Пайдалану және орнату нұсқаулары
Пеш

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

kk-KZ

M.-Nr. 12 993 571

Мазмұны

Ескертулер және қауіпсіздік жөніндегі ескертулер **7**
Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау **15**
Энергия үнемдеу бойынша кеңестер 16
Таныстыру **18**
Сіздің пешіңіз 18
Басқару панелі 19
Пешті қосу 20
Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышы 20
Дисплей 20
< > айналмалы ажыратып-қосқышы 20
Сенсорлық басқару элементтері 20
Таңбалар 21
Мүмкіндіктері 22
Зауыттық тақтайша 22
Жеткізу көлемі 22
Міндетті емес керек-жарақтар 22
Қауіпсіздік функциялары 24
PerfectClean беттері 25
Пиролитикалық тазалау 25
Жұмыс 26
Жұмыс режимін таңдау 26
Сандарды енгізу 26
Тізімнен мәзір опциясын таңдау 26
Тізімдегі параметрді өзгерту 26
Сегменттік бағанды пайдаланып параметрді өзгерту 27
Пайдалануға беру **28**
Miele@home 28
Пайдалануға беру процедурасы 28
Пешті алғаш рет қыздыру 29
Реттеу параметрлері **30**
Параметрлерді шолу 30
"Установки" мәзірін ашу 31
Язык ⚑ 31
Текущее время 31
Дисплей 31
Громкость звука 32
Единицы измерения 32
Рекоменд. температуры 32
Рекоменд. по пиролизу 32
Остат. ход вентилятора 32
Часы эксплуатации 33
Miele@home 33
Сканерлеу және қосылу 34

Мазмұны

Дистанц. управление 34
RemoteUpdate 34
Версия ПО 35
Торговля 35
Заводские настройки 35
Жұмыс режимдері **36**
Жұмыс **37**
Қолдану оңайлығы 37
Пешті алдын ала қыздыру 37
Температураны өзгерту 38
Пісіру уақыты 38
Пісіру уақытын орнатыңыз 38
Аяқталу уақытын орнату (Готовность в) 38
Басталу уақытын орнату (Запуск в) 38
Орнатылған пісіру уақытын өзгерту 39
Орнатылған пісіру уақытын жою 39
Пісіру барысынан бас тарту 39
AirFry жұмыс режимін пайдалану 39
Автоматты бағдарламаларды пайдалану 40
Таймер 40
Таймер функциясын пайдалану 40
Керек-жарақтарды пайдалану 41
Торды пайдалану 41
Пісіруге арналған қалыпты пайдалану 41
Пісіруге арналған табаларды пайдалану 41
Торды әмбебап табамен бірге пайдалану 41
Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табамен пайдалану 42
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты пайдалану 42
Гурмэ пісіру табасын пайдалану 42
HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын орнату және алып тастау 43
Білгенге – маржан **46**
Пісіру 46
Пісіру бойынша кеңестер 46
Пісіру кестелеріне ескертпелер 46
Функцияларға ескертпелер 47
Қуыру 48
Қуыруға арналған кеңестер 48
Пісіру кестелеріне ескертпелер 48
Функцияларға ескертпелер 49
Грильде пісіру 50
Гриль дайындау бойынша кеңестер 50
Пісіру кестелеріне ескертпелер 50
Функцияларға ескертпелер 51

Мазмұны

Размораживание 51
Тамақты төмен температурада пісіру 52
Кептіру 53
Жылу ыдыстары 54
Мұздатылған өнімдер/Дайын тағамдар 54
AirFry 55
Керек-жарақтар 55
AirFrying туралы кеңестер 56
AirFry рецепттері 56
Йогурт тұздығына малынған фалафель 57
Фри картобы және батат фри 58
Күнжітпен қапталған тофу таяқшалары 59
Ірімшік, көк пияз және бекон қосылған пісірілген картоп 60
Фета, цацики соусы және грек салаты қосылған пісірілген картоп 61
Көк ірімшік қосылған тұздық және чили соусымен цуккини фри 63
Хойсин соусымен глазурь қабаты бар қуырып пісірілген жүгері және коулсло салаты 64
Кокос пен күнжіт қаптамасындағы тауық наггетстері 65
Қабықпен пісірілген нәлім балығы 66
Пісте мен бал құймасы бар банандар 68
Пастель де ната 69
Веган пастель де ната 70
Автомат. программы 71
Қолдану бойынша ескертулер 71
Автоматты бағдарламаларға арналған рецепттер 71
Шарлотка 72
Бисквит негізі 73
Көп қабатты бисквит салмалары 74
Мәрмәр кексі 76
Жеміс салынған штрейзель торты 77
Піспенандар 78
Науаға салып пісірілетін піспенан 79
Жаңғақ маффиндері 80
Пицца (ашытқылы қамыр) 81
Пицца (сүзбе қамыры) 83
Тауық 85
Сиыр етінің сүбесі (қуырылған) 86
Форель 87
Ақсерке сүбесі 88
Ақсерке 89
Картоп және ірімшік көмеші 90
Лазанья 91

Мазмұны

Пісіру кестелері ... 93
Кілегейлі қоспа ... 93
Үгілмелі қамыр ... 94
Ашытқылы қамыр ... 96
Сүзбе қамыры ... 97
Бисквитті торт қоспасы ... 97
Қайнатылған қамыр, қатпарлы қамыр, безе ... 98
Татымды тағамдар ... 99
Сиыр еті ... 100
Бұзау еті ... 101
Шошқа еті ... 102
Қой еті, жабайы құс ... 103
Құс еті, балық ... 104
Тазалау және күтім ... 105
Жарамсыз жуғыш құралдар ... 105
Керек-жарақтарды алу немесе шығару ... 106
Құрылғының алдыңғы жағын тазалау ... 106
Пеш бөлімі ... 106
Пеш бөлімін қолмен тазалау ... 106
Пеш бөлімін Пиролиз функциясы арқылы тазалау ... 107
Бүйірлік бағыттауыштар ... 110
Бүйірлік бағыттауыштарды алу, орнату және тазалау ... 110
Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау ... 110
FlexiClip бағыттауыштары ... 111
FlexiClip бағыттауыштарын тазалау ... 111
Пісіру және қуыру торы ... 112
Торды тазалау ... 112
Пісіруге арналған табалар мен қалыптар ... 112
PerfectClean жабыны бар пісіруге арналған табалар мен қалыптарды тазалау ... 112
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тас ... 113
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты, сондай-ақ ағаш қалақты тазалау ... 113
Қақпағы бар Гурмэ пісіру табасы ... 114
Гурмэ пісіру табасын тазалау ... 114
Есік ... 115
Есікті алып тастау ... 115
Есікті бөлшектеу ... 116
Есікті бекіту ... 119
Ақауларды жою ... 121
Дисплейдегі хабарлар ... 121
Күтпеген әрекет ... 122
Қанағаттанарлықсыз нәтижелер ... 125

Мазмұны

Ерекше сорғы шулары ... 125
Тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімі ... **126**
Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу ... 126
Кепілдік ... 126
Сәйкестік құжаттары ... 126
Орнату ... **128**
Орнату өлшемдері ... 128
Биік немесе негізгі шкафқа орнату ... 128
H 24xx жанынан қарағандағы көрінісі ... 129
Бүйірлік көрінісі H 28xx, H 27xx ... 130
Қосылымдар және желдету ... 131
Пешті монтаждау ... 132
Электрлік қосылым ... 133
Пеш ... 133
Электр қосылымы: басқа елдер ... 134
Сынақ институттарына арналған ескертпелер ... **135**
EN 60350–1 сәйкес тағамды сынау ... 135
EN 60350-1 сәйкес энергия тиімділігі класы ... 136
Техникалық деректер ... **137**
ЕО сәйкестік декларациясы ... 137
Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар ... 137
Өнім сапасына берілетін кепілдік ... **138**
Miele туралы байланыс ақпараты ... **140**

Бұл пеш барлық қолданыстағы жергілікті және ұлттық қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді. Дегенмен дұрыс пайдаланбау жарақат пен мүлікке зиян келтіруі мүмкін.

Пешті қолданар алдында пайдалану және орнату нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз. Ол қауіпсіздік, орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы маңызды ақпаратты қамтиды. Бұл жарақаттанудың да, пештің зақымдануының да алдын алады.

Miele компаниясы IEC/EN 60335-1 стандартына сәйкес пешті орнату тарауындағы нұсқауларды, сондай-ақ қауіпсіздік нұсқаулары мен ескертулерін оқып шығып, оларды орындауды қатаң түрде ұсынады.

Miele компаниясы осы нұсқауларды орындамау салдарынан болатын зақымдар үшін жауапты болмайды.

Бұл нұсқауларды мұқият сақтап, оны келешекте болуы мүмкін иесіне табыстаңыз.

Дұрыс пайдалану

▶ Бұл пеш үй шаруашылығында және басқа да ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған.

▶ Пеш сыртта пайдалануға арналмаған.

▶ Пеш тек үй шаруашылығында пайдалануға арналған және тағамды пісіруге, қуыруға, гриль жасауға, дайындауға, ерітуге және кептіруге мүмкіндік береді.
Пайдаланудың барлық басқа түріне рұқсат етілмейді.

▶ Бұл пешті 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.

▶ Пештің камерасы айрықша жағдайларға (мысалы, температура, ылғалдылық, химиялық төзімділік, тозуға және дірілге төзімділік) қолданылатын арнайы шамдармен жабдықталған. Бұл арнайы шамдарды тек мақсатына сай пайдалану керек. Олар бөлмені жарықтандыруға жарамайды.

▶ Пештің құрамында 1 жарық көзі бар, ол энергия тиімділігі класына G сәйкес келеді.

Ескертулер және қауіпсіздік жөніндегі ескертулер

Балалар қауіпсіздігі

▶ Балалардың пешті кездейсоқ қосуына жол бермеу үшін жүйе құлпын іске қосыңыз.

▶ 8 жасқа дейінгі балалар, егер олар үнемі қадағаланбаса, пештен аулақ болуы керек.

▶ 8 жастағы және одан асқан балалар пешті қауіпсіз түрде пайдалану әдісі көрсетілген жағдайда ғана қадағалаусыз пайдалана алады. Балалар дұрыс пайдаланбауға байланысты ықтимал қауіптерді түсінуі және білуі керек.

▶ Балаларға пешті қадағалаусыз тазалауға немесе күтім жасауға рұқсат етілмеуі керек.

▶ Пештің маңында жүрген балаларға абай болыңыз. Балаларға пешпен 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 жарақат алу қаупі бар. Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Есіктің әйнегі, басқару панелі және желдеткіш сияқты пештің сыртқы бөліктері қатты қызады.
Балалардың жұмыс істеп тұрған пешке қол тигізуіне жол бермеңіз.

▶ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар. Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Пиролитикалық тазалау кезінде пеш қалыпты пайдаланудан гөрі айтарлықтай қызады.
Пиролитикалық тазалау кезінде балалардың пешке қол тигізуіне жол бермеңіз.

▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар.
Пештің есігі максимум 15 кг салмақты көтере алады. Балалар ашық есіктен жарақат алуы мүмкін.
Балалардың ашық есікке отыруына, оған сүйенуіне немесе тербелуіне жол бермеңіз.

Техникалық қауіпсіздік

▶ Рұқсатсыз орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу пайдаланушыға айтарлықтай қауіп төндіруі мүмкін. Орнату, техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын тек білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі орындауы керек.

▶ Пештің зақымдануы сізге қауіп төндіруі мүмкін. Пеште көрінетін зақым белгілері бар-жоғын тексеріңіз. Зақымдалған пешті 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.

▶ Бұл пештің 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.

▶ Пештің зауыттық тақтайшасындағы қосылу деректері (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 пешті электр желісіне қосу үшін пайдаланбаңыз.

▶ Қауіпсіздік мақсатында пешті ол тек кіріктірілген және толық орнатылған жағдайда ғана пайдалануға болады.

▶ Пешті стационарлық емес жерде (мысалы, кемеде) пайдалануға тыйым салынады.

Ескертулер және қауіпсіздік жөніндегі ескертулер

▶ Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар. Ток өткізгіш қосылыстармен кез келген байланыс немесе пештің электрлік немесе механикалық компоненттеріне араласу сіздің қауіпсіздігіңізге нұқсан келтіреді және пештің дұрыс жұмыс істемеуіне әкелуі мүмкін.
Ешқандай жағдайда пештің корпусын ашпаңыз.

▶ Пешті білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі жөндемесе, өндірушінің кепілдігі жарамсыз болады.

▶ Ақаулы бөлшектерді түпнұсқа қосалқы бөлшектермен ауыстыруды ұсынамыз. Miele компаниясы құрылғының қауіпсіздігіне Miele қосалқы бөлшектері пайдаланылған жағдайда ғана кепілдік бере алады.

▶ Егер пеш электр желісінің қосылым кабелінсіз жеткізілсе, арнайы электр желісінің қосылым кабелін білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі орнатуы керек.

▶ Электр желісінің қосылым кабелі зақымдалған болса, оны білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі арнайы электр желісінің қосылым кабелімен ауыстыруы керек.

▶ Орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстары кезінде, мысалы, пештің ішкі жарықтандыруы ақаулы болса, пешті тұрмыстық электр желісінен толығымен ажырату керек. Бұған көз жеткізу үшін келесі әрекеттердің бірін орындаңыз:

- Басты сақтандырғышты ажыратыңыз
- Сақтандырғышты (қолданылатын елдерде) толығымен бұрап алыңыз
- Ашаны (егер бар болса) қабырға розеткасынан шығарыңыз. Мұны істеу үшін электр желісінің қосылым кабелінен емес, ашадан тартыңыз.

▶ Пеш тиімді жұмыс істеуі үшін жеткілікті салқын ауа ағынын қажет етеді. Суық ауа ағынының шығуына ешқандай кедергілері (мысалы, корпусқа жылу оқшаулағыш жолақтарды орнату арқылы) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Сонымен қатар суық ауаның қажетті ағынын басқа жылу көздері (мысалы, қатты отынды пештер) шамадан тыс қыздырмауы керек.

▶ Егер пеш жиһаздың алдыңғы бөлігінің артында (мысалы, есіктің артында) кіріктірілген болса, пешті пайдалану кезінде жиһаздың есігін жаппаңыз. Жабық жиһаз есігінің артында жылу мен ылғал жиналуы мүмкін. Бұл пештің, корпустың және еденнің зақымдануына әкелуі мүмкін. Пеш толығымен салқындағанша жиһаздың алдыңғы бөлігін/есігін ашық қалдырыңыз.

Дұрыс пайдалану

▶ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне, керек-жарақтарға немесе тағамға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Ыстық тағамды пешке салғанда немесе оны шығарғанда, сондай-ақ пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ыстық пеш бөлімінде асүй қолғаптарын киіңіз.

▶ Өрттің алдын алу үшін, егер құрылғының ішінде түтін пайда болса, пештің есігін ашпаңыз. Құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажырату арқылы жұмыс барысын тоқтатыңыз. Түтін тарағанша есікті ашпаңыз.

▶ Сәулелену температурасы жоғары болғандықтан, пеште қалған заттар өртеніп кетуі мүмкін. Бөлмені жылыту үшін пешті пайдаланбаңыз.

▶ Қызып кеткен кезде майлар тұтануы мүмкін. Майды пайдаланып пісіру кезінде пешті ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан майдың өртенуін сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз. Пешті өшіріп, есікті жабық қалдыру арқылы жалынды сөндіріңіз.

▶ Тым ұзақ уақыт грильде тамақ жасау оның кеуіп кетуіне және өрттің пайда болу қаупіне әкелуі мүмкін. Ұсынылған пісіру ұзақтығынан асырмаңыз.

▶ Кейбір тағамдар тез кеуіп кетеді және грильдің жоғары температурасына байланысты өртеніп кетуі мүмкін.
Жартылай пісірілген тоқаштарды немесе нандарды соңына дейін пісіру үшін, сондай-ақ гүлдер мен шөптерді кептіру үшін ешқашан гриль режимдерін қолданбаңыз. Оның орнына Конвекция плюс немесе Верхний/нижний жар функциясын пайдаланыңыз.

▶ Егер сіз өз рецепттеріңізде алкогольді қолдансаңыз, жоғары температура оның буланuына әкелуі мүмкін екенін есте сақтаңыз. Бу ыстық қыздыру элементтерінде өртенуі мүмкін.

Ескертулер және қауіпсіздік жөніндегі ескертулер

▶ Тамақты жылы ұстау үшін қалдық жылуды пайдаланған кезде пеште жоғары ылғалдылық пен конденсация салдарынан коррозия пайда болуы мүмкін. Бұл, сонымен қатар, басқару панеліне, жұмыс бетіне және айналасындағы асүй жиһазына зақым келтіруі мүмкін. Пешті қосып, таңдалған функция үшін қолжетімді ең төменгі температураны таңдаңыз. Осыдан кейін салқындату желдеткіші автоматты түрде жұмысын жалғастырады.

▶ Пеште сақталатын немесе жылуды сақтау үшін қалдырылған тағамдар кеуіп кетуі мүмкін, ал ылғалдың шығуы пешке коррозиялық зақым келтіруі мүмкін. Пеште қалған тағамды жылы ұстау үшін оны әрдайым жауып қойыңыз.

▶ Жылудың жиналуы пеш түбінің жарылуына немесе қабыршақтануына әкелуі мүмкін.
Ешқашан пеш бөлімінің түбіне алюминий жұқалтырды немесе пеш төсемдерін төсемеңіз.
Егер сіз пісіру кезінде ыдысты пештің түбіне қойғыңыз келсе немесе оны қыздыру үшін ыдысты пештің түбіне қойғыңыз келсе, мұны тек Конвекция плюс немесе Конвекция Eco функциясымен жасауға болады.

▶ Пеш бөлімінің түбінде заттар итерілсе, ол зақымдалуы мүмкін. Пеш бөлімінің түбіне кәстрөлдерді, табаларды немесе ыдыстарды қойғанда, оларды жылжытпауға тырысыңыз.

▶ Будан жарақат алу қаупі бар. Егер ыстық бетке суық сұйықтық құйылса, бу пайда болып, қатты күйік тудыруы мүмкін. Температураның күрт өзгеруі ыстық эмальданған беттерге де зақым келтіруі мүмкін. Ешқашан суық сұйықтықтарды тікелей ыстық эмаль беттеріне құймаңыз.

▶ Пісірілетін тағамның температурасы біркелкі таралып, жеткілікті жоғары болуы маңызды. Тағамды араластыру немесе айналдыру арқылы бұған қол жеткізуге болады.

▶ Пеште қолдануға арналмаған пластикалық ыдыстар ериді және жоғары температурада тұтануы мүмкін, бұл пешке зақым келтіруі мүмкін.
Пеште қолдануға жарамды пластикалық контейнерлерді ғана пайдаланыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

▶ 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.

▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Сіз ашық есікке соғылып немесе сүрініп қалуыңыз мүмкін. Есікті ашық қалдырмауға тырысыңыз.

▶ Есік 15 кг максималды жүкті көтере алады. Ашық есікке сүйенбеңіз немесе отырмаңыз, оған ауыр заттарды қоймаңыз. Есік пен пеш бөлімі арасында ештеңе кептеліп қалмағанына көз жеткізіңіз. Бұл пешті зақымдауы мүмкін.

Келесі ережелер тот баспайтын болаттан жасалған беттерге қатысты:

▶ Желімдер тот баспайтын болаттың бетін зақымдауы және кірден қорғайтын қорғаныс жабынының жоғалуына әкелуі мүмкін. Тот баспайтын болаттан жасалған бетке жапсырмаларды, жабысқақ таспаны немесе желімнің басқа түрлерін қолданбаңыз.

▶ Магниттер сызғықтарды тудыруы мүмкін. Тот баспайтын болаттан жасалған бетті магниттік хабарландыру тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.

Тазалау және күтім

▶ 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.

▶ Пеш бөліміндегі қатты ластану қалың түтіннің пайда болуына әкелуі мүмкін. Пиролитикалық тазалау бағдарламасын бастамас бұрын пеш бөлімінен қатты ластануларды жою керек.

▶ Қауіпті будан жарақат алу қаупі бар. Пиролитикалық тазалау кезінде шырышты қабықтарды тітіркендіретін бу бөлініп шығуы мүмкін.
Пиролитикалық тазалау кезінде асүйде ұзақ жүрмеңіз және балалар мен үй жануарларының ас үйге кіруіне жол бермеңіз. Пиролитикалық тазалау кезінде асүйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз ету маңызды. Иістің басқа бөлмелерге таралуына жол бермеңіз.

▶ Бүйірлік бағыттауыштарды алып тастауға болады. Бүйірлік бағыттауыштарды дұрыс орнатыңыз.

▶ Есіктің әйнегіндегі сызаттар оның сынуына әкелуі мүмкін. Есіктің әйнегін тазалау үшін абразивті тазалау құралдарын, қатты ысқыштарды, щёткаларды немесе өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

▶ Жылы және ылғалды ортада зиянкестердің (мысалы, тарақандардың) көбею ықтималдығы жоғары. Пеш пен оның айналасындағы кеңістіктің әрқашан таза болуын қадағалаңыз. Зиянкестердің салдарынан болатын зиянға кепілдік қолданылмайды.

Керек-жарақтар

▶ Біз Miele компаниясының түпнұсқа керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер басқа бөлшектер пайдаланылса, кепілдік, өнімділік және/немесе өнім бойынша жауапкершілік талаптары жарамсыз деп танылады.

▶ Miele компаниясының түпнұсқа қосалқы бөлшектері пешті пайдалануды тоқтатқаннан кейін кемінде 10 жыл және 15 жылға дейін қоймада сақталады.

▶ Miele компаниясының Гурмэ пісіруге арналған табағын HUB 5000/HUB 5001 пешінің (қолжетімді болса) 1-ші сөре деңгейіне қоюға болмайды. Бұл пештің түбін зақымдауы мүмкін. Саңылаудың болмауы жылудың жиналуына әкеліп, бұл эмальдың жарылуына немесе қабыршақтануына себеп болуы мүмкін. Ешқашан Miele пешінің табағын 1-ші сөре деңгейіндегі жоғарғы тірекке қоймаңыз, себебі ол аударылып қалудан қорғауға арналған қорғаныс ойықтарымен бекітілмейді. Қағида ретінде 2-ші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

▶ Пиролитикалық тазалау бағдарламасын бастамас бұрын, пештің ішкі жағынан барлық керек-жарақтарды, сондай-ақ бағыттауыштарды және FlexiClip бағыттауыштары сияқты кез келген қосымша керек-жарақтарды алып тастаңыз. Пиролизге қажет жоғары температура оларды зақымдайды.

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

- 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.
- Бағдарлама барысында мүмкіндігінше есікті ашпаңыз.
- Шағылыспайтын материалдардан (эмальданған болат, ыстыққа төзімді шыны, қапталған алюминий) жасалған қою күңгірт пісірме қалыптар мен пісіру контейнерлерін пайдаланыңыз. Тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты жылтыр материалдар жылуды шағылыстырады, сондықтан өнімдердің біркелкі емес қызуына әкелуі мүмкін. Пештің түбін немесе торды жылу шағылыстыратын алюминий жұқалтырымен жаппаңыз.
- Пісіру кезінде энергияны ысырап етпеу үшін пісіру ұзақтығын бақылаңыз.
  Пісіру ұзақтығын орнатыңыз немесе егер сізде бар болса, термиялық зондты қолданыңыз.
- Конвекция плюс функциясын тағамның 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 деңгейде пісіруге мүмкіндік береді.
- Конвекция Eco — бұл мұздатылған пицца, жартылай көмештелген тоқаштар, піспенан, сондай-ақ ет тағамдары мен қуырдақ сияқты шағын тағамдарға жарамды инновациялық функция. Жылуды оңтайлы пайдаланудың арқасында энергия үнемдей отырып пісіру. Бір деңгейде пісіру кезінде салыстырмалы түрде жақсы пісіру нәтижелерімен 30 %-ға дейін аз энергия жұмсалады. Пісіру бағдарламасы орындалып жатқанда есікті ашпаңыз.
- Гриль с обдувом — бұл грильде пісірілетін тағамдар үшін ең жақсы функция. Бұл функцияның көмегімен сіз максималды температураны пайдаланатын басқа гриль функцияларына қарағанда төмен температураны пайдалана аласыз.
- Мүмкіндігінше бір уақытта бірнеше тағам дайындау керек. Оларды пеште бір-бірінің жанына немесе әртүрлі сөре деңгейлеріне қойыңыз.
- Бір уақытта пісіруге болмайтын тағамдарды пештегі жылуды барынша пайдалану үшін мүмкіндігінше бірінен соң бірі пісіру керек.

Қалдық жылуды пайдалану

- 140 °C температурадан жоғары және пісіру уақыты 30 минуттан асатын пісіру барыстарында пісіру барысы аяқталғаннан шамамен 5 минут бұрын температураны ең төменгі деңгейге дейін төмендетуге болады. Пештегі қалдық жылу тамақ қаймағы алынбаған дайын болғанға дейін пісіру үшін жеткілікті. Пешті толықтай өшірмеңіз.
- Пиролитикалық тазарту бағдарламасын пісіру бағдарламасынан кейін бірден бастаған дұрыс. Пештегі қалдық жылу қажетті энергия мөлшерін азайтуға көмектеседі.

Реттеу параметрлері

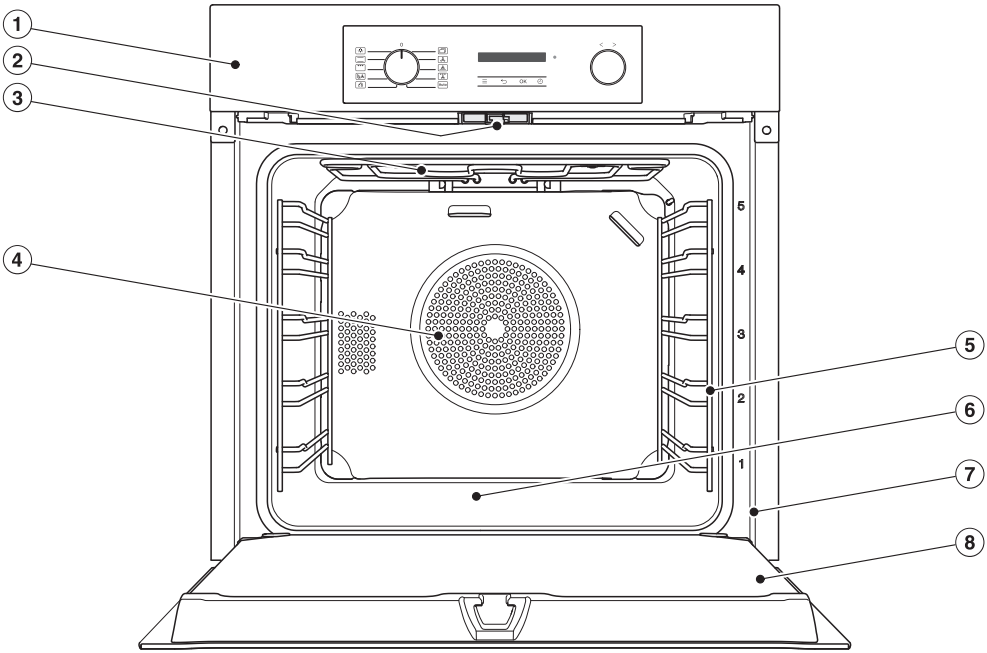
■ Электр энергиясын тұтынуды азайту үшін дисплейге арналған Текущее время | Индикация | Выкл. параметрін таңдаңыз.

Энергия үнемдеу режимі

Пісіру барысы іске қосылмаса және басқару элементтері жұмыс істемесе, энергияны үнемдеу үшін пеш автоматты түрде өздігінен өшеді.

Таныстыру

Сіздің пешіңіз



① Басқару элементтері

② Пиролитикалық тазалауға арналған есік құлпы

③ Жоғарғы қыздыру/гриль элементі

④ Артында сақиналы қыздыру элементі бар желдеткішке арналған ауа тартқыш

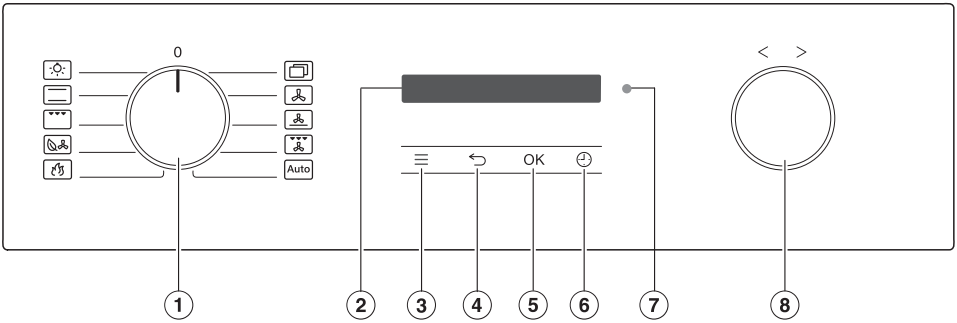
⑤ 5 сөре деңгейлері бар бүйірлік бағыттауыштар

⑥ Астында төменгі қыздыру элементі бар пештің түбі

⑦ Зауыттық тақтайшасы бар алдыңғы жақтау

⑧ Есік

Басқару панелі



① Функция ажыратып-қосқышы
Пеш функцияларын таңдау үшін

② Дисплей
Тәулік уақытын және жұмыс туралы ақпаратты көрсету үшін

③ ≡ сенсорлық басқару элементі
Параметрлерге қол жеткізу үшін

④ ⮌ сенсорлық басқару элементі
Бір қадам артқа қайту үшін

⑤ *OK* сенсорлық басқару элементі
Функцияларды таңдау және параметрлерді сақтау үшін

⑥ ◴ сенсорлық басқару элементі
Таймерді, пісіру уақытын немесе пісіру бағдарламасының басталу және аяқталу уақытын орнату үшін

⑦ Оптикалық интерфейс
(Тек Miele қызмет көрсету орталығы үшін)

⑧ < > айналмалы ажыратып-қосқышы
Уақытты, температураны орнату, сондай-ақ мәзір опцияларын таңдауға арналған

Пешті қосу

Энергияны үнемдеу үшін ағымдағы уақыт дисплейі зауыттық баптауларда өшірілген. Дисплей қараңғы және сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.

Параметрлерді өзгерту немесе таймерді орнату үшін пешті қосу керек:

- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын бір рет сағат тілімен бұрап, содан кейін бастапқы қалпына қайтарыңыз.

Сенсорлық басқару элементтері саусақпен түрткенде жауап береді. Егер пеш ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаса, ол автоматты түрде өшеді және сенсорлық басқару элементтері бұдан былай жауап бермейді.

Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышы

Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын пайдаланып, қажетті жұмыс режимін таңдап, пештің ішкі жарықтандыруын өзіңіз қосыңыз.

Оны сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұрауға болады.

