

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



MGC 20100 S |

KK

01M-XXXXXXXXXX-4016-01

beko

Алдымен осы нұсқаулықты оқып шығыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Beco өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапада және заманауи технологиямен жасалған өнімнен ең жақсы нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдалану алдында осы нұсқаулықты және барлық басқа ілеспе құжаттарды толығымен оқып шығыңыз, сөйтіп болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ескертулер мен ақпаратты ескеріңіз.

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әр түрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Маңызды ақпарат және пайдалану туралы пайдалы кеңестер.



Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.



Ыстық беттерге арналған ескерту.



Бұл өнім табиғатқа ешбір зиян тигізбей, қоршаған ортаға қауіпсіз заманауи зауыттарда жасалған.

Бұл құрылғы WEEE ережесіне сай.



Оның құрамында ПВХ жоқ.

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар 4

1.1 Жалпы қауіпсіздік	4
1.1.1 Электр қауіпсіздігі	6
1.1.2 Өнім қауіпсіздігі	8
1.2 Мақсатты пайдалану	9
1.3 Балалардың қауіпсіздігі	9
1.4 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қоқыс өнімдерді қоқысқа лақтыру	11
1.5 Бума ақпараты	11

2 Өнімнің техникалық сипаттамалары 12

3 Өнім сипаттамасы 13

Басқару тақтасы	13
Қуат параметрі	13
Керек-жарақтар	14
Роликтің шыны науасы	14
Ролик тірегі	14
Микротолқынды пеш артықшылықтары	14
Микротолқынмен пісіру теориясы	14
Гриль сөресі	15
Микротолқынмен пісіру ыдыстары	15
Металл ыдыстар - фольгалар	15
Шыны ыдыстар	15
Пластик ыдыстар - қалталар	15
Қағаз	15
Ағаш немесе тоқылған ыдыстар	15

4 Өнімді басқару 16

Тағамды салу	16
Шамалы ұсыныстар	16
Еріту үшін:	16
Тағам мөлшері	16
Ылғалдылығы	16
Конденсация	16
Қант	17

Тағамдар қысымын азайту	17
Пісіру барысында тағамды араластыру және аудару	17
Әр түрлі пісіру уақыты	17
Күту уақыты	17
Гриль	17
Біріктіру режимі	18
Пешті пайдалану	18
Асүй үстелі	19
Асүй үстелі	20
Еріту	21
Еріту кестесі	21
Жылыту үстелі	22
Жылыту	22

5 Тазалау және күтім жасау 23

Сыртқы беттері	23
Ішкі беттері	23
Тасымалдауға арналған;	23

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары Мұқият оқып шығып, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз

Бұл бөлім өрт, электр тогының соғу, микротолқын энергиясы кемуі әсері, жеке жарақат немесе мүліктің зақымдалу қаупінен қорғайтын қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау кепілдік күшін жояды.

1.1 Жалпы қауіпсіздік

- Микротолқынды пеш тағамды және сусындарды қыздыруға арналған. Тағамды немесе киімді кептіру және жылыту жастықшаларын, тәпішкелерді, губкаларды, дымқыл шүберекті және сол сияқты нәрселерді қыздыру жарақаттануға, тұтануға немесе өртенуге әкеп соқтыруы мүмкін.

Бұл құрылғы келесідей тұрмыстық және ұқсас қолданбаларда пайдалануға арналған:

- Дүкендердегі қызметкерлердің ас пісіру аймақтарында, кеңселерде және басқа да жұмыс істейтін жерлерде;

- Фермадағы үйлерде
- Қонақүйлердегі, мотельдердегі клиенттер тұратын және басқа тұрғылықты жерлерде;
- Төсек пен таңғы ас беретін орындарда.
- Есігі ашық кезде пешті іске қосуға әрекет жасамаңыз, болмаса микротолқын энергиясына зиян келуі мүмкін. Қауіпсіздік құлыптары өшірілмеуі немесе өзгертілмеуі керек.
- Пештің алдыңғы жағы мен есігі арасына нысан қоймаңыз. Лай немесе тазалау агенті қалдықтарының корпус беттеріне жиналуына мүмкіндік бермеңіз.
- Микротолқын энергиясы әсеріне қарсы қорғаныс беретін қақпақты шешу әрекетін қамтитын қызметтік жұмыстар өкілетті тұлғалармен/қызметпен орындалуы қажет. Кез келген басқа ұсыныс қауіпті.
- Өнім тағамды үйде пісіруге, жылытуға және ерітуге арналған. Бұл коммерциялық мақсаттарға пайдаланылмауы қажет. Өндіруші дұрыс пайдаланбаудан болған зақымдарға жауапты болмайды.

- Бұл құрылғыны сыртта, ваннада, ылғалды орталарда немесе ылғалдануы мүмкін орындарда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаудан немесе қолданбаудан болатын зақымдарға жауапкершілік немесе кепілдік шағымы қарастырылмауы керек.
- Құрылғыны бөлшектеуге ешқашан әрекет жасамаңыз. Дұрыс қолданбау салдарынан болған зақым үшін ешбір кепілдік шағымдары қабылданбайды.
- Тек түпнұсқалық бөлшектерді немесе өндіруші ұсынған бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Пайдалану кезінде осы құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны үнемі тұрақты, тегіс, таза, құрғақ және тайғақ емес бетте пайдаланыңыз.
- Құрылғы сыртқы сағат таймерімен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылмауы тиіс.
- Құрылғыны алғаш рет пайдалану алдында барлық бөлшектерді тазалаңыз. "Тазалау және техникалық қызмет көрсету" бөлімінде берілген мәліметтерді көріңіз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталған мақсатқа ғана басқарыңыз. Абразивті химикаттарды пайдаланбаңыз немесе осы құрылғыда буламаңыз. Бұл пеш тағамды жылытуға және пісіруге арналған. Өндірістік немесе зертханалық қолданысқа арналмаған.
- Киімдерді немесе асүй орамалдарын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде өте ыстық болады. Пеш ішіндегі ыстық бөлшектерді түртпеңіз.
- Пеш тірі ағзаны құрғатуға арналмаған.
- Пешті бос күйінде басқармаңыз.
- Микротолқынды пештерге үйлесімді ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

