң оны шығарып, бөлме температурасында 2-5 минутқа қалдыру қажет. 2. Қамырды 16 бөлікке бөліп, 7-де 7 см етіп төртбұрыштап жайыңыз. 3. Ірімшіктің тілімін әр төртбұрышқа салып, оның үстіне сосисканың бөлігін қойыңыз 4. Жұмыртқаларды бекіткіш ретінде пайдаланып, бұрыштарын жоғары қарай ораңыз. Алюминий фольгасы бар металды легенді өсімдік майымен майлаңыз. Конверттерді тігісін төмен қаратып металды легенге қойыңыз. 5. Конверттерге жұмыртқа сарыуызын жағыңыз. Шетке қойыңыз. 6. Мәзірді таңдап, пешті қыздыру үшін стартты басыңыз. Қыздыру кезеңінің соңында, белгіден кейін есікті ашыңыз. Дайындалған металды легенді төменгі торға шыны легенге қойыңыз. Даярлауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 7. Даярлап болған соң, салқындатуға қалдырыңыз. Дастарханға көкораймен сәндеп қойыңыз.

Мәзір	*Салмақ аралығы*	*Құралдар*	*Алғашқы температура*	*Нұсқаулар*
Қуырылған тауық (SC 8)	0,80-1,30кг	Кәуап құралы Металды тосқыш	Салқындатылған азық-түлік	**Негіздер :** Тауық 1,1-1,2кг Жарты лимонның шырыны, Өімдік майы 1 ас қасық Сарымсақ 1-3 тілімі Лавр жапырағы 1 дана. **Дәмдеуіштер:** гриль мен бройлерге арналған тұздық тұз бен бұрыш дәміне қарай 1. Тауықты 1 сағат маринадтаңыз. 2. Тауыққа шыбықтар қадаңыз. Шыбықтардың тауықты толық тесіп өткеніне көңіл аударыңыз. Тауықты мақта жіптерімен байлап, шыбықтарды металды легеннің үстіне ұстағыштарға қойыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмағын реттеп қойыңыз да стартты басыңыз. 4. Даярлап болған соң, пештен шығарып, тағамды алюминий фольгасының астында 10 минутқа қалдырыңыз.
Қуырылған шошқа еті (SC 9)	0,80-1,80кг	Төменгі тор Металды тосқыш	Салқындатылған азық-түлік	**Негіздер :** Жаңа кесілген шошқа еті Май 1. Шошқа етін маймен майлаңыз 2. Шошқа етін пешке төменгі торға орнатыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмағын реттеп қойыңыз да стартты басыңыз. 4. Белгіден кейін есікті ашып, шошқа етін аударыңыз. Даярлауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 5. Даярлап болған соң, пештен шығарып, тағамды алюминий фольгасымен жабылған күйде 10 минутқа қалдырыңыз.

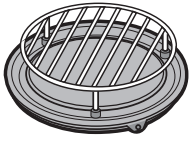
Мәзір	*Салмақ аралығы*	*Құралдар*	*Алғашқы температура*	*Нұсқаулар*
Қуырылған сиыр еті (SC 10)	0,80-1,80кг	Төменгі тор Металды тосқыш	Салқындатылған азық-түлік	**Негіздер :** Жаңа кесілген сиыр еті май. 1. Сиыр етін маймен майлаңыз. 2. Сиыр етін пешке төменгі торға орнатыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмағын реттеп қойыңыз да стартты басыңыз. 4. Белгіден кейін есікті ашып, сиыр етін аударыңыз. Даярлауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 5. Даярлап болған соң, пештен шығарып, тағамды алюминий фольгасымен жабылған күйде 10 минутқа қалдырыңыз.
Тоңазытылған пицца (SC 11)	0,30-0,50кг	Металды тосқыш	Салқындатылған азық-түлік	1. Барлық пакеттерін алып, пиццаны жоғарғы торға металды легенге салыңыз. 2. Даярлап болған соң, 1 минутқа қалдырыңыз.
Пісірілген картоп (SC 12)	0,20-1,00кг	Жоғарғы тор Металды тосқыш	Бөлмедегі	1. Орташа мөлшердегі 180-220 г катопты таңдаңыз. Оны жуып, кептіріңіз. Картопты бірнеше жерінен шанышқымен тесіңіз. 2. Картопты пешке салыңыз. 3. Даярлап болған соң алюминий фольгасымен жабылған күйде 5 минутқа қалдырыңыз.

