

## Пайдалану және орнату нұсқаулары Комби бумен пісіргіш



Апаттарды немесе құрал зақымын болдырмау үшін, оны алғаш орнату және пайдалану алдында осы нұсқауларды оқу **керек**.

# Мазмұны

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары</b> ..... | <b>8</b>  |
| <b>Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау</b> ..... | <b>16</b> |
| Энергия үнемдеу бойынша кеңестер.....               | 16        |
| <b>Таныстыру</b> .....                              | <b>18</b> |
| Комби бұмен пісіргіш.....                           | 18        |
| Зауыттық тақтайша.....                              | 20        |
| Керек-жарақтар .....                                | 20        |
| Қосымша керек-жарақтар .....                        | 22        |
| Басқару элементтері.....                            | 23        |
| Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі .....         | 24        |
| Қозғалыс датчигі .....                              | 24        |
| Сенсорлық басқару элементтері.....                  | 25        |
| Сенсорлық дисплей .....                             | 26        |
| Таңбалар.....                                       | 27        |
| Құрылғыны пайдалану .....                           | 28        |
| Мәзір опциясын таңдау .....                         | 28        |
| Айналдыру .....                                     | 28        |
| Мәзірден шығу .....                                 | 28        |
| Мәнді немесе параметрді өзгерту .....               | 28        |
| Әріптерді енгізу .....                              | 29        |
| Контекстік мәзірді көрсету .....                    | 29        |
| Жылжымалы жазбалар .....                            | 29        |
| Ашылмалы мәзірді көрсету .....                      | 30        |
| Көрсету Помощник.....                               | 30        |
| MobileStart белсендіру .....                        | 30        |
| Функция сипаттамасы .....                           | 31        |
| Басқару панелі .....                                | 31        |
| Конденсат контейнері .....                          | 31        |
| Конденсатқа арналған контейнер .....                | 31        |
| Асүйге арналған термометр.....                      | 31        |
| Температура/ішкі температура .....                  | 31        |
| Ылғалдылық .....                                    | 31        |
| Пісіру уақыты.....                                  | 31        |
| Шу.....   | 32        |
| Жылыту кезеңі.....                                  | 32        |
| Пісіру кезеңі .....                                 | 32        |
| Бұды азайту .....                                   | 32        |
| Пештің ішкі жарықтандыруы .....                     | 32        |
| <b>Пайдалануға беру</b> .....                       | <b>33</b> |
| Желі.....   | 33        |
| Негізгі параметрлер .....                           | 34        |
| Комби бұмен пісіргішті алғаш рет тазалау.....       | 35        |

|  |           |
|--|-----------|
| Судың қайнау температурасын дұрыс орнату .....   | 36        |
| Комби бұмен пісіргішін алдын ала қыздыру .....   | 36        |
| <b>Установки</b> .....   | <b>37</b> |
| Параметрлерді шолу .....   | 37        |
| "Установки" мәзірін ашу .....  | 40        |
| Язык  ..... | 40        |
| Текущее время .....  | 40        |
| Дата .....   | 41        |
| Освещение .....  | 41        |
| Стартовый экран .....  | 41        |
| Дисплей .....  | 42        |
| Громкость звука .....  | 42        |
| Единицы измерения .....  | 43        |
| Жылы күйде сақтау .....  | 43        |
| Буды азайту .....  | 43        |
| Рекомендуем. температуры .....   | 43        |
| Booster .....  | 44        |
| Автоматты шаю .....  | 44        |
| Жёсткость воды .....   | 45        |
| Датчик приближения .....   | 47        |
| Безопасность .....   | 48        |
| Распознавание меб. фронта .....  | 48        |
| Miele@home .....   | 48        |
| Сканерлеу және қосылу .....  | 50        |
| Дистанционное управление .....   | 50        |
| MobileStart белсендіру .....   | 50        |
| SuperVision .....  | 51        |
| RemoteUpdate .....   | 52        |
| Версия ПО .....  | 53        |
| Правовая информация .....  | 53        |
| Демо-режим .....   | 53        |
| Заводские настройки .....  | 53        |
| Часы эксплуатации (всего) .....  | 53        |
| <b>Негізгі және қосалқы мәзірлер</b> .....   | <b>54</b> |
| <b>Жұмыс</b> .....   | <b>56</b> |
| Қарапайым жұмыс .....  | 56        |
| Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту .....                               | 57        |
| Температураны және ішкі температура өзгерту .....  | 57        |
| Влажность өзгерту .....  | 57        |
| Пісіру ұзақтығын орнату .....  | 58        |
| Орнатылған пісіру уақытын өзгерту .....  | 58        |
| Орнатылған пісіру уақытын жою .....  | 58        |

# Мазмұны

---

|  |           |
|--|-----------|
| Пісіру бағдарламасынан бас тарту .....                             | 59        |
| Пісіру барысын үзу .....   | 59        |
| Пеш бөлімін алдын ала қыздырыңыз .....                             | 60        |
| Booster.....   | 60        |
| Предварительный нагрев.....  | 60        |
| Crisp function.....  | 61        |
| Бу шығарылуын босату .....   | 62        |
| Функцияны өзгерту .....  | 62        |
| Сигнал + таймер.....   | 62        |
| Сигнал функциясын пайдалану.....                                   | 62        |
| Таймер функциясын пайдалану .....                                  | 63        |
| <b>Жалпы ескертпелер .....</b>                                     | <b>65</b> |
| Бумен пісірудің артықшылықтары .....                               | 65        |
| Бу мен пісіруге арналған контейнерлер .....                        | 65        |
| Сіздің өзіңіздің контейнерлеріңіз.....                             | 65        |
| Сөре деңгейі .....   | 65        |
| Мұздатылған өнімдер.....   | 66        |
| Температура .....  | 66        |
| Пісіру уақыты .....  | 66        |
| Сұйықтықпен пісіру .....   | 66        |
| Өз рецепттеріңіз - бумен пісіру.....                               | 66        |
| Әмбебап таба және тор .....  | 66        |
| <b>Бумен пісіру .....</b>  | <b>67</b> |
| ЕСО-пригот. на пару.....   | 67        |
| Пісіру кестелеріне ескертпелер .....                               | 67        |
| Көкөністер .....   | 68        |
| Балық.....   | 71        |
| Ет.....  | 74        |
| Рис.....   | 76        |
| Дән.....   | 77        |
| Паста.....   | 78        |
| Тұшпара.....   | 79        |
| Кептірілген бұршақ дақылдары .....                                 | 80        |
| Тауық жұмыртқасы .....   | 82        |
| Жеміс-жидек.....   | 83        |
| Шұжық өнімдері.....  | 83        |
| Моллюскалар .....  | 84        |
| Моллюскалар .....  | 85        |
| Мәзірді дайындау (тұтас тағамдарды пісіру) – қолмен.....           | 86        |
| <b>Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум) .....</b> | <b>88</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Арнайы қолданбалары</b> .....                 | <b>95</b>  |
| Қайта қыздыру.....                               | 95         |
| Еріту .....                                      | 97         |
| Mix & Match .....                                | 100        |
| Приготовление блюд меню - автоматты.....         | 108        |
| Құю.....   | 108        |
| Бөлішті құю.....                                 | 111        |
| Сушка .....                                      | 112        |
| Бүмен шырынды шығару .....                       | 113        |
| Бланштау .....                                   | 114        |
| Заттарды зарарсыздандыру .....                   | 114        |
| Подогрев посуды .....                            | 115        |
| Поддержание тепла .....                          | 115        |
| Қамырды өңдеу.....                               | 116        |
| Дымқыл сүлгілерді жылыту .....                   | 116        |
| Желатинді ерітіңіз.....                          | 116        |
| Балды кристалсыздандырыңыз .....                 | 117        |
| Шоколадты ерітіңіз.....                          | 117        |
| Беконды пісіріңіз.....                           | 118        |
| Тәтті пияздар.....                               | 118        |
| Алма консервілеу .....                           | 118        |
| Eierstich жасау .....                            | 118        |
| Жеміс консервілері .....                         | 119        |
| Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту ..... | 120        |
| Йогурт жасаңыз.....                              | 121        |
| <b>Автоматич. программы</b> .....                | <b>122</b> |
| Санаттар.....                                    | 122        |
| Автоматты бағдарламаларды пайдалану.....         | 122        |
| Қолдану бойынша ескертулер.....                  | 122        |
| Поиск.....                                       | 123        |
| <b>MүMiele</b> .....                             | <b>124</b> |
| <b>Персональные программы</b> .....              | <b>125</b> |
| <b>Пісіру</b> .....                              | <b>128</b> |
| Пісіру бойынша кеңестер.....                     | 128        |
| Пісіру бойынша кеңестер.....                     | 129        |
| Функцияларға ескертпелер.....                    | 129        |
| <b>Қуыру</b> .....                               | <b>131</b> |
| Қуыруға арналған кеңестер .....                  | 131        |
| Функцияларға ескертпелер.....                    | 131        |
| Асүйге арналған термометр .....                  | 133        |

# Мазмұны

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Грильде пісіру</b> .....  | <b>137</b> |
| Гриль дайындау бойынша кеңестер .....                                    | 137        |
| Гриль дайындау бойынша кеңестер .....                                    | 137        |
| Функцияларға ескертпелер.....  | 138        |
| <b>Тазалау және күтім жасау</b> .....                                    | <b>139</b> |
| Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат .....                   | 139        |
| Жарамсыз жуғыш құралдар .....  | 140        |
| Құрылғының алдыңғы жағын тазалау.....                                    | 140        |
| PerfectClean .....   | 141        |
| Пеш бөлімі .....   | 142        |
| Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді тазалаңыз .... | 143        |
| Керек-жарақтар .....   | 144        |
| Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау .....                                   | 145        |
| Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру .....                             | 146        |
| Чистка и уход.....   | 147        |
| Жібіту.....  | 147        |
| Кептіру .....  | 147        |
| Шаю .....  | 147        |
| Қақты жою.....   | 147        |
| HydroClean.....  | 149        |
| Есікті алу .....   | 153        |
| Есікті бекіту.....   | 154        |
| <b>Ақауларды жою</b> .....   | <b>155</b> |
| Дисплейдегі хабарлар .....   | 155        |
| Күтпеген әрекет .....  | 157        |
| Шу .....   | 159        |
| Қанағаттанарлықсыз нәтижелер .....                                       | 159        |
| Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар .....                          | 160        |
| <b>Қызмет көрсету</b> .....  | <b>165</b> |
| Ақау шыққан жағдайда хабарласу .....                                     | 165        |
| Кепілдік .....   | 165        |
| Сәйкестік құжаттары .....  | 165        |
| <b>Орнату</b> .....  | <b>167</b> |
| Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы .....                              | 167        |
| Ендіру өлшемдері .....   | 168        |
| Биік шкафқа орнату .....   | 168        |
| Негізгі блокта орнату .....  | 169        |
| Бүйірлік көрінісі .....  | 170        |
| Басқару панеліне арналған айналмалы диапазон .....                       | 171        |
| Қосылым және желдету.....  | 172        |
| Комби бұмен пісіргішті орнату.....                                       | 173        |

|   |            |
|---|------------|
| Электрлік қосылым .....   | 174        |
| <b>Сынақ институттарына арналған ескертпелер .....</b>            | <b>175</b> |
| EN 60350–1 сәйкес энергия тиімділігі класы .....                  | 177        |
| <b>Техникалық деректер .....</b>                                  | <b>179</b> |
| Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар..... | 179        |
| Авторлық құқықтар және лицензиялар .....                          | 180        |
| <b>Өнім сапасына берілетін кепілдік .....</b>                     | <b>181</b> |
| <b>Miele туралы байланыс ақпараты .....</b>                       | <b>183</b> |

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

Бұл комби бұмен пісіргіш барлық қолданыстағы жергілікті және ұлттық қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді. Дегенмен дұрыс пайдаланбау жарақаттануға және материалдық зиянға әкелуі мүмкін.

Комби бұмен пісіргішті қолданар алдында пайдалану және орнату нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз. Олар қауіпсіздік, орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы маңызды ақпаратты қамтиды. Бұл жарақаттанудың да, комби бұмен пісіргіштің зақымдануының да алдын алады.

Miele компаниясы IEC/EN 60335–1 стандартына сәйкес комби бұмен пісіргішті орнату тарауындағы нұсқауларды, сондай-ақ қауіпсіздік нұсқаулықтары мен ескертулерін оқып шығып, оларды орындауды қатаң түрде ұсынады.

Miele компаниясы осы нұсқауларды сақтамау салдарынан болатын жарақаттар мен зақымға жауапты болмайды.

Бұл нұсқауларды қауіпсіз жерде сақтап, оларды кез келген болашақ иесіне беріңіз.

### Дұрыс қолдану

- ▶ Бұл комби бұмен пісіргіш үй шаруашылығында және басқа да ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған.
- ▶ Бұл комби бұмен пісіргіш сыртта пайдалануға арналмаған.
- ▶ Комби бұмен пісіргіш тек үй шаруашылығында пайдалануға арналған және тағамды бұмен пісіруге, пісіруге, қуыруға, гриль жасауға, ерітуге және жылытуға мүмкіндік береді. Барлық басқа пайдалану түрлеріне жол берілмейді.
- ▶ Бұл комби бұмен пісіргішті физикалық, сезу не ойлау мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар тек ересектердің қадағалауымен пайдалана алады. Олар оны қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқау алған жағдайда ғана ересектердің қадағалауынсыз пайдалана алады. Олар дұрыс пайдаланбаудан болатын қауіпті танып, түсіне білуі керек.

- ▶ Пеш бөлімі айрықша жағдайларға (мысалы, температура, ылғалдылық, химиялық төзімділік, абразивтік кедергі және дірілге төзімділік) қолданылатын арнайы шамдармен жабдықталған. Бұл арнайы шамдарды тек мақсатына сай пайдалану керек. Олар бөлмені жарықтандыруға жарамайды. Шамдарды ауыстыру үшін Miele компаниясының өкілетті қызмет көрсетуші маманына немесе Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгіну керек.
- ▶ Комби бұмен пісіргіштің құрамында 3 жарық көздері бар, ол E энергия тиімділігі класына сәйкес келеді.

### Балалар қауіпсіздігі

- ▶ Балалардың комби бұмен пісіргішті кездейсоқ қосуына жол бермеу үшін жүйелік құлыпты іске қосыңыз.
- ▶ 8 жасқа дейінгі балалар, егер олар үнемі қадағаланбаса, комби бұмен пісіргіштен аулақ болуы керек.
- ▶ 8 жастағы және одан асқан балалар комби бұмен пісіргішті қауіпсіз түрде пайдалану әдісі көрсетілген жағдайда ғана қадағалаусыз пайдалана алады. Балалар дұрыс пайдаланбау салдарынан туындауы мүмкін қауіптерді түсініп, тани білуі керек.
- ▶ Балаларға комби бұмен пісіргішті қадағалаусыз тазалауға немесе күтім жасауға рұқсат етілмеуі керек.
- ▶ Комби бұмен пісіргіштің маңында жүрген балаларға абай болыңыз. Балаларға комби бұмен пісіргішпен ойнауға ешқашан рұқсат бермеңіз.
- ▶ Қаптама материалынан тұншығу қаупі бар. Ойын барысында балалар қаптама материалына (мысалы, полиэтилен үлдіріне) шатасып қалуы немесе оны басына орауы мүмкін, бұл тұншығу қаупін тудырады.  
Қаптама материалын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ▶ Ыстық беттерден және бұдан жарақат алу қаупі бар. Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Есіктің әйнегі, басқару панелі және желдету ұясы сияқты комби бұмен пісіргіштің сыртқы бөліктері қатты қызады. Балалардың жұмыс істеп тұрған комби бұмен пісіргішке қол тигізуіне жол бермеңіз.  
Балаларды комби бұмен пісіргіш суығанша және жарақат алу қаупі болмайынша одан алыс ұстаңыз.


## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар.

Пештің есігі максимум 10 кг салмақты көтере алады. Балалар ашық есіктен жарақат алуы мүмкін.

Балалардың ашық есікке отыруына, оған сүйенуіне немесе тербелуіне жол бермеңіз.

▶ Егер  сенсорлық басқару элементін басып тұратын болсаңыз, есік автоматты түрде ашылады. Осылайша, мысалы ол кішкентай балалар мен жануарларға соғылуы мүмкін.

Дауыстық байланысты (функцияның болуы құрылғыны сатып алған елге байланысты) пайдаланып есікті қашықтықтан ашқан кезде аралас бу пешінде дыбыстық сигнал естіледі. Есікті ашқан кезде, есіктің айналасында адамдар мен заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз.

### Техникалық қауіпсіздік

▶ Рұқсатсыз орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу пайдаланушыға айтарлықтай қауіп төндіруі мүмкін. Орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстарын тек Miele өкілетті қызмет көрсетуші маманы орындауы керек.

▶ Комби бумен пісіргіштің зақымдануы сіздің қауіпсіздігіңізге қауіп төндіруі мүмкін. Комби бумен пісіргіште көрінетін зақым белгілері бар-жоғын тексеріңіз. Зақымдалған комби бумен пісіргішті пайдаланбаңыз.

▶ Дербес электр қуат көзі жүйесінде немесе негізгі электр желісімен синхрондалмаған электр қуат көзі жүйесінде (мысалы, оқшауланған желілер, резервтік жүйелер) уақытша немесе тұрақты түрде пайдалануға болады. Электр қуат көзі жүйесінің EN 50160 немесе соған баламалы стандарттың сипаттамаларына сәйкестігі құрылғыны пайдалану үшін міндетті шарт болып табылады.

Тұрмыстық электр қондырғысында және осы Miele өнімінде берілген қорғау шараларының функциясы мен пайдаланылуы оқшауланған жұмыс режимінде де немесе негізгі қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

- ▶ Бұл комби бұмен пісіргіштің электр қауіпсіздігін тек дұрыс жерге қосу арқылы қамтамасыз етуге болады. Осы негізгі қауіпсіздік талабының орындалуы өте маңызды. Күмән туындаған жағдайда электр қондырғысын білікті электр маманы тексеруі керек.
- ▶ Комби бұмен пісіргіштің зауыттық тақтайшасындағы қосылым дерегі (кернеу мен жиілік) пештің зақымдану қаупін болдырмау үшін электрлік қуат беру желісіне сәйкес келуі керек. Құрылғыны желіге қоспас бұрын осы мәндерді салыстырыңыз. Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.
- ▶ Көп розеткалы адаптерлер мен ұзартқыш сымдар құрылғының қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді. Оларды комби бұмен пісіргішті тұрмыстық электр розеткасына қосу үшін пайдаланбаңыз.
- ▶ Қауіпсіздік мақсатында комби бұмен пісіргішті ол тек кіріктірілген және толық орнатылған жағдайда ғана пайдалануға болады.
- ▶ Бұл комби бұмен пісіргішті стационарлық емес жерде (мысалы, кемеде) пайдалануға тыйым салынады.
- ▶ Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар. Қуат көзіне қосылып тұрған кез келген қосылымды ұстасаңыз немесе комби бұмен пісіргіштің электрлік немесе механикалық құрамдастарын өзгертуге тырыссаңыз, қауіп төнуі және құрылғының істемей қалуы мүмкін. Комби бұмен пісіргіштің корпусын еш жағдайда ашпаңыз.
- ▶ Комби бұмен пісіргіштің кепілдік мерзімі өтпесе, жөндеу жұмыстарын тек Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі рұқсат берген техник арқылы орындауы керек. Әйтпесе, кепілдік жойылады.
- ▶ Miele компаниясы құрылғының қауіпсіздігіне Miele түпнұсқалы қосалқы бөлшектері пайдаланылған жағдайда ғана кепілдік бере алады. Ақаулы құрамдастарды тек қосалқы бөлшектермен ауыстыру керек.
- ▶ Егер ашасы электр желісінің қосылым кабелінен ажыратылса немесе электр желісінің қосылым кабелі ашамен жабдықталмаған болса, комби бұмен пісіргішін білікті электр маманы электр желісіне қосуы керек.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

- ▶ Егер электр желісінің қосылым кабелі зақымдалған болса, арнайы электр желісінің қосылым кабелімен алмастырылуы керек.
- ▶ Орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстары барысында, комби бұмен пісіргіш толықтай қуат көзінен ажыратылуы тиіс. Бұған көз жеткізу үшін келесі әрекеттердің бірін орындаңыз:
  - Желілік сақтандырғышты ажыратыңыз
  - Сақтандырғышты толығымен бұрап алыңыз (қолданылатын елдерде)
  - Ашаны (егер бар болса) қабырға розеткасынан шығарыңыз. Мұны істеу үшін электр желісінің қосылым кабелінен емес, ашадан тартыңыз.
- ▶ Егер комби бұмен пісіргіш жиһаздың алдыңғы бөлігінің артында (мысалы, есіктің артында) кіріктірілген болса, пешті пайдалану кезінде жиһаздың есігін жаппаңыз. Жабық кезде жиһаздың алдыңғы бөлігінің артында жылу мен ылғал жиналуы мүмкін. Бұл комби бұмен пісіргіштің, корпустың және еденнің зақымдануына әкелуі мүмкін. Комби бұмен пісіргіш толығымен салқындағанша жиһаздың есігін ашық қалдырыңыз.
- ▶ Тарақандар немесе басқа зиянкестер болуы мүмкін жерлерде қондырғылардың және оның айналасының әрқашан таза болуына ерекше назар аударыңыз. Кепілдікте тарақандар немесе басқа зиянкестер келтіруі мүмкін зақымдар қамтылмайды.

### Дұрыс пайдалану



- ▶ Ыстық беттерден және будан жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне, керек-жарақтарға, әйнек есікке, тағамға немесе бұға күйіп қалуыңыз мүмкін. Ыстық тағамды пешке салғанда немесе оны шығарғанда, сондай-ақ пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ыстық пеш бөлімінде және есікті жапқанда ас үй қолғаптарын киіңіз.
- ▶ Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар. Тағамды пешке салғанда немесе оны пештен шығарған кезде тағам төгілуі немесе шашырауы мүмкін. Тамақ күйікке әкелуі мүмкін. Бұ мен пісіруге арналған контейнерлерді пешке қойғанда немесе оларды алған кезде, ыстық тамақтың төгіп алмаңыз.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

- ▶ Тағамды қалайы немесе мөрленген банкалар сияқты жабық контейнерлерде қыздыру қысымның жоғарылауына әкеледі, бұл олардың жарылуына себеп болуы мүмкін. Пеште ашылмаған консервілерді немесе тамақ банкаларын қыздырмаңыз.
- ▶ Пеште қолдануға арналмаған пластикалық ыдыстар ериді және жоғары температурада тұтануы мүмкін, бұл комби бұмен пісіргішке зақым келтіруі мүмкін. Пеште қолдануға жарамды пластикалық контейнерлерді ғана пайдаланыңыз. Ыдыс өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз. Бұмен пісіру үшін пластикалық контейнерлерді пайдаланғыңыз келсе, олардың 100 °C дейінгі температураға және ыстық бұға төтеп бере алатынына көз жеткізіңіз. Басқа пластикалық контейнерлер еріп кетуі немесе нәзік және сынғыш болуы мүмкін.
- ▶ Пеште қалдырылған тамақтар кеуіп кетуі мүмкін және ылғалдың шығуы комби бұмен пісіргішке коррозиялық зақым келтіруі мүмкін. Тамақты пеште қалдырмаңыз немесе пісіру үшін коррозияға икемді бұмен пісіруге арналған контейнерлерді қолданбаңыз.
- ▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Сіз ашық есікке соғылып немесе сүрініп қалуыңыз мүмкін. Есікті ашық қалдырмауға тырысыңыз.
- ▶ Есік 10 кг максималды жүктемені көтере алады. Ашық есікке сүйенбеңіз немесе отырмаңыз, оған ауыр заттарды қоймаңыз. Есік пен пеш бөлімі арасында ештеңе кептеліп қалмағанына көз жеткізіңіз. Бұл комби бұмен пісіргішті зақымдауы мүмкін.
- ▶ Қызып кеткен кезде майлар тұтануы мүмкін. Майды пайдаланып пісіру кезінде комби бұмен пісіргішті ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан майдың өртенуін сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз. Комби бұмен пісіргішті өшіріп, есікті жабық қалдыру арқылы жалынды сөндіріңіз.
- ▶ Сәулелену температурасы жоғары болғандықтан, комби бұмен пісіргіште қалған заттар өртеніп кетуі мүмкін. Бөлмені жылыту үшін комби бұмен пісіргішті пайдаланбаңыз.
- ▶ Тым ұзақ уақыт грильде тамақ жасау оның кеуіп кетуіне және өрттің пайда болу қаупіне әкелуі мүмкін. Ұсынылған пісіру ұзақтығынан асырмаңыз.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары


---

- ▶ Кейбір тағам түрлері тез кебеді және грильде жоғары температура пайдаланылса, өздігінен тұтануы мүмкін. Жартылай пісірілген тоқаштарды немесе нандарды соңына дейін пісіру үшін, сондай-ақ гүлдер мен шөптерді кептіру үшін ешқашан грильді қолданбаңыз. Бұл процедураның орнына Конвекция Плюс  немесе Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру  пайдаланыңыз.
- ▶ Өрттің алдын алу үшін, егер пеш бөлімінің ішінде түтін болса, комби бумен пісіргіштің есігін ашпаңыз. Комби бумен пісіргішті өшіріп, оны қуат көзінен ажырату арқылы жұмысын тоқтатыңыз. Түтін тарағанша есікті ашпаңыз.
- ▶ Егер сіз өз рецепттеріңізде алкогольді қолдансаңыз, жоғары температурада алкоголь булануы мүмкін екенін есте сақтаңыз. Бу ыстық қыздыру элементтерінде өрт тудыруы мүмкін.
- ▶ Ешқашан пеш бөлімінің түбіне алюминий фольганы немесе пеш төсемдерін төсемеңіз. Ыдыстарды, асүй ыдыстарын, пеш қалыптарын немесе пісіруге арналған қалыпты тікелей пештің еденіне қоймаңыз. Пештің түбін қосымша пісіру беті ретінде пайдаланғыңыз келсе, сымды торды пештің түбіне сымды тор бетін жоғары қаратып, ал бу мен пісіруге арналған контейнерді үстіне қойыңыз. Бұл ретте пештің түбіндегі сүзгінің қозғалмайтынына көз жеткізіңіз.
- ▶ Пеш бөлімінің түбінде сымды тор итерілсе, ол зақымдалуы мүмкін. Сымды торды пештің түбімен жылжытпаңыз.
- ▶ Тамақтың көп жиналуы құбыр және сорғыны бітеп тастауы мүмкін. Сүзгінің пештің түбіне салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- ▶ Зақымдану қаупін болдырмау үшін асүйге арналған термометрді пайдаланылмай тұрғанда пеште қалдырмаңыз.
- ▶ Комби бумен пісіргішінің жанында қол блендері сияқты электр құрылғысын пайдаланған кезде, құрылғының электр желісінің қосылым кабелі комби бумен пісіргіштің есігіне қысылып қалмауын қамтамасыз етіңіз. Бұл кабельдің оқшаулауын зақымдауы мүмкін.
- ▶ Бу электр компоненттеріне әсер етіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Бұл электрлік бөлшектердің зақымдалуына да әкелуі мүмкін. Комби бумен пісіргішті шам қақпағынсыз пайдаланбаңыз.

### Тазалау және күтім жасау

- ▶ Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар. Бу тазартқыштан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- ▶ Есіктің әйнегіндегі сызаттар әйнектің сынуына әкелуі мүмкін. Есіктің әйнегін тазалау үшін абразивті жуғыш құралдарын, қатты ысқыштарды, щёткаларды немесе өткір металл құралдар сияқты жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бүйірлік бағыттауыштарды алып тастауға болады. Бүйірлік бағыттауыштарды дұрыс орнатыңыз.
- ▶ Ішкі қабырғаларға тамақ немесе құрамында тұзы бар сұйықтықтардың шашырауын болдырмауға тырысыңыз. Егер бұл орын алса, корпустың ішіндегі тот баспайтын болаттан жасалған беттерді коррозияға ұшыратпау үшін оларды мұқият сүртіңіз.

### Керек-жарақтар

- ▶ Осы құрылғымен тек түпнұсқа Miele керек-жарақтары мен қосалқы бөлшектерін пайдаланыңыз. Басқа өндірушілердің қосалқы бөлшектерін немесе керек-жарақтарын пайдалану кепілдікті жарамсыз етеді және Miele компаниясы бұл үшін жауап бермейді.
- ▶ Miele функционалды қосалқы бөлшектерді кем дегенде 10 жыл бойы және комби бумен пісіргіштің өндірісі тоқтатылғаннан кейін 15 жылға дейін жеткізуге кепілдік береді.
- ▶ Тек осы пешпен бірге жеткізілген Miele асүйге арналған термометрді пайдаланыңыз. Егер ол ақаулы болса, оны тек сәйкес Miele асүйге арналған термометрмен ауыстыру керек.
- ▶ Асүйге арналған термометрдегі пластик өте жоғары температурада еріп кетуі мүмкін. Гриль функцияларын (ерекшелік: Ауа ағынымен гриль ) пайдаланған кезде асүйге арналған термометрді пайдаланбаңыз. Пайдаланылмаса, асүйге арналған термометрді пеште сақтамаңыз.

## Қаптама материалдарын кәдеге жарату

Қаптама материалы тасымалдау үшін қолданылады және тасымалдау кезінде құрылғыны зақымданудан қорғайды. Пайдаланылатын қаптама материалы кәдеге жарату бойынша қоршаған ортаға зиянды емес материалдардан жасалған және әдетте оларды қайта өңдеуге болады.

Қаптама материалын қайта өңдеу шикізатты пайдалануды азайтады. Арнайы құнды материалдарды жинау орындарын қолданыңыз және қайтару мүмкіндігін пайдаланыңыз. Сіздің Miele дилеріңіз қаптама материалын алып кетеді.

## Ескі құралыңызды кәдеге жарату

Электрлік және электронды құрылғылар көптеген құнды материалдардан тұрады. Сондай-ақ олардың ішінде дұрыс жұмыс істеуі мен қауіпсіздігі үшін маңызды кейбір материалдар, қосылыстар мен компоненттер болады. Олар тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратылған немесе дұрыс пайдаланбаған кезде адам денсаулығы мен қоршаған ортаға қауіпті болуы мүмкін. Сондықтан ескі құрылғыны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз.



Оның орнына жергілікті қоғамдастықта, дилеріңізбен немесе Miele компаниясымен электрлік және электрондық құрылғыларды кәдеге жарату және қайта өңдеу үшін арнайы жинау және кәдеге жарату орындарын

пайдаланыңыз. Заң бойынша кәдеге жарату үшін ескі құрылғыдан қандай да бір жеке деректердің жойылуы үшін жеке жауапкершілікте боласыз. Заң бойынша, сіз құрылғыға мықтап бекітілмеген барлық ескі батареяларды алып тастауыңыз керек және мүмкін болса, барлық шамдарды жоймай алып тастауыңыз керек. Оларды тегін тапсыруға болатын қолайлы жинау орнына апару керек. Ескі құрылғыны қоқысқа тастау үшін сақтаған кезде балаларға қауіп төндірмейтінін тексеріңіз.

## Энергия үнемдеу бойынша кеңестер






### Пісіру бағдарламалары

- Мүмкіндігінше тамақты пісіру үшін автоматты бағдарламаларды пайдаланыңыз.
- Пісіру үшін қажет емес барлық керек-жарақтарды пеш бөлімінен алып тастаңыз.
- Жалпы, егер рецептте немесе кестеде температура ауқымы көрсетілген болса, ең төменгі температураны таңдап, өнімді ең қысқа уақыттан кейін тексерген дұрыс.
- Пеш бөлімін тек рецептте немесе пісіру кестесінде көрсетілген жағдайда ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Пісіру бағдарламасы барысында мүмкіндігінше есікті ашпаңыз.
- Пісіру үшін қара күңгірт қалыптар жақсы. Олар жылуды тиімдірек сіңіреді және оны қоспаға тезірек береді. Тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты жылтыр материалдар жылуды

## Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау

шағылыстырады, сондықтан біркелкі емес нәтижеге әкелуі мүмкін.


Пештің түбін немесе сымды торды жылу шағылыстыратын алюминий фольгасымен жаппаңыз.

- Пісіру кезінде энергияны ысырап етпеу үшін пісіру уақытын бақылаңыз.  
Пісіру уақытын орнатыңыз немесе егер сізде асүйге арналған термометр бар болса, соны қолданыңыз.
- Конвекция плюс  жұмыс режимін тамақтың көптеген түрлерін дайындау үшін пайдалануға болады. Желдеткіш жылуды пеш бөліміне бірден тарататындықтан, бұл Верхний / нижний жар  режиміне қарағанда төмен температураны пайдалануға мүмкіндік береді. Бұл, сонымен қатар, бір уақытта бірнеше сәре деңгейлерінде пісіруге мүмкіндік береді.
- Гриль с обдувом  – бұл грильде пісірілетін тағамдар үшін ең жақсы жұмыс режимі. Бұл жұмыс режимінің көмегімен сіз максималды температура параметрін пайдаланатын басқа гриль жұмыс режимдеріне қарағанда төмен температураны пайдалана аласыз.
- Конвекция Eco  жұмыс режимі жылуды оңтайлы пайдаланудың арқасында энергия үнемдей отырып пісіруді қамтамасыз етеді. Бұл жұмыс режимін мұздатылған пицца немесе піспенан сияқты аз мөлшерде тағам дайындау үшін пайдаланыңыз. Пісіру барысында есікті ашпаңыз.
- Бүмен пісіру кезінде қуатты үнемдеу үшін сіз ECO-пригот. на пару  жұмыс режимін пайдалана

аласыз. Бұл жұмыс режимі әсіресе балық пен көкөністерді пісіру үшін қолайлы.

- Мүмкіндігінше бір уақытта бірнеше тамақ дайындау керек. Оларды пеште бір-бірінің жанына немесе әртүрлі сәре деңгейлеріне қойыңыз.
- Бір уақытта пісіруге болмайтын тамақтарды пештегі жылуды барынша пайдалану үшін мүмкіндігінше бірінен соң бірі пісіру керек.

### Параметрлер

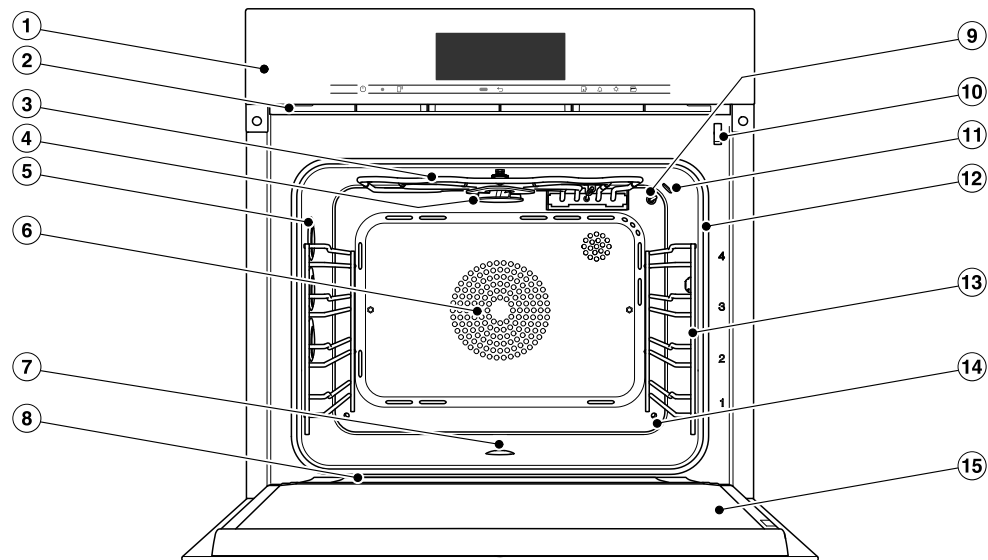
- Электр энергиясын тұтынуды азайту үшін басқару элементтері үшін Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрін таңдаңыз.
- Пештің ішкі жарықтандыруы үшін, Освещение | Выкл. немесе «Вкл.» на 15 секунд параметрін таңдаңыз. Пештің ішкі жарықтандыруын  сенсорлық басқаруды басу арқылы кез келген уақытта қайта қосуға болады.

### Энергия үнемдеу режимі

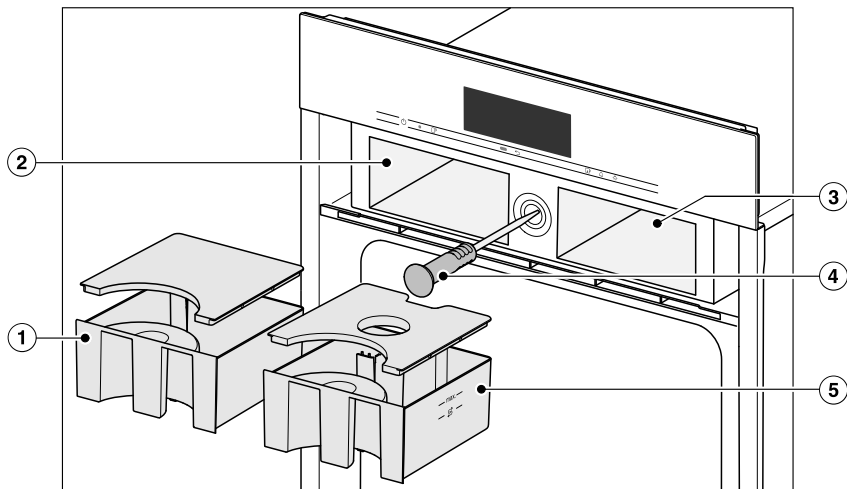
Пісіру барысы іске қосылмаса және басқару элементтері жұмыс істемесе, энергияны үнемдеу үшін комби бүмен пісіргіш автоматты түрде өшеді. Дисплейде тәулік уақыты пайда болады немесе дисплей қараңғы болып қалады („Установки“).

# Таныстыру

## Комби бумен пісіргіш



- ① Басқару элементтері
- ② Ауа шығатын саңылау
- ③ Асүйге арналған термометр антеннасы бар жоғарғы қыздыру/гриль элементі
- ④ Тазалауға HydroClean арналған тарату дөңгелегі
- ⑤ Пештің ішкі жарықтандыруы
- ⑥ Артында сақиналы қыздыру элементі бар желдеткішке арналған ауа тартқыш
- ⑦ Төменгі қыздыру элементі және оның астында еден сүзгісі бар пеш бөлімі
- ⑧ Тамшы арнасы
- ⑨ Температура сенсоры
- ⑩ Есік құлпы
- ⑪ Ылғалдылық сенсоры
- ⑫ Есіктің тығыздағыш сақинасы
- ⑬ 4 сөре деңгейлері бар бүйірлік бағыттауыштар
- ⑭ Бу кірісі
- ⑮ Есік



- ① Конденсатқа арналған контейнер
- ② Конденсатқа арналған контейнер бөлімі
- ③ Конденсат контейнерінің бөлімі
- ④ Сымсыз асүй термометрі
- ⑤ Конденсат контейнері

# Таныстыру

Осы пайдалану және орнату нұсқаулығында сипатталған модельдердің тізімін соңғы бетінен табуға болады.

## Зауыттық тақтайша

Зауыттық тақтайша корпусның үстінде орналасқан.

Зауыттық тақтайшада модель идентификаторы, сериялық нөмірі, сондай-ақ қосылым дерегі (желілік кернеу, жиілік және максималды номиналды жүктеме) көрсетілген.

Модель идентификаторы мен сериялық нөмірін (SN) ашық басқару панелінің үстіңгі жағындағы шағын тақтадан да табуға болады.

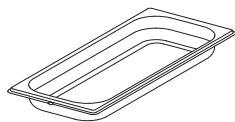
Кез келген сұрақтар немесе мәселелер бойынша Miele компаниясына хабарласу қажет болса, бұл ақпаратты қолыңызда ұстаңыз.

## Керек-жарақтар

Құрылғымен бірге берілген керек-жарақтарды, сондай-ақ бірқатар қосымша керек-жарақтарды Miele компаниясынан тапсырыс беруге болады („Қосымша керек-жарақтар“ бөлімінен қараңыз).

Елге және үлгіге байланысты қосымша керек-жарақтар қосылуы мүмкін.

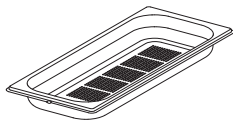
## DGG 20 бұ мен пісіруге арналған контейнер



1 тот баспайтын болаттан жасалған бұ мен пісіруге арналған контейнер  
Жалпы сыйымдылығы  
2,4 л Пайдалы сыйымдылығы 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

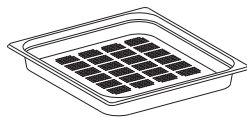
20

## DGGL 20 бұ мен пісіруге арналған контейнер



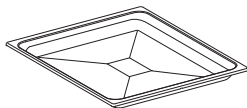
1°тесілгенгі бар тот баспайтын болаттан жасалған бұ мен пісіруге арналған контейнер  
Жалпы сыйымдылығы  
2,4 л Пайдалы сыйымдылығы 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

## DGGL 12 бұ мен пісіруге арналған контейнер



1 тесілгенгі бар тот баспайтын болаттан жасалған бұ мен пісіруге арналған контейнер  
Жалпы сыйымдылығы  
5,4 л Пайдалы сыйымдылығы 3,3 л  
450 x 390 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

## HUBB 71 әмбебап таба



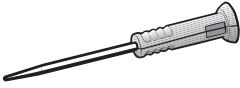
1 пісіруге, қуыруға және гриль жасауға арналған әмбебап таба (PerfectClean көмегімен өңделген)

## HBBR 71 пісіру және қуыру торы (қысқа торға)



1 пісіруге, қуыруға және гриль жасауға арналған тор (PerfectClean көмегімен өңделген)

## Асүйге арналған термометр



Пісіру температурасын дәл бақылауға арналған асүйге арналған термометр. Асүйге арналған термометр еттің ішкі температурасын (ішкі температура) бақылайды.

## Ашқыш



Есікті қолмен ашу үшін

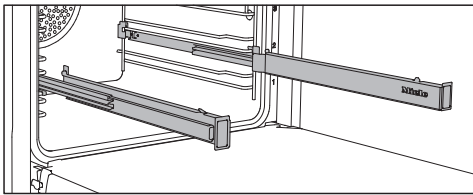
## HydroCleaner

HydroClean күтім бағдарламасымен пеш бөлімін тазалауға арналған 1 арнайы жуғыш құрал. Әсіресе ауыр, қатты ластануды кетіру үшін қолайлы.

## Қақты жоюға арналған таблеткалар

Комби бұмен пісіргішті қақтан жою үшін

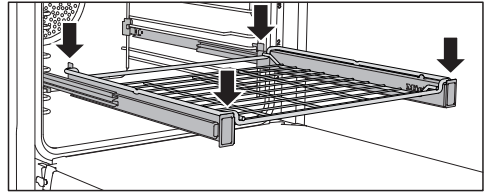
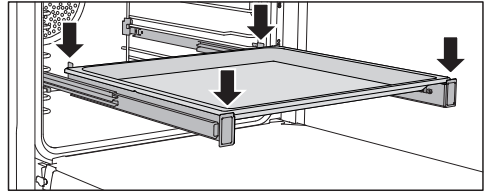
## FlexiClip HFC 71 бағыттауыштары



FlexiClip бағыттауыштарын кез келген сөре деңгейіне бекітуге болады.

Керек-жарақтарды орналастырмас бұрын FlexiClip бағыттауыштарын толықтай пеш бөліміне салыңыз.

Осыдан кейін керек-жарақтар әр бағыттағыштың ұшындағы тығындар арасында автоматты түрде мықтап бекітіледі және сырғып кете алмайды.



FlexiClip бағыттауыштары 15 кг максималды жүкті көтере алады.

## FlexiClip бағыттауыштарын орнату және алып тастау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.

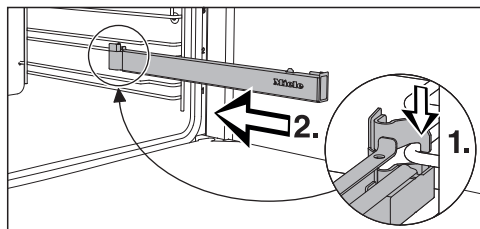
FlexiClip бағыттауыштарын орнатпас немесе алып тастамас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

FlexiClip бағыттауыштары сөре деңгейін құрайтын екі рельстің арасына орнатылады.

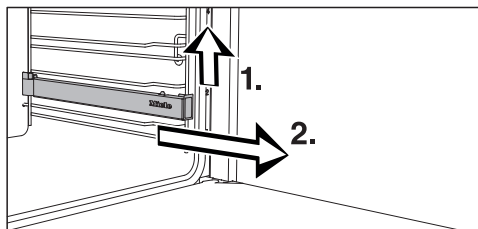
Miele логотипі бар FlexiClip бағыттауышы оң жақта орнатылуы керек.

FlexiClip бағыттауыштарын орнату немесе алып тастау кезінде, оларды **созбаңыз**.

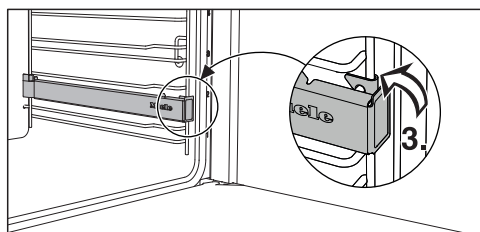
## Таныстыру



- FlexiClip бағыттауышын сөре деңгейіндегі төменгі рельстің алдыңғы жағына іліңіз (1.), содан кейін оны рельс бойымен пеш бөліміне (2.) итеріңіз.