- Жылытылған тағамнан ыдысқа тасымалданған жылуға байланысты пісіру ыдысы ыстық болуы мүмкін. Ыдысты ұстау үшін пеш қолғаптары керек болуы мүмкін.
- Микротолқынды пештерге үйлесімділігін тексеру үшін ыдыстар тексерілуі керек.
- Пешті плиталарға немесе басқа жылу генераторларына қоймаңыз. Болмаса, бұл зақымдалып, кепілдік жарамсыз болуы мүмкін.
- Микротолқынды пеш орнату нұсқауларына сәйкес емес камераға салынбауы қажет.
- Тағамды әзірлегеннен кейін қақпақтарды немесе фольганы ашу кезінде бу шығуы мүмкін.
- Жылытылған тағамды шығару кезінде қолғаптар пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде құрылғы мен қолжетімді беттері өте ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны пайдалану кезінде есік пен сыртқы шыны өте ыстық болуы мүмкін.

1.1.1 Электр қауіпсіздігі

- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін бұл өндірушімен, қызмет көрсету агентімен немесе білікті тұлғамен ауыстырылуы қажет.
- Веко микротолқынды пештері қолданбалы қауіпсіздік стандарттарына сәйкес, сол себепті құрылғы немесе қуат кабелі зақымдалған жағдайда қауіпті болдырмау үшін дилермен, қызмет көрсету орталығымен немесе маманмен және өкілетті қызмет көрсету орталығымен жөнделуі немесе ауыстырылуы керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы мүмкін және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.
- Желінің қуат көзі құрылғының көрсеткіштер тақтасында берілген ақпаратқа сәйкес екендігін тексеріңіз. Құрылғыны қуат көзінен ажырату жолы - қуат тығынын қуат розеткасынан шығару.
- Құрылғыны тек тұйықталған розеткамен пайдаланыңыз.

Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

- Қуат кабелі немесе құрылғының өзі зақымдалған болса, ешқашан пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны ұзартқыш сыммен пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны немесе тығынын сулы немесе ылғалды қолдармен ешқашан түртпеңіз.
- Құрылғыны әрқашан ашаға қол жететіндей етіп орналастырыңыз.
- Қуат кабелін қысумен, майыстырумен немесе үшкір шеттерін үйкеумен зақым келтірмеңіз. Қуат кабелін ыстық беттерге және ашық жалынға жақындатпаңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде қуат кабелі кездейсоқ тартылуынан немесе әлдекімнің үстіне шыққанынан қауіп төнбейтінін тексеріңіз.
- Өр тазалау алдында және құрылғыны пайдаланбау кезінде құрылғыны ажыратыңыз.
- Құрылғының қуат кабелін қуат көзінен ажырату үшін тартпаңыз және қуат кабелін құрылғы айналасына ешқашан орамаңыз.
- Құрылғыны, қуат кабелін немесе қуат тығынын суға не басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Ағын су астында ұстамаңыз.
- Пластик немесе қағаз контейнерлердегі тағам жылыту кезінде тұтану қаупіне байланысты көзіңіз пеште болсын.
- Микротолқынды пеште пайдалануға болатын қалталарды пешке салу алдында сымдарды және/немесе қағаз немесе пластик қалталардың металл тұтқаларын алыңыз.
- Егер түтін байқалса, құрылғыны өшіріп немесе ажыратып, жалынды өшіру мақсатында есікті жабық ұстаңыз.
- Пештің ішінде зат сақтамаңыз. Пеш пайдаланылмаған кезде ішінде қағаз элементтерді, пісіру материалын немесе тағамды қалдырмаңыз.
- Күйіп қалудың алдын алу үшін тамақтандыру бөтелкелері мен сәби тағамы құтыларының ішіндегі нәрсені тұтыну алдында араластыру немесе шайқау керек.

- Бұл құрылғы - 2-топты В класты ISM жабдығы. 2-топта радио-жиілік энергиясы арнайы құрылатын және/немесе материал өңдейтін электромагниттік сәулелену пішінінде пайдаланылатын барлық ISM (Өндірістік, ғылыми және медициналық) жабдығы және ұшқын эрозиясы жабдығы бар.
- В класты жабдық тұрмыстық қондырғыларда және төмен кернеулі қуат көзі желісіне тікелей қосылған қондырғыларда пайдалануға арналған.
- Құрылғы есігі немесе сыртқы беті пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін.
- Тағам картоп, цуккини, алма және каштан сияқты қалың қыртысты тағамды тығыңыз.
- Құрылғыны артқы жағы қабырғаға қарайтындай етіп салу қажет.
- Құрылғыны жылжыту алдында зақымдалуын болдырмау үшін айналмалы түбін бекітіңіз.
- Қ а б ы р ш а ғ ы н д а ғ ы жұмыртқаларды және бүтін күйінде суға пісірілген жұмыртқаларды шағын толқынды пештерде жылытпаңыз, себебі олар тіпті шағын толқынды пеште қыздырған соң да жарылып кетуі мүмкін.
- Құрылғы артындағы және бүйірлеріндегі бөлшектерді алмаңыз, себебі олар камера қабырғалары мен құрылғы арасындағы минималды қашықтықтарды қорғап, талап етілетін ауа циркуляциясына мүмкіндік береді.