Жұмыс режимдері

- Освещение
- Верхний/нижний жар
- Гриль большой
- Конвекция Eco
- Пиролиз
- Другие | Booster
  Другие | AirFry
- Конвекция плюс
- Интенсив. выпекание
- Гриль с обдувом
- Автомат. программы

Дисплей

Дисплей тәулік уақытын немесе жұмыс режимдері, температура, пісіру уақыты, автоматты бағдарламалар және параметрлер туралы ақпаратты көрсету үшін қолданылады.

< > айналмалы ажыратып-қосқышы

Айналмалы ажыратып-қосқышын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұруға болады.

Айналмалы ажыратып-қосқышын > сағат тілімен бұру арқылы дисплейдегі температура мен уақыт сияқты мәндерді арттыруға немесе оны сағат тіліне қарсы < бұру арқылы мәндерді азайтуға болады.

Сонымен қатар айналмалы ажыратып-қосқышының көмегімен дисплейдегі параметрлер мен автоматты бағдарламалар тізімін жылжытып қарауға болады.

Тізім бойынша төмен қарай жылжу үшін > айналмалы ажыратып-қосқышын сағат тілімен бұрыңыз, < ал жоғары қарай жылжу үшін оны сағат тіліне қарсы бұрыңыз.

Сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементтері түрту әрекетіне жауап береді. Сенсорлық басқару элементінің әрбір түрту әрекеті естілетін түймеге басу дыбысымен расталады. Бұл түймеге басу дыбысын ≡ | Громкость звука | Звук нажатия кнопок пайдалану арқылы өшіруге болады.

Дисплей астындағы сенсорлық басқару элементтері

Кеңес: Егер дисплей қараңғы болып, ≡ және 🕘 сенсорлық басқару элементтері жауап бермесе, жұмыс режимін таңдау тетігін сағат тілімен бір рет бұрып, кейін қайтадан бастапқы күйіне бұрыңыз.

Сенсорлық басқару элементі	Функция
≡	Осы сенсорлық басқару элементін жұмыс режимінің ажыратып қосқышы **0** немесе Освещение 🔆 күйінде болған кезде параметрлерге қол жеткізу үшін пайдаланыңыз.
⮌	Сіз қай мәзірде екеніңізге байланысты, бұл сенсорлық басқару элементі сізді бір деңгейге немесе негізгі мәзірге қайтарады.
OK	Осы сенсорлық басқару элементін таңдау арқылы кері есеп таймері сияқты функцияларға қол жеткізуге, мәндерге немесе параметрлерге өзгертулерді сақтауға немесе нұсқауларды растауға болады.
🕘	Пісіру бағдарламасы іске қосылмаса, кез келген уақытта сенсорлық басқару элементін пайдаланып таймерді орнатуға болады (мысалы, жұмыртқаны қайнатқанда). Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалса, таймерді, пісіру уақытын және бағдарламаның басталу немесе аяқталу уақытын орнатуға болады.

Таңбалар

Дисплейде келесі таңбалар пайда болуы мүмкін:

Таңба	Мән
i	Бұл таңба құрылғыны пайдалану туралы қосымша ақпарат пен кеңестердің болуын көрсетеді. Ақпаратты растау үшін *OK* сенсорлық басқару элементін басыңыз.
🔔	Таймер
✓	Таңдау белгісі ағымдағы таңдалған опцияны көрсетеді.
■■■■□□□	Кейбір параметрлер, мысалы, дисплей жарықтығы және дыбыстық сигнал гистограмма арқылы таңдалады.
🔒	Жүйелік құлып пештің қате қосылуына жол бермейді.
📱	Қашықтан басқару (Miele@home жүйесінде болсаңыз және Дистанц. управление | Вкл. параметрін таңдаған болсаңыз ғана пайда болады)

Мүмкіндіктері

Осы құжатта сипатталған үлгілерді артқы беттен табуға болады.

Мүмкіндіктері модельге байланысты әртүрлі болады.

Пешпен бірге "жеткізу құрамында" көрсетілген керек-жарақтар беріледі.

Модельге байланысты сіздің пешіңіз осы жерде тізімделген кейбір керек-жарақтармен бірге келуі мүмкін.

Зауыттық тақтайша

Зауыттық тақтайша құрылғының алдыңғы жағында орналасқан және есік ашық тұрған кезде көрінеді. Зауыттық тақтайшада модель идентификаторы, сериялық нөмірі, сондай-ақ қосылым дерегі (желілік кернеу, жиілік және максималды номиналды жүктеме) көрсетілген.

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

Жеткізу көлемі

- Бүйірлік бағыттауыштар
- Әмбебап таба
- Пісіру және қуыру торы (қысқа тор)
- Пайдалану және орнату нұсқаулары
- Бекіту бұрандалары
- Қосымша керек-жарақтар (модельге байланысты)

Міндетті емес керек-жарақтар

Тұрмыстық техникаға күтім жасау құралдары және керек-жарақтар сияқты 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:

Бүйірлік бағыттауыштар

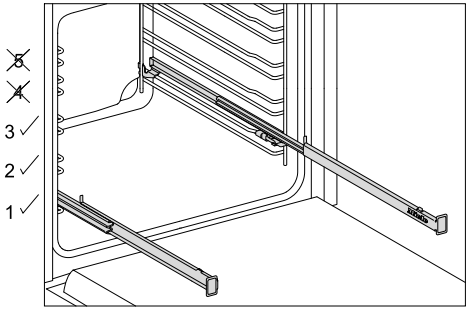
Пеш бөлімінің сол және оң жағында керек-жарақтарды орналастыруға арналған 5 1 сөрелерімен бүйірлік бағыттауыштар бар.

Сөре деңгейлерінің нөмірлері құрылғының алдыңғы жағында көрсетілген.

Әр деңгей бірінің үстіне бірі орналасқан 2 бағыттаушылардан тұрады. Керек-жарақтар (мысалы, тор) пешке екі бағыттаушылардың арасына салынады.

Бүйірлік бағыттауыштарды алыңыз.

HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштары



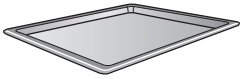
FlexiClip бағыттауыштарын тек 1-, 2- және 3-деңгейдегі сөрелерде ғана пайдалануға болады.

Бүйірлік бағыттауыштардың бір деңгейі екі бағыттаушылардан тұрады. FlexiClip бағыттауыштары сөре деңгейін құрайтын екі бағыттаушылардың жоғарғы бағыттаушысына орнатылады.

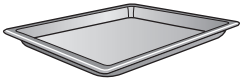
FlexiClip бағыттауыштары 15 кг максималды жүкті көтере алады.

Пісіруге арналған таба, әмбебап таба және сырғуға қарсы бекіткіш ойықтары бар тор

Пісіруге арналған таба HBB 71 (ортасында сырғығу қарсы бекіткіш ойықтар бар):



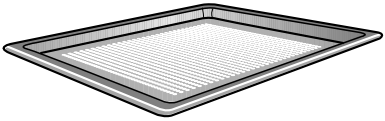
Әмбебап таба HUBB 71 (ортасында сырғығу қарсы бекіткіш ойықтары бар):



Пісіруге және қуыруға арналған тор HBBR 71
(ортасында сырғығу қарсы бекіткіш ойықтар бар):

Керек-жарақтардың қысқа шетінде орналасқан сырғуға қарсы бекіткіш ойықтар бүйірлік бағыттауыштарды жартылай ғана шығарғыңыз келсе, олардың толық шығуына жол бермейді.

Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы HBBL 71



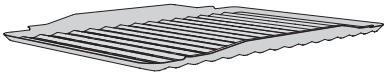
Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасының майда тесіктері пісіру барысын оңтайландырады:

- Ашымаған ашытқылы мен сүзбелі қамырдан пісірілген нанның, сондай-ақ нан мен тоқаштың астыңғы жағының қызаруы жақсарады.
  Алдымен қамырды тегіс бетте жайыңыз, содан кейін оны Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасына салыңыз.
- Фри картобын, крокеттерді және соған ұқсас тағамдарды майсыз ыстық ауа ағынында қуыруға болады (AirFrying).
- Сусыздандыру/кептіру кезінде кептірілетін тағамның айналасындағы ауа айналымы оңтайландырылады.

Эмальданған беттің PerfectClean жабыны бар.

Дәл осындай мақсаттар үшін **пісіруге арналған дөңгелек және AirFry тесілген HBFP 27-1** қалайы табасын қолдануға болады.

HGBB 71 гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме



Гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме әмбебап қаңылтыр табаға салынады.
Гриль жасау, қуыру немесе AirFrying арқылы пісіру кезінде қаңылтыр таба ет шырынын жинап, оның күйіп кетуіне жол бермейді, сондықтан оны тұздықтар мен дәмқосарлар жасау үшін қолдануға болады.

Эмальданған беттің PerfectClean жабыны бар.

Таныстыру

HBF 27-1 және HBFP 27-1 пісіруге арналған дөңгелек табалар

Пицца, киш немесе бәліш пісіру үшін PerfectClean жалатылған эмальданған пісіруге арналған дөңгелек табалар.

Тесілген пісіруге арналған дөңгелек таба да AirFrying режиміне жарайды, себебі ыстық ауа тамақтың айналасында оңтайлы айналады.

HBS 70 Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тас

Жылуды ұзақ сақтайтын шамот саздан жасалған Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тас - пицца, киш, нан, тоқаш немесе тұзды қамыр тамақты қытырлақ етіп пісіруге арналған.

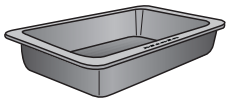
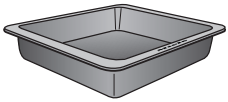
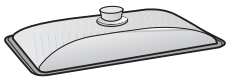
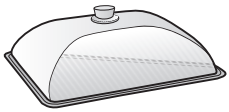
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тастың жеткізу жинағына өңделмеген ағаштан жасалған қалақша кіреді, бұл оған тамақты қоюға және алуға мүмкіндік береді.

HUB пісіруге арналған пеш қалыптары
HBD Гурмэ табақтарының қақпақтары

Басқа пеш қалыптарынан айырмашылығы, Miele Гурмэ табақтарын пешке тікелей сөре бағыттауыштарына қоюға болады. Олардың тым қатты тартылуына жол бермейтін тор сияқты сырғуға қарсы бекіткіш ойықтары бар.
Пеш қалыптары беті күйіп кетуге қарсы жабынға ие.

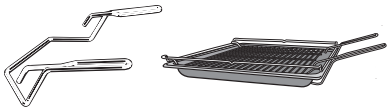
Гурмэ пеш табақтары әртүрлі тереңдікте қол жетімді. Ені мен биіктігі бірдей.

Қолайлы қақпақтар бөлек сатып алынады. Тапсырыс беру кезінде модель нөмірін көрсетіңіз.

Тереңдігі: 22 см	**Тереңдігі: 35 см**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Индукциялық конфорка панельдерінде қолдануға жарамды

HEG тұтқасы



Тұтқа пештен әмбебап қаңылтыр табаны, пісіру табасын және торды алуды жеңілдетеді.

Тазалауға және күтім жасауға арналған керек-жарақтар

- Miele әмбебап микрофибра шүберегі
- Miele пеш тазалау құралы

Қауіпсіздік функциялары

Жүйелік құлып

Жүйелік құлып пештің қате қосылуына жол бермейді.

Суыту желдеткіші

Суыту желдеткіші әр пісіру барысының басында автоматты түрде қосылады. Бұл пештің ыстық ауасының айналадағы суық ауамен араласуын және осылайша есік пен басқару панелі арасындағы саңылаудан шыққанға дейін суытылуын қамтамасыз етеді. Пешті сөндіргеннен кейін суыту желдеткіші пеш бөлімінде, басқару панелінде немесе пеш корпусында ылғалдың жиналуын болдырмау үшін біраз уақыт жұмыс істей береді. Суыту желдеткіші белгілі бір уақыт өткеннен кейін автоматты түрде өздігінен өшеді.

Қауіпсіз өшіру

Егер пеш әдеттен тыс ұзақ уақыт жұмыс істесе, осы қауіпсіз өшіру функциясы автоматты түрде іске қосылады. Бұл уақыт ұзақтығы таңдалған бағдарламаға байланысты болады.

Пештің желдету есігі

Пештің есігі шыны панельдерден жасалған, олардың бетінің бір бөлігі жылу шағылыстыратын жабынға ие. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде сыртқы панель салқын күйде қалуы үшін ауа есік арқылы өтеді.

Пиролитикалық тазалауға арналған есік құлпы

Пиролитикалық тазалау функциясының басталарда қауіпсіздік мақсатында есік құлыпталады. Есіктің құлпы пеш бөліміндегі температура 280 °C-тан төмен түскенде ғана ашылады.

PerfectClean беттері

PerfectClean беттерінің күюге қарсы қасиеттері өте жақсы және оларды тазалау өте оңай. Күтім жасау жағынан бұл беттерді шынымен салыстыруға болады.

Тамақ бұл беттерден оңай алынады. Пісіру мен қуыру барысынан кейінгі ластану бұл беттерден оңай алынады.

PerfectClean беттерінде тамақты тілімдерге кесуге болады.

> Дегенмен керамикалық пышақтарды пайдаланбаңыз, себебі олар PerfectClean бетін сызып тастауы мүмкін.

PerfectClean беттері:

- Әмбебап қақылтыр таба
- Пісіруге арналған таба
- Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы
- Гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме
- Пісіруге арналған дөңгелек таба
- Пісіруге арналған дөңгелек және тесілген AirFry қалайы табасы

Пиролитикалық тазалау

> Пиролитикалық тазалау кезінде керек-жарақтар жоғары температурадан зақымдалуы мүмкін.
>
> Пиролитикалық тазалау функциясын бастамас бұрын, барлық керек-жарақтарды пештен алыңыз. Бұл ереже бүйірлік бағыттауыштарға, FlexiClip бағыттауыштарына, торға және басқа да қосымша керек-жарақтарға да қатысты.

Пеш бөлімін қолмен тазалаудың орнына Пиролиз функциясын іске қосуға болады.

Пиролитикалық тазалау кезінде пеш бөлімінің температурасы 400 °C-тан асады. Кез келген қалдық ластану жоғары температураның әсерінен күйіп, күлге айналады.

3 пиролитикалық тазалау дережесі бар, әрбірінің ұзақтығы әртүрлі:

- Жеңіл ластануға арналған 1-дәреже
- Қаттырақ ластануға арналған 2-дәреже
- Өте қатты ластануға арналған 3-дәреже

Таймерді пиролитикалық тазалау функциясының басталу уақытын кешіктіру үшін, мысалы, төмен электр энергиясының тарифтерін пайдалану үшін қолдануға болады.

Пиролитикалық тазалау барысы басталған кезде пештің есігі автоматты түрде құлыпталады. Бағдарлама аяқталғанға дейін оны ашу мүмкін емес.

Пиролитикалық тазалау функциясы аяқталғаннан кейін, пеш бөлімінің ластану дәрежесіне байланысты пайда болуы мүмкін пиролитика барысы нәтижесінде пайда болған күл сияқты кез келген қалдықтарды оңай алып тастауға болады.

Жұмыс

Жұмыс режимін таңдау

■ Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын қажетті жұмыс режиміне бұрыңыз.

Дисплейде ұсынылған температура пайда болады.

■ Қажет болса, ұсынылатын температураны айналмалы ажыратып-қосқыш < > арқылы өзгертіңіз.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Жұмыс режимін өзгерту

Пісіру барысы барысында басқа жұмыс режиміне ауыстыруға болады.

■ Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын жаңа жұмыс режиміне бұрыңыз.

Кез келген белгіленген пісіру ұзақтығы жойылады.

Сандарды енгізу

Өзгертуге болатын сандар таңдалған.

■ Санды өзгерту үшін айналмалы ажыратып-қосқышты < > сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген сан енді сақталды.

Тізімнен мәзір опциясын таңдау

■ Егер ≡, ◴ және Auto таңдалса, лайықты мәзір пайда болады. Айналмалы ажыратып-қосқышын пайдалану арқылы < >, қалаған мәзір опциясы пайда болғанша тізімді парақтай беріңіз.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Тізімдегі параметрді өзгерту

✓ таңдау белгісі ағымдағы параметрдің жанында пайда болады.

- Қажетті мән немесе параметр көрсетілгенше айналмалы ажыратып-қосқышын < > сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Сегменттік бағанды 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, дыбыс деңгейі).

- Қажетті параметр көрсетілгенше айналмалы ажыратып-қосқышын < > сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Таңдауыңызды *OK* түймесімен растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Miele@home

Сіздің пешіңіз біріктірілген WiFi модулімен жабдықталған.

Оны пайдалану үшін сізге келесі қажет:

- WiFi желісі
- Miele қолданбасы
- Miele пайдаланушы тіркелгісі Пайдаланушы тіркелгісін Miele қолданбасы арқылы жасауға болады.

Miele қолданбасы пешіңізді үйдегі WiFi желісіне қосу кезінде сізге нұсқау береді.

Пешіңізді WiFi желісіне қосқаннан кейін, мысалы, келесі әрекеттерді орындау үшін қолданбаны пайдалануға болады:

- Пешіңіздің жұмыс күйі туралы ақпаратты алу
- Пештегі ағымдағы пісіру бағдарламалары туралы ақпарат алу
- Ағымдағы пісіру бағдарламаларын аяқтау

Сіздің пешіңізді WiFi желісіне қосу, тіпті пеш өшірілген кезде де электр энергиясын тұтынуды арттырады.

Пешіңіз орнатылған жерде WiFi желісінің сигналы жеткілікті түрде күшті екеніне көз жеткізіңіз.

WiFi қосылымының қолжетімділігі

WiFi қосылымы арқылы жиілік ауқымы басқа құрылғыларға беріледі (қысқа толқынды пештер мен қашықтан басқарылатын ойыншықтарды қоса алғанда). Бұл қосылымның кездейсоқ немесе тіпті толық ақаулықтарына әкелуі мүмкін. Сондықтан аталмыш функциялардың қолжетімділігіне кепілдік берілмейді.

Miele@home қолжетімділігі

Miele қолданбасын пайдалану мүмкіндігі еліңізде Miele@home қызметінің қолжетімділігіне байланысты.

Miele@home қызметі барлық елдерде қолжетімді емес.

Қолжетімділік туралы ақпаратты алу үшін www.miele.kz сайтынан қараңыз.

Miele қолданбасы

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Пайдалануға беру процедурасы

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады.
Қауіпсіздік мақсатында пешті ол тек қаймағы алынбаған орнатылған жағдайда ғана пайдалануға болады.

Пеш қуат көзіне қосылған кезде автоматты түрде қосылады. Бірнеше секундтан кейін дисплейде "Miele" сөзі және тілді орнату туралы хабарлама пайда болады.

- Дисплейдегі қадамдарды орындаңыз.
  Айналмалы тетікті пайдалану арқылы < >, қалаған мәзір опциясы пайда болғанша тізімді парақтай беріңіз.

Ввод в эксплуатацию завершён сосын пайда болады.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Язык ⚑ пайда болады.

- ≡ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Тәулік уақыты пайда болады. Алғашқы пайдалануға беру енді орындалды.

Пешті алғаш рет қыздыру

Пешті алғаш рет қыздырған кезде аздап иіс шығуы мүмкін. Оны кетіру үшін пешті кем дегенде бір сағат қыздыру керек.

Бұл операция кезінде асүйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз ету маңызды.
Иістің басқа бөлмелерге таралуына жол бермеңіз.

- Пештен және керек-жарақтардан барлық қорғаныс орамдары мен жапсырмаларын алыңыз.
- Пешті қыздырмас бұрын, сақтау және орау кезінде ішінде жиналуы мүмкін шаң мен қаптама қалдықтарын жою үшін пешті дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) бүйірлік бағыттауыштарға бекітіп, барлық табалар мен торды салыңыз.
- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышы көмегімен Другие таңдаңыз.

Booster✓ пайда болады.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Ұсынылған 160 °C температура пайда болады.

Пешті қыздыру, пештің ішкі жарықтандыруы және суыту желдеткіші қосылады.

- Максималды температураны орнатыңыз (250 °C).
- Пешті кем дегенде бір сағат қыздырыңыз.
- Қыздыру кезеңінен кейін жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын **0** күйіне бұраңыз.

Пеш бөлімін алғаш рет қыздырғаннан кейін тазалау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Қолмен тазаламас бұрын қыздырғыш элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз да, қолмен тазалаңыз.
- Пеш бөлімін таза ысқышпен және ыстық су ерітіндісімен және жуғыш сұйықтықпен немесе таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен тазалаңыз.
- Барлық беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Пештің есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

Реттеу параметрлері

Параметрлерді шолу

Мәзір опциясы	Қолжетімді параметрлер
Язык ⚑	... | deutsch | english | ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. | Выкл.* | Ночное отключение Формат времени 12 часов | 24 часа* Установить
Дисплей	Яркость ■■■■□□□
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии* ■■■■□□□ Соло-звук ■■■■■■■□□□□□□ Звук нажатия кнопок ■■■■□□□
Единицы измерения	Температура °C* | °F
Рекоменд. температуры	
Рекоменд. по пиролизу	Вкл. | Выкл.*
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ.* с управл. по времени
Часы эксплуатации	
Блокировка запуска 🔒	Вкл. | Выкл.*
Miele@home	включить | выключить Статус соединения установить снова восстан. исх. сост. установить
Дистанц. управление	Вкл.* | Выкл.
RemoteUpdate	Вкл.* | Выкл.
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. | Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Зауыттық әдепкі параметр

"Установки" мәзірін ашу

Сенсорлық басқару элементін ≡ пайдалану "Установки" мәзірге қол жеткізе отырып, зауыттық әдепкі параметрлерді қажеттіліктеріңізге сәйкес бейімдеу арқылы сіздің пешіңізді жекелендіруге мүмкіндік береді.

Егер дисплей қараңғы болса, параметрлерді өзгерту үшін пешті қосу қажет:

- Жұмыс режимін таңдағышты сағат тілімен бір рет бұрып, содан кейін қайтадан **0** қалпына қойыңыз.
- ≡ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Дисплейде параметрлер тізімі пайда болады.

- Қажетті параметрді таңдау үшін айналмалы тетікті < > пайдаланыңыз.

Параметрлерді тексеруге немесе өзгертуге болады.

- Мәзірден шығу үшін ≡ сенсорлық басқару элементін қайта таңдаңыз.

Язык ⚑

Сіз тіліңізді және орналасқан жеріңізді орната аласыз.

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

Кеңес: Егер сіз тілді қате таңдаған болсаңыз, ≡ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз. ⚑Язык ⚑ ішкі мәзірге оралу үшін белгісін орындаңыз.

Текущее время

Индикация

Пеш өшірілген кезде дисплейде ағымдағы уақытты көрсету әдісін таңдаңыз:

- Вкл.
  Уақыт дисплейде әрдайым көрсетіледі. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.
- Выкл.
  Қуатты үнемдеу үшін дисплей жанбайды.
- 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.

Формат времени

Ағымдағы уақыт 24 немесе 12 сағаттық форматта көрсетіледі (24 часа немесе 12 часов).

Установить

Сағаттар мен минуттарды орнатыңыз.

Электр қуаты өшіп қалған жағдайда, электр қуатын беру қалпына келтірілгеннен кейін ағымдағы уақыт қайта көрсетіледі. Ағымдағы уақыт шамамен 5 минутқа сақталады.

Дисплей

Яркость

Дисплей жарықтығы жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- ■■■■■■■
  Максималды жарықтық
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  Минималды жарықтық

Реттеу параметрлері

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Мелодии

Процестің соңында әуен аралықпен бірнеше рет естіледі.

Әуеннің көлемі жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- ■■■■■■■
  Максималды дауысы
- ⊏=====⊐
  Әуен өшірулі

Соло-звук

Процестің соңында белгілі бір уақыт аралығында үздіксіз дыбыстық сигнал естіледі.

Бұл үздіксіз дыбыстық сигналдың жоғарылығы сегменттік бағанмен ұсынылған.

- ■■■■■■■■■■■■■
  Максималды нота
- ⊏==========⊐
  Минималды нота

Звук нажатия кнопок

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

- ■■■■■■■
  Максималды дауысы
- ⊏=====⊐
  Тон өшірулі

Единицы измерения

Температура

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

Рекоменд. температуры

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

Осы мәзір опциясын таңдағаннан кейін дисплейде жұмыс режимдерінің тізімі және олардың ұсынылған температуралары пайда болады.

- Сәйкес жұмыс режимін таңдаңыз.
- Ұсынылатын температураларды өзгертіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Рекоменд. по пиролизу

Пиролитикалық тазалау функциясын іске қосу туралы еске салуды қосу немесе қоспау параметрін орната аласыз (Вкл.) (Выкл.).

Остат. ход вентилятора

Пешті сөндіргеннен кейін суыту желдеткіші пеш бөлімінде, басқару панелінде немесе пеш корпусында ылғалдың жиналуын болдырмау үшін біраз уақыт жұмыс істей береді.

- с управл. по температ.
  Пештегі температура 70 °C-тан төмендегенде, суыту желдеткіші өшеді.
- с управл. по времени
  Суыту желдеткіші шамамен 25 минуттан кейін өшеді.

Конденсат пеш корпусы мен жұмыс үстелін зақымдауы және пеште коррозия тудыруы мүмкін.

Егер суыту желдеткішін с управл. по времени режимінде орнатып, тамақты пеш бөлімінде жылы күйінде ұстасаңыз, пештегі ылғал деңгейі артып, басқару панелінде және айналасындағы жиһаз беттерінде конденсат түзіледі, ал ылғал тамшылары жұмыс үстелінің астына жиналады.

Егер с управл. по времени режимі таңдалған болса, тамақты пеш бөлімінде жылы күйінде қалдырмаңыз.

Часы эксплуатации

Пештің жалпы жұмыс уақытын сұрату үшін Часы эксплуатации таңдаңыз.

Блокировка запуска

Жүйелік құлып пештің қате қосылуына жол бермейді.

Жүйелік құлып белсенді болған кезде кері есеп таймерінің параметрін әлі де пайдалануға болады.

Жүйелік құлып электр қуаты үзілгеннен кейін де қосулы күйінде қалады.

- Вкл.
  Жүйелік құлып іске қосылды. Пешті пайдаланбас бұрын, *OK* сенсорлық басқару элементін кемінде 6 секунд түртіңіз.
- Выкл.
  Жүйелік құлып өшірілген. Пешті әдеттегідей пайдалануға болады.

Miele@home

Пеш - Miele@home үйлесімді құрылғы. Сіздің пешіңіз WiFi коммуникациялық модулімен жабдықталған және сымсыз байланыс үшін жарамды.

Пешті WiFi желісіне қосудың бірнеше жолы бар. Пешіңізді Miele қолданбасы немесе WPS арқылы WiFi желісіне жалғау ұсынылады.

- включить
  Бұл параметр Miele@home өшірілгенде ғана көрінеді. WiFi функциясы қайта белсендіріледі.
- выключить
  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.
- установить снова
  Бұл параметр Wi-Fi желісі бұрыннан конфигурацияланған болса ғана көрінеді. Желі параметрлерін қалпына келтіріп, жаңа желі қосылымын дереу орнатыңыз.
- восстан. исх. сост.
  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.
  Пеш кәдеге жаратылған немесе сатылған кезде немесе

пайдаланылған пеш іске қосылған кезде желі параметрлерін қалпына келтіру керек. Бұл барлық жеке деректердің жойылғандығына және оның алдыңғы иесі енді пешті пайдалана алмайтындығына кепілдік беретін жалғыз тәсіл.

- установить
  Бұл параметр әлі WiFi желі 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.

Дистанц. управление

Егер сіз мобильді құрылғыңызға Miele қолданбасын орнатқан болсаңыз, Miele@home жүйесіне қол жеткізсеңіз және қашықтан басқару функциясын іске қоссаңыз (Вкл.), онда жұмыс режимін таңдаған соң температура мен пісіру уақытын орнатып, мысалы, ағымдағы пісіру барыстары туралы ақпаратты ала аласыз немесе ағымдағы пісіру барысын аяқтай аласыз.

Пеш желілік күту режимінде максималды 2 Вт қажет.

RemoteUpdate

RemoteUpdate мәзір опциясы тек Miele@home пайдалану талаптары орындалған жағдайда ғана көрсетіледі және оны таңдауға болады.

RemoteUpdate функциясы пешіңіздегі бағдарламалық жасақтаманы жаңарту үшін қолданылады. Пешіңіз үшін жаңарту қолжетімді болса, ол оны автоматты түрде жүктеп алады. Жаңартулар автоматты түрде орнатылмайды. Оларды қолмен іске қосу қажет.

Жаңартуды орнатпасаңыз, пешіңізді әдеттегідей пайдалануды жалғастыра 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 мазмұны мен көлемі туралы ақпарат Miele қолданбасында беріледі.

Бағдарламалық жасақтаманы жаңарту қолжетімді болса, пешіңіздің дисплейінде хабарлама пайда болады.

Жаңартуды дереу орнатуға немесе кейінге қалдыруға болады. Пеш қайта қосылғанда, 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 кезінде пешті өшірмеңіз. Әйтпесе жаңарту үзіледі және орнатылмайды.
- Бағдарламалық жасақтаманың 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.

Торговля

Бұл функция пешті сататын орындарда жылусыз көрсетуге мүмкіндік береді. Бұл параметр тұрмыстық мақсатта пайдалану үшін қажет емес.

Демо-режим

Егер сіз демо режимін қоссаңыз, пешті қосқан кезде Демо-режим вкл., прибор не нагрев. пайда болады.

- Вкл.
  Демо режимін қосу үшін *OK* сенсорлық басқару элементін кемінде 4 секунд басып тұрыңыз.
- Выкл.
  Демо режимін өшіру үшін *OK* сенсорлық басқару элементін кемінде 4 секунд басып тұрыңыз. Пешті әдеттегідей пайдалануға болады.

Заводские настройки

- Настройки прибора
  Барлық өзгертілген параметрлер зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.
- Рекоменд. температуры
  Кез келген өзгертілген ұсынылған температуралар зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.

Жұмыс режимдері

Функциялар	Ұсынылған мән	Ауқым
Конвекция плюс	160 °C	30–250 °C
Интенсив. выпекание	170 °C	50–250 °C
Конвекция Eco	190 °C	100–250 °C
Другие | Booster	160 °C	100–250 °C
Другие | AirFry	190 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар	180 °C	30–280 °C
Гриль большой	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом	200 °C	100–260 °C
Автомат. программы		
Пиролиз		

Қолдану оңайлығы

- Тағамды пешке салыңыз.
- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын пайдаланып, пештің қажетті жұмыс режимін таңдаңыз.

Жұмыс режимі қысқаша көрсетіліп, содан кейін ұсынылған температура пайда болады.

- Қажет болса, ұсынылатын температураны айналмалы ажыратып-қосқыш < > арқылы өзгертіңіз.

Ұсынылатын температура бірнеше секунд ішінде қабылданады. Температураны кейіннен айналмалы ажыратып-қосқышпен < > өзгертуге болады.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Нақты температура пайда болады және қыздыру кезеңі басталады.

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

- Пісіру барысы аяқталғаннан кейін жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын **0** күйіне бұраңыз.
- Тамақты пеш бөлімінен шығарыңыз.

Пешті алдын ала қыздыру

Booster жұмыс режимі пеш бөлімін жылдам алдын ала қыздыру үшін қолданылады.