KA

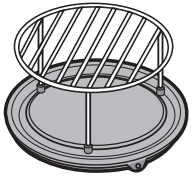
<Металды тосқыш >



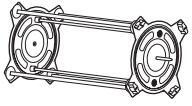
<Төменгі тор + Металды тосқыш>



<Жоғарғы тор + Металды тосқыш>



<Айналма Ұршық>



Автоеріту

*** Еріту кезінде тек қана металды тосқышты қолданыңыз.**

Азық-түліктердің температура мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз даярлау алдында азық-түлікті тексеруге кеңес береміз. Еттің және құстың үлкен бөліктеріне ерекше көңіл аударыңыз, өйткені кейбір азық-түліктер даярлау алдында толық еріген болмауы тиіс. Мысалы, балық тез даярланады, сондықтан оны әлі сәл тоңазытылған кезінде даярлауды бастауға болады. Төменде келтірілген мысалда біз сіздерге 1,4 кг тоңазытылған құсты қалай ерітуді көрсетеміз.



KA

Сіздің пешіңізде азық-түліктерді ерітудің төрт категориясының бірін таңдауға болады: **- Ет, Құс, Балық және Тоңазытылған көкөністер;** азық-түліктердің әрбір категориясы қысқатолқынды күштіліктің әртүрлі сатыларын қолдану арқылы ерітіледі. Қажетті категорияны таңдау **Авторазморозка** басқышын басу арқылы жүргізіледі.

Қолданбаңыз



Айналма Ұршық

1

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

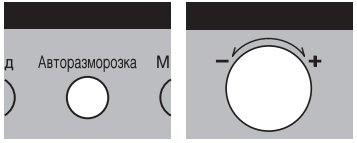
Ерітпекші болған азық-түліктерді таразыға салыңыз. Барлық металды баулар мен орау қағаздарын шығарып тастағаныңызға көз жеткізіп, сонан соң азық-түліктерді пешке салып, есігін жабыңыз.



2

Авторазморозка басқышын бір рет басыңыз.

Экранда “dEF2” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

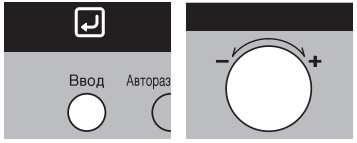


3

Таңдалған категорияны (құс) қуаттау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.

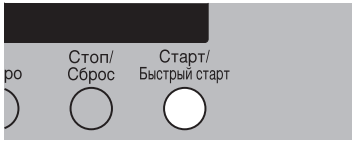
Еріткіңіз келген тоңазытылған азық-түліктің салмағын енгізіңіз.

Дисплейде “1.4 kg” – тоңазытылған азық-түліктің салмағы пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.



4

Старт басқышын басыңыз.



5

Еріту кезінде сіздің пешіңіз ДЫБЫС БЕЛГІСІН береді, сонан соң пештің есігін ашып, азық-түлікті аударыңыз. Аяқтар мен қауырсындардың жұқа бөліктерін қатты қызып кетпес үшін фольганың кішкентай бөліктерімен жайып қойыңыз. Азық-түліктерді тексерген соң, ерітуді жалғастыру үшін **Старт** басқышын басыңыз.

Сіздің пешіңіз азық-түліктерді сіз есікті ашқанша еріте береді (тіпті ерітудің аяқталғаны туралы дыбыс белгісінен кейін де).

Авто салмақпен еріту

- Ерітуді қажет ететін ауқатты қысқатолқынды ыдысқа қойыңыз, сонан соң оны қақпағын жаппай пешке салыңыз.
- Қажет болса, еттің немесе құстың кішкене бөліктерін алюминий фольгасымен жауып қойыңыз. Бұл жұқа бөлшектерді еріту кезінде қызудан сақтайды. Фольганың пеш қабырғаларына тимей тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Бөлшектенген етті, қағылған етті, сосискаларды және беконды барынша тезірек бөліңіз. Белгіден кейін оларды пештен алып, аударып, қайтадан пешке салыңыз. Еріген өлшемдерін алыңыз. Қалған бөліктерін ерітуді жалғастырыңыз. Толық ерігенше қалдырыңыз.