1.1.2 Өнім қауіпсіздігі

- Микротолқынды пешпен сусындарды жылытқаннан кейін сусынды алу кезінде қайнап шашырауы мүмкін, сол себепті контейнерлерді ұстаған кезде абай болыңыз.
- Пеште ешбір затты қуырмаңыз. Ыстық май пеш құрамдастарына және материалдарына зақым келтіріп, терінің күйіне себеп болуы мүмкін.

1.2 Мақсатты пайдалану

- Пешті таза күйде сақтамау бетін нашарлатып, құрылғының қызмет мерзіміне жағымсыз әсер етіп, қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.
- Есік бекітпелерін және іргелес бөлшектерін тазалау: Ыстық сабынды су пайдаланыңыз. Ыдыс шүберегімен тазалаңыз, қырмаңыз. Тазалауға металл немесе шыны қырғыш пайдаланбаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік бекітпелері зақымдалса, білікті тұлғамен ауыстырылмайынша пеш басқарылмауы қажет.
- **ЕСКЕРТУ:** Шағын толқын қуатының әсерінен қорғайтын жапқышты алу арқылы қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын орындау білікті тұлғадан басқалар үшін қауіпті болып табылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйықтықтар және басқа да тағамдар тығыздалып жабылған контейнерлерде жылытылмауы керек, себебі олар жарылып кетуі мүмкін.

- Пеш жүйелі түрде тазаланып, тағам қалдықтары жойылуы керек.
- Пештің үстіңгі бетінен жоғары кемінде 20 см бос кеңістік болуы керек.
- Құрылғыны тиісті қолданысынан басқа мақсаттар үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жылыту көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Микротолқынды пеш тек тағамды ерітуге, пісіруге және бұқтыруға арналған.
- Тағамдарды артық әзірлеменіз, болмаса өртке себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны тазалау үшін бу негізіндегі тазалағыштар пайдаланбаңыз.

1.3 Балалардың қауіпсіздігі

- Балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалар жанында пайдалану кезінде аса мұқият болу ұсынылады.

Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

- Бұл құрылғыны 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар немесе білімі және тәжірибесі жоқ адамдар тек өнімді қауіпсіз пайдалануға қатысты бақылауда болғанда немесе сәйкесінше нұсқау алғанда немесе өнімді пайдалану қауіптерін түсінгенде пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Ересектер бақыламаса, тазалау және пайдаланушыға қызмет көрсету процедураларын балалар орындамауы керек.
- Булығу қаупі бар! Барлық бума материалдарын балалардан алыста сақтаңыз.
- Балаларға микротолқынды пешті қауіпсіз жолмен пайдалану нұсқаулары беріліп, бұрыс пайдалану қауіптерін түсінген жағдайда ғана балалардың пешті бақылаусыз пайдалануына рұқсат беріңіз.
- Гриль және біріктіру режимдерінен шығатын артық жылуға байланысты балаларға осы режимдерді тек ересек бақылауымен пайдалануға рұқсат беріледі.
- Өнімді және қуат кабелін 8 жастан кіші балалар қолы жетпейтіндей етіп сақтаңыз.
- Құрылғыны пайдалану кезінде құрылғы мен қолжетімді беттері өте ыстық болуы мүмкін. Балаларды алыс ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны қозғалу, дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға (балаларды қоса) немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға ықтимал қауіп-қатерлер мен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілмейінше және олар бақыланбайынша пайдалануға болмайды.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларыңызды қадағалау қажет.
- **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті қауіпсіз жолмен пайдалану нұсқаулары беріліп, бұрыс пайдалану қауіптерін түсінген жағдайда ғана балалардың пешті бақылаусыз пайдалануына рұқсат беріңіз.

1.4 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қоқыс өнімдерді қоқысқа лақтыру



Бұл өнім Қоршаған орта және қаланы жоспарлау министрлігі шығарған «Қоқыс электр және электрондық құрылғыларды бақылау туралы ережеде» көрсетілген зиянды және

тыйым салынған материалдарды қамтымайды. WEEE директивасына сәйкес келеді. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеуге жарамды жоғары сапалы бөлшектерден және материалдардан жасалған.

Сондықтан, өнімді қызмет көрсету мерзімінің соңында қалыпты тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған жинау орнына апарыңыз. Аумағыңыздағы жергілікті билік органынан осы жинау орындары туралы сұраңыз. Пайдаланылған өнімдерді қайта өңдеу арқылы қоршаған орта және табиғи ресурстарды қорғауға көмектесіңіз.

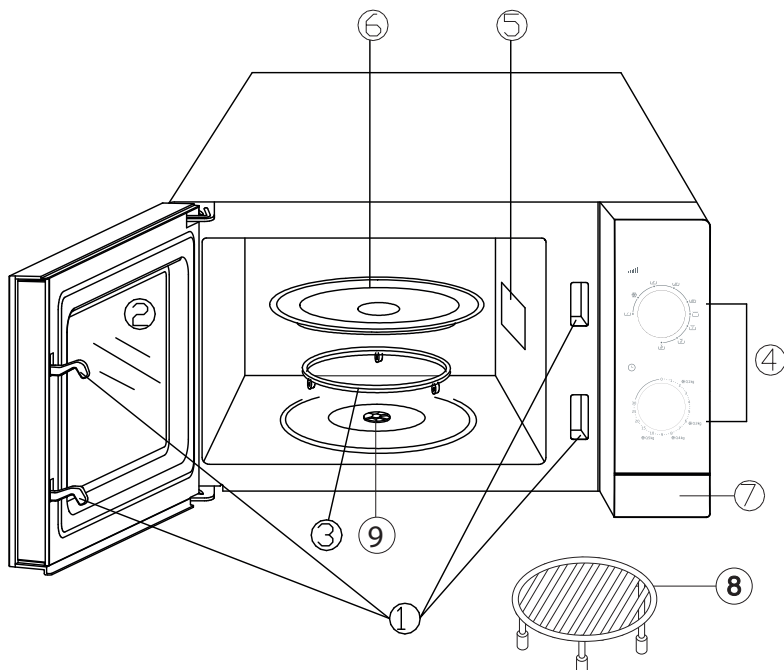
1.5 Бума ақпараты



Өнімнің орамасы біздің ұлттық заңнамаға сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған.

