

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MS2389BKB
MS2389BKS
MS2389BK

Ескертулер

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде кез келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе, сіз микротолқынды энергияның зиянды әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.

Бұғаттаушы түйістермен бірнәрсе істеуге тырыспаған дұрыс.

Пеш есікшесі мен алдыңғы панельдің арасында ешқандай заттарды қыстырмаңыз және астың қалдықтарының немесе тазартқыш құралдардың шөгінділерінің тығыздаушы беттерге жинақталуына жол бермеңіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің сенімді жабылғаны және (1) есікшенің (майысу), (2) топсалар мен ілгешектердің (сыну немесе босау), (3) есікше тығыздағыштары мен тағыздауыш беттердің зақымдалмағаны сенімді жабылғаны ерекше маңызды. Пешті микротолқынды жабдық жөнінде білікті маманнан өзге ешкім баптамауға немесе жөндемеуге тиіс.

Ескерту

Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың тұтануына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Микротолқынды энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Сіздің микротолқынды пешіңізде сұйықтықтарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырған кезде көзге көрінер бу түйіршіктері түзілуісіз сұйықтықтың қайнау нүктесінен жоғары қызуы орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтықтың көнеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін. Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

1. Өңеші тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
2. Сұйықтықты асқын қыздырмаңыз.
3. Ыдысты пешке қоярдың алдында сұйықтықты араластырыңыз да, содан кейін қыздыру уақытының жарымы өткенен соң оны қайтадан араластырыңыз.
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты пеште ұстай тұрыңыз, содан соң сұйықтықты ақырын ғана қайтадан араластырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз, содан кейін сұйықтықты ішерден бұрын, күйіп қалмау үшін оның температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты).

Ескерту

Асты микротолқынды энергияны пайдаланып, қыздырғаннан кейін әрқашанда оған біраз тұруға мүмкіндік беріңіз және асты ішер алдында оның температурасын тексеріп отырыңыз. Бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты.

Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электрмагнитті толқындарға және әдеттегі күн жарығына ұқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электрмагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы тарайды және кеңістікте із-түзсіз жоғалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатындай етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін ток микротолқынды энергия өндіру үшін пайдаланылады. Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің төменгі жағында айналатын немесе қозғалмайтын астау орналасқан. Микротолқындар пештің металл қабырғалары арқылы кіре алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз секілді материалдар – микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдыс жасалатын материалдар арқылы кіре алады. Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, солай болғанымен, ас дайындалатын ыдыстар ақыр аяғында аста өндірілетін жылудан қызады.

Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника түрлерінің ең қауіпсіздерінің бірі болып табылады. Есікше ашылысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады. Асқа енген кезде микротолқынды энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян келтіре алатын ешқандай “қалдық” энергия қалмайды.

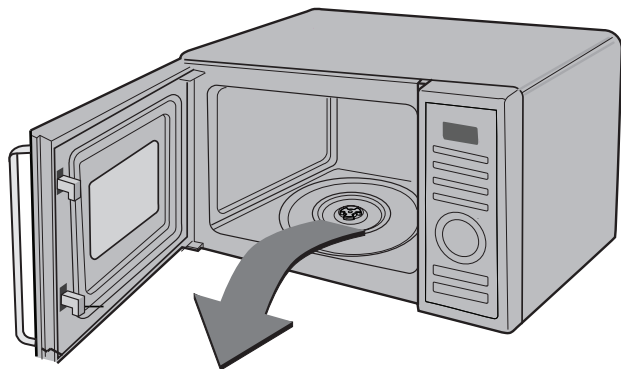
Ескертулер	36
Мазмұны	37
Пешті орамнан алу және орнату	38~39
Сағатты орнату	40
Балалардан бұғамтау	41
Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	42
Микротолқынды қуаттылық деңгейі	43
Екі сатыда дайындау	44
Жылдам старт	45
Орыс аспазы	46~47
Авто аспаз	48~49
Аспазбала	50
Ылғалдықты сақтаңыз	51~54
Автоысыту	55~56
Өнімдерді автоматты жібіту	57~58
Жылдам жібіту	59
Дайындау уақытын ұлғайту және азайту	60
Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар	61~62
Микротолқынды пешке арналған ыдыс	63
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	64~65
Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар	66
Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат	
Техникалық сипаттамалары	67

Пешті орамнан алу және орнату

Төмендегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды ұстана отырып, сіз пешті жылдам орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан өзіңіздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау материалдарының барлығын шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешіңіздің жеткізу кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

1

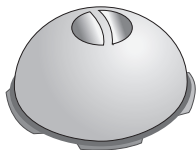
Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



ШЫНЫ АСТАУ



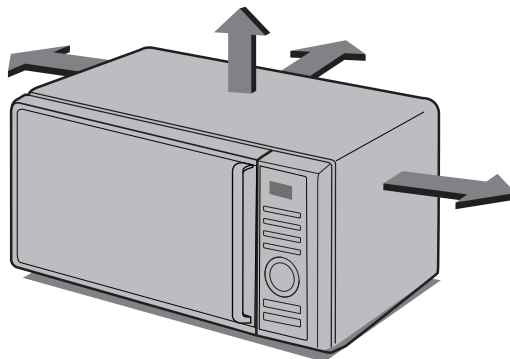
**АЙНАЛАТЫН
САҚИНА**



**ЫЛҒАЛДЫҚТЫ
САҚТАҢЫЗ**

2

Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсоқ еденге аударып ламау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз. Пештің үстіңгі жағында немесе бүйір қабырғаларында желдеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеу пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

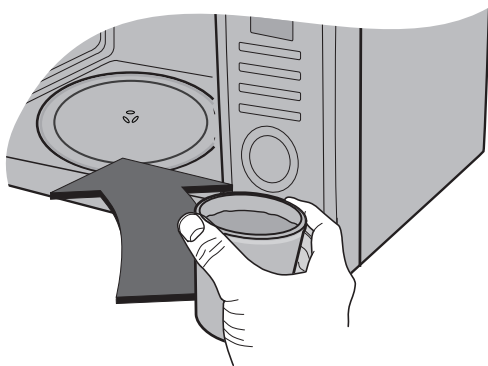


**БҰЛ БҰЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС
ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУҒА ТИІС.**

3 Микротолқынды пешіңізді айнаымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешіңіз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшыққа салыңыз.

4 Есікті басып ашыңыз. Пешке **АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ** орнатыңыз және сақинаға **ШЫНЫ АСТАУДЫ** қойыңыз.

5 Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны **ШЫНЫ АСТАУҒА** қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, **63** -ші беттен қарауды өтінеміз.



6 Стоп/Тастау батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тең пештің жұмыс істеу уақытын белгілеу үшін бір мәрте Старт батырмасын басыңыз.



7 **ДИСПЛЕЙДЕ** 30 секундтық интервал үшін уақытты кері санау басталады. Ол нөл белгісіне жеткен уақытта, дыбыстық сигнал естіледі. Пештің есікшесін ашыңыз да, судың температурасын тексеріңіз. Егер сіздің пешіңіз қалыпты жұмыс істесе, су жылы болуға тиіс. Ыдысты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.



ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

8 Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар банкалардың ішіндегіні балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, араластыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

Сағатты орнату

Сіз сағатты ол 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимде жұмыс істейтіндей орната аласыз. Төменде берілген мысалда біз сізге 24 сағаттық режимде 14:35 уақытты қалай орнату керек екенін көрсетеміз. Өзіңіздің пештен барлық орамдау материалдарын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.



Сіз пешті желіге алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей '24H' уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әлпеті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды ұяшықтан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.

Өзіңіздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суреттелгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Пешті токқа қосыңыз.

Бейнебетте «24H» пайда болады.

(Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұяшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).



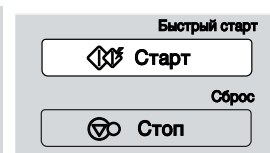
Бейнебетте "14:" көрінгенше **ТЕРУ** тетігін бұраңыз. Сағатты құптау үшін **Бастау** батырмасын басыңыз.



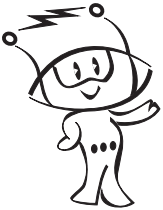
Бейнебетте "14:35" көрінгенше **ТЕРУ** тетігін бұраңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз

Часы (Сағат) жүре бастайды.



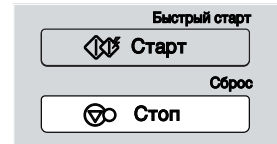
Балалардан бұғаттау



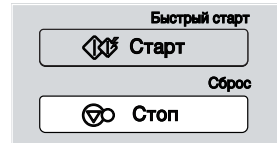
Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырғыш құрылғы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындай алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

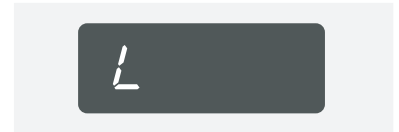
Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуін тоқтатады, бірақ ол бірнеше секундтан соң дисплейде қайтадан пайда болады.



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз да, оны дисплейде "L" әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз. БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.



Кез келген батырманы басқан кезде дисплейде "L" әрпі пайда болады.



БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін, дисплей "L" әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз.



Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Төменде берілген мысалда біз сізге әлдебір тағамды максималдыдан 640 қуаттылық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсетеміз



Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады.

ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙІ

ЖОҒАРЫ	800 Вт	100%
--------	--------	------

ОРТАША ЖОҒАРЫ	640 Вт	80%
------------------	--------	-----

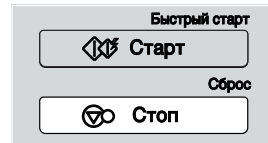
ОРТАША	480 Вт	60%
--------	--------	-----

ЖІБІТУ ОРТАША ТӨМЕН	320 Вт	40%
---------------------------	--------	-----

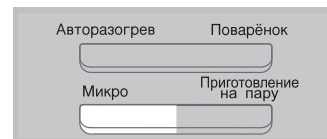
ТӨМЕН	160 Вт	20%
-------	--------	-----

Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Тұтқаны бұрыңыз да, 640 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро** батырмасын екі мәрте басыңыз. Дисплейде “640” хабары пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей “5:30” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Сіздің пешіңізде 5 микротолқынды қуаттылық деңгейін таңдауға болады, бұл ас дайындауды басқаруда барынша икемділікті қамтамасыз етеді. Төмендегі кестеде өнімдердің мысалдары және оларды осы микротолқынды пешті пайдаланып дайындау үшін кеңес берілетін қуаттылық деңгейлері берілген.

Микротолқынды қуаттылық деңгейі

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	100%	• Су қайнату • Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту • Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау • Қатқыл емес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	80%	• Барлық тағамдарды жылыту • Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру • Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	60%	• Бөліштер мен таба нандар пісіру • Жұмыртқа дайындау • Тәтті крем дайындау • Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ ОРТАША/ТӨМЕН	40%	• Барлық өнімдерді жібіту • Сарымай мен шоколадты еріту • Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	20%	• Сарымай мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашытқылы қамырды көтеру



Екі сатыда дайындау

Төмендегі мысалда біз сізге әлдебір асты екі сатыда қалай дайындау керек екенін көрсетеміз. Бірінші сатыда сіздің асыңыз ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 11 минут, ал екінші сатыда – 320 қуаттылық деңгейінде 35 минут дайындалады,

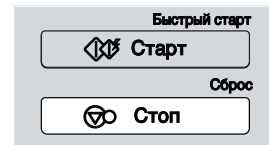


Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады.

1-ші сатының соңында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады.

Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп/Тастау батырмасын екі мәрте басыңыз.

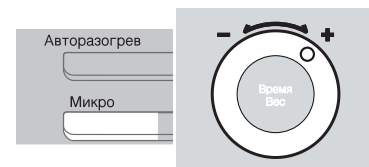
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро батырмасын басыңыз.

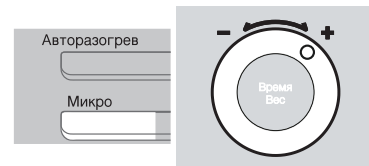
ОРНАТУ тұтқасын дисплей “11:00” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



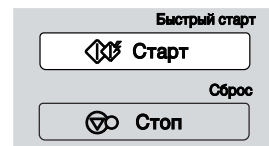
2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

320 қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро батырмасын басыңыз.

ОРНАТУ тұтқасын дисплей “35:00” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Төмендегі мысалда біз сізге микротолқынды қуаттылықтың жоғары деңгейінде 2 минуттың ішінде дайындауды қалай белгілеуді көрсетеміз.

Жылдам старт



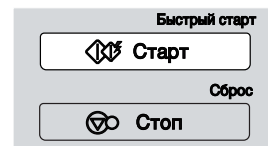
Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОҒАРЫ деңгейінде Старт батырмасын басып 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОҒАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін, Старт/Жылдам старт батырмасын төрт мәрте басыңыз.

Сіздің пешіңіз сіз батырманы төрт мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.



ОРЫС АСПАЗЫ

Төмендегі мысалда біз сізге “Қарақұмық ботқасы” қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

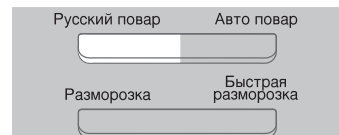


Орыс асын автоматты түрде дайындау астың типін таңдау арқылы сүйікті орыс тағамдарын оңай дайындауға мүмкіндік береді.