- FlexiClip бағыттауышын алдыңғы жағынан көтеріп (1.), содан кейін сөре деңгейіндегі рельс бойымен алға қарай тартыңыз және (2.) шығарыңыз.



- Содан кейін FlexiClip бағыттауышын сөре деңгейінің төменгі рельсіне бекітіңіз (3.).

Егер FlexiClip бағыттауыштарын орнатқаннан кейін тартып шығару қиын болса, босату үшін оларды бір рет қатты тарту қажет.

FlexiClip бағыттауышын алып тастау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

- FlexiClip бағыттауышын толығымен итеріңіз.

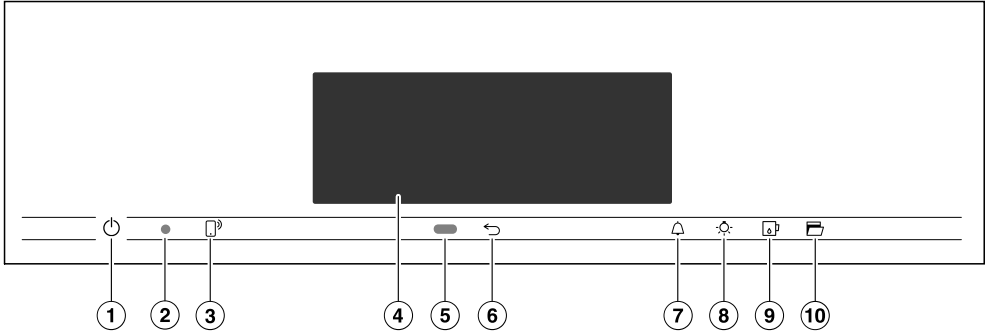
## Қосымша керек-жарақтар

Тұрмыстық техникаға күтім жасау құралдары және керек-жарақтар сияқты аралас бу пешіңізге арналған өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, Miele клиенттерге қызмет көрсету орталығынан немесе Miele дилерінен сатып алуға болады.

Miele онлайн дүкеніне келесі QR коды арқылы кіре аласыз:



## Басқару элементтері



- ① Кірістірілетін қуыс қосу/өшіру сенсорлық басқару элементі  
Комби бұмен пісіргішті қосу және өшіру үшін
- ② Оптикалық интерфейс  
(Тек Miele қызмет көрсету орталығы үшін)
- ③ сенсорлық басқару элементі  
Мобильді құрылғы арқылы комби бұмен пісіргішті басқару үшін
- ④ Сенсорлық дисплей  
Ақпаратты көрсету және жұмыс істеу үшін
- ⑤ Қозғалыс датчигі  
Пештің ішкі жарықтандыруы мен дисплейді қосу және қозғалыс анықталған кезде дыбыстық сигналды қабылдау үшін
- ⑥ сенсорлық басқару элементі  
Бір қадам артқа қайту үшін
- ⑦ сенсорлық басқару элементі  
Минуттық таймерді немесе дабылды орнату үшін
- ⑧ сенсорлық басқару элементі  
Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін
- ⑨ сенсорлық басқару элементі  
Басқару панелін ашу және жабу үшін
- ⑩ сенсорлық басқару элементі  
Есікті ашу үшін

# Таныстыру

---

## **Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі**

☹ Қосу/өшіру сенсорлық басқару элементі кірістірілетін қуыс және түртуге жауап береді.

Комби бұмен пісіргішін қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін қолданыңыз.

## **Қозғалыс датчигі**







Қозғалыс датчигі сенсорлық дисплейдің астында ⇐ сенсорлық басқару элементінің жанында орналасқан. Қозғалыс датчигі сенсорлық дисплейге қолыңызбен немесе денеңізбен жақындағаныңызды анықтайды.

Сәйкес параметрлерді іске қосқан болсаңыз, пештің ішкі жарықтандыруын қосуға, комби бұмен пісіргішті қосуға немесе дыбыстық сигналдарды растауға болады ("Установки" – "Датчик приближения" қараңыз).

## Сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементтері түрту әрекетіне жауап береді. Сенсорлық басқару элементінің әрбір түртуі дыбыстық сигналмен расталады. Бұл пернетақтаның дыбыстық сигналын Громкость звука | Звук нажатия кнопок | Вкл. параметрін таңдау арқылы өшіруге болады.

Комби бумен пісіргіш өшірілген кезде де сенсорлық басқару элементінің жауап беруін қаласаңыз, Дисплей | QuickTouch | Вкл. параметрін таңдаңыз.

| Сенсорлық басқару элементі  | Функция  |
|---|--|
|    | <p>Комби бумен пісіргішті мобильді құрылғыдан басқарғыңыз келсе, сізде Miele@home жүйесі орнатылған болуы керек, Дистанционное управление параметрін қосыңыз және осы сенсорлық басқару элементін түртіңіз. Осыдан кейін сенсорлық басқару элементі қызғылт сарымен жанады және MobileStart функциясы қолжетімді болады.</p> <p>Бұл сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда, комби бумен пісіргішті мобильді құрылғы арқылы басқаруға болады ("Установки–Miele@home" бөлімін қараңыз).</p> |
|    | Сіз қай мәзірде екеніңізге байланысты, бұл сізді бір деңгейге немесе негізгі мәзірге қайтарады.  |
|    | Дисплейде мәзір көрсетілгенде немесе пісіру бағдарламасы іске қосылғанда кез келген уақытта кері есеп таймерін (мысалы, жұмыртқаны қайнатқанда) немесе дабылды (белгілі бір уақытқа) орнату үшін сенсорлық басқару элементін пайдалануға болады ("Дабыл және кері есеп таймері" тарауын қараңыз).  |
|  | <p>Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.</p> <p>Таңдалған параметрге байланысты пештің ішкі жарықтандыруы 15 секундтан кейін өшеді немесе біржола қосулы немесе өшірулі күйінде қалады.</p>  |
|  | Басқару панелін ашу және жабу үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз ("Функциялардың сипаттамасы" тарауындағы "Басқару панелі" қараңыз).  |
|  | Есікті автоматты түрде ашу үшін сенсорлық басқару элементін қолданыңыз. Оны жабу үшін есік жабылғанша қолыңызбен немесе қолайлы кастрөл ұстағышымен немесе асүй қолғабымен есік жақтауын басыңыз.  |

# Таныстыру

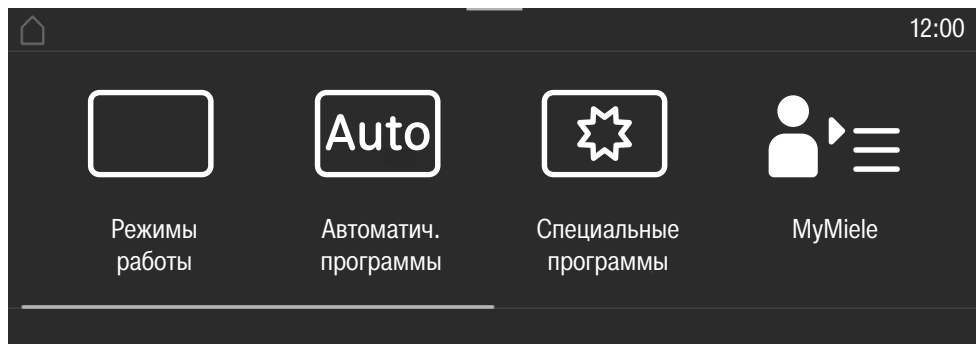
## Сенсорлық дисплей

Сенсорлық дисплейдің сезімтал бетін қалам сияқты үшкір немесе үшкір заттар сызып тастауы мүмкін.


Дисплейді тек саусақтармен түртіңіз.

Сенсорлық дисплейдің артына су кірмейтініне көз жеткізіңіз.


Сенсорлық дисплей бірнеше аймаққа бөлінген.



Мәзір жолы **тақырыптың** сол жағында көрсетіледі. Жеке мәзір опциялары тік сызықпен бөлінген. ... I дисплейде орын жеткіліксіз болғандықтан көрінбейтін қосымша мәзір опциялары бар екенін білдіреді.

Тақырыптағы мәзір атауын түртсеңіз, дисплей сол мәзірге ауысады. Күй дисплейіне ауысу үшін  түймесін түртіңіз.

Тақырыптың оң жағында тәулік уақыты көрсетілген. Дисплейді түрту арқылы тәулік уақытын орнатуға болады.

Қосымша белгілер де пайда болуы мүмкін, мысалы, SuperVision .











Тақырыптың жоғарғы жағында ашылмалы мәзірді төмен сүйреуге болатын қызғылт сары жол бар. Бұл пісіру бағдарламасы кезінде параметрлерді қосуға немесе өшіруге мүмкіндік береді.

Ағымдағы мәзір мен мәзір опциялары **орталықта** көрсетіледі. Саусақты дисплейде оңға немесе солға сырғыту арқылы бетті оңға немесе солға айналдыруға болады. Оны таңдау үшін мәзір опциясын түртіңіз ("Жұмыс" бөлімін қараңыз).

**Төменгі деректемеде** пайда болатын әрекет өрістері таңдалған мәзірге сәйкес өзгереді; мысалы: , Таймер, сохранить немесе OK.

## Таңбалар

Дисплейде келесі таңбалар пайда болуы мүмкін:

| Таңба   | Мән   |
|---|---|
|  | Бұл таңба құрылғыны пайдалану туралы қосымша ақпарат пен кеңестердің болуын көрсетеді. Ақпаратты растау үшін <i>OK</i> сенсорлық басқару элементін басыңыз. |
|  | Бұл дисплейде орын жеткіліксіз болғандықтан көрінбейтін қосымша опциялар бар екенін білдіреді.  |
|   | Су деңгейінің индикаторы  |
|  | Дабыл   |
|  | Таймер  |
|  | Кейбір параметрлер, мысалы, дисплей жарықтығы және дыбыстық сигнал гистограмма арқылы таңдалады.  |
|  | Жүйелік құлып немесе сенсорлық құлып қосұлы („Установки - Безопасность“ қараңыз). Басқару элементтері құлыптаулы.   |
|  | Асүйге арналған термометрді пайдалану кезіндегі ішкі температура  |
|  | Қашықтан басқару (Miele@home жүйесінде болсаңыз және Дистанционное управление   Вкл. параметрін таңдаған болсаңыз ғана пайда болады)                        |
|  | SuperVision (Miele@home жүйесінде болсаңыз және SuperVision   Индикация SuperVision   Вкл. параметрін таңдаған болсаңыз ғана пайда болады)                  |

# Таныстыру

---

## Құрылғыны пайдалану

Қажетті мәзір опциясын түрту арқылы комби бұмен пісіргішті сенсорлық дисплей арқылы басқарасыз.

Ықтимал опцияны түрткен сайын тиісті таңбалар (сөз және/немесе таңба) **қызылт сары** түспен жанады.

Операция қадамын растауға арналған өрістер **жасыл** түспен бөлектелген (мысалы, *OK*).

## Мәзір опциясын таңдау

- Дисплейде қажет өрісті немесе мәнді түртіңіз.

## Айналдыру

Солға немесе оңға айналдыруға болады.

- Экран бойынша сырғытыңыз. Бұны істеу үшін, сенсорлық дисплейге саусағыңызды қойып, оны қажетті бағытта сырғытыңыз.

Төменгі жағындағы жолақ ағымдағы мәзірде қай жерде екеніңізді көрсетеді.

## Мәзірден шығу

- ↩ Сенсорлық басқару элементін түртіңіз немесе мәзір жолындағы ... I таңбаны түртіңіз.
- Күй дисплейіне ауысу үшін ⏪ таңбасын түртіңіз.

Бұны *OK* көмегімен растамай тұрып жасалған енгізілімдер сақталмайды.

## Мәнді немесе параметрді өзгерту

### Тізімдегі параметрді өзгерту

Ағымдағы параметр қызғылт сары түспен бөлектелген.

- Қажетті параметрді түртіңіз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

### Ролик арқылы сандарды енгізу

- Орталықта қалаған мән көрсетілгенше роликті жоғары немесе төмен сырғытыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген сан енді сақталды.

### Сандық пернетақта арқылы сандарды енгізу

- Сандық пернетақтаның ортасында орналасқан мәнді түртіңіз.

Сандық пернетақта пайда болады.

- Қажетті сандарды түртіңіз.

Жарамды мәнді енгізгеннен кейін *OK* жасыл түске боялады.

Соңғы енгізілген нөмірді жою үшін көрсеткіні пайдаланыңыз.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Өзгертілген сан енді сақталды.

## Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту

Кейбір параметрлер жеті сегменттен тұратын ■■■■■■■ бағанмен ұсынылған. Барлық сегменттер жанса, ең үлкен мән таңдалады.

Егер сегменттердің ешқайсысы жанбаса немесе олардың біреуі ғана жанып тұрса, ең төменгі мән таңдалады немесе параметр толығымен өшіріледі (мысалы, дыбыстық сигнал).

- Параметрді өзгерту үшін сегмент жолағындағы сәйкес сегментті түртіңіз.
- Параметрді қосу немесе өшіру үшін включить немесе выключить таңдаңыз.
- Таңдауыңызды OK түймесімен растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

## Әріптерді енгізу

Әріптер дисплей пернетақтасы арқылы енгізіледі. Қысқа атауларды таңдаған дұрыс.

- Қажетті әріптерді немесе таңбаларды түртіңіз.

**Кеңес:** ] Таңбаны пайдаланып, ұзағырақ бағдарлама атаулары үшін жол үзілімін қосуға болады.

- сохранить түртіңіз.

Енді аты сақталды.

## Контекстік мәзірді көрсету

Кейбір мәзірлерде контекстік мәзірді көрсетуге болады, мысалы, пайдаланушы бағдарламаларының атын өзгерту немесе MyMiele астындағы жазбаларды жылжыту.

- Мысалы, контекстік мәзір ашылғанша реттелетін бағдарламаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- Контекстік мәзірді жабу үшін мәзір терезесінің сыртындағы дисплей аймағын түртіңіз.


## Жылжымалы жазбалар

Пайдаланушы бағдарламаларының немесе жазбалардың ретін MyMiele астында өзгертуге болады.

- Мысалы, контекстік мәзір ашылғанша реттелетін бағдарламаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- переместить таңдаңыз.
- Саусағыңызды бөлектелген өрісте ұстаңыз және оны қажетті орынға сүйреңіз.

# Таныстыру


## Ашылмалы мәзірді көрсету

Пісіру бағдарламасы кезінде Booster немесе Предварит. нагрев сияқты параметрлерді және  WiFi функциясын қосуға немесе өшіруге болады.


- Ашылмалы мәзірді төмен сүйреу үшін тақырып астындағы қызғылт сары сызықты пайдаланыңыз.
- Өзгерткіңіз келетін параметрді таңдаңыз. Белсенді параметрлер қызғылт сары түспен бөлектелген. Таңдалған түс шешіміне байланысты белсенді емес параметрлер қара немесе ақ түспен бөлектеледі ("Установки – Дисплей" қараңыз).
- Ашылмалы мәзірді жабу үшін оны жоғары қарай сүйреңіз немесе мәзір терезесінің сыртында орналасқан дисплей аймағын түртіңіз.


## Көрсету Помощник


Кейбір функциялар үшін мәтінменге сезімтал анықтама қолжетімді. Бұл жағдайда төменгі жолда Помощник пайда болады.

- Мәтіндегі және суреттердегі ақпаратты көрсету үшін Помощник түймесін түртіңіз.
- Алдыңғы мәзірге оралу үшін  түймесін түртіңіз.

## MobileStart белсендіру


- MobileStart іске қосу үшін  сенсорды басқару элементін таңдаңыз.

 сенсорлық басқару элементі жанады. Miele қолданбасы арқылы комби бумен пісіргішін қашықтан басқаруға болады.

Комби бумен пісіргішті тікелей басқару қолданбадағы қашықтан басқару функциясы арқылы басқаруға қарағанда басымдыққа ие.  Сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда MobileStart пайдалана аласыз.

## Функция сипаттамасы

### Басқару панелі

Конденсат контейнері, конденсатқа арналған контейнер және асүйге арналған термометрі басқару панелінің артында орналасқан. Басқару панелі  сенсорлық басқару элементін басу арқылы ашылады және жабылады. Қысуға қарсы қорғаныспен жабдықталған. Басқару панелі ашу/жабу кезінде қарсылықты анықтаса, процесс тоқтатылады. Дегенмен, басқару панелі ашылғанда және жабылғанда есіктің жоғарғы жиегін ұстамаңыз.

### Конденсат контейнері

Максималды толтыру көлемі - 1,4 л, ал ең азы - 1,0 л. Конденсат контейнерінде белгілер бар. Ешбір жағдайда жоғарғы шекті асырмау керек.

Суды үнемдеу тамақ түріне және пісіру уақытына байланысты. Пісіру кезінде су қосу қажет болуы мүмкін. Пісіру кезінде есік ашық болса, суды тұтыну артады.

Әр бұмен пісіру бағдарламасының алдында конденсат контейнерін максималды деңгейге дейін толтырыңыз.

### Конденсатқа арналған контейнер

Пісіру кезінде құрылғыда жиналған конденсат конденсатқа арналған контейнерге айдалады. Контейнердің максималды сыйымдылығы - 1,4 литр.

### Асүйге арналған термометр


Асүйге арналған термометр тағамның ішкі температурасын өлшейді, бұл пісіру барысында температураны оңай және дәл бақылауға мүмкіндік береді.

## Температура/ішкі температура

Кейбір функцияларда алдын ала орнатылған ұсынылған температура болады. Ұсынылған температураны жеке пісіру бағдарламасы, бағдарлама қадамы немесе осы бағдарламаны әрбір пайдалану үшін белгіленген ауқымда өзгертуге болады ("Параметрлер" тарауындағы "Ұсынылатын температуралар" бөлімін қараңыз).

Ішкі температураны жеке бағдарлама немесе белгілі бір бағдарлама кезеңі үшін берілген ауқымда өзгертуге болады.

### Ылғалдылық

Комби-режим  жұмыс режимі мен Разогрев арнайы қолданбасы пештің жылуы мен ылғалдылығының үйлесімін пайдаланады. Ылғалдылық деңгейін жеке пісіру уақыты немесе бағдарламаның белгілі бір кезеңі үшін белгіленген ауқымда таңдауға болады.

Ылғалдылық параметріне байланысты пешке ылғал немесе таза ауа беріледі. Ылғалдылық параметрі 0 % болғанда, максималды таза ауа беріледі, бірақ ылғалдылық берілмейді. Ылғалдылық параметрі 100 % болғанда, таза ауа берілмейді және ылғалдылық ең жоғары деңгейде болады.

Кейбір тамақтар пісіру барысында ылғал бөледі. Бұл тамақтың ылғалдылығы қажетті қосымша ылғал мөлшеріне әсер етеді. Ылғалдың қажетті мөлшері жеткіліксіз болса, бу генераторы мүлдем қосылмауы мүмкін.

### Пісіру уақыты

Функцияға байланысты пісіру уақытын 1 минуттан 6, 10 немесе 12 сағатқа дейін орнатуға болады.

# Таныстыру

Автоматты, техникалық қызмет көрсету және Приготовление блюд меню бағдарламаларындағы пісіру уақыты зауытта орнатылған және оны өзгерту мүмкін емес.



Бүмен пісіру кезінде, сондай-ақ таза бүмен жұмыс істейтін бағдарламалар мен қолданбалар үшін пісіру уақыты белгіленген температураға жеткенше басталмайды. Ол барлық басқа функциялар, бағдарламалар және қолданбалар үшін бірден басталады.

## Шу


Жұмыс кезінде және комби бүмен пісіргішті өшіргеннен кейін ызылдаған дыбыс естіледі. Бұл шу дұрыс жұмыс істемегенін немесе құрылғының ақаулығын көрсетпейді. Жүйе арқылы суды айдаған кезде шу пайда болады.

Комби бүмен пісіргішті пайдалану кезінде желдеткіштің шуын естисіз.

## Жылыту кезеңі

Барлық функцияларда дисплей пештің температурасын көрсетеді, себебі ол қыздыру кезінде көтеріледі (ерекшеліктер: Гриль большой , Гриль малый ).

Бүмен пісіру кезінде қыздыру кезеңінің ұзақтығы тамақтың мөлшері мен температурасына байланысты болады. Жалпы, қыздыру кезеңі шамамен 7 минутқа созылады.

Салқындатылған немесе мұздатылған тағамдарды пісіріп жатсаңыз, пісіру уақыты артады. Пісіру температуралары төмен болса немесе Sous-vide  пісіру функциясын пайдаланып жатсаңыз, қыздыру кезеңі ұзағырақ болуы мүмкін.

## Пісіру кезеңі

Қалған уақыт дисплейде пісіру кезінде көрсетіледі. Бүмен пісіру кезінде пісіру кезеңі белгіленген температураға жеткеннен кейін басталады. Ол барлық басқа функциялар, бағдарламалар және қолданбалар үшін бірден басталады.

## Буды азайту

Бүмен пісіру және аралас пісіру режимінде, белгілі бір ауқымдағы температураны пайдаланатын пісіру бағдарламасының соңында буды шығару функциясы автоматты түрде қосылады. Функция есік ашылғанда артық будың шығуын болдырмайды. Дисплейде Функция отвода пара пайда болады.


Буды азайтуды өшіруге болады ("Параметрлер" тарауындағы "Буды азайту" бөлімін қараңыз). Буды азайту өшірулі болса, есік ашылғанда көп бу шығады.

## Пештің ішкі жарықтандыруы

Қуатты үнемдеу үшін комби бүмен пісіргіштің ішкі жарықтандыруы бағдарлама басталғаннан кейін өшетін етіп зауытта орнатылған.

Пеш жұмыс істеп тұрған уақытта оның қосулы болуын қаласаңыз, әдепкі параметрлерді өзгертуіңіз керек ("Параметрлер" - "Жарықтандыру" бөлімін қараңыз).

Пісіру процесінің соңында есік ашық қалдырылса, пештің ішкі жарықтандыруы 5 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Басқару панеліндегі  сенсорлық басқару элементін түрту арқылы жарықтандыруды 15 секундқа қосуға болады.

### Желі

Сіздің аралас бу пешіңіз біріктірілген WiFi модулімен жабдықталған. WiFi модулі үй желісіне қосылуға және мобильді құрылғыда Miele қолданбасын пайдалануға мүмкіндік береді.

Сіздің аралас бу пешіңіз WiFi арқылы қосылғаннан кейін, ол қосылған сайын қосылым автоматты түрде қайта орнатылады.

Сіздің аралас бу пешті орнатқыңыз келетін жерде WiFi желісінің сигналы жеткілікті күшті екеніне көз жеткізіңіз.

Сіздің аралас бу пешін WiFi желісіне қосу пеш өшірілген кезде де қуат тұтынуды арттырады.

### Miele қолданбасы арқылы Smart Extra функциялары\*

Miele қолданбасы арқылы желіге қосылу сізге көптеген Smart Extra функцияларына қол жеткізуге мүмкіндік береді, соның ішінде:

- Күй туралы ақпаратқа қол жеткізу.
- Қосымша пайдалы функцияларды пайдаланыңыз.
- Сіздің аралас бу пешті бағдарламалық жасақтама жаңартулары арқылы соңғы Miele әзірлемелерінен хабардар етіп отырыңыз.

Smart Extra туралы толығырақ ақпаратты Miele веб-сайтынан, Apple App Store® немесе Google Play Store™ дүкендерінен таба аласыз.

\*Бұл Miele & Cie. KG ұсынған бөлек сандық ұсыныс. Функциялар ауқымы модельге және елге байланысты өзгеруі мүмкін. Miele қолданбасындағы Miele сандық өнімдері мен қызметтеріне арналған шарттар мен құпиялық саясатын қабылдау қажет. Miele кез келген уақытта сандық ұсынысты өзгерту немесе тоқтату құқығын өзіне қалдырады.

### Miele қолданбасы


Miele қолданбасын Apple App Store® немесе Google Play Store™ сервистерінен тегін жүктеп алуға болады.



# Пайдалануға беру

## Негізгі параметрлер

Бірінші іске қосу алдында келесі параметрлерді жасау керек. Бұл параметрлерді кейінірек қайта өзгертуге болады ("Параметрлер" бөлімін қараңыз).

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.


Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады.

Қауіпсіздік мақсатында комби бұмен пісіргішті ол тек толық орнатылған жағдайда ғана пайдалануға болады.

Комби бұмен пісіргіш электр желісіне қосылған кезде автоматты түрде қосылады.

## Тілді орнату

- Қажетті тілді таңдаңыз.

Егер сіз тілді қате таңдасаңыз, "Параметрлер -  Тіл" бөлімінде сипатталғандай әрекетті орындаңыз.

## Орынды орнату

- Қажетті орынды таңдаңыз.

## Miele@home реттеу

Дисплейде Установить Miele@home? пайда болады.

- Miele@home қолданбасын қазір орнату үшін дальше таңдаңыз.
- Оны кейінірек орнату үшін пропустить таңдаңыз. Кейінірек орнату туралы ақпаратты "Установки – Miele@home" бөлімінен қараңыз.

- Miele@home қолданбасын қазір орнату үшін қажетті қосылым әдісін таңдаңыз.

Содан соң, дисплейге және Miele қолданбасына өтесіз.

## Күнді орнату

- Күнді, содан кейін айды және ең соңында жылды орнатыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

## Уақытты орнату

- Тәулік уақытын сағаттар мен минуттармен орнатыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

## Судың кермектік деңгейін орнату

Аймағыңыздағы судың кермектігін білу үшін жергілікті су жеткізушіге хабарласыңыз.

Қосымша ақпаратты "Параметрлер - Судың кермектігі" тарауынан табуға болады.

- Құрылғыдағы жергілікті судың кермектігін таңдаңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.


## Пайдалануға беру процесін аяқтау

- Дисплейдегі қосымша нұсқауларды орындаңыз.

Пешті енді пайдалана беруге болады.

## Жиһаздың алдыңғы бөлігін қосу

Комби бұмен пісіргіш жиһаздың алдыңғы бөлігінің артына (мысалы, есіктің) салынған болса, жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтау функциясын қосу керек.


- Установки  | Распознавание меб. фронта | Вкл..

## Комби бұмен пісіргішті алғаш рет тазалау

- Комби бұмен пісіргіш пен керек-жарақтардан техникалық зауыттық тақтайша мен ашық басқару панеліндегі шағын тақтайшадан басқа барлық қорғаныш пленканы және жапсырмаларды алып тастаңыз.



Комби бұмен пісіргіш зауытта функционалдық сынақтан өтеді, яғни тасымалдау кезінде құбырлардағы қалдық су пеш бөліміне қайта ағып кетуі мүмкін.

## Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді тазалаңыз

 Басқару панелінен жарақат алу қаупі бар.

Басқару панелі ашылған немесе жабылған кезде оған кептеліп қалуыңыз мүмкін.

Басқару панелі ашылғанда және жабылғанда есіктің жоғарғы жиегін ұстамаңыз.

- Комби бұмен пісіргішін қосу және өшіру үшін  Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементін қолданыңыз.
- Басқару панелін ашу үшін  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді алып тастаңыз. Мұны істеу үшін конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді сәл көтеріңіз.
- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді қолмен немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

## Керек-жарақтарды/пешті тазалау

- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Бу мен пісіруге арналған контейнерлерді қолмен немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

Әмбебап таба мен тордың беттері PerfectClean көмегімен өңделеді және оларды **тек** қолмен жуу керек. "Тазалау және күтім көрсету" бөліміндегі "PerfectClean" қараңыз.

- Әмбебап таба мен торды таза сіңіргіш жөке шүберекпен және ыстық су мен жуғыш сұйықтық ерітіндісімен тазалаңыз.

Комби бұмен пісіргіштің іші зауытта күтім құралымен өңделеді.

- Мұны жою үшін пеш бөлігін таза сіңіргіш жөке шүберекпен және жуғыш сұйықтық пен ыстық судың жұмсақ ерітіндісімен тазалаңыз.

## Пайдалануға беру


### Судың қайнау температурасын дұрыс орнату

Тамақты бірінші рет пісірер алдында комби бұмен пісіргішті судың қайнау температурасына орнату керек, ол комби бұмен пісіргіштің орнату биіктігіне байланысты өзгереді. Бұл процесс, сонымен қатар, суды тасымалдайтын құрылғының құрамдас бөліктерін жуады.

Бұл процедура құрылғыңыздың тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін орындалуы **керек**.

Тазартылған немесе газдалған су немесе басқа сұйықтықтар комби бұмен пісіргішті зақымдауы мүмкін.


**Тек салқын, тұщы ауыз суды пайдаланыңыз (20 °C төмен).**


- Конденсат контейнерін алып тастап, оны жоғарғы белгіге дейін толтырыңыз.
- Құрылғыға конденсат контейнерін орнатыңыз.
- Содан кейін комби бұмен пісіргішін Приготовление на пару  жұмыс режимін (100 °C) пайдаланып 15 минутқа қосыңыз. "Операция" бөлімінде сипатталғандай жалғастырыңыз.

### Үйден көшсеңіз, кейін судың қайнау температурасын дұрыс орнату

Үйден көшсеңіз, комби бұмен пісіргіштегі судың қайнау температурасы ескіден 300 м немесе одан көп өзгеше болса, жаңа орнату биіктігіне қайта орнату қажет болады. Ол үшін құрылғыны қақтан тазалаңыз ("Тазалау және күтім" – "Күтім").

### Комби бұмен пісіргішін алдын ала қыздыру

- Мүмкін болса, пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Қыздыру сақинасынан майды кетіру үшін комби бұмен пісіргішті 200 °C дейін Конвекция плюс  жұмыс режимінде 30 минут бойы алдын ала қыздырыңыз. "Операция" бөлімінде сипатталғандай жалғастырыңыз.

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.





Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздырғыш элементтерінде, пеш бөлімінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе әйнек есікте күйіп қалуыңыз мүмкін.

Пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ыстық пеш бөлімінде және ыстық есікті жапқанда ас үй қолғаптарын киіңіз.

Қыздырғыш элемент бірінші рет қыздырылған кезде аздап иіс шығарады. Иіс пен кез келген булар біраз уақыттан кейін сейіліп, қосылымның немесе құрылғының ақаулығын көрсетпейді.


Жұмыс кезінде асүйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.

## Параметрлерді шолу

| Мәзір опциясы  | Қолжетімді параметрлер   |
|--|--|
| Язык  | ...   deutsch   english   ...<br>Местоположение  |
| Текущее время  | Индикация<br>Вкл.   Выкл.*   Ночное отключение<br>Отображение<br>Аналоговое*   Цифровое<br>Формат времени<br>24 ч*   12 ч (am/pm)<br>Установить  |
| Дата   |  |
| Освещение  | Вкл.<br>«Вкл.» на 15 секунд*<br>Выкл.  |
| Стартовый экран  | Главное меню*<br>Режимы работы<br>Автоматическ. программы<br>Специальные программы<br>Персональные программы<br>MyMiele  |
| Дисплей  | Яркость<br><br>Фон<br>Светлый   Тёмный*<br>QuickTouch<br>Вкл.   Выкл.*  |
| Громкость звука  | Звуковые сигналы<br><br>Звук нажатия кнопок<br><br>Приветственная мелодия<br>Вкл.*   Выкл. |
| Единицы измерения  | Вес<br>г*   фунт   фунт./унц.<br>Температура<br>°C*   °F   |

\* Зауыттық әдепкі параметр

## Установки

| Мәзір опциясы             | Қолжетімді параметрлер  |
|---------------------------|---|
| Поддержание тепла         | Вкл.<br>Выкл.*  |
| Функция отвода пара       | Вкл.*<br>Выкл.  |
| Рекомендуем. температуры  |   |
| Booster                   | Вкл.*<br>Выкл.  |
| Автомат. промывание       | Вкл.*<br>Выкл.  |
| Жёсткость воды            | 1 °dH...   21 °dH*   ...   70 °dH   |
| Датчик приближения        | Вкл. освещ. при приближ.<br>Во время приготовления*   В дневн. время вкл./приб.<br>вкл.   Выкл.<br>Вкл. дисплей при приближ.<br>Вкл.   Выкл.*<br>Выкл. звук при приближ.<br>Вкл.*   Выкл. |
| Безопасность              | Блокировка включения <br>Вкл.   Выкл.*<br>Блокировка кнопок<br>Вкл.   Выкл.*                             |
| Распознавание меб. фронта | Вкл.<br>Выкл.*  |
| Miele@home                | Активировать<br>Деактивировать<br>Статус соединения<br>Настроить заново<br>в исх. состоян.<br>Установить  |
| Дистанционное управление  | Вкл.*<br>Выкл.  |
| SuperVision               | Индикация SuperVision<br>Вкл.   Выкл.*<br>В режиме ожидания<br>Вкл.   Только при ошибках*<br>Список приборов<br>Показать прибор   Звуковые сигналы  |

\* Зауыттық әдепкі параметр

| Мәзір опциясы             | Қолжетімді параметрлер   |
|---------------------------|--|
| RemoteUpdate              | Вкл.*<br>Выкл.   |
| Версия ПО                 |  |
| Правовая информация       | Лицензии Open Source   |
| Демо-режим                | Демо-режим<br>Вкл.   Выкл.*  |
| Заводские настройки       | Установки прибора<br>Персональные программы<br>MyMiele<br>Рекомендуем. температуры |
| Часы эксплуатации (всего) |  |

\* Зауыттық әдепкі параметр

## "Установки" мәзірін ашу

⚙️ Установки | мәзірінде зауыттық әдепкі параметрлерді талаптарыңызға сай бейімдеу арқылы өзіңіздің комби бүмен пісіргішіңізді өзіңізге бейімдей аласыз.

Сіз қазір негізгі мәзірдесіз.

- ⚙️ Установки таңдаңыз.
- Қажетті параметрді таңдаңыз.

Параметрлерді тексеруге немесе өзгертуге болады.

Пісіру барысында параметрлерді өзгертуге болмайды.

## Язык 🚩

Сіз тіліңізді және орналасқан жеріңізді орната аласыз.

Таңдауыңызды таңдап, растағаннан кейін дисплейде сіз таңдаған тіл пайда болады.

**Кеңес:** Егер сіз қате тілді қате таңдаған болсаңыз, негізгі мәзірдегі ⚙️ таңдаңыз. Ішкі 🚩 Язык 🚩 мәзірге оралу үшін белгісін орындаңыз.

## Текущее время

### Индикация

Аралас бу пеші өшірілген кезде ағымдағы уақытты көрсету әдісін таңдаңыз:

- Вкл.  
Уақыт дисплейде әрдайым көрсетіледі. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады. Егер сіз де осы Дисплей | QuickTouch | Вкл. параметрді таңдасаңыз, барлық сенсорлық басқару элементтері саусақпен түрткенге бірден жауап береді, ал қозғалыс датчигі дисплейге жақындаған кезде автоматты түрде танылады. Егер, сондай-ақ, сіз осы Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрді таңдасаңыз, оны қолданар алдында аралас бу пешін қосу керек.
- Выкл.  
Қуатты үнемдеу үшін дисплей жанбайды. Аралас бу пешін қолданар алдында оны қосу керек.
- Ночное отключение  
Дисплейде уақыт тек таңғы 5:00-ден кешкі 23:00-ге дейін көрсетіледі. Қалған уақытта дисплей күңгірт болып тұрады. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.

## Отображение

Ағымдағы уақыт Аналоговое (сағат беті бар) немесе Цифровое (сағ:мин) форматта көрсетіледі.

Сандық дисплейде күн де көрсетіледі.

## Формат времени

Ағымдағы уақыт 24 немесе 12 сағаттық форматта көрсетіледі (24 ч немесе 12 ч (am/pm)).

## Установить

Сағаттар мен минуттарды орнатыңыз.

**Кеңес:** Пісіру бағдарламасы орындалмаса, оны өзгерту үшін тақырыптағы уақытты түртіңіз.

Электр қуаты өшіп қалған жағдайда, электр қуатын беру қалпына келтірілгеннен кейін ағымдағы уақыт қайта көрсетіледі. Ағымдағы уақыт шамамен 150 сағатқа созылады.

Егер комби бұмен пісіргіш Wi-Fi желісіне қосылған болса және Miele қолданбасында тіркелген болса, уақыт Miele қолданбасындағы орналасу параметрлері негізінде синхрондалады.

## Дата

Күнді орнату.

Комби бұмен пісіргіш өшірілсе, күн дисплейде Текущее время | Отображение | Цифровое параметрі таңдалған болса ғана көрсетіледі.

## Освещение

- Вкл. пештің ішкі жарықтандыруы бүкіл пісіру кезеңінде қосулы болады.
- «Вкл.» на 15 секунд Пештің ішкі жарықтандыруы пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін 15 секундтан кейін өшеді. ☼ Пештің ішкі жарықтандыруын 15 секундқа қайта қосу үшін сенсорлық басқару элементін басыңыз.
- Выкл. Пештің ішкі жарықтандыруы өшірілген. Пештің ішкі жарықтандыруын 15 секундқа қосу үшін ☼ сенсорлық басқару элементін басыңыз.

## Стартовый экран

Комби бұмен пісіргіштің зауытта орнатылған негізгі мәзірі бар, оны қосқан кезде пайда болады. Бұл әдепкі параметрді, мысалы, жұмыс режимдері немесе MyMiele параметрлері бірден бастау экранында көрсетілетін етіп өзгертуге болады ("MyMiele" бөлімін қараңыз). Бұл жаңа бастау экраны комби бұмен пісіргіш келесі рет қосылғанда пайда болады.

Негізгі мәзірге өту үшін ↵ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз немесе тақырыптағы жолды орындаңыз.

# Установки

## Дисплей

### Яркость

Дисплей жарықтығы жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- ■■■■■■■■  
Максималды жарықтық

- ■■■■■■■■  
Минималды жарықтық

### Фон

Дисплей үшін ашық немесе қою түс палитрасын таңдаңыз.

- Светлый  
Дисплейде күңгірт таңбалары бар ашық фон бар.

- Тёмный  
Дисплейде ақ таңбалары бар күңгірт фон бар.

### QuickTouch

Аралас бу пеші өшірілген кезде сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс датчигінің жауап беру әдісін таңдаңыз:

- Вкл.  
Сондай-ақ Текущее время | Индикация | Вкл. немесе Ночное отключение параметрін таңдаған болсаңыз, сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс датчигі аралас бу пеші өшірілген кезде де жауап береді. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.

- Выкл.  
Текущее время | Индикация параметріне қарамастан, сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс датчигі аралас бу пеші қосылған кезде, сондай-ақ оны өшіргеннен кейін белгілі бір уақыт ішінде ғана жауап береді.

## Громкость звука

### Звуковые сигналы

Егер дыбыстық сигналдар қосылса, орнатылған температураға жеткенде және белгіленген уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі.

Дауыстық байланысты пайдаланып есікті қашықтықтан ашуды қаласаңыз, оны ашып жатқанда есіктің айналасында ешкімнің жоқтығына көз жеткізіңіз.

Дыбыстық сигналдардың көлемі жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- ■■■■■■■■  
Максималды дауысы

- ■■■■■■■■  
Дыбыстық сигналдар өшірілген

### Звук нажатия кнопок

Сенсорлық басқару элементін түрткен сайын шығатын дыбыс деңгейі жеті сегменті бар жолақпен көрсетіледі.

- ■■■■■■■■  
Максималды дауысы

- ■■■■■■■■  
Тон өшірулі

### Приветственная мелодия

🔊 Қосу/өшіру сенсорлық басқару элементін түрткен кезде шығатын әуенді қосуға немесе өшіруге болады.

## Единицы измерения

### Вес

Автоматты бағдарламалар үшін тағамның салмағын граммен (г), фунтпен/унциямен (фунт), немесе фунтпен (фунт./унц.) орнатуға болады.

### Температура

Температураны Цельсий (°C) немесе Фаренгейт (°F) градустарында орнатуға болады.

## Жылы күйде сақтау

Поддержание тепла функциясын пайдаланып, бұмен пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін тағамды жылы ұстауға болады. Тамақ алдын ала орнатылған температурада ең көбі 15 минут бойы жылы ұсталады. Есікті ашу арқылы жылы күйде ұстау процесін тоқтатуға болады.

Нәзік тамақтарды, әсіресе балықты жылы ұстаған кезде пісіріле беретінін ескеріңіз.

- Вкл.  
Поддержание тепла функциясы қосұлы. Шамамен 80°C немесе одан жоғары температурада пісірген кезде бұл функция шамамен 5 минуттан кейін қосылады. Тамақ 70 °C температурада жылы күйде сақталады.
- Выкл.  
Функция Поддержание тепла өшірілген.

## Буды азайту

Функция отвода пара функциясы есік ашылғанда артық будың шығуын болдырмайды.

- Вкл.  
Бу шығару функциясы 80 °C (бұмен пісіру) немесе 80–100 °C және 100 % ылғалдылық (аралас пісіру режимі) жоғары температураны пайдаланатын пісіру бағдарламасының соңында автоматты түрде іске қосылады. Дисплейде Функция отвода пара пайда болады.
- Выкл.  
Бу шығару функциясы өшірілген болса, Поддержание тепла функциясы да автоматты түрде өшіріледі. Бу шығару өшірілгенде, есікті ашқанда көп бу шығады.

## Рекомендуем. температуры

Әртүрлі температурада жиі пісіретін болсаңыз, ұсынылған температураны өзгерту орынды болуы мүмкін.

Осы мәзір опциясын таңдағаннан кейін дисплейде жұмыс режимдерінің тізімі пайда болады.

- Сәйкес жұмыс режимін таңдаңыз.  
Ұсынылған температуралар қолжетімді температура диапазонымен бірге көрсетіледі.
- Ұсынылатын температураларды өзгертіңіз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

### Booster

Booster функциясы пеш бөлімін жылдам алдын ала қыздыру үшін қолданылады.

- Вкл.

Booster функциясы пісіру бағдарламасының қыздыру кезеңінде автоматты түрде қосылады. Жоғарғы қыздыру элементі/гриль, сақиналы қыздырғыш элемент және ыстық ауа желдеткіші бір уақытта пеш бөлімін қалаған температураға дейін қыздырады.

- Выкл.

Booster функциясы пісіру бағдарламасының қыздыру кезеңінде өшіріледі. Функцияға байланысты қыздыру элементтері ғана пеш бөлімін алдын ала қыздырады.

Сондай-ақ, ашылмалы мәзірді тағам әзірлеу бағдарламасы үшін Booster функциясын қосу немесе өшіру үшін пайдалануға болады.

### Автоматты шаю

Бүмен пісіру процесі аяқталғаннан кейін дисплейде Прибор промывается комби бүмен пісіргіш өшірілгеннен кейін көрсетіледі.

Бұл процесс жүйеден қалған тамақ қалдықтарын жояды.

Автоматты шаю процесін қосуға немесе өшіруге болады.

## Жёсткость воды

Комби бұмен пісіргіш дұрыс жұмыс істеуі үшін және қақтан тазалаудың дұрыс аралықта жүргізілуін қамтамасыз ету үшін жергілікті су кермектігінің деңгейіне реттелуі керек. Су неғұрлым қатты болса, соғұрлым комби бұмен пісіргішті қақтан тазалау қажет. Аймағыңыздағы судың кермектігін білу үшін жергілікті су жеткізушіге хабарласыңыз.

Торапта су жұмсартқышты пайдалансаңыз, комби бұмен пісіргіштегі параметрлерді су жұмсартқыштағы параметрлерге сәйкестендіріңіз.

Суды толық минералсыздандыру үшін жергілікті жүйені (мысалы, кері осмос жүйесі) пайдалансаңыз, жүйе тазартылған судың өткізгіштігі кемінде 100 мкС/см болатындай етіп реттелуі керек. Су сапасының көптеген көрсеткіштері үшін суды толығымен минералсыздандырудың орнына судың кермектігін кемінде 3 °dH мәніне орнату арқылы қол жеткізуге болады. Өткізгіштік бу генераторындағы толтыру деңгейін анықтау үшін қажет. Комби бұмен пісіргіштің параметрлерін толық минералсыздандыру жүйесінде орнатылған мәндермен сәйкестендіріңіз.