Пеш бөлімін тек бірнеше жағдайда алдын ала қыздыру керек.

- Көптеген тағамдарды қыздыру кезеңінде пайда болатын жылуды пайдалану үшін суық пешке салуға болады.
- Келесі жұмыс режимдерінде келесі тағамдарды дайындаған кезде пешті алдын ала қыздырыңыз:

- Қара нанға арналған қамыр, сондай-ақ ростбиф пен сүбе Конвекция плюс және Верхний/нижний жар жұмыс режимдерінде
- Қысқа пісіру уақытымен (шамамен 30 минут немесе одан аз) торттар мен тәтті нандар, сондай-ақ жеңсік астар (мысалы, ашыған қамыр) Верхний/нижний жар жұмыс режимдерінде

Жылдам қыздыру

Қыздыру кезеңін Booster жұмыс режимі арқылы қысқартуға болады.

Пиццалар мен нәзік қоспаларды (мысалы, ашытқылы қамыр, піспенандар) пісіру кезінде пешті алдын ала қыздыру үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

Тамақтың үстіңгі жағы тым тез қызарады.

- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышы көмегімен Другие таңдаңыз.
- Booster✓*OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Температураны таңдаңыз.
- Орнатылған температураға жеткеннен кейін қажетті жұмыс режиміне өтіңіз.
- Тағамды пешке салыңыз.

Температураны өзгерту

Пісіру қалауларыңызға сәйкес ұсынылатын температураны ≡ | Рекоменд. температуры сенсорлық басқару элементін таңдау арқылы біржола өзгерте аласыз.

- Айналмалы ажыратып-қосқыш < > арқылы температураны өзгертіңіз.

Температура 5 °C аралықпен өзгереді.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Кеңес: Егер сіз пісіру уақытын **а** орнатқан болсаңыз, алдымен "Пісіру уақыты" мәзірінен шығу үшін ⮌ сенсорлық басқару элементін түртіңіз. Сосын < > айналмалы ажыратып-қосқыш арқылы температураны өзгерте аласыз. Содан кейін пісіру уақытын қайта көрсету үшін 🕘 сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Пісіру уақыты

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 қоспа немесе қамыр кеуіп кетуі мүмкін, ал қопсытқыштар тиімділігін жоғалтады.
Пісіру барысын іске қоспас бұрын мүмкіндігінше қысқа уақытты таңдаңыз.

Пісіру уақытын орнатыңыз

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

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

- 🕘 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Пісіру уақытын орнатыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Аяқталу уақытын орнату (Готовность в)

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

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

- 🕘 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Готовность в таңдаңыз.
- Пісіру барысы тоқтайтын уақытты енгізіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Басталу уақытын орнату (Запуск в)

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

Бұл функция мәзірде Время приг. немесе Готовность в уақыт орнатқан жағдайда ғана пайда болады. Запуск в арқылы пісіру барысының қашан

басталатынын көрсетуіңіз керек. Пеш бөлімін қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде қосылады.

- ◴ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Запуск в таңдаңыз.
- Пісіру барысы басталатын уақытты енгізіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Орнатылған пісіру уақытын өзгерту

- ◴ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- изменить таңдаңыз.
- Орнатылған уақытты өзгертіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Таңдалған функциясының мәзіріне оралу үшін ⮌ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Бұл параметрлер қуат істен шыққан жағдайда жойылады.

Орнатылған пісіру уақытын жою

- ◴ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- удалить таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Таңдалған функциясының мәзіріне оралу үшін ⮌ сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Егер сіз Время приг. 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 барысынан бас тарту

- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын басқа жұмыс режиміне немесе **0** күйіне бұрыңыз.

Кез келген орнатылған пісіру уақыты жойылады. Егер жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын **0** күйіне қойсаңыз, пештің жылытуы мен жарықтандыруы да өшеді.

AirFry [AirFry] жұмыс режимін пайдалану

- Тамақты Гүрмэ және AirFry тесілген пісіру табасына немесе шашудан қорғайтын экранға мүмкіндігінше біркелкі етіп, бір қабат етіп жайыңыз.
- Тамақты 2-сөре деңгейіне қойыңыз.
- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышы көмегімен [Другие] Другие таңдаңыз.
- Айналмалы ажыратып-қосқышның көмегімен AirFry таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Ұсынылған температура пайда болады.

- Ұсынылған температураны рецепттегі немесе пісіру кестесіндегі нұсқауларға сәйкес өзгертіңіз.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тамақтың сіз үшін жеткілікті түрде қытырлақтығын және қызарған-қызармағанын тексеріңіз.

Автоматты бағдарламаларды пайдалану

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

- Автомат. программы Auto таңдаңыз.

Тізім дисплейде пайда болады.

- Қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Дисплей бойынша нұсқауларды орындаңыз.

Таймер

Таймер функциясын пайдалану

🔔 таймерді асүйдегі басқа әрекеттердің уақытын есептеу үшін, мысалы, жұмыртқа пісіру кезінде пайдалануға болады.

Таймерді пісіру барысымен бір уақытта қолдануға болады, ол үшін пісіру уақыты мен аяқталу ұзақтығы белгіленеді (мысалы, тамақты араластыру, дәмдеуіштерді қосу және т.б. қажет екенін еске салу ретінде).

Орнатуға болатын ең ұзақ уақыт 59:59 минут.

Егер дисплей қараңғы болса, параметрлерді өзгерту үшін пешті қосу қажет:

- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын бір рет сағат тілімен бұрып, содан кейін бастапқы қалпына қайтарыңыз.

Кері есеп таймерін орнату

Мысалы: сіз жұмыртқа пісіргіңіз келеді және таймерді 6 минут 20 секундқа қоясыз.

- 🕘 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Егер осы уақытта пісіру барысы орындалып жатса, Таймер таңдаңыз.

Сұрау Установить 00:00 мин пайда болады.

- 06:20 енгізу үшін < > айналмалы тетікті пайдаланыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді сақталады.

Пеш өшірілген кезде дисплей кері есеп таймерінің кері санағын көрсетеді және тәулік уақытының орнына 🔔 пайда болады.

Егер сіз бір уақытта орнатылған пісіру **уақытынсыз** пісіріп жатсаңыз, қалаған температураға жеткенде 🔔 және кері есеп таймері пайда болады.

Егер сіз орнатылған пісіру уақыты **мен** бір уақытта пісіріп жатсаңыз, дисплейде пісіру уақыты бірінші рет пайда болған кезде кері есеп таймер фондық режимде кері санақ жүргізеді.

Мәзірде болғанда, кері есеп таймері фондық режимде кері санайды.

Кері есеп таймері аяқталған соң 🔔 жыпылықтайды, сигнал дыбысы шығады да, уақыт санай бастайды.

- 🕘 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Дыбыстық сигнал тоқтайды және дисплейдегі таңбалар өшеді.

Кері есеп таймерінің ұзақтығын өзгерту

- 🕘 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Егер осы уақытта тамақ пісіру бағдарламасы орындалып жатса, Таймер таңдаңыз.
- изменить таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

- Кері есеп таймері үшін орнатылған ұзақтықты өзгертіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген кері есеп таймерінің ұзақтығы енді сақталады.

Кері есеп таймерінің ұзақтығын жою

- 🕘 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Егер осы уақытта тамақ пісіру бағдарламасы орындалып жатса, Таймер таңдаңыз.
- удалить таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді жойылды.

Керек-жарақтарды пайдалану

Мүмкіндіктері модельге байланысты әртүрлі болады.

Торды пайдалану

- Әрқашан торды бүйірлік бағыттауыштардың бағыттаушыларына бекіткіштері төмен қарағаң күйде салыңыз.

Пісіруге арналған қалыпты пайдалану

- Әрқашан торды бүйірлік бағыттауыштардың бағыттаушыларына бекіткіштері төмен қарағаң күйде салыңыз.
- Егер сіз пісіруге арналған қалыптар, пеште пайдалануға жарамды ыдыс немесе соған ұқсас заттарды пайдалансаңыз, оларды тордың ортасына орналастырыңыз.

Пісіруге арналған табаларды пайдалану

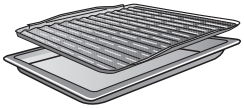
- Пісіруге арналған таба, әмбебап таба мен Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы пешке бүйірлік бағыттауыштың екі бағыттауышың арасына салынады.

Кеңес: HBBL 71 Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасымен пісіру кезінде алдымен қамырды тегіс бетте жайыңыз, содан кейін оны тесілген пісіруге арналған табана салыңыз.

Торды әмбебап табамен бірге пайдалану

- Торды әмбебап табаның үстіне қойыңыз.
- Әмбебап табаны пешке бүйірлік бағыттауыштың екі бағыттаушының арасына салыңыз. Тор автоматты түрде жоғарғы бағыттаушыға орнатылады.

Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табамен пайдалану



- Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға салыңыз.
- Шашудан қорғайтын экран бар әмбебап табаны пешке бүйірлік бағыттауыштың екі бағыттаушының арасына салыңыз.

Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты пайдалану

- Әрқашан торды бүйірлік бағыттауыштардың бағыттаушыларына бекіткіштері төмен қарағаң күйде салыңыз.
- Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты торға қойыңыз, көтеріңкі жиегі артқы жағында болуы керек.
- Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты 30 минут Верхний/нижний жар жұмыс режимінде 200 °C пен 250 °C температура аралығында алдын ала қыздырыңыз.

Кеңес: Толығырақ ақпаратты Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты пайдалану нұсқаулығынан табуға болады.

Гурмэ пісіру табасын пайдалану

Пеш бөлімінің эмаль еден жабынына жылу жиналуы салдарынан зақым келуі мүмкін.
Егер Miele HUB 5000/5001 Гурмэ пісіру табасын 1-деңгейге қойсаңыз, жылу пеш бөлімінің табанында габаритті өлшемнің жеткіліксіздігінен жиналып қалып, эмаль сызылып не қабыршақтанып кетуі мүмкін.
Miele HUB 5000/5001 Гурмэ пісіру табасын 1-деңгейге **салмаңыз**.
Пеш қалыбын 1-деңгей сөресінің жоғарғы тірегіне де қоймаңыз, өйткені ол сырғуға қарсы бекіткіш ойықтарымен бекітілмейді.
Жалпы алғанда, **2-деңгейді** пайдаланыңыз, ал қызартып пісіру үшін 3 немесе 4-деңгейді таңдаңыз.

- Гурмэ пісіру табасы пешке бүйірлік бағыттауыштың екі бағыттаушының арасына салынады.

Кейбір деңгейлерде пеш қалыптарын қақпақтарымен (егер бар болса) бірге пайдалануға болмайды, себебі олардың жалпы биіктігі пеш ішіндегі қолжетімді биіктіктен асып кетеді.

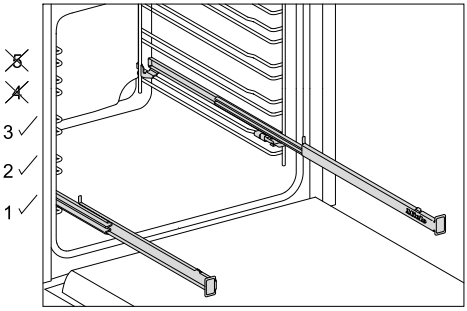
Кеңес: Толығырақ ақпаратты Гурмэ пісіру табасын пайдалану нұсқаулығынан табуға болады.

HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын орнату және алып тастау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.



FlexiClip бағыттауыштарын тек 1-, 2- және 3-деңгейдегі сөрелерде ғана пайдалануға болады.

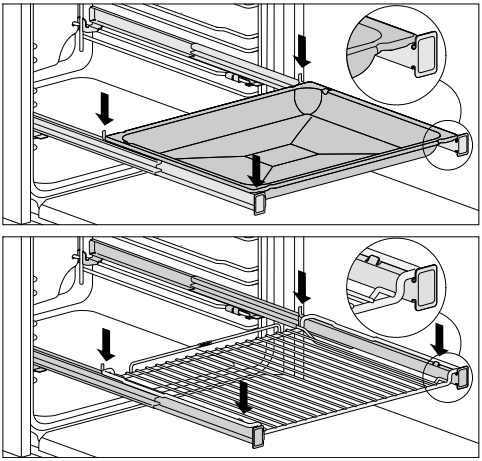
Бүйірлік бағыттауыштардың бір деңгейі екі бағыттаушылардан тұрады. FlexiClip бағыттауыштары сөре деңгейін құрайтын екі бағыттаушылардың жоғарғы бағыттаушысына орнатылады.

2-деңгейде пісірілетін барлық тамаққа арналған FlexiClip бағыттауыштарын пайдалану үшін FlexiClip бағыттауыштарын 1-деңгейге орнатыңыз.

FlexiClip бағыттауыштары бүйірлік бағыттауыштардың жоғарғы бағыттаушысында орналасқандықтан, FlexiClip бағыттауыштары орналасқан деңгей мен жоғарырақ деңгей арасындағы алшақтық, мысалы, әрбір деңгейде тор орнатылған жағдайға қарағанда азырақ. Егер ойық тым кішкентай болса, пісіру нәтижелері нашарлауы мүмкін.

Керек-жарақтар тек әрбір бағыттаушының ұштарындағы шектеуіштердің арасына дұрыс орналастырылып, FlexiClip бағыттауыштары қаймағы алынбаған кірістірілген жағдайда ғана мықтап орнатылып, сырғып кетпейді.

FlexiClip бағыттауыштары 15 кг максималды жүкті көтере алады.



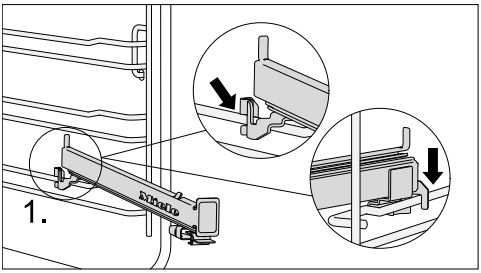
Керек-жарақтардың бағыттаушылардан сырғып кету қаупін болдырмау үшін:

- Олардың әрбір бағыттаушының екі жағындағы шектеуіштер арасындағы бағыттаушыларға мықтап орналастырылғанына көз жеткізіңіз.
- Әрқашан торды FlexiClip бағыттауыштарына бекіткіштері төмен қарағанкүйде салыңыз.

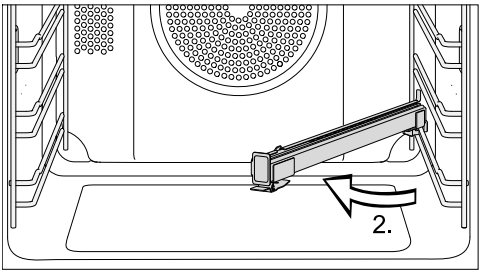
FlexiClip бағыттауыштарын орнату немесе алып тастау кезінде, оларды **созбаңыз**.

Miele логотипі бар FlexiClip бағыттауышы пеш бөлмінің **оң** жағында орнатылған.

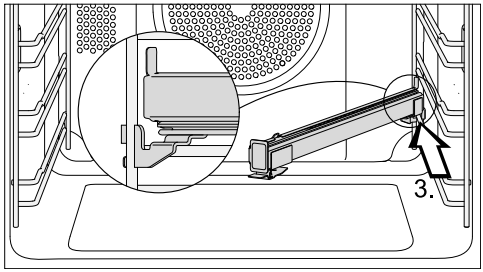
FlexiClip бағыттауыштарын орнату



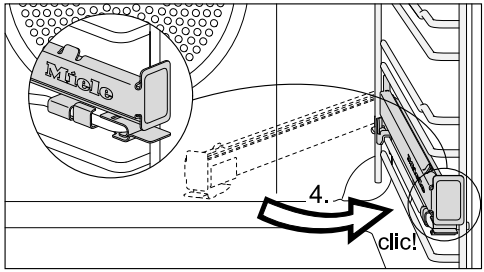
- FlexiClip бағыттауышын бүйірлік бағыттауыштың жоғарғы бағыттаушысының құрылғының алдыңғы жағына іліңіз (1.).



- Содан кейін FlexiClip бағыттауышын пеш бөлімінің ортасына қарай қиғаш ұстаңыз (2.).



- FlexiClip бағыттауышын жоғарғы бағыттаушы бойымен тірелгенше қиғаш сырғытыңыз (3.).

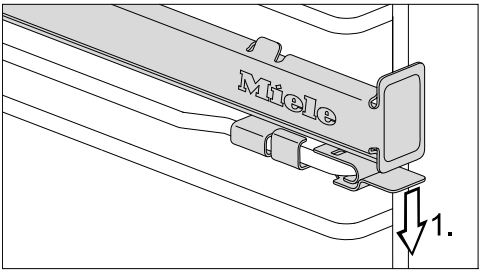


- Содан кейін FlexiClip бағыттауышын пеш бөліміне қарай бұраңыз және оны шертіл естілетіндей етіп жоғарғы бағыттаушыға бекітіңіз (4.).

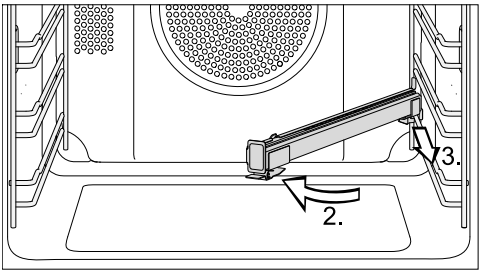
Кеңес: Егер FlexiClip бағыттауыштарын орнатқаннан кейін тартып шығару қиын болса, босату үшін оларды бір рет қатты тарту қажет.

FlexiClip бағыттауыштарын алып тастау

- FlexiClip бағыттауышын толығымен итеріңіз.



- FlexiClip бағыттауышының құрылғының алдыңғы жағындағы құлақшаны басыңыз (1.).



- FlexiClip бағыттауышын пеш бөлімінің ортасына қарай бұраңыз (2.), содан кейін оны жоғарғы бағыттаушы бойымен алға қарай тартыңыз (3.).
- FlexiClip бағыттауышын бағыттаушыдан көтеріп, пештен шығарып алыңыз.

Пісіру

Тағаммен мұқият жұмыс істеу денсаулығыңызды қорғауға көмектеседі.

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

Пісіру бойынша кеңестер

- Пісіру ұзақтығын орнатыңыз. Егер пісіру үшін қолданылса, бастауды ұзақ уақытқа кешіктірмеңіз. Торт қоспасы немесе қамыр кеуіп кетеді, ал қопсытқыштар тиімділігін жоғалтады.
- Жалпы айтқанда, сіз торларды, пісіру табаларын, әмбебап қаңылтыр табаларды және ыстыққа төзімді материалдан жасалған кез келген пісіру табаларын пайдалана аласыз.
- Ашық жұқа қабырғалы қалыптарды пайдаланудан аулақ болыңыз, өйткені олар біркелкі емес немесе нашар қызартады. Қолайсыз жағдайларда тамақ дұрыс дайындалмайды.
- Жылудың оңтайлы таралуын және пісірудің біркелкі нәтижесін қамтамасыз ету үшін тікбұрышты қалыптарды пеш бөлімінің ені бойынша ұзын жағымен орналастырыңыз.
- Әрқашан қызуға берік табаларды торға қойыңыз.
- Жемістермен толтырылған торттарды немесе биік торттарды әмбебап қаңылтыр табада пісіріңіз.

Пісіру пергаментін пайдалану

Miele керек-жарақтары, мысалы, әмбебап табаға PerfectClean жалатылған. PerfectClean жалатылған беттерді әдетте майлау немесе пісіру пергаментімен жабу қажет емес.

- Сілтілік қоспаларды пісіру кезінде пісіру пергаментін пайдаланыңыз, өйткені қолданылатын натрий гидроксиді PerfectClean жалатылған беттерді зақымдауы мүмкін.
- Ашытқылы қамыр, меренга, макарон және соған ұқсас өнімдерді пісірген кезде пісіру пергаментін қолданыңыз. Жұмыртқа ақуызының көп мөлшеріне байланысты мұндай өнімдер жабысып қалуы мүмкін.
- Мұздатылған өнімдерді торда пісірген кезде пісіру пергаментін пайдаланыңыз.

Пісіру кестелеріне ескертпелер

температурасын таңдау

- Қағида ретінде, кестеде көрсетілген төмен температураны таңдаңыз. Ұсынылғаннан жоғары температурада пісіру салдарынан пісіру ұзақтығы қысқаруы мүмкін, бірақ бұл тағамның біркелкі емес қызаруына және пісірудің қанағаттанарлықсыз нәтижелеріне әкеледі.

пісіру ұзақтығын таңдау

Егер басқаша көрсетілмесе, пісіру кестелерінде көрсетілген пісіру ұзақтығы алдын ала қыздырылмаған

пеш үшін көрсетілген. Алдын ала қыздырылған пеште уақыт шамамен 10 минутқа қысқарады.

■ Қағида ретінде, ең қысқа уақыт өткеннен кейін тағамды тексеріңіз. Тамаққа ағаш таяқшаны сұғыңыз.

Егер тамақ қамыр жабыспай, таза болып шықса, онда ол дайын.

Функцияларға ескертпелер

Ұсынылған мәндері бар барлық функциялардың шолуын „Функцияларды шолу“ бөлімінен табуға болады.

Автомат. программы Auto пайдалану

■ Дисплей бойынша нұсқауларды орындаңыз.

Конвекция плюс пайдалану

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

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

■ 1 сөре: тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

■ 2 сөре: тағамды 1 + 3 немесе 2 + 4 деңгейлеріне қойыңыз.

■ 3 сөре: тағамды 1 + 3 + 5 деңгейлеріне қойыңыз.

Кеңестер

- Егер сіз бір уақытта бірнеше сөреде пісіріп жатсаңыз, әмбебап қаңылтыр табаны ең төменгі деңгейге қойыңыз.
- Ылғал піспенан мен торттарды бір уақытта ең көп дегенде 2 деңгейде пісіріңіз.

Интенсив. выпекание пайдалану

Ылғал салмасы бар торттарды пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

Жұқа бисквиттерді пісіру үшін бұл функцияны **пайдаланбаңыз**.

■ Торттарды 1 немесе 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Верхний/нижний жар пайдалану

Күңгірт беті бар қара металдан, эмальдан немесе алюминийден жасалған пісірме қалыптарын, сондай-ақ ыстыққа төзімді шыныдан, керамикадан жасалған және қапталған пісірме қалыптарды пайдалануға болады.

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

■ Тағамды 1 немесе 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Конвекция Eco пайдалану

Бұл функцияны энергияны үнемдей отырып, мұздатылған пицца, жартылай пісірілген тоқаш немесе піспенан сияқты аз мөлшерде тағам дайындау үшін пайдаланыңыз.

■ Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Қуыру

Қуыруға арналған кеңестер

- Ыстыққа төзімді материалдардан жасалған кез келген ыдысты қолдануға болады, мысалы, пісірме қалыптар, қақпағы бар қуыру науалары, ыстыққа төзімді шыны ыдыстар, қуыруға арналған дорбалар, саз немесе шойын қалыптар, әмбебап қаңылтыр таба, тор және/немесе әмбебап қаңылтыр табаның жоғарғы жағындағы шашырауға қарсы кірістірме (бар болса).
- Пеш бөлімін **алдын ала қыздыру** тек сиыр еті мен сүбе қуырған кезде қажет. Алдын ала қыздыру әдетте қажет емес.
- Етті қуыру үшін пеш қалыбы сияқты **жабық қуыру табасын** пайдаланыңыз. Ет шырынды болып қалады. Пеш бөлімі де торда қуырғаннан гөрі таза болып қалады. Бұл тұздықты дайындау үшін жеткілікті қордың болуын қамтамасыз етеді.
- Егер сіз **қуыруға арналған дорбаны** пайдалансаңыз, қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.
- Егер сіз қуыру үшін **торды** немесе **ашық қуыру табасын** пайдалансаңыз, өте жасық етке аздап май қосуға немесе үстіне жолақты беконның бірнеше жолағын қоюға болады.
- Етті **дәмдеңіз** және қуыру табасына салыңыз. Қажет болса, маймен немесе маргаринмен майлаңыз немесе тоңмай жағыңыз. Үлкен жасық ет кесектері (2–3 кг) және майлы құс еті үшін ыдысқа шамамен 1/8 литр су қосыңыз.
- Пісіру кезінде тым көп сұйықтық қоспаңыз, себебі бұл **қызару** барысын қиындатады. Қызару тек пісіру уақытының соңында пайда болады. Егер қанық қызаруды қаласаңыз, пісіру ұзақтығының ортасында қақпақты алып тастаңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін тағамды пеш бөлімінен шығарыңыз, оны жауып, шамамен 10 минут **тұруы** үшін қалдырыңыз. Бұл етті кесу кезінде шырынды сақтауға көмектеседі.
- Тағамды қытырлақ ету үшін **құс етіне** пісіру уақыты аяқталғанға дейін 10 минут бұрын аздап тұздалған су құйыңыз.

Пісіру кестелеріне ескертпелер

■ Температура ауқымына, сөре деңгейлеріне және уақытқа назар аударыңыз. Бұл ретте, сонымен қатар, бу мен пісіруге арналған контейнер түрі, ет мөлшері және пісіру әдістері ескеріледі.

температурасын таңдау

■ Қағида ретінде, кестеде көрсетілген төмен температураны таңдаңыз. Егер температура көрсетілгеннен жоғары болса, ет сыртынан қызарады, бірақ тиісті түрде дайын болмайды.

■ Конвекция плюс арқылы пісіргенде, Верхний/нижний жар қарағанда шамамен 20 °C-қа төмен температураны таңдаңыз.

■ Салмағы 3 кг-нан асатын бөліктер үшін пісіру кестесінде көрсетілгеннен шамамен 10 °C-қа төмен температураны таңдаңыз. Қуыру барысы ұзағырақ уақытты

алады, бірақ ет біркелкі піседі, терісі мен қытырлақ қыртысы тым қалың болмайды.

- Сымды торда қуырған кезде температураны жабық пеш қалыбында қуырғаннан шамамен 10 °C-қа төмен қойыңыз.

Пісіру ұзақтығын таңдау

Егер басқаша көрсетілмесе, пісіру кестесінде көрсетілген ұзақтық алдын ала қыздырылмаған пеш бөлімі үшін көрсетілген.

- Қуыру уақытын есептеудің дәстүрлі Британдық әдісі - ет түріне байланысты бір фунт/450 грамм үшін 15-тен 20 минутқа дейін және шам. 20 минутты уақыт беру, қажетті нәтиже алу үшін қуыру уақытының ұзақтығын реттеуге болады. Қуыру уақытын ет түріне байланысты төменде көрсетілген қуыру қалыңдығын [см] уақытқа [мин/см] көбейту арқылы да анықтауға болады:

- Сиыр еті/бұғы еті: 15–18 мин/см
- Шошқа еті/бұзау еті/қой еті: 12–15 мин/см
- Сирлойн/сүбе: 8–10 мин/см

- Қағида ретінде, ең қысқа уақыт өткеннен кейін тағамды тексеріңіз.

Кеңестер

- Мұздатылған етті пісіру уақытын бір кг үшін шамамен 20 минутқа арттырыңыз.
- Салмағы шамамен 1,5кг-нан аз мұздатылған етті пісірер алдында ерітудің қажеті жоқ.

Функцияларға ескертпелер

Ұсынылған мәндері бар барлық функциялардың шолуын „Функцияларды шолу“ бөлімінен табуға болады.

Қуыру үшін Интенсив. выпекание жұмыс режимін пайдаланбаңыз, себебі шырын тым қарайып кетеді.

Автомат. программы Auto пайдалану

- Дисплей бойынша нұсқауларды орындаңыз.

Конвекция плюс пайдалану

Бұл функция жақсы қызаруы тиіс етті, балықты және құс етін, сондай-ақ филе бөліктері мен сүбелерді қуыруға жарамды.

Конвекция плюс функциясы Верхний/нижний жар функциясын қолданғаннан гөрі төмен температураны пайдалануға мүмкіндік береді, өйткені жылу бірден пеш бөліміне таралады.

- Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Верхний/нижний жар пайдалану

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

- Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Конвекция Eco пайдалану

Бұл функцияны электр қуатын үнемдей отырып, шағын қуырылған немесе ет тағамдарын дайындау үшін пайдаланыңыз.

- Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

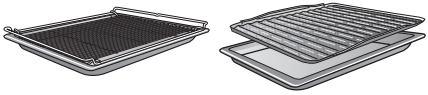
Грильде пісіру

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Егер сіз грильді ашық есікпен дайындасаңыз, ыстық ауа суыту желдеткішімен салқындатудың орнына пештен шығады. Басқару элементтері қызады.
Грильді пештің жабық есігімен дайындаңыз.

Гриль дайындау бойынша кеңестер

- Гриль дайындау кезінде алдын ала қыздыру қажет емес. Жоғарғы қыздыру/гриль элементін есік жабылған кезде шамамен 5 минут алдын ала қыздырыңыз.
- Қажет болса, етті кесіңіз. Гриль дайындамас бұрын етті тұзбен дәмдемеңіз, себебі шырын ағып кетеді.
- Қажет болса, жасық етке аздап май қосыңыз. Майдың басқа түрлерін қолданбаңыз, себебі олар оңай күйіп кетіп, түтін тудыруы мүмкін.
- Балықты әдеттегідей тазалаңыз. Дәмін жақсарту үшін аздап тұз қосыңыз. Балыққа лимон шырынын да шашыратуға болады.
- Сымды торы немесе гриль дайындауға және қуыруға арналған кірістірмесі бар әмбебап қаңылтыр табаны пайдаланыңыз (бар болса). Шырын кірістірменің астына жиналады. Бұл олардың шашырауына және пештің ластануына жол бермейді, содан кейін оларды тұздықтар мен дәмқосарлар жасау үшін пайдалануға болады. Торды немесе гриль дайындауға және қуыруға арналған кірістірмені маймен майлаңыз, содан кейін тағамды үстіне қойыңыз.

Пісіру табасын пайдаланбаңыз.



Пісіру кестелеріне ескертпелер

- Температура ауқымына, сөре деңгейлеріне және уақытқа назар аударыңыз. Бұл ретте ет мөлшері және пісіру әдістері ескеріледі.
- Көрсетілген қысқа уақыт өткеннен кейін тамақты тексеріңіз.

температурасын таңдау

- Қағида ретінде, кестеде көрсетілген төмен температураны таңдаңыз. Егер температура көрсетілгеннен жоғары болса, ет сыртынан қызарады, бірақ тиісті түрде дайын болмайды.

Сөре деңгейін таңдау

- Қаңылтыр табаның деңгейін дайындалатын тағамның қалыңдығына қарай таңдаңыз.
- Жалпақ тағамдарды 3 немесе 4-сөре деңгейіне қойыңыз.
- Неғұрлым қалың тағамдарды 1 немесе 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

пісіру ұзақтығын таңдау

- Жіңішке ет кесектерінің/балық кесектерінің әр жағын шамамен 6–8 минут грильде дайындаңыз. Пісіру ұзақтығы айтарлықтай өзгермеуі үшін қалыңдығы бірдей тағамдарды бір уақытта грильде дайындаған дұрыс.
- Қағида ретінде ең қысқа уақыттан кейін тағамның дайын екендігін тексеріңіз.
- **Тағамды сынау** үшін етті қасықпен басыңыз. Бұл еттің қаншалықты жақсы пісірілгенін анықтауға мүмкіндік береді.