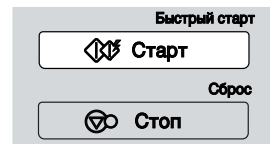
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Русский повар (Орыс аспазы) түймесін бір мәрте басыңыз.
Дисплейде “rc-1” хабарламасы пайда болады.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Бағдарлама	Салмақ диапазоны	Ыдыс-аяқ/көрек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Гречневая каша (Қарақұмық ботқасы)	0,3 кг	Қысқатолқынды пешке арналған қақпақсыз ыдыс, шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	1. Жарманы 300 г. сумен шайыңыз және суы бар терең ыдысқа 30 минутқа қойып қойыңыз. 2. Жармаға 1/2 шай қасық тұз, 11/2 стакан су қосыңыз. Қақпағын жаппаңыз, 3. Табақты пешке қойыңыз. Менюды таңдап, Старт түймесін басыңыз. Егер қажет болса, орта шенде ботқаны араластыруға болады.
Лапша домашняя (Үй кеспесі)	1 үлес	СВЧ табағы& қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары: Тауық бөліктері - 500 г (тауық жотасы, мойны немесе төсі) Су - 1000 мл Үй кеспесі - 70 г Дәміне қарай тұз. 1. Тауық бөліктерін сумен шайып, оларды үлкен табаққа салыңыз және 400 мл су қосып, оны қақпақпен жабыңыз. Тамақты пешке салыңыз. Менюды таңдап, старт түймесін басыңыз. 2. Белгіден кейін пеш есігін ашып, көбігін алыңыз. С орпасына қалған суды қосып, оны тұздап, бетін қақпақпен жауып қойыңыз. Ас дайындау процесін жалғастыру үшін стартты басыңыз. 3. Екінші белгіден кейін пеш есігін ашыңыз. Кеспені қосып, араластырып жіберіңіз. Қақпақсыз дайындау (ас дайындау процесін жалғастыру үшін тағы бір рет стартты басыңыз). 4. Ас дайын болғаннан кейін оны пештен алып, тарелкеге құйыңыз. Дастарханға қоя беруге болады.
Гуляш из грибов (Саңырауқұлақтарда н жасалған гуляш)	4 порция	СВЧ табағы& қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары: Саңырауқұлақтар - 500 г Томат-пюре - 1 ас Тәтті бұрыш - 1 дана қасық Пияз - 2 дана Ұн - 1 ас Өсімдік май - 2 ас қасық қасық Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Шампиньондар мен тәтті бұрышты кесектеп, пиязды ұсақтаңыз. 2. Оларды үлкен табаққа салып, араластырып, өсімдік майын қосыңыз. Қақпағын жаппаңыз. Табақты пешке салыңыз. Менюды таңдап, стартты басыңыз. 3. Белгі берілгеннен кейін пеш есігін ашып, табақты алыңыз. Ұн, томат-пюре, су, қаймақ және дәмдеуіштерді қосып, араластырыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ас дайындауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 4. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алып, 1-2 минут салқындатып алыңыз.

Авто аспаз

Келесі мысалдан біз 0,6 кг “Жаңа үзілген көкөністер” қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз.

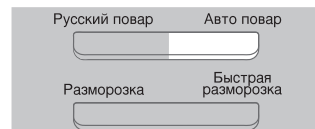


Авто повар жай ғана өнім түрін таңдай отырып және оның салмағын Больше/Меньше түймелерімен бере отырып, сіздің сүйікті тағамдарыңыздың көпшілігін дайындауға мүмкіндік береді.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



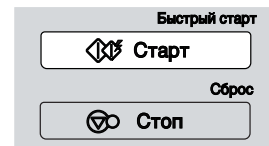
Авто повар (Авто аспаз) түймесін үш рет басыңыз. Дисплейде “Ас-3” хабарламасы пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей “0,6” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) түймесін басыңыз.



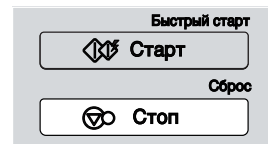
Бағдарлама	Салмақ диапазоны	Ыдыс-аяқ/керек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Омлет	4 жұмыртқа	Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс (мүмкіндігінше квадрат болса), шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	«Ғашықтардың таңғы асы» омлеті Құрамдастары: Жұмыртқа 4 дана Сүт 4 ас қасық Ұн 1 ас қасық Сары май (қалыпты майлаңыз) Ағаш таяқшалары 2 дана Салмасы: Сүрленген шошқа еті немесе шұжық 2 түйір Көк: ораздық, ақ желкек, көк пияз 2 түйір сыр, дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Жұмыртқаны бұлғауышпен былғаңыз, ұн қосыңыз. Былғай отырып, оған сүт қосыңыз. Туралған көкті салыңыз. 2. Қысқатолқынды ыдыстың (квадрат қалыпты) түбін және қабырғаларын сары маймен майлаңыз. Оның ішіне омлетті құйыңыз. Пленкамен жауып, бір жағын будың кетуіне қалдырыңыз. 3. Қысқатолқынды пеште 2,5-3 минут ішінде 100% қуат деңгейінде дайындаңыз. Пеште 5 минут тұра тұрсын. 4. Омлетті екі бөлікке бөліңіз. Әр бөлікке сыр мен сүрленген шошқа етінің (шұжықтың) түйірін салыңыз, омлетті орама етіп орап, таяқшамен бекітіңіз. 5. Қысқатолқынды пеште 30 секунд ішінде 100% қуат деңгейінде дайындаңыз (сыр балқығанға дейін).
Қабығы аршылмаған картоп	0,2 - 1,0 кг	Шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	1. Орташа картопты алыңыз (170-200 г). Картопты жуып, кептіріңіз. 2. Картопты бірнеше жерден шаңышқымен тесіңіз. Картопты шыныдан жасалған айналмалы үстелге салыңыз. 3. Қажетті салмақты белгілеп, Старт түймесіне басыңыз. Дайындағаннан кейін картопты пештен алып, оны фольгамен жауып, 5 минутқа қоя тұрыңыз.
Жаңа үзілген көкөністер	0,2 - 0,8 кг	Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ, шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	1. Көкөністерді қысқатолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. Су қосыңыз. 2. Қақпағын немесе қысқатолқынды пленканы жабыңыз. Дайын болғаннан кейін көкөністерді араластырып жіберіңіз және қақпағын жауып 2 минутқа қоя тұрыңыз. Көкөністердің мөлшеріне қарай су қосыңыз. ** 0.2 кг - 0.4 кг: 2 ас қасық ** 0.5 кг - 0.8 кг: 4 ас қасық

Аспазбала

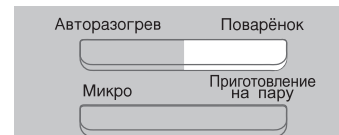
Келесі мысалдан біз 3 дана “Аспазбала” қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз.



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Поварёнок (Аспазбала) батырмасын басыңыз
Пеш қалғанын істейді.



Бағдарлама	Салмақ диапазоны	Ыдыс-аяқ/көрек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Аспазбала (ыстық бутерброд)	3 дана	Қысқатолқынды пешке арналған қақпағы бар ыдыс, шыныдан жасалған айналмалы үстел (бөлме температурасының өнімдері)	Ақ нан 3 тілім. Картоп 1 дана. Сыр 50 гр. Сары май 25 гр. Тұз, көк дәміне қарай. Алдын ала даярлық: - Шикі картопты шайып, келтіріп, бірнеше жерден тесіңіз. 100% қуат деңгейінде 5-6 минут дайындаңыз. - Сыр мен қабығы аршылған картопты ірі теркадан өткізіңіз. Картопты тұздап қойыңыз. - Мына нобай бойынша бутербродтарды дайындау: нан, май, уақталған картоп және сыр. 1. Бутербродтарды айналмалы үстелге қағаз салфеткаға қойыңыз. 2. Менюды таңдап, Старт түймесіне басыңыз.