Категория	*Салмақ аралығы*	*Құралдар*	*Нұсқаулар*
Ет (dEF1)	0,1~3,0кг	Қысқатолқынды тәрелке Металды леген	**Ет** Бөлшектенген ет, стейктер, жая, бұқтыруға арналған бөліктер, жая бөлігінің стейкі, сиыр етінің гамбургері, қағылған шошқа еттері, қағылған қой еттері, сосискалар, котлеттер (2см) Ерітіп болған соң, алюминий фольганың астында 5-15 минутқа қалдырыңыз.
Құс (dEF2)	0,1~4,0кг		**Құс** Бүтін тауық, Аяқтар, Кеуделер, Күркетауықтың кеуделері (2,0 кг дейін) Ерітіп болған соң, алюминий фольганың астында 20-30 минутқа қалдырыңыз.
Балық (dEF3)			**Балық** Жая, Стейктер, Бүтін балық, Теңіз азық-түліктері Ерітіп болған соң, алюминий фольганың астында 10-20 минутқа қалдырыңыз.
Нан (dEF4)	0,1~0,5кг	Қағаз шашық Металды	**Нан** Кесілген нан, Түрлі нандар, Багет, басқалары. Ерітіп болған соң 1 минутқа қалдырыңыз.

Гриль тәртібінде даярлау

Келесі мысалда біз сіздерге қандай да бір тағамды 12 минут 30 секундта даярлау үшін грильді қалай қолдану қажеттігін көрсетеміз.

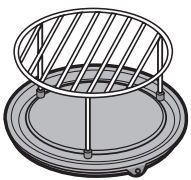


KA

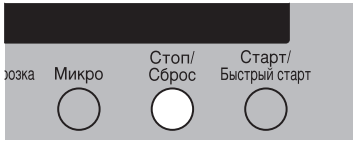
Бұл тәртіп тағамды қабығын қытырлақ етіп тез қызартуға мүмкіндік береді.

Гриль тәртібінде тор металды тосқышқа орнатылады.

Гриль тәртібінде жоғарғы торды қолдану қажет.



Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



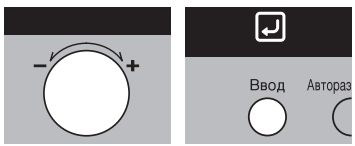
Гриль тәртібін таңдау үшін **Гриль** тәртібін басыңыз.



Дисплейде “gr-1” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

Таңдалған тәртіпті таңдау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.

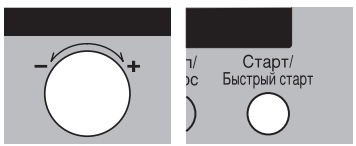
Категория	Дисплей	Жұмыс істеп тұрған қыздырғыш
Гриль-1	gr-1	Жоғарғы қыздырғыш (1550Вт)
Гриль-2	gr-2	Жоғарғы қыздырғыш (1100Вт)
Гриль-3	gr-3	Төменгі қыздырғыш (700Вт)



Дисплейде “12:30” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

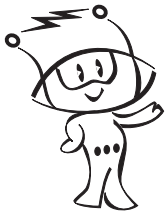
Старт басқышын басыңыз.

Даярлап болған соң тосқышты алу үшін міндетті түрде қолғаптар киіңіз, өйткені металды тосқыш өте ыстық болады.



Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау

Келесі мысалда біз сіздерге 5 минут 30 секунд ішінде 600 Вт күштілік сатысында қандай да бір тағамды қалай даярлауды көрсетеміз.



Сіздің пешіңізде қысқатолқындар күштілігінің бес сатысын таңдауға болады. Автоматты түрде жоғарғы күштілік сатысы таңдалады, бірақ айналдыратын тұтқаның көмегімен өзге күштілік сатыларын таңдауға болады.