- **Сирек/қызғылт**
  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.

Кеңес: Егер қалың ет бөлігінің беті қызарған болса, бірақ ортасы әлі шикі болса, тағамды төмен деңгейге жылжытыңыз немесе температураны төмендетіп, гриль жасауды жалғастырыңыз. Бұл беттің шамадан тыс күйіп кетуіне жол бермейді.

Функцияларға ескертпелер

Ұсынылған мәндері бар барлық функциялардың шолуын „Функцияларды шолу“ бөлімінен табуға болады.

Гриль большой пайдалану

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

Бүкіл жоғарғы қыздыру элементі/гриль қызыл түспен жанып, қажетті жылуды қамтамасыз етеді.

Гриль с обдувом пайдалану

Бұл функция тауық еті сияқты қалың өнімдерді грильде дайындауға жарамды.

Неғұрлым жұқа өнімдер үшін әдетте 220 °C температураны, ал қалыңырақ бөліктер үшін 180–200 °C температураны орнату ұсынылады.

Размораживание

Мұздатылған тағамдарды жұмсақ еріту дәрумендер мен минералдардың жалпы сақталуын білдіреді.

- Конвекция плюс және 30–50 °C температураны таңдаңыз.

Ауа бүкіл пеш бөлімінде айналады, бұл мұздатылған тағамдарды баппен ерітуге мүмкіндік береді.

⚠ Бактериялар жұқтырып алу қаупі бар.
Сальмонелла сияқты бактериялар өмірге қауіп төндіретін тамақтан улануды тудыруы мүмкін.
Балық пен етті еріту кезінде, атап айтқанда құс етін еріту кезінде тамақ гигиенасын сақтау өте маңызды.
Еріту кезінде пайда болған сұйықтықты пайдаланбаңыз.
Өнімдерді қажеттілігіне қарай ерігеннен кейін бірден дайындаңыз.

Кеңестер

- Қаптаманы алып тастап, мұздатылған тағамды әмбебап қаңылтыр табаға немесе қолайлы табаққа немесе ыдысқа салыңыз.
- Құс етін еріту үшін торға орнатылған әмбебап қаңылтыр табаны пайдаланыңыз. Осылайша, мұздатылған тағамдар еріген сұйықтықта болмайды.
- Пісіру алдында етті, құс етін немесе балықты толығымен ерітудің қажеті жоқ. Өнімдер ери бастағанша жібітіңіз. Содан кейін беті шөптер мен дәмдеуіштерді алу үшін жеткілікті жібиді.

Тамақты төмен температурада пісіру

Төмен температурада пісіру балғын нәтиже қажет болған жағдайда сиыр, шошқа еті, бұзау немесе қой етінің нәзік бөліктерін дайындау үшін өте қолайлы.

Алдымен етті тығыздау үшін пеште жоғары температурада барлық жағынан қуырыңыз.

Содан кейін етті алдын ала қыздырылған пешке салыңыз, онда төмен температура мен ұзақ пісіру оны жетілдіреді және өте нәзік етеді.

Ет жұмсарады. Ішіндегі шырындар ет арқылы біркелкі айнала бастап, сыртқы қабаттарға жетеді.
Бұл өте балғын және шырынды нәтиже береді.

- Дұрыс ілінген және кесілген майсыз етті ғана қолданыңыз. Пісіру алдында сүйектерді алып тастау керек.
- Қуыру үшін қолайлы өсімдік майын немесе жоғары температураға төзімді майды қолданыңыз (мысалы, еріген сары май, өсімдік майы).
- Пісіру кезінде етті жаппаңыз.

Пісіру уақыты еттің салмағы мен мөлшеріне және оны қаншалықты жақсы пісіргіңіз келетініне байланысты шамамен 2–4 сағатты алады.

- Пісіру барысы аяқталғаннан кейін етті пештен тікелей кесуге болады. Оған уақыт берудің қажеті жоқ.
- Етті ұсынғанға дейін жылы ұстау үшін пеште қалдыруға болады. Бұл нәтижеге мүлдем әсер етпейді.
- Алдын ала қыздырылған тәрелкелерде өте ыстық тұздықпен немесе дәмқосармен бірге ұсыныңыз, сонда тағам тез суып кетпейді. Ет бірден тұтыну үшін тамаша температураға ие.

Верхний/нижний жар ▭ пайдалану

Торға орнатылған әмбебап табаны пайдаланыңыз.

- Торды 2 сөре деңгейіне әмбебап табамен бірге қойыңыз.
- Верхний/нижний жар жұмыс режимін және 120 °C температураны таңдаңыз.
- Пешті әмбебап табамен және тормен бірге шамамен 15 минут алдын ала қыздырыңыз.
- Пеш алдын ала қызып жатқанда, етті барлық жағынан конфорка панелінде мұқият қуырыңыз.

⚠ Ыстық беттерге байланысты күйіп қалу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Ыстық тамақты құрылғыға салғанда немесе оны шығарғанда, сондай-ақ пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ыстық пеш бөлімінде асүй қолғаптарын қолданыңыз.

- Қуырылған етті торға қойыңыз.
- Температураны 100 °C дейін төмендетіңіз.
- Етті дайын болғанға дейін пісіруді жалғастырыңыз.

Кептіру

Сусыздандыру немесе кептіру – жемістерді, кейбір көкөністер мен шөптерді консервілеудің дәстүрлі әдісі.

Жемістер мен көкөністердің кептіру алдында пісіп жетілген және бұзылмаған болуы маңызды.

- Қажет болса, кептіру үшін қабығы мен өзегін тазалап, кесіп алып тастаңыз.
- Көлеміне байланысты кептірілетін тағамды пісіру және қуыру торына немесе әмбебап қаңылтыр табаға бір қабатқа (мүмкін болса) біркелкі жайыңыз.

Кеңес: Егер сізде бар болса, Гурмэ және AirFry пісіруге арналған тесілген табасын пайдалануға болады.

- Бір уақытта ең көп дегенде 2 деңгейде кептіріңіз.
  Кептірілетін тағамды сөре деңгейіне 1+3 қойыңыз.
  Егер сіз пісіру және қуыру торын және әмбебап қаңылтыр табаны қолдансаңыз, әмбебап қаңылтыр табаны тордың астына қойыңыз.
- Конвекция плюс таңдаңыз.
- Ұсынылатын температураны өзгертіңіз және кептіру уақытын орнатыңыз.
- Кептірілетін тағамды мезгіл-мезгіл әмбебап қаңылтыр табаға аударып тұрыңыз.

Кептіру уақыты тұтас немесе жартыға бөлінген тамақ өнімдері үшін ұзарады.

Кептірілетін тағам		[°C]	[сағ]
Жеміс-жидек		60–70	2–8
Көкөністер		55–65	4–12
Саңырауқұлақ тар		45–50	5–10
Шөптер*		30–35	4–8

жұмыс режимі, температура, кептіру уақыты, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

* Шөптерді кептіру кезінде әрқашан 2-сөре деңгейінде әмбебап қақылтыр табаны және Верхний/нижний жар жұмыс режимін пайдаланыңыз, өйткені желдеткіш Конвекция плюс жұмыс режимінде қосулы болады.

- Егер пеш бөлімінде конденсация пайда бола бастаса, температураны төмендетіңіз.

Кептірілген тағамды алу

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Пештен кептірілген тағамдарды алған кезде асүй қолғаптарын қолданыңыз.

- Кептіруден кейін кептірілген жемістерді немесе көкөністерді суытыңыз.

Кептірілген жемістер толығымен құрғақ, бірақ жұмсақ және иілімді болуы керек. Кесу кезінде шырын ақпауы керек.

- Кептірілген тағамдарды жабық шыны банкаларда немесе консервілерде сақтаңыз.

Жылу ыдыстары

Ыдыстарды алдын ала жылыту үшін Конвекция плюс жұмыс режимін пайдаланыңыз.

Тек ыстыққа төзімді ыдыстарды алдын ала қыздырыңыз.

- Сымды торды 1-деңгейге қойып, оған алдын ала қыздырылатын ыдыстарды қойыңыз. Ыдыстардың көлеміне байланысты торды пештің түбіне қойып, көбірек орын босату үшін бүйірлік бағыттауыштарды сырғытуға болады.
- Конвекция плюс таңдаңыз.
- Температураны 50–80 °C мәніне қойыңыз.

⚠ Күйік шалу қаупі бар!
Пештен ыдыстарды алған кезде асүй қолғаптарын қолданыңыз. Ыдыстардың астында су тамшылары жиналуы мүмкін.

- Жылытылған ыдыстарды пештен алыңыз.

Мұздатылған өнімдер/ Дайын тағамдар

Фри картобын, крокеттерді және соған ұқсас тағамдарды дайындауға арналған кеңестер

Мұздатылған тағамдарды пісіру үшін тиісті AirFry жұмыс режимін пайдаланыңыз.

Торттарды, пиццаларды және багеттерді дайындауға арналған кеңестер

- Торттарды, пиццаларды және багеттерді торда пісіру қағазына пісіріңіз.
  Беткі қабаты үлкен мұздатылған тағам үшін пісіру табасын немесе әмбебап қаңылтыр табаны пайдаланбаңыз. Қаңылтыр таба деформациялануы мүмкін және ыстық болған кезде оны пеш бөлімінен шығару қиын немесе тіпті мүмкін емес. Қосымша пайдалану деформацияны күшейтеді.
- Қаптамада ұсынылған ең төменгі температураны пайдаланыңыз.

Мұздатылған өнімдерді/дайын тағамдарды дайындау

Тағаммен мұқият жұмыс істеу денсаулығыңызды қорғауға көмектеседі.
Торттарды, пиццаны және фри картобын қою қоңыр емес, алтын түске дейін пісіру керек.

- Қаптамада ұсынылған функция мен температураны таңдаңыз.
- Пеш бөлімін алдын ала қыздырыңыз.
- Тағамды алдын ала қыздырылған пешке қаптамада ұсынылған сөре деңгейіне қойыңыз.
- Қаптамада ұсынылған ең аз пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тағамды тексеріңіз.

AirFry

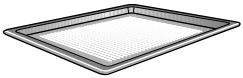
Тамақпен мұқият жұмыс істеу сіздің денсаулығыңызды қорғауға көмектеседі.
Фри картобы сияқты тамақтарды қою қоңыр емес, алтын түске дейін пісіру керек.

Бұл AirFry жұмыс режимі тамақты ыстық ауада қуыру үшін пайдаланылады. AirFrying тамақты біркелкі әрі қытырлақ етіп пісіретін жұмсақ пісіру әдісі.

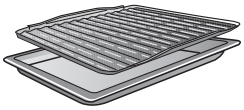
Сондықтан AirFrying мұздатылған өнімдерді, мысалы, фри картобын немесе картоп крокеттерін пісіру үшін өте қолайлы.

Керек-жарақтар

- **Сөл бөлмейтін тамақ** үшін мысалы, фри картобы Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасын пайдаланыңыз.
  Гурмэ және AirFry пісіру табасындағы ұсақ тесіктер тамақтың барлық жағынан біркелкі қызарып, қытырлақ болуын қамтамасыз етеді.



- **Сөл бөлетін тамақ**(мысалы, тауық саны) үшін үстіне шашудан қорғайтын экран қойылған әмбебап табаны пайдаланыңыз.
  Экран астындағы асүй құралдарына арналған науа ет шырынын жинап, оның күйіп кетуіне жол бермейді. Осылайша алынған шырынды тұздықтар мен соустар дайындауға пайдалануға болады. Шашудан қорғайтын экранға май жағып, содан кейін тамақты үстіне қойыңыз.



- Тамақ салынған ыдысты тордың дәл ортасына орналастырыңыз.

AirFrying туралы кеңестер

- Мұздатылған өнімдерді ерітпеңіз.
- Тамақты Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасына немесе шашудан қорғайтын экранға мүмкіндігінше біркелкі етіп, бір қабат етіп жайыңыз.
- Тағамды пешке салыңыз (алдын ала қыздырмай).
  Егер тамақ жеткілікті түрде қытырлақ болмаса, келесі жолы пешті алдын ала қыздырып көріңіз.
- Тек бір деңгейде пісіріңіз.
  Бірнеше деңгейде пісіру пеш бөлімінде артық ылғал тудырып, тамақтың қытырлақ болуына кедергі келтіреді.
- Жалпы жағдайда тамақты пештің 2-деңгейіне орналастыру ұсынылады.
  Егер үстіңгі бөлігі көбірек қоңыр тартқанын қаласаңыз, келесі жолы жоғарғырақ деңгейге қойып көріңіз.
- Фри картобы сияқты тамақты пісіру уақытының ортасында бір рет аударып қою ұсынылады.
  Кері есеп таймерін орнатып қойыңыз.

AirFry рецепттері

Төменде AirFry жұмыс режимімен қолдануға арналған рецептілер берілген.

Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін рецептіде көрсетілген мөлшер мен керек-жарақтарды пайдалануды ұсынамыз.

Йогурт тұздығына малынған фалафель

Жалпы дайындалу уақыты: 60 минут + 12 сағат бұқтыру уақыты
4 адамға арналған

Фалафель үшін
250 г кептірілген ноқат
2 л су
2 пияз, майдалап ұсақталған
2 түйір сарымсақ, майдалап туралған
30 г ақжелкен, туралған
2 ас қасық лимон шырыны
1 ас қасық зәйтүн майы
50 г тахини (күнжіт пастасы)
1 шай қасық ұнтақталған кориандр
1 шай қасық орегано
½ шай қасық рас-эль-ханут
1 шай қасық зира
1½ шай қасық тұз
1 шымшым бұрыш
1 шымшым чили ұнтағы
60 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш ұнтағы

Йогурт тұздығы үшін
500 г йогурт, майлылығы 3,5 %
100 г кілегейлі ірімшік
1 ас қасық тахини (күнжіт пастасы)
3 ас қасық лимон шырыны
20 г ақжелкен, туралған
1 шай қасық тұз
1 шымшым бұрыш

Керек-жарақтар
Елек
Кесу пышағы бар миксер
Қамыр илегіш ілмегі бар миксер
Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы

Әдісі

Ноқатты кем дегенде 12 сағат суға салып қойыңыз.

Йогурт тұздығын дайындау үшін барлық ингредиенттерді араластырып, тоңазытқышқа қойыңыз.

Ноқатты елекке салып, судан сүзіңіз.

Ақжелкенді, пиязды, сарымсақты, лимон шырынын, майды, тахини мен дәмдеуіштерді миксерге салыңыз. Ноқатты біртіндеп қосыңыз. Ноқатты қосып отырған сайын қоспаны ас қасықпен араластырып тұрыңыз.

Қоспаны ыдысқа салыңыз. Ұн мен қопсытқыш ұнтағын араластырып, қоспаға қосып илеңіз. Қоспадан 24 домалақ жасаңыз. Домалақтарды алақаныңызбен сәл жайып, оларды Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасына қойыңыз. Пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 210 °C
Пісіру уақыты: 18 минут
Сөре деңгейі: 2

Фри картобы және батат фри

Жалпы қажетті уақыт: 50 минут
4 адамға арналған

Фри үшін
500 г картоп | таяқшалар түрінде (шамамен 0,5 × 0,5 × 6 см)
500 г батат | таяқшалар түрінде (шамамен 0,5 × 0,5 × 6 см)
30 мл күнбағыс майы

Батыруға арналған тұздық үшін
150 г грек йогурты
150 г майлы сүт
¼ лимон | шырыны және қабығы
½ байлам аскөк
¼ шай қасық розмарин, кептірілген
¼ шай қасық орегано, кептірілген
½ шай қасық пияз, кептірілген
¼ шай қасық сарымсақ, кептірілген
1 шымшым тұз
1 шымшым бұрыш

Дәмделген тұз үшін
2 ас қасық тұз
1 шай қасық паприка, ысталған
½ шай қасық пияз, кептірілген
½ шай қасық сарымсақ, кептірілген

Керек-жарақтар
Асүй ыдысы
Асүй сүлгілері
Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы

Әдісі

Суды конфорка панеліне қойып, қайнатыңыз. Картоп таяқшаларын қайнап тұрған суда 3 минуттай аздап пісіріп алыңыз. Содан кейін оларды суық суға салып, асүй сүлгісімен құрғатыңыз.

Картоп таяқшаларын күнбағыс майымен араластырып, маринадтаңыз. Содан кейін оларды Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасына қойып, көрсетілген параметрлер бойынша пісіріңіз. 15 минуттан кейін аударып, тағы 10 минут дайындаңыз.

Тұздық дайындау үшін барлық ингредиенттерді араластырып, дәміне қарай тұз және бұрыш қосыңыз. Тұздықты ұсынар алдында тоңазытқышта суытыңыз.

Дәмделген тұз жасау үшін барлық дәмдеуіштерді араластырып, бір шетке қойыңыз.

Пісіру аяқталған соң фриді дәмделген тұзбен жақсылап араластырып, тұздықпен бірге ұсыныңыз.

Параметрлер
Жұмыс режимі: ▣ | AirFry
Температура: 220 °C
Пісіру уақыты: 25 минут
Сөре деңгейі: 2

Күнжітпен қапталған тофу таяқшалары

Жалпы қажетті уақыт: 35 минут
3 адамға арналған

Құрамы
400 г тофу
3 ас қасық терияки тұздығы
4 ас қасық тахини (күнжіт пастасы)
2 ас қасық өсімдік майы
2 ас қасық агава шәрбаты
1 ас қасық күнжіт дәндері, ақ
1 ас қасық күнжіт дәндері, қара
1 ас қасық жүгері ұны
3 ас қасық нан үгіндісі

Керек-жарақтар
Асүйге арналған қағаз орам
Шашудан қорғайтын экран
Әмбебап таба

Әдісі

Тофуды 1 см қалыңдықтағы тілімдерге кесіп, асүй сүлгілерінің арасында қаттылап басыңыз. Содан кейін тофу тілімдерін ені 1 см және ұзындығы 3 см таяқшалар етіп кесіңіз. Тофудан барынша ылғал шығару үшін таяқшаларды тағы да асүй сүлгілерінің арасында басыңыз. Таяқшаларды асүй сүлгісінде 15 минутқа қалдырыңыз.

Терияки тұздығын, тахиниді, май мен агава шәрбатын араластырыңыз. Осы тұздықты күнжіт дәндерімен араластырыңыз.

Тофу таяқшаларын ыдысқа салып, үстіне жүгері ұнын қосыңыз. Тофу таяқшалары жүгері ұнымен біркелкі жабылғанша оны ыдыста араластырыңыз. Пешті көрсетілген параметрлер бойынша алдын ала қыздырыңыз.

Тұздықты тофу таяқшалары бар ыдысқа қосып, бәрін жақсылап араластырыңыз. Содан кейін үстіне нан үгіндісін сеуіп, тағы да араластырыңыз. Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға қойып, тофу таяқшаларын экранның үстіне бір-біріне тимейтіндей етіп орналастырыңыз. Тофу таяқшаларын алдын ала қыздырылған пешке салып, пісіріңіз.

Параметрлер: алдын ала қыздыру
Жұмыс режимі: ⧉ | Booster
Температура: 190 °C

Параметрлер: күнжіт тофу таяқшаларын пісіру
Жұмыс режимі: ⧉ | AirFry
Температура: 190 °C
Пісіру уақыты: 7 минут
Сөре деңгейі: 2

Ірімшік, көк пияз және бекон қосылған пісірілген картоп

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
4 адамға арналған

Картоп үшін
4 пісірілген картоп (әрбірі 200 г)
2 ас қасық май
2 шай қасық тұз

Батыруға арналған тұздық үшін
150 мл қаймақ
30 г шнитт пиязы | жіңішке туралған
1 шымшым тұз
1 шымшым бұрыш
1 шымшым ұнтақталған мускат жаңғағы

Салмасы үшін
100 г бекон | текшелеп туралған
½ байлам көк пияз | жіңішке сақиналар түрінде кесілген
200 г үгітілген ірімшік, жетілген (мысалы, грюйер, сбринц және эмменталь) | үгітілген

Керек-жарақтар
Шашудан қорғайтын экран
Әмбебап таба

Әдісі

Картопты мұқият жуыңыз және кептіріңіз. Картопты шанышқымен бірнеше рет тесіңіз. Содан кейін көп мөлшерде май мен тұзды жағыңыз. Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға қойып, үстіне картопты орналастырыңыз да, 1- және 2-пісіру сатысына сәйкес пісіріңіз.

Осы уақытта қаймақты шнитт пиязымен араластырып, тұздық дайындаңыз. Дәміне қарай тұз, бұрыш және мускат жаңғағын қосыңыз.

Салмасын дайындау үшін беконды орташа отта қытырлақ болғанша қуырыңыз. Көк пиязды дайындап қойыңыз.

2-пісіру сатысы аяқталған соң, картопты пештен алыңыз. Картопты абайлап екіге бөліп, кесілген жағын жоғары қаратып, шашудан қорғайтын экранға қайта салыңыз. Үстіне ірімшік себіңіз де, 3-пісіру сатысы параметрлеріне сәйкес қызарғанша пісіріңіз.

Пісірілген картопты көк пиязбен, беконмен және тұздықпен бірге ұсыныңыз.

Параметрлер
1-пісіру сатысы
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 200 °C
Пісіру уақыты: 20 минут
Сөре деңгейі: 2

2-пісіру сатысы
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 180 °C
Пісіру уақыты: 30 минут

3-пісіру сатысы
Жұмыс режимі:
Температура: 180 °C
Пісіру уақыты: 10 минут
Сөре деңгейі: 3

Фета, цацики соусы және грек салаты қосылған пісірілген картоп

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
4 адамға арналған

Картоп үшін
4 пісірілген картоп (әрбірі 200 г)
2 ас қасық май
2 шай қасық тұз

Цацики соусы үшін
½ қияр
¼ шай қасық тұз
200 г грек йогурты
1 түйір сарымсақ | майдалап туралған
¼ шай қасық тұз
1 шымшым бұрыш
½ лимон | шырыны және қабығы

Салат үшін
½ қияр | текшелеп туралған
3 қызанақ | текшелеп туралған
1 сары бұрыш | ұсақ текшелеп туралған
1 қызыл бұрыш | ұсақ текшелеп туралған
1 қызыл пияз | ұсақ текшелеп туралған

Тұздық үшін
½ шай қасық тұз
1 шымшым бұрыш
½ лимон | тек шырыны
1 шай қасық аскөк | туралған

Салмасы үшін
200 г фета ірімшігі | ұнтақталған

Керек-жарақтар
Шашудан қорғайтын экран
Әмбебап таба

Әдісі

Картопты мұқият жуыңыз және кептіріңіз. Картопты шанышқымен бірнеше рет тесіңіз. Содан кейін көп мөлшерде май мен тұзды жағыңыз. Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға қойып, үстіне картопты орналастырыңыз да, 1- және 2-пісіру сатысына сәйкес пісіріңіз.

Осы уақытта цацики соусы үшін қиярды үккіштен өткізіп, тұз сеуіп, 10 минутқа қалдырыңыз.

Қиярдың шырынын жақсылап сығыңыз. Сығылған қиярды йогурт және сарымсақпен араластырыңыз. Содан кейін дәміне қарай тұз, бұрыш, лимон шырыны мен қабығының үгіндісін қосыңыз.

Салат үшін көкөністерді ыдысқа салыңыз.

Соус үшін тұз, бұрыш, аскөк, лимон шырыны және зәйтүн майын араластырыңыз. Дайын соусты салаттың үстіне құйыңыз. Ұсынғанға дейін қоя тұрыңыз.

2-пісіру сатысы аяқталған соң, картопты пештен алыңыз. Картопты абайлап екіге бөліп, кесілген жағын жоғары қаратып, шашудан қорғайтын экранға қайта салыңыз. Үстіне фета ірімшігін себіңіз де, 3-пісіру сатысы параметрлеріне сәйкес қызарғанша пісіріңіз.

Пісірілген картопты цацики және салатпен бірге ұсыныңыз.

Параметрлер
1-пісіру сатысы
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 200 °C
Пісіру уақыты: 20 минут
Сөре деңгейі: 2

2-пісіру сатысы
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 180 °C
Пісіру уақыты: 30 минут

3-пісіру сатысы
Жұмыс режимі:
Температура: 180 °C
Пісіру уақыты: 10 минут
Сөре деңгейі: 3

Көк ірімшік қосылған тұздық және чили соусымен цуккини фри

Жалпы қажетті уақыт: 55 минут
2 адамға арналған

Көкөністер үшін
2 цуккини
3 жұмыртқа, орташа
50 мл сүт, қаймағы алынбаған
2 ас қасық күнбағыс майы
200 г панко нан үгіндісі
2 шай қасық тұз
½ шай қасық сарымсақ ұнтағы
½ шай қасық пияз, түйіршіктелген
¼ шай қасық қара бұрыш | ұнтақталған бұрыш
100 г жетілген Альпі ірімшігі | үгітілген
100 г кәдімгі ақ ұн

Көк ірімшік батыруға арналған тұздығы үшін
150 г көк ірімшік, ащы
2 шай қасық майонез
80 г йогурт, майлылығы 3,5 %
1 шымшым тұз
1 шымшым бұрыш
¼ шай қасық паприка, ысталған

Ұсыну үшін
1 шай қасық шрирача соусы

Керек-жарақтар
Шашудан қорғайтын экран
Қол блендері
Әмбебап таба

Әдісі

Цуккиниді көлденеңінен екіге бөліп, әрбір жартысын 8 бірдей бөлікке кесіңіз.

Жұмыртқа, сүт және майды жалпақ ыдыста бірге шайқаңыз.

Басқа бір ыдыста панко нан үгіндісін, дәмдеуіштерді және Альпі ірімшігін араластырыңыз. Үшінші ыдысқа ұн салыңыз. Енді цуккини бөліктерін нан үгіндісіне аунатыңыз.
Ол үшін алдымен цуккиниді ұнға, содан кейін жұмыртқалы қоспаға салыңыз. Содан кейін панко қоспасымен біркелкі етіп қаптаңыз. Қытырлақ әрі тегіс қабықша үшін цуккини бөліктерін жұмыртқа және панко қоспаларына қайтадан бір рет салыңыз.

Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға қойып, үстіне цуккини бөліктерін орналастырыңыз да, параметрлерге сәйкес пісіріңіз.
15 минуттан кейін аударып, тағы 10 минут пісіріңіз.

Тұздық дайындау үшін барлық ингредиенттерді шамамен 1 минут араластырыңыз. Тым ұзақ араластырмаңыз, әйтпесе тұздық бөлініп кетуі мүмкін. Тұздықты ұсынар алдында тоңазытқышта суытыңыз.

Цуккини фриді тұздықпен бірге ұсыныңыз және үстіне шрирача соусын сеуіп шығыңыз.

Параметрлер
Жұмыс режимі: ▣ | AirFry
Температура: 205 °C
Пісіру уақыты: 25 минут
Сөре деңгейі: 2

Хойсин соусымен глазурь қабаты бар қуырып пісірілген жүгері және коулсло салаты

Жалпы қажетті уақыт: 40 минут
4 адамға арналған

Тұздық үшін
100 г майонез
1 ас қасық алма сірке суы
1 ас қасық қыша
½ шай қасық қант ұнтағы
1 шымшым тұз
1 шымшым бұрыш

Салат үшін
¼ ақ қырыққабат | жіңішке жолақтап туралған
¼ қызыл қырыққабат | жұқа кесілген
2 сәбіз | жұқа кесілген

Хойсин соусымен глазурь қабаты бар жүгері үшін
4 пісірілген жүгері собығы | төрт бөлікке бөлінген
50 г хойсин соусы
50 г майонез

Ұсыну үшін
2 ас қасық күнжіт дәндері, ақ

Керек-жарақтар
Шашудан қорғайтын экран
Әмбебап таба

Әдісі

Тұздық үшін майонезді, алма сірке суын, қыша мен қантты араластырыңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Салат үшін ақ және қызыл қырыққабатты, сәбізді ыдысқа салып араластырыңыз. Соусты салатқа құйып, жақсылап араластырыңыз. Салатты ұсынғанға дайын болғанға дейін бір шетке қоя тұрыңыз.

Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға қойып, үстіне жүгері собығын орналастырыңыз да, параметрге сәйкес пісіріңіз.

Глазурь қабаты үшін хойсин соусын майонезбен араластырыңыз.
15 минуттан кейін жүгеріге хойсин қоспасын жағып, тағы 10 минут пісіріңіз.

Дәміне қарай жүгерінің үстіне күнжіт дәнін себіңіз. Коулсло салатымен бірге ұсыныңыз.

Параметр
Жұмыс режимі: ▣ | AirFry
Температура: 210 °C
Пісіру уақыты: 25 минут
Сөре деңгейі: 2

Кокос пен күнжіт қаптамасындағы тауық наггетстері

Жалпы қажетті уақыт: 25 минут
2 адамға арналған

Қаптау үшін
100 г нан үгіндісі
50 г күнжіт дәндері, ақ
50 г ұсақталған кептірілген кокос жаңғағы
2 шай қасық тұз
1 шай қасық паприка, ысталған
1 шай қасық сарымсақ ұнтағы
1 шай қасық пияз ұнтағы
100 г кәдімгі ақ ұн
3 жұмыртқа, орташа
1 ас қасық өсімдік майы
3 ас қасық сүт, қаймағы алынбаған

Тауық наггетстері үшін
2 тауықтың төс етінің сүбесі, пісіруге дайын | саусақтың қалыңдығындай жолақтарға кесілген

Ұсыну үшін
2 шай қасық тәтті чили соусы

Керек-жарақтар
Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы

Әдісі

Қаптама үшін нан үгіндісін, күнжіт дәндерін, ұсақталған кокос жаңғағын, тұзды, паприканы, пияз және сарымсақ ұнтағын бір ыдыста араластырыңыз. Ұнды басқа ыдысқа салыңыз. Жұмыртқа, май және сүтті үшінші ыдыста бірге шайқаңыз.

Енді тауық стрипстарын нан үгіндісі қоспасына малып қаптаңыз.
Ол үшін алдымен тауық стрипстарын ұнға, содан кейін жұмыртқа мен май қоспасына салып алыңыз. Содан соң оларды нан үгіндісі мен дәмдеуіштер қоспасына малып қаптаңыз.
Қапталған наггетстерді Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасына қойып, көрсетілген параметрлер бойынша пісіріңіз. 10 минуттан кейін аударыңыз.

Дайын болған тауық наггетстерін тәтті чили соусымен бірге ұсыныңыз.