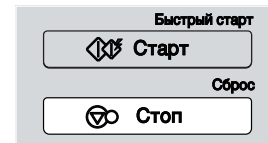
Ылғалдықты сақтаңыз

Келесі мысалдан біз 0.3 кг “**Көк өністер**” қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз.

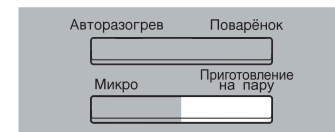


Ылғалдықты сақтаңыз автоматты түрде дайындау астың типін таңдау арқылы сүйікті орыс тағамдарын оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Приготовление на пару түймесін үш рет басыңыз.
Дисплейде “Нс-3” хабарламасы пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей “0.3” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) түймесін басыңыз.



Категориясы	Мөлшері	Аспап	Нұсқаулықтар
Балық	0.2~0.6kg	Ылғалдықты сақтаңыз (Азық : Бөлімі)	Ингредиенттері Филе, бифштекс, бүтін балық -Майлы балық Скумбрия, лосось -Ақ балық Треска, пикша, гробыль Лимон шырыны Тәсіл: ➤ Бір төрелкеде реттеп, ылғалды төрелкеге қойыңыз. 2 ас қасық лимон шырынын қосыңыз ➤ Төрелкенің шетіне 30 мл қосыңыз ➤ Төрелкені жабыңыз. Оны пешке қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да дайындауды бастау үшін start (бастау) түймесін басыңыз. ➤ Дайындалған соң 3 минут күтіңіз.
Фарш	0.2~0.4kg	Ылғалдықты сақтаңыз (Азық : Мұздатылған)	Ингредиенттері 500 гр фарш 100 гр саңырауқұлақ 25 гр май қышқылы Тұз, бұрыш Тәсіл: ➤ Оларды жұып саңырауқұлақты майдалап, оны фаршпен, сонымен қатар, басқалармен араластырыңыз. ➤ 100 гр қоспадан бөліш дайындаңыз ➤ Төрелкеге орналастырыңыз және ылғалды жерге қойыңыз. Төрелкенің шетіне 30 мл су қосыңыз Мәзірді таңдаңыз да дайындауды бастау үшін start (бастау) түймесін басыңыз. ➤ Дайындалған соң 3 минут күтіңіз. Ескрету: Пісірілген еттің шырыны ыстық яғни сақ болыңыз.

Категориясы	Мөлшері	Аспап	Нұсқаулықтар
Көк өністер	0.2~0.4kg	Ылғалдықты сақтаңыз (Азық : Бөлімі)	Ингредиенттері Туралған сәбіз (негізгі) Брокколи, түсті капуста (қалауыңызға орай) Тәсіл: ➤ Көк өністерді майдалап турап тастаңыз. ➤ Көк өністерді шыны ыдысқа салып ылғалды тәрелкесіне орналастырыңыз. Тәрелкенің шетіне 30 мл су қосыңыз ➤ Ылғалды қақпақпен жабыңыз. Оны пешге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да дайындауды бастау үшін start (бастау) түймесін басыңыз. ➤ Дайын болған соң, 3 минут күтіңіз.
Омлет	2 жұмыртқа	Ылғалдықты сақтаңыз (Азық : Бөлімі)	Ингредиенттері Жұмыртқа -4 бөлшегі Сүт -4 ас қасық Ұн 1 ас қасық Май (кастрюльді жағу үшін) Ағаш шыбығы 2 дана Толтыру: Көк өніс: Укроп, петрушка, пияз Ет немесе шұжық -2 бөлегі Дәмді болу үшін тұз және бұрыш Сыр -2 бөлегі Тәсіл: ➤ Жұмыртқаларды шыбықпен араластырыңыз. Ұн мен сүт қосыңыз. Дайындалған көк өністерді қосыңыз. Тәрелкелерге май жағыңыз, омлетті құйыңыз. Сосын тәрелкені ылғалды тәрелкеге қойыңыз. Тәрелкенің шетіне 30 мл су қосыңыз, алдын ала дайындалған аралсуды пешге қойыңыз. ➤ Мәзірді таңдаңыз да дайындауды бастау үшін start (бастау) түймесін басыңыз. ➤ Дайындалып болған соң, оны 3 минут жабық түрде пеште ұстаңыз. -Омлетті екіге бөліңіз. Әрбір омлетт бөлігінде сырдың бір бөлегін және етті (шұжықты) омлетті ораңыз да шыбықпен қатырып тастаңыз. -Тәрелкеге орналастырып 30 гр су қосыңыз да, жабыңыз. 100% режимінде 1 минут немесе сыр ерігенге дейін пісіріңіз.

Категориясы	Мөлшері	Аспап	Нұсқаулықтар
Жеміс-жидек	0.2~0.6kg	Ылғалдықты сақтаңыз (Азық : Бөлімі)	Ингредиенттері 1000 гр алма 125 гр Бал Толтыру: Туралған жаңғақ (жер жаңғақ немесе бадам немесе грек жаңғағы) Тәсіл: ➤ Алмалардың ортасын аластаңыз. Тураңыз да, бал мен туралған жаңғақ қосыңыз. ➤ Алмаларды төрелкеге орналастырыңыз да, ылғалды төрелкеге қойыңыз, 30 гр су қосыңыз ➤ Мәзірді таңдаңыз да дайындауды бастау үшін start (бастау) түймесін басыңыз. ➤ Дайындалып болған соң, оны 3 минут жабық түрде пеште ұстаңыз.

Төмендегі мысалда біз 0,5 кг "Суп" ("Көже") қалай әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



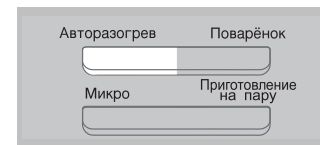
Орыс тағамдарын автоматы әзірлеу орыстың сүйікті тағамдарын тағам түрін таңдау жолымен оңай әзірлеу мүмкіндігін беред

Тағам	Автоысыту түймесін басыңыз	Салмақ шектері
Салқындалатын пицца	1 рет	0.2-0.4кг
Көже	2 рет	0.2-0.8кг
Салқындалатын тағамдар	3 рет	0.3-0.6 кг

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



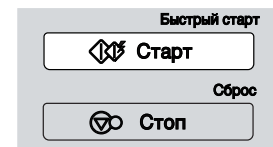
Авторазагрев (Автоысыту) түймесін екі рет басыңыз
Дисплейле "rh-2" хабары көрсетіледі



ОПНАТУ тұтқасын дисплей "0,5" көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) түймесін басыңыз.