КҮШТІЛІК САТЫСЫ	
ЖОҒАРҒЫ	900 ВТ
ОРТАША-ЖОҒАРҒЫ	600 ВТ
ОРТАША	360 ВТ
ОРТАША-ТӨМЕН (ЕРІТУ)	180 ВТ
ТӨМЕН	90 ВТ

Қолданбаңыз



Айналма Ұршық

1 Жоғарыда жазылғандай, пешті дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



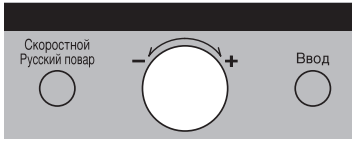
2 Қысқатолқындар тәртібін таңдау үшін **Микро** басқышын бір рет басыңыз.

Дисплейде “600 W” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

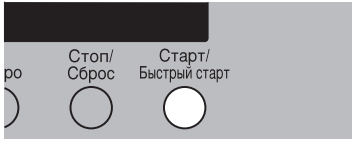
Таңдалған күштілік сатысын таңдау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.



3 Дисплейде “5:30” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.

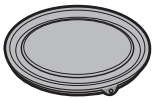


4 **Старт** басқышын басыңыз.



Қысқатолқынды қуаттың күштілік сатылары

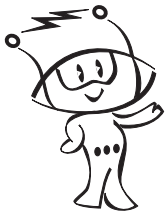
Келесі мысалда біз сіздерге 5 минут 30 секунд ішінде 600 Вт күштілік сатысында қандай да бір тағамды қалай даярлауды көрсетеміз.

КҮШТІЛІК САТЫСЫ	ШЫҒАТЫН КҮШТІЛІК	ҚОЛДАНУ	ҚҰРАЛДАР
ЖОҒАРҒЫ	900 Вт	• Суды қайнату • Көкөністерден түрлі тағамдар даярлау • Күрішті, сорпаларды даярлау	Металды тосқыш 
ОРТАША – ЖОҒАРҒЫ	600 Вт	• Барлық тағамдарды қыздыру • Саңырауқұлақтарды және теңіз азық-түліктерін даярлау • Құрамында ірімшік пен жұмытқа бар тағамдарды даярлау • Құстың, балықтың бөліктерін және тауықты бүтіндей даярлау • Жұмсақ (“нәзік”) ет бөліктерін даярлау	
ОРТАША	360 Вт	• Бәліштер мен шелпектерді пісіру • Сырты алынған жұмытқадан тағамдар даярлау • Қайнатылған кремді даярлау • Еттің қаттырақ бөлктерін даярлау	
ОРТАША – ТӨМЕН/ЕРІТУ	180 Вт	• Жеміс-жидектерден өзге азық-түліктің барлық түрін еріту • Сары май мен шоколадты еріту	
ТӨМЕН	90 Вт	• Сары май мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашытылған қамырды көтеру • Жеміс-жидектерді еріту	



Екі кезеңде даярлау

Келесі мысалда біз сіздерге қандай да бір тағамды екі кезеңде қалай даярлауды көрсетеміз. Бірінші кезеңде сіздің тағамыңыз 11 минут күштіліктің ЖОҒАРҒЫ сатысында (900 Вт), ал екінші кезеңде – күштіліктің 360 Вт сатысында 35 минут даярланады.



Екі кезеңде дарлау кезінде сіз азық-түлікті тексеру үшін пештің есігін аша аласыз. Пеш есігін жауып, **Старт** басқышын басыңыз, ағымдағы даярлау кезеңі жалғасады.

Бірінші кезең соңында ДЫБЫС БЕЛГІСІ беріліп, даярлаудың екінші кезеңі басталады.

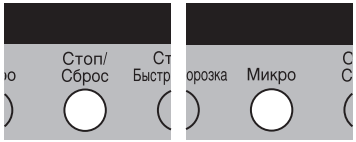
Егер сіз пештің есінен даярлау бағдарламасын өшіріп тастағыңыз келсе, екі рет **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.

Қолданбаңыз

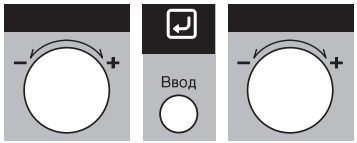


Айналма Ұршық

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.
1 кезеңге арналған күштілік сатысын және даярлау уақытын орнатыңыз.
Қысқатолқындар тәртібін таңдау үшін **Микро** басқ басыңыз.