Параметр
Жұмыс режимі: ⧉ | AirFry
Температура: 210 °C
Пісіру уақыты: 15 минут
Сөре деңгейі: 2

Қабықпен пісірілген нәлім балығы

Жалпы қажетті уақыт: 70 минут
4 адамға арналған

Қабықпен пісірілген нәлім балығы үшін
60 г сары май | жұмсартылған
1 ас қасық қыша
50 г майдағы кептірілген қызанақ
½ бума ақжелкен, жалпақ жапырағы
½ бума шнитт-пияз
1 ас қасық лимон қосылған тимьян
60 г панко нан үгіндісі
4 дана нәлім сүбесі (әрбірі 150 г), пісіруге дайын
4 шымшым тұз

Бұрыш пен картоп салаты үшін
2 қызыл бұрыш | ірі туралған
2 сары бұрыш | ірі туралған
200 г балауыз картоп | жіңішке тілімдерге кесілген
1 қызыл пияз | жіңішке тілімдерге кесілген
1 түйір сарымсақ, ұсақталған
1 ас қасық зәйтүн майы
½ шай қасық тұз
¼ шай қасық паприка, ысталған

Тұздық үшін
30 мл бальзам сірке суы
1 ас қасық қыша
2 ас қасық бал
1 шымшым тұз
1 шымшым бұрыш
60 мл зәйтүн майы

Ұсыну үшін
125 г руккола | жуылған

Керек-жарақтар
Қол блендері
Шашудан қорғайтын экран
Әмбебап таба
Бұрандалы қақпағы бар банка

Әдісі

Қабықша үшін сары майды, қышаны, күнде кептірілген қызанақты, ақжелкенді, лимон тимьянын және шнитт пиязды бірге блендерде араластырыңыз. Панко нан үгіндісін қосып, дәміне қарай тұз салыңыз. Балық сүбесін қағаз сүлгімен құрғатып, тұздаңыз. Қабықшаны балық сүбелерінің көлеміне сай 4 бөлікке бөліп, әр сүбенің үстіне қойыңыз. Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға салыңыз. Балықты шашудан қорғайтын экранның сол жағына орналастырыңыз.

Көкөністер үшін қызыл және сары бұрышты, картоп тілімдерін, пияз бен сарымсақты ыдысқа салып, үстіне май құйып, дәмдеуіш қосыңыз. Көкөністерді шашудан қорғайтын экранның оң жағына жайыңыз. Табаны пешке салып, көрсетілген параметрлерге сәйкес балық пен көкөністерді қуырыңыз.

Тұздық үшін бұрандалы қақпағы бар банкада бальзам сірке суын, қышаны, балды, тұзды және бұрышты араластырыңыз. Содан кейін зәйтүн майын қосып, банканы жауып, шамамен 1 минуттай қатты шайқаңыз.

Ұсынар алдында рукколаны жылы көкөністермен араластырып, үстіне дайын тұздықты құйыңыз. Салаттың үстіне балықты қойып, ұсыныңыз.

Параметрлер
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 210 °C
Пісіру уақыты: 20 минут
Сөре деңгейі: 2

Пісте мен бал құймасы бар банандар

Жалпы қажетті уақыт: 25 минут
4 адамға арналған

Құрамы
50 г пісте, қабығы аршылған
1 шымшым тұз
4 банан
2 ас қасық табиғи бал

Керек-жарақтар
Құю табасы
Шашудан қорғайтын экран
Әмбебап таба

Әдісі

Пістені ірілеу турап, табада асүй ыдысында аздап құырып алыңыз. Тұз қосыңыз. Асүй ыдысын конфорка панелінен алып, сәл суығанша қалдырыңыз.

Шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға салыңыз. Бананды ұзынынан екіге бөліп (қабығымен), кесілген жағын жоғары қаратып, шашудан қорғайтын экранға салыңыз. Балды пістемен араластырыңыз. Екіге бөлінген бананға пістеме мен бал қоспасын бүркіңіз. Бананды пешке салып, пісіріңіз.

Параметрлер
Жұмыс режимі: ▣ | AirFry
Температура: 200 °C
Пісіру уақыты: 8 минут
Сөре деңгейі: 2

Пастель де ната

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут
12 адамға арналған

Пастельдер үшін
2 жұмыртқа, орташа
37 г пісіруге арналған ваниль қаймақ ұнтағы
200 мл сүт, қаймағы алынбаған
250 мл көпіршітілген кілегей
70 г қант ұнтағы
1 шымшым тұз
Шамамен 275 г қатпарлы қамыр

Сеппе үшін
1 шай қасық ұнтақталған қант
1 шымшым даршын

Қалып үшін
1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар
Елек
12 маффинге арналған маффин қалыбы
Көпірткіш
Оқтау
Пісіру және қуыру торы

Әдісі

Жұмыртқаларды көпіртіп, електен өткізіңіз. Сүттің 5 ас қасығын крахмал ұнтағы мен жұмыртқамен біркелкі масса болғанша араластырыңыз. Қалған сүтті, кілегейді, қант пен тұзды араластыра отырып, қайнатыңыз. Асүй ыдысын оттан алып, дайын қоспаға крем қоспасын үздіксіз араластыра отырып қосыңыз. Барлығын араластыра отырып, қайнатыңыз. Қоспаны ыдысқа құйып, бетін жауып, тоңазытқышқа қойыңыз.

Маффин қалыбын майлаңыз. Дайын қатпарлы қамырды жайып, диаметрі 10 см болатын 12 шеңберге бөліп кесіңіз. Шеңберлерді маффин қалыбының ойықтарына салып, түбінде ауа көпіршіктері қалмауы және қамыр шетінен асып кетпеуі үшін мықтап басыңыз.

Дайын крем қоспасын 12 ойыққа теңдей бөліп құйыңыз. Маффин қалыбын пештегі пісіру және қуыру торының үстіне қойыңыз. Пастельдерді кремнің үстінде қоңыр дақтар пайда болғанша пісіріңіз.

Қант ұнтағын даршынмен араластырып, жылы күйінде пастельдердің үстіне себіңіз. Пастельдерді әлі жылы кезінде қалыптан шығарып, пісіру және қуыру торының үстінде суытыңыз.

Параметрлер
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 200 °C
Пісіру уақыты: 18 минут
Сөре деңгейі: 2

Веган пастель де ната

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут
12 адамға арналған

Пастельдер үшін
500 мл сұлы сүті
40 г картоп крахмалы
40 г қант ұнтағы
1 ваниль қабығы
Шамамен 275 г қатпарлы қамыр
¼ шай қасық даршын, ұнтақталған

Ұсыну үшін
¼ шай қасық даршын, ұнтақталған

Керек-жарақтар
12 маффинге арналған маффин қалыбы
Көпірткіш
Асүй ыдысы
Оқтау
Пісіру және қуыру торы

Әдісі

4 ас қасық сұлы сүтін картоп крахмалымен араластырып, бір жаққа қойыңыз. Қалған сұлы сүтін қантпен, ваниль тұқымдарымен және қабығымен қайнатыңыз. Крахмалмен араластырылған сұлы сүтін қайнап тұрған сүтке қосып, араластырыңыз. Қоюланған қоспаны шамамен 1 минуттай араластыра отырып, қайтадан қайнатыңыз, содан кейін оны ыдысқа құйып, бетін жауып, суытыңыз.

Қатпарлы қамырды тығыз етіп орап, 12 бөлікке кесіп, тоңазытқышқа қойыңыз. Әр бөлікті жеке алып, диаметрі шамамен 10 см болатын шеңбер етіп жайыңыз. Шеңберлерді маффин қалыбының ойықтарына салып, түбінде ауа көпіршіктері қалмауы және қамыр шетінен асып кетпеуі үшін мықтап басыңыз. Қалған 11 қамыр бөлігін де дәл осылай жасаңыз.

Әр ойықты крем қоспасымен ең көбі ¾ бөлігіне дейін толтырыңыз. Маффин қалыбын пештегі пісіру және қуыру торының үстіне қойып, көрсетілген параметрлер бойынша бірден пісіріңіз. Нағыз дәмі шығу үшін пастель де ната бетінде бірнеше қою қоңыр дақтар пайда болуы керек. Ұсынар алдында үстіне даршын сеуіп шығыңыз.

Параметрлер
1-пісіру сатысы
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 210 °C
Пісіру уақыты: 25 минут
Сөре деңгейі: 2

2-пісіру сатысы
Жұмыс режимі: | AirFry
Температура: 245 °C
Пісіру уақыты: 10 минут
Сөре деңгейі: 2

Автомат. программы

Қолдану бойынша ескертулер

- Автоматты бағдарламаларды пайдаланған кезде, рецепттер тек басшылыққа алу үшін берілген. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін рецептіде көрсетілген мөлшер мен керек-жарақтарды пайдалануды ұсынамыз.
- Пісіру барысы аяқталғаннан кейін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын пеш бөлімін бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Кейбір автоматты бағдарламалар тамақты пешке салмас бұрын алдын ала қыздыру кезеңін қажет етеді. Бұл дисплейде көрсетіледі.

Автоматты бағдарламаларға арналған рецепттер

Төменде автоматты бағдарламалармен пайдаланылатын рецепттер көрсетілген.

Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін рецептіде көрсетілген мөлшер мен керек-жарақтарды пайдалануды ұсынамыз.

Дұрыс сөре деңгейін табу үшін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын алып тастаңыз.

Шарлотка

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
12 адамға арналған

Салмасы үшін
500 г алма, тарт
2 ас қасық лимон шырыны

Қамыр үшін
150 г сары май | жұмсартылған
150 г қант ұнтағы
8 г ванильді паста
3 орташа жұмыртқа
150 г кәдімгі ақ ұн
½ шай қасық қопсытқыш ұнтағы

Қалып үшін
1 шай қасық сары май

Септе үшін
1 ас қасық қант ұнтағы

Керек-жарақтар
Пісіру және қуыру торы
Серіппе пішінді қалып, ∅ 26 см
Елек, жұқа

Дайындау

Алмаларды аршып, төртке бөліңіз. Әрбір алманың төрттен бір бөлігін (өзегіне қарама-қарсы жағы) бір-бірінен шамамен 1 см қашықтықта кесіңіз. Лимон шырынын араластырып, бір жағына қойыңыз.

Серіппе пішінді қалыпты майлаңыз.

Сары майды, қантты және ванильді пастаны 2 минуттай шайқаңыз. Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз (әрбірі ½ минут).

Ұн мен қопсытқыш ұнтағын електен өткізіп, басқа ингредиенттермен араластырыңыз.

Қоспаны серіппе пішінді қалыпқа құйып, оны біркелкі таратыңыз. Алмаларды өзегін төмен қаратып қоспаға ақырын басыңыз.

Серіппе пішінді қалыпты пештегі пісіру және қуыру торына қойып, пісіріңіз.

Кексті қалыпта 10 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін қалыптың бүйірлерін босатып, пісіру және қуыру торында салқындату үшін қалдырыңыз. Қант ұнтағын себіңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Яблочн. пирог, открыт.
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 55 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі: ⊟
Температура 165–175 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 45–55 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Кеңес
Тортты қант ұнтағымен сүртуге балама ретінде өрік глазурь қабатын қолданып көріңіз. Глазурь қабатын жасау үшін өрік тосабын ақырын қыздырып, оны біркелкі болғанша араластырыңыз.

Бисквит негізі

Жалпы қажетті уақыт: 75 минут
12 адамға арналған

Қамыр үшін
4 орташа жұмыртқа
4 шай қасық су | ыстық
175 г қант ұнтағы
200 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш ұнтағы

Қалып үшін
1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар
Пісіру және қуыру торы
Елек, жұқа
Серіппе пішінді қалып, ∅ 26 см
Пісіру пергаменті

Дайындау

Жұмыртқаның ағын сарысынан бөліңіз. Жұмыртқаның ағын сумен қою көбік пайда болғанша шайқаңыз. Қантты баяу қосыңыз, әрбір қосқан сайын шайқаңыз. Содан кейін шайқалған жұмыртқаның сарысын салыңыз.

Пісіру және қуыру торын пешке салыңыз. Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Ұн мен қопсытқыш ұнтағын араластырыңыз, жұмыртқа қоспасына електен өткізіп, үлкен шайқағышпен шайқаңыз.

Серіппе пішінді қалыптың негізін майлап, пісіру пергаментімен қаптаңыз. Қоспаны қалыпқа құйып, оны біркелкі таратыңыз.

Бисквит негізін пешке салып, қызарғанша пісіріңіз.

Пісіргеннен кейін қалыпта 10 минут суытыңыз. Содан кейін қалыптан шығарып, пісіру және қуыру торында салқындатыңыз. Үш бөлек қабат жасау үшін бисквитті екі рет көлденеңінен кесіңіз.

Дайындалған салманы жайыңыз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Бисквитный корж
Бағдарламаны іске қосу уақыты:
36 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 160–170 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 30–40 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Кеңес
Шоколадты бисквит жасау үшін ұн қоспасына 2–3 шай қасық какао ұнтағын қосыңыз.

Көп қабатты бисквит салмалары

Жалпы қажетті уақыт: 30 минут

Сүзбе және көпіршітілген кілегей салмасы үшін
500 г сүзбе, 20 % құрғақ заттағы май
100 г қант ұнтағы
100 мл сүт, тұтас
8 г ванильді паста
1 лимон | тек шырыны
6 желатин жапырақтары, ақ
500 мл көпіршітілген кілегей

Сеппе үшін
1 ас қасық қант ұнтағы

Капучино салмасы үшін
100 г шоколад, қара
500 мл көпіршітілген кілегей
6 желатин жапырақтары, ақ
80 мл эспрессо
80 мл кофе ликері
16 г ванильді паста
1 шай қасық какао ұнтағы

Сеппе үшін
1 шай қасық какао ұнтағы

Керек-жарақтар
Торт табағы
Елек, жұқа

Сүзбе және көпіршітілген кремді толтыру әдісі

Сүзбе және көпіршітілген кілегей салмасын жасау үшін сүзбені, қантты, сүтті, ванильді пастаны және лимон шырынын араластырыңыз. Желатинді суық суға салып, содан кейін суды сығып, оны қысқа толқынды пеште немесе пісіру аймағында төмен температурада ерітіңіз.

Желатинге сүзбе қоспасынан алып, аздап араластырыңыз.

Бұл қоспаны қалған сүзбе қоспасына араластырыңыз және суытыңыз. Көпіршітілген кілегейді қою көбік болғанша шайқаңыз және оны сүзбе қоспасына қосыңыз.

Бисквиттің бірінші қабатын табаққа салып, сүзбе қоспасын жағыңыз. Екінші қабатын үстіне қойып, оған да сүзбе қоспасын жағыңыз. Содан кейін оның үстіне үшінші қабатты қойыңыз.

Тортты баппен суытыңыз. Ұсынар алдында қант ұнтағын себіңіз.

Капучиноны толтыру әдісі

Капучино салмасын жасау үшін шоколадты ерітуден бастаңыз. Кілегейді қою көбік болғанша шайқаңыз және үстіне жаю үшін аз мөлшерін қалдырыңыз. Желатинді суық суға салып, содан кейін суды сығып, оны қысқа толқынды пеште немесе пісіру аймағында төмен температурада ерітіңіз. Содан кейін оны аздап суығанша қалдырыңыз.

Эспрессо мен кофе ликерінің жартысын желатинге араластырыңыз. Содан кейін бұл қоспаны кілегейге қосыңыз.

Кофе мен кілегей қоспасын екіге бөліңіз. Бір жартысына ванильді пастаны, екінші жартысына шоколад пен какао ұнтағын араластырыңыз.

Торт табағына бисквиттің бірінші қабатын салыңыз, үстіне кофе ликері мен эспрессоны тамызыңыз, содан кейін қара кілегейлі қоспаны жағыңыз. Екінші бисквит қабатын бірінші қабаттың үстіне қойып, үстіне қалған сұйықтықты құйыңыз, содан кейін оған жеңіл кілегейлі қоспасын жағыңыз. Үстіне бисквиттің үшінші қабатын қойып, оның үстіне алып қойған кілегейді жағып, какао ұнтағын себіңіз.

Кеңес
Жеміс дәмін қосу үшін сүзбе-кілегей салмасына аздап үгітілген лимон қабығын және 300 г консервіленген өрік немесе мандарин кесектерін (сұйықтықты ағызғаннан кейін) қосыңыз.

Мәрмәр кексі

Жалпы қажетті уақыт: 80 минут
18 адамға арналған

Қамыр үшін
250 г сары май | жұмсартылған
200 г қант ұнтағы
8 г ванильді паста
4 орташа жұмыртқа
200 мл қаймақ
400 г кәдімгі ақ ұн
16 г қопсытқыш ұнтағы
1 шымшым тұз
3 шай қасық какао ұнтағы

Қалып үшін
1 шай қасық сары май

Керек-жарақтар
Сақина қалыбы, ∅ 26 см
Пісіру және қуыру торы

Дайындау

Сары майды, қантты және ванильді пастаны араластырыңыз. Жұмыртқаны бір-бірден қосыңыз, әрбір жолы ½ минут араластырыңыз. Қаймақ қосыңыз. Ұнды, қопсытқыш ұнтағын және тұзды араластырыңыз. Содан кейін қалған ингредиенттерді қосып, араластырыңыз.

Сақина қалыбын майлап, оған қоспаның жартысын салыңыз.

Қоспаның екінші жартысына какао ұнтағын қосыңыз. Түсі күңгірт қоспаны ашық қоспаның үстіне құйыңыз. Мәрмәр әсерін беру үшін қоспаны шанышқымен араластырыңыз.

Сақина қалыпты пештегі пісіру және қуыру торына қойып, пісіріңіз.

Кексті қалыпта 10 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін қалыптан шығарып, пісіру және қуыру торында салқындатыңыз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Мраморный пирог
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 55 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 150–160 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 50–60 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Жеміс салынған штрейзель торты

Жалпы қажетті уақыт: 150 минут
20 адамға арналған

Қамыр үшін
42 г жаңа жасалған ашытқы
150 мл сүт | қаймағы алынбаған | жылы
450 г кәдімгі ақ ұн
50 г қант ұнтағы
90 г сары май | жұмсартылған
1 жұмыртқа, орташа

Салмасы үшін
1,25 кг алма

Штрейзель үгіндісі үшін
240 г кәдімгі ақ ұн
150 г қант ұнтағы
16 г ванильді паста
1 шай қасық даршын
150 г сары май | жұмсартылған

Керек-жарақтар
Пісіруге арналған таба немесе әмбебап таба

Дайындау

Ашытқыны сүтке ерігенше араластырыңыз. Ұнды, қантты, сары май мен жұмыртқаны қосып, біртекті қамыр болғанша илеңіз.

Қамырды домалақтап, ыдысқа салып, дымқыл шүберекпен жабыңыз да, пеш бөліміне салыңыз. Қамырды 1-қадамда көрсетілген параметрлерді пайдаланып көтеру керек.

Алмаларды аршып және сүйегін алып, тілімдерге кесіңіз.

Қамырды аздап илеңіз, содан кейін оны пісіруге арналған табаға немесе әмбебап табаға жайыңыз. Алмаларды қамырдың үстіне біркелкі етіп орналастырыңыз. Ұнды, қантты, ванильді пастаны және даршынды араластырыңыз. Содан кейін сары майды қосып, үгінділер пайда болғанша араластырыңыз. Алманың үстіне қойыңыз.

Кексті пешке салып, 2-көтерілу фазасына арналған параметрлерді пайдаланып қамырды көтеріңіз.

Кексті қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер
Қамырдың көтерілуі
1- көтерілу фазасы
Жұмыс режимі: Верх/Низ
Температура: 30 °C
Көтерілу уақыты: 30–45 минут

2- көтерілу фазасы
Жұмыс режимі: Верх/Низ
Температура: 30 °C
Көтерілу уақыты: 30 минут

Пісіру
Автоматты бағдарлама
Auto | Тёртый фрукт. пирог
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 44 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі: Верх/Низ
Температура 180–190 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 40–50 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Кеңес
Алманың орнына 1 кг сүйегі алынған қара өрік немесе шие қолданып көріңіз.

Білгенге – маржан

Піспенандар

Жалпы қажетті уақыт: 135 минут
70 құрайды (2 науа)

Құрамы
250 г кәдімгі ақ ұн
½ шай қасық қопсытқыш ұнтағы
80 г қант ұнтағы
8 г ванильді паста
1 шай қасық ром эссенциясы
3 ас қасық су
120 г сары май | жұмсартылған

Керек-жарақтар
Оқтау
Бисквит кескіш
2 пісіруге арналған таба немесе әмбебап таба

Дайындау

Ұнды, қопсытқыш ұнтағын, қантты және ванильді пастаны араластырыңыз. Қалған ингредиенттерді қосып, біртекті болғанша қамырды тез илеңіз. Кем дегенде 60 минут суытыңыз.

Қамырды қалыңдығы шамамен 3 мм етіп жайып, піспенандарды кесіп, пісіруге арналған табаға немесе әмбебап табаға салыңыз.

Піспенандарды пеш бөліміне салып, пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Фигурное печенье |
1 противень / 2 противня
1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа үшін бағдарламаны іске қосу уақыты: 25 минут
2 ас құралдарына арналған жылжымалы науа үшін бағдарламаны іске қосу уақыты: 26 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 140–150 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 25–35 минут
Сөре деңгейі, 1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа:
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2
Сөре деңгейі, 2 ас құралдарына арналған жылжымалы науа:
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Кеңес
Ингредиенттер мөлшері 2 науаға есептелген. Егер 1 ас құралдарына арналған жылжымалы науаны пайдалансаңыз, ингредиент мөлшерін екі есе азайтыңыз немесе піспенандарды бір циклде пісіріңіз.

Науаға салып пісірілетін піспенан

Жалпы қажетті уақыт: 50 минут
50 құрайды (2 науа)

Құрамы
160 г сары май | жұмсартылған
50 г қант, қоңыр
50 г қант ұнтағы
8 г ванильді паста
1 шымшым тұз
200 г кәдімгі ақ ұн
1 жұмыртқа, орташа | тек жұмыртқаның ағы

Керек-жарақтар
Кондитер қапшығы
Жұлдыз тәрізді бүріккіш, 9 мм
2 пісіруге арналған таба немесе әмбебап таба

Дайындау

Сары майды кілегейлі болғанша шайқаңыз. Қант, қант ұнтағы, ванильді паста және тұз қосып, жұмсақ болғанша шайқаңыз. Содан кейін ұнға жұмыртқаның ағын қосыңыз.

Қамырды кондитер қапшығына салыңыз да, оны пісіруге арналған табаға немесе әмбебап табаға ұзындығы шамамен 5-6 см жолақтар етіп өткізіңіз.

Құмшекер піспенандарын пеш бөліміне салып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Мелкое печенье | 1 противень / 2 противня
1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа үшін бағдарламаны іске қосу уақыты: 24 минут
2 ас құралдарына арналған жылжымалы науа үшін бағдарламаны іске қосу уақыты: 31 минут

Нұсқаулық
1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа үшін
Жұмыс режимі:
Температура 150–160 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 20–30 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

2 науалар үшін
Жұмыс режимі:
Температура 140–150 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 25–35 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Кеңес
Ингредиенттер мөлшері 2 науаға есептелген. Егер 1 ас құралдарына арналған жылжымалы науаны пайдалансаңыз, ингредиент мөлшерін екі есе азайтыңыз немесе піспенандарды бір циклде пісіріңіз.

Білгенге – маржан

Жаңғақ маффиндері

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
12 құрайды

Құрамы
80 г мейіз
40 мл ром
120 г сары май | жұмсартылған
120 г қант ұнтағы
8 г ванильді паста
2 орташа жұмыртқа
140 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қопсытқыш ұнтағы
120 г жаңғақ | ұсақ туралған

Керек-жарақтар
12 маффин үшін маффин қалыбы, ∅ әрбірі 5 см
Қағаз қалыптары, ∅ 5 см
Пісіру және қуыру торы

Дайындау

Мейіздің үстіне ром құйып, шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.

Сары майды кілегейлі болғанша шайқаңыз. Біртіндеп қантты, ванильді пастаны және жұмыртқаны араластырыңыз. Ұн мен қопсытқыш ұнтағын електен өткізіп, араластырыңыз. Жаңғақ қосып, араластырыңыз. Соңында ром мен мейіз қосыңыз.

Маффин қалыбына қағаз қалыптарын салыңыз. 2 ас қасықты пайдаланып, қоспаны маффин формаларының арасына біркелкі таратыңыз.

Маффин қалыбын пештегі пісіру және қуыру торына қойып, пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Маффины
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 37 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 150–160 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 30–40 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Пицца (ашытқылы қамыр)

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут
4 адамға арналған

Қамыр үшін
30 г жаңа жасалған ашытқы
170 мл су | қайнаған жылы
300 г кәдімгі ақ ұн
1 шай қасық қант ұнтағы
1 шай қасық тұз
½ шай қасық тимьян, кептірілген үгітілген
1 шай қасық орегано, кептірілген үгітілген
1 ас қасық май

Салмасы үшін
2 пияз
1 түйір сарымсақ
400 г қызанақ, консервіленген, аршылған және туралған
2 ас қасық қызанақ езбесі
1 шай қасық қант ұнтағы
1 шай қасық орегано, кептірілген үгітілген
1 лавр жапырағы
1 шай қасық тұз
Бұрыш
125 г моцарелла
125 г гауда, үгітілген

Құыру үшін
1 ас қасық зәйтүн майы

Керек-жарақтар
Пісіруге арналған таба немесе әмбебап таба

Дайындау

Ашытқыны суға ерігенше араластырыңыз. Ұнды, қантты, тұзды, тимьянды, ореганоны және майды қосып, біркелкі қамыр болғанша 6–7 минут илеңіз.

Қамырды домалақтап, ыдысқа салып, дымқыл шүберекпен жабыңыз. Бөлме температурасында 20 минутқа көтерілу үшін қалдырыңыз.

Сеппе жасау үшін пияздар мен сарымсақты майдалап тураңыз. Майды асүй ыдысында қыздырыңыз. Пияз бен сарымсақты мөлдір болғанша қуырыңыз. Қызанақ, томат пастасы, қант, орегано, лавр жапырағын және тұзды қосыңыз.

Соусты 5 минут қайнатыңыз.

Лавр жапырағын алып тастап, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Моцарелланы тілімдерге кесіңіз.

Қамырды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап табаға жайыңыз. Бөлме температурасында 10 минутқа көтерілу үшін қалдырыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырдың үстіне соусты жағыңыз. Шетін айналдыра шамамен 1 см бос орын қалдырыңыз. Үстіне моцарелла салып, гауда себіңіз.

Пиццаны пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Пицца | Дрожжевое тесто
Бағдарламаны іске қосу уақыты:
32 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 200–210 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 20–30 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Кеңес
Балама ретінде, пиццаның үстіне ветчина, салями, саңырауқұлақтар, пияз немесе тунец сеуіп көріңіз.

Пицца (сүзбе қамыры)

Жалпы қажетті уақыт: 60 минут
4 адамға арналған

Қамыр үшін
120 г сүзбе, майлылығы
20 % құрғақ заттағы
4 ас қасық сүт, қаймағы алынбаған
4 ас қасық май
2 жұмыртқа, орташа | тек жұмыртқа сарысы
1 шай қасық тұз
1½ шай қасық қопсытқыш ұнтағы
250 г кәдімгі ақ ұн

Салмасы үшін
2 пияз
1 түйір сарымсақ
400 г қызанақ, консервіленген, аршылған және туралған
2 ас қасық қызанақ езбесі
1 шай қасық қант ұнтағы
1 шай қасық орегано
1 лавр жапырағы
1 шай қасық тұз
Бұрыш
125 г моцарелла
125 г гауда, үгітілген

Құюру үшін
1 ас қасық зәйтүн майы

Керек-жарақтар
Пісіруге арналған таба немесе әмбебап таба

Дайындау

Сеппе жасау үшін пияздар мен сарымсақты майдалап тураңыз. Майды асүй ыдысында қыздырыңыз. Пияз бен сарымсақты мөлдір болғанша қуырыңыз. Қызанақ, томат пастасы, қант, орегано, лавр жапырағын және тұзды қосыңыз.

Соусты 5 минут қайнатыңыз.

Лавр жапырағын алып тастаңыз. Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз. Моцарелланы тілімдерге кесіңіз.

Қамырды дайындау үшін сүзбе, сүт, май, жұмыртқаның сарысы және тұзды араластырыңыз. Ұн мен қопсытқыш ұнтағын електен өткізіңіз. Қамырға жартысын қосыңыз. Содан кейін қалған қамырды қосып, илеңіз.

Қамырды пісіруге арналған табаға немесе әмбебап табаға жайыңыз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Қамырдың үстіне соусты жағыңыз. Шетін айналдыра шамамен 1 см бос орын қалдырыңыз. Үстіне моцарелла салып, гауда себіңіз.

Пиццаны пеш бөліміне салыңыз және пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Пицца | Творож.-сдобное тесто
Бағдарламаны іске қосу уақыты:
33 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 180–190 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 25–35 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Кеңес
Балама ретінде, пиццаның үстіне ветчина, салями, саңырауқұлақтар, пияз немесе тунец сеуіп көріңіз.

Тауық

Жалпы қажетті уақыт: 95 минут
2 адамға арналған

Құрамы
1 тауық пісіруге дайын (1,2 кг)
2 ас қасық май
1½ шай қасық тұз
2 шай қасық паприка, тәтті
1 шай қасық карри ұнтағы

Керек-жарақтар
Пісіру және қуыру торы
Пеште пайдалануға жарамды ыдыс, 22 см x 29 см
Аспаздық жіп

Дайындау

Майды тұз, паприка және карри ұнтағымен араластырыңыз, содан кейін тауық етін онымен майлаңыз.

Аяқтарды аспаздық жіппен байлап, тауықтың төс жағын жоғары қаратып, пеште пайдалануға жарамды ыдысқа қойыңыз.

Пеште пайдалануға жарамды ыдысты торға қойып, құстың аяқтарын есікке қаратып пеш бөліміне қарай сырғытыңыз. Тауықты қуыру.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Цыпленок
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 80 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 180–190 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 75–85 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Сиыр етінің сүбесі (қуырылған)

Жалпы қажетті уақыт: 65 минут
4 адамға арналған

Сиыр етінің сүбесі үшін
1 кг сиыр етінің сүбесі, пісіруге дайын
2 ас қасық май
1 шай қасық тұз
Бұрыш

Қуыру үшін
2 ас қасық май

Керек-жарақтар
Әмбебап таба

Дайындау

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Табада майды қыздырып, сиыр етінің сүбесін барлық жағынан қуырыңыз (әр жағынан шамамен 1 минут).

Сиыр етінің сүбесін алыңыз. Май, тұз және бұрышты араластырыңыз, содан кейін онымен сиыр етінің сүбесін жабыңыз.

Сиыр етінің филесін әмбебап табаға салып, пеш бөліміне қарай сырғытыңыз. Сиыр етінің сүбесін пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Говяжье филе
Бағдарламаны іске қосу уақыты:
«по-английски»: 36 минут
средняя степень: 43 минут
полная прожарка: 59 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 180–190 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 20–30 минут («по-английски»), 35–45 минут (средняя степень), 50–60 минут (полная прожарка)
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Форель

Жалпы қажетті уақыт: 65 минут
4 адамға арналған

Форель үшін
4 форель (әрбірі 250 г), пісіруге дайын
2 ас қасық лимон шырыны
Тұз
Бұрыш

Толтыру үшін
200 г балғын саңырауқұлақ
½ пияз
1 түйір сарымсақ
25 г ақжелкен
Тұз
Бұрыш

Нүкте қою үшін
3 ас қасық сары май

Керек-жарақтар
Әмбебап таба

Дайындау

Форельге лимон шырынын себіңіз. Ішінен және сыртынан тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Толтыру үшін саңырауқұлақтарды тазалаңыз. Пиязды, сарымсақты, саңырауқұлақтарды және ақжелкенді майдалап турап, жақсылап араластырыңыз. Қоспаны тұз және бұрышпен дәмдеңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Форельді қоспамен толтырып, әмбебап табаға қатарластырып қойыңыз. Сары майдың кішкене бөліктерімен безендіріңіз.