Бағдарлама	Салмақ аралығы	Ыдыс/керек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулар
Салқындалатын пицца	0.2-0.4 кг	Микротолқынды пешке арналған таяз ыдыс, айналмалы шыны үстелше (салқындалатын тағамдар)	Бұл функция салқындалатын пиццаны ысытуға арналған. 1. Пиццаны микротолқынды пешке арналған табаққа, одан кейін айналмалы шыны үстелшеге қойыңыз. 2. Өзірлеп болғаннан кейін пиццаны бірден пештен алып шығыңыз. 1-2 минут тынықтырыңыз.
Көже	0.2-0.8 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс/ қақпақ, айналмалы шыны үстелше (бөлме температурасындағы тағамдар)	1. Тұздықты микротолқынды пешке арналған ыдысқа құйыңыз. 2. Қақпақпен немесе микротолқынды пешке арналған үлдірмен жауып қойыңыз. 3. Ысытқаннан кейін араластырыңыз. Қақпақпен жауып қойып, 2 минут тынықтырыңыз. Одан кейін қайта араластырыңыз.
Салқындалатын тағамдар (дайын, тығыз жабылатын ыдыста)	0.3-0.6 кг	Астау, айналмалы шыны үстелше (салқындалатын тағамдар)	1. Қаптаманы шанышқымен тесіңіз. 2. Тағамды айналмалы шыны үстелшеге қойыңыз. Өзірлеп болғаннан кейін 2-3 минут тынықтырып, дастарханға қойыңыз. - өзірлеу барысында араластырып отырыңыз: спагетти болоньез, ет рагуы. - Араластырмаңыз: лазаньяны, ірімшікті бөлішті. Ескерту: Тағамдар бөлек қаптамада сақталу жағдайында, ет және күріш/макарон және т.б. салынған порцияларды тесіңіз.

Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз сізге өнімді дайындай бастамас бұрын, оны тексеруге кеңес береміз. Үлкен ет және құс еті кесектеріне ерекше назар аударыңыз, өйткені кейбір өнімдер дайындар алдында толық жібімеген болуға тиіс. Мысалы, балықтың жылдам дайындалатыны сонша, оны кейде ол әлі сіл мұздаған күйде болған уақытта дайындай бастаған дұрыс. Төмендегі мысалда біз сізге 1,4 кг мұздаған құсты қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

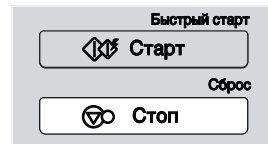
ӨНІМДЕРДІ АВТОМАТТЫ ЖІБІТУ



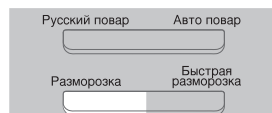
Сіздің пешіңізде жібітілетін өнімдердің төрт санатының бірін таңдауға болады: Ет, Құс еті, Балық және Мұздаған көкөніс; өнімдердің әр санаты микротолқынды қуаттылықтың бөлек деңгейін пайдалана отырып, жібітіледі. Қажет етілетін санатты таңдау Жібіту батырмасын тізбектес басу арқылы жүргізіледі.

Санат	жібіту батырмасын басу
Ет	1 Мәрте
Құс	2 Мәрте
Балық	3 Мәрте
Мұздаған көкөністер	4 Мәрте

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз. Сіз жібітпек болған өнімдерді өлшеңіз. Міндетті түрде металл байламдарды немесе орамаларын алып тастаңыз, содан кейін өнімдерді пешке салып, есікшені жабыңыз.



Құсты жібіту бағдарламасын таңдау үшін **Разморозка (жібіту)** батырмасын екі мәрте басыңыз. Десплейдің терезесінде “DEF2” хабары пайда болады.



Сіз жібітпек болған мұздаған өнімдердің салмағын енгізіңіз.

ОРНАТУ тұтқасын дисплей “1.4” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Жібіту барысында сіздің пешіңіз дыбыстық сигнал береді, одан кейін пештің есікшесін ашыңыз, өнімдерді аударыңыз да, кесектерді біркелкі жібүді қамтамасыз ету үшін бөліңіз. Жібіген кесектерді алып шығыңыз немесе жібітуді баялату үшін, оларды фольгамен қалқалаңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін есікшені жабыңыз да, Старт батырмасын басыңыз. Сіздің пешіңіз сіз есікшені ашқанға дейін (тіпті оларды жібіту аяқталғаны туралы дыбыстық сигналдан кейін де) өнімдерді жібітуді жалғастыра береді.

АВТОМАТТЫ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Жібіту қажет болған тағам өнімі микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысқа салынуға тиіс, оны жаппай, пешке бұрылмалы шыны үстелге қою керек.
- Егер өнімдердің кейбір бөліктері басқаларына қарағанда жылдам жібісе, оларды шағын фольга кесектерімен жабыңыз. Бұл өнімнің қатты кебуінің алдын алып, процессті баяулатуға көмектеседі. Фольганың пештің қабырғаларына тимеуін және фольганың кесектерінің бір біріне жанаспауын тексеріңіз.
- Ет толтырмасы, жаншыма котлеттер, шұжықтар (сосискалар) және бекон секілді өнімдерді мүмкіндігінше бір бірінен ажырату керек. ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛ естілген уақытта есікшені ашыңыз да, өнімдерді аударыңыз. Егер ендігі жібіген кесектер болса, оларды алып шығыңыз. Өлі мұздаған бөлікті пешке қайта салыңыз да, жібітуді жалғастырыңыз. Жібіткеннен кейін өнімге толық жібігенге дейін тұра тұруға мүмкіндік беріңіз.
- Мысалы, ет кесектері мен тұтас балапан еттері дайындай бастамастан бұрын кем дегенде 1 сағат ТҰРУҒА тиіс.

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Ыдыс/керек-жарақтар/ өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Ет Құс еті Балық	0,1 – 4,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаған өнімдер)	Ет Сиыр етінен толтырма, қоң кеекшелер, азу, қуыруға арналған ет, кесінді, сиыр етінен бургер (котлет), шошқа етінен жаншылма, қой етінен жаншылма, орамаға арналған ет, сосиска, котлеттер (қалыңдығы 2 см). Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 5-15 минутқа қоя тұрыңыз. Құс еті Балапан, сан еттер, төс, күркетауық төсі (2,0 кг дейін). Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 20-30 минутқа қоя тұрыңыз. Балық Қоң ет, денелер, тұтас балық, теңіз өнімдері. Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 10-20 минутқа қоя тұрыңыз. - Мұздаған өнімдерді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. Шеттерін фольгамен жабыңыз. - Ыдысты бұрылмалы шыны үстелге қойыңыз. - Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз. Жібіген кесекшелерді алыңыз да, өнімдерді аударыңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз. - Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, қақпақпен жауып біраз қоя тұрыңыз.
Мұздаған көкөністер	0,1 – 2,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаған өнімдер)	Көкөніс ассорти, жас сәбіз және т.б. - Мұздаған өнімдерді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. - Ыдысты бұрылмалы шыны үстелге қойыңыз. - Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз да, көкөністерді араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз. - Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, 3-5 минут қоя тұрыңыз.

Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін өте жылдам жібіту үшін жарамды. Ортасы да жібу үшін өнімді біразға қоя тұрыңыз. Төмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг тауықтың қоң етін қалай жібіту керек екенін көрсетеміз.

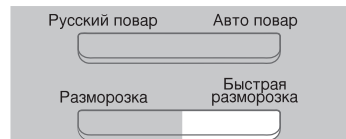
Жылдам жібіту



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Быстрая разморозка (Б.жібіту) батырмасын басыңыз. Пеш қалғанын істейді. Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.



ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

* Толтырманы микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз.

Дыбыстық сигнал естілген уақытта есікшені ашып, толтырманы пештен алып шығыңыз, оны аударыңыз да, қайтадан пешке салыңыз.