Бөтелкедегі суды пайдалансаңыз, ол қолданыстағы ұлттық ауыз су сапасы стандарттарына сәйкес келуі керек. Минералды суды немесе газдалған суды қолданбаңыз. Құрамындағы кальцийге байланысты комби бұмен пісіргішіндегі параметрді реттеңіз. Кальций мөлшері бөтелке жапсырмасында мг/л Ca<sup>2+</sup> немесе ppm (мг/л CaCO<sub>3</sub>) түрінде көрсетілген.

| Судың кермектігі |      |         | Кальций мөлшері мг/л Ca <sup>2+</sup> | Кальций карбонатының мөлшері ppm (мг/л CaCO <sub>3</sub> ) | Комби бұмен пісіргішті орнату |
|------------------|------|---------|---------------------------------------|--|-------------------------------|
| °dH              | fH   | ммоль/л |                                       |  |                               |
| 1                | 1,8  | 0,18    | 7                                     | 18   | 1                             |
| 2                | 3,6  | 0,36    | 14                                    | 36   | 2                             |
| 3                | 5,4  | 0,54    | 21                                    | 54   | 3                             |
| 4                | 7,1  | 0,72    | 29                                    | 71   | 4                             |
| 5                | 8,9  | 0,90    | 36                                    | 89   | 5                             |
| 6                | 10,7 | 1,07    | 43                                    | 107  | 6                             |
| 7                | 12,5 | 1,25    | 50                                    | 125  | 7                             |
| 8                | 14,3 | 1,43    | 57                                    | 143  | 8                             |
| 9                | 16,0 | 1,61    | 64                                    | 161  | 9                             |
| 10               | 17,9 | 1,79    | 71                                    | 179  | 10                            |
| 11               | 19,6 | 1,97    | 79                                    | 196  | 11                            |
| 12               | 21,4 | 2,15    | 86                                    | 214  | 12                            |
| 13               | 23,2 | 2,33    | 93                                    | 232  | 13                            |
| 14               | 25,0 | 2,51    | 100                                   | 250  | 14                            |

## Установки

| Судың кермектігі |         |             | Кальций<br>мөлшері<br>мг/л Ca <sup>2+</sup> | Кальций<br>карбонатының<br>мөлшері<br>ppm (мг/л CaCO <sub>3</sub> ) | Комби бұмен<br>пісіргішті орнату |
|------------------|---------|-------------|---|---|----------------------------------|
| °dH              | fH      | ммоль/л     |   |   |                                  |
| 15               | 26,8    | 2,69        | 107   | 268   | 15                               |
| 16               | 28,6    | 2,86        | 114   | 286   | 16                               |
| 17               | 30,4    | 3,04        | 121   | 304   | 17                               |
| 18               | 32,1    | 3,22        | 129   | 321   | 18                               |
| 19               | 33,9    | 3,40        | 136   | 339   | 19                               |
| 20               | 35,7    | 3,58        | 143   | 357   | 20                               |
| 21               | 37,5    | 3,76        | 150   | 375   | 21                               |
| 22               | 39,3    | 3,94        | 157   | 393   | 22                               |
| 23               | 41,1    | 4,12        | 164   | 411   | 23                               |
| 24               | 42,9    | 4,30        | 171   | 429   | 24                               |
| 25               | 44,6    | 4,47        | 179   | 446   | 25                               |
| 26               | 46,4    | 4,65        | 186   | 464   | 26                               |
| 27               | 48,2    | 4,83        | 193   | 482   | 27                               |
| 28               | 50,0    | 5,01        | 200   | 500   | 28                               |
| 29               | 51,8    | 5,19        | 207   | 518   | 29                               |
| 30               | 53,6    | 5,37        | 214   | 536   | 30                               |
| 31               | 55,4    | 5,55        | 221   | 554   | 31                               |
| 32               | 57,1    | 5,73        | 228   | 571   | 32                               |
| 33               | 58,9    | 5,91        | 236   | 589   | 33                               |
| 34               | 60,7    | 6,09        | 243   | 607   | 34                               |
| 35               | 62,5    | 6,27        | 250   | 625   | 35                               |
| 36               | 64,3    | 6,44        | 257   | 643   | 36                               |
| 37–45            | 66–80   | 6,62–8,06   | 264–321                                     | 661–804   | 37–45                            |
| 46–60            | 82–107  | 8,23–10,74  | 328–428                                     | 821–1071  | 46–60                            |
| 61–70            | 109–125 | 10,92–12,53 | 436–500                                     | 1089–1250   | 61–70                            |

## Датчик приближения

Қозғалыс датчигі сенсорлық дисплейге қолыңызбен немесе денеңізбен жақындағаныңызды анықтайды.

Комби бумен пісіргіш өшірілген кезде де қозғалыс датчигінің жауап беруін қаласаңыз, Дисплей | QuickTouch | Вкл. параметрін таңдаңыз.

## Вкл. освещ. при приближ.

- Во время приготовления  
Пісіру бағдарламасы кезінде сенсорлық дисплейге жақындаған кезде пештің ішкі жарықтандыруы қосылады. Пештің ішкі жарықтандыруы 15 секундтан кейін автоматты түрде қайта өшеді.
- В дневн. время вкл./приб. вкл.  
Сенсорлық дисплейге жақындаған кезде пештің ішкі жарықтандыруы қосылады. Пештің ішкі жарықтандыруы 15 секундтан кейін автоматты түрде қайта өшеді.
- Выкл.  
Сенсорлық дисплейге жақындағанда қозғалыс датчигі жауап бермейді. ☹ Пештің ішкі жарықтандыруын 15 секундқа қосу үшін сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

## Вкл. дисплей при приближ.

- Вкл.  
Уақыт көрсетілсе, комби бумен пісіргіш қосылады және сенсорлық дисплейге жақындаған кезде негізгі мәзір пайда болады.
- Выкл.  
Сенсорлық дисплейге жақындағанда қозғалыс датчигі жауап бермейді. Комби бумен пісіргішін қосу және өшіру үшін ⏻ Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементін қолданыңыз.

## Выкл. звук при приближ.

- Вкл.  
Сенсорлық дисплейге жақындаған кезде дыбыстық сигнал өшіріледі.
- Выкл.  
Сенсорлық дисплейге жақындағанда қозғалыс датчигі жауап бермейді. Дыбыстық сигналды қолмен өшіріңіз.

## Безопасность


### Блокировка включения

Жүйелік құлып комби бұмен пісіргіштің қателікпен қосылуын болдырмайды.

Жүйелік құлып белсенді болған кезде дабылды және кері есеп таймерін орнатуға, сондай-ақ MobileStart функциясын пайдалануға болады.

Жүйелік құлып электр қуаты үзілгеннен кейін де қосулы күйінде қалады.

- Вкл.


Жүйелік құлып іске қосылды. Комби бұмен пісіргішін пайдаланғыңыз келсе, оны қосып,  белгіні кемінде 6 секундқа түртіңіз.

- Выкл.

Жүйелік құлып өшірілген. Комби бұмен пісіргішті әдеттегідей пайдалануға болады.

### Блокировка кнопок

Сенсорлық құлып пісіру бағдарламасын кездейсоқ өшіруден немесе параметрлерді өзгертуден сақтайды.

Сенсорлық басқару элементін  қосу/өшіруден басқа, белсендірілген сенсорлық құлып бағдарлама іске қосылғаннан кейін бірнеше секунд ішінде дисплейдегі сенсорлық басқару элементтері мен өрістердің жұмыс істеуіне жол бермейді.

- Вкл.

Сенсорлық құлып белсендірілген. Сенсор құлпын қысқа уақытқа өшіру үшін *OK* кемінде 6 секунд түртіңіз.

- Выкл.

Сенсорлық құлып өшірілген. Барлық сенсорлық басқару элементтері әдеттегідей түрту әрекетіне жауап береді.

## Распознавание меб. фронта

- Вкл.

Жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтау функциясы іске қосылды. Қозғалыс датчигінің арқасында комби бұмен пісіргіш жиһаз есігінің жабық екенін автоматты түрде анықтайды.

Жиһаз есігі жабық болса, комби бұмен пісіргіш белгілі бір уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.

- Выкл.

Жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтау функциясы өшірілді. Комби бұмен пісіргіш жиһаз есігінің жабық екенін анықтамайды.

Комби бұмен пісіргіш жиһаздың декоративті алдыңғы бөлігінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, жиһаздың жабық алдыңғы бөлігінің артында жылу мен ылғалдың жиналуынан комби бұмен пісіргіш, корпус және еден зақымдалуы мүмкін.

Комби бұмен пісіргішін пайдаланған кезде жиһаз есігін әрқашан ашық қалдырыңыз.

Комби бұмен пісіргіш толығымен салқындағанша жиһаздың есігін ашық қалдырыңыз.

## Miele@home

Комби бұмен пісіргіш - SuperVision функциясы бар Miele@home жүйесімен үйлесімді тұрмыстық техника.

Комби бұмен пісіргіш зауытта WiFi коммуникациялық модульмен жабдықталған және сымсыз байланыс үшін жарамды.

Комби бұмен пісіргішін WiFi желісіне жалғаудың бірнеше жолы бар. Комби бұмен пісіргішті Miele қолданбасы немесе WPS арқылы WiFi желісіне жалғау ұсынылады.

- Активировать  
Бұл параметр Miele@home өшірілгенде ғана көрінеді. WiFi функциясы қайта белсендіріледі.
- Деактивировать  
Бұл параметр Miele@home іске қосылғанда ғана көрінеді. Miele@home реттеулі қалады; WiFi функциясы өшірулі.
- Статус соединения  
Бұл параметр Miele@home іске қосылғанда ғана көрінеді. Дисплей WiFi қабылдау сапасы, желі атауы және IP мекенжайы сияқты ақпаратты көрсетеді.
- Настроить заново  
Бұл параметр Wi-Fi желісі бұрыннан конфигурацияланған болса ғана көрінеді. Желі параметрлерін қалпына келтіріп, жаңа желі қосылымын дереу орнатыңыз.
- В исх. состоян.  
Бұл параметр Wi-Fi желісі бұрыннан конфигурацияланған болса ғана көрінеді. WiFi функциясы өшіріледі және WiFi желі қосылымы зауыттық әдепкі мәндерге қайтарылады. Miele@home қызметін пайдалана алу үшін жаңа WiFi желі қосылымын орнату керек.  
Желі параметрлері комби бұмен пісіргіш жойылған немесе сатылған сайын немесе пайдаланылған комби бұмен пісіргіш қайта іске қосылғанда қалпына келтірілуі керек. Бұл барлық жеке деректердің жойылғандығына және оның алдыңғы иесі енді комби бұмен

пісіргішті пайдалана алмайтындығына кепілдік беретін жалғыз тәсіл.

- Установить  
Бұл параметр әлі WiFi қосылымы орнатылмаған болса ғана көрінеді. Miele@home қызметін пайдалана алу үшін жаңа WiFi желі қосылымын орнату керек.

### Сканерлеу және қосылу

Miele@home параметрлері орнатылмай жатып, бастапқы іске қосу жұмыстары орындалды.

#### ■ QR кодын сканерлеңіз.

Miele қолданбасын орнатып қойсаңыз және пайдаланушы аккаунтыңыз болса, сізге бірден желіні реттеу қадамдары ашылады.

Miele қолданбасын әлі орнатпаған болсаңыз, Apple App Store® немесе Google Play Store™ ашылады.

#### ■ Miele қолданбасын орнатыңыз да, пайдаланушы аккаунтын реттеңіз.

#### ■ QR кодын қайта сканерлеңіз.

Miele қолданбасы параметрлерді қалай реттеу керек екенін айтып отырады.




### Дистанционное управление

Егер сіз мобильді құрылғыңызға Miele қолданбасын орнатқан болсаңыз, Miele@home жүйесіне қол жеткізсеңіз және қашықтан басқару функциясын іске қоссаңыз (Вкл.), MobileStart функциясын пайдалануға және, мысалы, комби бұмен пісіргіштегі ағымдағы пісіру процестері туралы ақпаратты алуға немесе ағымдағы процесті аяқтауға болады.

Комби бұмен пісіргішке желілік күту режимінде ең жоғары 2 Вт қажет.

### MobileStart белсендіру

#### ■ MobileStart іске қосу үшін сенсорды басқару элементін таңдаңыз.

 сенсорлық басқару элементі жанады. Miele қолданбасы арқылы комби бұмен пісіргішін қашықтан басқаруға болады.


Комби бұмен пісіргішті тікелей басқару қолданбадағы қашықтан басқару функциясы арқылы басқаруға қарағанда басымдыққа ие.  Сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда MobileStart пайдалана аласыз.

## SuperVision

Комби бумен пісіргіш - Miele@home жүйесіндегі басқа тұрмыстық техникаларды бақылауға арналған SuperVision функционалдығы бар Miele@home-үйлесімді тұрмыстық техника.

SuperVision Функциясын Miele@home жүйесі орнатылмайынша қосу мүмкін емес.

### Индикация SuperVision

- Вкл.  
Функция SuperVision қосұлы.  
 белгісі дисплейдің жоғарғы оң жақ бөлігінде пайда болады.
- Выкл.  
Функция SuperVision өшірілген.

### В режиме ожидания

SuperVision функциясы пеш күту режимінде болғанда да қолжетімді. Дегенмен, ағымдағы уақыт дисплейі қосұлы болуы керек (Установки | Текущее время | Индикация | Вкл.).

- Вкл.  
Miele@home жүйесіне тіркелген белсенді тұрмыстық техника әрқашан көрсетіледі.
- Только при ошибках  
Тек белсенді тұрмыстық техникалардағы ақаулар көрсетіледі.

## Список приборов

Miele@home жүйесіне кірген барлық тұрмыстық техника көрсетілген. Құрылғыны таңдағаннан кейін қосымша параметрлерге қол жеткізуге болады:

- Показать прибор
  - Бұл құрылғы үшін Вкл. функциясы SuperVision қосұлы.
  - Бұл құрылғының Выкл. SuperVision функциясы өшірілген. Құрылғы әлі де Miele@home жүйесіне қосылған. Құрылғыға арналған SuperVision функция өшірілген болса да, ақаулар көрсетіледі.
- Звуковые сигналы  
Бұл құрылғы үшін дыбыстық сигналдардың қосұлы (Вкл.) немесе өшірілгенін (Выкл.) таңдауға болады.

## RemoteUpdate

RemoteUpdate мәзір опциясы тек Miele@home пайдалану талаптары орындалған жағдайда ғана көрсетіледі және оны таңдауға болады ("Алғашқы пайдалану алдында — Miele@home" бөлімін қараңыз).

RemoteUpdate функциясы Комби бұмен пісіргіштің бағдарламалық құралын жаңартуға пайдаланылады. Егер сіздің комби бұмен пісіргішке жаңарту қолжетімді болса, ол оны автоматты түрде жүктеп алады. Жаңартулар автоматты түрде орнатылмайды. Оларды қолмен іске қосу қажет.

Егер жаңарту орнатылмаса, комби бұмен пісіргішті қалыпты жолмен пайдалана бере аласыз. Дегенмен, Miele компаниясы жаңартуларды орнатуды ұсынады.

### Қосу/өшіру

RemoteUpdate функциясы стандарт бойынша белсендіріледі. Қолжетімді жаңартулар автоматты түрде жүктеледі, бірақ орнатуды қолмен бастасаңыз ғана орнатылады.

Қандай да бір жаңартулар автоматты түрде жүктелгенін қаламасаңыз, RemoteUpdate функциясын өшіріңіз.

## RemoteUpdate функциясын іске қосу

Жаңарту контенті мен көлемі туралы ақпарат Miele қолданбасында берілген.

Егер бағдарламалық құрал жаңартуы қолжетімді болса, комби бұмен пісіргіштің дисплейінде хабар пайда болады.

Жаңартуды дереу орнатуға немесе кейінге қалдыруға болады. Комби бұмен пісіргіш қайта қосылған кезде сізге жаңарту туралы еске салынады. Егер жаңартуды орнату қажет болмаса, RemoteUpdate функциясын өшіріңіз.

Жаңарту бірнеше минут алуы мүмкін.

RemoteUpdate функциясы туралы келесі ақпаратты ескеріңіз:

- Жаңарту қолжетімді болған кезде ғана хабар аласыз.
- Жаңарту орнатылғаннан кейін, одан бас тартуға болмайды.
- Жаңарту барысында комби бұмен пісіргішті өшіруге болмайды. Әйтпесе жаңарту үзіледі және орнатылмайды.
- Бағдарламалық құралдың кейбір жаңарту процедураларын Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі ғана жасай алады.

## Версия ПО

Бағдарламалық жасақтама нұсқасы Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне арналған. Бұл ақпарат тұрмыстық мақсатта қажет емес.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

## Правовая информация

Біріктірілген ашық бастапқы компоненттердің шолуын төменнен табуға болады Лицензии Open Source.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

## Демо-режим

Бұл функция комби бұмен пісіргішті қызып кетпестен көрме залдарында көрсетуге мүмкіндік береді. Бұл параметр тұрмыстық мақсатта пайдалану үшін қажет емес.

## Демо-режим

Егер сіз демо режимін қоссаңыз, комби бұмен пісіргішті қосқан кезде Активирован демо-режим. Прибор не нагревается пайда болады.

- Вкл.  
Демо режимін қосу үшін *OK* түймесін кемінде 4 секунд түртіңіз.
- Выкл.  
Демо режимін өшіру үшін *OK* түймесін кемінде 4 секунд түртіңіз.  
Комби бұмен пісіргішті әдеттегідей пайдалануға болады.

## Заводские настройки

- Установки прибора  
Барлық өзгертілген параметрлер зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.
- Персональные программы  
Барлық пайдаланушы бағдарламалары жойылады.
- MyMiele  
Барлық MyMiele жазбалары жойылады.
- Рекомендуем. температуры  
Кез келген өзгертілген ұсынылған температуралар зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.







## Часы эксплуатации (всего)

Құрама бұмен пісіргіштің жалпы жұмыс уақытын сұрату үшін Часы эксплуатации (всего) таңдаңыз.

## Негізгі және қосалқы мәзірлер

| Мәзір                       | Ұсынылған мән | Ауқым      |
|-----------------------------|---------------|------------|
| Режимы работы               |               |            |
| Конвекция плюс              | 160 °C        | 30–230 °C  |
| Верхний / нижний жар        | 180 °C        | 30–230 °C  |
| Комби-режим                 |               |            |
| Комби-режим и Конвекция +   | 170 °C        | 30–230 °C  |
| Комби-режим и Верх./ниж. ж. | 180 °C        | 30–230 °C  |
| Комби-режим и Гриль         | Денгей 3      | Денгей 1–3 |
| Приготовление на пару       | 100 °C        | 40–100 °C  |
| Sous-vide                   | 65 °C         | 45–90 °C   |
| Интенсивное выпекание       | 180 °C        | 50–230 °C  |
| Нижний жар                  | 190 °C        | 100–200 °C |
| Верхний жар                 | 190 °C        | 100–230 °C |
| Гриль большой               | Денгей 3      | Денгей 1–3 |
| Гриль малый                 | Денгей 3      | Денгей 1–3 |
| Гриль с обдувом             | 200 °C        | 50–230 °C  |
| Пироги (спец. рецептура)    | 160 °C        | 30–230 °C  |
| Конвекция Eco               | 180 °C        | 30–230 °C  |
| Eco-пригот. на пару         | 100 °C        | 40–100 °C  |
| Автоматич. программы        |               |            |
| Специальные программы       |               |            |
| Разорев                     | 130 °C        | 120–140 °C |
| Размораживание              | 60 °C         | 50–60 °C   |

## Негізгі және қосалқы мәзірлер

| Мәзір   | Ұсынылған мән    | Ауқым            |
|---|------------------|------------------|
| Специальные программы    |                  |                  |
| Mix & Match<br>Пригот. с хруст. корочк.<br>Бережное приготовление<br>Разогрев с корочкой<br>Бережный разогрев   | —<br>—<br>—<br>— | —<br>—<br>—<br>— |
| Бланширование   | —                | —                |
| Консервирование   | 90 °C            | 80–100 °C        |
| Сушка   | 50 °C            | 30–70 °C         |
| Подъём дрожжевого теста   | —                | —                |
| Приготовление блюд меню   | —                | —                |
| Стерилизация посуды   | —                | —                |
| Подогрев посуды   | 50 °C            | 50–80 °C         |
| Поддержание тепла   | 65 °C            | 40–100 °C        |
| MyMiele   |                  |                  |
| Персональные программы   |                  |                  |
| Установки   |                  |                  |
| Чистка и уход    |                  |                  |
| Удаление накипи   |                  |                  |
| HydroClean  |                  |                  |
| Смачивание  |                  |                  |
| Сушка   |                  |                  |
| Промывание  |                  |                  |

## Қарапайым жұмыс

Түбіне арналған сүзгінің болмауына байланысты ақаулық.

Түбіне арналған сүзгі болмаса, тамақ қалдықтары канализацияға түсуі мүмкін. Суды сорып шығару мүмкін емес.

Әрбір пісіру бағдарламасының алдында сүзгінің пештің түбіне дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

- Комби бумен пісіргішті қосыңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

- Бумен жұмыс режимін немесе будың шығарылуын пайдаланып пісіргіңіз келсе, конденсат контейнерін толтырып, оны құрылғыға салыңыз.

Тазартылған немесе газдалған су немесе басқа сұйықтықтар комби бумен пісіргішті зақымдауы мүмкін.

**Тек салқын, тұщы ауыз суды пайдаланыңыз (20 °C төмен).**

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Режимы работы  таңдаңыз.
- Сәйкес жұмыс режимін таңдаңыз.

Жұмыс режимі және температура мен ылғалдың ұсынылған мәндері (бар болса) пайда болады.

- Қажет болса, ұсынылатын мәндерді өзгертіңіз.


Ұсынылатын мәндер бірнеше секунд ішінде автоматты түрде қабылданады. Температура мен ылғал деңгейін кейінірек температура немесе ылғал индикаторын таңдау арқылы өзгертуге болады.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Қажетті және нақты температура пайда болады және қыздыру фазасы басталады.

Сіз температураның көтерілуін көресіз. Берілген температураға бірінші жеткенде дыбыстық сигнал шығады.


- Пісіру процесінен кейін, завершить таңдаңыз.

 Ыстық будан жарақат алу қаупі бар.

Бумен пісіру барысында есік ашық тұрғанда көп мөлшерде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу күйкке әкелуі мүмкін.

Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

- Тамақты пештен шығарыңыз.

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бумен пісіргіш қызады. Сіз есіктің әйнегінде күйіп қалуыңыз мүмкін. Ыстық есікті жапқан кезде асүй қолғаптарын киіңіз.

## Комби бумен пісіргішті пісіру процесінен кейін тазалау

- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді алып тастаңыз және қажетінше босатыңыз.

- Комби бумен пісіргішті өшіріңіз.

Прибор промывается бумен пісіру процесінен кейін пайда болады.

- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Жүйеден қалған тамақ қалдықтарын кетіру үшін жуу процедурасын әр уақытта орындау керек.

Параметрлер мәзірінде Дисплей | QuickTouch | Выкл. таңдаған болсаңыз, есікті ашу үшін комби бүмен пісіргішті қосу керек.

- Толық комби бүмен пісіргішті "Тазалау және күтім" бөлімінде сипатталғандай тазалаңыз және құрғатыңыз.
- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

## Суды қайта толтыру

Бағдарлама барысында су қосу қажет болса, дыбыстық сигнал естіледі және дисплейде контейнерді тұщы сумен толтыруды сұрайтын хабарлама пайда болады.

- Конденсат контейнерін алып, оны сумен толтырыңыз.
- Құрылғыға конденсат контейнерін орнатыңыз.

Пісіру бағдарламасы қайта жалғасады.

## Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту

Функцияға байланысты, пісіру бағдарламасын орындау кезінде сол бағдарламаның мәндерін немесе параметрлерін өзгертуге болады.


Функцияға байланысты, мына параметрлерді өзгертуге болады:


- Температура
- Влажность

- Длительность
- Booster
- Предварительный нагрев
- Crisp function

## Температураны және ішкі температура өзгерту

Пісіру қалауларыңызға сәйкес ұсынылатын температураларды тұрақты түрде реттеу үшін, Установки | Рекомендуем. температуры өтіңіз.

 Ішкі температура асүйге арналған термометрді пайдалансаңыз ғана пайда болады ("Қуыру – асүйге арналған термометр" бөлімін қараңыз).

- Температура дисплейін түртңіз.
- Қажет болса, температура мен  ішкі температураны өзгертіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Пісіру бағдарламасы жаңа қажетті температуралармен қайта іске қосылады.

## Влажность өзгерту

- Ылғал индикаторын түртңіз.
- Ылғалдылық деңгейін өзгерту.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Бағдарлама жаңа ылғалдылық деңгейінде жұмысын жалғастырады.

## Пісіру ұзақтығын орнату

Егер тамақты пешке салу мен пісіруді бастау арасында ұзақ кідіріс болса, пісіру нәтижелері нашарлауы мүмкін. Балғын тағамдардың түсі өзгеріп, тіпті бұзылып кетуі мүмкін.

Пісіру кезінде күнжара қоспасы немесе қамыр кеуіп кетуі мүмкін, ал қопсытқыштар тиімділігін жоғалтады.

Пісіру бағдарламасын іске қоспас бұрын мүмкіндігінше қысқа уақытты таңдаңыз.

Сіз тағамды пешке салдыңыз, жұмыс режимін және температура сияқты қажетті параметрлерді таңдадыңыз.

Длительность, Готовность в немесе Запуск в енгізе отырып, пісіру процесін автоматты түрде өшіруге немесе қосып-өшіруге болады.

- Длительность

Қажетті тамақты пісіру уақытын енгізіңіз. Ұзақтығы аяқталғаннан кейін қыздыру автоматты түрде өшеді. Орнатуға болатын максималды пісіру уақыты сіз таңдаған жұмыс режиміне байланысты.

- Готовность в

Пісіру процесінің қашан аяқталатынын көрсетіңіз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде өшеді.

- Запуск в

Бұл функция мәзірде Длительность немесе Готовность в уақыт орнатқан жағдайда ғана пайда болады. Запуск в арқылы, пісіру барысының қашан басталатынын көрсетуіңіз керек.

Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде қосылады.

- ⌚ немесе Таймер таңдаңыз.
- Қажетті уақыттарды орнатыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Бумен пісіру кезінде, пісіру уақыты белгіленген қажетті температураға жеткенше басталмайды.

Бу шығару функциясы 80°C (бумен пісіру) немесе 80–100°C және 100% ылғалдылық (аралас пісіру режимі) жоғары температураны пайдаланатын пісіру бағдарламасының соңында іске қосылады.

- Есікті ашып, тағамды пештен шығармас бұрын дисплейде Функция отвода пара сөнгенше күтіңіз.

## Орнатылған пісіру уақытын өзгерту

- ⌚, пісіру уақытын немесе Таймер таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз және өзгертіңіз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Бұл параметрлер қуат істен шыққан жағдайда жойылады.

## Орнатылған пісіру уақытын жою

- ⌚, пісіру уақытын немесе Таймер таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- удалить таңдаңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Егер сіз Длительность жойсаңыз, Готовность в және Запуск в үшін орнатылған уақыт та жойылады.

Егер сіз Готовность в немесе Запуск в жойсаңыз, пісіру бағдарламасы орнатылған пісіру уақытын пайдалана бастайды.

## Пісіру бағдарламасынан бас тарту

Пісіру бағдарламасынан бас тартсаңыз, пешті жылыту және жарықтандыру өшіріледі. Барлық пісіру уақыты параметрлері жойылады.

### Орнатылған пісіру уақытынсыз пісіру бағдарламасын тоқтату

- завершить таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

### Пісіру уақыты орнатылған пісіру бағдарламасын тоқтату

- Отменить таңдаңыз.

Дисплейде Прервать процесс? пайда болады.


- да таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

## Пісіру барысын үзу


Есік ашылса, пісіру процесі тоқтатылады. Пешті қыздыру өшірілген.

Орнатылған пісіру уақыты бұмен пісіру үшін және тек бұмен пісіру бағдарламалары мен қолданбалары үшін сақталады.

 Ыстық бұдан жарақат алу қаупі бар.

Бұмен пісіру барысында есік ашық тұрғанда көп мөлшерде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу күйікке әкелуі мүмкін.

Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

 Ыстық беттерден және тамақтан жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздырғыш элементтерінде, пеш бөлімінде, бүйірлік бағыттауыштарда, керек-жарақтарда, тамақта немесе әйнек есікте күйіп қалуыңыз мүмкін.

Ыстық тағамды пешке салғанда немесе оны шығарғанда, сондай-ақ пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ыстық пеш бөлімінде және ыстық есікті жапқанда асүй қолғаптарын киіңіз.

Бұ мен пісіруге арналған контейнерлерді пешке қойғанда немесе алған кезде ыстық тамақтың сыртқа төгілмейтініне көз жеткізіңіз.

Есік жабылған кезде пісіру барысы жалғасады.

Комби бұмен пісіргіш қайтадан қызады және ол көтерілген сайын дисплейде пештің температурасы көрсетіледі.


Бұмен пісіру кезінде және тек бұды пайдаланатын бағдарламалар мен қолданбалар үшін қалған уақыттың кері санағы белгіленген температураға жеткенде ғана жалғасады.

# Жұмыс


100 % ылғалдылық пен 100 °C дейінгі температураны пайдаланатын бағдарламаларда: пісірудің соңғы минутында есік ашылса (55 секунд қалды) пісіру барысы мерзімінен бұрын аяқталады.

## Пеш бөлімін алдын ала қыздырыңыз

Booster функциясы кейбір функциялардағы пеш бөлімін жылдам алдын ала қыздыру үшін қолданылады.



Предварительный нагрев функциясын кез келген пеш функциясымен (Конвекция Eco  басқа) пайдалануға болады және оны әр пісіру бағдарламасы үшін бөлек қосу керек.

Пеш бөлімін тек бірнеше жағдайда алдын ала қыздыру керек.

- Келесі тағамдарды дайындаған кезде пешті алдын ала қыздырыңыз:
  - Қысқа пісіру уақытымен (шамамен 30 минут немесе одан аз) торттар мен тәтті нан, сондай-ақ нәзік астар (мысалы, ашыған қамыр) Верхний / нижний жар  функцияларында

## Booster

Booster Функциясы келесі функциялар үшін зауыттық әдепкі параметр ретінде қосылады (Установки | Booster | Вкл.):

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 

Температураны 100 °C жоғары орнатсаңыз және Booster функциясы қосылса, жылдам қыздыру фазасы пешті белгіленген температураға дейін қыздырады. Үстіңгі қыздыру 60

элементі/гриль және сақиналы қыздыру элементі желдеткішпен бірге қосылады.

Booster функциясын пайдаланған кезде нәзік заттар (мысалы, піспенан немесе бисквит) үстіңгі жағы тым тез қызарып кетеді. Бұл заттар үшін Booster функциясын өшіріңіз.

## Пісіру бағдарламасы үшін Booster қосу және өшіру

Booster | Вкл. параметрін таңдасаңыз, пісіру бағдарламасы үшін функцияны жеке өшіре аласыз.

Екінші жағынан, егер сіз Booster | Выкл. параметрін таңдаған болсаңыз, функцияны пісіру бағдарламасы үшін бөлек қосуға болады орнату.

Мысалы: функцияны және температура сияқты қажетті параметрлерді таңдадыңыз. Осы пісіру бағдарламасы үшін Booster функциясын өшіріңіз келеді.

- Ашылмалы мәзірді төмен сүйреңіз.

Booster қызғылт сары түспен белгіленген.

- Booster таңдаңыз.

Түс шешіміне байланысты Booster қара немесе ақ түспен бөлектеледі.

- Ашылмалы мәзірді жабыңыз.

Booster функциясы қыздыру кезеңінде өшіріледі. Функцияға байланысты қыздыру элементтері ғана пеш бөлімін алдын ала қыздырады.

## Предварительный нагрев

Көптеген тағамдарды қыздыру кезеңінде пайда болатын жылуды пайдалану үшін суық пешке сала аласыз.

Пісіру уақытын орнатсаңыз, кері санақ қажетті температураға жеткенде және тағамды пешке салғаннан кейін ғана басталады.

Пісіру бағдарламасын басталу уақытын кешіктірмей дереу бастаңыз.

## Қосу Предварительный нагрев

Предварительный нагрев функциясын әр пісіру процесі үшін бөлек қосу керек.

Мысалы: жұмыс режимі және температура сияқты қажетті параметрлерді таңдадыңыз. Осы пісіру процесі үшін Предварительный нагрев функциясын қосқыңыз келеді.

■ Ашылмалы мәзірді төмен сүйреңіз.

Түс шешіміне байланысты Предварительный нагрев қара немесе ақ түспен бөлектеледі.

■ Предварительный нагрев таңдаңыз.

Предварительный нагрев қызғылт сары түспен белгіленген.

■ Ашылмалы мәзірді жабыңыз.

Уақыт өте келе келесі хабарлама көрсетіледі: Поместить блюдо в прибор в . Пеш бөлімі белгіленген температураға дейін қызады.

■ Сізге бұйырылған кезде тағамды пеш бөліміне салыңыз.

■ ОК түймесін басу арқылы растаңыз.








## Crisp function

Crisp function функциясы (ылғалды азайту) пісіру барысында қажет болғанда немесе мезгіл-мезгіл пештен ылғалды кетіруге мүмкіндік береді.

Бұл функцияны киш, пицца, жаңа піскен жеміс салмасы бар маффин немесе кекс сияқты ылғалды салмасы бар тағамдарды дайындаған кезде пайдалану ұсынылады.

Бұл функцияның арқасында құс еті қытырлақ қабыққа ие болады.

Crisp function функциясын келесі функциялар үшін пайдалануға болады:

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 
- Интенсивное выпекание 
- Нижний жар 
- Верхний жар 
- Гриль с обдувом 
- Пироги (спец. рецептура) 

## Қосу Crisp function

Crisp function функциясын әр пісіру бағдарламасы үшін бөлек қосу керек.

Функцияны және температура сияқты қажетті параметрлерді таңдадыңыз. Осы пісіру бағдарламасы үшін Crisp function функциясын қосқыңыз келеді.

■ Ашылмалы мәзірді төмен сүйреңіз.

Түс шешіміне байланысты Crisp function қара немесе ақ түспен бөлектеледі.

■ Crisp function таңдаңыз.


Crisp function қызғылт сары түспен белгіленген.

■ Ашылмалы мәзірді жабыңыз.

Crisp function функциясы қосұлы.

Crisp function функциясын қайтадан ашылмалы мәзірін пайдаланумен кез келген уақытта өшіруге болады.

## Бу шығарылуын босату

Пісіру барысында бу пештің барлық пеш функцияларында будың шығарылуын босата аласыз (Конвекция Есо  басқа). Бу шығарылуының саны шектелмейді.

Паровой удар пайда болған кезде және Запуск жасыл түспен көрсетілгенде, будың шығарылуы болады.

Будың пештің барлық жылы ауасына біркелкі таралуы үшін қыздыру кезеңі аяқталғанша күтіңіз.

- Запуск таңдаңыз.

Будың шығарылады. Оған шамамен 1 минут қажет болады.

- Запуск жасыл түспен қайтадан көрсетілгеннен кейін қосымша бу шығарылуы үшін сипатталғандай әрекет етіңіз.

## Функцияны өзгерту


Пісіру бағдарламасы барысында басқа функцияға ауыстыруға болады.

- Таңдалған функция үшін таңбаны түртіңіз.
- Пісіру уақытын орнатқан болсаңыз, Прервать процесс? хабарды да арқылы растаңыз.
- Жаңа функцияны таңдаңыз.

Жаңа функция дисплейде сәйкес ұсынылған мәндермен көрсетіледі.


- Пісіру бағдарламасының мәндерін орнатыңыз және ОК түймесін басып растаңыз.

## Сигнал + таймер

 Сенсорлық басқару элементін пайдаланып, кері есеп таймерін, мысалы, жұмыртқаны қайнату үшін немесе белгілі бір уақытқа дабылды орнатуға болады.



Бір уақытта екі дабылды орнатуға болады; екі кері есеп таймері ұзақтықтары немесе дабыл және кері есеп таймері.


## Сигнал функциясын пайдалану


 Дабылды дыбыстық сигналдың белгілі бір уақытын көрсету үшін пайдалануға болады.


## Дабылды орнату


Егер сіз Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрін таңдасаңыз дабылды орнату алдында комби бұмен пісіргішті қосу керек. Дабыл уақыты комби бұмен пісіргіш өшірілгенде дисплейде пайда болады.

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
-  Сигнал таңдаңыз.
- Дабылдың уақытын орнатыңыз.
- Растау үшін закрить түртіңіз.

Комби бұмен пісіргіш өшірілгенде, тәулік уақытының орнына дабыл уақыты және  пайда болады.


Егер сіз бір уақытта тамақ пісіріп жатсаңыз немесе басқа мәзірде болсаңыз, дисплейдің жоғарғы оң жағында  және дабыл уақыты пайда болады.

Дабыл үшін белгіленген уақытта дисплейде уақыттың жанындағы  белгісі жыпылықтайды және дыбыстық сигнал беріледі.


- Дисплейде  сенсорлық басқару элементін немесе орнатылған дабыл уақытын таңдаңыз.

Дыбыстық сигнал тоқтайды және дисплейдегі таңбалар өшеді.

## Дабылды өзгерту


- Дисплейде дабылды таңдаңыз немесе  сенсорлық басқару элементін және қалаған дабылды таңдаңыз.

Дисплейде орнатылған дабыл уақыты пайда болады.



- Дабылдың жаңа уақытын орнатыңыз.
- Раптау үшін  түртіңіз.

Өзгертілген дабыл уақыты енді сақталады және дисплейде көрсетіледі.

## Дабылды жою


- Дисплейде дабылды таңдаңыз немесе  сенсорлық басқару элементін және қалаған дабылды таңдаңыз.

Дисплейде орнатылған дабыл уақыты пайда болады.

-  таңдаңыз.
- Раптау үшін  түртіңіз.

Дабыл жойылады.

## Таймер функциясын пайдалану

 кері есеп таймерін асүйдегі басқа әрекеттерді, мысалы, жұмыртқа пісіруді бақылау үшін пайдалануға болады.




Кері есеп таймерін пісіру бағдарламасымен бір уақытта қолдануға болады, ол үшін пісіру уақытының басталу мен аяқталу уақыты белгіленеді (мысалы, тамақты араластыру, дәмдеуіштерді қосу және т.б. қажет екенін еске салу ретінде).


- Орнатуға болатын кері есеп таймерінің ең ұзақ уақыты 59 минут және 59 секундты құрайды.


## Кері есеп таймерін орнату


Егер сіз Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрін таңдасаңыз кері есеп таймерін орнату алдында комби бұмен пісіргішті қосу керек. Комби бұмен пісіргіш өшірілгеннен кейін дисплейде кері есеп таймері көрсетіледі.


Мысалы: сіз жұмыртқа пісіргіңіз келеді және кері есеп таймерін 6 минут 20 секундқа қоясыз.

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
-  Таймер таңдаңыз.
- Қажетті кері есеп таймері уақытын орнатыңыз.
- Раптау үшін  түртіңіз.

Комби бұмен пісіргіш өшірілгенде, дисплей  тәулік уақытының орнына кері есеп таймерін көрсетеді.


Егер сіз бір уақытта тамақ пісіріп жатсаңыз немесе басқа мәзірде болсаңыз, дисплейдің жоғарғы оң жағында кері есеп таймері уақыты және  пайда болады.

Кері есеп таймерінің ұзақтығы біткен кезде ол жыпылықтай бастайды,  кері санайды және дыбыстық сигнал естіледі.

- Дисплейде  сенсорлық басқару элементін немесе қалаған кері есеп таймерін таңдаңыз.

Дыбыстық сигнал тоқтайды және дисплейдегі таңбалар өшеді.

### **Кері есеп таймерінің ұзақтығын өзгерту**


- Дисплейде кері есеп таймерін таңдаңыз немесе  сенсорлық басқару элементін, содан кейін қажетті кері есеп таймерінің ұзақтығын таңдаңыз.

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

- Жаңа кері есеп таймері ұзақтығын орнатыңыз.
- Растау үшін **заккрыть түртіңіз.**

Өзгертілген кері есеп таймері ұзақтығы енді сақталады және минуттармен кері саналады. 10 минуттан аз уақытқа созылатын кері есеп таймері секундтармен кері саналады.

### **Кері есеп таймерінің ұзақтығын жою**

- Дисплейде кері есеп таймерін таңдаңыз немесе  сенсорлық басқару элементін, содан кейін қажетті кері есеп таймерінің ұзақтығын таңдаңыз.

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

- **удалить** таңдаңыз.
- Растау үшін **заккрыть түртіңіз.**

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді жойылды.

Бұл бөлімде жалпы ақпарат бар. Белгілі бір тамақ туралы және оларды қалай дайындау керектігі туралы толығырақ ақпаратты басқа бөлімдерден табуға болады.

### **Бүмен пісірудің артықшылықтары**

Тамақ суға салынбағандықтан, барлық дерлік витаминдер мен минералдар сақталады.

Бүмен пісіру, сонымен қатар, дәстүрлі қайнатуға қарағанда тамақтың шынайы дәмін жақсы сақтайды. Сондықтан тамақты пісіргеннен кейін дәмдеуді ұсынамыз. Тамақ де өзінің балғын, бастапқы түсін сақтайды.

### **Бу мен пісіруге арналған контейнерлер**

Тот баспайтын болаттан жасалған бу мен пісіруге арналған контейнер комби бүмен пісіргішпен жабдықталған. Өртүрлі өлшемдегі тесілген және қатты пісіруге арналған басқа контейнерлер қосымша керек-жарақтар ретінде қолжетімді ("Қосымша керек-жарақтар" қараңыз). Бұл сіз дайындап жатқан тағам үшін ең қолайлы бу мен пісіруге арналған контейнерді таңдауға мүмкіндік береді.

Мүмкін болса, тағамдарды **бүмен пісіру** үшін тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерді пайдаланыңыз. Бу тағамға барлық жағынан жетеді және ол біркелкі піседі.

### **Сіздің өзіңіздің контейнерлеріңіз**

Сіз өзіңіздің контейнерлеріңізді де пайдалана аласыз. Дегенмен, келесіні ескеріңіз:

- Контейнерлер пешке қауіпсіз және бу әсеріне төтеп бере алатындай болуы керек. Пластикалық контейнерлерді пайдалансаңыз, оның бүмен пісіргіште пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізу үшін өндірушіден сұраңыз.
- Фарфор, керамика немесе саз сияқты қалың қабырғалы контейнерлер бүмен пайдалануға жарамайды. Қабырғалары қалың болғандықтан, олар жылуды нашар өткізеді, сондықтан пісіру уақыты кестелерде көрсетілгеннен айтарлықтай ұзағырақ болады.
- Контейнерлерді сөреге немесе сәйкес бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз. Контейнердің өлшеміне қарай, сөрені пештің астыңғы жағына сөре бетін жоғары қаратып, бу мен пісіруге арналған контейнерді үстіне қоюға болады. Көбірек орын жасау үшін бүйірлік бағыттауыштарды да алып тастауға болады ("Тазалау және күтім" тарауындағы "Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау" тарауын қараңыз).
- Контейнердің үстіңгі жағы мен жұмыс камерасының жоғарғы бөлігі арасында қажетті будың контейнерге енуіне мүмкіндік беретін бос ойық бар екеніне көз жеткізіңіз.

### **Сөре деңгейі**

Кез келген сөре деңгейін таңдауға болады. Сондай-ақ бір уақытта бірнеше деңгейде пісіруге болады. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Бірнеше терең бүмен пісіру контейнерін бір уақытта пайдаланған кезде, оларды жылжытқыштарға

## Жалпы ескертпелер

---

кездейсоқ ретпен қойып, олардың арасында кем дегенде бір бос деңгей қалдырған дұрыс.

Әрқашан бу мен пісіруге арналған контейнерлерді, сөрени және науаны бүйірлік бағыттауыш рельстерінің арасына олар аударылып қалмайтындай етіп салыңыз.

### Мұздатылған өнімдер

Мұздатылған өнімдерді қыздыру кезеңі жаңа тағамдарға қарағанда ұзағырақ уақыт алады. Мұздатылған өнімдердің мөлшері неғұрлым көп болса, қайта қыздыру кезеңі соғұрлым ұзағырақ болады.

### Температура

Бумен пісіру кезінде температура 100 C аспайды. Бұл температурада кез келген дерлік тағамдарды пісіруге болады. Кейбір тамақтарды, мысалы, жидектерді жарылып кетпес үшін төмен температурада пісіру керек. Толық ақпарат алу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығының тиісті бөлімдерін қараңыз.

### Пісіру уақыты

Бумен пісіру кезінде, пісіру уақыты белгіленген температураға жеткенше басталмайды.

Жалпы алғанда, бумен пісіру үшін пісіру уақыты тұздық сауытта тамақты пісірумен бірдей. Пісіру уақытына әсер ететін факторлар туралы қосымша ақпарат алу үшін тиісті бөлімдерді қараңыз.

Тамақтың мөлшері пісіру уақытына әсер етпейді. 1 кг картопты пісіру 500 г пісіруге кететіндей уақытты алады.

### Сұйықтықпен пісіру

Сұйықтықпен пісірген кезде, ыдысты пештен алған кезде сұйықтық төгілмеуі үшін бу мен пісіруге арналған контейнерді тек  $\frac{2}{3}$  толтырыңыз.

### Өз рецепттеріңіз - бумен пісіру

Пеш қалыбында немесе асүй ыдысында пісірілген тамақты комби бумен пісіргіште де пісіруге болады. Комби бумен пісіргіште пісіру уақыты бірдей болады. Бумен пісірген кезде тамақтың қоңыр түсті немесе қытырлақ болмайтынын ескеріңіз.

### Әмбебап таба және тор


Мысалы, қуыру және гриль жасау үшін оған үстіне сөре орнатылған әмбебап табаны пайдаланыңыз. Қуыру кезінде табада жиналған ет шырындарын тұздық немесе соус жасау үшін пайдалануға болады.

Егер сіз торы бар әмбебап табаны қолдансаңыз, әмбебап таба сөре деңгейлері рельстерінің арасына салыңыз, сонда сөре автоматты түрде олардың үстінен сырғып кетеді. Оларды пештен шығарған кезде бір уақытта шығарыңыз.

### Ұшы жоқ қауіпсіздік ойықтары


Тор мен әмбебап таба тек ішінара алып тастау қажет болғанда сөре деңгейінен сырғып кетпеуі үшін ұшы жоқ қауіпсіздік ойықтарымен жабдықталған. Торды және әмбебап табаны алып тастау үшін оларды жоғары көтеру керек.

## ЕСО-пригот. на пару

Бүмен пісіру кезінде қуатты үнемдеу үшін сіз ЕСО-пригот. на пару  функциясын пайдалана аласыз. Бұл функция негізінен балық пен көкөністерді пісіру үшін қолайлы.

"Бүмен пісіру" бөлімінде көрсетілген кестелердегі пісіру уақыты мен температураларын орындауды ұсынамыз.