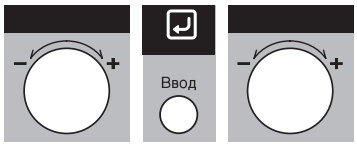
Дисплейде “900 W” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Күштілік сатысын таңдау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.
Дисплейде “11:00” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.



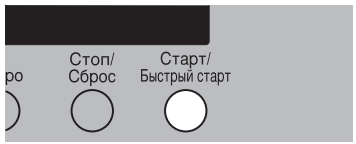
2 кезеңге арналған күштілік сатысын және даярлау уақытын орнатыңыз.
Қысқатолқындар тәртібін таңдау үшін **Микро** басқышын басыңыз.



Дисплейде “360 W” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Таңдалған күштілікті таңдау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.
Дисплейде “35:00” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.



Старт басқышын басыңыз.

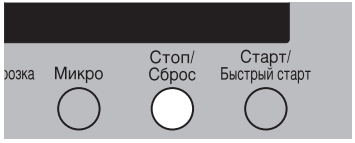


Тез
старт

Келесі мысалда біз сіздерге жоғарғы күштілік сатысында (900 Вт) 2 минут ішінде даярлауды қалай тапсыруды көрсетеміз.



Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



KA

Быстрый старт тәртібі сізге қысқатолқын күштілігінің ЖОҒАРҒЫ сатысында (900 Вт) тағамды 30 минуттық интервалда **Быстрый старт** басқышын басу арқылы даярлау уақытын тапсыруға мүмкіндік береді.

2 минут ішінде қысқатолқынның ЖОҒАРҒЫ күштілік сатысында (900 Вт) тағамды даярлауды тапсыру үшін **Быстрый старт** басқышын төрт рет басыңыз.

Сіздің пешіңіз сіз басқышты төрт рет басып үлгергенше жұмысын бастайды.



Қолданбаңыз



Айналма Ұршық

Даярлау уақытын ұзарту немесе қысқарту

Келесі мысалда біз сіздерге даярлау уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін Скоростной Русский Повар орнатылған бағдарламасын қалай өзгерту керектігін көрсетеміз.



Егер Скоростной Русский Повар қандай да бір бағдарламасын қолдану кезінде сіз тағамның толық даярланбағанын немесе даяр екенін көрсеңіз, АЙНАЛДЫРАТЫН ТҰТҚАНЫ айналдыру арқылы сіз даярлау уақытын ұзарта немесе қысқарта аласыз.

АЙНАЛДЫРАТЫН ТҰТҚАНЫ айналдып, сіз кез-келген сәтте даярлау (тек еріту тәртібінен басқа) уақытын ұзарта немесе қысқарта аласыз.

Даярлау уақыты	*Ұзарту немесе қысқарту уақыты*
0~3 минут	**10 секунд**
3~20 минут	**30 секунд**
20~30 минут	**1 минут**
30~90 минут	**5 минут**

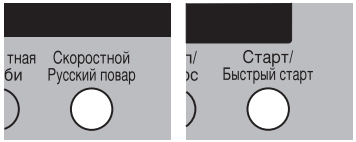
1 **Стоп/Сброс** басқышын басыңыз.



2 **Скоростной Русский Повар** бағдарламасының қажеттісін таңдаңыз.

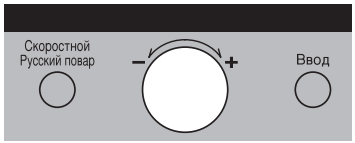
Азық-түліктердің салмағын тапсырыңыз.

Старт басқышын басыңыз.



3 **Айналдыратын тұтқа** тұтқасын бұраңыз.

Тамақ жасау уақыты көбейеді немесе азаяды.