Жібітуді жалғастыру үшін Старт батырмасын басыңыз. Бағдарламаның аяғында толтырманы микротолқынды пештен алып шығып, фольгамен жабыңыз да, толық жібігенге дейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Тағам	Салмақ	Ыдыс	Нұсқаулықтар
Толтырма	0,5 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс (жайпақ төрелке)	Толтырма Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

Төмендегі мысалда біз сізге дайындау уақытын ұлғайту немесе азайту үшін алдын ала орнатылған РУССКИЙ ПОВАР бағдарламасын қалай өзгертуді көрсетеміз.



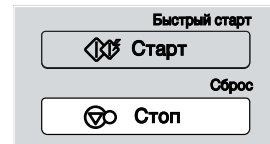
Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астың жете қуырылмағанын немесе шектен тыс қуырылғанын анықтасаңыз, онда сіз Көбірек/Азырақ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта Көбірек/Азырақ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.



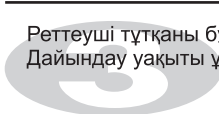
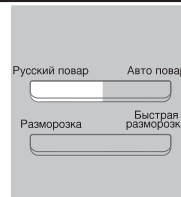
Стоп/Сброс (Стоп/Гастау) батырмасын басыңыз



Русский повар бағдарламасын таңдаңыз .

Өнімдердің салмағын бөріңіз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Реттеуші тұтқаны бұрыңыз.
Дайындау уақыты ұлғайтылады немесе азайтылады.



ЕСКЕРТУ

Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс белгілегеніңізді әрқашан тексеріп отыруды өтініміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың ТҰТАНУЫНА және келесіде ПЕШТІҢ ЗАҚЫМДАЛУЫНА әкеліп соғуы мүмкін.

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

Мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

1. Есікшелерді, басқару пенельдерін, бұғаттаушы түйіспелерді немесе пештің кез келген басқа бөліктерін өз бетіңізбен реттеуге немесе жөндеуге талпыныстар жасамаңыз. Микротолқынды энергия сәулесінен қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қаптамалар мен қақпақтарды алуға қатысты пешке қызмет көрсету немесе жөндеу бойынша операцияларды орындау қауіпті. Жөндеуді тек микротолқынды техниканы жөндеу жөніндегі білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
2. Пеш бос болған уақытта оны қоспаңыз. Пеш пайдаланылмайтын уақытта оған су бар стакан қойған жөн. Егер сіз пешті кездейсоқ қосып қойсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.
3. Микротолқынды пеште киімді құрғатпаңыз, егер сіз оны тым ұзақ қыздырсаңыз, ол күйіп немесе жанып кетуі мүмкін.
4. Аспаздық кітапта қандай-да бір тағамды дайындау жөнінде тап сондай ұсыныстамалар берілген жағдайларды қоспағанда, өнімдерді қағаз сүлгілерге орап дайындамаңыз.
5. Ас дайындаған кезде қағаз сүлгілердің орнына газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол шамадан тыс қызып, күйіп кетуі мүмкін. Металлмен (мысалы, алтынмен немесе күміспен) әрленген қыш ыдысты пайдаланбаңыз. Әрқашанда өнімдер салынған пакеттер байланатын бұралған сымдарды алып тастап отырыңыз. Металл заттар пештің елеулі зақымына себеп бола алатын электр доғасының пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
7. Есікше мен пештің алдыңғы шетжақтық беттерінің арасында ас сүлгі, сулық немесе елдебір басқа кедергі болған уақытта пешті қоспаңыз, өйткені бұл микротолқынды энергияның сыртқа жылыстауына себеп болуы мүмкін.
8. Қайта өңделген қайтарма шикізаттан жасалған қағазды пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында ас дайындаған кезде ұшқындауға және/немесе тұтануға себеп бола алатын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналатын табаны ас дайындап болысымен бірден суға жумаңыз. Ол сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
10. Астың шағын көлемдерін дайындау немесе жылыту үшін азырақ уақыт қажет. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламаласаңыз, ас қатты қызып немесе күйіп кетуі мүмкін.
11. Пешті кездейсоқ өденге аударып алмау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кейінге қарай кем дегенде 8 см орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Дайындар алдында картоптың, алманың және сол секілді басқа жеміс-жидектердің қабықтарын шанышқымен түйреңіз.
13. Пеште қабығы аршылмаған жұмыртқаларды дайындамаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым жасалады да, ол жарылып кетеді.
14. Пешіңізде фритюрдегі тағамдарды дайындауға талпынбаңыз.
15. Өнімдерді дайындардан немесе жібітерден бұрын, олардың пластик орамдарын алып тастаңыз. Алайда, кейбір жағдайларда ас дайындалған немесе жылытылған кезде пластик таспамен жабылған болуға тиіс екеніне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есікшесі немесе есікшенің тығыздағыштары ақаулы күйде болса, пешті маман жөндегенге дейін оны пайдалануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқасаңыз, пештің есікшесін ашпаңыз, жалын ауа келіп түспегендіктен өшуі үшін, оны өшіріңіз немесе пештің желілік бауын ұяшықтан ажыратыңыз.
18. Ас пластиктен, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір мәртелік ыдыста дайындалатын немесе жылытылатын уақытта пешті қараусыз қалдырмаңыз, ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін, ішіне жиірек қарап отырыңыз.
19. Балаларға пешті қараусыз пайдалануға тек сіз оларды сәби пешті қауіпсіз пайдалана алатындай және оны дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетіндей үйреткеннен кейін рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе басқа өнімдер тұмшаланған ыдыстарда жылытылмауға тиіс, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Осы тауардың қызмет мерзімі – тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 7 жыл.

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

Мұқият оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ғана ыдысты қолданыңыз.
22. Егер сіз тамақты пластиктен немесе қағаздан жасалған ыдыста ысытсаңыз, пешті қадағалап отырыңыз, өйткені ыдыстың өртеніп кету қаупі бар.
23. Егер түтін байқасаңыз, пешті желіден ажыратып, жалынды сөндіру үшін есігін жабық күйінде ұстай тұрыңыз.
24. Қысқатолқынды пеште ішімдіктер қатты ысып кетуі мүмкін, сондықтан ыдыс-аяқты қолданған кезде абай болу керек.
25. Балалар тамағы бар шынылар мен банкілерді араластырып немесе сілкіп отыру қажет, ал ішіндегісінің температурасын - күйіп қалмас үшін ішер алдында тексеріп отыру қажет.
26. Жұмыртқаны және шикідей піскен жұмыртқаны қысқатолқынды пеште ысытуға болмайды, өйткені олар ысыту режимі аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздауышын, камераны және аралас бөлшектерді тазалау жөніндегі нұсқаулықтар.
28. Тамақ қалдығын алып отыру қажет, ал пешті тұрақты түрде тазалап отыру қажет.
29. Лас күйдегі пештің іші сыртқы келбетінің зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін, бұл пешті пайдалану мерзіміне теріс әсер етуі, сондай-ақ қауіпті жағдайға әкеліп соқтыруы мүмкін.
30. Осы пешке арналған температура көрсеткішін ғана пайдаланыңыз (температура көрсеткішін пайдалану функциясы бар модельдер үшін).
31. Егер жылытқыш элементтер орнатылған болса, пешті пайдалану кезінде ол қатты ысып кетеді. Пеш ішіндегі жылытқыш элементтерге тиіспеңіз.
32. Пешті назарсыз қалған кішкентай балаларға немесе мүгедектерге пайдалануға болмайды.
33. Жылжымалы жылытқышты күш салып айналдырмаңыз. Егер жылжымалы жылытқыш зақымданған болса, оны білікті техникалық маман жөндегенге дейін пайдалануға болмайды.
34. Қысқатолқынды пештің қуыстағы жұмысын алдын ала тексерместен оны сол қуысқа тұрақты жұмыс істеп тұруына қоюға болмайды.
35. Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.