Қажет болса, ұзағырақ пісіруге болады.

Картоп, күріш және макарон сияқты крахмалы бар тағамдарды пісіргенде ең жақсы функцияны Приготовление на пару  пайдалану.

## Параметрлер

Режимы работы  | ЕСО-пригот. на пару 

## Пісіру кестелеріне ескертпелер

Пісіру уақыты, температура және пісіру ескертулері бойынша нұсқауларды орындаңыз.

### пісіру уақытын таңдау

Көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқаулық ретінде берілген.

- Бастапқыда қысқарақ пісіру уақытын таңдауды ұсынамыз. Қажет болса, ұзағырақ пісіруге болады.

# Бүмен пісіру

## Көкөністер

### Балғын

Жаңа піскен көкөністерді әдеттегідей дайындаңыз: жуыңыз, аршыңыз және кесіңіз.

### Мұздатылған өнімдер

Мұздатылған көкөністер бір блокта бірге қатылмаған болса, оларды алдын ала еріту қажет емес.

Пісіруге бірдей уақыт кететін мұздатылған және жаңа піскен көкөністерді бірге пісіруге болады.

Көкөністер кесек болып қатып қалса, оларды бүмен пісірер алдында езіңіз. Қаптамадағы өндірушінің пісіру уақытына қатысты нұсқауларын орындаңыз.

### Бү мен пісіруге арналған контейнерлер

Бұршақ немесе спаржа сияқты араларында бос орын аз немесе жоқ тағамдарды пісіру ұзағырақ болады, себебі бұдың жұмыс істеуге орны аз. Біркелкі нәтиже алу үшін мұндай тамақтарға арналған таяз контейнерді қолданып, оны шамамен 3–5 см тереңдікке толтырған дұрыс. Көп мөлшердегі тамақты пісіргенде, бір терең контейнерлерді пайдаланбай, оны 2–3 таяз контейнерге бөліңіз.

Пісіруге бірдей уақыт кететін әртүрлі көкөністерді бірге пісіруге болады.

Сұйықтықта пісірілген көкөністер үшін қатты контейнерлерді пайдаланыңыз.

## Сөре деңгейі

Түсі күшті көкөністерді (мысалы, қызылша) тесілген контейнерде пісірген кезде түстердің ауысуын болдырмау үшін тесілген контейнердің астына басқа тамақтарды қоймаңыз.

## Пісіру уақыты

Пісіру уақыты дәстүрлі пісіру әдістері сияқты тамақтың өлшеміне және қалаған тамақтың дайындығына байланысты. Мысалы: балауыз картоп, төрт бөлікке кесілген: шамамен. 17 минут  
балауыз картоп, екіге кесілген: шамамен. 20 минут

## Параметрлер

Автоматич. программы  | Овощи | ... |  
немесе

Режимы работы  | Приготовление на  
пару

Температура: 100 C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

| Көкөністер   | 🕒 [мин] |
|--|---------|
| Артишок  | 32–38   |
| Гүлді қырыққабат, тұтас                                  | 27–28   |
| Түсті қырыққабат, гүл шоғыры                             | 8       |
| Бұршақ, жасыл  | 10–12   |
| Брокколи, гүл шоғыры                                     | 3–4     |
| Шантане сәбізі, тұтас                                    | 7–8     |
| Шантане сәбізі, жартысы                                  | 6–7     |
| Шантане сәбізі, туралған                                 | 4       |
| Цикорий, жартысы   | 4–5     |
| Қытай қырыққабаты, туралған                              | 3       |
| Бұршақ   | 3       |
| Аскөк, жартысы   | 10–12   |
| Аскөк, кесілген  | 4–5     |
| Кале, туралған   | 23–26   |
| Балауызды картоп, қабығы аршылған<br>тұтас               | 27–29   |
| жартысы  | 21–22   |
| төртке бөлінген  | 16–18   |
| Негізінен крахмалдылығы төмен картоп, қабығы<br>аршылған | 25–27   |
| тұтас  | 19–21   |
| жартысы  | 17–18   |
| төртке бөлінген  |         |
| Ұнтақталған картоп, қабығы аршылған<br>тұтас             | 26–28   |
| жартысы  | 19–20   |
| төртке бөлінген  | 15–16   |
| Кольраби, таяқшаларға кесілген                           | 6–7     |
| Асқабақ, туралған  | 2–4     |
| Собықтағы жүгері   | 30–35   |
| Жапырақты қызылша, туралған                              | 2–3     |
| Бұрыш, кесектеп кесілген немесе туралған                 | 2       |

## Бүмен пісіру

| Көкөністер                                   | 🕒 [мин] |
|--|---------|
| Жаңа піскенкартоп, қатты                     | 30–32   |
| Саңырауқұлақтар                              | 2       |
| Пияз, кесілген                               | 4–5     |
| Порей пиязы, ұзындығы бойынша екіге кесілген | 6       |
| Романеско, тұтас                             | 22–25   |
| Романеско, гүл шоғыры                        | 5–7     |
| Брюссель қырыққабаты                         | 10–12   |
| Қызылша, тұтас                               | 53–57   |
| Қызыл қырыққабат, туралған                   | 23–26   |
| Қара қойжелек, тұтас                         | 9–10    |
| Балдыркөк, таяқшаларға кесілген              | 6–7     |
| Қасқыржем, жасыл                             | 7       |
| Қасқыржем, ақ, тұтас                         | 9–10    |
| Сәбіз, туралған                              | 6       |
| Асжапырақ                                    | 1–2     |
| Көктемгі қырыққабат, туралған                | 10–11   |
| Балдыркөк, туралған                          | 4–5     |
| Шалқан, туралған                             | 6–7     |
| Ақ қырыққабат, туралған                      | 12      |
| Савой қырыққабаты, туралған                  | 10–11   |
| Цукини, кесілген                             | 2–3     |
| Қант бұршақ                                  | 5–7     |

🕒 Пісіру уақыты

## Балық

### Балғын

Жаңа піскен балықты әдеттегідей дайындаңыз: таза, ішектерді шығарыңыз және филеге кесіңіз.

### Мұздатылған өнімдер

Пісіру алдында балықты толығымен ерітудің қажеті жоқ. Беті шөптер мен дәмдеуіштерді алатындай жеткілікті ерітіңіз. Балықтың қалыңдығына байланысты 2–5 минут жеткілікті болуы керек.

### Дайындау

Пісіру алдында балыққа аздап лимон немесе лайм шырынын қосыңыз. Лимон қышқылы еттің берік болуына көмектеседі.

Балықты бүмен пісіру кезінде оны тұздаудың қажеті жоқ, өйткені бұл әдіс балыққа ерекше дәм беретін минералдарды сақтайды.

### Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.

### Сөре деңгейі

Басқа контейнерлерде басқа тамақтарды пісірумен бір мезгілде балықты тесілген контейнерде пісірген кезде, нәтижесінде алынған сұйықтықты жинау үшін балық салынған контейнерді әмбебап табаның тікелей үстіне қойыңыз, осылайша дәмдерді басқа тамақтарға өткізбеңіз.

## Температура

### 85 C – 90 °C

Камбала сияқты нәзік балықты жұмсақ пісіруге арналған.

### 100 °C

Нәлім және ақсерке сияқты қаттырақ балықты пісіруге арналған. Сондай-ақ балықты тұздықта немесе суда пісіру үшін.

## Ұзақтығы

Пісіру уақыты балықтың салмағына емес, қалыңдығына және құрылымына байланысты. Балық неғұрлым қалың болса, соғұрлым пісіру уақыты ұзағырақ болады. Қалыңдығы 2 см, салмағы 500 г балыққа қарағанда қалыңдығы 3 см, салмағы 500 г балықтың бір бөлігін пісіру ұзағырақ болады.

Балық неғұрлым ұзақ пісірілсе, оның еті соғұрлым қатты болады. Диаграммада берілген пісіру уақытын пайдаланыңыз. Егер сіз балықтың жеткілікті түрде пісірілмегенін байқасаңыз, оны тағы бірнеше минут пісіріңіз.

Балықты тұздықта немесе сорпада пісіргенде, көрсетілген пісіру уақытын бірнеше минутқа арттыруды ұсынамыз.

# Бүмен пісіру

---

## Кеңестер

- Аскөк сияқты шөптер мен дәмдеуіштерді қосу балықтың толық дәмін шығаруға көмектеседі.
- Үлкен балықты қалқымалы күйде пісіріңіз. Балықтың пішінін сақтау үшін кішкене шыныаяқты немесе соған ұқсас бу мен пісіруге арналған контейнерді төңкеріп қойыңыз да, балықтың қарнын төмен қаратып қойыңыз.
- **Балық сорпасын** жасау үшін сіз балықтың кез келген қалдықтарын пайдалана аласыз, мысалы, бастар, сүйектер, құйрықтар және т.б. Балық бөліктерін көкөніс қоспасымен бірге жабық бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз және суық су қосыңыз. 100 °C температурада 60–90 минут пісіріңіз. Пісіру уақыты неғұрлым ұзақ болса, сорпа соғұрлым күшті болады.
- Балықты **au bleu** дайындау - бұл рецептке байланысты әртүрлі пропорцияда сірке суы бар суда пісіруді қамтитын әдіс. Балықтың терісін зақымдамау маңызды. Бұл әдіс сазан, форель, линь, жыланбалық және ақсерке балықты дайындауға жарамды.

## Параметрлер

Автоматич. программы  Рыба | ... |  
Приготовление на пару

немесе

Режимы работы  | Приготовление на  
пару

Температура: кестені қараңыз

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

## Бүмен пісіру

| Балық                      | 🌡️ [°C] | 🕒 [мин] |
|----------------------------|---------|---------|
| Жыланбалық                 | 100     | 5–7     |
| Алабұға сүбесі             | 100     | 8–10    |
| Теңіз табан балығы сүбесі  | 85      | 3       |
| Форель, 250 г              | 90      | 10–13   |
| Сүтіл сүбесі               | 85      | 4–6     |
| Нәлім сүбесі               | 100     | 6       |
| Сазан, 1,5 кг              | 100     | 18–25   |
| Ақсерке сүбесі             | 100     | 6–8     |
| Ақсерке стейкі             | 100     | 8–10    |
| Ақсерке                    | 90      | 14–17   |
| Баса сүбесі                | 85      | 3       |
| Теңіз алабұғасы сүбесі     | 100     | 6–8     |
| Атлантика алабұғасы сүбесі | 100     | 4–6     |
| Камбала сүбесі             | 85      | 4–5     |
| Теңіз шайтанбалығы сүбесі  | 85      | 8–10    |
| Тас балық сүбесі           | 85      | 3       |
| Камбала-тюрбо сүбесі       | 85      | 5–8     |
| Тунец сүбесі               | 85      | 5–10    |
| Көксерке сүбесі            | 85      | 4       |

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Ет

### Балғын

Етті әдеттегідей дайындаңыз.

### Мұздатылған өнімдер

Пісіру алдында етті мұқият жібіту керек ("Арнайы қолдану түрлері" – "Еріту" бөлімін қараңыз).

### Дайындау

Егер етті пісірер алдында қуыру керек болса, мысалы, бұқтырылған ет үшін, оны алдымен конфорка панелінде асүй ыдысында қуырыңыз.

### Ұзақтығы

Пісіру уақыты еттің салмағына емес, қалыңдығына және құрылымына байланысты. Ет кесегі неғұрлым қалың болса, соғұрлым пісіру уақыты ұзағырақ болады. Салмағы 500 г және қалыңдығы 10 см болатын ет кесегі салмағы 500 г және қалыңдығы 5 см болатын етке қарағанда ұзағырақ пісіріледі.

## Кеңестер

- **Дәмді** сақтау үшін тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерді пайдаланыңыз. Концентратты жинау үшін астына қатты бу мен пісіруге арналған контейнерді немесе әмбебап табаны қойыңыз. Концентратты соустарды жақсарту үшін пайдалануға немесе кейінірек пайдалану үшін мұздатуға болады.
- **Күшті сорпаны** дайындау үшін қайнатылған тауық пен сиыр етін, сондай-ақ ет сүйектерін пайдалануға болады. Етті сүйекпен және көкөніс қоспасымен бірге бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз және суық су қосыңыз. Пісіру уақыты неғұрлым ұзақ болса, сорпа соғұрлым күшті болады.

## Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Мясo | ... |  
Приготовление на пару

немесе

Режимы работы  | Приготовление на  
пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

## Бүмен пісіру

| Ет  | 🕒 [мин] |
|---|---------|
| Сан етінің стейкі, сумен көмкерілген      | 110–120 |
| Шошқаның сан сүйегі                       | 135–140 |
| Тауықтың төс еті                          | 8–10    |
| Сан тұсы                                  | 105–115 |
| Жоғарғы қабырға бөлігі, сумен көмкерілген | 110–120 |
| Бұзау етінің стрипстары                   | 3–4     |
| Ветчина тілімдері                         | 6–8     |
| Қой етінен жасалған тағам                 | 12–16   |
| Жемделген тауық                           | 60–70   |
| Күркетауық орамдары                       | 12–15   |
| Күркетауық эскалоптары                    | 4–6     |
| Қысқа қабырға, сумен көмкерілген          | 130–140 |
| Сиыр еті гуляшы                           | 105–115 |
| Тұтас тауық еті, сумен көмкерілген        | 80–90   |
| Жоғарғы бөлігі                            | 110–120 |

🕒 Пісіру уақыты

# Бумен пісіру

## Рис

Күріш пісірілген кезде ісінеді, оны сұйықтықта пісіру керек. Күріштің сұйыққа қатынасы күріш түріне байланысты өзгереді.

Пісіру барысында күріш барлық сұйықтықты сіңіреді, сондықтан қоректік заттардың ешқайсысы жоғалмайды.

## Бу мен пісіруге арналған контейнер

Қатты бу мен пісіруге арналған контейнерді пайдаланыңыз. Сонымен қатар тордағы қолайлы тот баспайтын болаттан жасалған ыдыста күрішті азырақ мөлшерде (кесе көлеміне дейін, шамамен 50–150 г) пісіруге болады.

## Дайындау


Пісіру алдында күрішті шайыңыз. Егер сіз күрішті бу мен пісіруге арналған контейнерде шайсаңыз, содан кейін суды мұқият төгіп тастаңыз.

**Кеңес:** Сұйықтықтың қажетті көлемін таразы немесе стақан әдісі арқылы анықтауға болады.

Шыныаяқта пісірген кезде кесеге күрішті қажетті мөлшерде толтырыңыз, содан кейін күрішті бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз. Содан кейін сұйықтықтың қажетті көлемін стақанмен өлшеңіз (кестені қараңыз) және оны күрішке қосыңыз.

Күріштің бу мен пісіруге арналған контейнерде біркелкі бөлінгеніне көз жеткізіңіз.


## Параметрлер

Автоматич. программы  | Рис | ... |  
немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|                          |  |  [мин] |
|--------------------------|---|--|
| <b>Ұзын дәнді күріш</b>  |   |  |
| Басмати күріші           | 1 : 1,5   | 15   |
| Пісірілген күріш         | 1 : 1,5   | 23–25  |
| Қоңыр күріш              | 1 : 1,5   | 26–29  |
| Жабайы күріш             | 1 : 1,5   | 26–29  |
| <b>Қысқа дәнді күріш</b> |   |  |
| Күріш пудингі            | 1 : 2,5   | 30   |
| Ризотто                  | 1 : 2,5   | 18–19  |

 :  Күріштің сұйықтыққа қатынасы,  
 Пісіру уақыты

## Дән

Дән пісірілген кезде ісінеді және оны сұйықтықта пісіру керек. Дәннің сұйыққа қатынасы дән түріне байланысты.

Дәндерді тұтас немесе жарылған күйде пісіруге болады.

## Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Крупы | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|                      | Қатынасы<br>Дән : Сұйықтық | 🕒 [мин] |
|----------------------|----------------------------|---------|
| Амарант              | 1 : 1,5                    | 15–17   |
| Булгур               | 1 : 1,5                    | 9       |
| Жасыл арпа, тұтас    | 1 : 1                      | 18–20   |
| Жасыл арпа, жарылған | 1 : 1                      | 7       |
| Сұлы, тұтас          | 1 : 1                      | 18      |
| Сұлы, жарылған       | 1 : 1                      | 7       |
| Тары                 | 1 : 1,5                    | 10      |
| Полента              | 1 : 3                      | 10      |
| Киноа                | 1 : 1,5                    | 15      |
| Қара бидай, тұтас    | 1 : 1                      | 35      |
| Қара бидай, жарылған | 1 : 1                      | 10      |
| Бидай, тұтас         | 1 : 1                      | 30      |
| Бидай, жарылған      | 1 : 1                      | 8       |

🕒 Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Паста

### Құрғақ макарон

Құрғақ макарон пісірілген кезде ісінеді және оны сұйықтықта пісіру керек. Сұйықтық макаронды жабуы керек. Ыстық сұйықтықты пайдалану жақсы нәтиже береді.

Өндіруші ұсынған пісіру уақытын шамамен  $\frac{1}{3}$  көбейтіңіз.

### Балғын тамақ

Супермаркетте тоңазытқышта сатып алуға болатын балғын макаронды суға малудың қажеті жоқ. Майланған тесілген контейнерде балғын макарон дайындаңыз.

Бір-біріне жабыстырылған макарон бөліктерін бөліп, оларды бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Паста | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

| Балғын                                       | 🕒 [мин] |
|--|---------|
| Ньокки                                       | 2       |
| Кнепфли                                      | 1       |
| Равиоли                                      | 2       |
| Шпецле                                       | 1       |
| Тортеллини                                   | 2       |
| <b>Құрғақ макарон,<br/>сумен көмкерілген</b> |         |
| Тальятелли                                   | 14      |
| Вермишель                                    | 8       |

🕒 Ұзақтығы

## Тұшпара

Пісіруге арналған пакеттегі дайын тұшпара сүмен жақсы көмкерілуі керек, өйтпесе олар шашырап кетуі мүмкін. Өйткені, олар алдын ала суға малынғанымен, жеткілікті ылғалды сіңірмейді.

Майланған тесілген контейнерде балғын тұшпара дайындаңыз.

## Параметрлер


Автоматич. программасы  Auto | Паста | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|                                      |  [мин] |
|--------------------------------------|---|
| Тәтті тұшпара                        | 30  |
| Ашытқыдан жасалған тұшпара           | 20  |
| Пакетте қайнатылған картоп тұшпарасы | 20  |
| Пакетте қайнатылған нан тұшпарасы    | 18–20   |

 Ұзақтығы

# Бүмен пісіру

## Кептірілген бұршақ дақылдары

Пісіру алдында бұршақты кем дегенде 10 сағат суық суға салып қойыңыз. Ылғалдау бұршақтарды сіңімді етеді және пісіру уақытын қысқартады. Дайындау кезінде суланған бұршақтарды сұйықтықпен жабу керек.

**Жасымықты** пісірер алдында жібіту қажет емес.

Суланбаған бұршақты дайындаған кезде сортқа байланысты бұршақтың сұйықтыққа белгілі бір арақатынасын сақтау қажет.

## Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Бобовые | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

| Суланған           |         |
|--------------------|---------|
|                    | 🕒 [мин] |
| <b>Бұршақтар</b>   |         |
| Қызыл бұршақтары   | 55–65   |
| Адзуки бұршақтары  | 20–25   |
| Қара бұршақтар     | 55–60   |
| Пинто бұршақтары   | 55–65   |
| Бұршақтар          | 34–36   |
| <b>Бұршақ</b>      |         |
| Сары түсті бұршақ  | 40–50   |
| Жасыл түсті бұршақ | 27      |

🕒 Ұзақтығы

| Суланбаған         |   |         |
|--------------------|---|---------|
|                    | Қатынасы<br>Бұршақ дақылдары : Сұйықтық | ⌚ [мин] |
| <b>Бұршақтар</b>   |   |         |
| Қызыл бұршақтары   | 1 : 3                                   | 130–140 |
| Адзуки бұршақтары  | 1 : 3                                   | 95–105  |
| Қара бұршақтар     | 1 : 3                                   | 100–120 |
| Пинто бұршақтары   | 1 : 3                                   | 115–135 |
| Бұршақтар          | 1 : 3                                   | 80–90   |
| <b>Жасымық</b>     |   |         |
| Қоңыр жасымық      | 1 : 2                                   | 13–14   |
| Қызыл жасымық      | 1 : 2                                   | 7       |
| <b>Бұршақ</b>      |   |         |
| Сары түсті бұршақ  | 1 : 3                                   | 110–130 |
| Жасыл түсті бұршақ | 1 : 3                                   | 60–70   |

⌚ Ұзақтығы

# Бүмен пісіру

## Тауық жұмыртқасы

Жұмыртқаны қайнату үшін тесілген контейнерді пайдаланыңыз.

Жұмыртқаларды пісірер алдында тесу қажет емес, өйткені олар қыздыру кезінде бірте-бірте қызады және бүмен пісіргенде жарылып кетпейді.

Жұмыртқа тағамдарын пісіру үшін қатты контейнерді пайдаланған кезде, мысалы, қуырылған жұмыртқа, алдымен оны майлауды ұмытпаңыз.

## Параметрлер


Автоматич. программы  Auto | Куриные яйца | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|   |  [мин] |
|---|---|
| <b>Кішкентай</b><br>жұмсақ<br>орташа<br>қатты | <br>3<br>5<br>9   |
| <b>Орташа</b><br>жұмсақ<br>орташа<br>қатты    | <br>4<br>6<br>10  |
| <b>Үлкен</b><br>жұмсақ<br>орташа<br>қатты     | <br>5<br>6–7<br>12  |
| <b>Өте үлкен</b><br>жұмсақ<br>орташа<br>қатты | <br>6<br>8<br>13  |

 Ұзақтығы

## Жеміс-жидек

Шырынды жоғалтпау үшін жемістерді ауа өткізбейтін контейнерлерде дайындаңыз. Жемістерді тесілген контейнерде пісіргіңіз келсе, шырынды жинау үшін оның астына қатты контейнер қойыңыз.

**Кеңес:** Ауа өткізбейтін контейнерде жиналған шырынды жеміс бәлішке глазурь дайындау үшін пайдалануға болады.

## Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Фрукты | ... |  
немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|                            | ⌚ [мин] |
|----------------------------|---------|
| Алма кесектері             | 1–3     |
| Алмұрт кесектері           | 1–3     |
| Шие                        | 2–4     |
| Мирабел қара өрігі         | 1–2     |
| Нектарин/шабдалы кесектері | 1–2     |
| Қара өрік                  | 1–3     |
| Айва, туралған             | 6–8     |
| Рауғаш бөліктері           | 1–2     |
| Қарлыған                   | 2–3     |

⌚ Пісіру уақыты

## Шұжық өнімдері

### Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Колбаски | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 90 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

| Шұжық өнімдері                 | ⌚ [мин] |
|--------------------------------|---------|
| Франкфуртер шұжықтары          | 6–8     |
| Болонья шұжықтары              | 6–8     |
| Бұзау етінен жасалған шұжықтар | 6–8     |

⌚ Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Моллюскалар

### Дайындау

Мұздатылған моллюскаларды бумен пісірер алдында ерітіңіз.  
Моллюскаларды тазалаңыз, ішектерді алып тастаңыз, содан кейін шайыңыз.

### Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.

### Ұзақтығы

Моллюскалар неғұрлым ұзақ пісірілсе, соғұрлым олар қатты болады.  
Диаграммада берілген пісіру уақытын пайдаланыңыз.

Моллюскаларды тұздықта немесе сорпада пісіргенде, көрсетілген пісіру уақытын бірнеше минутқа арттыруды ұсынамыз.

### Параметрлер

Автоматич. программы  Auto | Ракообразные | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: кестені қараңыз


Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|                     | 🌡️ [°C] | 🕒 [мин] |
|---------------------|---------|---------|
| Асшаяндар           | 90      | 3       |
| Асшаяндар           | 90      | 3       |
| Патша асшаяндары    | 90      | 4       |
| Кішкентай асшаяндар | 90      | 3       |
| Лобстер             | 95      | 10–15   |
| Үлкен асшаяндар     | 90      | 3       |

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

## Моллюскалар

### Балғын тамақ

 Бұзылған моллюскалардан тамақтан улану қаупі бар.  
 Бұзылған моллюскалар тағамнан улануды тудыруы мүмкін.  
 Тек жабық моллюскаларды пісіріңіз.  
 Пісірілгеннен кейін ашылмаған моллюскаларды жеуге болмайды.

Пісірер алдында, жаңа піскен моллюскаларды бірнеше сағат бойы суға салып, кез келген құмды кетіріңіз. Содан кейін моллюскаларды тазарту үшін мұқият сүртіңіз.

### Мұздатылған өнімдер

Мұздатылған моллюскаларды пісірер алдында ерітіңіз.

### Ұзақтығы

Моллюскалар неғұрлым ұзақ пісірілсе, соғұрлым олар қатты болады. Диаграммада берілген пісіру уақытын пайдаланыңыз.

### Параметрлер



Автоматич. программасы  Auto | Мидии и моллюски | ... |

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: кестені қараңыз

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

|                     |  [°C] |  [мин] |
|---------------------|---|--|
| Теңіз үйректері     | 100   | 2  |
| Моллюскалар         | 100   | 2  |
| Моллюскалар         | 90  | 12   |
| Теңіз ирекшелері    | 90  | 5  |
| Теңіз ұлуы          | 100   | 2–4  |
| Венера моллюскілері | 90  | 4  |

 Температура  Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Мәзірді дайындау (тұтас тағамдарды пісіру) – қолмен

Қолмен пісіру функциясын пайдаланып пісіру алдында мәзірдегі бу шығару функциясын өшіріңіз ("Параметрлер – Бу шығару" бөлімін қараңыз).

Мәзірді жоспарлағанда, күріш пен брокколи қосылған балық сүбесі сияқты әртүрлі пісіру уақыты бар әртүрлі тағамдарды біріктіруге болады. Тамақ әр тамақ бір уақытта дайын болу үшін пешке әртүрлі уақытта салынады.

### Сөре деңгейі

Көп сұйықтық бөлетін (мысалы, балық) немесе ерекше түсі бар (мысалы, қызылша) тамақтарды әмбебап табаның тікелей үстіне қойыңыз. Бұл дәмнің немесе түстің басқа тамақтарға ауысуын болдырмайды және астындағы тамаққа сұйық тамшылардың түсуіне жол бермейді.

### Температура

Тұтас тамақтарды 100 °C дейін пісіру керек, себебі бұл көптеген тамақтарды пісіру үшін қажет температура. Әртүрлі тамақ түрлері әр түрлі температураны қажет етсе, мысалы, теңіз табан балығы үшін 85 °C және картоп үшін 100 °C болса, ең төменгі температурада тұтас тамақты пісірмеңіз.

Мысалы, тамақтың ұсынылатын пісіру температурасы 85 °C болса, оны 100 °C температурада пісіріп көріңіз және нәтижені тексеріңіз. Тас балық және камбала сияқты жұмсақ

құрылымы бар кейбір нәзік балықтар 100 °C-та пісірілгенде өте қатты болады.

### Ұзақтығы

Ұсынылған температураны арттырсаңыз, пісіру уақытын шамамен  $\frac{1}{3}$  азайтыңыз.

### Мысалы

Тамақты пісіру уақыты  
("Бумен пісіру" тарауындағы пісіру кестелерін қараңыз)

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Пісірілген күріш       | 24 минут |
| Теңіз алабұғасы сүбесі | 6 минут  |
| Брокколи               | 4 минут  |

Белгіленген пісіру уақытын есептеу:

24 минут минус 6 минут = 18 минут  
(1 пісіру уақыты: күріш)

6 минут минус 4 минут = 2 минут (2-пісіру уақыты: теңіз алабұғасы сүбесі)

Қалған уақыт = 4 минут (3 пісіру уақыты: брокколи)

| Пісіру уақыты | 24 мин. - күріш       |        |                   |
|---------------|-----------------------|--------|-------------------|
|               | 6 мин. - балық сүбесі |        | 4 мин. - брокколи |
|               | 18 мин.               | 2 мин. |                   |
| Параметрлер   | 18 мин.               | 2 мин. | 4 мин.            |

### Толық мәзірді пісіру

- Алдымен күрішті пеш бөліміне салыңыз.
- 1-ші пісіру уақытын орнатыңыз: 18 минут.
- 18 минуттан кейін балықты құрылғыға салыңыз.
- 2-ші пісіру уақытын орнатыңыз: 2 минут.
- 2 минуттан кейін брокколиді құрылғыға салыңыз.
- 3-ші пісіру уақытын орнатыңыз: 4 минут.

## Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

Бұл жұмсақ пісіру әдісі вакууммен жабылған кезде тамақты баяу және төмен, тұрақты температурада пісіреді.

Вакуумда пісірген кезде, пісіру барысында ылғал буланбайды, барлық қоректік заттар мен дәмдер сақталады.

Пісіру нәтижесі қарқынды дәмге ие болады және тамақ біркелкі піседі.

Тек балғын және жақсы күйдегі тамақты пайдаланыңыз.  
Гигиеналық жағдайлардың сақталуын және тамақтың тоңазытқышта тым ұзақ уақыт бойы, мысалы, тасымалдау кезінде қалмауын қадағалаңыз.

Тек ыстыққа төзімді, қайнауға төзімді вакуумдық тығыздау қабын пайдаланыңыз.

Вакууммен оралған мұздатылған өнімдер сияқты тамақты түпнұсқа бумада пісірмеңіз, себебі қолданылған вакуумдық тығыздау қабы жарамсыз болуы мүмкін. Вакуумдық тығыздау қабын бір реттен артық пайдаланбаңыз.

Тамақты тек камера жүйесінің вакуумдық тығыздауында вакууммен жабыңыз.

### Қолдану бойынша маңызды ескертулер

Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Дәстүрлі пісіру әдістеріне қарағанда шөптер мен дәмдеуіштерді азырақ пайдаланыңыз, өйткені олар тағамның дәміне көбірек әсер етеді.

Сондай-ақ тамақты дәмдеуішсіз пісіруге және пісіргеннен кейін дәмдеуіштерді қосуға болады.

- Тұз, қант және сұйықтық қосу арқылы пісіру уақыты қысқарады.
- Тамаққа лимон немесе сірке суы сияқты қышқыл ингредиенттер қосылғанда тамақ қатаяды.
- Алкогольді немесе сарымсақты пайдаланбаңыз, өйткені олар жағымсыз дәм беруі мүмкін.
- Тамақтың өлшеміне сәйкес келетін вакуумдық тығыздау қабын ғана пайдаланыңыз. Вакуумдық тығыздау қабы тым үлкен болса, ішінде тым көп ауа қалуы мүмкін.
- Бір вакуумдық тығыздау қабында бірнеше тамақ дайындағыңыз келсе, оларды қапшыққа бір-бірінің қасына қойыңыз.
- Тамақты бір уақытта бірнеше вакуумдық тығыздау қабында пісіргіңіз келсе, сөмкелерді сөреге бір-бірінің қасына қойыңыз.
- Пісіру уақыты тамақтың қалыңдығына байланысты.
- Пісіру барысында есікті жабық ұстаңыз. Есікті ашу пісіру процесін арттырады және пісіру нәтижесін өзгертуі мүмкін.
- Sous-vide рецептері үшін температура мен пісіру уақытын әрқашан дәл көрсету мүмкін емес. Қажетті пісу дәрежесіне жету үшін параметрлерді реттеңіз.
- Жоғары температурада және/немесе ұзақ пісіру уақытында құрылғыда су таусылуы мүмкін. Дисплейді мезгіл-мезгіл тексеріңіз.


## Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

### Кеңестер

- Пісіру барысын қысқарту үшін тамақты пісіруден 1-2 күн бұрын вакуумдық тығыздауға болады. Вакуумдық тығыздалған тамақты тоңазытқышта 5 °С аспайтын температурада сақтаңыз. Сапасы мен дәмін сақтау үшін тамақты қолданғаннан кейін 2 күннен кешіктірмей пісіру керек.
  - Вакуумдық тығыздау қабынан ағып кетпес үшін маринадтар сияқты сұйықтықтарды вакуумдық тығыздау алдында мұздатыңыз.
  - Толтыру үшін вакуумдық тығыздау қабының шеттерін сыртқа қарай бүктеңіз. Бұл таза, мінсіз дәнекерлеулерді алуға мүмкіндік береді.
  - Тамақты пісіргеннен кейін бірден жегіңіз келмесе, оны дереу мұзды суға салып, толығымен суытыңыз. Осыдан кейін тағамды 5 °С аспайтын температурада сақтаңыз. Осылайша сіз өзіңіздің тамақтарыңыздың сапасы мен дәмін, сондай-ақ олардың балғындығын ұзақ уақыт сақтай аласыз.
- Ерекшелік:** құс етін пісіру барысынан кейін бірден жеу керек.
- Пісіргеннен кейін тамаққа оңай қол жеткізу үшін вакуумдық тығыздау қабын барлық жағынан кесіңіз.
  - Қызмет көрсетер алдында ет пен қатты балықты (мысалы, ақсерке) аздап қуырыңыз. Бұл қуырылған дәмді дамытуға көмектеседі.
- Соусты дайындау үшін көкөністерден, балықтан немесе еттен сорпаны немесе маринадты пайдаланыңыз.
  - Тамақты алдын ала қыздырылған табақтарда ұсыныңыз.

## Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

### Sous-vide функциясын пайдалану

- Тамақты суық сумен шайып, құрғатыңыз.
- Тамақты вакуумдық тығыздау қабына салып, қажет болса дәмдеуіштерді немесе сұйықтықты қосыңыз.
- Тамақты камера жүйесінің вакуумдық тығыздауында вакууммен жабыңыз.
- Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін торды сөренің 2-деңгейіне қойыңыз.
- Вакуумдық тығыздалған тамақтарды сөреге қойыңыз (бірнеше қап болса, бір-біріне жақын).
- Режимы работы  таңдаңыз.
- Sous-vide  таңдаңыз.
- Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Қажет болса, қосымша параметрлерді конфигурациялаңыз ("Жұмыс" бөлімін қараңыз).

### Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

#### Сөмке ашылды:

- Тексеру тығыздағышы таза емес немесе жеткілікті күшті емес және ашылды.
- Сөмкені өткір сүйек зақымдаған.

#### Тамақтың жағымсыз немесе оғаш дәмі бар:

- Азық-түлікті дұрыс сақтамау; тамақ тоңазытқыштың сыртында тым ұзақ сақталды.
- Тамақ вакуумдық тығыздау алдында бактериялармен ластанған.
- Дәмдеуіштер сияқты тым көп ингредиенттер қосылды.
- Қаптама немесе тығыздағыш тамаша күйде болмады.
- Вакуум жеткіліксіз болды.
- Тамақты пісіргеннен кейін бірден жеуге немесе салқындатуға болмайды.

## Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

Кестелерде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқаулық ретінде берілген. Бастапқыда қысқарақ пісіру уақытын таңдауды ұсынамыз. Қажет болса, ұзағырақ пісіруге болады. Пісіру уақыты белгіленген температураға жеткеннен кейін ғана басталады.

| Тамақ   | Алдын ала қосылған |     | 🌡️ [°C] | ⌚ [мин] |
|---|--------------------|-----|---------|---------|
|   | Қант               | Тұз |         |         |
| <b>Балық</b>  |                    |     |         |         |
| Қалыңдығы 2,5 см болатын Атлантикалық нәлім филесі        |                    | x   | 54      | 35      |
| Қалыңдығы 2-3 см ақсерке филесі                           |                    | x   | 52      | 30      |
| Теңіз шайтанбалығы сүбесі                                 |                    | x   | 62      | 18      |
| Қалыңдығы 2 см көксерке сүбесі                            |                    | x   | 55      | 30      |
| <b>Көкөністер</b>   |                    |     |         |         |
| Гүлді қырыққабат гүлі, орташа және үлкен                  |                    | x   | 85      | 40      |
| Хоккайдо асқабағы, кесілген                               |                    | x   | 85      | 15      |
| Кольраби, кесілген  |                    | x   | 85      | 30      |
| Қасқыржем, ақ, тұтас                                      | x                  | x   | 85      | 22–27   |
| Тәтті картоп, кесілген                                    |                    | x   | 85      | 18      |
| <b>Жеміс-жидек</b>  |                    |     |         |         |
| Ананас, кесілген  | x                  |     | 85      | 75      |
| Алмалар, кесілген   | x                  |     | 80      | 20      |
| Шағын банандар, тұтас                                     |                    |     | 62      | 10      |
| Шабдалы, жартысы  | x                  |     | 62      | 25–30   |
| Рауғаш бөліктері  |                    |     | 75      | 13      |
| Қара өрік, жартысы  | x                  |     | 70      | 10–12   |
| <b>Басқа</b>  |                    |     |         |         |
| 1:2 қатынасында малынған ақ бұршақ (бұршақтан сұйықтыққа) |                    | x   | 90      | 240     |
| Асшаяндар, қабығы аршылған және ашылған                   |                    | x   | 56      | 19–21   |
| Тауық жұмыртқасы, тұтас                                   |                    |     | 65–66   | 60      |
| Теңіз ирекшелері, қабығы аршылған                         |                    |     | 52      | 25      |
| Шалот пиязы, тұтас  | x                  | x   | 85      | 45–60   |

🌡️ Температура ⌚ Ұзақтығы

## Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

| Тамақ   | Алдын ала қосылған |     | 🌡️ [°C] |        | 🕒 [мин] |
|---|--------------------|-----|---------|--------|---------|
|   | Қант               | Тұз | Орташа* | Дайын* |         |
| <b>Ет</b>   |                    |     |         |        |         |
| Үйрек төсі, тұтас                                 |                    | х   | 66      | 72     | 35      |
| Қойдың ер-тоқымы                                  |                    |     | 58      | 62     | 50      |
| Сиыр еті сүбесінен жасалған стейк, қалыңдығы 4 см |                    |     | 56      | 61     | 120     |
| Сиыр етінен жасалған стейк, қалыңдығы 2,5 см      |                    |     | 56      | –      | 120     |
| Шошқа еті, тұтас                                  |                    | х   | 63      | 67     | 60      |

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

\* Пісіру дәрежесі

"Жақсы дайындалған" пісіру дәрежесі "орташаға" қарағанда жоғары ішкі температураны пайдаланады, бірақ нәтижелер дәстүрлі мағынада жақсы дайындалғанмен бірдей емес.

## Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

### Қайта қыздыру

Кольраби және түсті қырыққабат сияқты орамжапырақтарды тек соуспен қайта қыздырыңыз. Соуссыз қырыққабатта жағымсыз дәм және сұр-қоңыр түсті болуы мүмкін.

Қысқа пісіру уақытын қажет ететін немесе қыздыру кезінде пісіруді жалғастыратын тағамдар, мысалы, балық қайта қыздыруға жарамайды.

### Дайындау

Пісіргеннен кейін бірден пісірілген тамақты мұзды суға шамамен 1 сағатқа қойыңыз. Жылдам суыту тамақты одан әрі пісіруге жол бермейді және оны оңтайлы пісіруге көмектеседі.

Содан кейін тамақты тоңазытқышта максималды 5 °C температурада сақтаңыз.

Ұзақ сақталған сайын тамақтың сапасы төмендейтінін ескеріңіз. Қайта қыздырар алдында тамақты тоңазытқышта 5 күннен артық сақтамау ұсынылады.

### Параметрлер

Режимы работы  | Sous-vide 

Температура: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз

# Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

## Sous-vide функциясымен қайта қыздыру

Кестеде көрсетілген ұзақтықтар тек нұсқаулық болып табылады. Егер қажет болса, ұзақтығын арттыруға болады. Пісіру уақыты белгіленген температураға жеткеннен кейін ғана басталады.

| Тамақ   | °C [°C]             |                    | ⌚ <sup>2</sup> [мин] |
|---|---------------------|--------------------|----------------------|
|   | Орташа <sup>1</sup> | Дайын <sup>1</sup> |                      |
| <b>Ет</b>   |                     |                    |                      |
| Қойдың ер-тоқымы  | 58                  | 62                 | 30                   |
| Сиыр еті сүбесінен жасалған стейк, қалыңдығы 4 см         | 56                  | 61                 | 30                   |
| Сиыр етінен жасалған стейк, қалыңдығы 2,5 см              | 56                  | –                  | 30                   |
| Шошқа еті, тұтас  | 63                  | 67                 | 30                   |
| <b>Көкөністер</b>   |                     |                    |                      |
| Гүлді қырыққабат гүлі, орташа және үлкен <sup>3</sup>     | 85                  |                    | 15                   |
| Кольраби, кесілген <sup>3</sup>                           | 85                  |                    | 10                   |
| <b>Жеміс-жидек</b>  |                     |                    |                      |
| Ананас, кесілген  | 85                  |                    | 10                   |
| <b>Басқа</b>  |                     |                    |                      |
| 1:2 қатынасында малынған ақ бұршақ (бұршақтан сұйықтыққа) | 90                  |                    | 10                   |
| Шалот пиязы, тұтас  | 85                  |                    | 10                   |

🌡️ Температура, ⌚ уақыт


<sup>1</sup> Пісіру дәрежесі

"Жақсы дайындалған" пісіру дәрежесі "орташаға" қарағанда жоғары ішкі температураны пайдаланады, бірақ нәтижелер дәстүрлі мағынада жақсы дайындалғанмен бірдей емес.

<sup>2</sup> Берілген ұзақтық бастапқы температурасы шамамен 5 °C (тоңазытқыш температурасы) болатын тамақты вакуумдық тығыздауға арналған.

<sup>3</sup> Тек соуста қайта қыздырыңыз.

## Қайта қыздыру

Sous vide әдісімен пісірілген тамақты қайта қыздыру үшін Sous-vide  функциясын пайдаланыңыз ("Sous Vide - Қайта қыздыру" бөлімін қараңыз).

Комби бумен пісіргіш тамақты кептірмей немесе қатты пісірмей ақырын қыздыру үшін өте тиімді. Тамақ біркелкі қызады және қыздыру процесінде оны араластырудың қажеті жоқ.

Жеке тағамдарды немесе бұрын дайындалған порциялық тағамдарды (мысалы, ет, көкөніс және картоп) қайта қыздыруға болады.

## Ыдыс

Кішкене бөліктерді табаққа қайтадан қыздыруға болады. Үлкен мөлшерді бу мен пісіруге арналған контейнерде қыздыру керек.

## Уақыт

Бір табақ тамаққа әдетте 10–12 минут жеткілікті. Көп мөлшердегі табақтарды дайындау үшін сәл ұзағырақ уақыт қажет.

Егер сіз бірнеше ыдысты табақтарда бірінен соң бірін қайта қыздырып жатсаңыз, екінші және кейінгі табақтар үшін қайта қыздыру уақытын шамамен 5 минутқа қысқартуға болады, себебі пеш әлі де ыстық болады.

## Ылғалдылық


Тамақ неғұрлым ылғалды болса, соғұрлым аз ылғал қосу керек.

## Кеңестер

- Тұтас қуырылған ет сияқты үлкен тамақтарды қыздырудан аулақ болыңыз. Оны бөліктерге бөліп, жеке тамақтар ретінде қайта қыздырыңыз.
- Толтырылған бұрыш немесе орам сияқты ықшам тағамдарды жартысына кесу керек.
- Соустарды бөлек қыздырыңыз. Ерекшелік - бұл соуста дайындалған гуляш сияқты тағамдар.
- Шницель сияқты нан пісірілген тағамдар қыздырылған кезде қытырлақтығын сақтамайтынын ескеріңіз.

Қайта қыздырар алдында тамақты жабу қажет емес.

## Параметрлер

Специальные программы  | Разогрев немесе

Режимы работы  | Комби-режим  | Комби-режим и Конвекция + 

Температура: диаграмманы қараңыз  
Ылғалдылығы: диаграмманы қараңыз  
Ұзақтығы: диаграмманы қараңыз

## Арнайы қолданбалары

Диаграммада көрсетілген ұзақтықтар тек нұсқаулық болып табылады. Бастапқыда қысқарақ пісіру уақытын таңдауды ұсынамыз. Егер қажет болса, ұзақтығын арттыруға болады.


| Тамақ  | 🌡️ [°C] | ΔΔ [%] | ⌚* [мин] |
|--|---------|--------|----------|
| <b>Көкөністер</b>  |         |        |          |
| Сәбіз<br>Түсті қырыққабат<br>Колраби<br>бұршақтары   | 120     | 70     | 8–10     |
| <b>Гарнирлер</b>   |         |        |          |
| Макарон<br>Күріш<br>Картоп, ұзындығы бойынша жартысын кесіңіз  | 120     | 70     | 8–10     |
| Тұшпара<br>Картоп езбесі   | 140     | 70     | 18–20    |
| <b>Ет және құс еті</b>   |         |        |          |
| Кесілген ет, қалыңдығы 1,5 см<br>Руладтар, туралған<br>Гуляш<br>Қой еті<br>Тефтели<br>Тауық эскалоптары<br>Күркетауық эскалоптары, кесілген  | 140     | 70     | 11–13    |
| <b>Балық</b>   |         |        |          |
| Балық сүбесі<br>Балық рулады, жартысы  | 140     | 70     | 10–12    |
| <b>Бөлінген тағамдар</b>   |         |        |          |
| Спагетти, томат соусында<br>қуырылған шошқа еті, картоп және көкөністер<br>Толтырылған бұрыш (жартысына туралған), күріш<br>Тауық еті фиркасесі, күріш<br>Көкөніс сорпасы<br>Кремді сорпа<br>Мөлдір сорпа<br>Бұқтырылған | 120     | 70     | 10–12    |

🌡️ Температура, ΔΔ Ылғалдылығы, ⌚ Ұзақтығы

\* Берілген уақыттар табақта қыздырылған тамаққа қатысты.

