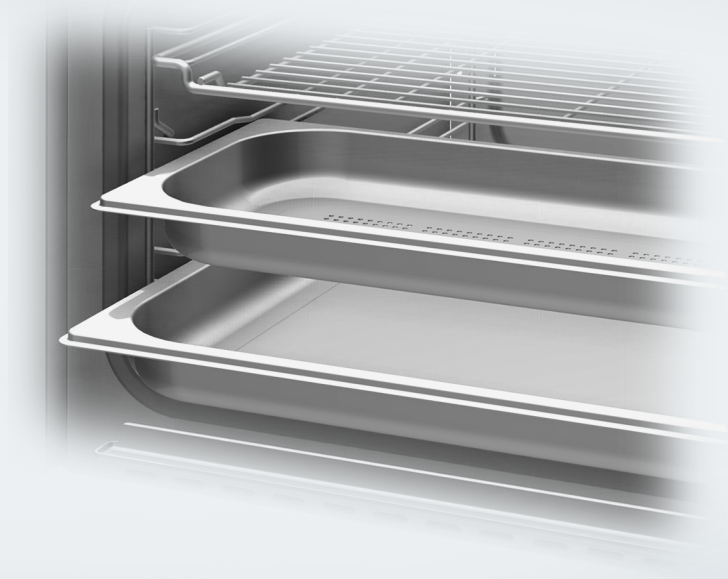


## Пайдалану және орнату нұсқаулары Қысқа толқынды пеші бар бу пеші



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

# Мазмұны

<b>Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары</b> .....	<b>5</b>	Негізгі параметрлер.....	33
<b>Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау</b> .....	<b>16</b>	Желіге қойылатын талаптар .....	34
<b>Таныстыру</b> .....	<b>17</b>	Бірінші рет тазалау.....	35
Бу пеші .....	17	Судың қайнау температурасын дұрыс орнату .....	35
Зауыттық тақтайша.....	18	<b>Установки</b> .....	<b>36</b>
Керек-жарақтар .....	18	Параметрлерді шолу .....	36
Қосымша керек-жарақтар .....	19	"Установки" мәзірін ашу.....	38
Басқару элементтері.....	20	Язык .....	38
Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі.....	21	Текущее время .....	38
Дисплей .....	21	Дата .....	39
Сенсорлық басқару элементтері .....	21	Подсветка.....	39
Таңбалар.....	23	Дисплей.....	39
Құрылғыны пайдалану .....	24	Громкость звука .....	40
Мәзір опциясын таңдау.....	24	Единицы измерения .....	40
Тізімдегі параметрді өзгерту ...	24	Быстрый старт СВЧ.....	40
Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту .....	24	Попкорн .....	41
Функцияны немесе жұмыс режимін таңдау.....	24	Жылы күйде сақтау функциясы .....	41
Сандарды енгізу .....	25	Буды азайту.....	41
Әріптерді енгізу .....	25	Рекомендуемые температуры .....	42
MobileStart іске қосу .....	25	Рекоменд. значения мощности.....	42
Бүмен пісіру режимі .....	26	Судың кермектігі.....	43
Су контейнері.....	26	Безопасность.....	44
Температура .....	26	Miele@home .....	44
Пісіру ұзақтығы .....	26	Сканерлеу және қосылу .....	45
Шу.....	26	Дистанционное управление .....	45
Қыздыру кезеңі.....	26	MobileStart іске қосу .....	45
Пісіру кезеңі .....	26	RemoteUpdate .....	46
Буды азайту .....	26	Версия ПО .....	47
Қысқа толқынды пештің қуаты.....	27	Демонстрационный режим.....	47
Жұмыс істеу принципі .....	27	Заводские настройки .....	47
Ыдысты таңдау .....	27	Часы эксплуатации.....	47
Шыны науа .....	32	<b>Негізгі және қосалқы мәзірлер ..</b>	<b>48</b>
Пештің ішкі жарықтандыруы .....	32	<b>Жұмыс</b> .....	<b>49</b>
<b>Пайдалануға беру</b> .....	<b>33</b>	Қарапайым жұмыс .....	49
Желі.....	33		

Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту .....	50	Дән .....	79
Температураны өзгерту .....	50	Паста .....	80
Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін өзгерту .....	51	Тұшпара .....	81
Пісіру ұзақтығын орнату .....	51	Кептірілген бұршақ дақылдары.....	82
Орнатылған пісіру ұзақтығын өзгерту .....	52	Тауық жұмыртқасы .....	84
Орнатылған пісіру ұзақтығын жою .....	53	Фрукты .....	85
Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функцияларды орындау үшін пісіру барысын кідірту .....	53	Шұжық өнімдері .....	85
Бүмен байланысты функциялар үшін пісіру барысын кідірту .....	54	Моллюскалар .....	86
Пісіру бағдарламасынан бас тарту .....	54	Моллюскалар .....	87
Быстрый старт СВЧ және Попкорн .....	55	Мәзірді дайындау (тұтас тағамдарды пісіру) – қолмен .....	88
Қысқа толқынды пеште еріту және қыздыру .....	57	<b>Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум).....</b>	<b>90</b>
Размораживание .....	58	<b>Басқа қолдану түрлері.....</b>	<b>97</b>
Разогрев .....	61	Бүмен қыздыру .....	97
Таймер .....	65	Бүмен еріту .....	99
<b>Бүмен пісіру туралы жалпы ескертпелер .....</b>	<b>67</b>	Бланштау .....	102
Бүмен пісірудің артықшылықтары .....	67	Приготовление блюд меню - автоматты .....	102
Қолайлы контейнерлер .....	67	Құю.....	103
Шыны науа .....	67	Заттарды зарарсыздандыру .....	105
Сөре деңгейі .....	68	Қамырды өңдеу .....	105
Мұздатылған өнімдер .....	68	Дымқыл сүлгілерді жылыту .....	105
Температура .....	68	Желатинді ерітіңіз .....	105
Пісіру уақыты .....	68	Балды кристалсыздандырыңыз ....	106
Сұйықтықпен пісіру .....	68	Шоколадты ерітіңіз .....	106
Сіздің жеке рецепттеріңіз .....	68	Йогурт жасаңыз .....	107
<b>Бүмен пісіру .....</b>	<b>69</b>	Беконды пісіріңіз .....	108
Есо Приготовление на пару .....	69	Тәтті пияздар .....	108
Пісіру кестелеріне ескертпелер ...	69	Бүмен шырынды шығару .....	108
Көкөністер .....	70	Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту .....	109
Балық .....	73	Алма консервілеу .....	109
Ет .....	76	Eierstich жасау .....	109
Рис .....	78	<b>Быстрое приготовление.....</b>	<b>110</b>
		Жаңа картопты пісіру (балауыз) ....	111
		Күрішті пісіру .....	112
		<b>Автоматты бағдарламалар.....</b>	<b>113</b>
		Санаттар .....	113
		Автоматты бағдарламаларды пайдалану .....	113

# Мазмұны

---

Қолдану бойынша ескертулер.....	113	<b>Техникалық деректер</b> .....	140
<b>Персональные программы</b> .....	<b>115</b>	Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар .....	140
<b>Тазалау және күтім жасау</b> .....	<b>118</b>	<b>Өнім сапасына берілетін кепілдік</b> .....	<b>141</b>
Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат.....	118	<b>Miele туралы байланыс ақпараты</b> .....	<b>143</b>
Жарамсыз тазартқыш құралдары Құрылғының алдыңғы жағын тазалау .....	118 119		
Пеш бөлігін тазалау.....	119		
Су контейнерді тазалау .....	119		
Тазалау керек-жарақтары.....	120		
Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау .....	120		
Чистка и уход .....	121		
Қақты жою.....	121		
Жібіту.....	122		
<b>Ақауларды жою</b> .....	<b>123</b>		
Дисплейдегі хабарлар .....	123		
Күтпеген әрекет .....	124		
Шу .....	126		
Қанағаттанарлықсыз нәтижелер..	127		
Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар.....	128		
<b>Қызмет көрсету</b> .....	<b>129</b>		
Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу.....	129		
Кепілдік .....	129		
Сәйкестік құжаттары .....	129		
<b>Орнату</b> .....	<b>131</b>		
Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы .....	131		
Ендіру өлшемдері .....	132		
Биік шкафқа орнату .....	132		
Бүйірлік көрінісі .....	133		
Қосылым және желдету.....	134		
Бу пешін орнату.....	135		
Электрлік қосылым .....	136		
<b>Сынақ институттарына арналған ескертпелер</b> .....	<b>137</b>		

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

Қысқа толқынды бу пеші келесі нұсқауларда бу пеші деп аталады.

Бұл бу пеші барлық қолданыстағы қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді. Дегенмен дұрыс пайдаланбау жарақаттануға және материалдық зиянға әкелуі мүмкін.

Бу пешін қолданар алдында пайдалану және орнату нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз. Олар қауіпсіздік, орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы маңызды ақпаратты қамтиды. Бұл бу пешінің жарақаттануына да, зақымдалуына да жол бермейді.

IEC/EN 60335-1 стандартына сәйкес, Miele бу пешін орнатуға арналған тарауда берілген нұсқауларды, сондай-ақ қауіпсіздік және ескерту нұсқауларын мұқият оқып шығуды және орындауды ұсынады.

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

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

### Дұрыс қолдану

▶ Бұл бу пеші тұрмыстық үй шаруашылықтарында және ұқсас жұмыс және тұрғын үй орталарында пайдалануға арналған.

▶ Бұл бу пеші сыртта пайдалануға арналмаған.

▶ Бу пеші тұрмыстық мақсатта тек бумен пісіруге, ерітуге, қыздыруға және тамақты пісіруге арналған.

Пайдаланудың барлық басқа түрлеріне рұқсат етілмейді.

▶ Жанғыш материалдардың әсерінен өрт қаупі бар.

Егер жанғыш заттар қысқа толқынды пештің көмегімен кептірілсе, заттардағы ылғал буланып кетеді. Бұл материалдардың кебуіне және өздігінен тұтануына әкелуі мүмкін.