Ескерту: Егер пештің есігін немесе оның герметикалық тығыздауыштары зақымданған болса, пешті пайдалануға болмайды және оның жұмысы тек оны білікті маман жөндегеннен кейін ғана қайта жаңғыртылуы мүмкін.



Ескерту: Электрмагнитті сәуледен қорғайтын қақпақты шешуді қажет ететін, білікті емес маманның қызмет көрсетуі немесе жөндеуі өте қауіпті.



Ескерту: жабық ыдыста ысытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.



Ескерту: Балаларға назарсыз пешті пайдалануға тек, егер бала пешті қауіпсіз түрде пайдалана білсе және дұрыс емес пайдаланудың қауіпті екенін білсе ғана рұқсат етіңіз.

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ешқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пешке қойылған кез келген металл заттан шағылысатын болады және өзінің жаратылысы жағынан жай отына ұқсас электр доғасының пайда болуына себеп болады.

Термотөзімді металл емес ас ыдыстарының көпшілігі микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды. Алайда, кейбір ыдыстардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын материалдар болуы мүмкін. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күмәніңіз болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қарапайым тәсілі бар.

Сізде күмән туғызған ыдысты микротолқынды пешке бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОҒАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылыса, ал ыдыс ұстағанда салқын күйінде қалса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екенін білдіреді. Сіздің ас үйіңізде микротолқынды пеште ас дайындаған кезде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек төменде берілген тізбені оқып шығыңыз.

Ас тарелкелері

Ас ыдысының көптеген түрлері микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Күмән болған жағдайда, ыдысты өндірушінің құжаттамасын қараңыз немесе микротолқынды пеш үшін жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс

Термотөзімді шыны ыдыс микротолқынды пеш үшін қауіпсіз. Бұл сондай-ақ шынықтырылған шыныдан жасалған ас үйлік ыдыстың барлық маркаларына да қатысты. Алайда, бокал немесе шарапқа арналған стакандар секілді күйрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, өйткені олар ас жылытқан кезде сынып кетуі мүмкін.

Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс

Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауға тиіс,

өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп соғады.

Қағаз

Қағаз тарелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сүлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін өте ыңғайлы. Әдетте боялған қағазды пайдаланбауға тырысыңыз, өйткені бояу асқа жұғуы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бұйымдардың құрамында электр доғасының пайда болуына немесе тұтануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауға арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауға арналған шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ас дайындау үшін ешқашанда әдеттегі пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, өйткені олар балқып, жыртылып қалады.

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

Әртүрлі нысандағы және мөлшердегі микротолқынды пешке арналған ас ыдысы сатылады. Көбіне сіз жаңа ыдыс сатып алмай, өзіңіздің ас үйіңізде барын пайдалана аласыз.

Фаянс, балшық ыдыс және қыш

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдетте микротолқынды пеште пайдалануға әбден жарамды, бірақ, толық сенімді болу үшін, оларды жоғарыда айтылған тәсілмен сынау қажет.

ЕСКЕРТУ

Қорғасын немесе темір құрамы жоғары кейбір ыдыстар микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз. Ыдысты микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процессін қадағалаңыз

Аспаздық кітаптағы рецепттер мұқият әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауға табысыңыз сіздің оларды дайындау процессін қаншалықты мұқият қадағалайтыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағалаңыз. Сіздің пешіңізге ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, сондықтан сіз ішіне қарап, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, араластыру керектігі және т.б. туралы нұсқаулар қажетті әрекеттердің минимумы болып саналуға тиіс. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзіңіздің пікіріңіз бойынша жағдайды түзететін шараларды қабылдаңыз.

Ас дайындау ақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау уақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы дайындау уақытына өте көп ықпал етеді. Мысалы, жаңа ғана тоңазытқыштан алынған майдан, сүттен және жұмыртқадан дайындалатын бөліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттерден дайындалатын бөлішке қарағанда едәуір ұзақ піседі. Осы Нұсқаулықта берілген барлық тағамдардың рецепттерінде дайындау уақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды уақыттың ішінде дайындасаңыз, оның әдетте ақырына дейін дайын болмайтынын, ал кейде тағамды өз талғамыңыз бойынша дайындау үшін тіпті максималды көрсетілген уақыттан асыруға тура келетінін көресіз. Ол аспаздық кітабында қабылданған негізгі қағида дайындау уақытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткені егер ас күйіп кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейбір рецепттерде, әсіресе, нан, бөліштер және қайнатылған крем дайындау рецепттерінде тағамды пештен сәл дайын емес күйінде алуға кеңес беріледі. Бұл қателік емес. Егер тағамды біразға, әсіресе жабылған күйінде қоя тұрса, ол пештен алып шыққаннан кейін де дайындалуын жалғастырады, өйткені астың сыртқы қабаттары сіңірген жылу біртіндеп ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пеште қалса, сыртқы қабаттар қатты күйіп кетеді, тіпті күйеді. Сіз әртүрлі тағамдарды дайындау және суыту уақытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе нан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тығыз тағамдарға қарағанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сырт жақ шеттерінің тым құрғақ және күйрек болмауын бақылауға тиіс боласыз.

Астың биіктігі

Биік өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстіңгі бөлігі астыңғысына қарағанда жылдам дайындалады. Соның себебінен биіктігі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отыраған жөн.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

Микротолқындар өндіретін жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, қуыруға арналған ет және кейбір көкөніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді

дайындаудың алдында сумен бурку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

Сүйектер жылу өткізеді, ал май еттен көрі жылдамырақ дайындалады. Сол себепті сүйекті немесе майлы ет кесектерін дайындаған кезде, еттің біркелкі дайындалуын және шектен тыс қуырылмауын бақылау керек.

Өнімдердің мөлшері

Сіздің микротолқынды пешіңіздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен тәуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке неғұрлым көп өнім салсаңыз, олар соғұрлым ұзақ дайындалады. Сіз салмағы рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдебір тағамды дайындаған уақытта, рецептте көрсетілген дайындау уақытын кем дегенде үштен біріне кемітуді ұмытпаңыз.