Бума материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге қоқысқа лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген бума материалын жинау орындарына апарыңыз.

2 Өнімнің техникалық сипаттамалары



1. Есік құлыптау жүйесі
2. Алдыңғы есік шынысы
3. Ролик тірегі
4. Басқару тақтасы
5. Микротолқынды пеш нұсқаулығы
6. Роликтің шыны науасы
7. Есікті ашу пернесі
8. Гриль сөресі (тек гриль функциясында пайдаланылады және шыны науаға қойылады)
9. Білік

Сыртқы ені	449 мм
Сыртқы тереңдігі	312 мм
Сыртқы биіктігі	262 мм
Пеш көлемі	20 л
Салмағы	10,5 кг
Қамту кернеуі	230-240 В~50 Гц
Шығыс қуаты	700 Вт
Жалпы қуат	1200 Вт
Уақыт	0-30 минут
Гриль қуаты	900 Вт
Түсі	Ақ/күміс

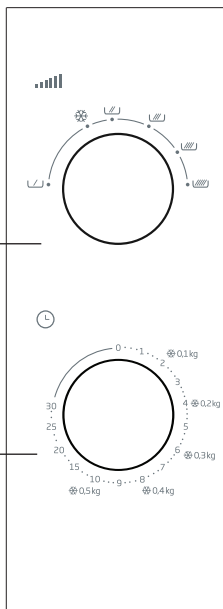
Құралдағы белгілер немесе өніммен бірге берілген басқа құжаттардағы мәндер сәйкес стандарттар негізінде зертханада алынған мәндер болып табылады. Бұл мәндер құрылғыны пайдалануға және қоршаған орта жағдайларына сай өзгеріп отырады.

3 Өнім сипаттамасы

Басқару тақтасы

Қуат параметрі
түйме

Уақыт
параметрі
түйме



Қуат параметрі

Басқару тақтасының үстіңгі бөлігіндегі орнату түймесі

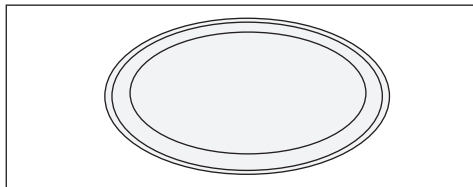
6 түрлі қуат деңгейінің бірін пайдалануға мүмкіндік береді.

Келесі кестеде микротолқынды пеште әзірленетін кейбір үлгілік тағамдар мен тиісті қуат деңгейлері бар.

Қуат деңгейі	Қолданысы
Жоғары	- Су қайнату - Тартылған етті қуыру - Тауық/түйетауық, балық және көкөністер пісіру - Жұқа туралған етті пісіру
Орташа	- Кекстер мен кондитер өнімдерін пісіру - Сорпа немесе күріш пісіру
Орташа-Төмен	- Май мен шоколад балқыту
Еріту	- Мұздатылған тағамның барлық түрлерін еріту
Төмен	- Май мен ірімшікті жұмсарту - Балмұздақты жұмсарту - Ашыған қамырды көтеру

Керек-жарақтар

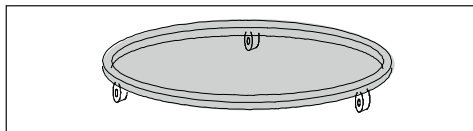
Роликтің шыны науасы



Барлық пісіру түрлерін шыны науа пайдаланыңыз. Шыны науа барлық тағам шырынын және тағамның құлаған бөліктерін жинайды. Болмаса, тағам пешке шашырап кебеді. Шыны науаны ыдыс жуғышта жууға болады.

- Шыны науаны ролик тірегіне салыңыз.

Ролик тірегі



Ролик тірегі шыны науа астына салынуы қажет. Шыны науадан басқа науаны ролик тірегіне қоймаңыз. Ролик тірегін жылы және сабынды сумен кемінде апта сайын жуыңыз. Ролик тірегі орнына берік бекітілуі қажет.

Микротолқынды пеш артықшылықтары

- Микротолқынды пеш пісіру уақытына байланысты өте пайдалы. Микротолқынмен пісіру дәстүрлі пештермен салыстырғанда үш-төрт есе қысқа болуы мүмкін. Сонымен қатар, бұл пісірілетін тағам қалыңдығына, температурасына және мөлшеріне байланысты.

Тағамдар аз дәмдеуішпен немесе дәмдеуішсіз пісіру кезінде табиғи дәмін толығымен сақтайды.

- Микротолқынды пеш қуатты үнемдейді. Қуат тек пісіру кезінде тұтынылмайды. Микротолқынды пешпен пісіру кезінде алдын ала жылыту немесе суыту уақыты болмайды, сол себепті қуат кетпейді. Пісіру кезінде тек тағам жылытылады. Асүй жылытылмағандықтан, асүйдегі тұлғалар жайсыздық сезбейді.
- Микротолқынмен пісіру кезінде аз ыдыс жуылады. Тағамдар бір ыдыста пісіріліп берілуі мүмкін. Себебі ыдыс пісіру кезінде жылытылмайды. Шашыраған және төгілген тағам қалдықтары пеш қабырғаларында жанбайды, пешті тазалау оңай болады.
- Тағамды ерітуді ұмыттым деп уайымдаудың керегі жоқ. Микротолқынды пеш тағамды бірнеше минут ішінде ерітіп, бірден пісіруді бастауға мүмкіндік береді.