## Еріту

Бөлме температурасына қарағанда комби бұмен пісіргіште тамақты еріту әлдеқайда жылдамырақ.

 Бактерияларды жұқтыру қаупі бар.

Сальмонелла сияқты бактериялар өмірге қауіп төндіретін тамақтан ұлануды тудыруы мүмкін.

Балық пен етті еріту кезінде, атап айтқанда құс етін еріту кезінде тамақ гигиенасын сақтау өте маңызды.

Еріту кезінде пайда болған сұйықтықты пайдаланбаңыз.

Тамақты қажеттілігіне қарай ерігеннен кейін бірден дайындаңыз.

## Температура

60 °C - еріту үшін ең жақсы температура.

**Ерекшелік:** фарш пен жабайы аң етіне арналған 50 °C

## Ерітуге дейін және кейін

Еріту алдында кез келген қаптаманы алып тастаңыз.

**Ерекшеліктер:** Нан, печенье және торттарды қаптамада қалдыру керек, әйтпесе олар ылғалды сіңіріп, жұмсақ болады.

Еріткеннен кейін тамақты бөлме температурасында бірнеше минутқа қалдырыңыз. Ұстау уақыты жылудың сырттан ішкі жағына біркелкі таралуын қамтамасыз ету үшін қажет.

## Бү мен пісіруге арналған контейнерлер

Құс еті сияқты тамшылайтын тамақтарды еріту кезінде астында әмбебап таба бар тесілген контейнерді пайдаланыңыз. Осылайша, тамақ еріген сұйықтықта болмайды.

Сұйықтық тамшыламайтын тамақты тұтас контейнерде ерітуге болады.

## Кеңестер

- Пісіру алдында мысалы, балықты толығымен ерітудің қажеті жоқ. Беті шөптер мен дәмдеуіштерді алатындай жеткілікті ерітіңіз. Балықтың қалыңдығына байланысты 2–5 минут әдетте жеткілікті болады.
- Жидектер мен ет бөліктері сияқты бірге мұздатылған тамақтарды еріту кезінде оларды екіге бөліңіз.
- Тағам ерігеннен кейін оны қайта мұздатпаңыз.
- Қаптамадағы нұсқауларға сәйкес мұздатылған алдын ала дайындалған тамақтарды ерітіңіз.

## Параметрлер

Специальные программы  |

Размораживание  
немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: диаграмманы қараңыз  
Еріту уақыты: диаграмманы қараңыз  
Ұстау уақыты: диаграмманы қараңыз

## Арнайы қолданбалары

Кестеде көрсетілген ұзақтықтар тек нұсқаулық болып табылады. Бастапқыда қысқарақ еріту уақытын таңдауды ұсынамыз. Егер қажет болса, еріту уақытын арттыруға болады.

| Мұздатылған өнімдер                                   | Саны                   | °C [°C] | ⌚ [мин] | ⌚ [мин] |
|---|------------------------|---------|---------|---------|
| <b>Сүт өнімдері</b>                                   |                        |         |         |         |
| Кесілген ірімшік                                      | 125 г                  | 60      | 15      | 10      |
| Сүзбе   | 250 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Крем  | 250 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Жұмсақ ірімшік  | 100 г                  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Жеміс-жидек</b>                                    |                        |         |         |         |
| Алма соусы  | 250 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Алма кесектері  | 250 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Өріктер   | 500 г                  | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Құлпынай  | 300 г                  | 60      | 8–10    | 10–12   |
| Таңқурай/қарақат                                      | 300 г                  | 60      | 8       | 10–12   |
| Шие   | 150 г                  | 60      | 15      | 10–15   |
| Шабдалы   | 500 г                  | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Қара өрік   | 250 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Қарлыған  | 250 г                  | 60      | 20–22   | 10–15   |
| <b>Көкөністер</b>                                     |                        |         |         |         |
| Блокта мұздатылған                                    | 300 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Балық</b>  |                        |         |         |         |
| Балық сүбесі  | 400 г                  | 60      | 15      | 10–15   |
| Форель  | 500 г                  | 60      | 15–18   | 10–15   |
| Лобстер   | 300 г                  | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Кішкентай ашаяндар                                    | 300 г                  | 60      | 4–6     | 5       |
| <b>Дайын тамақтар</b>                                 |                        |         |         |         |
| Ет, көкөністер, гарнир/<br>бұқтырылған тағамдар/сорпа | 480 г                  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Ет</b>   |                        |         |         |         |
| Қуырылған ет, кесілген                                | 125–150 г<br>әрқайсысы | 60      | 8–10    | 15–20   |

## Арнайы қолданбалары

| Мұздатылған өнімдер                   | Саны   | 🌡️ [°C] | 🕒 [мин] | ⌚ [мин] |
|---------------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| Тартылған ет                          | 250 г  | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                                       | 500 г  | 50      | 20–30   | 10–15   |
| Гуляш                                 | 500 г  | 60      | 30–40   | 10–15   |
|                                       | 1000 г | 60      | 50–60   | 10–15   |
| Бауыр                                 | 250 г  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Қоянның арқалық еті                   | 500 г  | 50      | 30–40   | 10–15   |
| Бұғының арқалық еті                   | 1000 г | 50      | 40–50   | 10–15   |
| Котлеттер/соғылған ет/<br>шұжықтар    | 800 г  | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>Құс еті</b>                        |        |         |         |         |
| Тауық                                 | 1000 г | 60      | 40      | 15–20   |
| Тауықтың жамбастары                   | 150 г  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Тауық эскалоптары                     | 500 г  | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Күркетауық аяқтары                    | 500 г  | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>Пісірілген тағамдар</b>            |        |         |         |         |
| Қатпарлы қамыр/ашытқы<br>қамыры       | –      | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Кремді қоспалы торттар/<br>печеньелер | 400 г  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Нан/тоқаштар</b>                   |        |         |         |         |
| Нан тоқаштар                          | –      | 60      | 30      | 2       |
| Қара бидай наны, кесілген             | 250 г  | 60      | 40      | 15      |
| Толықтай дәнді нан, кесілген          | 250 г  | 60      | 65      | 15      |
| Ақ нан, кесілген                      | 150 г  | 60      | 30      | 20      |

🌡️ Температура: 🕒 Еріту уақыты: ⌚ Ұстау уақыты

# Арнайы қолданбалары

## Mix & Match

Порциялық тамақтарды оңай және қиын емес дайындауға көмектесетін Mix & Match арнайы қолданба бар. Бұл қолданба арқылы сіз бұрыннан пісірілген тамақты (жартылай фабрикаттарды) қыздыра аласыз немесе жаңа піскен өнімдерден бөліктерге бөлінген тағамды жинап, оны табаққа пісіре аласыз.

Пісіру процесінде сізде қытырлақ қызартылған қыртыс немесе шырынды беті бар жұмсақ пісірілген тамақты қосымша қызартпай алу арасында таңдау мүмкіндігі бар.

Тек толық гигиеналық тамақтарды пайдаланыңыз. Егер сізде алаңдаушылық болса, тамақты тастаңыз.

**Кеңес:** Mix & Match арнайы қолданбасы үшін Miele қолданбасын пайдалануды ұсынамыз. Miele қолданбасының көмегімен ингредиенттердің кең ауқымынан интерактивті түрде тамақ жасап, содан кейін бағдарлама параметрлерін комби бұмен пісіргішіне тасымалдауға болады.

Бұл функцияны пайдалану үшін комби бұмен пісіргішін Wi-Fi желісіне қосу керек. Мұны қалай жасау керектігін білу үшін "Алғаш рет қолданар алдында" – "Miele@home" бөлімін оқыңыз.

Егер сіз Miele қолданбасын пайдаланбауды шешсеңіз, төмендегі нұсқауларды орындаңыз және пісіру диаграммаларын пайдаланып тамағыңызды жинаңыз.

## Ыдыс

Пайдалану:

- Жалпақ табақ немесе пешке төзімді шағын ыдыс
- Сұйықтықты қосуды қажет ететін тамаққа арналған терең ыдыс немесе шыныаяқ

Пісірілген тағамдарды, пиццаларды, торт фламбулерін және т.б. тікелей сөреге қоюға болады (қажет болса пісіру пергаментімен).

Дайын тағамдарға арналған пластик контейнер ыстыққа жеткілікті төзімді емес.

Дайын тағамдарды қолайлы ыдысқа салыңыз.

## Табақтағы тағамдарды қайта қыздыру бойынша кеңестер

- Қуырылған немесе пісірілген тағамдар үшін Разогрев с корочкой, ал пісірілген немесе қайнатылған тағамдар үшін Бережный разогрев пайдаланыңыз.
- Разогрев с корочкой пайдалану қыздырылғанға дейін қытырлақ болған тамақтың ғана қытырлақ болып қалуын қамтамасыз етеді.
- Тамақтың биіктігі 2-2,5 см-ден аспауы керек. Биігірек тамақтарды жалпақ контейнерге (мысалы, бұқтырылған тамақтар) тасымалдаңыз немесе оларды кішкене бөліктерге (мысалы, руладар, пісірілген тамақтар) кесіңіз.
- Макаронды тек соуста қыздыру керек.
- Ыдыстардың астында су тамшылары жиналуы мүмкін. Қызмет көрсетер алдында су тамшыларын құрғатыңыз.

### Табақтағы тағамдарды пісіру бойынша кеңестер

- Ет немесе балық сорпасынан оңай соус жасауға болады: шикі ет немесе балыққа пісіру алдында 1 шай қасық жүгері крахмалын қосыңыз. Қызмет көрсетер алдында соусты шанышқымен тегіс болғанша араластырыңыз. Жүгері крахмалының орнына 1 шай қасық картоп ұнтағын немесе бір шымшым гуар сағызын қолдануға болады.
- Әртүрлі тамақтардың пісіру уақыты бірдей болмаса, бұл тамақтардың өлшемін өзгерту арқылы өтелуі мүмкін: пісіру уақыты қысқарақ болса, бөліктерді үлкейтіңіз (мысалы, гүлді қырыққабаттың үлкен гүлдері). Пісіру уақыты ұзағырақ болса, кішкене бөліктерді пайдаланыңыз (мысалы, картопты текшелерге кесіңіз).
- Сондай-ақ әр түрлі пісіру уақыттарын қабаттау арқылы өтеуге болады: қысқарақ пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды ұзағырақ пісіру уақытын қажет ететін тағамдардың астына қойыңыз немесе оларды кішкене пісірмеге жинаңыз.
- Тағамның кебуіне жол бермеу үшін тағамды соуспен немесе маринадпен дайындаңыз. Сондай-ақ ірімшік немесе беконды қолдануға болады.

### Түрлі құрамдас бөліктерді пайдаланып табаққа тамақты құрастыру

Пісірудің жақсы нәтижелеріне қол жеткізу үшін ет, гарнир және көкөністер сияқты тағамның жекелеген құрамдас бөліктерін біріктіру қажет, осылайша қуыруға арналған жалпы параметрді таңдауға болады. Бұл параметр тамақтың барлық элементтеріне сәйкес болуы керек немесе кем дегенде шартты түрде қолайлы болуы керек. Келесі процедураны қолдануды ұсынамыз:

- Пісіру диаграммаларына негізделген негізгі ингредиенттерді таңдаңыз, мысалы, стейк.
- Жасыл бұршақ және күріш сияқты сәйкес қызарту параметрлері бар басқа ингредиенттерді таңдаңыз.

## Арнайы қолданбалары

### Пісіру диаграммаларына ескертпелер

Пісіру диаграммалары порция өлшемдері немесе тамақты пісірер алдында өңдеу керектігі туралы ақпаратпен қатар, дайындау бойынша кеңестер береді.

Қызарып пісу дәрежесі дисплейде жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі. Негізінде, толтырылған сегменттер неғұрлым көп болса, пісіру уақыты соғұрлым ұзағырақ болады.

Белгішелер тағамды қызарту үшін қай параметр қолайлы екенін анықтауға көмектеседі:

| Таңба | Мәні                 |
|-------|----------------------|
| —     | Жарамсыз             |
| □     | Шартты түрде жарамды |
| ■     | Жарамды              |

### Mix & Match арнайы қолданбасын қолдану

Пісіріп жатқанда тамақты жабу қажет емес.

- Тағамды қажетінше дайындаңыз.
- Специальные программы | Mix & Match таңдаңыз.
- Егер сіз әлдеқашан **пісірілген** тамақты дайындап жатсаңыз, Бережный разогрев немесе Разогрев с корочкой опциясын таңдаңыз.
- Егер сіз **балғын** немесе тек жартылай пісірілген тамақты дайындап жатсаңыз, Бережное приготовление немесе Пригот. с хруст. корочк. опциясын таңдаңыз.
- Егер қажет болса, қызарту параметрін өзгертіңіз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Тамақты сөре деңгейіндегі торға қойыңыз 3.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Пісіру бағдарламасын дереу бастай аласыз немесе басталуын кешіктіре аласыз.

- Довести до готовн..

## Арнайы қолданбалары

### Тамақты Разогрев с корочкой арнайы қолданбасымен қайта қыздырыңыз

| Тамақ  | Қызарту үшін сегмент жолағы параметрі |
|--|---------------------------------------|
| Алма штруделі, қалыңдығы 4 см, пісірілген                          | ___ _ □ ■ □ _                         |
| Пісірілген камамбер, 75 г, пісірілген                              | ___ _ □ ■ □ _                         |
| Багета, пісірілген   | _ □ ■ □ _ _ _ _                       |
| Қатпарлы қамыр канәпелері, пісірілген                              | _ □ ■ □ □ _ _ _                       |
| Тофу котлеті <sup>1</sup> , пісірілген                             | _ □ □ ■ □ _ _ _                       |
| Тоқаш, жартылай фабрикат немесе пісірілген, сақталған              | _ _ □ ■ □ _ _ _                       |
| Чизбургер, пісірілген  | _ _ □ ■ _ _ _ _                       |
| Чили кон карне, қалыңдығы <sup>1</sup> , 2 см, пісірілген          | _ _ _ □ ■ □ _ _                       |
| Чиабатта тоқаштары, жартылай фабрикат немесе пісірілген, сақталған | _ _ _ ■ □ _ _ _                       |
| Тарт фламбе, пісірілген  | _ □ ■ □ _ _ _ _                       |
| Ет жолақтары <sup>1</sup> , алдын ала пісірілген немесе пісірілген | □ □ ■ □ □ _ _ _                       |
| Ет котлеті <sup>1</sup> (шошқа еті), 60 г, пісірілген              | _ _ _ □ ■ □ _ _                       |
| Толтырылған құймақ, 100 г, пісірілген                              | _ _ _ _ □ ■ □                         |
| Кайзершмарн құймағы <sup>1</sup> , мұздатылған, жібітілген         | _ □ □ ■ □ □ _ _                       |
| Картоп, негізінен крахмалдылығы төмен, кесілген, пісірілген        | _ _ □ ■ □ _ _ _                       |
| Картоп қалталары, пісірілген                                       | _ _ □ □ ■ □ _ _                       |
| Лазанья, қалыңдығы <sup>1</sup> , 3 см, пісірілген                 | _ _ _ ■ □ _ _ _                       |
| Макароннан пісірме, қалыңдығы <sup>1</sup> , 4,5 см, пісірілген    | _ _ _ □ ■ _ _ _                       |
| Құймақтар <sup>1</sup>   | _ _ □ ■ □ _ _ _                       |
| Пицца, пісірілген  | □ □ ■ □ □ □ _ _                       |
| Киш, қалыңдығы 3,5 см, пісірілген                                  | _ _ _ _ □ ■ □                         |
| Картоп құймақтары <sup>1</sup> , пісірілген                        | _ _ _ ■ □ _ _ _                       |
| Картоп құймақтары, пісірілген                                      | _ _ _ □ ■ □ _ _                       |
| Эскалоптар, пісірілген   | _ _ □ ■ □ □ _ _                       |

<sup>1</sup> қытырлақ емес, тек жеткілікті қыздыру қажет (> 65 °C).

# Арнайы қолданбалары

## Тамақты Пригот. с хруст. корочк. арнайы қолданбасымен пісіріңіз

| Тамақ  | Пісіру бойынша кеңестер                       | Қызарту үшін сегмент жолағы параметрі |
|--|---|---------------------------------------|
| <b>Ет<sup>1</sup></b>                          |   |                                       |
| Братвурст, 100 г, қайнатылған                  | Кесілген                                      | ___ _ _ _ _ □ ■ □                     |
| Ет котлеті, 60 г, қалыңдығы 2,5 см             | Тартылған ет, дәмдеуіш                        | ___ _ _ _ _ □ ■ □                     |
| Тауықтың төс еті, қалыңдығы 3 см, шикі         | Өздігінен, дәмделген                          | __ □ □ ■ _ _ _ _                      |
| Тауық аяғы, шикі                               | Маринадталған                                 | ___ _ _ □ □ □ □ ■                     |
| Бұзау еті, қалыңдығы 2,5 см, шикі              | Маринадталған, соуспен                        | ■ _ _ _ _ _ _ _ _                     |
| Ысталған шошқа котлеті, қалыңдығы 3,5 см, шикі | –   | __ _ □ ■ □ □ □ □                      |
| Қой еті, қалыңдығы 2 см, шикі                  | Маринадталған                                 | □ □ ■ □ □ _ _ _ _                     |
| Стейк, қалыңдығы 3 см, шикі                    | Маринадталған                                 | _ □ ■ □ □ _ _ _ _                     |
| Шошқа еті, қалыңдығы 4 см, шикі                | Беконға оралған, тұз бен бұрыш қосылған       | □ □ ■ □ □ _ _ _ _                     |
| Жаншылған шошқа еті, қалыңдығы 1,5 см, шикі    | Нан ұнтағымен жабылған, аздап маймен себілген | ___ _ _ _ _ _ ■                       |
| <b>Балық<sup>1</sup></b>                       |   |                                       |
| Сүтіл котлеті, қалыңдығы 3 см, шикі            | Маринадталған                                 | □ ■ _ _ _ _ _ _                       |
| Нәлім сүбесі, қалыңдығы 3,5 см, шикі           | Маринадталған                                 | ■ □ □ _ _ _ _ _                       |
| Ақсерке сүбесі, қалыңдығы 3 см, шикі           | Дәмделген                                     | □ □ ■ □ □ □ _ _                       |
| Минтай сүбесі, қалыңдығы 3 см, шикі            | Дәмделген, үстіңгі жағы: шпинат, фета         | ■ □ _ _ _ _ _ _                       |
| Түнец филесі, қалыңдығы 3 см, шикі             | Маринадталған                                 | ___ □ _ _ _ _ _                       |
| Жайын кебабы, 50 г кесек, шикі                 | Маринадталған, беконмен                       | _ □ □ □ □ ■ _ _                       |
| <b>Көкөністер</b>                              |   |                                       |
| Баялды, қалыңдығы 2 см, шикі                   | Маринадталған                                 | ___ _ _ ■ □ _ _ _                     |
| Түсті қырыққабат, үлкен гүл шоғыры, шикі       | Тұз, бұрыш, майланған нан ұнтақтары           | □ □ ■ □ □ _ _ _                       |
| Брокколи, үлкен гүл шоғыры, шикі               | Ірімшік соусы                                 | □ ■ □ _ _ _ _ _                       |
| Беконға оралған жасыл бұршақ, шикі             | Беконға оралған, дәмделген                    | ___ ■ □ _ _ _ _                       |
| Картоптар, балауыз, 3 мм тілімдер, шикі        | Май, тұз немесе ірімшік                       | ___ _ _ □ □ □ □ ■                     |
| Кольраби, 2 см тілімдер, шикі                  | Тұз, бұрыш, жұпар жаңғағы                     | □ □ ■ □ □ _ _ _                       |
| Асқабақ, 2 см кесектер, шикі                   | Тұз, бұрыш, асқабақ дәні майы                 | ■ □ □ _ _ _ _ _                       |

## Арнайы қолданбалары

| Тамақ  | Пісіру бойынша кеңестер               | Қызарту үшін сегмент жолағы параметрі |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Жүгері собығы, шикі  | Тұз, май                              | _ □ □ ■ □ _ _                         |
| Сәбіздер, 2 см тілімдер, шикі  | Тұз, бұрыш, май                       | □ □ ■ □ _ _ _                         |
| Болгар бұрышы, ірі кесектер, шикі                                    | Маринадалған                          | □ □ □ ■ □ _ _                         |
| Цуккини, 2 см тілімдер, шикі   | Маринадалған                          | _ □ □ ■ □ □ _                         |
| <b>Макарон және күріш</b>  |                                       |                                       |
| Жаңа макарон, тортеллини, жартылай фабрикат                          | –                                     | □ _ _ _ _ _                           |
| Лазанья, қалыңдығы 3 см, алдын ала пісірілген                        | –                                     | ■ □ _ _ _ _                           |
| Макароннан пісірме, қалыңдығы 2 см, алдын-ала пісірілген             | –                                     | ■ _ _ _ _ _                           |
| Күріш, қоңыр күріш, пісіру уақыты 8 минут, пісірілмеген              | Тұз, 1:2 (күріш:сұйықтық)             | _ □ ■ □ _ _ _                         |
| Күріш, бұға пісірілген күріш, пісіру уақыты 8-12 минут, пісірілмеген | Тұз, 1:1,5 (күріш:сұйықтық)           | _ _ □ ■ □ _ _                         |
| Күріш, алдын ала пісірілген  | –                                     | □ □ ■ □ _ _ _                         |
| <b>Пицца т.б.</b>  |                                       |                                       |
| Пісірілген камамбер, 25 г, мұздатылған                               | Ерітілген                             | ■ □ □ □ _ _ _                         |
| Багета, мұздатылған немесе алдын ала пісірілген                      | Ерітілген                             | □ ■ _ _ _ _                           |
| Нан тоқаштар, мұздатылған немесе алдын ала пісірілген                | Ерітілген                             | □ ■ □ _ _ _                           |
| Чизбургер, алдын ала пісірілген                                      | –                                     | ■ _ _ _ _ _                           |
| Бекондағы құрма, шикі  | –                                     | _ □ □ ■ □ _ _                         |
| Тарт фламбе, пісірілмеген  | Үстіне салқиндатылған қамырды салыңыз | _ _ □ ■ □ _ _                         |
| Толтырылған құймақ, 100 г, мұздатылған                               | Ерітілген                             | _ □ ■ □ _ _ _                         |
| Қуырылған ірімшік, 90 г, алдын ала пісірілген                        | –                                     | _ _ _ _ □ ■ □                         |
| Картоп қалталары, мұздатылған  | Ерітілген                             | ■ □ _ _ _ _                           |
| Ньокки, алдын ала пісірілген   | Май, тұз, ірімшік                     | ■ _ _ _ _ _                           |
| Картоп құймақтары, пісірілмеген                                      | Аздап май құйыңыз                     | _ _ □ ■ □ _ _                         |
| Шупфнудельн (картоп тұшпарасы), алдын ала пісірілген                 | –                                     | □ □ ■ □ □ □ _                         |
| Тофу котлеті, 80 г, пісірілген                                       | –                                     | ■ _ _ _ _ _                           |

# Арнайы қолданбалары

| Тамақ                           | Пісіру бойынша кеңестер | Қызарту үшін сегмент жолағы параметрі |
|---------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Пицца, пісірілген               | –                       | □ ■ □ _ _ _ _ _                       |
| Картоп құймақтары, мұздатылған  | Ерітілген               | ■ □ _ _ _ _ _                         |
| Пияз бәліші, қалыңдығы 2,5 см   | Алдын ала пісірілген    | _ _ _ _ _ ■ □                         |
| Тәттілер                        |                         |                                       |
| Кайзершмарн құймағы, пісірілген | –                       | _ □ □ ■ □ □ _                         |

<sup>1</sup> Шикі етке/балыққа 1 шай қасық жүгері ұнын қосыңыз.

## "Бережное приготовление" арнайы қолданбаға жарамды тағам

| Тамақ   | Пісіруге қатысты кеңестер                   |
|---|---|
| Ет <sup>1</sup>                                       |   |
| Шұжық (шошқа еті), 100 г, пісірілген                  | –   |
| Сиыр етінен жасалған кәуап, 50 г кесек, шикі          | Маринадалған, беконмен                      |
| Шошқа етінен жасалған кәуап, 50 г кесек, шикі         | Маринадалған, болгар бұрышымен және пиязбен |
| Тауықтың төс еті, қалыңдығы 3 см, шикі                | Өздігінен, дәмделген                        |
| Бұзау еті, қалыңдығы 2,5 см, шикі                     | Маринадалған, соуста                        |
| Ысталған шошқа еті, қалыңдығы 3,5 см, шикі            | –   |
| Балық <sup>1</sup>                                    |   |
| Форель, тұтас, 350 г, шикі                            | Дәмделген, салмасы: сары май, шөптер        |
| Сүтіл котлеті, қалыңдығы 3 см, шикі                   | Маринадалған                                |
| Нәлім сүбесі, қалыңдығы 3,5 см, шикі                  | Маринадалған                                |
| Ақсерке сүбесі, қалыңдығы 3 см, шикі                  | Дәмделген                                   |
| Минтай сүбесі, 180 г                                  | Үстіңгі жағы: шпинат және кілегей           |
| Түнец филесі, қалыңдығы 3 см, шикі                    | Маринадалған                                |
| Сом кебабтары, 50 г кесек                             | Маринадалған, беконмен                      |
| Көкөністер  |   |
| Түсті қырыққабат, үлкен гүл шоғыры, шикі              | Дәмделген                                   |
| Брокколи, үлкен гүл шоғыры, шикі                      | Дәмделген, ірімшік соусымен/соуссыз         |
| Картоптар, балауыз, төртке бөлінген/кесектелген, шикі | Тұз   |
| Кольраби, 2 см тілімдер, шикі                         | Тұз, бұрыш, жұпар жаңғағы                   |
| Асқабақ, 1,5 см кесектер, шикі                        | Тұз, бұрыш, асқабақ дәні майы               |
| Жүгері собығы, шикі                                   | Тұз, май                                    |

## Арнайы қолданбалары

| <b>Тамақ</b>   | <b>Пісіруге қатысты кеңестер</b> |
|--|----------------------------------|
| Сәбіздер, 2 см тілімдер, шикі  | Тұз, бұрыш, май                  |
| Болгар бұрышы, ірі кесектер, шикі                                    | Маринадталған                    |
| Брюссель қырыққабаты, тұтас, шикі                                    | Тұз, бұрыш, жұпар жаңғағы        |
| Қасқыржем, сабақтар, тұтас, шикі                                     | Тұз, май                         |
| Тәтті картоп, 1,5 см кесектер/кесектелген, шикі                      | Тұз                              |
| Цуккини, 2 см тілімдер, шикі   | Маринадталған                    |
| <b>Макарон және күріш</b>  |                                  |
| Жаңа макарон, тортеллини, жартылай фабрикат                          | Соус                             |
| Макарон, қысқа, шикі   | Тұз, 1:3 (макарон:су)            |
| Күріш, басмати күріші, пісіру уақыты 10 минут, пісірілмеген          | Тұз, 1:2,5 (күріш:сұйықтық)      |
| Күріш, қоңыр күріш, пісіру уақыты 8 минут, пісірілмеген              | Тұз, 1:2 (күріш:сұйықтық)        |
| Күріш, бұға пісірілген күріш, пісіру уақыты 8-12 минут, пісірілмеген | Тұз, 1:2 (күріш:сұйықтық)        |
| Күріш, қысқа дәнді күріш, пісірілген                                 | –                                |
| Вермишель, пісірілмеген  | Сорпамен жабылған                |
| <b>Пицца т.б.</b>  |                                  |
| Ньокки, алдын ала пісірілген   | Тұз, май                         |
| Картоп пюресі, пісірілген  | –                                |
| Шупфнудельн (картоп тұшпарасы), алдын ала пісірілген                 | Тұз, май                         |

<sup>1</sup> Шикі етке/балыққа 1 шай қасық жүгері ұнын қосыңыз.

# Арнайы қолданбалары


## Приготовление блюд меню - автоматты

Мәзірді автоматты түрде дайындау арқылы бір мәзірде 3 түрлі өнімді біріктіруге болады, мысалы, күріш пен көкөністер қосылған балық филесі.

Мәзірмен пісіргенде, тамақ әр тамақ бір уақытта дайын болу үшін бұмен пісіргішке әртүрлі уақытта салынады. Тамақты кез келген ретпен таңдауға болады, өйткені комби бұмен пісіргіш оларды пісіру уақыты бойынша сұрыптайды және әрбір тамақты пешке қашан қою керектігін көрсетеді.

Готовность в және Запуск в функциялары мәзірден тағамдарды дайындаған кезде қолжетімді емес.

## Приготовление блюд меню арнайы қолданбасын қолдану

■ Специальные программы  | Приготовление блюд меню таңдаңыз.

■ Қалаған тамақты таңдаңыз.

Сіз таңдаған тамақ түріне байланысты сізден өлшемі, салмағы және дайын пісу дәрежесі сұралады.

■ Қажетті мәндерді таңдап, *OK* түймесін басып растаңыз.

■ Добавить продукты таңдаңыз.

■ Келесі қалаған тамақты таңдап, бірінші тамақ түрі үшін сипатталғандай әрекетті орындаңыз.

■ Қажет болса, үшінші тамақ түрі үшін қайталаңыз.

Начать пригот. блюд меню растаудан кейін, сізге ең ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке қою ұсынылады.

■ Көп сұйықтық бөлетін немесе ерекше түсі бар тамақтарды пісіру үшін тесілген контейнерлерді пайдаланғанда, оларды әмбебап табаның үстіне қоюды ұмытпаңыз. Бұл дәмнің немесе түстің басқа тамақтарға ауысуын болдырмайды және астындағы тамаққа сұйық тамшылардың түсуіне жол бермейді.

Қыздыру кезеңі аяқталғаннан кейін комби бұмен пісіргіш тамақтың келесі бөлігін ішіне қашан қою керектігін көрсетеді. Осы уақыттан кейін дыбыстық сигнал естіледі. Егер үшінші тамақ болса, бұл процесс қайталанатын.

Сіз әлі де тізімде жоқ тамақ түрлерін бірге пісіре аласыз. Қосымша ақпаратты "Бұмен пісіру" тарауындағы "Мәзір пісіру нұсқаулығы" бөлімінен қараңыз.

## Құю

Бөтелкеге құю үшін тек таза, таза өнімдерді пайдаланыңыз.

## Шыны банкалар

Таза шыны банкалар мен керек-жарақтарды пайдаланыңыз және оларды ақаулықтарға тексеріңіз. Бұрандалы қақпақтары бар шыны банкалар немесе резеңке тығыздағыштары бар шыны қақпақтар қолайлы.

Біркелкі құюды қамтамасыз ету үшін барлық банкалардың өлшемдері бірдей екеніне көз жеткізіңіз.

Банкаларды бөтелкедегі тауарлармен толтырғаннан кейін, шыны жиектерін таза шүберекпен және ыстық сумен сүртіңіз, содан кейін банкаларды жабыңыз.

## Жеміс-жидек

Жемістерді мұқият сұрыптаңыз, оны қысқа, бірақ мұқият шайыңыз және оны ағызуға мүмкіндік беріңіз. Жұмсақ жемістерді қабығынан тазарту кезінде әсіресе сақ болыңыз, өйткені олар өте нәзік және тез езіледі.

Барлық қабықтарды, сабақтарды, өзектерді және тұқымдарды алып тастаңыз. Үлкен жемістерді кесіңіз. Мысалы, алмаларды тілімдерге кесіңіз.

Дәнегі бар жемістерді (мысалы, қара өрік және өрік сияқты) дәнегін алмай құйып жатсаңыз, жарылып кетпес үшін жемісті шанышқымен немесе ағаш сапымен бірнеше жерден тесіңіз.

## Көкөністер

Көкөністерді шайыңыз, тазалаңыз және кесіңіз.

Көкөністерді банкаларға құймас бұрын түсін сақтау үшін ағарту керек ("Арнайы пайдалану" – "Ағарту" бөлімін қараңыз).

## Көлемді толтырыңыз

Шыны банкаларды жиегінен 3 см артық қалдырмай, тамақпен толтырыңыз. Оны нығыздамаңыз, себебі бұл өнімнің жасушалық қабырғаларын зақымдайды. Мазмұнды біркелкі тарату үшін банканы шүберекпен ақырын түртіңіз. Банкаларды сұйықтықпен толтырыңыз. Өнім толығымен жабылуы керек.

Жемістер үшін қант ерітіндісін, ал көкөністер үшін тұз немесе сірке суының ерітіндісін қолданыңыз.

## Кеңестер

- Банкаларды өшіргеннен кейін пеште 30 минут қалдырып, қалдық жылуды пайдаланыңыз.
- Содан кейін банкаларды шүберекпен жауып, шамамен 24 сағат суытыңыз.

## Тамақты құю

- Тесілген контейнерді немесе сөрени 1-деңгейге қойыңыз.
- Банкаларды тесілген контейнерге немесе сөреге салыңыз. Банкалар бір-біріне тиіп кетпеуі керек.

## Параметрлер

Специальные программы  |

Консервирование

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: кестені қараңыз

Қю ұзақтығы: кестені қараңыз

## Арнайы қолданбалары

Диаграммада көрсетілген ұзақтықтар тек нұсқаулық болып табылады.

| Құйылатын тағам            | 🌡️ [°C] | ⌚* [мин] |
|----------------------------|---------|----------|
| <b>Жидектер</b>            |         |          |
| Қарақат                    | 80      | 50       |
| Қарлыған                   | 80      | 55       |
| Мүкжидек                   | 80      | 55       |
| <b>Сүйегі бар жемістер</b> |         |          |
| Шие                        | 85      | 55       |
| Мирабел қара өрігі         | 85      | 55       |
| Қара өрік                  | 85      | 55       |
| Шабдалы                    | 85      | 55       |
| Алша                       | 85      | 55       |
| <b>Сүйегі бар жемістер</b> |         |          |
| Алмалар                    | 90      | 50       |
| Алма соусы                 | 90      | 65       |
| Айва                       | 90      | 65       |
| <b>Көкөністер</b>          |         |          |
| Бұршақтар                  | 100     | 120      |
| Бұршақтар                  | 100     | 120      |
| Қияр тұздама               | 90      | 55       |
| Қызылша                    | 100     | 60       |

🌡️ Температура ⌚ Ұзақтығы

\* Құю уақыты 1,0 л банка үшін берілген. 0,5 л банкаларды пайдаланған кезде ұзақтығын 15 минутқа азайтыңыз. 0,25 л банкаларды пайдаланған кезде ұзақтығын 20 минутқа азайтыңыз.

## Бәлішті құю

Құю үшін қаймақ, печенье және ашытқы қоспалары қолайлы. Торттарды шамамен 6 ай сақтауға болады.

**Жаңа піскен жемістерден жасалған** бәліштер **ұзақ сақтауға жарамайды** және дайындалғаннан кейін 2 күн ішінде тұтынылуы керек.

Тек зарарсыздандырылған банкалар мен керек-жарақтарды пайдаланыңыз. Құмыралар жоғарғы жағына қарағанда төменгі жағынан тар болуы керек (Масон банкалары). Осы мақсатта 0,25 л банкалар ең қолайлы.





Банкалар резеңке сақинасы бар шыны қақпақпен және тығыздау үшін металл серіппелі қысқышпен жабдықталуы керек.

Біркелкі сақтауды қамтамасыз ету үшін барлық банкалардың өлшемдері бірдей екеніне көз жеткізіңіз.



- Банкалардың ішін маймен майлаңыз, шетінен 1 см қалдырыңыз.
- Ұсақ нан үгінділерін банкаларға салыңыз.
- Банкаларды  $1/2^2/3$  қоспамен толтырыңыз (рецептке байланысты). Шеңбер таза болуы керек.
- Торды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.
- **Ашық** банкаларды (бәрі бірдей өлшемде) сөреге қойыңыз. Банкалар бір-біріне тиіп кетпеуі керек.
- Құйылғаннан кейін бірден шыны қақпақты мықтап қысып, **дереу** банкаларды жабыңыз. Торттарды суытып алмаңыз. Егер қоспасы шетінен жоғары көтерілсе, оны шыны қақпақ арқылы қайтадан банкаға құюға болады.

Диаграммада көрсетілген ұзақтықтар тек нұсқаулық болып табылады.

Бастапқыда қысқарақ пісіру уақытын таңдауды ұсынамыз. Егер қажет болса, ұзақтығын ұзартуға болады.


| Қоспа түрі     | Жұмыс режимі  | Саты | 🌡️ [°C] | ΔΔ [%] | ⌚ [мин] |
|----------------|---|------|---------|--------|---------|
| Қамыр          |  | —    | 160     | —      | 35–45   |
| Губка          |  | —    | 160     | —      | 50–55   |
| Ашытқылы қамыр |  | 1    | 30      | 100    | 10      |
|                |  | 2    | 160     | 30     | 30–35   |

🌡️ Температура, ΔΔ Ылғалдылық, ⌚ Ұзақтығы

 Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру,  Аралас пісіру режимі + Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру

# Арнайы қолданбалары


## Сушка

Ылғал бұлануы үшін тағамды кептіру үшін тек Сушка арнайы қолданбаны немесе Комби-режим и Конвекция +  жұмыс режимін пайдаланыңыз.

Банан, ананас және шантерелл кептіруге жармайды.

- Кептіруге арналған тамақты бірдей мөлшердегі бөліктерге кесіңіз.
- Сөрені пісіру пергаментімен төсеңіз және мүмкіндігінше кептірілетін тамақты бір қабатқа біркелкі жайыңыз.
- Кептіруден кейін кептірілген жемістерді немесе көкөністерді суытыңыз.
- Кептірілген тағамдарды жабық шыны банкаларда немесе консервілерде сақтаңыз. Зеңнің пайда болуын және тағамның бұзылуын болдырмау үшін сақтауға арналған контейнерге ылғалдың түспеуін тексеріңіз.

## Параметрлер

Специальные программы  | Сушка  
Температура: диаграмманы қараңыз  
Кептіру уақыты: диаграмманы қараңыз

немесе

Режимы работы  | Комби-режим  |  
Комби-режим и Конвекция + 

Температура: диаграмманы қараңыз  
Ылғалдылық: 0%

Кептіру уақыты: диаграмманы қараңыз

Диаграммада көрсетілген кептіру уақыттары тек нұсқаулық болып табылады. Бастапқыда қысқарақ кептіру уақытын таңдауды ұсынамыз. Егер қажет болса, ұзақтығын арттыруға болады.

| Кептірілетін тағам                  | 🌡️ [°C] | 🕒 [сағ] |
|-------------------------------------|---------|---------|
| Алма, сақиналар                     | 70      | 6–8     |
| Өріктер, жартысы, сүйектері алынған | 60–70   | 10–12   |
| Алмұрттар, кесілген                 | 70      | 7–9     |
| Шөптер                              | 40      | 1,5–2,5 |
| Саңырауқұлақтар*                    | 50      | 5–7     |
| Қызанақтар, кесілген                | 70      | 7–9     |
| Цитрус жемістері, кесілген          | 70      | 8–9     |
| Қара өрік, сүйектері алынған        | 60–70   | 10–12   |

🌡️ Температура, 🕒 кептіру уақыты (сағат)

\* Кептіру үшін ақ саңырауқұлақтары, шиитаке, тыржыңқұлақ, қылтанақ және майқұлақ қолайлы. Саңырауқұлақтар "жарылғандай құрғақ" болған кезде жеткілікті кептірілген болып саналады.

### Бүмен шырынды шығару

Бұл комби бүмен пісіргіш жұмсақ және қатты жемістерден шырын шығару үшін өте қолайлы.

Піскен жемістерді қолданған дұрыс, өйткені жеміс неғұрлым піскен болса, соғұрлым шырын мөлшері көп болады. Өте піскен жемістер де қарқынды дәм береді.

### Дайындау

Жемістерді сұрыптап, тазалаңыз. Кез келген дақтарды кесіңіз.

Жүзім мен Морелло шиесінің сабақтарын алып тастаңыз, өйткені олар ащы. Жидектердің сабақтарын алып тастаудың қажеті жоқ.

Алма сияқты үлкенірек жемістерді өлшемі шамамен 2 см кесектерге кесіңіз. Жеміс неғұрлым қатты болса, соғұрлым бөліктер кіші болуы керек.

### Keңестер

- Жұмсақ және ауыз қуыратын жемістермен тәжірибе жасап көріңіз.
- Қант қосу өндірілетін шырын мөлшерін арттырады және дәмді жақсартады. Жемістерді қантпен себіңіз және шырын сығу алдында бірнеше сағат бойы сіңіру үшін қалдырыңыз. 1 кг төтті жеміс үшін 50–100 г қант қосыңыз, ал 1 кг ауыз қуыратын жемісі үшін 100–150г қант қосыңыз.
- Шырынды бірден тұтынудың орнына бөтелкеге құйғыңыз келсе, оны ыстық күйінде стерильденген бөтелкелерге құйыңыз, содан кейін дереу стерильденген үстіңгі жағымен тығыздаңыз.

### Жемістен шырын шығару

- Дайындалған жемістерді тесілген бүмен пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Шырынды жинау үшін астына қатты бүмен пісіруге арналған контейнерді немесе әмбебап табаны қойыңыз.

### Параметрлер

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: 40–70минут

# Арнайы қолданбалары

## Бланштау

Көкөністерді мұздатпас бұрын бланштаңыз. Бланштау мұздатылған кезде өнім сапасын сақтауға көмектеседі.

Көкөністерді бланштау олардың бастапқы түсін сақтауға да көмектеседі.

- Дайындалған көкөністерді тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Көкөністерді бланштағаннан кейін оларды тез салқындату үшін мұзды суық суға батырыңыз. Суды жақсы ағызыңыз.

## Параметрлер

Специальные программы  |

Бланширование

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Ағарту уақыты: 1 минут

## Заттарды зарарсыздандыру

Осы бағдарламаның соңында комби бумен пісіргіште зарарсыздандырылған ыдыс пен нәресте бөтелкелері қайнатылған кездегідей микробтардан таза болады. Өндіруші барлық бөлшектердің 100 °C дейінгі температураға төзімді екенін және ыстық будың әсеріне де төтеп бере алатынын алдын ала тексеріңіз.

Бала бөтелкелерін жеке бөліктерге бөлшектеңіз. Бөтелкелерді толығымен құрғағанша қайта жинамаңыз. Бұл олардың қайта жұқтыруының алдын алудың жалғыз жолы.

- Жеке заттарды сөреге немесе тесілген контейнерге (бүйірлеріне немесе саңылауын төмен қаратып) салыңыз, олар бір-біріне жанаспайтынына көз жеткізіңіз, сонда ыстық бу оларға барлық жағынан жетеді.

## Параметрлер

Специальные программы  |

Стерилизация посуды

Ұзақтығы: 1-ден 10 минутқа дейін

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 


Температура: 100 °C


Ұзақтығы: 15 минут

## Подогрев посуды

Ыдыс алдын ала қыздырылса, тамақ тез суымайды.

Ыстыққа төзімді ыдыстарды пайдаланыңыз.

- Торды сөренің 2-деңгейіне қойып, оған жылытылатын ыдыстарды қойыңыз. Ыдыстың өлшеміне қарай, сөрені пештің астыңғы жағына сөре бетін жоғары қаратып, ыдыстың үстіне қоюға болады. Қажет болса, бүйірлік бағыттауыштарды да алып тастауға болады.
- Специальные программы  таңдаңыз.
- Подогрев посуды таңдаңыз.
- Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз және уақытты орнатыңыз.

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздырғыш элементтерінде, пеш бөлімінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда күйіп қалуыңыз мүмкін. Ыдыстардың астында су тамшылары жиналуы мүмкін.

Пештен ыдыстарды алған кезде асүй қолғаптарын қолданыңыз.

## Поддержание тепла

Пеш бөлімінде тамақты 2 сағатқа дейін жылы ұстауға болады.

Тамақтың сапасын сақтау үшін ең қысқа уақытты таңдаңыз.


- Специальные программы  таңдаңыз.
- Поддержание тепла таңдаңыз.
- Жылытқыңыз келетін тамақты пешке салып, *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз және уақытты орнатыңыз.

# Арнайы қолданбалары

## Қамырды өңдеу

- Қамырды рецепт бойынша дайындаңыз.
- Қамырды қақпағы жоқ ыдысқа тесілген контейнерге немесе салынған сөреге салыңыз. Тостағанның өлшеміне қарай, сөрені пештің астыңғы жағына сөре бетін жоғары қаратып, тостағанның үстіне қоюға болады. Қажет болса, бүйірлік бағыттауыштарды да алып тастауға болады.

### Параметрлер

Специальные программы  | Подъём дрожжевого теста

немесе

Режимы работы  | Комби-режим  | Комби-режим и Конвекция + 

Температура: 30 °C


Ылғалдылығы: 100 %

Ұзақтығы: рецепт нұсқауларына сәйкес

## Дымқыл сүлгілерді жылыту

- Сүлгілерді ылғалдандырыңыз, содан кейін оларды ораңыз.
- Оларды тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерге бір-бірінің қасына қойыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программы  |  
Дополнительн. программы | Разогр.  
влажн. полотенце

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 


Температура: 70 °C

Пісіру уақыты: 2 минут

## Желатинді ерітіңіз

- **Желатин беттерін** суық су құйылған ыдыста 5 минутқа қалдырып, жұмсартыңыз. Желатин беттері толығымен сүмен жабылуы керек. Ыдыстағы желатин беттерін алып тастап, оларды сығып алыңыз. Ыдысты босатыңыз. Сығылған желатин беттерін қайтадан ыдысқа салыңыз.
- **Желатин ұнтағын** ыдысқа салып, қаптамадағы нұсқауларға сәйкес су қосыңыз.
- Ыдысты жабыңыз және тесілген контейнерге салыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программы  |  
Дополнительн. программы | Расплавление  
желатина

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Пісіру уақыты: 1 минут

## Балды кристалсыздандырыңыз

- Қақпақты босатып, бал банкасын тесілген бұ мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Пісіру уақытында балды бір рет араластырыңыз.