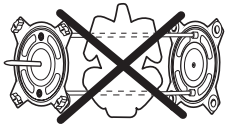
Ұршық
орнату және қолдану

Төменде келтірілген мысалда мен 1 кг бітеу тауықты даярлау ә көрсетемін



KA

Тауықты гриль-барға салғанда, оны тік ұң (суретте көрсетілгендей)



Суретте көрсетілгендей бітеу тауықты даярлау алдында тауықтың аяқтарын, қ және денесін мақта жіппен байлаңыз

1

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



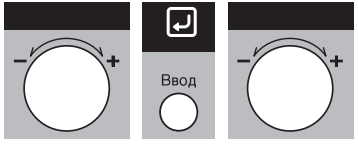
2

Скоростной Русский Повар басқышын басыңыз.



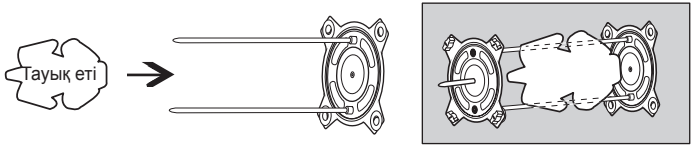
3

Дисплейде “SC 4” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.
Таңдалған күштілікті таңдау үшін **Ввод** басқышын басыңыз.
Дисплейде “0.80kg” пайда болғанша, **Айналдыратын тұтқаны** айналдырыңыз.



4

Тамақтарды айналмалы істікке шаншып қақтап пісіріңіз.



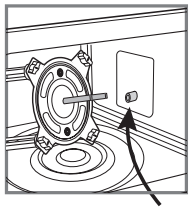


Ұршық пен металды легенді қалай тазалау қажет

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.

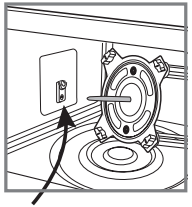
Ұршық пен металды легенді жуғыш дауа және жұмсақ шүберекпен жуыңыз. Егер ұршық пен металды леген бәрібір таза жуылмаса, оларды жуғыш дауа қосылған жылы суда бірнеше минутқа қалдырыңыз. Қолдану кезінде үстемені зақымдайтын металды бөлшектері бар шүберектерді пайдаланбаңыз.

5 Ұршықтың соңын пеш камерасының сол жақ қабырғасындағы жұдырықшаға қойыңыз.



Сол жақ қабырғадағы жұдырықша

6 Ұршықтың екінші соңын ұршықты ұстағыштағы оймаға қойыңыз.

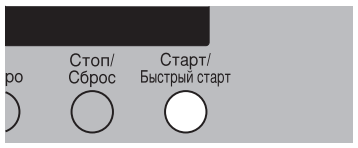


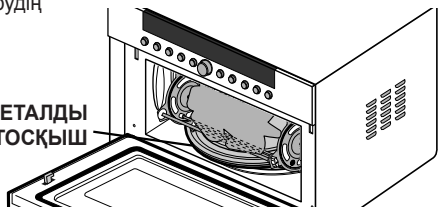
Ұршықты ұстағыш

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

ЕСКЕРТУ:

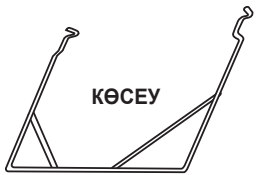
1. Ұршықты ет-гриль және тауық еті-грилін даярлауға қолданған ыңғайлы. Ұршықты айналдыру асты артығымен пісіріп жіберудің алдын алуға қажетті.
2. Ұршықты гриль, конвекция және кәуап тәртібінде қолдануға болады.
3. Ұршық қысқатолқынды пеште тек қана ұршықта тағам даярлаған кезде болуы керек, сонан соң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



Ұршық монтаж



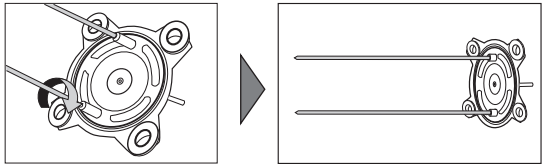
KA

Ескерту

Балаларға ұршықпен ойнауға жол бермеңіз.

1

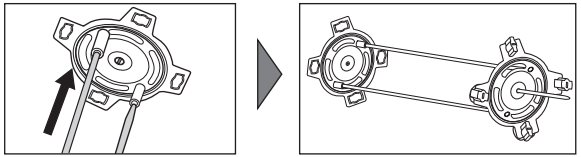
Екі шампурды сол жақтағы тегістікпен қосыңыз.