Микротолқынмен пісіру теориясы

Микротолқынды пеш ішіндегі магнетрон пайдалану кезінде магнетрон бөледі. Пеш қабырғалары микротолқын энергиясын тікелей тағамға бағыттайды. Тағам молекулаларында жоғары жылдамдықты дірілдер орын алады. Осы дірілдер тағамды пісіруге талап етілетін жылуды құрады.

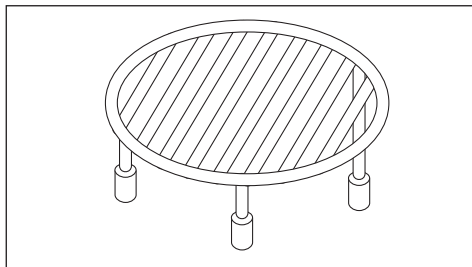
Егер пісіру барысында немесе соңында пеш есігі ашылса, микротолқындар шығысы және пісіру процесі тоқтайды.

Бұл қауіпсіздікті қамтамасыз етеді.

Микротолқынмен пісіру кезінде ет немесе тауық бетінің түсі дәстүрлі пештердегідей қоңырланбайды. Дегенмен, тағам іші мен сырты бірқалыпты пісіріледі.

Гриль сөресі

Гриль пісіру және біріктіру бағдарламасымен бірге сымды гриль пайдаланылуы қажет. Гриль сөресін шыны науаға салу қажет. Осылайша, пешке зақым келтірмей, негізіне майдың түсуін болдырмауға болады.



Микротолқынмен пісіру ыдыстары

Пісіруге эллипстік немесе тіктөртбұрышты ыдыстар орнына дөңгелек ыдыстар пайдаланыңыз. Болмаса, жиіктерінде қалған тағамға микротолқын көбірек әсер етіп, жиіктері қатты піседі.

- Микротолқын жылы бөлмей, қағаз, пластик, шыны және керамика сияқты заттардан өтуі мүмкін. Пісіру ыдыстары кейбір жағдайларда пісіруге арналған материалдардан жасалады.
- Тағам салынған ыдыстың микротолқынмен пісіруге жарамдылығын тексеруге келесі әдісті пайдалана аласыз.

Микротолқынды пештегі шыны науаға іші суға толтырылған шыны салынған бос ыдысты қойып, Макс қуат деңгейін 60 секундқа қойып қосыңыз. Осы процестен кейін артық қызған ыдыстар пайдаланылмайды.

Металл ыдыстар - фольгалар

Металл ыдыстар микротолқынды тағамнан алыс бағыттайды. Сол себепті, оларды пайдаланбаңыз. Қанаттарын немесе аяқтарын немесе құс буындарының жіңішке ұштары сияқты жиегінде қалған бөліктерді жабуға алюминий фольганың кішкентай бөліктерін немесе жолақтарын пайдалануға болады. Жиіктерінің тереңдігі 1,5 см аз, тегіс пісіру науалары пайдаланылуы мүмкін, бірақ бұндай жағдайларда фольга орнына май қағазы немесе тартылатын орам пайдаланылуы керек.

Шыны ыдыстар

Өте жіңішке шыны ыдыстар және құрамында сынап бар хрусталь пайдаланылмайды.

Пластик ыдыстар - қалталар

Меламин ыдыстар, қақпақтар және мұздатуға немесе сақтауға пайдаланылатын қалталар пайдаланылмайды.

Қағаз

Микротолқынды пештерде ұзақ уақыт пісіруге арналған қағаз түрлері жоқ. Бұл қағаздың тұтануына себеп болады.

Ағаш немесе тоқылған ыдыстар

Үлкен ағаш ыдыстар пайдаланылмайды, себебі микротолқын энергиясы ағаштың кебуіне және қытырлауына себеп болады.

Тағамды салу

- Егер тағамды тарелкаға салынса, үздік нәтижелер аласыз. Үздік нәтижелерге түрлі жолдармен қол жеткізуге болады.
- Егер бірдей түрлі көптеген бөліктер пісірілетін болсаңыз (қабықты картоптар сияқты), оларды шеңбер пішіндес етіп салыңыз.
- Түрлі пішінді және қалыңдықты тағамды пісіру кезінде ең кішкентай және ең жіңішке бөлігін ыдыс ортасына салыңыз. Осылайша, бөлік ең соңында піседі.
- Балық сияқты жүйесіз пішінді тағамды құйрығы ыдыс ортасында болатындай етіп салыңыз.
- Тағамды тоңазытқышқа сақтау кезінде немесе жылыту кезінде қалың және тығыз үлгілерін сыртқа, ал жіңішке және тығыздығы төмен үлгілерін ішке салыңыз.
- Жіңішке туралған ет бөліктерін бір-бірінің үстіне қойыңыз.
- Шұжық және тартылған ет сияқты қалың бөліктер бір-біріне жақын қойылмауы керек.
- Сорпа мен тұздықтарды бөлек ыдыстарда жылытыңыз. Тар және ұзын ыдыстардан кең және ұзынырақ ыдыстар қажет. Сорпа, тұздық немесе көже жылыту кезінде ыдыстың 2/3 бөлігінен аса толтырмаңыз.
- Егер бүтін балық пісірілсе, шамалы кесіктер жасаңыз, бұл терісінің ажырауын болдырмайды.
- Артық пісуден қорғау үшін балықтың бас және құйрық бөліктерін алюминий фольгамен жабыңыз.
- Егер тартылатын орам, қалта немесе май қағазы пайдаланылса, бу шығысына тесік жасаңыз немесе кішкентай саңылау қалдырыңыз.

- Кішкентай бөліктерден тұратын тағам үлкен бөліктерден тұратын тағамға қарағанда бұрын піседі және жүйелі пішінділері жүйесіз пішінділеріне қарағанда бұрын піседі. Тағамды бірдей бөліктерге кесін, оларды үздік жолмен пісіріңіз.