Өнімдердің нысаны

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см тереңдікке бойлайды; қалың тағамның ішкі бөлігі сырттан өндірілетін жылудың ішке ауыстырылу есебінен дайындалады. Кез келген тағамның тек сыртқы қабаттары микротолқынды энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған бөлігі жылу өткізгіштіктің есебінен дайындалады. Одан микротолқынды пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны қалың шаршы болатынын көресіз. Бұрыштар әлдеқашан дайын, ал ортасы әлі жылымаған. Микротолқынды пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысанды тағамдар ең жақсы дайындалады.

Жабу

Қақпақ жылу мен буды тұтады, соның есебінен ас жылдамырақ дайындалады. Жабу үшін қақпақты немесе будың қысымымен оны жарып жібермеу үшін, бір бұрышын сәл көтеріп, тығыз жанасатын таспаны пайдаланыңыз.

Күреніту

15 минут немесе одан ұзақ дайындататын ет және құс еті өздерінің майының есебінен сәл күренітеді. Одан көрі қысқа уақыт дайындалатын тағамдарға күреніту үшін вустершир тұздығы, қытайбұршақ тұздығы немесе барбекюге арналған тұздықты жағуға болады, бұл табетті түске кіргізуге мүмкіндік береді. Тағамдарға күреніту үшін тұздықтың таспама шағын мөлшері үстелетін болғандықтан, тағамдардың бастапқы хош иісі өзгермей қала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын тиімді алады және асқа жылудың бір бөлігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таспаға қарағанда асты оншалық тығыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл көбуге мүмкіндік береді.

Орналастыру және аралықтарды қамтамасыз ету

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстер, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шенберлеп орналастырса, анағұрлым біркелкі жылытылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үтіне бірін қаламаңыз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Араластыру

Араластыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде неғұрлым маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Әдеттегідей дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді араластыру мақсатында араластырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта бөлу мақсатында араластырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай араластырыңыз, өйткені шеттері бірінші кезекте жылиды.

Аудару

Үлкен кесекті ет және тұтас балапан секілді үлкен биік тағамдарды үстіңгі және астыңғы бөліктері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншыма котлеттерді аударып отырған жөн.

Анағұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру

Микротолқындар астың сыртқы бөліктеріне "тартылатын" болғандықтан, еттің, құстың немесе балықтың анағұрлым қалың үлестерін олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне жақын орналастырған жөн. Бұл жағдайда анағұрлым қалың үлестер көбірек микротолқынды энергия алады және ас анағұрлым біркелкі дайындалатын болады.

Экрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс қуырылуының алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольганың кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольганың тым көп көлемін пайдаланбаңыз және фольганың тағамда сенімді ұсталуын қамтамасыз етіңіз, өйтпеген жағдайда электр доғасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астыңғы бөлігі және ортасы микротолқындарды сіңіру үшін, көтеріңкіреп қояға болады.

Тесу

Қабықтың, қабықшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасаңыз, пеште жарылып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тұтас көкөністер мен жемістер жатады.

Дайындығын тексеру

Микротолқынды пеште астың жылдам дайындалатын соншалық, оның дайындығын жиі тексеріп отыру қажет. Кейбір тағамдар пеште олар толық дайын болғанға дейін қалдырылады, бірақ тағамдардың көпшілігі, соның ішінде еттен және құс етінен жасалған тағамдар пештен сөл дайын болмай алынады және тұру уақытында дайын болу үшін қойылады. Тұрған уақытында астың ішкі температурасы 3°C - 8°C шамасына дейін көтеріледі.

Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әдетте 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әдетте ас тұрған уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейбір бөліштер мен бисквиттер), жылуды сақтау ішін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош иістер шоғырына араласуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Сіздің пешіңізді тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза ұстаңыз

Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабырғаларына жабысады және тығыздағыштар мен есікшенің беттерінің арасына түседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шүберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың ұнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. Ылғалды шүберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық ұнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшенің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін әсіресе мұқият тазалап отыру қажет. Ішкі беттердегі май тамшыларын сабынды шүберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шүберекпен кетіріп, құрғатып сүртіңіз. Қатқыл жуғыш құралдарды немесе түрпілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

2. Пештің сыртқы беттерін таза ұстаңыз

Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің зақымдалуының алдын алу үшін, судың желдету саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш кездейсоқ қосылмау үшін есікшені ашып, панельді ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шүберекпен құратып сүртіп алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

3. Егер есікшенің периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің қаулығын білдірмейді.

4. Есікше мен есікшенің тығыздағыштары тазалықта ұсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шүберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мұқият құрғатып сүртіп алыңыз. ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЖӨКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРПІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шүберекпен жиірек сүртіп алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?

Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жанып кеткен. Пештің есікшесі жабылмаған.

С. Пештің есікшесіндегі қарауыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?

Ж. Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.

С. Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?

Ж. Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.

С. Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?

Ж. Иә. Ешқашанда пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?

Ж. Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесіңіз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындамаңыз.

С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?

Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “тұру” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының ұзақтығы астың тығыздығына байланысты.

С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?

Ж. Иә, төменде берілген екі әдістің көмегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арнайы әзірленген мамық жүгері дайындауға арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауға болады.

ӨНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӨЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТЫҢЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТЫРУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӨКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.

ЕСКЕРТУ

ЕШҚАШАНДА МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ОРАМДЫҚ ҚАҒАЗ ПАКЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАНДА ЖАРЫЛМАҒАН ДӨНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЙЫНДАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген әркез жылдам дайындамайды?

Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дөп орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының өзгеруіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзіңіздің аспаздық кітабыңызды тағы бір қарап шығыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен қуаттылық деңгейлері астың шектен тыс қуырылуының және күйінің – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі неғұрлым туындайтын проблеманың алдын алуды ескере отырып, ұсынылған. Мөлшердің, нысанның, салмақтың және қалыңдықтың нұсқалары анағұрлым ұзақ дайындау уақытына өкеліп соғуы мүмкін. Әдеттегі ас үй плитасын пайдалану жағдайындағыдай, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзіңіздің ақылыңызбен және тәжірибеңізбен толықтырып отырыңыз.

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат

Техникалық сипаттамалары

Ескерту

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КӨК – Бейтарап
ҚОҢЫР – Кернеу астында
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ – Жер

Сымдардың осы түстері сіздің ашаңыздағы түсті белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан, төмендегідей жасаңыз:

КӨК түсті сым ашаның N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

ҚОҢЫР түсті сым ашаның L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

САРЫ және ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түстегі сым E әрпімен немесе “” рәмізімен белгіленген жерге қосушы түйіспеге жалғануға тиіс.

Егер бұйымның желілік бауы зақымдалған болса, онда қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, оны өндіруші фирманың өкілі, оның қызмет көрсету жөніндегі агенті немесе сондай біліктілігі бар тұлға алмастыруға тиіс.

Техникалық сипаттамалары

	MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB
Қоректендіру көзі	230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы	800 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц
Габариттік мөлшерлері	485 мм (Е) x 280 мм (Б) x 377 мм (Ұ)
Микротолқындар	1200 Вт

ЕСКЕРТУ

Дене, сезім не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауапкершілік көтеретін адам осы құрылғыны пайдалануға қатысты оларды қадағаламаса немесе нұсқау бермесе, бұл құрылғыны олардың қолдануына болмайды.



	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
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