Әмбебап табаны пеш бөліміне салыңыз. Форельді пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Форель
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 36 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 210–220 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 20–30 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Кеңес
Лимон тілімдері мен қуырылған сары маймен ұсыныңыз.

Ақсерке сүбесі

Жалпы қажетті уақыт: 40 минут
4 адамға арналған

Ақсерке сүбесі үшін
4 ақсерке сүбесі (әрбірі 200 г), пісіруге дайын
2 ас қасық лимон шырыны
Тұз
Бұрыш

Нүкте қою үшін
3 ас қасық сары май

Бүрку үшін
1 шай қасық аскөк, туралған

Керек-жарақтар
Әмбебап таба

Дайындау

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Әмбебап табаға ақсерке сүбесін қойыңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Ақсерке сүбесіне сары майдың кішкене бөліктерін салып, аскөкпен безендіріңіз.

Әмбебап табаны пеш бөліміне салып, ақсерке сүбесін пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Филе лосося
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 27 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 200–210 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 10–20 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ақсерке

Жалпы қажетті уақыт: 65 минут
4 адамға арналған

Ақсерке үшін
1 ақсерке (1 кг), тұтас, пісіруге дайын
1 лимон | тек шырыны
Тұз

Толтыру үшін
2 шалот пиязы
2 түйір сарымсақ
2 тілім ақ нан
50 г кішкентай каперс
1 орташа жұмыртқа, тек жұмыртқа сарысы
2 ас қасық зәйтүн майы
Тұз
Бұрыш
Чили ұнтағы

Керек-жарақтар
Ағаш сапылар
Әмбебап таба

Дайындау

Ақсеркеге лимон шырынын себіңіз. Ішінен және сыртынан тұзбен дәмдеңіз.

Салманы жасау үшін шалот пиязын, сарымсақты және нанды майдалап тураңыз. Каперс, жұмыртқаның сарысын, зәйтүн майын, шалот пиязын, сарымсақ пен нанды араластырыңыз. Тұз, бұрыш және чили бұрышы ұнтағымен дәмдеңіз.

Автоматты бағдарламаны бастаңыз немесе пешті алдын ала қыздырыңыз.

Ақсеркені қоспамен толтырыңыз. Саңылауды кішкене ағаш сапымен жабыңыз.

Ақсеркені әмбебап табаға салып, пеш бөліміне қарай сырғытыңыз. Ақсеркені пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Форель озерная
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 46 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 210–220 °C
Алдын ала қыздыру: иә
Время приг.: 30–40 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Білгенге – маржан

Картоп және ірімшік көмеші

Жалпы қажетті уақыт: 90 минут
4 адамға арналған

Көмеш үшін
600 г картоп, үгілмелі
75 г гауда, үгітілген

Қалып үшін
1 түйір сарымсақ

Салмасы үшін
250 мл көпіршітілген кілегей
1 шай қасық тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы

Бүрку үшін
75 г гауда, үгітілген

Керек-жарақтар
Пеште пайдалануға жарамды ыдыс, ∅ 26 см
Пісіру және қуыру торы

Дайындау

Пеште пайдалануға жарамды ыдысты сарымсақ түйірімен сүртіңіз.

Сеппені дайындау үшін кілегей, тұз, бұрыш және мускат жаңғағын араластырыңыз.

Картопты тазалап, қалыңдығы 3–4 мм тілімдерге кесіңіз. Картопты ірімшік пен кілегей сеппесімен араластырып, пеште пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз.

Гауданы себіңіз.

Картоп пен ірімшік көмешін пештегі сымды торға қойып, қызарғанша пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Картофельный гратен
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 50 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 180–190 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 55–65 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Лазанья

Жалпы қажетті уақыт: 125 минут
4 адамға арналған

Лазанья үшін
8 лазанья қамыры (алдын ала пісірілмеген)

Болонез тұздығы үшін
50 г ысталған жолақты бекон, майдалап туралған
375 г тартылған ет, жартылай сиыр еті және жартылай шошқа еті
2 пияз | текшелеп туралған
800 г консервіленген қызанақ, қабығы аршылған
30 г қызанақ езбесі
125 мл сорпа
1 шай қасық жаңа тимьян, туралған
1 шай қасық жаңа орегано, туралған
1 шай қасық жаңа насыбайгүл, туралған
Тұз
Бұрыш

Саңырауқұлақ тұздығы үшін
20 г сары май
1 пияз, текшелеп туралған
100 г балғын саңырауқұлақ | кесілген
2 ас қасық кәдімгі ақ ұн
250 мл көпіршітілген кілегей
250 мл сүт, қаймағы алынбаған
Тұз
Бұрыш
Мускат жаңғағы
2 ас қасық жаңа ақжелкен, туралған

Бүркү үшін
200 г гауда, үгітілген

Керек-жарақтар
Пеште пайдалануға жарамды ыдыс, 32 см x 22 см
Пісіру және қуыру торы

Дайындау

Болонез тұздығын жасау үшін алдымен жабыспайтын асүй ыдысында қыздырыңыз. Текшелеп туралған беконды қуырыңыз, тартылған етті қосыңыз және қуыруды жалғастырыңыз, үнемі араластырыңыз. Пиязды қосып, қуырыңыз. Қызанақтарды тураңыз. Қызанақтарды, қызанақ шырынын, қызанақ езбесін және сорпаны қосыңыз. Шөптер, тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Оны шамамен 5 минут қайнатыңыз.

Саңырауқұлақ тұздығын жасау үшін сары майға пиязды қуырыңыз. Саңырауқұлақты қосып, аздап қуырыңыз. Ұнды себіңіз және араластырыңыз. Кілегеймен және сүтпен глазурьден тазартыңыз. Мускат жаңғағы, тұз және бұрышпен дәмдеңіз. Тұздықты шамамен 5 минут қайнатыңыз. Соңында ақжелкенді қосыңыз.

Лазаньяны жасау үшін ингредиенттерді пеште пайдалануға жарамды ыдысқа келесі ретпен салыңыз:
— Болонез тұздығының үштен бір бөлігі
— 4 лазанья қамыры
— Болонез тұздығының үштен бір бөлігі
— Саңырауқұлақ тұздығының жартысы
— 4 лазанья қамыры
— Болонез тұздығының үштен бір бөлігі
— Саңырауқұлақ тұздығының жартысы

Білгенге – маржан

Лазаньяны Гауда ірімшігімен себіңіз және оны пештегі сымды торға қойыңыз; қызарғанша дейін пісіріңіз.

Параметрлер
Автоматты бағдарлама
Auto | Лазанья
Бағдарламаны іске қосу уақыты: 55 минут

Нұсқаулық
Жұмыс режимі:
Температура 185–195 °C
Алдын ала қыздыру: жоқ
Время приг.: 55–65 минут
Сөре деңгейі: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Пісіру кестелері

Кілегейлі қоспа

Торттар/бисквиттер (керек-жарақтар)		[°C]	+HFC	-HFC	[мин]
Маффиндер (1 таба)		150–160	1	2	25–35
Маффиндер (2 табалар)		150–160	1+3[3]	1+3	30–40[4]
Шағын торттар* (1 таба)		150	1	2	30–40
		160[2]	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Шағын торттар* (2 табалар)		150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Мадейра кексі (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см)[1]		150–160	1	2	60–70
		155–165[2]	1	2	60–70
Мәрмәр-жаңғақ кексі (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Мәрмәр-жаңғақ кексі (пісіру және қуыру торы, сақина пішінді қалып/дөңгелек торт қалыбы, ∅ 26 см)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Балғын жеміс торты (1 таба)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Балғын жеміс кексі (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]		150–160	1	2	55–65
		165–175[2]	1	2	50–60
Ашық бәліш негізі (пісіру және қуыру торы, ашық бәліш негізіне арналған қалып, ∅ 28 см)[1]		150–160	1	2	25–35
		170–180[2]	1	2	15–25

жұмыс режимі, температура, сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C), пісіру уақыты, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco

* Параметрлер EN 60350–1 сәйкес сынауға да қолданылады. .FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

[1] Қара күңгірт пісіруге арналған қалыпты қолданыңыз және оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

[2] Тағамды салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[3] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз. Егер сізде бірнеше жұп FlexiClip бағыттауыштары болса, тек бір жұпты пайдаланыңыз.

[4] Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тағамдар жеткілікті қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.

Білгенге – маржан

Үгілмелі қамыр

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[мин]
Піспенандар (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Піспенандар (2 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		140–150	1+3[3]	1+3	25–35[4]
Жұмсақ қамырдан піспенан* (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Жұмсақ қамырдан піспенан* (2 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Ашық бәліш негізі (пісіру және қуыру торы, ашық бәліш негізіне арналған қалып, ∅ 28 см)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Чизкейк (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Алма бәліші* (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 20 см)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Алма бәліші, қос қабықша (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Балғын жеміс кексі, глазурленген (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Балғын жеміс торты, глазурленген (1 таба)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Жеміс фланы (1 таба)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C), пісіру уақыты, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Верхний/нижний жар, Интенсив. выпекание

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынауға да қолданылады.

1 Қара күңгірт пісірме қалыбын қолданыңыз және оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

2 Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

3 FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз.

4 Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тамақ жеткілікті түрде қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.

Білгенге – маржан

Ашытқылы қамыр

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		[°C]	5 1		[мин]
			+HFC	-HFC	
Дөңгелек торт (пісіру және қуыру торы, дөңгелек торт қалыбы, ∅ 24 см)[1]		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Штоллен (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Жеміс салынған/жеміссіз штрейзель торты (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Балғын жеміс торты (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Алма орамдары/мейізді жармалар (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		160–170	1	2	25–35
Алма орамдары/мейізді жармалар (2 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Ақ нан, бос пішінді (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Ақ нан (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см)[1]		180–190	1	2	35–45
		190–200[2]	1	2	30–40
Тұтас дәнді нан (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см)[1]		180–190	1	2	55–65
		210–220[2]	1	2	45–55
Ашытқылы қамырын дайындау (пісіру және қуыру торы)		30–35	–[4]	–[4]	–

Жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C), пісіру уақыты, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

[1] Қара күңгірт пісірме қалыбын қолданыңыз және оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

[2] Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[3] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз.

[4] Пісіру және қуыру торын пештің түбіне қойып, қамыр салынған табақты торға қойыңыз. Табақтың көлеміне байланысты сізге бүйірлік бағыттауыштарды алып тастау қажет болуы мүмкін.

[5] Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тамақ жеткілікті түрде қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.

Сүзбе қамыры

Торттар/бисквиттер (керек-жарақтар)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[мин]
Балғын жеміс торты (1 таба)	Конвекция плюс	160–170	1	2	40–50
	Верхний/нижний жар	170–180	2	3	50–60
Алма орамдары/мейізді жармалар (1 таба)	Верхний/нижний жар	160–170	2	3	25–35
Алма орамдары/мейізді жармалар (2 таба)	Конвекция плюс	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарсыз HFC 70-C), пісіру ұзақтығы, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

[1] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз.

[2] Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тағамдар жеткілікті қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.

Бисквитті торт қоспасы

Торттар/бисквиттер (керек-жарақтар)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[мин]
Бисквитті торт негізі (2 жұмыртқа) (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]	Верхний/нижний жар	160–170[2]	1	2	15–25
Бисквитті торт негізі (4–6 жұмыртқа) (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]	Верхний/нижний жар	150–160[2]	1	2	30–40
Көпіршітілген қамыр* (пісіру және қуыру торы, серіппе пішінді кекске арналған қалып, ∅ 26 см)[1]	Конвекция плюс	180[2]	1	2	20–30
	Верхний/нижний жар	150–170[2]	1	2	25–45
	Конвекция Eco	200	1	2	25–35
Швейцариялық рулет қамыры (1 таба)	Верхний/нижний жар	180–190[2]	1	2	10–20

жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C), пісіру уақыты, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco

* Параметрлер EN 60350–1 сәйкес сынауға да қолданылады.
.FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

[1] Қара күңгірт пісіруге арналған қалыпты қолданыңыз және оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

[2] Тағамды салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

Білгенге – маржан

Қайнатылған қамыр, қатпарлы қамыр, безе

Торттар/бисквиттер (керек-жарақтар)		[°C]	5 1		[мин]
			+HFC	-HFC	
Пісірілген тоқаштар (1 таба)	Конвекция плюс	160–170	1	2	30–40
Қатпарлы қамыр (1 таба)	Конвекция плюс	180–190	1	2	20–30
Қатпарлы қамыр (2 таба)	Конвекция плюс	180–190	1+3[1]	1+3	20–30[2]
Макарон (1 таба)	Конвекция плюс	120–130	1	2	25–50
Макарон (2 таба)	Конвекция плюс	120–130	1+3[1]	1+3	25–50[2]
Безе/Павлова (6 ішінде 1 таба, әрқайсысы ∅ 6 см)	Конвекция плюс	80–100	1	2	120–150
Безе/Павлова (6 ішінде 2 таба, әрқайсысы ∅ 6 см)	Конвекция плюс	80–100	1+3[1]	1+3	150–180

жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарсыз HFC 70-C), пісіру ұзақтығы, Конвекция плюс

[1] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз.

[2] Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тағамдар жеткілікті қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.

Татымды тағамдар

Тамақ (керек-жарақтар)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[мин]
Татымды ашық бәліш (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)	Верхний/нижний жар	220–230[2]	–	1	35–45
	Интенсив. выпекание	180–190	–	1	30–40
Пияз тарты (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)	Верхний/нижний жар	180–190[2]	1	2	25–35
	Интенсив. выпекание	170–180	1	2	30–40
Пицца, ашытқылы қамыр (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)	Интенсив. выпекание	170–180	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	210–220[2]	1	2	20–30
Пицца, сүзбе қамыры (1 ас құралдарына арналған жылжымалы науа)	Интенсив. выпекание	170–180	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	190–200[2]	1	2	25–35
Мұздатылған пицца, алдын ала дайындалған (пісіру және қуыру торы)	Конвекция плюс	200–210	1	2	20–25
Тост* (пісіру және қуыру торы)	Гриль большой	300	–	3	6–9
Пісірілген тағамдар/гратиндер, мысалы тосттар (әмбебап табада пісіру және қуыру торы)	Гриль большой	275[3]	2	3	3–6
Грильде дайындалған көкөністер (әмбебап табада пісіру және қуыру торы)	Гриль большой	275[3]	3	4	5–10[4]
	Гриль с обдувом	250[3]	3	3	5–10[4]
Рататуй (1 әмбебап таба)	Конвекция Eco	180–190	1	2	40–60
Картоп фриі, мұздатылған[1] (Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы)	Другие | AirFry	180–190	2	3	30–35[4]
Картоп крекеттері, мұздатылған[1] (Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы)	Другие | AirFry	180–190	2	3	23–25[4]

Жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен бірге HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C), пісіру уақыты, Верхний/нижний жар, Интенсив. выпекание, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Гриль большой, Гриль с обдувом, Другие | AirFry

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынауға да қолданылады.

[1] Қаптамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

[2] Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[3] Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster . жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[4] Мүмкін болса, тамақты пісіру уақытының ортасында аударыңыз.

Білгенге – маржан

Сиыр еті

Тамақ (керек-жарақтар)		[°C]		[мин]	[°C]
Бұқтырылған сиыр еті, шамамен 1 кг (қақпағы бар пеш табасы)		150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
		170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Сиыр етінің сүбесі, шамамен 1 кг (әмбебап таба)		180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Сиыр етінің сүбесі (қанмен), шамамен 1 кг[1]		80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Сиыр етінің сүбесі (орташа), шамамен 1 кг[1]		90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Сиыр етінің сүбесі (жақсы пісірілген), шамамен 1 кг[1]		95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Ростбиф, шамамен 1 кг (әмбебап таба)		180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Ростбиф (қанмен), шамамен 1 кг[1]		80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Ростбиф (орташа), шамамен 1 кг[1]		90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Ростбиф (жақсы пісірілген), шамамен 1 кг[1]		95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Бургер, ет котлеттері* (4-деңгейдегі пісіру және қуыру торы және 1-деңгейдегі әмбебап таба)		300[5]	4	15–25[9]	–

Жұмыс режимі, температура, сөре деңгейі, пісіру уақыты, ішкі температура, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынауға да қолданылады.

1 Пісіру және қуыру торын және әмбебап табаны пайдаланыңыз.

2 Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.

3 Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

4 Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тамақты пешке салған кезде температураны төмендетіңіз.

5 Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

6 HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

7 Алдымен қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 90 минуттан кейін қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

8 Алдымен қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 100 минуттан кейін қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

9 Тамақты пісіру ортасында айналдырыңыз.

10 Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны қолдануға болады.

Бұзау еті

Тағам (керек-жарақтар)		[°C]		[мин]	[°C]
Бұқтырылған бұзау еті, шамамен 1,5 кг (қақпағы бар пеш табасы)	2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Бұзау етінің сүбесі, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Бұзау етінің сүбесі (қызғылт), шамамен 1 кг[1]	2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Бұзау етінің сүбесі (орташа), шамамен 1 кг[1]	2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Бұзау етінің сүбесі (жақсы пісірілген), шамамен 1 кг[1]	2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Бұзау етінің арқасы (қызғылт), шамамен 1 кг[1]	2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Бұзау етінің арқасы (орташа), шамамен 1 кг[1]	2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Бұзау етінің арқасы (жақсы пісірілген), шамамен 1 кг[1]	2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

жұмыс режимі, температура, сөре деңгейі, пісіру ұзақтығы, негізгі температура, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

[1] Пісіру және құыру торын және әмбебап табаны пайдаланыңыз.

[2] Алдымен етті конфорка панелінде құырыңыз.

[3] Тағамды салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster пайдаланбаңыз.

[4] Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тағамды пешке салған кезде температураны төмендетіңіз.

[5] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

[6] Алдымен қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 90 минуттан кейін қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

[7] Егер сіз тағамның термиялық зондын қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны қолдануға болады.

Білгенге – маржан

Шошқа еті

Тамақ (керек-жарақтар)		[°C]	5 1	[мин]	10 [°C]
Шошқа буыны/қуырылған шошқа мойны, шамамен 1 кг (қақпағы бар пеш қалыбы)	Конвекция плюс	160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
	Верхний/нижний жар	180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Шыжық қосылған шошқа етінен жасалған стейк, шамамен 2 кг (пеш қалыбы)	Конвекция плюс	180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
	Верхний/нижний жар	190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Шошқа тендерлоины, шамамен 350 г[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Қуырылған ветчина, шамамен 1,5 кг (қақпағы бар пеш қалыбы)	Конвекция Eco	160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Сан ет, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	Конвекция плюс	150–160	2[5]	50–60	63–68
Сан ет, шамамен 1 кг[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Ет орамасы, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	Конвекция плюс	170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
	Верхний/нижний жар	190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Бекон[1]	Гриль большой	300[4]	4	3–5	–
Шұжық өнімдері[1]	Гриль большой	220[4]	3[5]	8–15[9]	–

Жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі, пісіру уақыты, ішкі температура, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой

1 Пісіру және қуыру торын және әмбебап табаны пайдаланыңыз.

2 Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.

3 Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тамақты пешке салған кезде температураны төмендетіңіз.

4 Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

5 HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

6 Алдымен қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 60 минуттан кейін қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

7 Пісіру уақытының ортасында шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

8 Алдымен қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 100 минуттан кейін қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

9 Тамақты пісіру ортасында айналдырыңыз.

10 Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны қолдануға болады.

Қой еті, жабайы құс

Тағам (керек-жарақтар)		[°C]	5 1	[мин]	6 [°C]
Сүйектегі қозы аяғы, шамамен 1,5 кг (қақпағы бар пеш табасы)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Қозы қомы, сүйексіз (әмбебап таба)	1	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Қозының жон еті, сүйексіз (пісіру және қуыру торы және әмбебап таба)	1	95–105[3]	2[4]	40–60	54–66
Бұғының жон еті, сүйексіз (әмбебап таба)	1	160–170[2]	2[4]	70–90	60–81
Еліктің жон еті, сүйексіз (әмбебап таба)	1	140–150[2]	2[4]	25–35	60–81
Жабайы қайқанның аяғы, сүйексіз, шамамен 1 кг (қақпағы бар пеш табасы)	1	170–180	2[4]	100–120[5]	80–90

жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі, пісіру ұзақтығы, негізгі температура, Верхний/нижний жар

[1] Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.

[2] Тағамды салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster пайдаланбаңыз.

[3] Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тағамды пешке салған кезде температураны төмендетіңіз.

[4] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

[5] Алдымен қақпағын жауып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 50 минуттан кейін қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

[6] Егер сіз тағамның термиялық зондын қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны қолдануға болады.

Білгенге – маржан

Құс еті, балық

Тамақ (керек-жарақтар)		[°C]	5 1	[мин]	[°C]
Құс еті, 0,8–1,5 кг (әмбебап таба)		170–180	2[4]	55–65	85–90
Тауық еті, шамамен 1,2 кг (әмбебап табада пісіруге және қуыруға арналған тор)		180–190[2]	2[4]	55–65[5]	85–90
Құс еті, шамамен 2 кг (пеш қалыбы)		180–190	2[4]	100–120[6]	85–90
		190–200	2[4]	110–130[6]	85–90
Құс еті, шамамен 4 кг (пеш қалыбы)		160–170	2[4]	180–200[7]	90–95
		180–190	2[4]	180–200[7]	90–95
Тауықтың сан еті (шашудан қорғайтын экранды әмбебап табаға салыңыз)		190–200	2[4]	30–35	–
Балық, 200–300 г, мысалы, бақтақ (әмбебап таба)		210–220[3]	2[4]	15–25	75–80
Балық, 1–1,5 кг, мысалы, албырт бақтақ (әмбебап таба)		210–220[3]	2[4]	30–40	75–80
Жұқалтырдағы балық сүбесі, 200–300 г (әмбебап таба)		200–210	2[4]	25–30	75–80
Балық таяқшалары, мұздатылған[1] (Гурмэ және AirFry тесілген пісіру табасы)		220–230	2[4]	13–15[5]	–

Жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі, пісіру уақыты ішкі температура, Конвекция плюс, Гриль с обдувом, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, | Другие | AirFry

[1] Қаптамадағы өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

[2] Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[3] Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[4] HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

[5] Мүмкін болса, тамақты пісіру уақытының ортасында аударыңыз.

[6] Пісіру барысының басында шамамен 0,25 литр сұйықтық қосыңыз.

[7] 30 минуттан кейін шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

[8] Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны қолдануға болады.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Қолмен тазаламас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

⚠ Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар.
Бу тазартқыштан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.
Ешқашан тазалау үшін бу тазартқышты пайдаланбаңыз.

Жарамайтын тазалау құралдарын пайдаланған кезде беттер түссізденуі немесе өзгеруі мүмкін.
Пештің алдыңғы жағы пеш тазалағыштардан немесе қақтан тазартқыштардан болатын зақымдарға әсіресе сезімтал.
Барлық беттер сызаттарға сезімтал.
Кейбір жағдайларда сызаттардың әсерінен шыны сынуы мүмкін.
Тазалау құралының барлық қалдықтарын дереу кетіріңіз.

Жарамсыз жуғыш құралдар

Сыртқы беттерге зақым келтірмес үшін келесі жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз:

- Құрамында сода, аммиак, қышқылдар немесе хлоридтер бар жуғыш құралдар
- Құрамында құрылғының алдыңғы жағында қақты жоюға арналған құралдар бар жуғыш құралдар
- Абразивті жуғыш құралдар (мысалы, ұнтақты жуғыш құралдар, тазартқыш сұйықтық, тазартқыш жөкелер)
- Еріткіш негізіндегі жуғыш құралдар
- Тот баспайтын болатқа арналған жуғыш құралдар
- Ыдыс жуғыш машиналарға арналған жуғыш құралдар
- Күңгірт беттерге арналған әйнек жуғыш құралдар
- Шыны керамика конфорка панелдеріне арналған жуғыш құралдар
- Қатты, абразивті щёткалар немесе ысқыштар (мысалы бұрын абразивті жуғыш құралдармен пайдаланылған пеш қалыбын тазартқыштар, щёткалар немесе ысқыштар)
- Өшіргішпен дақтарды кетіруге арналған блоктар
- Өткір темір қырғыштар (мысалы, темірден жасалған босататын құрал)
- Болат сым орамы
- Күңгірт беттер мен FlexiClip бағыттауыштарында тот баспайтын болаттан жасалған спираль жөкелер
- Пеш жуғыш құралдар
- Дақтарды механикалық жуғыш құралдармен тазалау

Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Кеңес: Төгілген жеміс шырындары мен май қоспаларының ластанулары пеш әлі жылы болып тұрған кезде жақсы жойылады.

Керек-жарақтарды алу немесе шығару

Пиролитикалық тазалау кезінде керек-жарақтар жоғары температурадан зақымдалуы мүмкін.

Пиролитикалық тазалау функциясын бастамас бұрын, барлық керек-жарақтарды пештен алыңыз. Бұл ереже бүйірлік бағыттауыштарға, FlexiClip бағыттауыштарына, торға және басқа да қосымша керек-жарақтарға да қатысты.

Қолмен тазалауды жеңілдету үшін керек-жарақтарды пеш бөлімінен алып тастауды ұсынамыз.

- Бүйірлік бағыттауыштарды және FlexiClip бағыттауыштарын алыңыз (егер орнатылған болса).
- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.

Құрылғының алдыңғы жағын тазалау

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

Кеңес: Жуғыш құралсыз таза, дымқыл микроталшықты шүберекті пайдалануға болады.

Пеш бөлімі

Пеш бөлімін қолмен тазалау

Пиролиз функциясын пайдаланудың орнына, ластану дәрежесіне қарай пеш бөлімін қолмен тазалауға болады.

Есікті, керек-жарақтарды және бүйірлік бағыттауыштарды алу пеш бөлімін тазалауды жеңілдетеді.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

Пеш бөлімінің айналасында әйнек есіктің ішкі жағын тығыздайтын нәзік шыны талшықты тығыздағыш бар, ол ысқылау немесе қатты тазалау кезінде зақымдалуы мүмкін.

Шыны талшықты тығыздағышты тазалаудан аулақ болыңыз.

- Ластануды мүмкіндігінше жылы сумен, жуғыш сұйықтықпен және таза губкамен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен тез сүртіп кетіріңіз.
- Қажет болса, пісіруден болған ластануды кетіру үшін ыдыс жуатын губканың абразивті жағын пайдаланыңыз.
  Сондай-ақ шыны беттерге арналған қырғыш немесе тот баспайтын

болаттан жасалған спираль ысқышты (мысалы, Spontex Spirinett) пайдалануға болады.

- Жуғыш құралдың барлық қалдығын таза сумен мұқият кетіріңіз.
- Тазалағаннан кейін үстіңгі беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Пеш бөлімін Пиролиз функциясы арқылы тазалау

Қолмен тазалау орнына, ластану дәрежесіне қарай пеш бөлімін Пиролиз функциясымен тазалауға болады.

Пиролитикалық тазалау кезінде керек-жарақтар жоғары температурадан зақымдалуы мүмкін.

Пиролитикалық тазалау функциясын бастамас бұрын, барлық керек-жарақтарды пештен алыңыз. Бұл, сонымен қатар, бүйірлік бағыттауыштарға және кез келген қосымша керек-жарақтарға қатысты.

Пеш бөліміндегі қатты ластану қалың түтіннің пайда болуына әкелуі мүмкін.
Күйіп кеткен қалдықтар эмальданған беттердің тұрақты түссізденуіне немесе күңгірт дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін.

Пиролитикалық тазалау функциясын бастамас бұрын пеш бөлімінен ірі ластануды алып тастаңыз және эмальданған беттердегі күйген қалдықтарды шыны беттерге арналған қырғышпен кетіріңіз.

- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды, соның ішінде бүйірлік бағыттауыштарды алып тастаңыз.

Пиролитикалық тазалауды бастау

⚠ Қауіпті будан жарақат алу қаупі бар.

Пиролитикалық тазалау кезінде шырышты қабықтарды тітіркендіретін бу бөлініп шығуы мүмкін.

Пиролитикалық тазалау кезінде асүйде ұзақ жүрмеңіз және балалар мен үй жануарларының асүйге кіруіне жол бермеңіз.

Пиролитикалық тазалау кезінде асүйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз ету маңызды. Иістің басқа бөлмелерге таралуына жол бермеңіз.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Пиролитикалық тазалау кезінде пеш қалыпты пайдаланудан гөрі айтарлықтай қызады.
Пиролитикалық тазалау кезінде балалардың пешке қол тигізуіне жол бермеңіз.

- Пиролиз таңдаңыз.
- Ластану дәрежесіне қарай қажетті тазалау деңгейін таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Пиролитикалық тазалау функциясын бірден бастауға немесе басталу уақытын кейінге қалдыруға болады.

Пиролитикалық тазалауды бірден бастау

- Пиролитикалық тазалау функциясын бірден бастау үшін Запустить сразу таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Пиролитикалық тазалау функциясы іске қосылады.

Есік автоматты түрде құлыпталады. Осыдан кейін пешті жылыту және суыту желдеткіші автоматты түрде қосылады.

Пиролитикалық тазалау функциясы кезінде пештің ішкі жарықтандыруы жанбайды.

Пиролитикалық тазалау функциясының қалған уақыты дисплейде кері санақ түрінде көрсетіледі. Сіз ұзақтығын өзгерте алмайсыз.

Тазалау бағдарламасы орындалып жатқан кері есеп таймерін бір мезгілде пайдалануға болады. Таймер уақыты біткен кезде дыбыстық сигнал беріледі, жыпылықтай бастайды және дисплейде уақыт алға қарай санау режимінде көрсетіледі. Сенсорлы басқару батырмасын түрткен кезде дыбыстық және оптикалық сигналдар өшеді.

Пиролитикалық тазалауды кейінірек бастау

- Пиролитикалық тазалау функциясын кейінірек бастау үшін Запуск в таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Пиролитикалық тазалау басталуы тиіс уақытты орнатыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Есік автоматты түрде құлыпталады. Дисплейде Запуск в және басталу уақыты көрсетіледі.

Басталу уақытына дейін, сенсорлы басқару арқылы орнатылған уақытты қайта өзгертуге болады.

Басталу уақыты жеткен сәтте пештің қыздыру және салқындату желдеткіші автоматты түрде қосылады, ал дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

Пиролитикалық тазалау барысын аяқтау

Қалған уақыт кері санақпен 0:00 болған кезде, дисплейде есіктің құлпы ашылып жатқанын көрсететін хабарлама пайда болады.

Процесс окончен белгісі дисплейде есік құлпы ашылған сәтте пайда болады және дыбыс сигналы беріледі.

■ Пешті өшіріңіз.