Шамалы ұсыныстар

Еріту үшін:

- Бума пішіні еріту уақытын өзгертуі мүмкін. Таяз тікертбұрышты бумалар терең ыдыстарға қарағанда жылдам ериді.
- Бөліктер еріген кезде бір-бірінен бөліңіз. Осылайша, басқа бөліктері оңай ериді.
- Жылытылатын тағам бөліктерін кішкентай фольга бөліктерімен жабыңыз. Ағаш тіс шұқығыш фольганы орнында сақтайды.

Тағам мөлшері

Көп тағам пісірсеңіз, көп уақыт кетеді. Тағам мөлшері екі еселенсе, уақыт мөлшері екі еселенеді.

Ылғалдылығы

Пісіру уақыты шырын мөлшеріне байланысты өзгереді, себебі ылғалға сезімтал. Табиғи шырынды тағам (көкөністер, балық және құс еті) жылдам әрі оңай піседі. Микротолқынды пеште күріш және бұршақтар сияқты құрғақ тағам пісіру кезінде су қосу ұсынылады.

Конденсация

Тағам элементтерінің ылғалдылығы пісіру барысында кейде пеш ішіндегі конденсацияға себеп болады. Бұл – қалыпты нәрсе. Негізінде, жабылған тағамдар аз конденсацияға себеп болады.

Қант

Құрамындағы қанты немесе майы көп пудинг немесе торт сияқты тағам өнімдерін пісіру кезінде микротолқынды пеште пісіру кітаптарындағы ұсыныстарды орындаңыз. Егер ұсынылған уақыттан ассаңыз, тағам өнімі күйі немесе пеш зақымдалуы мүмкін.

Тағамдар қысымын азайту

Көптеген тағам өнімдері қабықша терісімен жабылады. Олар пісіру барысында құрылатын қысымға байланысты сынуы мүмкін. Бұны болдырмау үшін тері немесе қабықша ашамен немесе пышақпен тесілуі қажет. Бұл процесс картопқа, тауық бауырына, жұмыртқа сарысына, шұжыққа және кейбір жемістерге қолданылуы қажет.

Пісіру барысында тағамды араластыру және аудару

Барлық бөліктерін бірқалыпты пісіру үшін тағамды араластыру және аудару қажет.

Әр түрлі пісіру уақыты

Үнемі минималды пісіру уақытымен бастап, тағамның піскен-піспегенін тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы пісіру уақыттары шамамен берілген. Пісіру уақыттары тағам мен ыдыс өлшеміне және пішініне байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

Күту уақыты

Тағамды пештен алғаннан кейін үнемі шамалы уақыт күтіңіз. Тағамды еріту, пісіру және қайта жылыту әрекетінен кейін шамалы уақыт күту үнемі үздік нәтижелер береді. Себебі тағам жылуы жақсы тарайды. Микротолқынды пештерде пеш өшкеннен кейін тағамдар шамалы уақыт бірқалыпты пісуін жалғастырады. Пісіру әрекеті микротолқынды пешке байланысты емес, тағам ішіндегі энергияға байланысты жалғасады. Тағамға байланысты күту уақыты өзгеруі мүмкін. Кейбір жағдайларда бұл ұзақтық қысқа болады, себебі тағам пештен алынып, тарелкаға салумен шектеледі. Бұл уақыт үлкен тағамдарда 10 минутқа дейін болуы мүмкін.

Гриль

Тұтқаны сағат тілімен  бағдарламасына бұрыңыз. Бұл бағдарлама жұқа ет турамаларын, стейктерді, көуаптарды, кебабтарды, шұжықтарды және тауық бөліктерін грильді пісіруге мүмкіндік береді.

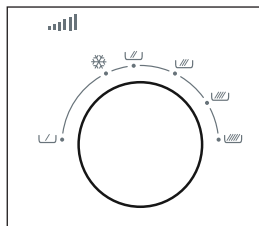
Біріктіру режимі

Бұл бағдарлама құралдың микротолқын қуаты мен гриль қуатын біріктіреді. Осы бағдарламамен жекелей реттік 3 біріктіру опциясын таңдауға болады. Осы біріктірулер кейбір тағамдармен, кейбір пісіру процестерімен үйлесімді және кейбір тағамдарды қажетті қытырлақ күйінде сақтауға арналған.

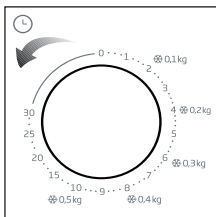
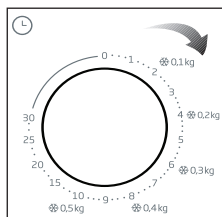
Бағдарлама	Микротолқын қуатының деңгейі	Гриль қуаты	Үйлесімді
	0%	100%	Гриль
	Орташа-Төмен (30%)	Жоғары (70%)	Балық, картоп, ботқа
	Орташа (49%)	Орташа (51%)	Пудинг, омлет, пісірілген картоп
	Орташа-Жоғары (67%)	Төмен (33%)	Құс еті

Пешті пайдалану

1. Пешті үнемі тұйықталған розеткаларға тығыңыз.
2. Алдыңғы есікті ашыңыз.



3. Тағамды немесе тағам науасын пештегі айналмалы науаға салыңыз.



4. Қажетті уақытты орнату үшін уақыт орнату түймесін сағат тілімен бұраңыз. Алдымен, уақытты дұрыс орнату үшін қажетті уақытты өткізіңіз. Одан кейін қажетті уақытқа кері оралыңыз.
5. Алдыңғы есікті дұрыстап жабыңыз. Пеш шамы қосылып, пеш іске қосылады. Егер есігі дұрыс жабылмаса, пеш іске қосылмайды.
6. Тағам дұрыс пісірілгенін тексеруге немесе араластыруға есігін кейде ашыңыз. Алдыңғы есікті ашқан кезде пісіру процесі және уақыт орнату тоқтайды және алдыңғы есік қайта жабылған кезде жалғасады.
7. Пісіру барысында алдыңғы есікті ашумен пешті тоқтатуға болады. Егер пісіруді жалғастыру керек болмаса, уақытты (0) күйіне орнатуды ұмытпаңыз.
8. Орнатылған пісіру уақыты соңында дыбыстық сигнал белсендіріледі. Пеш шамы өшіп, пісіру автоматты түрде аяқталады.