Балды 60 °C температурада сұйылтқанда (декристалдану) негізгі мақсат қайтадан таралатын консистенцияға қол жеткізу.

### Параметрлер

Автоматич. программасы  Auto |  
Дополнительн. программасы | Расплавление  
мёда

немесе

Режимы работы  | Приготовление на  
пару

Температура: 60 °C

Ұзақтығы: 90 минут (банка өлшеміне  
немесе банкадағы бал мөлшеріне  
қарамастан)

Балдың қоректік заттары мен дәмін  
сақтауы үшін келесі параметрлерді  
таңдаңыз:

Режимы работы  | Комби-режим  |  
Комби-режим и Верхн./нижн. жар

Температура: 37 °C

Ылғалдылық: 100 %

Уақыт: бал сыртқы түрі біркелкі  
болғанша

## Шоколадты ерітіңіз

Комби бұмен пісіргішті шоколадтың  
кез келген түрін ерітуге пайдалануға  
болады.

Торт глазурін пайдаланған кезде оны  
орауышында қалдырып, тесілген  
пісіруге арналған контейнерге  
салыңыз.

- Шоколадты кішкене бөліктерге бөліңіз.
- Көп мөлшердегі тағамды берік бұ мен пісіруге арналған контейнерге, ал азырақ мөлшерін кесе немесе тостағанға салыңыз.
- Контейнерді немесе ыдысты қақпақпен немесе 100 °C дейінгі температураға және ыстық бұға төзімді фольгамен жабыңыз.
- Пісірудің жартысына дейін көп мөлшерде араластырыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программасы  Auto |  
Дополнительн. программасы | Расплавление  
шоколада

немесе

Режимы работы  | Приготовление на  
пару

Температура: 65 °C

Пісіру уақыты: 20 минут

# Арнайы қолданбалары

## Беконды пісіріңіз

Бекон қызармайды.

- Беконды (текшелерге кесілген немесе тілімдер) қатты бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Контейнерді 100 °С-қа дейінгі температураға төзімді және бұға төзімді фольгамен жабыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программасы  |

Дополнительн. программасы |

Растапливание шпика

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 100 °С

Пісіру уақыты: 4 минут

## Тәтті пияздар

Бұқтыру пиязды өз шырынында пісіруді, қажет болса аз мөлшерде май қосуды қамтиды.

- Пиязды кішкене кесектерге кесіңіз де, оларды аздап сары май қосылған қатты бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Контейнерді 100 °С-қа дейінгі температураға төзімді және бұға төзімді фольгамен жабыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программасы  |

Дополнительн. программасы | Тушение лука

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 


Температура: 100 °С

Пісіру уақыты: 4 минут

## Алма консервілеу

Өңделмеген алманың сақтау мерзімін ұзартуға болады. Алманы бұмен өңдеу шіруді азайтады. Өңделгеннен кейін алма құрғақ, салқын және жақсы желдетілетін жерде сақталса, 5-6 ай сақталады. Бұл әдіс тек алмаға жарамды және басқа жеміс түрлеріне жараммайды.

### Параметрлер

Автоматич. программасы  | Фрукты | Яблоки | целиком

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 50 °С

Сақтау уақыты: 5 минут

## Eierstich жасау

- 6 жұмыртқаны 375 мл сүтпен араластырыңыз (көбікке айналдырмаңыз).
- Жұмыртқа мен сүт қоспасын дәмдеңіз және кішкене сары маймен майланған қатты бу мен пісіруге арналған контейнерге құйыңыз.

### Параметрлер

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 100 °С

Пісіру уақыты: 4 минут

## Жеміс консервілері

Тек таза, жақсы күйдегі жаңа өнімді пайдаланыңыз.

### Шыны банкалар

Ең көп сыйымдылығы 250 мл-ге дейін бұралатын қақпағы бар стерильденген банкаларды ғана пайдаланыңыз.

Жемістерді құйып болған соң, банканың жиегін таза шүберекпен және ыстық сүмен тазалаңыз.

### Дайындау

Жемістерді мұқият сұрыптаңыз, оны қысқа, бірақ мұқият шайыңыз және оны ағызуды мүмкіндік беріңіз. Жұмсақ жемістерді қабығынан тазарту кезінде әсіресе сақ болыңыз, өйткені олар өте нәзік және тез езіледі.

Барлық сабақтарды, өзектерді және тұқымдарды алып тастаңыз.

Жемістерден пюре жасаңыз, әйтпесе консерві қатпайды. Жемістерге джем қантын қосып (пакет нұсқауларына сәйкес) жақсылап араластырыңыз.

Тәтті жемістер мен жидектер үшін лимон қышқылын қосу керек.

## Жеміс консервілерін жасау

- Банкаларды максимум 2/3 толтырыңыз.
- Банкаларды қақпақсыз тесілген контейнерге немесе сөреге қойыңыз.
- Қажетті жалпы уақыт аяқталғаннан кейін банкаларды 1–2 минутқа қалдырыңыз.
- Содан кейін банкаларды қақпақпен тығыздап, суығанша қалдырыңыз.

### Параметрлер

Режимы работы  | Комби-режим  |  
Комби-режим и Конвекция +   
Температура: 150 °C  
Ылғалдылығы: 0 %  
Ұзақтығы: 35–45 минут

## Арнайы қолданбалары

### Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту

- Қызанақтардың, нектариндердің және т.б. үстіңгі жағында крест тәрізді кесінді жасаңыз. Бұл қабығын тазартуды жеңілдетеді.
- Бумен пісірген кезде жемістерді/көкөністерді тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерге немесе гриль қолданғанда әмбебап табаға салыңыз.
- Бадамдарды бланштау үшін оларды пештен шығарғаннан кейін бірден суық суға батыру маңызды. Әйтпесе қабығын алу мүмкін болмайды.

### Параметрлер

Режимы работы  | Гриль большой

Деңгей: 3

Ұзақтығы: диаграмманы қараңыз

| Тамақ   | ⌚ [мин] |
|---------|---------|
| Бұрыш   | 10      |
| Қызанақ | 7       |

⌚ Ұзақтығы

### Параметрлер

Режимы работы  | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

| Тамақ    | ⌚ [мин] |
|----------|---------|
| Өріктер  | 1       |
| Бадам    | 1       |
| Нектарин | 1       |
| Бұрыш    | 4       |
| Шабдалы  | 1       |
| Қызанақ  | 1       |

⌚ Ұзақтығы

### Йогурт жасаңыз

Йогурт жасау үшін сізге денсаулыққа арналған азық-түлік дүкендерінен сатып алуға болатын жаңа тірі йогурт немесе йогурт ұйытқысы қажет.

Тірі ұйытқысы бар және ешқандай қоспасыз табиғи йогуртты пайдаланыңыз. Термиялық өңдеуден өткен йогурт жарамайды.

Йогурт балғын болуы керек (қысқа сақтау уақыты).

Сіз салқындатылмаған ұзақ уақыт сақталатын сүтті немесе балғын сүтті пайдалана аласыз.

Ұзақ уақыт сақталатын сүтті осы күйінде пайдалануға болады - қосымша дайындық қажет емес. Балғын сүтті алдымен 90 °C дейін қыздыру керек (қайнатпаңыз), содан кейін 35 °C дейін салқындату керек.

Балғын сүт

ұзақ уақыт сақталатын сүтке қарағанда жақсы сүзбе береді.

Йогурт пен сүтте майдың пайызы бірдей болуы керек.

Йогурт қоюланып жатқанда банкаларды жылжытпаңыз немесе шайқамаңыз.

Дайын болғаннан кейін бірден йогуртты тоңазытқышта салқындату үшін қалдырыңыз.

Үйде дайындалған йогурттың қаншалықты қоюланатыны консистенцияға, майдың құрамына және қолданылатын ұйытқыға байланысты болады. Барлық йогурттар ұйытқы ретінде пайдалануға жарамайды.

**Кеңес:** Йогурт ферментінің көмегімен йогуртты сүт пен кілегей қоспасынан жасауға болады.  $\frac{3}{4}$  литр сүтті  $\frac{1}{4}$  литрлік кілегеймен араластырыңыз.

- 100 г йогуртты 1 л сүтпен араластырыңыз немесе қаптамадағы нұсқауларға сәйкес йогурт ферменті бар қоспаны дайындаңыз.
- Қоспаны банкаларға құйып, банкаларды тығыздаңыз.
- Жабық банкаларды бір-біріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіп, тесілген контейнерге салыңыз.
- Йогурт дайын болғаннан кейін, банкаларды қажетсіз шайқауға жол бермей, тоңазытқышқа салыңыз.

### Параметрлер

Автоматич. программы  |

Дополнительн. программы |

Приготовление йогурта

немесе

Режимы работы  | Приготовление на пару 

Температура: 40 °C

Ұзақтығы: 5:00 сағат

### Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

Йогурт қоюланбады:

Ұйытқыны дұрыс сақтамау, тоңазытқыштан тыс тым ұзақ сақтау, мысалы, тасымалдау кезінде, зақымдалған қаптама болса, сүт жеткілікті қыздырылмаған болса.

Сұйықтық бөлінді:

банкалар қозғалды, йогурт тез суыған жоқ.

Йогурт түйіршектелген болып шықты:

сүт қызып кеткен немесе нашар күйде, сүт пен ұйытқы біркелкі емес араласқан.

## Автоматич. программы

Автоматты бағдарламалардың кең ауқымы тамаша нәтижелерге оңай қол жеткізуге мүмкіндік береді.

### Санаттар

**Auto** Автоматты бағдарламалар жақсырақ шолу үшін санаттарға сұрыпталады. Әзірлеп жатқан тамақ түріне сәйкес бағдарламаны таңдап, дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

### Автоматты бағдарламаларды пайдалану

■ Автоматич. программы **Auto** таңдаңыз.

Тізім дисплейде пайда болады.

■ Қажетті тамақ санатын таңдаңыз.

Осыдан кейін таңдалған тамақ санаты үшін қолжетімді автоматты бағдарламалар пайда болады.

■ Қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.

■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Кейбір автоматты бағдарламалар мен арнайы қолданбалар асүйге арналған термометрді пайдалануды ұсынады. "Қуыру – асүйге арналған термометр" бөліміндегі ақпаратты оқыңыз.

Автоматты бағдарламалар үшін ішкі температураны өзгерту мүмкін емес.

**Кеңес:** **i** Информация Пісіру бағдарламасына байланысты тағамды орналастыру немесе бұру сияқты ақпаратты көрсету үшін пайдаланылады.

### Қолдану бойынша ескертулер

- Пісіру аяқталғаннан кейін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын пеш бөлімін бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Автоматты бағдарламаларда көрсетілген салмақтар бір бөлікке арналған салмақты білдіреді. Мысалы, бір уақытта салмағы 250 г бір ақсерке немесе әрқайсысының салмағы 250 г болатын он дана ақсерке пісіруге болады.
- Пісіру және қызарып пісу дәрежесі жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі. Сәйкес сегментті түрту арқылы тағамның қаншалықты жақсы дайындалғанын немесе оның қаншалықты қызаруын қалауыңызды орнатуға болады.
- Кейбір қуыру бағдарламалары да Запекание Гурмэ опцияны ұсынады. Бұл опциямен ет жұмсақ әрі шырынды нәтиже алу үшін төмен температурада ұзақ пісіру уақытында пісіріледі. Қосымша ылғал ең жақсы пісіру және қызарып пісу нәтижесіне қол жеткізуге көмектеседі: ет өте шырынды және нәзік. Бөлшек біркелкі пісірілген және қуыру бағдарламасы кезінде пайда болатын жұқа қызартылған сыртқы қабығы бар. Сондықтан етті алдын ала қуырудың қажеті жоқ. Запекание Опциядан айырмашылығы, бұл жағдайда асүйге арналған термометрді пайдаланудың қажеті жоқ және мәзірді жоспарлауға сәйкес басталу немесе аяқталу уақытын орнатуға болады.
- Сәйкес пісіруге арналған қалып туралы ақпаратты рецепт кітабынан қараңыз.

- Рис санатта ұзын дөнді және қысқа дөнді күріш бағдарламаларына қосымша *Общее* параметрін таңдауға болады. Арнайы автоматты бағдарлама ретінде қолжетімді емес ұзын дөнді немесе қысқа дөнді күріш сорттарын дайындағыңыз пайдаланыңыз.
- Кейбір автоматты бағдарламалар үшін басталу немесе аяқталу уақытын *Запуск в* немесе *Готовность в* арқылы кейінге қалдыруға болады.
- Автоматты бағдарламаның жеке пісіру сатылары *Показать этапы приготовления*, *мәзір опциясының астында берілген. Отобразить действия* мәзір опциясы кейбір автоматты бағдарламалар үшін де қол жетімді. Бұл мәзір опциясын пайдаланып, тағамды пешке қою немесе ингредиенттерді қосу сияқты қажетті әрекеттерді орындауға болады. Пісіру барысында әрекеттерді **i** *Информация* арқылы көруге болады.
- Тағамды пештің ыстық бөліміне салғанда, есікті ашқанда абай болыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Артқа шегініп, бу тарағанша күтіңіз. Ыстық бумен жанасуын болдырмаңыз және пештің ыстық бөлімінің қабырғаларын ұстамаңыз. Терінің күйіп қалу және күлдіреу қаупі бар.
- Автоматты бағдарламаның соңында тағам сіздің талғамыңызға сай жеткілікті түрде піспесе, *Довести до готовн.* немесе *Допечь* таңдаңыз.
- Автоматты бағдарламаларды *Персональные программы* ретінде де сақтауға болады.

### Поиск

(Тілге байланысты)

Автоматич. программы астында санаттар мен автоматты бағдарламалардың аты бойынша іздеуге болады.

Сөз бөліктерін іздеу үшін де пайдалануға болатын толық мәтінді іздеу функциясы бар.

Сіз қазір негізгі мәзірдесіз.

■ Автоматич. программы **Auto** таңдаңыз.

Санат тізімі дисплейде пайда болады.

■ Поиск таңдаңыз.

■ Пернетақта арқылы іздеу мәтінін енгізіңіз, мысалы, "Нан".

Басулар саны төменгі деректемеде көрсетіледі.

Сәйкестік табылмаса немесе 40 тан астам сәйкестік болса, *результат өріс өшіріледі және іздеу мәтінін өзгерту қажет болады.*


■ XX *результат* таңдаңыз.

Содан кейін табылған санаттар мен автоматты бағдарламалар пайда болады.

■ Қажетті автоматты бағдарламаны немесе санатты, содан кейін қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.

Автоматты бағдарлама іске қосылады.

■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

MyMiele  астында жиі пайдаланылатын қолданбаларды сақтауға болады.

Бұл әсіресе автоматтандырылған бағдарламалармен жұмыс істегенде пайдалы, себебі бағдарламаны бастау үшін мәзірдің әрбір деңгейінен өтудің қажеті жоқ.

**Кеңес:** Сондай-ақ, MyMiele енгізілген мәзір опцияларын негізгі экран ретінде орнатуға болады ("Параметрлер – Негізгі экран" бөлімін қараңыз).






## Жазбаларды қосу

20 жазбаларға дейін қосуға болады.

■ MyMiele  таңдаңыз.

■ Добавить запись таңдаңыз.

Төмендегілерден ішкі мәзірді таңдауға болады:

- Режимы работы 
- Автоматическ. программы 
- Специальные программы 
- Персональные программы 
- Чистка и уход 

■ OK түймесін басу арқылы растаңыз.

Таңдалған қосымша опция таңбасымен тізімде пайда болады.

■ Қосымша жазбалар үшін сипатталғандай әрекет етіңіз. Таңдау үшін әлі қосылмаған қосалқы опциялар ғана қолжетімді.

## Жазбаларды жою

■ MyMiele  таңдаңыз.

■ Контексттік мәзір пайда болғанша жойғыңыз келетін жазбаны түртіп, ұстап тұрыңыз.

■ Удалить таңдаңыз.

Содан кейін жазба тізімнен жойылады.

## Жылжымалы жазбалар

■ MyMiele  таңдаңыз.

■ Контексттік мәзір пайда болғанша жылжытқыңыз келетін жазбаны түртіп, ұстап тұрыңыз.

■ переместить таңдаңыз.

Жазбаның айналасында қызғылт сары жақтау пайда болады.

■ Жазбаны жылжытыңыз.

Жазба қажетті күйде пайда болады.

Сіз 20 шақты өзіңіздің бағдарламаңызды жасап, сақтай аласыз.

- Сіз өзіңіздің сүйікті немесе жиі қолданылатын рецептерін нақты бағдарламалау үшін 9 пісіру сатысын біріктіре аласыз. Әрбір пісіру сатысында, функция, температура мен пісіру ұзақтығы сияқты параметрлерді таңдай аласыз.
- Рецепт үшін бағдарламаның атын енгізе аласыз.


Қайтадан шақыратын және бағдарламаны бастайтын болсаңыз, ол автоматты түрде іске қосылады.

Пайдаланушы бағдарламасын жасаудың бірнеше жолы бар:

- Автоматты бағдарламаның немесе арнайы қолданбаның соңында оны өз бағдарламаңыз ретінде сақтаңыз.
- Пісіру уақытын орнатып, іске қосқаннан кейін пісіру бағдарламасын сақтаңыз.

Сосын бағдарлама атауын енгізіңіз.

### Пайдаланушы бағдарламаларын құру

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Создать программу таңдаңыз.

Енді сіз бірінші пісіру сатысы үшін параметрлерді белгілей аласыз.

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз:

- Қажетті параметрлерді таңдап, растаңыз.

Предварит. нагрев функциясын таңдасаңыз, пісіру уақытын орнататын басқа пісіру сатысын қосу үшін добавить пайдаланыңыз. Сонда ғана бағдарламаны сақтауға немесе бастауға болады.

Бірінші пісіру сатысының барлық параметрлері енді орнатылды.

Мысалы, біріншіге қосымша басқа пісіру функциясын қосқыңыз келсе, қосымша пісіру сатысын қосуға болады.

- Қосымша пісіру сатысы қажет болса, добавить таңдаңыз және бірінші пісіру сатысындағыдай жалғастырыңыз.

Параметрлерді тексергіңіз келсе немесе оларды кейінгі кезеңде өзгерткіңіз келсе, қарастырылып отырған пісіру сатысын түртіңіз.

- Барлық пісіру сатыларын орнатуды аяқтағаннан кейін сохранить таңдаңыз.
- Пернетақта арқылы бағдарлама атын енгізіңіз.

] Таңбаны пайдаланып, ұзағырақ бағдарлама атаулары үшін жол үзілімін қосуға болады.

- Бағдарлама атын енгізгеннен кейін сохранить таңдаңыз.


Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Сақталған бағдарламаны дереу бастауға, бастауды кейінге қалдыруға немесе пісіру сатыларын өзгертуге болады.

# Персональные программы


## Пайдаланушы бағдарламаларын бастау

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Персональные программы  таңдаңыз.
- Қолданғыңыз келетін бағдарламаны таңдаңыз.

Бағдарлама параметрлеріне байланысты дисплейде келесі мәзір опциялары пайда болады:

- Запустить сразу  
Бағдарлама бірден басталады.  
Пешті қыздыру бірден қосылады.
  - Готовность в  
Бағдарламаны қашан тоқтатқыңыз келетін уақытты көрсетіңіз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде өшеді.
  - Запуск в  
Бағдарламаны қашан іске қосқыңыз келетін уақытты көрсетіңіз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде қосылады.
  - Показать этапы приготвл.  
Дисплейде параметрлердің қысқаша мазмұны пайда болады.
  - Отобразить действия  
Қажетті әрекеттер, мысалы, тағамды пешке салу дисплейде пайда болады.
- Қажетті мәзір опциясын таңдаңыз.


Таңдалған бағдарлама бірден немесе белгіленген уақытта басталады.

 **Информация** Пісіру бағдарламасына байланысты тағамды орналастыру немесе бұру сияқты ақпаратты көрсету үшін пайдаланылады.

- Бағдарламаның соңында, закрыть таңдаңыз.

## Пісіру сатыларын өзгерту

Басқа атпен сақталған автоматты бағдарламалардағы пісіру сатыларын өзгерту мүмкін емес.

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Контексттік мәзір пайда болғанша өзгерткіңіз келетін бағдарламаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- изменить таңдаңыз.
- Өзгерткіңіз келетін пісіру сатысын таңдаңыз немесе добавить басқа пісіру сатысын қосыңыз.
- Қалаған параметрлерді таңдап, растаңыз.
- Өзгертілген бағдарламаны өзгертпестен іске қосқыңыз келсе, запустить таңдаңыз.
- Барлық параметрлерді өзгерткен кезде сохранить таңдаңыз.

Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Сақталған бағдарлама өзгертілді және оны дереу бастауға немесе бастауды кейінге қалдыруға болады.


### Пайдаланушы бағдарламаларының атын өзгерту

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Контексттік мәзір пайда болғанша өзгерткіңіз келетін бағдарламаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- переименовать таңдаңыз.
- Пернетақта арқылы бағдарлама атын өзгертіңіз.

┌ Таңбаны пайдаланып, ұзағырақ бағдарлама атаулары үшін жол үзілімін қосуға болады.

- Бағдарлама атын өзгерткеннен кейін сохранить таңдаңыз.
- Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Бағдарламаның атауы енді өзгертілді.


### Пайдаланушы бағдарламаларын жою

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Контексттік мәзір пайда болғанша жойғыңыз келетін бағдарламаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- Удалить таңдаңыз.
- да арқылы сұрауды растаңыз.

Бағдарлама жойылады.

Барлық пайдаланушы бағдарламаларын бірден жою үшін, Установки | Заводские настройки | Персональные программы бетіне өтіңіз.

### Пайдаланушы бағдарламаларын жылжыту

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Контексттік мәзір пайда болғанша жылжытқыңыз келетін бағдарламаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- переместить таңдаңыз.

Жазбаның айналасында қызғылт сары жақтау пайда болады.

- Бағдарламаны жылжытыңыз.

Бағдарлама қажетті күйде пайда болады.

Тағаммен мұқият жұмыс істеу денсаулығыңызды қорғауға көмектеседі.

Торттарды, пиццаны және фри картобын қою қоңыр емес, алтын түске дейін пісіру керек.

## Пісіру бойынша кеңестер

- Пісіру уақытын орнатыңыз. Пісіру кезінде пешті ұзақ уақыт өшірмеңіз. Әйтпесе, торт қоспасы немесе қамыр кебеді және пісіру ұнтағы тиімділігін жоғалтады.
- Жалпы айтқанда, сіз торларды, әмбебап табаларды және ыстыққа төзімді материалдан жасалған кез келген пісіру табаларын пайдалана аласыз.
- Әрқашан пісіруге арналған қалыпты сөреге қойыңыз.
- Торттар, пицца немесе багет сияқты мұздатылған тағамдарды әрқашан торда пісіріңіз.

Өте жоғары температура әмбебап табаның бұрмалануына әкеліп соғуы мүмкін, сондықтан табаны пеш бөлімінен шығару мүмкін емес.

- Мұздатылған тағамдардың кішкене бөліктерін, мысалы, фри немесе картоп крокеттерін әмбебап табада пісіруге болады. Бұл мұздатылған өнімдерді пісіру кезінде бірнеше рет аударыңыз.
- Бір уақытта ең көп дегенде 2 деңгейде пісіріңіз.

## Пісіру пергаментін пайдалану

Miele керек-жарақтары, мысалы, әмбебап таба PerfectClean қапталған („Тазалау және күтім“ қараңыз). PerfectClean қапталған беттерді әдетте майлау немесе пісіру пергаментімен жабу қажет емес.

- Пісіргенде пісіру пергаментін қолданыңыз:
- сілтілі қоспалар, өйткені құрамында натрий гидроксиді бар сілтіден жасалған кез келген нәрсе PerfectClean бетін зақымдауы мүмкін
- құрамында жұмыртқаның ақ мөлшері жоғары қоспалар, мысалы, сорғыш, беже және макарондар, өйткені олар оңай жабысады
- қатпарлы қамыр немесе штрудель қамыры
- тордағы мұздатылған өнімдер
- әмбебап табадағы мұздатылған тағамдардың кішкене бөліктерін, мысалы, фри немесе картоп крокеттері

## Пісіру бойынша кеңестер

- Пісіру үшін қара қалыптар жақсы. Ашық жұқа қабырғалы қалыптарды пайдаланудан аулақ болыңыз, өйткені олар біркелкі емес немесе қызарып пісу нәтижесі нашар болады. Белгілі бір қолайсыз жағдайларда тағам дұрыс піспейді.
- Жылудың оңтайлы таралуын және пісірудің біркелкі нәтижесін қамтамасыз ету үшін тікбұрышты қалыптарды пеш бөлімінің ені бойынша ұзын жағымен орналастырыңыз.
- Чипсы, крокет, торт, пицца және багет сияқты мұздатылған өнімдерді пісірген кезде өндірушінің қаптамасында көрсетілген орташа температураны таңдаңыз.
- Пісіру уақыты үшін ауқым көрсетілген болса, тамақтың ең қысқа мерзімнен кейін піскенін тексеріңіз. Тамаққа ағаш сапыны сұғыңыз. Егер ол қамырсыз таза болып шықса, онда тамақ дайын.




## Функцияларға ескертпелер

Ұсынылған мәндері бар барлық функциялардың шолуын „Негізгі және қосалқы мәзірлер“ бөлімінен табуға болады.

### Комби-режим

Бұл жұмыс режимі пештің жылуы мен ылғалдылығын біріктіреді. Бу қосу тағамның бетінің кебуіне жол бермейді. Нан, нан тоқаштар және қатпарлы қамырдың қабығы жылтыр және қытырлақ болады.

Сіз әртүрлі жылыту түрлерін таңдай аласыз:

- Комби-режим и Конвекция + 
- Комби-режим и Верх./ниж. ж. 
- Комби-режим и Гриль 

Нан мен нан тоқаштарын бірнеше пісіру сатыларында пісіруді ұсынамыз: жылтыр будың (максималды ылғал, төмен температура) инъекциясының арқасында пісірудің 1-ші кезеңінде пайда болады. Қызару жоғары ылғалдылық пен жоғары температурада келесі пісіру сатысында өтеді. Содан кейін ол төмен ылғалдылықта және орташа және жоғары температурада кептіріледі.

**Кеңес:** Жұмыс режимдері, температуралар, ылғалдылық және пісіру уақыты туралы ақпарат бар рецепттер мен толық пісіру диаграммаларын Miele рецепт кітабынан/"Пісіру, қуыру, бумен пісіру" рецепттері бар буклеттен (Miele веб-сайтында бар) немесе Miele қолданбасында табуға болады.


# Пісіру

## Автоматич. программы

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

## Конвекция плюс

Егер сіз бір уақытта бірнеше сәреде пісірсеңіз, осы функцияны қолданыңыз.

Ыстыққа төзімді материалдан жасалған пісіруге арналған қалыптың кез келген түрін пайдалануға болады. Желдеткіш жылуды пеш бөлімі ішінде бірден тарататындықтан, бұл Верхний / нижний жар  функциясына қарағанда төмен температураны пайдалануға мүмкіндік береді.

## Верхний / нижний жар

Дәстүрлі рецепт бойынша пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Егер сіз ескі рецептті немесе рецепт кітабын қолдансаңыз, пештің температурасын ұсынылғаннан 10 °C-қа төмен қойыңыз. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Тек бір деңгейде пісіріңіз. Егерде науада пісіріп жатсаңыз, 3-деңгейді пайдаланыңыз. Тортты пісіруге арналған қалыпта жасап жатсаңыз, 2-деңгейді таңдаңыз.

## Интенсивное выпекание

Бұл функция ылғалды салмасы бар торттарды, пицца, киш және т.б. пісіруге жарайды. Тағамды 1-сәре деңгейіне қойыңыз.

## Нижний жар

Тағамның түбін қызарту үшін пісірудің соңына қарай бұл функцияны пайдаланыңыз.

## Верхний жар

Пісіріліп жатқан тағамның үстін қызарту үшін пісірудің соңына қарай бұл функцияны пайдаланыңыз.

Бұл функция пісіруге және пісірмені қызарту үшін қолайлы.

## Пирог (спец. рецептура)

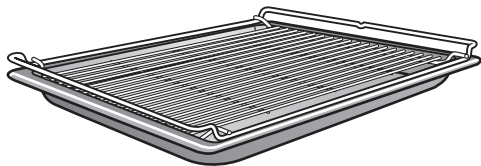
Бұл функцияны сұйық қамырлар мен мұздатылған сілтілі қоспаларды пісіру үшін пайдаланыңыз.

## Конвекция Есо

Бұл жұмыс режимін, энергияны сақтай отырып, мұздатылған пицца немесе піспенан сияқты аз мөлшерде тағам дайындау үшін пайдаланыңыз.

## Қуыруға арналған кеңестер

- Мұздатылған етті пісірер алдында еріту керек, әйтпесе ол кеуіп қалады. Әрқашан етті қуыру алдында ерітіңіз.
- Қуырмас бұрын теріні және сіңірді алып тастаңыз.
- Етті маринадтаңыз және дәміне қарай дәмдеңіз.
- Бірнеше ет кесектерін бірге пісіріп жатсаңыз, өлшемдері ұқсас бөліктерді пайдаланыңыз.
- Торға орнатылған әмбебап табаны пайдаланыңыз. Пеш бөлімі таза болып қалады, содан кейін тұздық немесе соус жасау үшін жиналған ет шырындарын пайдалануға болады.




- Етті кесу алдында шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Бұл тынығу уақыты ет шырынын біркелкі бөлуді қамтамасыз етеді.




## Функцияларға ескертпелер

Ұсынылған мәндері бар барлық функциялардың шолуын „Негізгі және қосалқы мәзірлер“ бөлімінен табуға болады.

### Комби-режим

Бұл жұмыс режимі пештің жылуы мен ылғалдылығын біріктіреді. Бу қосу тағамның бетінің кебуіне жол бермейді. Нәтижесі жақсы қоңыр қабығы бар ерекше нәзік және шырынды ет. Ет, балық және құс етінен тағамдарды пісіру үшін Комби-режим  жұмыс режимін пайдаланыңыз.

Сіз әртүрлі жылыту түрлерін таңдай аласыз:

- Комби-режим и Конвекция + 
- Комби-режим и Верх./ниж. ж. 
- Комби-режим и Гриль 

Біз етті бірнеше пісіру сатысында баяу және ақырын пісіруді ұсынамыз: беті қызару үшін 1-пісіру кезеңінде жоғары температурада. Пісірудің 2-ші сатысы жоғары ылғалдылық пен төмендетілген температураны қажет етеді. Ет біркелкі піседі және бұлшықет ақуызы ыдырайды, бұл етті ерекше нәзік етеді.

**Кеңес:** Жұмыс режимдері, температуралар, ылғалдылық және пісіру уақыты туралы ақпарат бар рецепттер мен толық пісіру диаграммаларын Miele рецепт кітабынан/"Пісіру, қуыру, бумен пісіру" рецепттері бар буклеттен (Miele веб-сайтында бар) немесе Miele қолданбасында табуға болады.

# Қуыру


---

## Автоматич. программы

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.


## Конвекция плюс


Бұл функция жақсы қызаруы тиіс етті және құс етін қуыруға жарамды.

Желдеткіш жылуды пеш бөлімі ішінде бірден тарататындықтан, бұл Верхний / нижний жар  функциясына қарағанда төмен температураны пайдалануға мүмкіндік береді.

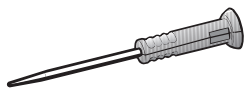
## Верхний / нижний жар

Дәстүрлі рецепт бойынша пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Егер сіз ескі рецептті немесе рецепт кітабын қолдансаңыз, пештің температурасын ұсынылғаннан 10 °C-қа төмен қойыңыз. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Тағамның түбін қызарту үшін пісірудің соңына қарай Нижний жар  функциясын пайдаланыңыз.

Қуыру үшін Интенсивное выпекание  функциясын пайдаланбаңыз, себебі шырыны тым қарайып кетеді.

## Асүйге арналған термометр



Асүйге арналған термометр пісіру бағдарламасы кезінде температураны дәл бақылауға мүмкіндік береді.

### Жұмыс істеу принципі

Асүйге арналған термометрдің металл ұшы тағамның ортасына тұтқасына дейін толығымен салынуы керек.

Металл ұшында пісіру кезінде тағамның ішкі температурасын өлшейтін температура сенсоры бар.

Орнатылған ішкі температура етіңіздің қаншалықты жақсы піскенін қалайтыныңызға және ет түріне байланысты болады. Температураны 30 және 99 °C аралығында орнатуға болады.

Пісіру уақыты әртүрлі факторларға байланысты болады. Пештің температурасы мен ылғалдылығы мүмкіндігінше неғұрлым жоғары болса және тамақ неғұрлым жұқа болса, орнатылған ішкі температураға соғұрлым тезірек жетеді.

Тамақтың ішкі температурасы асүйге арналған термометрдің тұтқасында орнатылған таратқыштан радиосигнал арқылы қабылдағыш антеннасы арқылы комби бұмен пісіргіштің электрондық модуліне асүйге арналған термометрі бар тамақ пеш камерасына орналастырылған бойда беріледі.

Пештің есігі жабық болған жағдайда ғана тиімді радио таратуға кепілдік беріледі. Пісіру барысында, мысалы, соусты құю үшін есік ашылса, радио тарату үзіледі.

Ол есік жабылған кезде ғана жалғасады. Ағымдағы ішкі температура дисплейде қайта пайда болғанша бірнеше секунд қажет болады.









Температура сенсоры 100 °C жоғары температурада зақымдалады. Дегенмен, оны тағамға салғанда, зақымдалу қаупі жоқ, себебі орнатуға болатын ең жоғары ішкі температура 99 °C.

Асүйге арналған термометрді пайдаланбасаңыз, пісіру кезінде оны пеш бөлімінде қалдырмаңыз. Оны әрқашан сақтау қорабына қайта салыңыз.

### Асүйге арналған термометрді қашан пайдалану керек

Кейбір автоматты бағдарламалар мен арнайы қолданбалар асүйге арналған термометрді пайдалануды ұсынады.

Сондай-ақ асүйге арналған термометрді пайдаланушы бағдарламаларымен және келесі функциялармен пайдалануға болады:

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 
- Комби-режим и Конвекция + 
- Комби-режим и Верх./ниж. ж. 
- Приготовление на пару 
- Интенсивное выпекание 
- Гриль с обдувом 
- Пироги (спец. рецептура) 

## Қолдану бойынша маңызды ескертулер

Зондтың дұрыс жұмыс істеуіне көз жеткізу үшін келесі нұсқауларды орындаңыз.

Асүйге арналған термометрдің металл ұшы сынуы мүмкін. Тағамды көтеру немесе тасымалдау үшін асүйге арналған термометрді пайдаланбаңыз.

- Биік, тар металл бу мен пісіруге арналған контейнерлерді пайдаланбаңыз, себебі олар сигналды әлсіретуі мүмкін.
- Асүйге арналған термометр үшін олардың үстіне қақпақ, алюминий фольга, тор немесе әмбебап таба сияқты металл заттарды жоғарыдағы сөре деңгейлеріне қоймаңыз. Шыны қақпақтарды қолдануға болады.
- Басқа меншікті металл асүйге арналған термометрді бір уақытта пайдаланбаңыз.
- Асүйге арналған термометрдің тұтқасы пісіру сұйықтығында, тағамда немесе пісіруге арналған контейнердің шетінде емес екеніне көз жеткізіңіз.
- Етті пеш қалыбына немесе сөреге қоюға болады.
- Температура сенсоры өзегіне азды-көпті жетуі үшін асүйге арналған термометрдің металл ұшы тағамның ортасына толығымен салынуы керек. Тұтқаны пештің немесе есіктің бұрыштарына көлденең емес, диагональ бойынша жоғары бағыттау керек.
- Құс етін пісіргенде металл ұшын төстің ең қалың жеріне салыңыз. Ең қалың бөлікті табу үшін сұқ саусақпен және бас бармағыңызбен төске басыңыз.
- Металл ұшы ешбір сүйекке тиіп кетпеуі немесе майы көп жерлерге салынбауы керек. Көп мөлшердегі май мен сүйектің болуы уақытынан бұрын пісіруге әкелуі мүмкін.
- Егер ет өте майлы болса, пісіру кестелерінде көрсетілген ең жоғары ішкі температураны таңдаңыз.
- Алюминий фольганы немесе қуыруға арналған қаптарды пайдаланған кезде асүйге арналған термометрді фольга/қап арқылы тағамның ортасына салыңыз. Сондай-ақ, етті қапқа немесе ішіне асүйге арналған термометр салынған фольгаға салуға болады. Пісіру қабын өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- Асүйге арналған термометрді тек балық сияқты өте жалпақ тағам бөліктеріне дерлік көлденең салуға болады. Сондықтан, жалпақ тағамдарды шыны немесе керамикалық бу мен пісіруге арналған контейнерде пісіріңіз, өйткені металл бу мен пісіруге арналған контейнердің бүйірлері радио сигналдарына кедергі жасайды.

Асүйге арналған термометр пісіру барысында енді танылмаса, дисплейде сәйкес хабарлама пайда болады. Тағамдағы асүйге арналған термометрдің орнын өзгертіңіз.

## Асүйге арналған термометрді пайдалану

- Басқару панелінің артында орналасқан сақтау қорабынан асүйге арналған термометрді алыңыз.
- Асүйге арналған термометрдің металл ұшын толығымен тағамның ортасына, тұтқасына дейін салыңыз.

Бір уақытта бірнеше ет кесектерін пісіріп жатсаңыз, асүйге арналған термометрді ең үлкен ет кесегіне салыңыз.


Тұтқаны диагональ бойынша жоғары бағыттау керек.

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Есікті жабыңыз.
- Жұмыс режимін немесе автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
- Қажет болса, температура мен ішкі температураны орнатыңыз.

Автоматты бағдарламалар үшін ішкі температураларды өзгерту мүмкін емес.

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Ішкі температураға жеткенде пісіру процесі аяқталады.

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Асүйге арналған термометрдің тұтқасы қызып кетуі мүмкін. Сіз тұтқада күйіп қалуыңыз мүмкін.

Пештен асүйге арналған термометрді алған кезде ас үй қолғаптарын киіңіз.

**Кеңес:** Егер ішкі температураға жеткенде тағам жеткілікті түрде піспесе, асүйге арналған термометрді басқа жерге салыңыз немесе ішкі температураны арттырып, бағдарламаны қайталаңыз.

## Асүйге арналған термометрдің көмегімен пісіру бағдарламасын бастауды кейінге қалдыру

Пісіру бағдарламасын кейінірек басталатын етіп орнатуға болады.


- Запуск в таңдаңыз.

Аяқталу уақытын шамамен есептеуге болады, өйткені асүйге арналған термометрдің пайдаланылғанына қарамастан, пісіру бағдарламасының ұзақтығы шамамен бірдей.

Длительность және Готовность в мөндерін орнату мүмкін емес, себебі жалпы пісіру уақыты орнатылған ішкі температураға жеткен кезде анықталады.

# Қуыру

## Ішкі температуралары бар диаграмма

| Ет                                  |  [°C] |
|-------------------------------------|--|
| Қуырылған бұзау еті                 | 75–80  |
| Сан ет                              | 63   |
| Қойдың саны<br>қызғылт              | 64   |
| орташа                              | 76   |
| жақсылап қуырылған                  | 82   |
| Қойдың белдемесі<br>қызғылт         | 53   |
| орташа                              | 65   |
| жақсылап қуырылған                  | 80   |
| Бұғы етінің белдемесі<br>қызғылт    | 60   |
| орташа                              | 72   |
| жақсылап қуырылған                  | 81   |
| Ростбиф                             | 80   |
| Сиыр еті филесі/<br>сүбе<br>қызғылт | 45   |
| орташа                              | 54   |
| жақсылап қуырылған                  | 75   |
| Қуырылған шошқа еті/<br>шошқа еті   | 85   |
| Шошқа еті сүбесі<br>қызғылт         | 60   |
| орташа                              | 66   |
| жақсылап қуырылған                  | 75   |
| Аң/санды кесу                       | 85   |

 Ішкі температура

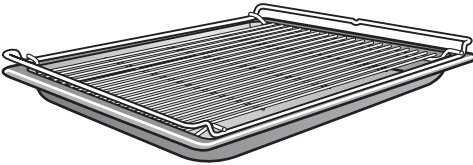
⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Грильдеу кезінде құрылғының есігін ашсаңыз, басқару элементтері қатты қызады.

Грильдеу бағдарламасында есікті жабық ұстаңыз.

## Гриль дайындау бойынша кеңестер

- Гриль дайындау кезінде алдын ала қыздыру қажет емес. Тамақты суық пеш бөліміне салыңыз.
- Торға орнатылған әмбебап табаны пайдаланыңыз.



- Балықты грильдеу кезінде оны өлшеміне қарай кесілген пісіру пергаментіне салыңыз.
- 2- немесе 3-деңгейде жарты тауық еті сияқты қалың тамақтарды және 4-деңгейде стейктер сияқты жұқа тамақтарды пісіріңіз.
- Тағамды пісіру уақыты бойынша  $\frac{2}{3}$  бұраңыз. Ерекшелік: балықты аударудың қажеті жоқ.

## Гриль дайындау бойынша кеңестер

- Майсыз етті маринадтаңыз немесе маймен майлаңыз. Майдың басқа түрлерін қолданбаңыз, себебі олар күйіп кетіп, түтін тудыруы мүмкін.
- Грильдеу алдында шұжықтарды тесіңіз.
- Әр заттың грильдеу уақыты тым қатты өзгермеуі үшін қалыңдығы ұқсас тамақты бір уақытта грильдеген дұрыс.
- **Тағамды сынау** үшін етті қасықпен басыңыз. Бұл еттің қаншалықты жақсы пісірілгенін анықтауға мүмкіндік береді.
  - **Сирек/қызылт**  
Егер етті қасықпен басу оңай болса, оның іші әлі де қызыл болады.
  - **Орташа**  
Егер қандай да бір қарсылық болса, ішкі жағы қызғылт болады.
  - **Жақсы пісірілген**  
Егер қарсылық өте аз болса, онда ол толық піскен.
- Бастапқы жоғары қызудан кейін қалың тағам бөліктерін біртіндеп пісіру үшін грильді төменірек температурада жалғастырыңыз немесе тағамды ортасына дейін пісіру үшін сөренің астыңғы деңгейін пайдаланыңыз.

# Грильде пісіру

---

## Функцияларға ескертпелер

Ұсынылған мәндері бар барлық функциялардың шолуын „Негізгі және қосалқы мәзірлер“ бөлімінен табуға болады.

Асүйге арналған термометрдегі пластик өте жоғары температурада еріп кетуі мүмкін.

Гриль функцияларын пайдаланған кезде асүйге арналған термометрді пайдаланбаңыз.

Пайдаланылмаса, асүйге арналған термометрді пеште сақтамаңыз.

### Комби-режим и Гриль

Бұл функция сырты қызаруы қажет, бірақ кептірілмеген тағамдарды, мысалы, жүгері собығынан гриль жасау үшін қолайлы.

### Гриль большой

Бұл функцияны көптеген тағамдардың жалпақ, жұқа бөліктерін грильде пісіру үшін, сондай-ақ үлкен пісірілген тағамдарды қызарту үшін пайдаланыңыз.


### Гриль малый

Бұл функцияны көптеген тағамдардың жалпақ, жұқа бөліктерін аз мөлшерде грильде пісіру үшін, сондай-ақ кішкентай пісірілген тағамдарды қызарту үшін пайдаланыңыз.

### Гриль с обдувом


Бұл функция құс еті, орама ет сияқты қалыңырақ тағамды грильдеу үшін қолайлы.

### Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздырғыш элементтерінде, пеш бөлімінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда күйіп қалуыңыз мүмкін.

Қолмен тазаламас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін, бүйірлік бағыттауыштарын және керек-жарақтарды суытыңыз.

 Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар. Бу тазартқыш құрылғыдан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.

Комби бу пісіргішін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.

Жарамайтын жуғыш құралдарын пайдаланған кезде барлық беттер түссізденуі немесе өзгеруі мүмкін. Комби бұмен пісіргіштің алдыңғы жағы пеш жуғыш құралдардан немесе қақтан тазартқыштардан болатын зақымдарға әсіресе сезімтал.

Барлық беттер сызаттарға сезімтал. Кейбір жағдайларда сызаттардың әсерінен шыны сынуы мүмкін.

Жуғыш құралдардың барлық қалдықтарын дереу кетіріңіз.

Белгілі бір жағдайларда тұрақты ластану комби бұмен пісіргішке зақым келтіруі мүмкін.

Пеш салқындаған соң, пеш бөлімін, есіктің ішкі жағын және есіктің тығыздағыш сақинасын тазалаңыз. Тым ұзақ күту тазалауды негізсіз қиындатуы мүмкін, ал кейбір жағдайларда мүмкін емес қылуы мүмкін.

Коммерциялық жуғыш құралдарды қолданбаңыз. Тек үйде қолдануға арналған агенттерді пайдаланыңыз. Құрамында алифатикалық көмірсутектер бар жуғыш құралдарды немесе жуғыш сұйықтықтарды пайдаланбаңыз, себебі олар тығыздағыштардың ісінуіне әкелуі мүмкін.