Сағат тілі бойынша екі шампурды сол жақтағы тегістікке айналдырыңыз.

2

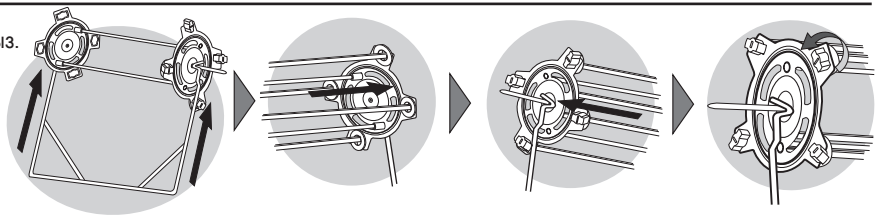
Оң жақтағы тегістікке қосыңыз.



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.

Ыдысты en 60705 стандарттарына сәйкестігін бақылау

Функция	Ас	Қысқатолқындардың Ваттағы күштілігі , Минуттағы даярлау уақыты	Қыздыру түрі °C температура	Ескерту
Қысқатолқындардың көмегімен еріту	Ет	600 Вт, 1-2 + 90 Вт, 5-7	-	Тегіс табақ. Табақты металды тосқышқа қойыңыз. Пештің 600 Вт күштілігі жұмысында азық-түлікті 1-2 минуттан соң аударыңыз.
Қысқатолқындардың көмегімен даярлау	Қайнатылған крем	360 Вт, 27-30	-	“Ругех” ыдысын төменгі торға қойыңыз.
	Бисквит	900 Вт, 5-7	-	Диаметрі 22 см “Ругех” ыдысын төменгі торға қойыңыз.
	Шұжықты нан	600 Вт, 15-20	-	“Ругех” ыдысын төменгі торға қойыңыз.
Қысқатолқындардың көмегімен біріктіріп даярлау	Картоп қосылған қуырылған ақ нанның тілімдері	360 Вт, 21-26	Скоростная Комби-5 180 °C	Диаметрі 22 см “Ругех” ыдысын металды тосқышқа қойыңыз.
	Кекс	180 Вт, 12-16	Скоростная Комби-5 180 °C	Диаметрі 22 см “Ругех” ыдысын металды тосқышқа қойыңыз
	Балапан	180 Вт, 42-46	Скоростная Комби-5 250 °C	Балапанды кеудесін астына қаратып, төменгі торға қойыңыз. 25 минуттан соң азық-түлікті аударыңыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Зейін қойып оқыңыз және болашақтағы анықтамалар үшін сақтап қойыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

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

KA

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, көмірлеуныі 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.

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.
33. Микротолқынды пешті пайдаланғанда оның сәндік есігі ашық болуы тиіс.
34. Бұл байланысты қамтамасыз ету үшін пайдалануға ыңғайлы штепсель болуы тиіс немесе негізгі электр желісінде электр сымдарын жүргізу ережелеріне сәйкес орнатылған ажыратқыш болуы тиіс.
35. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін кедір-бұдырлы абразивті тазартқыштарды немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетін тырнап кетуі мүмкін, ал бұл шынының сынуына себеп болуы мүмкін.

⚠ 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.

⚠ Ескерту : Пайдалану кезінде ашық бөліктері ысып кетуі мүмкін. Кішкентай балаларды жақындатпау керек.

Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс

KA

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 шығарушынның 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

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.

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.

5. Ешқандай бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.

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

⚠ *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 сипаттамалар

		MP-9485SR/MP-9485SRS/MP-9485SRB
Қорек көзі		230 В/50 Гц
Шығатын күштілік		900 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Қысқатолқындар жиілігі		2450 МГц
Габаритті мөлшерлер		527 мм (Ш)x 392 мм (В)x 480 мм (Г)
Қолданылатын күштілік	Гриль	Макс.1600 Вт
	Комби	Макс.2350 Вт
	Конвекция	2300 Вт
	Қысқатолқындар	1650 Вт

KA

Memo