4 Өнімді басқару

Асүй үстелі

Микротолқынды пеште пісірілгендіктен, пісіру аяқталғаннан кейін тағамды шамалы күтіңіз. Бұл ұзақтық етті тағамдар үшін 5-10 минут, ал көкөністер үшін 2-3 минут.

Тағам	Қуат деңгейі	Пісіру уақыты
Еттер		
Тартылған сиыр ету	()	3-5 минут ~ 500 г
Домалақталған ет	()	9-12 минут ~ 500 г
Гамбургер	()	4-5 минут ~ 500 г
Стейктер (0,5 см қалыңдықты 3 бөлік)	()	1,5-2,5 минут
Қуырылған қой еті, сирағы немесе жілігі	() - ()	8-10 минут ~ 500 г
Бұзау еті, қуырылған қолы	() - ()	9-10 минут ~ 500 г
Қой/бұзау еті кесіктері (3-4 бөлік)	()	~ 6-8 минут
Құс еті		
Тауық еті бөліктері (1 төс)	()	2-3,5 минут
Тауық еті бөліктері (1 аяқ)	()	1,5-2,5 минут
Бүтін тауық	()	9-10 минут ~ 500 г
Бұқтырма (1 тұлғаға арналған)	()	1,5-3,5 минут
Түйетауық кеудесі	()	8-9 минут ~ 500 г
Балық және теңіз тағамы		
Сүбесі/кесілген (170-230 г)	()	1,5-2,5 минут
Бүтін балық	()	7-9 минут ~ 500 г

- Кестедегі пісіру уақыты тек ақпараттық мақсаттарға беріледі. Пісіру уақытын дәміне сәйкес арттыруға немесе азайтуға болады.
- Кестедегі мәндер зертханадан алынған. Уақытты өзгертумен дәмі мен пісіру әдеттерін сәйкестендіру арқылы әр түрлі дәмдерді аша аласыз.

4 Өнімді басқару

Асүй үстелі

Тағам	Қуат деңгейі	Пісіру уақыты
Жұмыртқа және ірімшік		
Қуырылған жұмыртқа	()	Жұмыртқа үшін 1-2 минут
Омлеттер	()	Майды еріту үшін 45/90 сек және әрбір жұмыртқа үшін 1-2 минут
Жұмыртқа десерті (карамель тәтті кремі) 20 x 20 см	()	15-19 минут
Көкөністер		
Көкөністер (1 тұлға)	()	1,5-3 минут
Жасыл бұршақтар	()	~ 500 г 8-12 минут
Орамжапырақ (жаңа туралған)	()	6-8 минут ~ 500 г
Сәбіз (жаңа туралған)	()	3-6 минут ~ 200 г
Жүгері (жаңа 2 бөлік)	()	5-9 минут
Саңырауқұлақ (жаңа туралған)	()	2-3 минут ~ 230 г
Картоп (4 бөлік, әрқайсысы 170-230 г)	()	10-15 минут
Шпинат (таза, жапырақтар)	()	5-8 минут ~ 500 г
Дәндер		
1/2 жылдам пісетін сұлы (су: 1 шыны)	()	1-2 минут
1/2 ұзақ пісетін сұлы (су: 1 шыны)	()	2-4 минут
1/2 жүгері пюресі (су: 2 шыны)	()	2-3 минут
Кекстер		
Сәбіз пирогі	()	9-12 минут
Қарапайым немесе шоколадты торт (дөңгелек ыдыс)	()	5-6 минут
Дөңгелек кекс	()	5-5,5 минут
Балқытылған кішкентай кекс	()	2-2,5 минут
Печенье (төрт бұрышты ыдыс)	()	3-6 минут
Сорпа/сусын		
1 тұлғаға арналған	()	2-3 минут

Еріту

Тағамды қысқа уақытта еріту - микротолқынды пештің ең үлкен артықшылықтарының бірі. Алдымен, мұздатылған тағам қалталарының металл бекіту сымдарын алып, оларды жіппен немесе резеңкемен ауыстырыңыз. Пешке салу алдында картон сияқты материалдардан жасалған буманы ашыңыз. Пластик қалталарды немесе бумаларды кесіңіз немесе тесіңіз. Егер тағам фольга бумада сақталса, фольганы алып, тағамды үйлесімді ыдысқа салыңыз. (Егер мұздатылған тағам сырты болса, сыртын алыңыз.) Бірқалыпты еріту үшін тағамды пластик қалтаға салыңыз.

(Үлкен ет бөліктерін еріту кезінде жылытуды баяулату мақсатында құс етінің жіңішке бөліктерін жабуды ұмытпаңыз. Болмаса, сыртқы бөліктері кебеді немесе бірқалыпты пісе бастайды.)

Еріту уақытын үнемі қысқартыңыз. Егер ерітілген тағам іші әлі де мұздай болса, еріту үшін микротолқынды пешке қайта салыңыз. Сонымен қатар, еріту барысында шамалы уақыт желдетіңіз, себебі еріту желдету барысын жалғасады.

Еріту уақытының ұзақтығы тағамның мұздату деңгейіне байланысты. Мүмкін болғанда мұздатылған өнімді еріту немесе желдету барысында аударыңыз немесе жылжытыңыз. Еріту кестесінде көмектесетін шамалас мәндер бар.

Еріту кестесі

Еріту туралы ақпаратты оқыңыз.