- Комби бұмен пісіргіш пен керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін тазалау және кептіру керек.
- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

Егер сіз негізінен бұмен пісіретін болсаңыз және HydroClean күтім бағдарламасын пайдаланбасаңыз, ылғалды кетіру үшін, соның ішінде комби бұмен пісіргіштің қол жетпейтін бөліктерін де кетіру үшін жылына кемінде бір рет 225 °C жоғары температурада пісіру барысын орындау керек.

Егер комби бұмен пісіргіш ұзақ уақыт бойы пайдаланылмайтын болса, иістердің пайда болуын болдырмау үшін оны алдын ала мұқият тазалап, кептіру керек, т.б. Сосын есігін ашық қалдырыңыз.

### Жарамсыз жуғыш құралдар

Құрылғыңыздың беттеріне зақым келтірмеу үшін мыналарды пайдаланбаңыз:

- Құрамында сода, аммиак, қышқылдар немесе хлоридтер бар жуғыш құралдар
- Құрамында қақты жоюға арналған құралдары бар жуғыш құралдар
- Абразивті жуғыш құралдар (мысалы, ұнтақты тазартқыштар, тазартқыш сүт, тазартқыш төсемдер)
- Еріткіш негізіндегі жуғыш құралдар
- Ыдыс жуғыш машиналарға арналған жуғыш құралдар
- Шыны жуғыш құралдар
- Шыны керамикалық конфорка панеліне арналған жуғыш құралдар
- Қатты, абразивті щёткалар немесе ысқыштар (мысалы бұрын абразивті жуғыш құралдарымен пайдаланылған пеш қалыбын тазалау құралдары, щёткалар немесе ысқыштар)
- Өшіргішпен дақтарды кетіруге арналған блоктар
- Өткір металл қырғыштар
- Болат сым орамы
- Тот баспайтын болаттан жасалған шиыршықты төсемдер
- Дақтарды механикалық жуғыш құралдарымен тазалау
- Пеш тазалағыштар және спрейлер

### Құрылғының алдыңғы жағын тазалау

- Құрылғының алдыңғы жағын жылы су мен жуғыш сұйықтыққа малынған таза, жұмсақ ысқышпен сүртіңіз.
- Тазалағаннан кейін беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

**Кеңес:** Жуғыш құралы жоқ, таза, сулы, микроталшықты шүберек те пайдаланылуы мүмкін.

### PerfectClean

Әмбебап таба, HFC 71 FlexiClip бағыттауыштары мен тордың беттері **PerfectClean көмегімен өңделеді.** Бұл фиништің жарқын көрінісі бар. PerfectClean беттерінің күюге қарсы қасиеттері өте жақсы және оларды тазалау оңай.

Дегенмен, пешті әрбір пайдаланған сайын беттерді тазалау маңызды. Әрбір қолданғаннан кейін PerfectClean беттерінен ластану жойылмаса, жабыспайтын қасиеттері нашарлайды. Егер тазаланбай жиі қолданылса, тазалау өте қиын болуы мүмкін.

Төгілген жеміс шырындары кетіруге болмайтын беттердің түсін өзгертуі мүмкін. Дегенмен, бұл PerfectClean жабынының қасиеттеріне әсер етпейді.

Жабысқақ емес қасиеттерін сақтау үшін жуғыш құралының қалған бөлігін алып тастаңыз.

### PerfectClean беттерінің жабыспайтын қасиеттерін қорғау үшін, келесіден аулақ болыңыз:

- Абразивті жуғыш құралдар (мысалы, ұнтақты тазартқыштар, тазартқыш сүт, тазартқыш төсемдер)
- Шыны керамикалық конфорка панеліне арналған жуғыш құралдар
- Шыны керамика және таттанбайтын болатты тазалауға арналған құрал
- Болат сым орамы
- Абразивті ысқыштар, мысалы бұрын абразивті жуғыш құралдарымен пайдаланылған пеш қалыбын тазалау құралдары немесе ысқыштар
- Пешке арналған спрей
- Дақтарды механикалық жуғыш құралдарымен тазалау

PerfectClean керек-жарақтарын ыдыс жуғышта **тазаламаңыз.**

# Тазалау және күтім жасау

## Пеш бөлімі

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін пеш бөлігінде сары реңк пайда болуы қалыпты жағдай. Бұл функционалдылыққа мүлдем әсер етпейді.

Пеш бөлімінің артқы панеліндегі саңылауларға жуғыш құралының түспеуін қадағалаңыз.

Пеш бөлімін тазалауды жеңілдету үшін пештің есігін алуға, бүйірлік бағыттауыштарды бөлшектеуге және жоғарғы қыздыруды/гриль элементін төмендетуге болады.

### Бағдарламадан кейін бу көмегімен тазалау

- Төменде көрсетілгендерді алып тастаңыз:
  - Конденсатты ысқыш немесе сіңіргіш шүберекті пайдаланып
  - Жеңіл, майлы ластануды жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісіне малынған таза ысқышпен кетіруге болады
- Тазалап болғаннан кейін, жуғыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетті таза сумен сүртіңіз.
- Содан кейін пеш бөлімін және есіктің ішін шүберекпен құрғатыңыз.

**Кеңес:** Содан кейін Сушка күту бағдарламасын пайдаланып пеш бөлімін автоматты түрде кептіру үшін қалдыруға болады ("Күтім" бөлімін қараңыз).

## Қуыру, грильдеу немесе пісіру процесінен кейін тазалау

Қуырғаннан, грильдегеннен және пісіргеннен кейін пештің қуысын мұқият тазалаңыз, әйтпесе ластану күйіп кетуі мүмкін және оны кетіру мүмкін болмайды.

- Пешті және есіктің ішін таза ыдыс жуғыш ысқышпен, ыстық сумен және аз мөлшерде жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз. Қажет болса, сезімтал беттерге жарамды **сызатпайтын** тазалағыш ысқыштың артқы жағындағы абразивті төсемені де пайдалануға болады.
- Тазалап болғаннан кейін, жуғыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетті таза сумен сүртіңіз.
- Содан кейін пеш бөлімін және есіктің ішін шүберекпен құрғатыңыз.

**Кеңес:** Ластануды жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісіне бірнеше минут салып қою тазалауды жеңілдетуі мүмкін. Немесе Чистка и уход ☺ | Смачивание бағдарламаны іске қосыңыз.

Ауыр және тұрақты ластану жағдайында пеш бөлімін HydroClean күтім бағдарламасы арқылы тазалауды ұсынамыз ("Күтім" бөлімін қараңыз).

## Еден сүзгісін тазалау

- Пештің еденіндегі сүзгіні әр қолданғаннан кейін тазалап, кептіру керек.
- Сірке суын пештің түбіндегі сүзгіден дақтарды және қақты кетіру үшін пайдалануға болады. Содан кейін таза сүмен жақсылап шайыңыз.

## Есіктің тығыздағыш сақинасын тазалау

Есіктің тығыздағыш сақинасы майдың қалдықтарымен жанасуынан сынғыш болуы және жыртылуы мүмкін. Әрбір қуыру, грильдеу немесе пісіру бағдарламасынан кейін есіктің тығыздағыш сақинасын тазалаңыз.

- Есіктің тығыздағыш сақинасын жуғыш құралынсыз таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен тазалаңыз. Сондай-ақ таза сіңіргіш шүберекті және аздап жуғыш сұйықтық қосылған жылы суды пайдалануға болады.
- Тазалағаннан кейін жұмсақ шүберекпен тығыздауышпен кептіріңіз.
- Есіктің тығыздағыш сақинасының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Қажет болса, оның тығыз және біркелкі орнатылғанына көз жеткізу үшін есіктің тығыздағыш сақинасын есіктің бойымен басыңыз.

Есіктің тығыздағыш сақинасы зақымдалған болса, мысалы, жарылған болса, оны ауыстыру қажет. Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз. Тығыздағышты ауыстырмайынша, бұмен пісірмеңіз немесе HydroClean күтім бағдарламасын пайдаланып тазаламаңыз.

## Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді тазалаңыз

Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнер ыдыс жуғышта тазалауға жарамды.

- Әрбір қолданғаннан кейін конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді алып тастаңыз. Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді жоғарыға қарай басу арқылы алып тастаңыз.
- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді босатыңыз.

Контейнерлерді алған кезде су конденсат контейнеріне және конденсатқа арналған контейнерге тамшылап кетуі мүмкін.

- Қажет болса, бөлікті құрғатыңыз.
- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді қолмен немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
- Содан кейін қақтың жиналуын болдырмау үшін конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді шүберекпен сүртіңіз.

# Тазалау және күтім жасау

## Керек-жарақтар

### Әмбебап табаны және торды тазалау

Әмбебап таба мен тордың беттері PerfectClean көмегімен өңделеді. Тазалау нұсқауларын "Тазалау және күтім" бөліміндегі "PerfectClean" бөлімінен қараңыз.

- Төменде көрсетілгендерді алып тастаңыз:
- Жеңіл ластануды жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісіне малынған таза ысқыш шүберекпен кетіруге болады.
- Қатты ластануды таза ыдыс жуғыш ысқышпен, ыстық сумен және аз мөлшерде жуғыш сұйықтықпен кетіруге болады. Қажет болса, сезімтал беттерге жарамды **сызатпайтын** тазалағыш ысқыштың артқы жағындағы абразивті төсемені де пайдалануға болады.
- Тазалап болғаннан кейін, жуғыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетті таза сумен сүртіңіз.
- Содан кейін беттерді шүберекпен құрғатыңыз.

### Бу мен пісіруге арналған контейнерді және асүйге арналған термометрді тазалау

Бу мен пісіруге арналған контейнер мен асүйге арналған термометр ыдыс жуғышта тазалауға сәйкес келеді.

- Әр қолданғаннан кейін бу мен пісіруге арналған контейнер мен асүйге арналған термометрді жуып, құрғатыңыз.
- Бу мен пісіруге арналған контейнерлердегі көкшіл дақтарды сірке суымен кетіруге болады. Сосын таза сумен шайыңыз.


## Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау

Бүйірлік бағыттауыштарды FlexiClip бағыттауыштарымен бірге алып тастауға болады (егер олар орнатылған болса).

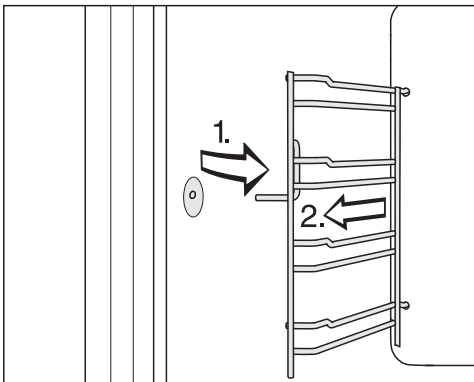
Егер сіз FlexiClip бағыттауыштарын жеке-жеке алып тастағыңыз келсе, "Құрылғыға арналған пайдаланушы нұсқаулығы" тарауындағы „FlexiClip бағыттауыштарын орнату және алып тастау“ бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз.

HFC 71 FlexiClip бағыттауыштардың беттері PerfectClean көмегімен өңделеді.

Тазалау нұсқауларын "Тазалау және күтім" бөліміндегі "PerfectClean" бөлімінен қараңыз.

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызғады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін. Бүйірлік бағыттауыштарды алып тастамас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.



■ Бүйірлік бағыттауыштарды ұстағыштан құрылғының алдыңғы жағынан шығарыңыз (1.) және оларды алып тастаңыз (2.).

■ Төменде көрсетілгендерді алып тастаңыз:

- Жеңіл ластануды жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісіне малынған таза ысқыш шүберекпен кетіруге болады.

- Қатты ластануды таза ыдыс жуғыш ысқышпен, ыстық сумен және аз мөлшерде жуғыш сұйықтықпен кетіруге болады. Қажет болса, сезімтал беттерге жарамды **сызатпайтын** тазалағыш ысқыштың артқы жағындағы абразивті төсемені де пайдалануға болады. Бүйірлік бағыттауыштарды ыдыс жуғышта FlexiClip бағыттауыштарын **сыз** да тазалауға болады.

■ Тазалап болғаннан кейін, жуғыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетті таза сумен сүртіңіз.

■ Сосын бүйірлік бағыттауыштарды жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Осы нұсқауларды орындай отырып, кері ретпен **қайта жинаңыз**.

■ Бүйірлік бағыттауыштарды мұқият қайта орнатыңыз.

Бүйірлік бағыттағыштар дұрыс салынбаған болса, аударылып кетуден қорғаныс жоқ. Бу мен пісіруге арналған контейнер бу пешіне қойылғанда температура сенсоры да зақымдалуы мүмкін.

### Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру

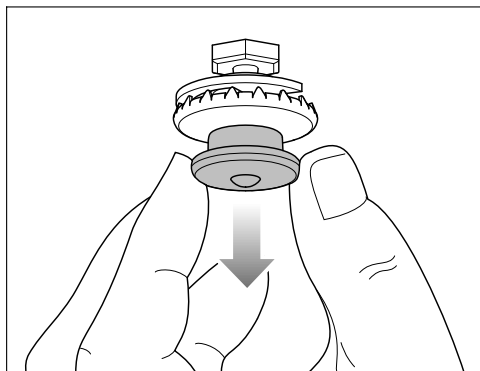
Егер жұмыс камерасының жоғарғы бөлігі қатты ластанған болса, тазалауды жеңілдету үшін жоғарғы қыздыру/гриль элементін шамамен 5см түсіруге болады.

**!** Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

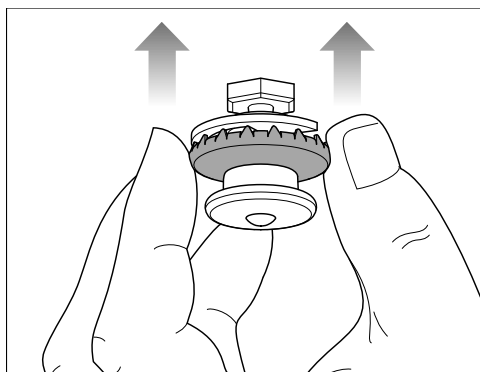
Жұмыс кезінде комби бумен пісіргіш қызады. Сіз қыздырғыш элементтерінде, пеш бөлімінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тазаламас бұрын, қыздыру элементін, пеш бөлімін, бүйірлік бағыттауыштарын және керек-жарақтарды суытыңыз.

Жоғарғы қыздыру/гриль элементін зақымдамас үшін абай болыңыз. Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру кезінде ешқашан күш салмаңыз.



- Қысым қақпағын абайлап түсіріңіз. Содан кейін жоғарғы қыздыру/гриль элементі автоматты түрде төмендейді.
- Жұмыс камерасының жоғарғы бөлігін ысқыш шүберекпен немесе ыдыс жууға арналған ысқышпен тазалаңыз ("Тазалау және күтім" – "Пеш бөлімін" қараңыз).



- Тазалап болғаннан кейін, қысым қақпағының сыртқы сақинасын пайдаланып, жоғарғы қыздыру/гриль элементін кері итеріңіз. Қысым қақпағының дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

## Чистка и уход

Готовность в және Запуск в функциялары техникалық қызмет көрсету бағдарламаларында қолжетімді емес.

### Жібіту

Қатты ластануды осы техникалық қызмет көрсету бағдарламасын пайдаланып суға салып қоюға болады.

- Пеш бөлімін суытыңыз.
- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Дәрекі ластануды шүберекпен кетіріңіз.
- Чистка и уход ☉ | Смачивание таңдаңыз.

Суға салып қою процесі шамамен 10 минутты алады.

### Кептіру

Бұл техникалық қызмет көрсету бағдарламасын пеш бөліміндегі, соның ішінде қол жетпейтін жерлердегі қалдық ылғалды кептіру үшін пайдалануға болады.

- Пеш бөлімін шүберекпен құрғатыңыз.
- Чистка и уход ☉ | Сушка таңдаңыз.

Кептіру процесі шамамен 20 минутты алады.

### Шаю

Бұл техникалық қызмет көрсету бағдарламасы кезінде дренаж жүйесі шайылады. Қалған тамақ қалдықтары жуылады.

- Чистка и уход ☉ | Промывание таңдаңыз.
- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Шаю шамамен 10 минутты алады.

## Қақты жою

Құрылғыны қақтан тазалау үшін Miele қақты жоюға арналған таблеткаларын ("Қосымша керек-жарақтарды" қараңыз) пайдалануды ұсынамыз. Олар қақтан жою процесін оңтайландыру үшін Miele құрылғыларымен бірге пайдалану үшін арнайы әзірленген. Құрамында лимон қышқылынан басқа қышқылдар және/немесе хлоридтер сияқты басқа жағымсыз заттар бар басқа қақты жоюға арналған құралдар өнімге зақым келтіруі мүмкін. Сонымен қатар, қақты жою ерітіндісі тиісті концентрацияда болмаса, қажетті қақты жою нәтижесіне кепілдік беру мүмкін емес.

Қақты жоюға арналған құралды металл беттерге төгіп алмаңыз. Бұл белгілердің пайда болуына себеп болуы мүмкін.

Дегенмен, кез келген қақты жоюға арналған құрал бұл беттерге түссе, оны дереу сүртіңіз.

Комби бұмен пісіргішін белгілі бір жұмыс уақытынан кейін қақтан тазалау керек. Бу пешін қақтан тазалау уақыты келгенде дисплейде қалған пісіру процестерінің саны жанады. Ол тек буды пайдаланатын пісіру процестерінің санын санайды. Комби бұмен пісіргіш соңғы қалған пісіру процесінен кейін өшіріледі.

Комби бұмен пісіргішін өшірмей тұрып қақтан жоюды ұсынамыз. Қақтан тазалау процесі шамамен 41 минутты алады.

Қақты жою процесі кезінде конденсат контейнерін шайып, қайтадан тұщы сумен толтыру керек. Конденсатқа арналған контейнерді босату керек.

# Тазалау және күтім жасау

## Қақты жою процесін жүргізу

- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Чистка и уход ☺ | Удаление накипи таңдаңыз.

Дисплейде **Пожалуйста, подождите** хабары көрсетіледі. Қазіргі уақытта қақты жою процесі дайындалуда. Бұл бірнеше минутты алуы мүмкін. Құрылғы дайын болғаннан кейін сізден конденсат контейнеріне қақты жоюға арналған құралды қосу сұралады.

- Конденсат контейнерін деңгей сызығына  $\text{E}$  дейін жылы сумен толтырып, оған 2 Miele қақты жоюға арналған таблеткаларды салыңыз.
- Қақты жоюға арналған таблеткалар ерігенше күтіңіз.
- Құрылғыға конденсат контейнерін орнатыңыз.
- **OK** түймесін басу арқылы растаңыз.
- Конденсатқа арналған контейнерді босатыңыз.
- **OK** түймесін басу арқылы растаңыз.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады. Қақты жою процесі енді басталады.

Қақты жою процесі кезінде комби бұмен пісіргішін өшірмеңіз, әйтпесе бүкіл процесті басынан бастап қайта бастау керек болады.

Қақты жою процесі кезінде конденсат контейнерін шайып, қайтадан тұщы сумен толтыру керек. Конденсатқа арналған контейнерді босату керек.

- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Қалған уақыт өткеннен кейін дисплейде **Готово** пайда болады және дыбыстық сигнал естіледі.

## Қақты жою процесін аяқтау

- **закреть** таңдаңыз.
- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді алып тастаңыз және қажетінше босатыңыз.
- Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді тазалаңыз және кептіріңіз.
- Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.
- Содан кейін пеш бөлімін құрғатыңыз.
- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.
- Комби бұмен пісіргішті өшіріңіз.

## HydroClean


Пеш бөлімін қолмен тазалаудың орнына HydroClean күтім бағдарламасын іске қосуға болады. Бұл бағдарлама балық пісіру кезіндегі иістерді, сондай-ақ қуыру және грильде пісіру сияқты ауыр, қатты ластануды кетіруді жеңілдетеді.

Комби бұмен пісіргішті жылына төрт рет тазалау үшін HydroClean пайдалануды ұсынамыз. Қажет болса, одан да жиі тазалауға болады.

HydroClean тазалау кезінде тек Miele HydroCleaner пайдаланыңыз. Бұл жуғыш құрал комби бұмен пісіргіш үшін арнайы әзірленген.

Басқа тұрмыстық химия комби бұмен пісіргішіне зақым келтіруі мүмкін.

Комби бұмен пісіргіште 1 бөтелке Miele HydroCleaner бірге келеді. Қосымша HydroCleaner бөтелкелерін Miele онлайн дүкенінен, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімінен немесе Miele дилерінен сатып алуға болады.

 Жуғыш құралының әсерінен жарақат алу қаупі бар.

HydroCleaner тері мен көзді қатты тітіркендіреді.

Теріге және көзге тигізбеңіз.

Көзге тиген жағдайда дереу көп сумен шайыңыз және көздің тітіркенуі сақталса, медициналық көмекке жүгініңіз.

HydroCleaner-ді балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Әрқашан ластану дәрежесіне қарамастан 1 бөтелке HydroCleaner (125 мл) толығымен пайдаланыңыз. 125 мл жуғыш құралының мөлшері бүкіл тазалау процесіне арналған және оны өзгертуге болмайды.

Өртүрлі ұзақтықтағы 3 тазалау деңгейін таңдауға болады:

- **Ластану дәрежесі 1**— жеңіл, әрең байқалатын ластану мен иістерге, мысалы, балықты немесе қырыққабатты пісіргеннен кейін.

Ұзақтығы: шамамен 1 сағат  
57 минут

- **Ластану дәрежесі 2**- байқалатын, бірақ қатты күйіп кетпейтін ластану, мысалы, пицца ірімшігі тамшылары, тегілген торт.

Ұзақтығы: шамамен 3 сағат  
17 минут

- **Ластану дәрежесі 3**, мысалы, қуырылған тауық етін пісіргеннен кейін ұзақ уақыт бойы күйіп кеткен өртүрлі тағам түрлерінің қатты ластануы үшін.

Ұзақтығы: шамамен 4 сағат  
17 минут

## Тазалау процесінің реттілігі

HydroClean бірнеше кезеңнен тұрады:

1. Дайындау
2. Тазалау фазасы
3. Жуу фазасы
4. Кейінгі қолмен тазалау
5. Кептіру фазасы

Сіз бүкіл тазалау процесін комби бұмен пісіргіш арқылы басқарасыз. Процесске дайындалу үшін сізге, мысалы, пеш бөліміндегі керек-

## Тазалау және күтім жасау

жарақтарды алып тастау және еден сүзгісі арқылы жуғыш құралын құю ұсынылады.

Барлық дайындық жұмыстары аяқталғаннан кейін тазалау фазасы басталады. Есік автоматты түрде құлыпталады. Жуғыш құрал тұщы сумен араласады және жұмыс камерасының жоғарғы бөлігіндегі тарату дөңгелегі арқылы пештің барлық қуысына шашылады. Бұл процедура бірнеше рет қайталанады.

Жуу фазасының аяқталуына қалған уақыт шамамен 1 сағат 20 минут болғанда, жуу кезеңі басталады. Қалған кір мен жуғыш құралының қалдықтары пеш бөлімінен жуылады. Бастапқыда және осы кезеңде конденсат контейнерін тұщы сумен бірнеше рет толтыру, сонымен қатар конденсатқа арналған контейнерді босату қажет болады.

Соңғы фаза кептіру фазасы. Қалған уақыт шамамен 30 минут болғанда басталады. Күрделі қалдықтарды ластануды кетіру үшін кептіру фазасын бастамас бұрын пеш бөлімін дымқыл сүлгімен сүрту керек.

Комби бумен пісіргіш өшірілген болса, тазалау процесі тоқтатылады. Комби бумен пісіргіш жуғыш құралының қалдықтарын кетіру үшін қайта қосылғаннан кейін жуу және кептіру фазасын автоматты түрде орындайды. Қалыпты жұмыс бұл аяқталғаннан кейін ғана мүмкін болады ("Ақаулықтарды жою" – "Дисплейдегі хабарламалар" бөлімін де қараңыз).

### Тазалау процесін дайындау және бастау

- Чистка и уход ⑤ таңдаңыз.
- HydroClean таңдаңыз.
- Ластану дәрежесіне қарай қажетті тазалау деңгейін таңдаңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Пожалуйста, подождите пайда болады. Тазалауға дайындық жүріп жатыр. Бұл бірнеше минутты алуы мүмкін. Құрылғы дайын болғаннан кейін сізге керек-жарақтар мен бүйірлік бағыттауыштарды алып тастау ұсынылады.

- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
- Бүйірлік бағыттауыштарды FlexiClip бағыттауыштарымен (егер орнатылған болса) бірге алып тастаңыз ("Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау" бөлімін қараңыз).
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Жоғарғы қыздыру/гриль элементін төмендетіңіз ("Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру" бөлімін қараңыз).
- Пеш бөліміндегі және еден сүзгісінің астындағы ірі ластануды кетіріңіз. Ағыз у шлангісіне кір кірмейтініне көз жеткізіңіз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Еден сүзгісінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- 1 бөтелке HydroCleaner-дің барлығын еден сүзгісі арқылы құйыңыз. Есік шынысына немесе тығыздағышқа жуғыш құралының түспеуін тексеріңіз.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Есікті жабыңыз.

Тазартылған немесе газдалған су немесе басқа сұйықтықтар комби бұмен пісіргішті зақымдауы мүмкін.

### **Тек салқын, тұщы ауыз суды пайдаланыңыз.**

- Конденсат контейнерін шайып, оны жоғарғы белгіге дейін толтырыңыз.
- Конденсат контейнерін бөлімге салып, *OK* түймесін басып растаңыз.
- Конденсатқа арналған контейнерді босатыңыз.
- Конденсатқа арналған контейнерді бөлімге салып, *OK* түймесін басып растаңыз.

Тазалау процесі басталады.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады.

Процесс басталғаннан кейін бірнеше секундтан кейін есік автоматты түрде құлыпталады.

**Кеңес:** **i** Информация түймесін басу арқылы таза суды толтыру сияқты келесі әрекетке дейінгі шамамен уақытты көрсетуге болады.

Бастапқыда және жуу кезеңінде конденсат контейнерін тұщы сумен үш рет толтыру, сонымен қатар конденсатқа арналған контейнерді босату қажет болады.

- Әрқашан дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Кептіру фазасы басталмас бұрын есік қайтадан ашылады және сізге пеш бөлімі мен есіктің ішін дымқыл сүлгімен сүрту ұсынылады:

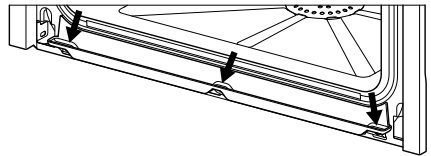
- Пешті (еден сүзгісінің астындағы аумақты қоса) және есіктің ішкі жағын таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен немесе сіңіргіш ысқышты шүберекпен мұқият сүртіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Комби бұмен пісіргіштің оңтайлы жұмысын қамтамасыз ету үшін тамшы арнасын тексеріңіз және қажет болса суды алып тастаңыз.

**!** Судың ағып кетуінен болатын зақым.

Судың ағуы корпус пен еденді зақымдауы мүмкін.

Тамшы арнасында су болса, есік тығыздағыш сақинасының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Қажет болса, оның тығыз және біркелкі орнатылғанына көз жеткізу үшін есіктің тығыздағыш сақинасын есіктің бойымен басыңыз.

Өте қолайсыз жағдайларда су тамшы арнасында үстірт биіктігіне дейін жиналуы мүмкін:



Ондай жағдайда Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

- Жоғарғы қыздыру/гриль элементін көтеріңіз ("Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру" бөлімін қараңыз).
- Бүйірлік бағыттауыштарды салыңыз ("Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау" тарауын қараңыз).

## Тазалау және күтім жасау

- Керек-жарақтарды пеш бөліміне салыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Есікті жабыңыз.
- Конденсатқа арналған контейнерді шайыңыз.
- Конденсатқа арналған контейнерді бөлімге салып, ОК түймесін басып растаңыз.

Қалған уақыт өткеннен кейін дисплейде Готово пайда болады және дыбыстық сигнал естіледі.

### Тазалау процесін аяқтау

- закрывь таңдаңыз.
- Комби бұмен пісіргішті өшіріңіз.

**!** Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде комби бұмен пісіргіш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Қалдық пен қақты алып тастамас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

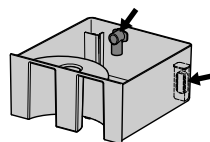
- Пеш бөлімі салқындаған соң, есіктің ішкі жағындағы қалдықты, тамшы арнасын және есіктің тығыздағыш сақинасын таза, дымқыл микроталшықпен немесе сіңіргіш шүберекпен алып тастаңыз.

**Кеңес:** Пеш бөліміндегі түссіздік пен қақты сұйылтылған сірке суы ерітіндісі немесе DGClean көмегімен кетіруге болады ("Қосымша керек-жарақтарды" қараңыз). Таза сумен сүртіңіз.

- Пеш бөлімін және есіктің ішін шүберекпен құрғатыңыз.
- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

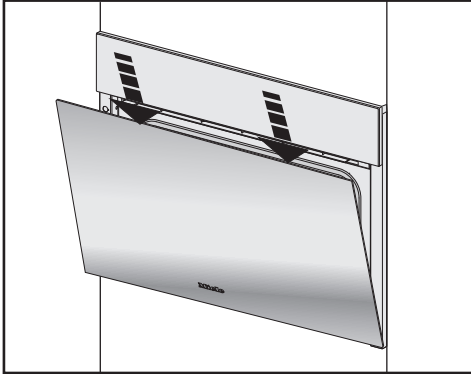
Келесі пісіру барысына дейін конденсатқа арналған контейнерді қолмен немесе ыдыс жуғышта тазалауды ұсынамыз ("Конденсат контейнері мен конденсатқа арналған контейнерді тазалау" бөлімін қараңыз).

Содан кейін су төгетін розетканың дұрыс орналасқанын және қалқымалы қосқыштың еркін қозғалатынын тексеріңіз:



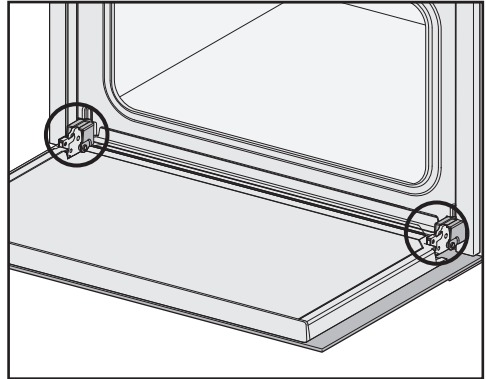
### Есікті алу

- Есікке жұмсақ шүберек сияқты қолайлы астыңғы қабат дайындаңыз.
- Есікті сәл ашыңыз.

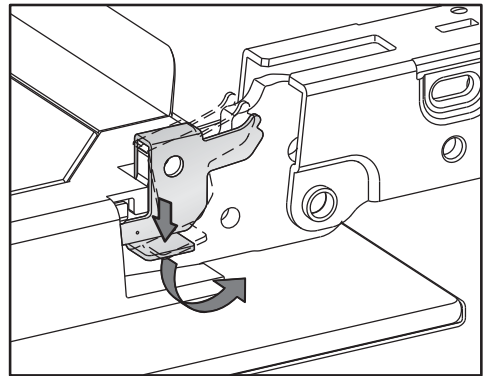


- Екі қолыңызбен есіктің үстіңгі жиегін аздап басыңыз.

Пештің есігі есік топсасына бекіткіштермен қосылған. Есікті бекіткіштерден шешіп алмас бұрын, есіктің екі топсасындағы бекіткіштерді босату керек.



- Есікті толығымен ашыңыз.

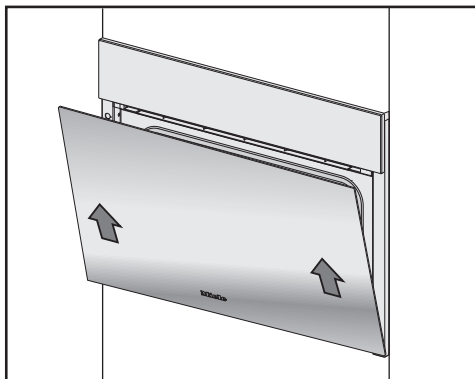


- Есіктің топсаларындағы бекіткіш қыстырғыштарды олар тоқтағанша және бұрышта болғанша жоғары қарай бұрап босатыңыз.

Егер есік дұрыс шешілмесе, комби бүмен пісіргіш істен шығуы мүмкін. Ешқашан есікті бекіткіштерден көлденеңінен тартпаңыз, өйткені олар серіппеленіп, комби бүмен пісіргішке кері басылып қалады.

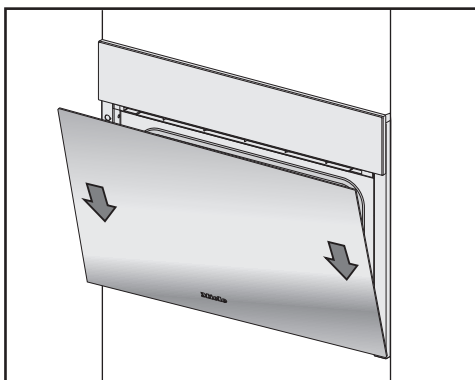
- Есікті жартылай ашық болғанша жоғары көтеріңіз.

## Тазалау және күтім жасау



- Есікті екі жағынан мықтап ұстаңыз және оны топса бекіткіштерінен біркелкі жоғары көтеріңіз. Есіктің түзу екеніне көз жеткізіңіз.
- Есікті алдын ала дайындалған бетке қойыңыз.

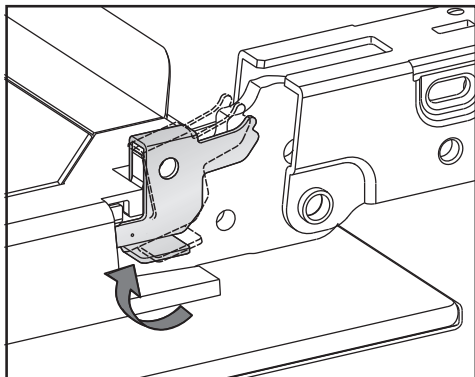
### Есікті бекіту



- Есікті екі жағынан мықтап ұстап тұрып, оны есік топсасының бекіткіштеріне ақырын салыңыз. Есіктің түзу орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Есікті толығымен ашыңыз.

Егер құлыптау қысқыштары құлыпталмаса, есік босап, зақым келтіруі мүмкін.

Есікті орнатқаннан кейін құлыптау қысқыштарының құлыпталғанын әрдайым тексеріңіз.



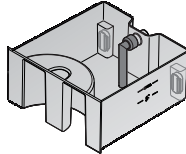
- Құлыптау қысқыштарын қайтадан құлыптау үшін оларды есіктің екі топсасына тоқтағанша көлденең күйге бұраңыз.

Көптеген ақаулар мен мәселелерді оңай түзетуге болады. Көп жағдайда клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласпай-ақ уақыт пен ақша үнемдеуіңізге болады.

Ақауларды өз бетінше түзетуге көмектесетін қосымша ақпаратты мына сілтеме бойынша табуға болады: [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).



## Дисплейдегі хабарлар

| Мәселе     | Себебі мен шешімі  |
|------------|--|
| F10        | <p>Конденсат контейнеріндегі сору шлангісі дұрыс салынбаған немесе тігінен орналаспаған.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Сору шлангісінің орнын түзетіңіз:</li></ul>                              |
| F11<br>F20 | <p>Ағызу шлангісі бітеліп қалған.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Комби бұмен пісіргішін қақтан тазалау ("Тазалау және күтім" – "Күтім" бөлімін қараңыз).</li><li>■ Егер ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li></ul> |
| F32        | <p>HydroClean арқылы тазалау үшін есік құлыпталмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Комби бұмен пісіргішін өшіріңіз және қайта қосыңыз.</li><li>■ Егер ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li></ul>                 |
| F55        | <p>Жұмыс режимі үшін максималды жұмыс уақыты асып кетті және автоматты өшіру іске қосылды.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Комби бұмен пісіргішін өшіріңіз және қайта қосыңыз.</li></ul> <p>Комби бұмен пісіргіш бірден қайта пайдалануға дайын.</p>                               |


## Ақауларды жою


| Мәселе  | Себебі мен шешімі   |
|---|---|
| F138  | <p>Комби бумен пісіргіш ағып жатыр. Еден науасына су ағып кетті.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бумен пісіргішін өшіріңіз және қайта қосыңыз.</li> <li>■ Егер ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>  |
| F196  | <p>Ақау орын алды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бумен пісіргішін өшіріңіз және қайта қосыңыз.</li> </ul> <p>Сүзгі пештің түбіне салынбаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бумен пісіргішті өшіріңіз.</li> <li>■ Еден сүзгісін салу.</li> <li>■ Комби бумен пісіргішін қайтадан қосыңыз.</li> <li>■ Егер ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>   |
| «HydroClean» бюджет<br>продолжена <b>құрылғы қосулы кезде пайда болады.</b> | <p>Тазалау процесі электр қуатының үзілуіне немесе құрылғының өшірілуіне байланысты тоқтатылды. Комби бумен пісіргіш жуғыш құралының қалдықтарын кетіру үшін қайта қосылғаннан кейін жуу және кептіру фазасын автоматты түрде орындайды. Бұл процес шамамен 1 сағат 30 минутты алады. Бас тартылғаннан кейін кептіру фазасы шамамен 30 минутты алады. Комби бумен пісіргіштің қалыпты жұмысы осы аяқталғаннан кейін ғана мүмкін болады.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.</li> </ul> <p>Тазалау нәтижесі оңтайлы емес екенін ескеріңіз.</p> |
| <b>Дисплей осы кестеде көрсетілмеген хабарды көрсетеді.</b>                 | <p>Бұл электрондық модульдің ақауы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бумен пісіргіштегі қуат көзін шамамен 1 минутқа өшіріңіз.</li> <li>■ Қуат көзін қалпына келтірілгеннен кейін мәселе шешілмесе, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>  |

### Күтпеген әрекет

| Мәселе   | Себебі мен шешімі  |
|--|--|
| <b>Пеш бөлімі қызбайды.</b>  | <p>Демо режим белсендірілген.<br/>Комби бұмен пісіргішті пайдалануға болады, бірақ қыздыру элементтері жұмыс істемейді.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Демо режимді өшіріңіз ("Параметрлер" – "Көрме бағдарламасы" бөлімін қараңыз).</li> </ul>  |
|  | <p>Пеш бөлімі оның астында жұмыс істеп тұрған жылыту жәшігі арқылы жылытылды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.</li> </ul>   |
| <b>Қозғалғаннан кейін комби бұмен пісіргіш қыздыру кезеңінен пісіру кезеңіне ауыспайды.</b>              | <p>Судың қайнау температурасы өзгерді, себебі құрылғының жаңа орнының орнату биіктігі ескі жерден кемінде 300 м өзгеше.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Құрылғының қайнату температурасын орнату үшін құрылғыны қақтан тазалауыңыз керек ("Тазалау және күтім" – "Күтім" бөлімінен қараңыз).</li> </ul>                 |
| <b>Жұмыс кезінде әдеттен тыс көп мөлшерде бу ағып жатыр немесе әдеттен тыс жерлерден бу шығып жатыр.</b> | <p>Есік дұрыс жабылмады.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Есікті жабыңыз.</li> </ul>   |
|  | <p>Есіктің тығыздағыш сақинасы дұрыс орнатылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Оның тығыз және біркелкі орнатылғанына көз жеткізу үшін есіктің тығыздағыш сақинасын есіктің бойымен басыңыз.</li> </ul>   |
|  | <p>Есіктің тығыздағышы зақымдалған, мысалы, жарылған.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Есіктің тығыздағыш сақинасын ауыстыру үшін Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.</li> <li>■ Тығыздағышты ауыстырмайынша, бұмен пісірмеңіз немесе HydroClean пайдаланып тазаламаңыз.</li> </ul> |
| <b>HydroClean тазалау кезінде тамшы арнасында үстірт деңгейіне дейін су жиналды.</b>                     | <p>Комби бұмен пісіргіш ағып жатыр.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Суды алып тастаңыз және қажет болса, тазалау процесін соңына дейін жалғастырыңыз.</li> <li>■ Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>   |

## Ақауларды жою

| Мәселе  | Себебі мен шешімі  |
|---|--|
| <p>Запуск в <b>және</b> Готовность в <b>функциялары қолжетімді емес.</b></p>      | <p>Пеш бөліміндегі температура тым жоғары, мысалы, бағдарлама аяқталғаннан кейін.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.</li> </ul> <p>Бұл функциялар әдетте техникалық қызмет көрсету бағдарламаларында қолжетімді емес.</p>   |
| <p><b>Сенсорлық басқару құралдары немесе қозғалыс датчигі жауап бермейді.</b></p> | <p>Сіз Дисплей   QuickTouch   Выкл. параметрін таңдадыңыз. Комби бұмен пісіргіш өшірілгенде, сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс датчигі жауап бермейді.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бұмен пісіргіш қосылғанда, сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс датчигі жауап береді. Комби бұмен пісіргіш өшірілген кезде де сенсорлық басқару элементі мен қозғалыс датчигінің жауап беруін қаласаңыз, Дисплей   QuickTouch   Вкл. параметрін таңдаңыз.</li> </ul> <p>Қозғалыс датчигінің параметрлері өшірілген.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установки   Датчик приближения таңдау арқылы қозғалыс датчигінің параметрлерін өзгертіңіз.</li> </ul> <p>Қозғалыс датчигі ақаулы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul> <p>Комби бұмен пісіргіш электр желісіне қосылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бұмен пісіргіштің ашасы розеткаға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.</li> <li>■ Сақтандырғыштың іске қосылғанын тексеріңіз. Білікті электр маманына немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul> <p>Егер дисплей жауап бермесе, басқару элементтерінде ақау бар.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■  Қосу/өшіру сенсорлық басқару элементін дисплей сөнгенше және комби бұмен пісіргіш қайта іске қосылғанша басып тұрыңыз.</li> </ul> |

| Мәселе  | Себебі мен шешімі   |
|---|---|
| <p> <b>Сенсорлық басқару элементі аралас бу пешін қосқан кезіңізде жыпылықтайды.</b></p> | <p>Сіз әлі де аралас бу пешін WiFi желісіне қосалмаған болсаңыз. Сенсорлық басқару элементі арқылы аралас бу пешіне желіні қосу өте оңай екендігін жыпылықтаумен көрсетеді. Аралас бу пешін көп рет қосқаннан және өшіргеннен кейін сенсорлық басқару элементі жыпылықтауын тоқтатады, бірақ желі функциясы қосылып тұрады.</p> |

### Шу

| Мәселе   | Себебі мен шешімі   |
|--|---|
| <p><b>Жұмыс кезінде және комби бұмен пісіргішті өшіргеннен кейін ызылдаған дыбыс естіледі.</b></p> | <p>Бұл шу дұрыс жұмыс істемегенін немесе құрылғының ақаулығын көрсетпейді. Жүйе арқылы суды айдаған кезде шу пайда болады.</p>  |
| <p><b>Желдеткіштің дыбысы құрылғы өшірілгеннен кейін де естіледі.</b></p>                          | <p>Желдеткіш жұмысын жалғастырады. Комби бұмен пісіргіш буларды пеш бөлімінен сыртқа шығаратын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш комби бұмен пісіргіш өшірілгеннен кейін жұмысын жалғастырады. Желдеткіш біраз уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.</p> |

### Қанағаттанарлықсыз нәтижелер




| Мәселе  | Себебі мен шешімі  |
|---|--|
| <p><b>Торттар мен піспенан рецептте көрсетілген келесі пісіру уақыты өткеннен кейін дұрыс дайындалмады.</b></p> | <p>Орнатылған температура рецептте көрсетілгенмен бірдей емес.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Температураны өзгерту.</li> </ul> <p>Рецепт өзгерді. Мысалы, көбірек сұйықтық немесе жұмыртқа қосу қажетті пісіру уақытын арттыруы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Температураны және/немесе пісіру уақытын өзгертілген рецептке бейімдеңіз.</li> </ul> |
| <p><b>Торттар немесе піспенандар біркелкі қызармайды.</b></p>   | <p>Орнату температурасы тым жоғары болды.</p> <p>Пісіру үшін екі деңгейден астам пайдаланылды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ең көп дегенде екі деңгейде пісіріңіз.</li> </ul>  |

## Ақауларды жою

| Мәселе   | Себебі мен шешімі  |
|--|--|
| HydroClean бағдарламадан кейін пеште әлі де ластану бар. | Таңдалған тазалау деңгейі тым төмен болды.<br>■ Қажет болса, тазалаудың жоғары деңгейімен HydroClean қайта бастаңыз.   |
|  | Кептіру фазасы басталғанға дейін пеш бөлімі мүлде сүртілмеген немесе тек үстірт түрде сүртілген.<br>■ Қажет болса HydroClean қайтадан бастаңыз.<br>■ Дисплейде сәйкес сұрау пайда болғанда, пеш бөлімін дымқыл шүберекпен мұқият сүртіңіз. |

## Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар

| Мәселе  | Себебі мен шешімі  |
|---|--|
| Комби бумен пісіргішін қосу мүмкін емес.          | Тізбекті үзгіш істен шыққан.<br>■ Тізбекті үзгіш қорабындағы өшіру қосқышын қалпына келтіріңіз (ең төменгі қорғаныс класы техникалық зауыттық тақтайшасында көрсетілген).  |
|   | Техникалық ақау болуы мүмкін.<br>■ Комби бумен пісіргіштегі қуат көзінен шамамен 1 минутқа өшіріңіз:<br>– Сәйкес желі сақтандырғышын өшіріңіз немесе сақтандырғышты толығымен бұрап алыңыз, немесе<br>– Дифференциал ток құрылғысы арқылы өшіріңіз<br>■ Сақтандырғыш қорабының ауыстырып-қосқышын немесе дифференциалды ток құрылғысынан қорғағышты қалпына келтіргеннен кейін комби бумен пісіргіш әлі қосылмаса, білікті электрикке немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз. |
| Пештің ішкі жарықтандыруы жұмыс істеп тұрған жоқ. | Шам ақаулы.<br>■ Шамды ауыстыру үшін Miele қызметіне қоңырау шалыңыз.  |

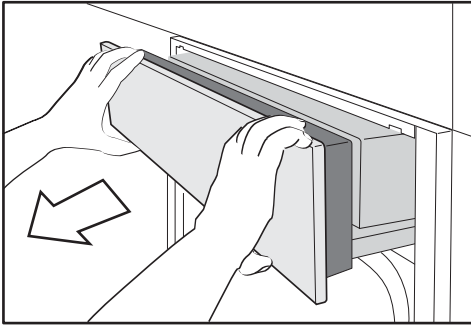
| Мәселе  | Себебі мен шешімі   |
|---|---|
| <p><b>Басқару панелі</b><br/>  <b>сенсорлық басқару элементіне бірнеше рет түртілгеніне қарамастан, автоматты түрде ашылмайды немесе жабылмайды.</b></p> | <p>Басқару панелін бір нәрсе бөгеп тұр.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Кедергіні алып тастаңыз.</li> </ul>  |
|   | <p>Кедергі сенсоры өте сезімтал, яғни басқару панелі кейде ашылмайды немесе жабылмайды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Басқару панелін қолмен ашыңыз/жабыңыз (осы бөлімнің соңын қараңыз).</li> <li>■ Егер мәселе жиі пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>   |
| <p><b>Есікті</b>  <b>сенсорлық басқару элементімен аша алмайсыз.</b></p>   | <p>Сіз Дисплей   QuickTouch   Выкл. параметрін таңдадыңыз. Комби бумен пісіргіш өшірілгенде,  сенсорлық басқару элементі жауап бермейді.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Комби бумен пісіргіш қосылғанда, сенсорлық басқару элементтері жауап береді. Комби бумен пісіргіш өшірілген кезде де сенсорлық басқару элементінің әрқашан жауап беруін қаласаңыз, Дисплей   QuickTouch   Вкл. параметрін таңдаңыз.</li> </ul> |
|   | <p>Техникалық ақау болуы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Есікті ашу қажет болса, мысалы, пеште әлі тағам болғандықтан, есікті қолмен ашуға тура келеді (осы бөлімнің соңын қараңыз).</li> <li>■ Егер мәселе қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>  |

## Ақауларды жою

| Мәселе   | Себебі мен шешімі   |
|--|---|
| <b>Конденсат контейнеріне HydroCleaner (жуғыш құрал) құйылған.</b> | <p>Дисплейдегі нұсқаулар орындалмады. Оңтайлы тазалау нәтижесіне қол жеткізу үшін тазалау процесінің жеке кезеңдері бір-бірімен үйлестіріледі. Әрқашан дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз („Тазалау және күтім - Күтім“ бөлімінен қараңыз).</p> <p>HydroClean арқылы тазалау процесі әлі басталмаған болса:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Тазалау процесін болдырмау үшін комби бұмен пісіргішін өшіріңіз.</li><li>■ Конденсат контейнерін босатып, жақсылап шайыңыз.</li><li>■ HydroClean Қайтадан қосу.</li></ul> <p>Тазалау процесі HydroClean арқылы орындалған болса:</p> <p>Жуу кезеңінде бүкіл жүйе таза сумен бірнеше рет шайылады. Тазалау процесі аяқталғаннан кейін жуғыш құралының барлық қалдықтары жойылады.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Қажет болса HydroClean қайтадан бастаңыз.</li></ul> |

### Басқару панелін қолмен ашу

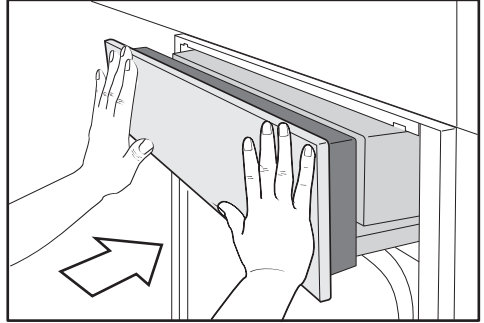
- Есікті абайлап ашыңыз.