Визуалды және дыбыстық сигналдар өшеді.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Пиролитикалық тазалау функциясы аяқталғаннан кейін, пеш қатты ыстық болады. Сіз қыздырғыш элементтер мен пеш бөліміне күйіп қалуыңыз мүмкін.
Қалдықтарды алып тастамас бұрын, қыздыру элементтері мен пеш бөлімінің температурасын қауіпсіз деңгейге дейін төмендетіңіз.

■ Пештің ластану дәрежесіне байланысты жиналуы мүмкін пиролитикалық заттардың (мысалы, күл) қалдықтарын кетіру үшін пеш бөлімін тазалаңыз.

Қалдықтардың көп бөлігін ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз мөлшерімен және таза ысқышпен немесе таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен кетіруге болады.

Ластану дәрежесіне байланысты пештің ішкі есігінің әйнегінде көрінетін қақ пайда болуы мүмкін. Оны ыдыс жууға арналған ысқышпен, шыныға арналған қырғышпен немесе тот баспайтын болаттан жасалған шиыршықты төсеммен (мысалы, Spontex Spirinett) және ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз мөлшерімен алып тастауға болады.

Пеш бөлімінің айналасында пештің есігінің әйнегін тығыздайтын жұқа шыны талшықты тығыздағыш бар. Ол үйкелеу немесе тазалау арқылы зақымдалуы мүмкін.
Шыны талшықты тығыздағышты тазалаудан аулақ болыңыз.

Эмальданған беттер төгілген жеміс шырындарының әсерінен біржола түссізденуі мүмкін. Түстің мұндай өзгеруі эмальдің қасиеттеріне әсер етпейді.
Бұл дақтарды кетіруге тырыспаңыз.

Пиролитикалық тазалау үзілді

Егер пиролитикалық тазалау үзілсе, пештің ішіндегі температура 280 °C-тан төмен түскенше пештің есігі құлыптаулы күйде қалады.

Келесі жағдайлар пиролитикалық тазалау функциясының үзілуіне әкеледі:

- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын басқа жұмыс режиміне немесе **0** күйіне бұрыңыз.

  Егер пиролитикалық тазалау функциясын қайта бастау қажет болса, жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын қайтадан пиролитикалық тазалау күйіне бұрыңыз.
- Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын басқа жұмыс режиміне бұрыңыз.

Басқа жұмыс режимін қолдану үшін пеш температурасы 280 °C-тан төмен болуы керек. Осы уақыт ішінде Охлаждение дисплейде белгісі көрсетіледі.

- Электр қуаты өшті.

Электр қуаты қалпына келген соң, пеш бөлімінің ішкі температурасы 280 °C-тан төмен түскенге дейін дисплейде Процесс отменен белгісі жанады. Осыдан кейін есік құлпы ашылады.

■ Егер пиролитикалық тазалау функциясын қайта бастау қажет болса, *OK* түймесін басып растаңыз. Содан кейін қажетті пиролитикалық тазалау функциясын таңдап, оны қайтадан іске қосуға болады.

Бүйірлік бағыттауыштар

Пешті қолмен тазалауды жеңілдету үшін бүйірлік бағыттауыштарды алып тастауды ұсынамыз.

Бүйірлік бағыттауыштарды алу, орнату және тазалау

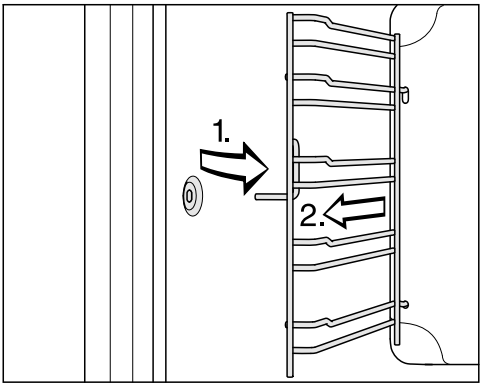
Бүйірлік бағыттауыштарды FlexiClip бағыттауыштарымен бірге алып тастауға болады (егер олар орнатылған болса).

FlexiClip бағыттауыштарын алдын ала бөлек алып тастауға болады.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.

Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.



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

■ Бүйірлік бағыттауыштарды кері ретпен қайта орнатыңыз.

■ FlexiClip бағыттауыштарын (егер қолданылса) қайта орнатыңыз.

Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау

Ағып кеткен жемістер мен қуыру кезіндегі шырындар тұрақты түссізденуге немесе беттерде күңгірт дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл түстің өзгеруі беттің жабын қасиеттеріне әсер етпейді.

Бұл дақтарды кетіруге тырыспаңыз. Тек көрсетілген жабдықты пайдаланыңыз.

Алғышарт: бүйірлік бағыттауыштар алынған болуы керек.

■ Ластануды мүмкіндігінше жылы сумен, жуғыш сұйықтықпен және таза губкамен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен тез сүртіп кетіріңіз.

■ Қажет болса, пісіруден болған ластануды кетіру үшін ыдыс жуатын губканың абразивті жағын

пайдаланыңыз.
FlexiClip бағыттауыштарынан басқа, әйнек қырғышты немесе тот баспайтын болаттан жасалған спираль ысқышты (мысалы, Spontex Spirinett) пайдалануға болады.

- Жуғыш құралдың барлық қалдығын таза сумен мұқият кетіріңіз.
- Тазалағаннан кейін үстіңгі беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

FlexiClip бағыттауыштары

Қолмен тазалауды жеңілдету үшін FlexiClip бағыттауыштарын алып тастауды ұсынамыз.

FlexiClip бағыттауыштарын тазалау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

Ағып кеткен жемістер мен қуыру кезіндегі шырындар тұрақты түссізденуге немесе беттерде күңгірт дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл түстің өзгеруі беттің жабын қасиеттеріне әсер етпейді.
Бұл дақтарды кетіруге тырыспаңыз. Тек көрсетілген жабдықты пайдаланыңыз.

Алғышарт: FlexiClip бағыттауыштары алынған.

- Ластануды мүмкіндігінше жылы сумен, жуғыш сұйықтықпен және таза губкамен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен тез сүртіп кетіріңіз.
- Қажет болса, пісіруден болған ластануды кетіру үшін ыдыс жуатын губканың абразивті жағын пайдаланыңыз.
  Беттерге сызат түсірмеу үшін тот баспайтын болаттан жасалған спираль жөкелерді қолданбаңыз.
- Жуғыш құралдың барлық қалдығын таза сумен мұқият кетіріңіз.
- Тазалағаннан кейін үстіңгі беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

FlexiClip бағыттауыштарын ыдыс жуғышта жумаңыз. Телескопиялық бағыттауыштардағы арнайы майлағыш материал ыдыс жуғанда шайылып кетеді.
Ешқашан FlexiClip телескопиялық бағыттауыштарын ыдыс жуғышта жумаңыз.

Кеңес: Егер үстіңгі бет қатты ластанса немесе мойынтіректер төгілген жеміс шырыны салдарынан жабысқақ болып қалса, келесі әрекеттерді орындаңыз:

- FlexiClip бағыттауыштарын ыстық су мен жуғыш сұйықтық ерітіндісінде (шамамен 10 минут) жібітіңіз.
  Қажет болса, ыдыс жуатын губканың артқы жағындағы тазалағыш ысқышты пайдалануға болады.
  Мойынтіректерді жұмсақ щеткамен тазалауға болады.

Тазалаудан кейін бағыттауыштардың бетінде түс айырмашылығы немесе ашық дақтар қалуы мүмкін. Бұл нәтижеге мүлдем әсер етпейді.

Пісіру және қуыру торы

Қолмен тазалауды жеңілдету үшін торды пеш бөлімінен алып тастауды ұсынамыз.

Торды тазалау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

Ағып кеткен жемістер мен қуыру кезіндегі шырындар тұрақты түссізденуге немесе беттерде күңгірт дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл түстің өзгеруі беттің жабын қасиеттеріне әсер етпейді.
Бұл дақтарды кетіруге тырыспаңыз. Тек көрсетілген жабдықты пайдаланыңыз.

Алғышарт: тор пеш бөлімінен алынған.

- Ластануды мүмкіндігінше жылы сумен, жуғыш сұйықтықпен және таза губкамен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен тез сүртіп кетіріңіз.
- Қажет болса, пісіруден болған ластануды кетіру үшін ыдыс жуатын губканың абразивті жағын пайдаланыңыз.
  Сондай-ақ шыны беттерге арналған қырғыш немесе тот баспайтын болаттан жасалған спираль ысқышты (мысалы, Spontex Spirinett) пайдалануға болады.
- Жуғыш құралдың барлық қалдығын таза сумен мұқият кетіріңіз.
- Тазалағаннан кейін үстіңгі беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Пісіруге арналған табалар мен қалыптар

Қолмен тазалауды жеңілдету үшін пісіруге арналған табалар мен қалыптарды пеш бөлімінен алып тастауды ұсынамыз.

PerfectClean жабыны бар пісіруге арналған табалар мен қалыптарды тазалау

Алғышарт: пісіруге арналған табалар мен қалыптар пеш бөлімінен алынған.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

PerfectClean беттерінің зақымдалуы.
Ыдыс жуғышта жуу PerfectClean беттерін зақымдауы мүмкін.
PerfectClean керек-жарақтарын **ешқашан** ыдыс жуғышта жумаңыз.

Жабысуға қарсы қасиеттерге кері әсері.
PerfectClean беттерінің жабысуға қарсы қасиеттері жұғыш құралдар мен тамақ қалдықтарының әсерінен төмендеуі мүмкін.
PerfectClean беттерінен барлық қалдықтарды әрдайым толық тазалаңыз.

- Ластануды мүмкіндігінше жылы сумен, жұғыш сұйықтықпен және таза губкамен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен тез сүртіп кетіріңіз.
- Қажет болса, пісіруден болған ластануды кетіру үшін ыдыс жуатын губканың абразивті жағын пайдаланыңыз.
  Сондай-ақ шыны беттерге арналған қырғыш немесе тот баспайтын болаттан жасалған спираль ысқышты (мысалы, Spontex Spirinett) пайдалануға болады.
- Жұғыш құралдың барлық қалдығын таза сумен мұқият кетіріңіз.
- Тазалағаннан кейін үстіңгі беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тас

Қолмен тазалауды жеңілдету үшін Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты пеш бөлімінен алып тастауды ұсынамыз.

Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты, сондай-ақ ағаш қалақты тазалау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тас жұмыс кезінде қызады және жылуды сақтайды.
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасқа қолыңызды күйдіріп алуыңыз мүмкін.
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты қолмен тазаламас бұрын, оны пеш бөлімінде суытыңыз.

Температураның үлкен айырмашылығы Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тастың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
Ыстық Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты салқын плитка немесе тас сияқты беттерге қоймаңыз.
Ыстық Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты суық суға салмаңыз.

Ыдыс жуғышта жуу немесе пиролитикалық тазалау барысын пайдалану Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты зақымдауы мүмкін.
Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты әрқашан қолмен тазалаңыз.

Ағаш қалақшаны ыдыс жуғышта жумаңыз және судың ішінде ұзақ қалдырмаңыз, себебі ол бұзылады. Бұл ағаштың ісінуіне және қисаюына әкеледі.
Ағаш қалақша өңделмеген ағаштан жасалғандықтан, май мен қызанақ соусы сияқты қоспалардан түсі өзгеруі мүмкін.
Ағаш қалақшаны аздап шайып, дереу құрғатыңыз.

Алғышарт: Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тас пеш бөлімінен алынған.

- Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты және ағаш қалақшаны жылы су және жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз.
- Барлық беттерді таза шүберекпен құрғатыңыз.

Кеңестер

- Ең дұрысы, пісіру қалдықтарын шыны қырғышпен немесе алдын ала жібітіп алып тастау. Гурмэ пісірме және пиццаға арналған тасты сірке суы қосылған ыстық суда жібітуге болады. Төменгі жағы глазурьмен қапталмағандықтан, май немесе қызанақ тұздығы сияқты қоспалардан кейін түс өзгеріп қалуы мүмкін.
- Мысалы, ірімшік майынан қалған күңгірт дақтарды арнайы крем-тазартқышпен кетіруге болады.

Қақпағы бар Гурмэ пісіру табасы

Қолмен тазалауды жеңілдету үшін қақпағы бар Гурмэ пісіру табасын пеш бөлімінен алып тастауды ұсынамыз.

Гурмэ пісіру табасын тазалау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.
Тазаламас бұрын, қыздырғыш элементін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

Барбекю мен пешке арналған спрейлер, дақ пен тат кетіргіштер, абразивті губкалар, сызат түсіретін беті бар губкалар немесе өткір заттар сияқты абразивті немесе агрессивті жуғыш құралдар жабынға зақым келтіруі мүмкін.
Пеш қалыбын тек ыстық жуғыш сұйықтықпен және жұмсақ щеткамен немесе губкамен тазалаңыз. Қатты ластануды жуғыш құрал ерітіндісіне жібіту арқылы кетіруге болады.

Алғышарт: Гурмэ пісіру табасы пеш бөлімінен алынған.

- Пеш қалыбын тек қана ыстық жуғыш сұйықтықпен және жұмсақ щеткамен немесе губкамен тазалаңыз.
- Қақпақты (егер бар болса) жылы су, жуғыш сұйықтық және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Кеңес: Пеш қалыбы мен қақпақты (егер бар болса) ыдыс жуғышта тазалауға да болады. Кей жағдайда бұл пеш қалыбының түбінде дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін. Алайда бұл оның функционалдығына әсер етпейді.

Есік

Есіктің салмағы шамамен 10 кг құрайды.

Пештің есігі 4 әйнек панельдері бар ашық жүйе болып табылады, оның кейбір беттерінде жылу шағылыстыратын жабын бар.

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ауа сыртқы тақтаны салқын ұстау үшін есік арқылы өтеді.

Есік тақталарын тазалау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

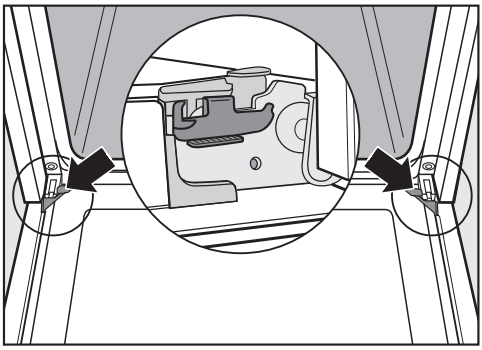
1. Есікті алып тастаңыз
2. Есікті бөлшектеңіз
3. Есік тақталарын тазалаңыз
4. Есікті қайта құрастырыңыз
5. Есікті орнына қойыңыз

Есікті алып тастау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

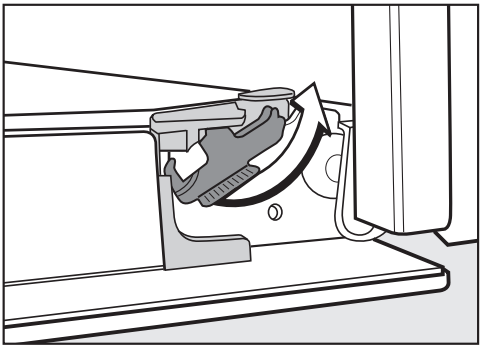
Жұмыс кезінде пеш қызады. Ыстық беттерге күйіп қалу қаупі бар.

Есікті алып тастар алдында пештің толық суығанына көз жеткізіңіз.



Пештің есігі есік топсаларына шектегіштермен жалғанған.
Есікті шектегіштерден шешіп алмас бұрын, екі есік топсаларындағы құлыптау қысқыштарын босату керек.

■ Есікті толығымен ашыңыз.



■ Құлыптау қысқыштарын толығымен бұрап босатыңыз.

Егер есік дұрыс шешілмесе, пеш істен шығуы мүмкін.

Ешқашан есікті шектегіштерінен көлденең тартпаңыз, өйткені олар пешке қарай кері серпілінеді.

Ешқашан есікті шектегіштерден тұтқасынан ұстап тартпаңыз, себебі тұтқа сынуы мүмкін.

■ Есікті жартылай ашық болғанша жоғары көтеріңіз.

Есіктің салмағы шамамен 10 кг құрайды.

- Есікті екі жағынан ұстап тұрып, шектегіштерден қиғаштап жоғары қарай көтеріп шығарыңыз. Есіктің түзу екеніне көз жеткізіңіз.

Есікті бөлшектеу

Пештің есігі 4 әйнек панельдері бар ашық жүйе болып табылады, оның кейбір беттерінде жылу шағылыстыратын жабын бар.

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ауа сыртқы панельді салқын ұстау үшін есіктен өтеді.

Егер ластану әйнектердің арасына еніп кетсе, әйнектер арасындағы кеңістікті тазарту үшін есікті бөлшектеуге болады.

Есіктің әйнегіндегі сызаттар оның сынуына әкелуі мүмкін.

Есіктің әйнегін тазалау үшін абразивті тазалау құралдарын, қатты ысқыштарды, щёткаларды немесе өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

Есіктің әйнегін тазалау кезінде пештің алдыңғы панеліне қолданылатын нұсқауларды орындау қажет.

Есік әйнегінің әртүрлі жақтары әртүрлі жабындарға ие. Пеш бөліміне қарайтын жақтар жылуды шағылыстыратын қасиеттерге ие. Егер есіктің әйнегі дұрыс орнатылмаса, пеш істен шығуы мүмкін.

Тазалағаннан кейін есіктің әйнегі қайтадан дұрыс күйге қойылғанына көз жеткізіңіз.

Пеш тазалағыштар алюминий профильдерінің бетін зақымдайды.

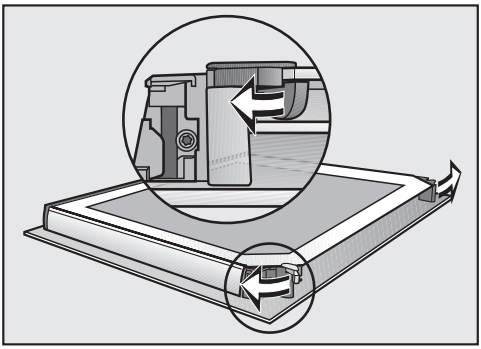
Бұл бөлшектерді тек ыдыс жууға арналған сұйықтықты жылы сумен және таза ысқышпен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен жаға отырып, тазалаңыз.

Есіктің әйнегі құлаған кезде сынуы мүмкін.

Бөлшектелген есік әйнегін қауіпсіз жерде сақтаңыз.

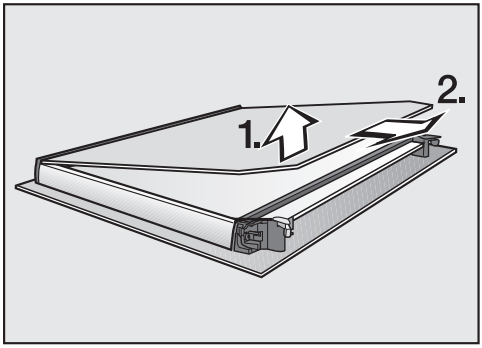
⚠ Есіктің қатты жабылуына байланысты жарақат алу қаупі.
Егер сіз пешке орнатылып қойған есікті бөлшектеуге тырыссаңыз, есік қатты жабылуы мүмкін.
Есікті бөлшектемес бұрын әрқашан оны шешіп алыңыз.

- Есікті сызаттамас үшін сыртқы әйнек панелін жұмсақ бетке (мысалы, асүй сүлгісіне) қойыңыз. Есік тұтқасы әйнек тегіс жатып, тазалау кезінде сынбауы үшін үстелдің шетіне сәйкес келуі керек.

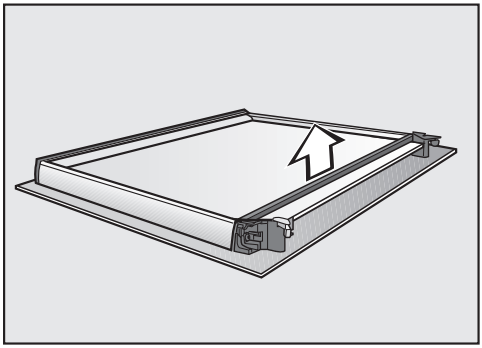


- Әйнек панельдің екі бекіткішін ашу үшін оларды сыртқа бұраңыз.

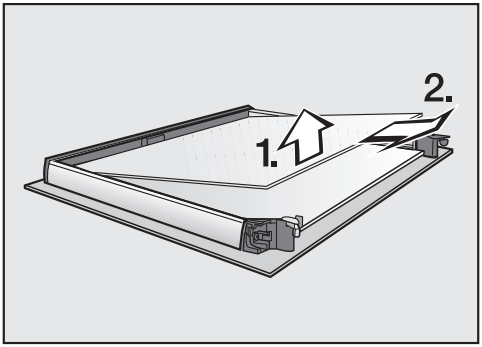
Ішкі панельді және екі ортаңғы панельді бірінен соң бірін алып тастаңыз:



- Ішкі панельді **ақырын** көтеріп, пластикалық жолақты алыңыз.

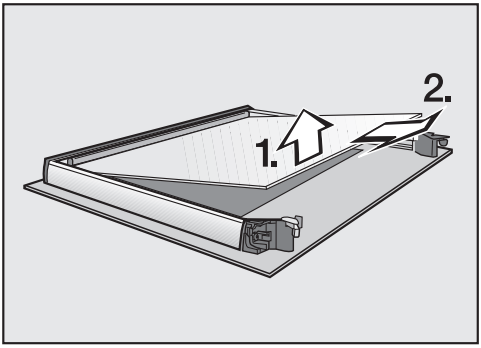


- Тығыздағышты алып тастаңыз.



- Екі ортаңғы панельдің жоғарғысын абайлап көтеріп, оны алыңыз.

Тазалау және күтім

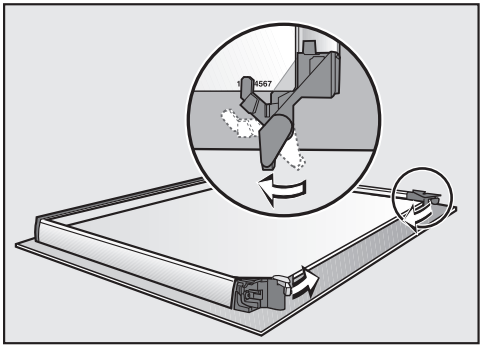


- Содан кейін екі ортаңғы панельдің астыңғысын абайлап көтеріп, оны алыңыз.
- Есік панельдері мен басқа бөлшектерді таза ысқышпен және ыстық су мен ыдыс жууға арналған сұйықтықтың ерітіндісімен немесе таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен тазалаңыз.
- Барлық бөлшектерді жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

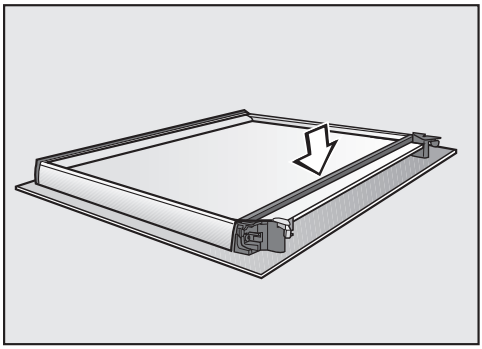
Содан кейін есікті абайлап жинаңыз:

Екі ортаңғы панель бірдей. Оларды орнына дұрыс кірістіруге көмектесу үшін панельдерде материал нөмірі басылған.

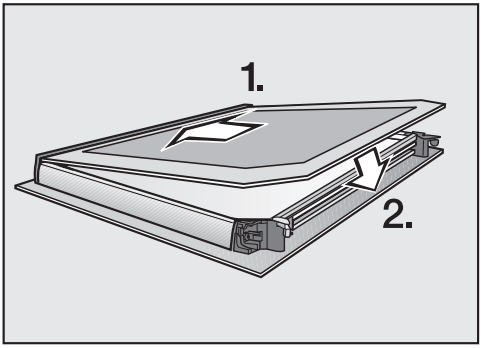
- Екі ортаңғы панельдің астыңғысын материал нөмірі оқылатындай (яғни, төңкерілмеген) етіп қайта орнатыңыз.



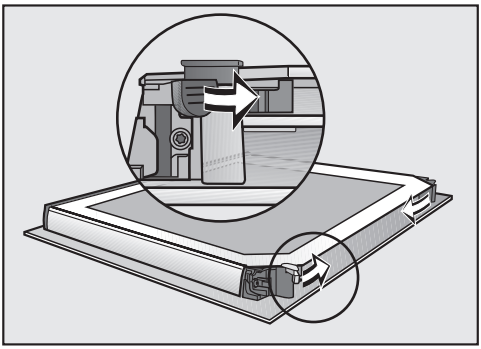
- Әйнек панельдің екі бекіткішін де екі ортаңғы әйнектің астыңғысына кіретіндей етіп ішке қарай бұраңыз.
- Екі ортаңғы панельдің жоғарғысын материал нөмірі оқылатындай (яғни, төңкерілмеген) етіп қайта орнатыңыз.
  Әйнек бекіткіштерге тіреліп тұруы керек.



- Тығыздағышты қайта орнатыңыз.



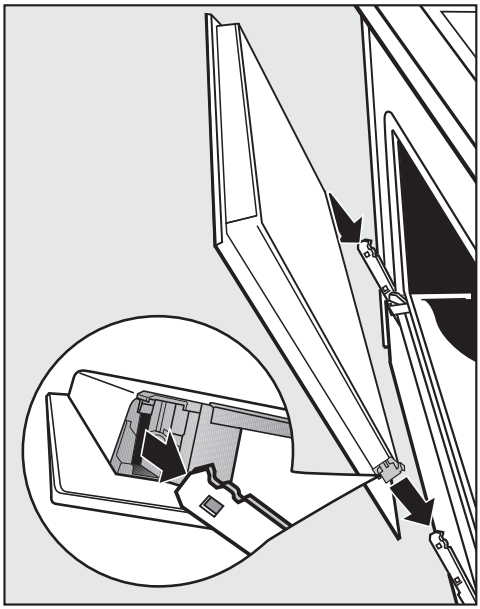
- Ішкі панельді күңгірт жағын төмен қаратып пластикалық жолаққа салыңыз да, оны бекіткіштердің арасына қойыңыз.



- Әйнек панельдің екі бекіткішін де жабу үшін ішке қарай бұраңыз.

Енді есік жиналды.

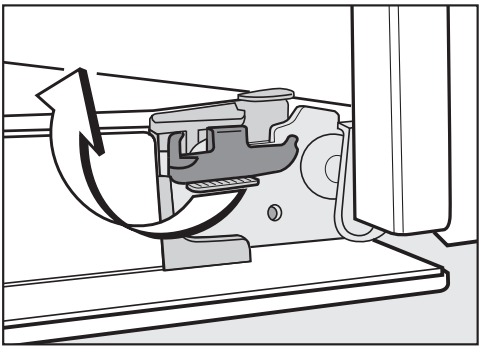
Есікті бекіту



- Есікті екі жағынан мықтап ұстап тұрып, оны ілмек бекіткіштеріне ақырын салыңыз.
  Есіктің түзу орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Есікті толығымен ашыңыз.

Егер құлыптау қысқыштары құлыпталмаса, есік босап, зақым келтіруі мүмкін.

Есікті орнатқаннан кейін әрқашан құлыптау қысқыштарының құлыпталғанын тексеріңіз.



- Құлыптау қысқыштарын қайтадан құлыптау үшін оларды 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.

Дисплейдегі хабарлар

Мәселе	Себебі мен шешімі
Дисплей қараңғы болды.	Параметрі Текущее время | Индикация таңдалған кезде, пеш өшірілгенде тәулік уақыты көрсетілмейді және дисплей сөніп тұрады. ■ Егер тәулік уақытын дисплейде үнемі көрсеткіңіз келсе, Текущее время | Индикация | Вкл. параметрін таңдаңыз.
	Пеште электр қуаты жоқ. ■ Пештің электр ашасы розеткаға дұрыс салынғанына және қуат көзіне қосылғанын тексеріңіз. ■ Тізбекті үзгіштің істен шыққанын тексеріңіз. Білікті электр маманына немесе Miele Клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
Блокировка запуска 🔒 **дисплейде пайда болады.**	🔒 Жүйелік құлып іске қосылды. ■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз. Удерж. кнопку «OK» 6 с. пайда болады. ■ Егер сіз *OK* сенсорлық басқару элементін түртіп, оны кем дегенде 6 секунд ұстап тұрсаңыз, жүйелік құлып пісіру барысында өшіріледі. ■ Егер жүйелік құлыпты толықтай өшіргіңіз келсе, Блокировка запуска 🔒 | Выкл. параметрін таңдаңыз.
12:00 **дисплейде пайда болады.**	Қуат көзі 5 минуттан артық уақытқа үзілген. ■ Тәулік уақытын қайта орнатыңыз. Пісіру уақытының параметрлерін де қайта орнату қажет болады.