Тағам	Ұсынылған уақыт	кг
Шұжық	5-6 минут	500 г
Тартылған ет	8-10 минут	500 г
Бүйрек	8-12 минут	1 кг
Бауыр	6-7 минут	500 г
Қойдың кесілген қабырғасы	15-20 минут	1,5-2 кг
Үстіңгі дөңгелек	20-25 минут	1,5-2 кг
Ет кубиктері	7-8 минут	500 г
Сиыр етінің сүбесі	10-12 минут	1 кг
Бұзау еті котлеті	9-10 минут	500 г
Тартылған ет (бұзау еті)	4-5 минут	500 г
Бұзау еті стейкі	6-8 минут	500 г
Қуырылған қой аяғы немесе жілігі	28-30 минут	2-2,3 кг
Бүтін тауық	26-30 минут	1,2-1,5 кг
Тауық етінің бөліктері	14-17 минут	1,2-1,5 кг
Тауық төсі (сүйектері бар)	10-14 минут	1-1,5 кг
Тауық еті бөліктері (аяқ)	9-10 минут	500 г
Тауық еті бөліктері (қанат)	8-12 минут	700 г
Түйетауық бөліктері	14-16 минут	1-1,5 кг
Түйетауық төсі (сүйектері бар)	18-22 минут	2-2,5 кг

4 Өнімді басқару

Жылыту үстелі

	Тағам	Қуат деңгейі	Пісіру уақыты
1 порция	1 тарелка	()	2-3 минут
1-2 порция	Тұздығы бар негізгі тағам	()	7-9 минут
2-4 порция	Қалың ет кесіктері гамбургер, иленген домалақталған ет кесіктері	()	3-5 минут
2-3 порция	Жіңішке ет кесіктері стейк сүбесі сияқты	()	2-3 минут
2-3	Тауық етінің бөліктері	()	3-4 минут
2 порция	Бұқтырма	()	9-12 минут
2 порция	Көкөністер	()	3-4 минут
1-2	Жүгері	()	3-4 минут
2-3	Печенье	()	45-60 секунд
1	Бүтін пирог	()	3-7 минут
1-2 тілік	Пирог	()	1-2 минут
3-4	Шұжық	()	1-2 минут
4	Хотдог	()	1-2 минут

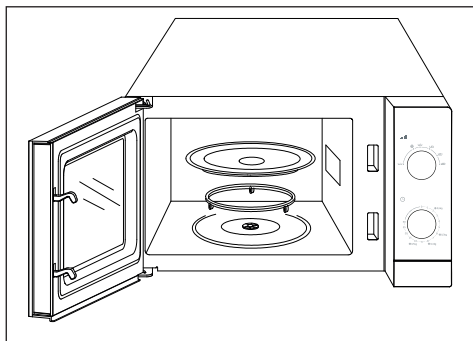
Жылыту

Қалған немесе піскен тағамды балғындығы мен дәмін жоғалтпай, жылдам және тиімді қайта жылытуға болады.

Жылыту барысында ылғалдан қорғау мақсатында микротолқынды пешке жарамды қақпақпен немесе пластик ораммен тағамды жабыңыз. Тағамды жабу жылудан және жылыту процесінің жылдамдауынан қорғайды. Сонымен қатар, шашырауын болдырмайды. Ылғалды сіңіріп, қамырға айналуын болдырмау мақсатында сэндвичтер мен печеньеі қағаз орамалдарға ораңыз.

Негізінде, тағамды таяз ыдысқа салыңыз. Тағамды жылыту үшін кейде араластырып, аударып отыру қажет.

5 Тазалау және күтім жасау



- Тазалау алдында пешті қуаттан ажыратыңыз.
- Микротолқынды пештің ешбір бөлігіне абразивті тазалағыштарды, болат қылшықтарды, қалың жуу шүберектерін немесе күкірт немесе хлорид сияқты химикаттарды пайдаланбаңыз.

Сыртқы беттері

- Пештің сыртқы беттерін тазалау үшін жылы, сабынды суға малынған жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Одан кейін жұмсақ шүберекпен қайта кептіріп сүртіңіз.
- Пеш ішіндегі динамикалық бөліктерге зақым келтірмеу мақсатында желдету саңылауларына судың енуіне жол бермеңіз. Микротолқынды пештің басқару тақтасын тек дымқыл және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Тазалау спрейлерін немесе сабынды және суды пайдаланбаңыз. Олар басқару механизміндегі мәселелерге себеп болуы мүмкін.

Ішкі беттері

Пештің ішкі беттерін тазалау үшін:

- Кепкен дақтарды жұмсарту үшін бір шыны су салып, 2-3 минут қайнатыңыз.
- Ішкі беттерін және төбесін жұмсақ және сабынды шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен қайта кептіріңіз.

- Пеш ішіндегі иісті жою үшін су мен лимон шырынының бірнеше ас қасығы қоспасын пеш ішінде бірнеше минут қайнатыңыз.
- Пештің ішкі негізін тазалау үшін роликтің шыны науасын және ролик тірегін алыңыз. Роликтің шыны науасын және ролик тірегін сабынды суда жуыңыз. Одан кейін оларды шайып кептіріңіз.
- Пешті іске қосу алдында ролик тірегін және шыны науаны дұрыстап орнатыңыз.
- Пеш есігінің ішкі беттерін тазалау кезінде абразивті емес жұмсақ губканы немесе шүберекті пайдаланыңыз.

Тасымалдауға арналған;

- Құрылғыны ажыратыңыз.
- Сынуын және пеш ішіне өтуін болдырмау үшін шыны науаны қаптаңыз. Қажет болғанды оны бөлек тасымалдаңыз.
- Алдыңғы есікті корпусқа байланыстырыңыз.
- Алдыңғы шыныға, есікке және тақтаға әсерін болдырмаңыз.
- Өнімді қалыпты күйде тасымалдаңыз. Оны шетіне немесе артына жатқызбаңыз.