- Жоғарғы және төменгі жағындағы басқару панелін ұстаңыз.
- Басқару панелін біріншіден алға және сыртқа тартыңыз.
- Басқару панелін жоғары қарай абайлап итеріңіз.

### Басқару панелін қолмен жабу

- Жоғарғы және төменгі жағындағы басқару панелін ұстаңыз.
- Басқару панелін төмен қарай абайлап итеріңіз.



- Басқару панелін ішке басыңыз.

## Ақауларды жою

### Есікті қолмен ашу

⚠ Ұстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Есіктің әйнегі қызып кетуі мүмкін. Сіз есіктің әйнегінде күйіп қалуыңыз мүмкін.

Ұстық есікті ашқан кезде асүй қолғаптарын киіңіз.

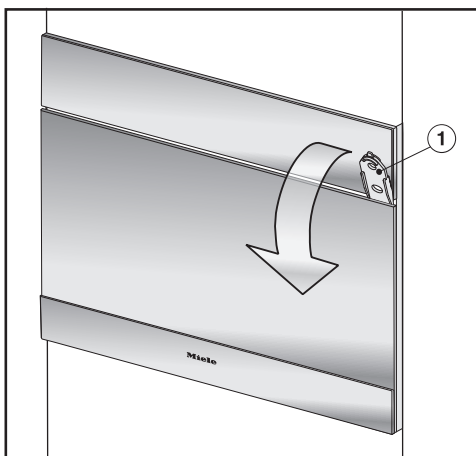
⚠ Бұдан жарақат алу қаупі бар.

Бүмен пісіру барысында есік ашық тұрғанда көп мөлшерде бу шығуы мүмкін. Бү күйікке әкелуі мүмкін.

Пештен тамақты алмас бұрын, артқа шегініп, бү тарағанша күтіңіз.

⚠ Ұстық беттерден және тамақтан жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде комби бүмен пісіргіш қызады. Сіз қыздырғыш элементтерінде, пеш бөлімінде, бүйірлік бағыттауыштарда, керек-жарақтарда, тамақта немесе әйнек есікте күйіп қалуыңыз мүмкін.

Ұстық тағамды пештен алғанда, сондай-ақ пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ұстық пеш бөлімінде және ұстық есікті жапқанда асүй қолғаптарын киіңіз.



- Құрылғымен бірге ① берілген ашқышты есік пен оң жақтағы басқару панелі арасындағы ойыққа шамамен 3 см салыңыз да, есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

Ақауларды өз бетіңізше түзетуге көмектесетін ақпарат пен Miele қосалқы бөлшектері туралы ақпаратты [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service) сайтынан табуға болады.

## Ақау шыққан жағдайда хабарласу

Өзіңіз жөндей алмайтын қандай да бір ақау шықса, Miele дилеріне немесе Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімінің қоңырауына тапсырыс бере аласыз, ол үшін [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service) сайтына кіріңіз. Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімінің байланыс ақпаратын осы құжаттың соңынан таба аласыз.

Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласқанда құрылғыңыздың үлгі идентификаторын және сериялық нөмірін (Fabr./SN/Nr.) айтыңыз. Бұл ақпаратты деректер тақтасынан таба аласыз.

Оқыту мақсатында телефон қоңыраулары қадағаланатынын және жазып алынатынын, сондай-ақ мәселе осы брошюрадағыдай шешілген жағдайда, қызмет көрсетілгені үшін ақы алынатынын ескеріңіз.

Құрылғы орнатылғанда, модель идентификаторы мен сериялық нөмірін ашық басқару панелінің үстіңгі жағындағы шағын тақтадан да табуға болады.

## Кепілдік

Құрылғыға сатып алынған күннен бастап 2 жыл кепілдік беріледі.

Толық ақпарат алу үшін берілген буклеттегі кепілдік шарттарын қараңыз.

## Сәйкестік құжаттары

Сәйкестік сертификаты  
ЕАЭС RU C-DE.AЯ46.B.27614/22  
30.12.2022 ж. бастап 29.12.2027 ж. дейін.

Сәйкестік декларациясы  
ЕАЭС N RU Д-DE.PA09.B.11639/22  
15.12.2022 ж. бастап 14.12.2027 ж. дейін.

Кеден одағының (ал қазіргі уақытта - Еуразиялық экономикалық одақ ЕАЭО) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді  
ТР КО 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтың қауіпсіздігі туралы»  
ТР КО 020/2011 «Электромагниттік техникалық құралдардың үйлесімділігі»  
ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы»

## Тасымалдау шарттары

Аспапты қаптамада көрсетілген манипуляциялық белгілеріне сәйкес тасымалдау керек. Тиеу-түсіру жұмыстары кезінде аспапты соққы жүктемелеріне ұшыратуға жол берілмейді.

## Сақтау шарттары

Аспапты құрғақ және таза бөлмеде, +5-тен +35°C-қа дейінгі температурада, тікелей күн сәулесінің әсеріне ұшыратпай сақтау керек.

## Қызмет көрсету

---

### Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220 В - 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Ток тұтыну: 1,4 А

Сақтандырғыш: 10А инерциялық

Энергия тиімділігі класы А

Жалпы көлем: 362 л.

Сақтау мерзімі белгіленбеген


Аспаптың қызмет ету мерзімі – 10

жыл

### Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

## Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы

 Қате орнату салдарынан туындайтын зақымдалу қаупі.  
Қате орнату комби бұмен пісіргішке зақым келтіруі мүмкін.  
Комби бұмен пісіргішін тек маман орнатуы керек.

- ▶ Комби бұмен пісіргіштің зауыттық тақтайшасындағы қосылым дерегі (кернеу мен жиілік) пештің зақымдану қаупін болдырмау үшін электрлік қуат беру желісіне сәйкес келуі керек. Құрылғыны қоспас бұрын осы мәндерді салыстырыңыз. Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.
- ▶ Көп розеткалы адаптерлер мен ұзартқыш сымдар құрылғының (өрт қаупі) қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді. Оларды комби бұмен пісіргішті электр розеткасына қосу үшін пайдаланбаңыз.
- ▶ Комби бұмен пісіргішті орнатқаннан кейін розетка еркін қолжетімді болуы керек.
- ▶ Комби бұмен пісіргішті сөренің үстіңгі деңгейіне қойылған бұмен пісіруге арналған контейнердің ішіндегісі көрінетіндей етіп орнату керек. Әйтпесе, ыстық тағамның төгілуіне байланысты жарақат алу қаупі бар.

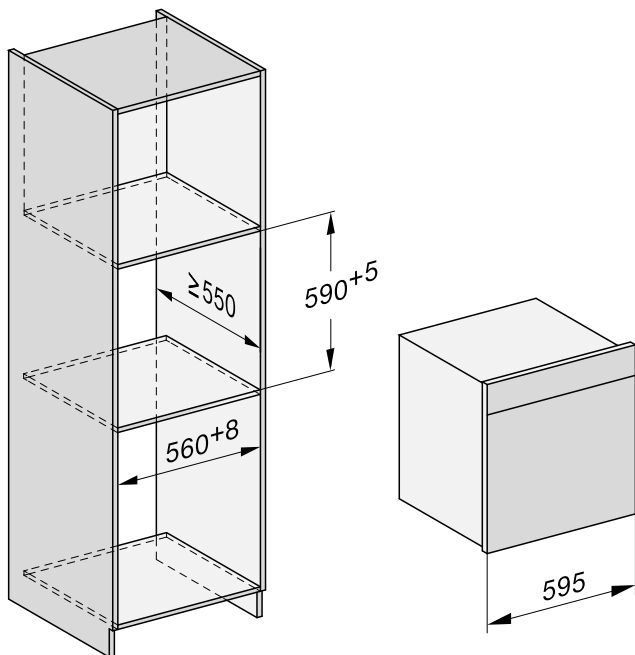
# Орнату

## Ендіру өлшемдері

Барлық өлшемдері мм-мен берілген.

## Биік шкафқа орнату

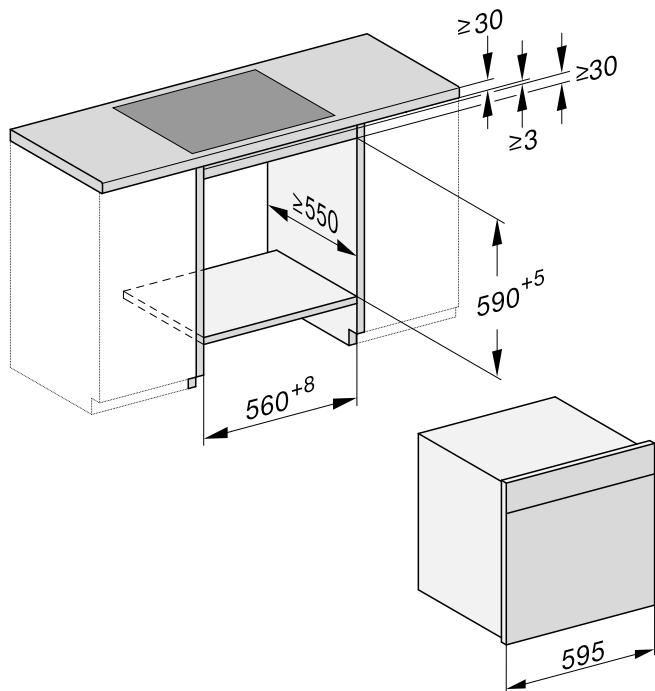
Жиһаз корпусының артқы панелі ғимарат ішіндегі кірістірілетін қуыстың артында орнатылмауы керек.



## Негізгі блокқа орнату

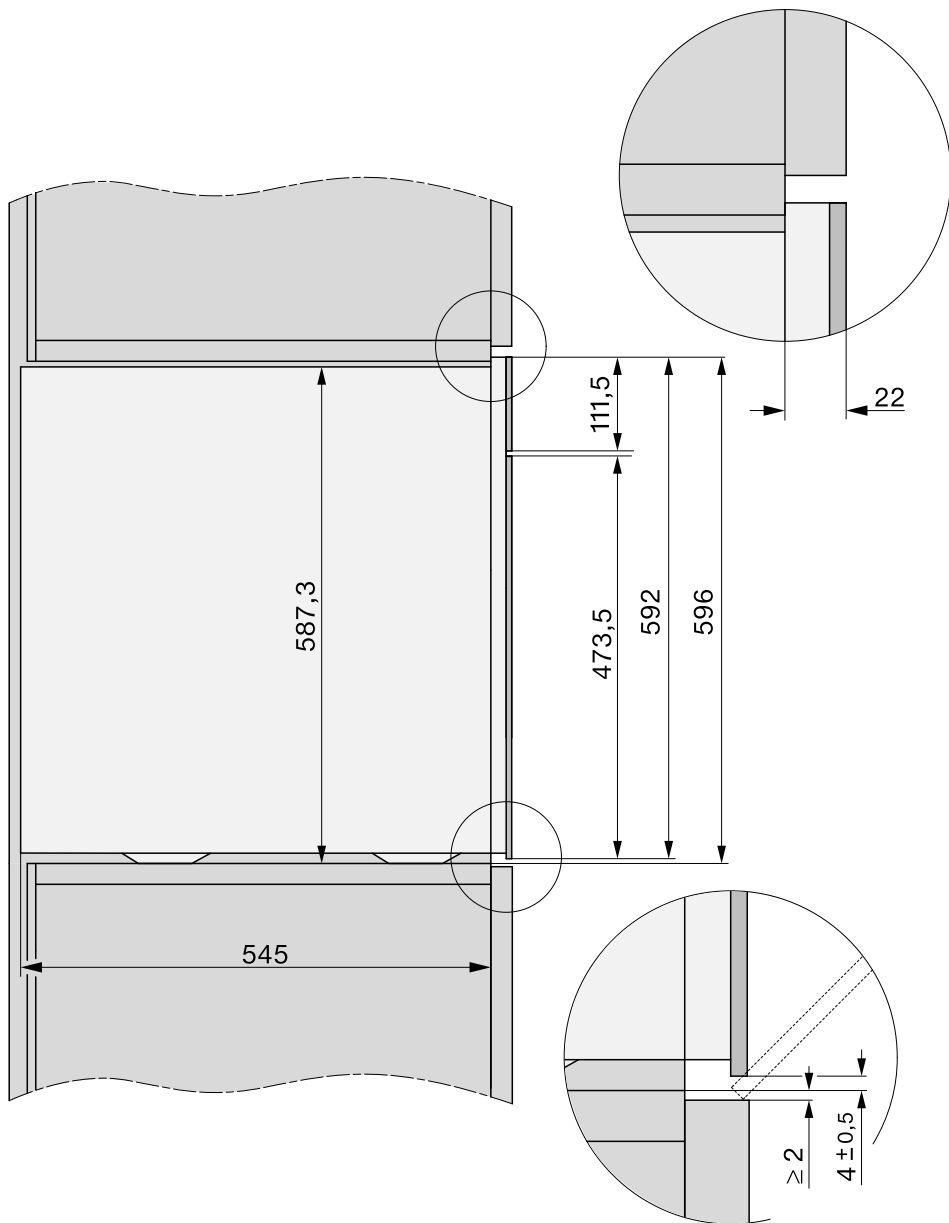
Жиһаз корпусының артқы панелі ғимарат ішіндегі кірістірілетін қуыстың артында орнатылмауы керек.

Комби бумен пісіргішті электрлік немесе индукциялық конфорка панелінің астындағы негізгі блокқа орнатқан кезде, конфорка панелін орнату жөніндегі нұсқаулықты, сондай-ақ плитаны ендірудің қажетті биіктігін сақтаңыз.



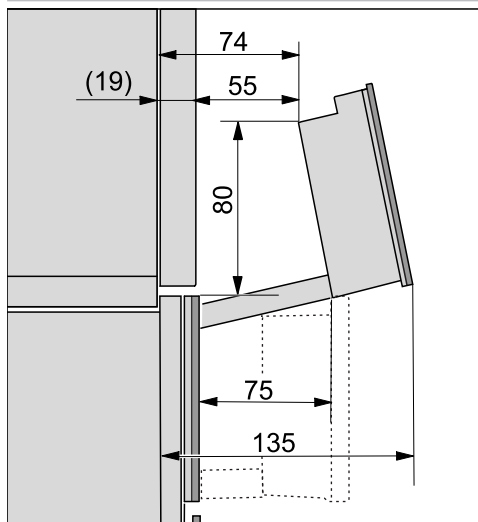
# Орнату

## Бүйрлік көрінісі



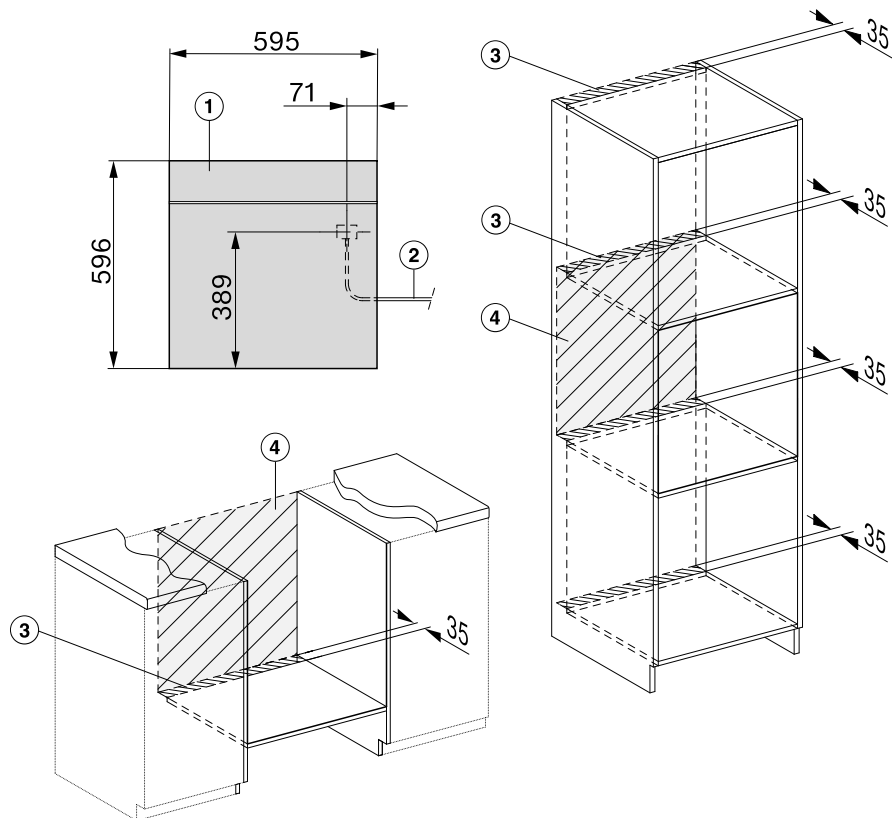
**Басқару панеліне арналған  
айналмалы диапазон**

Басқару панелінің алдындағы кеңістік оның ашылуына және жабылуына кедергі болатын ештеңемен (есік тұтқасы сияқты) жабылмауы керек.



# Орнату

## Қосылым және желдету



- ① Алдыңғы жақ көрінісі
- ② Электр желісі қосылымының кабелі,  $L = 2.000$  мм
- ③ Желдеткіш ойығы, мин.  $180^2$  см
- ④ Бұл аймақта қосылуға тыйым салынады

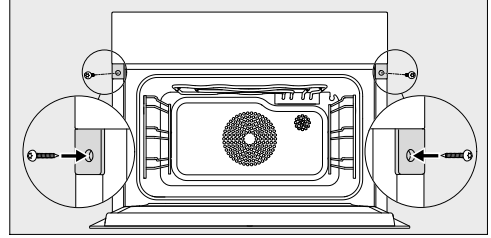
## Комби бұмен пісіргішті орнату

- Электр желісінің қосылым кабелін комби бұмен пісіргішке қосыңыз.

Комби бұмен пісіргішті көтеру үшін корпусың бүйіріндегі тұтқалардың ойындыларын пайдаланыңыз.

Желілік қосылым кабелін комби бұмен пісіргішке қосыңыз. Көлденеңнен рұқсат етілетін максималды ауытқу - 2°.

- Комби бұмен пісіргішті кірістірілетін қуысқа итеріп, туралаңыз. Осылай жасау барысында, электр желісінің қосылым кабелінің қысылып қалмағанына немесе зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
- Есікті ашыңыз.




- Құрамындағы ағаш бұрандаларды (3,5 x 25 мм) пайдаланып, комби бұмен пісіргішті шкафтың бүйір қабырғаларына бекітіңіз.
- Комби бұмен пісіргішті электр розеткасына қосыңыз.
- Комби бұмен пісіргіштің барлық функциялары пайдалану нұсқаулықтарына сәйкес дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.

## Электрлік қосылым

Комби бұмен пісіргіш сәйкес жерге тұйықталған розеткаға қосылуға дайын, пішінделген ашасы бар қуат сымымен қосылады.


Комби бұмен пісіргішін орнатқаннан кейін розетка еркін қолжетімді болуы керек. Егер розетка қолжетімді болмаса, орнату жағындағы әрбір полюсте сәйкес ажырату құралдары барына көз жеткізіңіз.

 Қызып кетуден өрт шығу қаупі бар.

Комби бұмен пісіргіш көп розеткалы адаптерлеріне немесе ұзартқыштарға жалғау кабельдерде шамадан тыс жүктеме тудыруы мүмкін.

Қауіпсіздік мақсатында ұзартқышты немесе көп розеткалы адаптерді пайдаланбаңыз.

Электрлік орнату BS 7671 талаптарына сәйкес келуі керек.

Қауіпсіздік мақсатында комби бұмен пісіргішті қосу үшін сәйкес сымдарда  типті қалдық ток құрылғысын (RCD) пайдалануды ұсынамыз.

Электр желісінің қосылым кабелі зақымдалған болса, оны тек бір типтегі қосылым кабелімен ауыстыруға болады (Miele клиенттерге қызмет көрсету орталығынан алуға болады). Қауіпсіздік мақсатында осындай ауыстыру жұмысын тек білікті маман немесе Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөлімі орындай алады.

Бұл пайдалану нұсқаулықтары және зауыттық тақтайша номиналды қуат тұтынысын және тиісті сақтандырғыш номиналын көрсетеді. Бұл ақпаратты тораптағы электрлік қосылымның деректерімен салыстырыңыз. Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.



Дербес электр қуат көзі жүйесінде немесе негізгі электр желісімен синхрондалмаған электр қуат көзі жүйесінде (мысалы, оқшауланған желілер, резервтік жүйелер) уақытша немесе тұрақты түрде пайдалануға болады. Электр қуат көзі жүйесінің EN 50160 немесе соған баламалы стандарттың сипаттамаларына сәйкестігі құрылғыны пайдалану үшін міндетті шарт болып табылады. Тұрмыстық электр қондырғысында және осы Miele өнімінде берілген қорғау шараларының қолданылуы мен пайдаланылуы оқшауланған жұмыс режимінде де немесе негізгі қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

# Сынақ институттарына арналған ескертпелер

## EN 60350–1 сәйкес тағамды сынау (бүмен пісіру жұмыс режимдері)

| Тағамды сынау       | Бү мен пісіруге арналған контейнер | Саны [г]       |  |  | 🌡️ [°C] | ⌚ [мин]        |
|---------------------|------------------------------------|----------------|---|---|---------|----------------|
| Буды толтыру        |                                    |                |   |   |         |                |
| Брокколи (8,1)      | 1 x DGGL 12                        | Макс.          | 2   |  | 100     | 3              |
| Буды тарату         |                                    |                |   |   |         |                |
| Брокколи (8,2)      | 1 x DGGL 20                        | 300            | 2   |  | 100     | 3              |
| Құрылғы сыйымдылығы |                                    |                |   |   |         |                |
| Бұршақ (8,3)        | 2 x DGGL 12                        | Әрқайсысы 1500 | 1, 3  |  | 100     | – <sup>2</sup> |

 Деңгей,  жұмыс режимі, 🌡️ Температура, ⌚ Пісіру уақыты


 Бүмен пісіру,  Эко бүмен пісіру

<sup>1</sup> Сынақ тамақты суық пеш бөліміне салыңыз (пісіру фазасы басталмас бұрын).

<sup>2</sup> Ең салқын жерде температура 85 °C болғанда сынақ аяқталады.

## <sup>1</sup> тағамды әзірлеу сынағы мәзірі (бүмен пісіру жұмыс режимі )

| Тағамды сынау                                      | Бү мен пісіруге арналған контейнерлер | Саны [г] |  | 🌡️ [°C] | Биіктігі [см]                 | ⌚ [мин]       |
|--|---------------------------------------|----------|---|---------|-------------------------------|---------------|
| Картоптар, балауызды, төртке бөлінген <sup>3</sup> | 1x DGGL 12                            | 1200     | 4   | 100     | –                             | 17            |
| Ақсерке субесі, мұздатылған, ерітілмеген           | 1x DGGL 12                            | 6 x 150  | 2   | 100     | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11 |
| Брокколи гүл шоғыры                                | 1x DGGL 12                            | 900      | 3   | 100     | –                             | 4             |

 Сөре деңгейі, 🌡️ Температура, ⌚ Пісіру уақыты
















<sup>1</sup> Нұсқаулықтар үшін, "Бүмен пісіру" тарауындағы "Мәзір пісіру нұсқаулығы" бөлімін қараңыз.

<sup>2</sup> Әмбебап табаны 1 сөре деңгейіне қойыңыз.




<sup>3</sup> 1 сынақ тамағын (картоптар) суық пеш бөліміне салыңыз (пісіру фазасы басталмас бұрын).

# Сынақ институттарына арналған ескертпелер

## EN 60350-1 (пештің жұмыс режимдері) сәйкес тағамды сынаңыз

| Тағамды сынау                              | Керек-жарақтар   |  <sup>3</sup> |    |  [°C] |  <sup>2</sup> [мин] |  | Алдын ала қыздыру |
|--|--|--|---|--|--|---|-------------------|
| Жұмсақ қамырдан піспенан (7.5.2)           | 1 пісіруге арналған таба                               | 3  |    | 140  | 34–36 (35)   | Жоқ   | Жоқ               |
|  | 2 пісіруге арналған табалары                           | 2  |    | 140  | 39–41 (40)   | Жоқ   | Жоқ               |
|  |  | 4 <sup>1</sup>   |   |  | 36–38 (37)   |   |                   |
| 1 пісіруге арналған таба                   | 3  |               | 140   | 30–34 (32)   | Иә   | Иә  |                   |
| Шағын торттар (7.5.3)                      | 1 пісіруге арналған таба                               | 2  |    | 150  | 34–37 (34)   | Иә  | Жоқ               |
|  | 2 пісіруге арналған табалары                           | 2, 4   |    | 140  | 43–46 (44)   | Иә  | Жоқ               |
| Көпіршітелген ашыған қамыр (7.6.1)         | 1 серіппе пішінді кекске арналған қалып 26 см, (торда) | 3  |    | 160  | 30–32 (31)   | Иә  | Иә                |
| Шарлотка (7.6.2)                           | 1 серіппе пішінді кекске арналған қалып 20 см, (торда) | 2  |    | 160  | 95–105 (100)   | Жоқ   | Жоқ               |
|  | 2 серіппе пішінді кекске арналған қалып 20см, (торда)  | 2  |    | 160  | 85–95 (85)   | Иә  | Иә                |
| Тост (өнеркәсіпте өндірілген ақ нан) (9,2) | Пісіру және қуыру торы                                 | 3  |  | 3 деңгей   | 4  | Жоқ   | 5 мин             |
| Бүргер (9,3)                               | Пісіру және қуыру торы                                 | 4  |  | 3 деңгей   | Бүйірі 1: 10<br>Бүйірі 2: 6  | Жоқ   | 10 мин            |
|  | Әмбебап таба   | 3  |   |  |  |   |                   |

<sup>3</sup> Деңгей,  жұмыс режимі,  Температура/гриль деңгейі, <sup>2</sup> Пісіру уақыты,  Күшейткіш

 Конвекция Плюс,  Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру,  Пісіруге арналған арнайы режим,

 Толық қуырылған

<sup>1</sup> Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тағамдар жеткілікті қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.


<sup>2</sup> Жақшалардағы мән пісірудің оңтайлы уақытын көрсетеді.

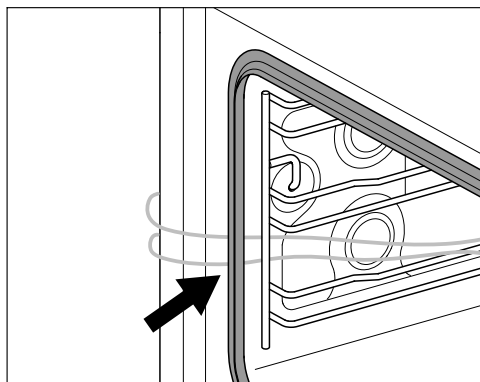
## EN 60350–1 сәйкес энергия тиімділігі класы

Энергия тиімділігінің класы EN 60350–1 сәйкес анықталады.

Энергия тиімділігі класы: A+

Сынау кезінде келесілерге назар аударыңыз:

- Сынау Конвекция Eco  жұмыс режимін пайдалану арқылы жүзеге асырылады.
- Освещение | «Вкл.» на 15 секунд параметрді таңдаңыз ("Установки" - "Освещение" қараңыз).
- Датчик приближения | Вкл. освещ. при приближ. | Выкл. параметрді таңдаңыз ("Установки" - "Датчик приближения" қараңыз).
- Сынақ кезінде пеш бөлімінде тек сынау үшін қажетті керек-жарақтар болуы керек. Қолжетімді басқа керек-жарақтарды пайдаланбаңыз, мысалы, FlexiClip бағыттауыштары сияқты.
- Термопарларды сынақ үшін есіктің тығыздағыш сақинасы арқылы енгізу керек. Мұны істеу үшін есіктің тығыздағыш сақинасын ойығынан шығарып, оны екі рет тесіңіз. Термопарларды есіктің тығыздағыш сақинасындағы екі саңылау арқылы салыңыз. Содан кейін есіктің тығыздағыш сақинасын ойыққа мықтап басыңыз, сонда ол бүкіл бетке тығыз және біркелкі орналасады.



- Келесі қадамда еден сүзгісін алып тастап, судың беті көрінгенше суды ағызу құбырына құйыңыз.
- Энергия тиімділігі класын анықтаудың маңызды алғышарты сынау кезінде есіктің тығыз жабылуы болып табылады. Қолданылатын өлшеу құралдарына байланысты есіктің тығыздағыш сақинасының жұмысына азды-көпті әсер етуі мүмкін. Бұл сынау нәтижелеріне теріс әсер етеді.

## Сынақ институттарына арналған ескертпелер

### Тұрмыстық пештердің деректер беті

Берілген N° 65/2014 қаулыға (ЕО) және N° 66/2014 қаулыға (ЕО) сәйкес

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>MIELE</b>   |                  |
| <b>Модель атауы/идентификаторы</b>   | DGC 7860 HCX Pro |
| Энергия тиімділігі индексі/қуыс (EEI <sub>қуысы</sub> )  | 81,8             |
| Энергия тиімділігі класы/қуыс  |                  |
| A+++ (ең тиімді) және D (ең тиімсіз)   | A+               |
| Қалыпты режимде әр қуыс үшін бір цикл үшін электр энергиясын тұтыну                                | 1,08 кВтсағ      |
| Желдеткіштің мәжбүрлі конвекция режиміндегі әрбір қуыс үшін бір цикл үшін электр энергиясын тұтыну | 0,68 кВтсағ      |
| Қуыстар саны   | 1                |
| Бір қуыстың жылу көз(дер)і   | электрлік        |
| Қуыстың көлемі   | 67 л             |
| Құрылғының массасы   | 46,4 кг          |

|   |                     |
|---|---------------------|
| Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі өшірулі | макс.0,3Вт          |
| Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі қосұлы  | макс.0,8Вт          |
| Желілік күту режиміндегі қуат номиналы                          | макс.2,0Вт          |
| Автоматты түрде өшірулі режиміне ауысқанға дейінгі уақыт        | 20 мин              |
| Желілік күту режиміне автоматты түрде ауысқанға дейінгі уақыт   | 20 мин              |
| Wi-Fi модулінің жиілік ауқымы                                   | 2,4000 – 2,4835 ГГц |
| WiFi модулінің тасымалдау қуаты                                 | макс. 100 мВт       |
| Асүйге арналған термометрдің жиілік ауқымы                      | 433,2–434,6 МГц     |
| Асүйге арналған термометрдің тасымалдау қуаты                   | макс. 10 мВт        |

### Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар

Байланыс модулін пайдалану және басқару мақсатында Miele компаниясы меншіктік немесе үшінші тарап бағдарламалық құралын пайдаланады, оған бастапқы коды ашық лицензиялау шарттары қолданылады. Бағдарламалық құралдың/бағдарламалық құрал компоненттерінің бұл элементтері авторлық құқықпен қорғалған. Miele және үшінші тараптың авторлық құқықтары сақталуы тиіс.

Сонымен қатар бұл байланыс модулі ашық бастапқы коды бар лицензия шарттарына сәйкес қолданылатын бағдарламалық құрал компоненттерін қамтиды. Құрылғыдағы бастапқы коды ашық компоненттер, сонымен қатар тиісті авторлық құқық ескертпелері, лицензиялық шарттардың көшірмелері жарамды және қосымша ақпаратты веб-браузердің көмегімен IP мекенжайы арқылы жергілікті түрде ашуға болады (<http://<IP address>/Licenses>). Осы орында көрсетілетін бастапқы коды ашық лицензияларға қатысты жауапкершілік және кепілдік міндеттемелері тиісті құқық иелеріне қатысты қолданылады.

### Авторлық құқықтар және лицензиялар

Miele компаниясы жабдықты қолдану және басқару үшін Ашық бастапқы код деп аталатын лицензия күші таралмайтын өзінің және үшінші тараптың бағдарламалық құралын пайдаланады. Бұл бағдарламалық құрал/осы бағдарламалық құрал компоненттері авторлық құқықтармен қорғалады. Miele және үшінші тараптың авторлық құқықтарының күштері сақталуы тиіс.

Сонымен қатар бұл құрал Ашық бастапқы коды бар лицензия шарттарына сәйкес қолданылатын бағдарламалық құрал компоненттерін қамтиды. Осы құжатта қамтылатын Ашық бастапқы коды бар компоненттердің жабдығындағы Параметрлер | Құқықтық ақпарат | Ашық бастапқы коды бар лицензиялар тармағын, сәйкес авторлық құқықтар туралы хабарландырулармен, уақытылы жарамды лицензия шарттарының көшірмелерімен және кез келген басқа ақпараттарымен бірге қараңыз. Аталған құжатта мәлімделген Ашық бастапқы коды бар лицензия шарттары мен талаптарының міндеттері мен кепілдіктері тек тиісті құқықтары бар иеленушілерге қатысты қолданылады.

Атап айтқанда, жабдықта GNU стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2-нұсқасына немесе GNU шектеулі стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2.1-нұсқасына сәйкес авторлық құқықтары бар иеленушілер арқылы лицензияланған бағдарламалық құрал компоненттерін қамтылған. Жабдық сатып алынған және жеткізілген күннен бастап сәйкесінше кемінде 3 жыл уақыт ішінде, Miele компаниясы деректер тасымалдағышта (CD-ROM, DVD немесе USB құралы) жабдықта қамтылатын Ашық бастапқы коды бар компоненттердің бастапқы кодының және GNU стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2-нұсқасының немесе GNU шектеулі стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2.1-нұсқасының автоматты оқылатын көшірмесімен сізге немесе үшінші тараптарға қамтамасыз етуді ұсынады. Бізге электрондық пошта арқылы (info@miele.com) немесе төменде берілген пошта мекенжайы бойынша хабарласып, осы Ашық бастапқы кодты алу үшін өнім атауын, сериялық нөмірін және сатып алынған күнді хабарлаңыз.

Miele & Cie. KG

Ашық бастапқы коды бар лицензия

GTZ/TIM

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Шектелген кепілдіктер GNU стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2-нұсқасының және GNU шектеулі стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2.1-нұсқасының шарттарына сәйкес құқықтары бар иеленушілер пайдасына берілетінін ескеріңіз:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

## Тауар сапасына кепілдік

Ресми импорттаушылар арқылы сатып алынған елге әкелінетін тұрмыстық техниканың кепілдік мерзімі өнім тек жеке, отбасылық, тұрмыстық және кәсіпкерлік қызметпен байланыспаған басқа да қажеттіліктер үшін пайдаланылған жағдайда 24 айды құрайды.

Негізгі тауарға кірмейтін, бөлек сатып алынған аксессуарлар мен қосалқы бөлшектерге кепілдік мерзімі берілмейді.

Кепілдік мерзімі тауарды сатып алушыға табыстаған күннен бастап есептеледі.

Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін тауарларды беруді растайтын құжаттарды (тауарлық жүк қағаздар, тауарлық чектер және қолданыстағы заңнама талаптарына сәйкес тауарды беруді растайтын басқа да құжаттар) сақтап, кепілдік қызмет көрсетуге жүгінген кезде сервистік қызмет мамандарына көрсетуіңізді сұраймыз.

Кепілдік мерзімі ішінде сіз бұйымды мақсаты бойынша пайдаланылған және осы нұсқауда көрсетілген бұйымды орнату, қосу және пайдалану талаптарын сақтаған жағдайда, бұйымның ақауларын тегін жоюға және бұйымның сапасына қатысты заңмен белгіленген тұтынушылардың басқа да талаптарын қанағаттандыруға құқықтарыңызды пайдалана аласыз.

Қосылымды үшінші тұлғалар жүзеге асырса, орнату және қосу қызметтерінің төленгенін және орындалғанын растайтын құжаттарды сақтаңыз.

Назар аударыңыз! Әрбір бұйымның бірегей зауыттық нөмірі бар. Зауыттық нөмір бұйымның шығарылған күнін және оның комплектациясын анықтауға мүмкіндік береді. Miele сервистік қызметіне хабарласқанда бұйымның зауыттық нөмірін айтыңыз, бұл сізге жылдам әрі сапалы қызмет алуға мүмкіндік береді.

Егер Miele сервистік қызметі жабдықтың ақаулықтарын кепілдік мерзімі ішінде аталған жабдықтың бір бөлігін ауыстыру арқылы жөндейтін болса, клиент жөндеу аяқталғаннан кейін (жабдық ақауы жойылған кезде) бөлшектелген бөлікті сервистік қызмет өкіліне қайтаруға міндетті.

**Miele сервистік қызметі келесі жағдайларда кепілдік қызмет көрсетуден бас тартуға құқылы:**

- Тауардың механикалық зақымдануын анықтау;
- Дұрыс сақтамау және/немесе абайламай тасымалдау;

- Тасымалдау, сақтау және пайдалану кезінде қолайсыз климаттық жағдайлардың әсерінен болған зақымдарды анықтау;
- Химиялық заттар мен ылғалдың әсер ету іздерін анықтау;
- Орнату және қосу ережелерін сақтамау;
- Пайдалану нұсқауларының талаптарын орындамау;
- Қатты ластану нәтижесінде тауардың зақымдануын анықтау;
- Жуғыш құралдар мен шығын материалдарын дұрыс пайдаланбау немесе өндіруші ұсынбаған күтім жасау құралдарын пайдалану нәтижесінде зақымдануды анықтау;
- Осы қызметтерді көрсетуге құқығы жоқ тұлғалардың бөлшектеу, жөндеу және басқа да араласу белгілерін анықтау;
- ГОСТ, ДСТУ сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желісіне қосылу;
- Жануарлардың немесе жәндіктердің әрекетінен тауарлардың зақымдануы;
- Үшінші тұлғалардың заңсыз әрекеттері;
- Форс-мажорлық әрекеттер (өрт, су тасқыны, табиғи апаттар және т.б.);
- Ішкі жұмыс көлемдеріне бөгде заттардың, жануарлардың, жәндіктердің және сұйықтықтардың түсуінен бұйымның дұрыс жұмыс істемеуі.

**Кепілдік қызмет көрсетуі келесі жағдайларға қолданылмайды:**

- осы Пайдалану нұсқауында көрсетілген бұйымды реттеу, баптау, тазалау және басқа да күтім жасау бойынша жұмыстар;
- осы Пайдалану нұсқауында көрсетілген шығын материалдарын (қуат элементтері, сүзгілер, жарықтандыру шамдары, шаң жинау қаптары және т.б.) ауыстыру бойынша жұмыстар.

**Төмендегілер тауар кемшіліктері болып табылмайды:**

- пайдаланудың алғашқы күндерінде тауар шығаратын жаңа пластиктің немесе резеңкенің иісі;
- пайдалану кезінде жабдық бөліктерінің түс реңктерінің және жылтырының өзгеруі;
- тауарға кіретін жекелеген құрамдастарының жұмыс істеу принциптеріне байланысты шулар (санитарлық нормалар шегінде);
- желдеткіштер

## Өнім сапасына берілетін кепілдік

---

- есіктердің май/ауа жеткізгіштері
- су клапандары
- электрлік релелер
- электр қозғалтқыштары
- белдіктер
- компрессорлар
- материалдардың табиғи тозуы (қартаюу) нәтижесінде пайда болатын шу:
  - қыздыру/салқындату кезінде сықырлаған шу
  - сықыр
  - қозғалатын механизмдердің аздап соғуы
- табиғи тозуы нәтижесінде жарамсыз болып қалған шығын материалдары мен тозу бөлшектерін ауыстыру қажеттілігі.

### **Miele сервистік орталықтары**

Miele сервистік желісі Алматы және Киев қалаларындағы өзінің қызмет көрсету орталықтарын, Miele аймақтық сервистік мамандарын және аймақтардағы серіктес сервистік орталықтарын қамтиды. Miele сервисті ұсынылған қалалардың тізімін компанияның интернет сайтында таба аласыз:

- **Қазақстан:** [www.miele.kz](http://www.miele.kz)
- **Украина:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

Егер сізге сервистік қолдау қажет болса, **Miele байланыс ақпараты** Парағында көрсетілген «Жедел желі» телефондарына хабарласуыңызды сұраймыз.

# Miele туралы байланыс ақпараты

---

Техника сатып алуға, қосымша керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алуға байланысты барлық мәселелер бойынша, сондай-ақ сервистік қолдау қажет болған жағдайда "жедел желі" телефоны бойынша хабарласуыңызды сұраймыз.

## **Импорртаушылар Қазақстан Республикасы**

« Миле » ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

## **Украина**

« Миле » ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

## **ТМД-ның басқа елдері**

Қосымша керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алудың барлық мәселелері бойынша, сондай-ақ сервистік қолдау қажет болған жағдайда, сіз осы өнімді сатып алған сатушыға хабарласуыңызды сұраймыз.

Назар аударыңыз!

Осы елдердегі кепілдік шарттары (жергілікті заңнамаға байланысты) өзгеше болуы мүмкін. Сіз сатушыдан кепілдік шарттарын нақтылай аласыз.







Өндіруші:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штра́се көш., 29, 33332 Гютерсло қ., Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Зауыттың орналасқан жері:

Империа́л Верке оХГ, Миле-Штра́се, 1, 32257 Бюнде, Германия  
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импорттаушылар:

"Миле" ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

«Миле» ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)



**EAC**

DGC 7860 HCX Pro

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 880 / 00 / 002