Ақауларды жою

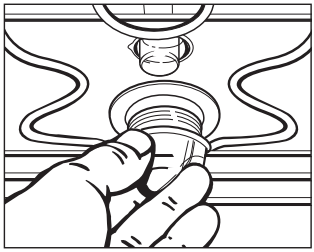
Мәселе	Себебі мен шешімі
Неисправность в сети **дисплейде пайда болады.**	Қысқа мерзімді электр қуатының үзілуі орын алды. Соның салдарынан ағымдағы пісіру барысы тоқтады. ■ Жұмыс режимінің ажыратып-қосқышын **0** күйіне бұрыңыз. ■ Пісіру барысын қайта іске қосыңыз.
Макс. длит-сть работы **дисплейде пайда болады.**	Пеш әдеттегіден ұзағырақ уақыт бойы жұмыс істеді. Осы себепті қауіпсіздік бойынша автоматты өшіру функциясы іске қосылды. ■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз. Пеш қайтадан пайдалануға дайын.
⚠ Ошибка **F32 қатесі дисплейде пайда болады.**	Пиролитикалық тазалауға арналған есік құлпы құлыпталмаған. ■ Пешті өшіріп, қайта қосыңыз. Пиролитикалық тазалау функциясын қайта іске қосыңыз. ■ Егер хабарлама қайта пайда болса, Miele Клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
⚠ Ошибка **F33 қатесі дисплейде пайда болады.**	Пиролитикалық тазалау үшін есік құлпы ашылған жоқ. ■ Пешті өшіріп, қайта қосыңыз. ■ Егер есік құлпы әлі де ашылмаса, Miele Клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
Ошибка **және дисплейде мұнда көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.**	Сіз жоя алмайтын ақау пайда болды. ■ Miele компаниясының Клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

Күтпеген әрекет

Мәселе	Себебі мен шешімі
Дыбыстық сигнал шықпайды.	Дыбыстық сигналдар өшірулі немесе дыбыс деңгейі тым төмен орнатылған. ■ Параметрі арқылы Громкость звука | Звуковые сигналы дыбыстық сигналдарды қосыңыз немесе дыбыс деңгейін көтеріңіз.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пеш бөлімі қызбайды.	Демо режим белсендірілген. Жұмыс режимдерін және сенсорлық басқару элементтерін таңдауға болады, бірақ пеш жылыту жүйесі жұмыс істемейді. ■ Параметрі арқылы Торговля | Демо-режим | Выкл. демо режимін өшіру қажет.
≡ **Сенсорлық басқару элементі пешті қосқан кезіңізде жыпылықтайды.**	Сіз әлі де пешті WiFi желісіне қосалмаған болсаңыз. Сенсорлық басқару элементті ұстап тұру арқылы пешке желіні қосу өте оңай екендігін жыпылықтаумен көрсетеді. Пешті көп рет қосқаннан және өшіргеннен кейін, сенсорлық басқару элемент жыпылықтауын тоқтатады, бірақ желі функциясы қосылып тұрады.
Пеш өздігінен сөніп қалды.	Қуатты үнемдеу үшін, егер түйме белгілі бір уақыт ішінде немесе пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін басылмаса, пеш автоматты түрде өшеді. ■ Пешті қайта қосыңыз.
FlexiClip бағыттауыштары бірқалыпты кіргізілмейді немесе шығарылмайды.	FlexiClip бағыттауыштарының мойынтіректері жеткілікті майланбаған. ■ Мойынтіректерді арнайы Miele майлағышымен майлаңыз. Тек арнайы Miele майлағышы пеш бөліміндегі жоғары температураға арналған. Басқа майлағыштар қыздырылған кезде қарамайланып, FlexiClip бағыттауыштарын жабыстыруы мүмкін. Арнайы Miele майлағышын Miele дилерінен немесе Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімінен сатып алуға болады.
Пиролитикалық тазалау бағдарламасынан кейін есік ашылмайды.	Пиролитикалық тазалауға арналған есік құлпы ашылған жоқ. ■ Функция ажыратып қосқышын **0** мәніне қойыңыз. ■ Егер есік құлпы әлі де ашылмаса, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

Ақауларды жою

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пештің ішкі жарықтандыруы сөнбейді. 	Галогендік шам ақаулы. ⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздырғыш элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін. Қолмен тазаламас бұрын, қыздырғыш элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз. ■ Құрылғыны электр қуатынан ажыратыңыз. Қабырғадағы қуатты өшіріп, ашаны розеткадан шығарыңыз немесе электр қондырғысының сақтандырғышын өшіріңіз. ■ Босату үшін шамның қақпағын сағат тіліне қарсы төрттен бір айналымға бұраңыз, содан кейін оны шығару үшін тығыздағышпен бірге төмен қарай тартыңыз. ■ Галогендік шамды ауыстырыңыз (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, G9). ■ Шамның қақпағын тығыздағышымен бірге орнына қойып, бекіту үшін оны сағат тілінің бағытымен бұраңыз. ■ Құрылғыны электр қуатының көзіне қайта жалғаңыз.
Пештің ішкі жарықтандыруы жұмыс режимін таңдау тетігі Освещение [☼] позицияда болса да өшеді.	Егер ажыратып-қосқыш Освещение [☼] позицияда болғанда, пештің ішкі жарықтандыруы шамамен 20 минут бойы жанады. Пештің ішкі жарықтандыруы автоматты түрде өшеді.

Қанағаттанарлықсыз нәтижелер

Мәселе	Себебі мен шешімі
Торттар/піспенан пісіру кестесінде көрсетілген уақыт өткеннен кейін дұрыс дайындалмады.	Рецептте көрсетілгеннен басқа температура қолданылды. ■ Рецепт үшін қажетті температураны таңдаңыз.
	Ингредиенттердің мөлшері рецептте көрсетілгеннен өзгеше. ■ Рецептке өзгерістер енгізгеніңізді тексеріңіз. Сұйықтықты немесе жұмыртқаны көбірек қосу қоспаны неғұрлым ылғалды етіп, бұл ұзағырақ пісіруді қажет етеді.
Пісірілген тағамдар біркелкі емес қызарған.	Дұрыс емес температура немесе сақтау деңгейі таңдалған. ■ Қызаруда әрқашан аздаған әркелкілік болады. Егер қызару тым әр түрлі болса, температура мен сөре деңгейінің дұрыс таңдалғанын тексеріңіз.
	Пісірме қалыбының материалы немесе түсі таңдалған пеш функциясына сәйкес келмейді. ■ Верхний/нижний жар функциясын пайдаланған кезде ашық түсті жылтыр қалайы ыдыстар қажетті нәтиже бермейді. Пісіру үшін қара күңгірт қалыптар жақсы.
Пиролитикалық тазалау бағдарламасынан кейін пеш бөлімінде әлі де ластану қалады.	Пиролитикалық тазалау бағдарламасы пештегі кірді күйдіреді және оларды күл түрінде қалдырады. ■ Күлді дымқыл микроталшық шүберекпен немесе ыстық су мен жуғыш зат ерітіндісіне малынған таза ысқышпен сүртіңіз. Егер пиролитикалық тазалау бағдарламасынан кейін пеште әлі де үлкен ластанулар болса, қажет болған жағдайда ұзағырақ уақытты таңдап, бағдарламаны қайтадан іске қосу керек.

Ерекше сорғы шулары

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пісіру барысынан кейін шу естілуі мүмкін.	Суыту желдеткіші пісіру барысы аяқталғаннан кейін де біраз уақыт жұмыс істей береді.

Ақауларды өз бетіңізше түзетуге көмектесетін ақпарат пен Miele қосалқы бөлшектері туралы ақпаратты www.miele.kz/service сайтынан табуға болады.

Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу

Өзіңіз жөндей алмайтын қандай да бір ақау шықса, Miele дилеріне немесе Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөлімінің қоңырауына тапсырыс бере аласыз, ол үшін www.miele.com/service сайтына кіріңіз.

Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөлімінің байланыс ақпаратын осы құжаттың соңынан таба аласыз.

Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласқанда құрылғыңыздың модель идентификаторын және сериялық нөмірін (Өндіруші/Сериялық нөмірі/ Нөмір) айтыңыз. Бұл ақпаратты зауыттық тақтайшадан таба аласыз.

Оқыту мақсатында телефон қоңыраулары қадағаланатынын және жазып алынатынын, сондай-ақ мәселе осы брошюрадағыдай шешілген жағдайда, қызмет көрсетілгені үшін ақы алынатынын ескеріңіз.

Бұл ақпарат есік толығымен ашылған кезде пештің алдыңғы жақтауында көрінетін зауыттық тақтайшада көрсетілген.

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.АЯ46.В.32189/23 от 27.11.2023 ж. бастап 26.11.2028 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы

ЕАЭС N RU Д-DE.PA02.B.52765/23 от 20.03.2023 ж. бастап 19.03.2028 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.

Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220 В - 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Ток тұтыну: 1,4 А

Сақтандырғыш: 10А инерциялық

Энергия тиімділігі класы A

Жалпы көлемі: 362 л.

Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

Сақтау мерзімі белгіленбеген

Аспаптың қызмет ету мерзімі — 10 жыл

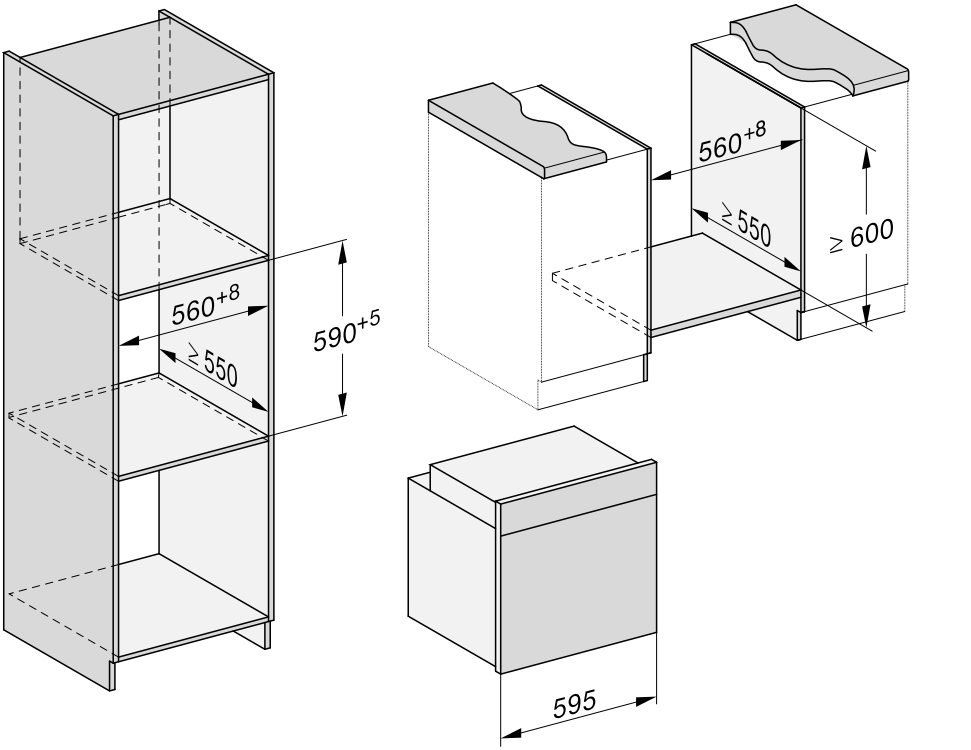
Орнату

Орнату өлшемдері

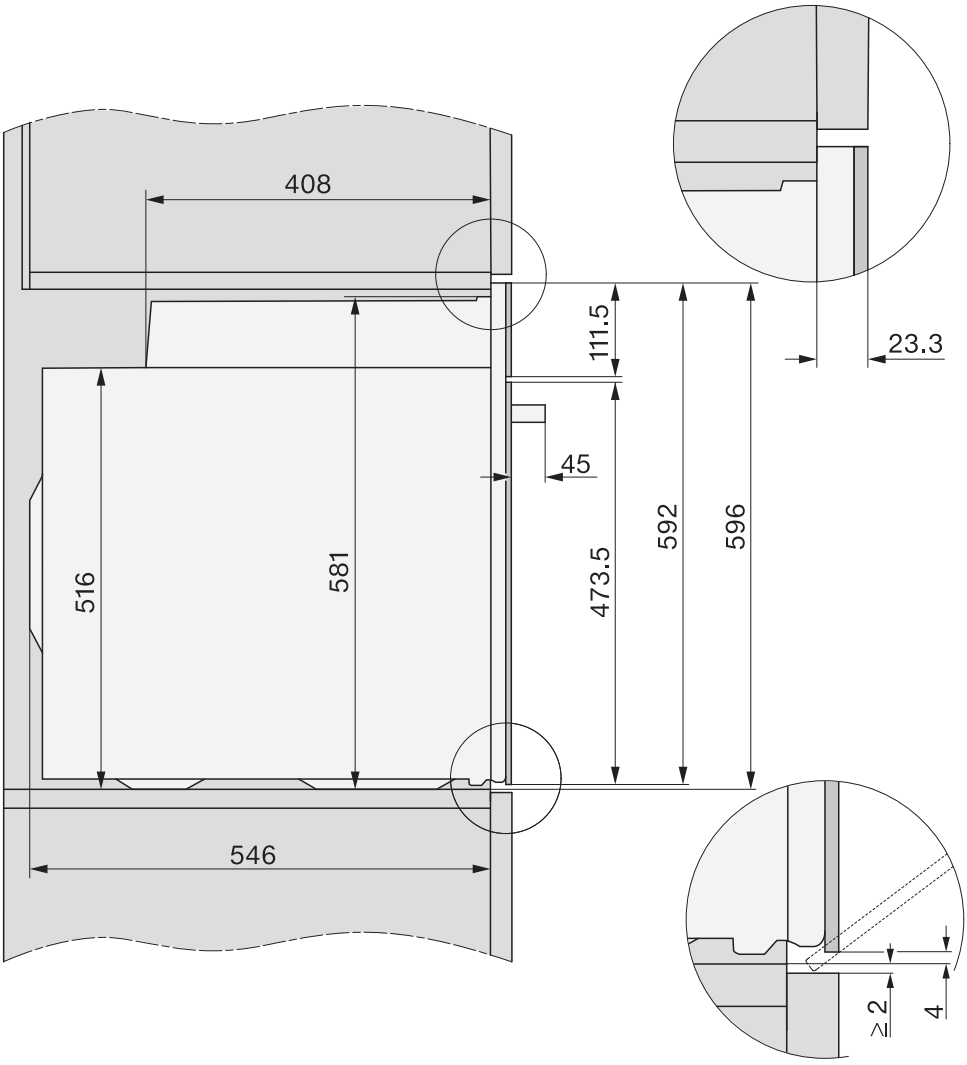
Өлшемдері мм-мен берілген.

Биік немесе негізгі шкафқа орнату

Пешті плитаның астындағы негізгі блокқа орнатқан кезде, плитаны орнату жөніндегі нұсқаулықты, сондай-ақ плитаны ендірудің қажетті тереңдігін сақтаңыз.

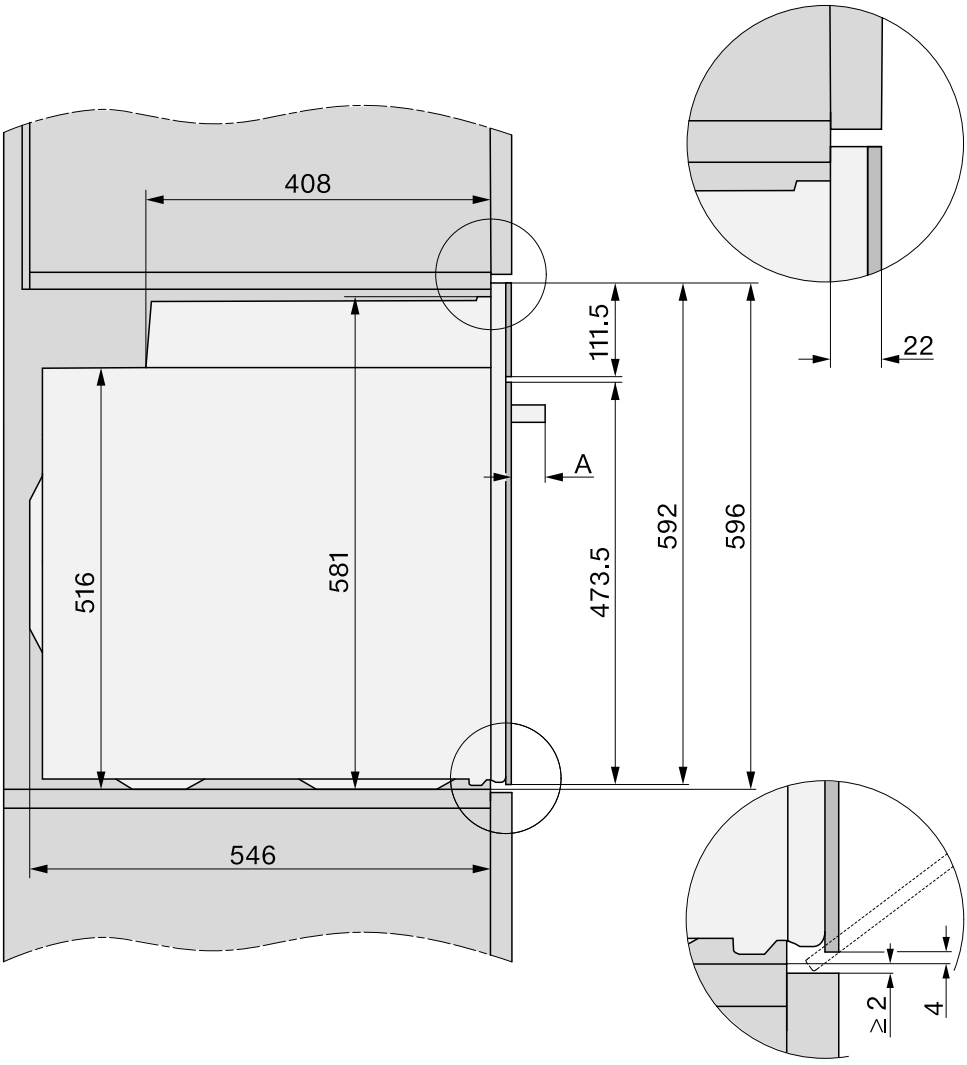


H 24xx жанынан қарағандағы көрінісі



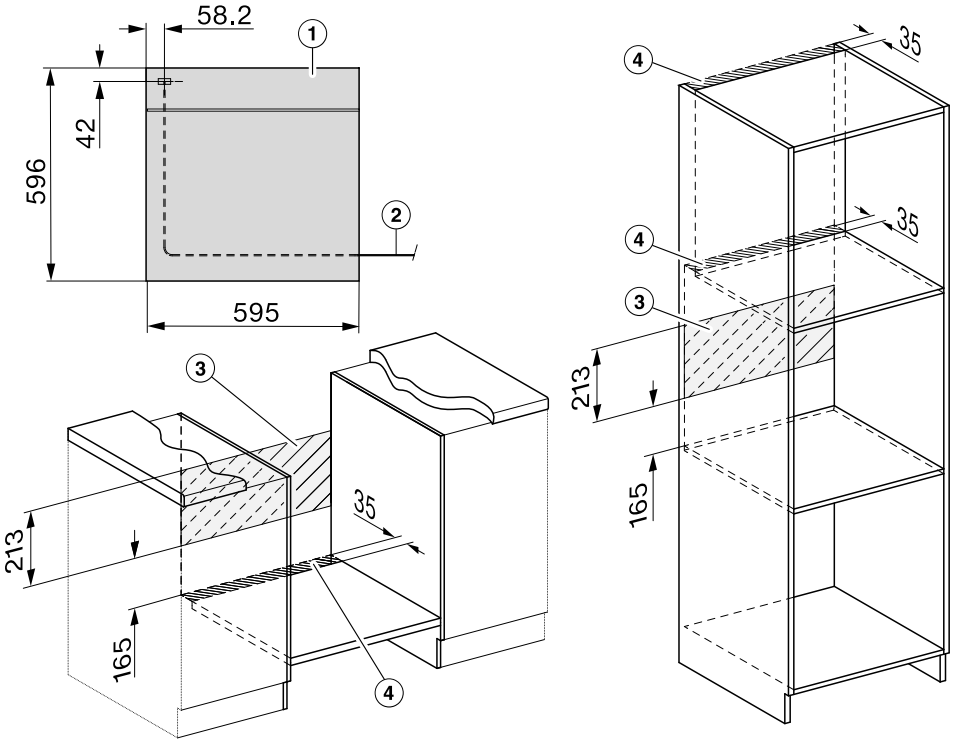
Орнату

Бүйірлік көрінісі H 28xx, H 27xx



A H 27xx: 43 мм
H 28xx: 47 мм

Қосылымдар және желдету



① Алдыңғы жақ көрінісі

② Ток байланысының кабелі, ұзындығы = 1.500 мм

③ Бұл аймақта қосылуға тыйым салынады

④ Желдеткіш ойығы, мин. 150 см^2

Пешті монтаждау

Қауіпсіздік мақсатында пешті ол тек толық орнатылған жағдайда ғана пайдалануға болады.

Пеш тиімді жұмыс істеуі үшін жеткілікті салқын ауа ағынын қажет етеді. Суық ауаның қажетті ағынын басқа жылу көздері (мысалы, қатты отынды пештер) шамадан тыс қыздырмауы керек.

Құрылғыны орнату кезінде келесілерді сақтау қажет:
Пеш орнатылған сөре қабырғаға тиіп тұрмайтынына көз жеткізіңіз.
Жылу оқшаулағыш таспаларды корпустың бүйір қабырғаларына бекітпеңіз.

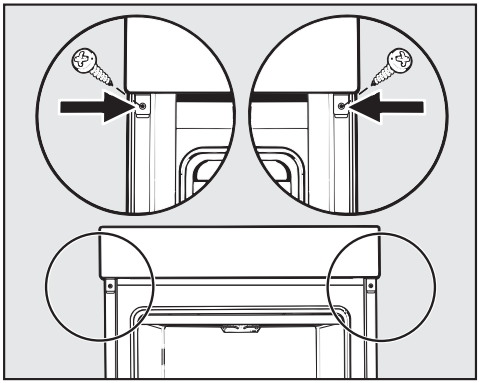
■ Пешті қуат көзіне қосыңыз.

Пешті есік тұтқасынан ұстап тасымалдау есікке зақым келтіруі мүмкін.
Құрылғыны тасу үшін корпустың бүйіріндегі ойықты тұтқаларды пайдаланыңыз.

Құрылғыны орнатпас бұрын есікті және керек-жарақтарды алып тастау ұсынылады. Бұл пешті корпусқа жеңіл салуға көмектеседі және есік тұтқасынан кездейсоқ көтеру қаупін болдырмайды.

■ Пешті корпусқа салыңыз және оны туралаңыз.

■ Егер есікті әлі шешпеген болсаңыз, оны ашыңыз.



■ Пешті корпустың бүйір тақталарына бекіту үшін жиынтықпен берілген бұрандаларды пайдаланыңыз.

■ Қажет болған жағдайда есікті қайта орнатыңыз.

Электрлік қосылым

⚠ Жарақат алу қаупі бар!
Біліксіз тұлғалардың орнату, жөндеу және басқа техникалық қызмет көрсету жұмыстары қауіпті болуы мүмкін. Miele компаниясы рұқсат етілмеген жұмыстар үшін жауап бермейді.

Құрылғыны электр желісіне тек ұлттық ережелерді, сондай-ақ жергілікті электр жеткізушісінің кез келген қосымша ережелерін білетін және орындайтын білікті электр маманы қоса алады.

Құрылғы VDE 0100 сәйкес жасалған электр жүйесіне қосылуы керек.

Қосқышы бар розеткаға қосылу ұсынылады (VDE 0701 сәйкес), өйткені бұл қызметке қоңырау шалған жағдайда оңай қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Егер құрылғы **сымды желіге қосылған** болса немесе аша болмаса, барлық полюстер үшін қосымша ажырату құралдарын қамтамасыз ету қажет.

Тиісті өшіру құралдарына кемінде 3 мм түйіспелер арасындағы полюс аралық ойық бар қосқыштар кіреді. Оларға автоматты ажыратқыштар, сақтандырғыштар және контакторлар жатады (EN 60335).

Қосылым деректері пеш бөлімінің алдыңғы жағында орналасқан зауыттық тақтайшада берілген. Қосылым деректері тұрмыстық электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Miele компаниясына хабарласқан кезде мыналарды көрсетіңіз:

- Модель идентификаторы
- Сериялық нөмірі
- Қосылым деректері (желілік кернеу, жиілік және максималды номиналды жүктеме)

Берілген кабельді басқа кабельмен ауыстырған кезде немесе қосылымды өзгерткен кезде тек сәйкес көлденең қимасы (CSA) бар H 05 VV-F типті кабельді пайдалануға болады.

Дербес электр қуат көзі жүйесінде немесе желілік қуат көзімен 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 желілік қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, VDE-AR-E 2510-2 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

Пеш

Желілік баусымның сымдары келесідей боялған:

Жасыл/сары = жерге тұйықтау

Көк = бейтарап

Қоңыр = кернеулі

⚠ ЕСКЕРТУ – БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛУЫ КЕРЕК

Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тиісті қауіпсіздік өшіру құрылғысымен (RCD) қорғау ұсынылады.
Қосылған максималды жүктеме: зауыттық тақтайшаны қараңыз.

Электр қосылымы: басқа елдер

Барлық электр монтаждау жұмыстарын жергілікті және ұлттық қауіпсіздік ережелеріне қатаң сәйкестікте Miele компаниясы бекіткен білікті және құзыретті қызмет көрсету маманы орындауы керек.

Қосылым сақтандырғыш қосқышы немесе ұлттық және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келетін тиісті оқшаулағыш арқылы жасалуы керек, ал құрылғыны орнатқаннан кейін қосу/өшіру қосқышы оңай қол жетімді болуы керек.

Егер орнатқаннан кейін қосқыш қол жетімді болмаса (елге байланысты), барлық полюстер үшін қосымша өшіру құралдары қарастырылуы керек.

Құрылғыны оқшаулау үшін түйіспелер арасындағы ең аз полюс аралық саңылауы 3 мм құрайтын қосқыштар қолайлы. Оларға автоматты ажыратқыштар, сақтандырғыштар және қорғаныс құрылғылары кіреді.

Кернеу мен номиналды жүктеме пештің ішкі бөлігінің алдыңғы жағында орналасқан зауыттық тақтайшада көрсетілген. Олардың тұрмыстық электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Қосымша қауіпсіздік үшін қолайлы қауіпсіз өшіру құрылғысын (RCD)/ жерге тұйықтау сөндіргішін (GFI) орнату ұсынылады. Кеңес алу үшін білікті электр маманына хабарласыңыз.

Егер баусым зақымдалған болса, Miele компаниясының уәкілетті қызмет маманы жаңа баусымды орнатуы керек.

⚠ ЕСКЕРТУ – БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛУЫ КЕРЕК

EN 60350–1 сәйкес тағамды сынау

Тағамды сынау (керек-жарақтар)		[°C]	5 1 6 +HFC	-HFC	[мин]
Шағын торттар (1 пісіру табасы[1])	Конвекция плюс	150	1	2	30–40
	Верхний/нижний жар	160[4]	2	3	20–30
	Конвекция Eco	180	1	2	25–35
Шағын торттар (2 пісіру табалары[1])	Конвекция плюс	150[4]	1+3[7]	1+3	30–40
Жұмсақ қамырдан піспенан (1 пісіруге арналған таба[1])	Конвекция плюс	140	1	2	35–45
	Верхний/нижний жар	160[4]	2	3	25–35
Жұмсақ қамырдан піспенан (2 пісіру табалары[1])	Конвекция плюс	140	1+3[7]	1+3	40–50[8]
Алма бәліші (пісіру және қуыру торы[1], серіппе пішінді кекске арналған қалып[2], ∅ 20 см)	Конвекция плюс	160	1	2	80–100
	Верхний/нижний жар	180	–	1	75–85
Көпіршітілген қамыр (пісіру және қуыру торы[1], серіппе пішінді кекске арналған қалып[2], ∅ 26 см)	Конвекция плюс	180[4]	1	2	20–30
	Верхний/нижний жар[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Конвекция Eco	200	1	2	25–35
Тост (пісіру және қуыру торы[1])	Гриль большой	300	–	3	6–9
Бургер (4 сөре деңгейіндегі пісіру және қуыру торы[1] және 1 сөре деңгейіндегі әмбебап таба[1])	Гриль большой	300[5]	–	4	15–25[9]

жұмыс режимі, температура, 5 1 сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C), пісіру уақыты, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой

[1] Тек түпнұсқалы Miele керек-жарақтарын пайдаланыңыз.

[2] Қара, күңгірт серіппе пішінді кекске арналған қалыпты пайдаланыңыз. Серіппе пішінді кекске арналған қалыпты пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

[3] Жалпы, егер температура ауқымы берілсе, төменгі температураны таңдап, ең қысқа пісіру уақытынан кейін тамақты тексерген дұрыс.

[4] Тағамды салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[5] Тағамды салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл мақсат үшін Booster жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

[6] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

[7] FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз. Егер сізде бірнеше жұп FlexiClip бағыттауыштары болса, тек бір жұпты пайдаланыңыз.

[8] Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тағамдар жеткілікті қызарған болса, табаларды пештен ертерек алыңыз.

[9] Мүмкін болса, тағамды пісіру уақытының ортасында аударыңыз.

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

EN 60350-1 сәйкес энергия тиімділігі класы

Энергия тиімділігінің рейтингі EN 60350-1 сәйкес анықталады.

Энергия тиімділігі рейтингі: A+

Сынау кезінде келесілерге назар аударыңыз:

- Сынау Конвекция Eco функциясын пайдалану арқылы жүзеге асырылады.
- Сынақ кезінде пеш бөлімінде тек сынау үшін қажетті керек-жарақтар болуы керек.
  Қолжетімді болуы мүмкін басқа керек-жарақтарды пайдаланбаңыз, мысалы, FlexiClip бағыттауыштары немесе бүйірлік панельдер немесе төбеге арналған панельдер сияқты каталитикалық эмальмен қапталған панельдер.
- Энергия тиімділігі рейтингін анықтаудың маңызды алғышарты сынау кезінде есіктің тығыз жабылуы болып табылады.
  Қолданылатын өлшеу құралдарына байланысты есік тығыздағышының жұмысына азды-көпті әсер етуі мүмкін. Бұл сынау нәтижелеріне теріс әсер етеді.
  Есікті басу мұның орнын толтырады. Белгілі бір қолайсыз жағдайларда бұл үшін тиісті техникалық құралдар қажет болуы мүмкін. Бұл қалыпты пайдалану кезінде болмайды.

Тұрмыстық пештердің деректер беті

Берілген № 65/2014 қаулыға (ЕО) және № 66/2014 қаулыға (ЕО) сәйкес

MIELE	
Модель атауы/идентификаторы	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Энергия тиімділігі класы/пеш бөлімі ($ЭТК_{пеш\ бөлімі}$)	81,7
Энергия тиімділігі класы/пеш бөлімі	
A+++ (ең тиімді) және D (ең тиімсіз)	A+
Қалыпты режимде әрбір пеш бөлімі үшін бір цикл бойынша электр энергиясын тұтыну	1,10 кВтсағ
Желдеткіштің мәжбүрлі конвекция режиміндегі әрбір пеш бөлімі үшін бір цикл бойынша электр энергиясын тұтыну	0,71 кВтсағ
Пеш бөлімдер саны	1
Бір пеш бөлімі бойынша жылу көз(дер)і	электрлік
Пеш бөлімінің көлемі	76 л
Құрылғының массасы	47,0 кг

Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі өшірулі	макс.0,3Вт
Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі қосулы	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

ЕО сәйкестік декларациясы

Miele осымен бұл пештің 2014/53/EU директивасына сәйкес келетінін мәлімдейді.

ЕО сәйкестік декларациясының толық мәтінін мына мекенжайлардың бірінен оқи аласыз:

- Өнімдер, www.miele.kz сайтынан жүктеп алыңыз
- Қызмет көрсету, ақпарат алу, пайдалану нұсқаулықтары, т.б.: https://miele.kz/manuals веб-бетіне өтіп, өнімнің атауын немесе сериялық нөмірін енгізіңіз

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.

Өнім сапасына берілетін кепілдік

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

- есіктердің май/ауа жеткізгіштері
- су клапандары
- электрлік релелер
- электр қозғалтқыштары
- белдіктер
- компрессорлар

- материалдардың табиғи тозуы (қартаюы) 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 сервисі ұсынылған қалалардың тізімін компанияның интернет сайтында таба аласыз:

- ***Қазақстан: www.miele.kz***
- ***Украина: 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.

Импорттаушылар 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
Internet: www.miele.kz

Украина

« Миле » ЖШҚ
01033 Киев, Украина
Короленковская көшесі, 4-үй
Телефон: + 38 (044) 496 0300
E-mail: info@miele.ua
Internet: 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-Штрасе көш., 29, 33332 Гютерсло қ., Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Зауыттың орналасқан жері:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Платц, 1, 59302 Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, 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
Internet: www.miele.kz

«Миле» ЖШҚ
01033 Киев, Украина
Короленковская көшесі, 4-үй
Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Miele

H 2465 BP, H 2861 BP, H 2861-1 BP

kk-KZ

M.-Nr. 12 993 571 / 00 / 002