Оңай тұтануы мүмкін заттарды сақтау немесе кептіру үшін ешқашан бу пешін пайдаланбаңыз.

▶ Бу пешін физикалық, сезу не ойлау мүмкіндіктері шектеулі адамдар, сондай-ақ тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар пайдалану кезінде бақылауда болса немесе пешті қалай қауіпсіз пайдалану керектігін көрсетсе және дұрыс пайдаланбаудың салдарын түсініп, түсінсе ғана пайдалана алады.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

▶ Пеш бөлімі айрықша жағдайларға (мысалы, температура, ылғалдылық, химиялық төзімділік, абразивтік кедергі және дірілге төзімділік) қолданылатын арнайы шамдармен жабдықталған. Бұл арнайы шамдарды тек мақсатына сай пайдалану керек. Олар бөлмені жарықтандыруға жарамайды. Шамдарды ауыстыру үшін Miele компаниясының өкілетті қызмет көрсетуші маманына немесе Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөліміне жүгіну керек.

▶ Бу пешінде E энергия тиімділігі класына сәйкес келетін жарық көздері бар 2.

### Балалар қауіпсіздігі

▶ Балалардың бу пешін байқаусызда қоса алмауын қамтамасыз ету үшін жүйелік құлыпты іске қосыңыз.

▶ 8 жасқа дейінгі балаларды, егер олар үнемі бақылауда болмаса, бу пешінен алыс ұстау керек.

▶ 8 жастан асқан балалар бу пешін қауіпсіз пайдалану әдісі көрсеткен жағдайда ғана бақылаусыз пайдалана алады. Балалар дұрыс пайдаланбау салдарынан туындауы мүмкін қауіптерді түсініп, тануы керек.

▶ Балаларға бу пешін бақылаусыз тазалауға рұқсат етілмеуі керек.

▶ Бу пешінің жанында тұрған балаларды қадағалаңыз және олармен ойнауға рұқсат бермеңіз.

▶ Қаптама материалынан тұншығу қаупі бар. Ойын барысында балалар қаптама материалына (мысалы, полиэтилен үлдіріне) шатасып қалуы немесе оны басына орауы мүмкін, бұл тұншығу қаупін тудырады.

Қаптама материалын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

▶ Ыстық беттерден және будан жарақат алу қаупі бар.

Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Жұмыс кезінде желдеткіш саңылаудан бу шығады. Есіктің әйнегі мен бу пешінің басқару панелі қызады. Балалардың бу пеші жұмыс істеп тұрған кезде оған қол тигізуіне жол бермеңіз. Балаларды бу пеші суығанша және жарақат алу қаупі болмайынша алыс ұстаңыз.

- ▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Пештің есігі максимум 8 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 және жөндеу жұмыстарын тек Miele өкілетті қызмет көрсетуші маманы орындауы керек.
- ▶ Қысқа толқындық сәулелену:  
Кез келген қаптаманы алып тастауды қажет ететін қызмет көрсетуді немесе жөндеуді тек тиісті түрде дайындалған қызмет көрсету маман орындауы керек.
- ▶ Зақымдалған бу пешін ешқашан пайдаланбаңыз. Бұл қауіпті болуы мүмкін. Қолданар алдында оның көрінетін зақымдануын тексеріңіз.
- ▶ Есіктің және есіктің тығыздағышының зақымдану белгілерін тексеріңіз. Егер қандай да бір зақымдар табылса, ақауды қызмет көрсету маманы түзетпейінше пешті Қысқа толқынды пеш режимінде қолданбаңыз.
- ▶ Зақымдалған бу пешін пайдалану қысқа толқындардың ағып кетуіне және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін. Бу пешін пайдаланбаңыз, егер:
  - есік қисық болса
  - пеш бөлігінің алдыңғы жағы майысқан немесе иілген болса
  - есіктің топсалары бос болса
  - қаптамада, есікте немесе пеш бөлігінің ішкі қабырғаларында тесіктер немесе жарықтар көрінсе
  - есік тақтайлардың арасында ылғал болса

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

► 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 құрылғының электр қауіпсіздігін тек дұрыс жерге қосу арқылы қамтамасыз етуге болады. Осы стандартты қауіпсіздік талабын ұстанған дұрыс. Кез келген күмән пайда болса, электрлік қондырғыны білікті электр маманына тексертіңіз.

► Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын, зауыттық тақтайшада көрсетілген қосылым ақпараты (кернеу және жиілік) электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғының зақымдану қаупін болдырмау үшін бұл деректер сәйкес келуі керек. Егер күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

► Бу пешін электр желісіне көп розеткалы адаптер немесе ұзартқыш сым арқылы қоспаңыз. Олар құрылғының қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді (өрт шығу қаупі).

► Қауіпсіздік мақсатында бу пешін ол орнатылған және толық орнатылған кезде ғана пайдалануға болады. Бұл барлық электрлік компоненттердің экрандалуын қамтамасыз ету үшін қажет.

► Бекіту биіктігін кемінде 850 мм ұстаңыз.

► Бұл бу пешін стационарлық емес жерде (мысалы, кемеде) пайдалануға болмайды.

► 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 бу пешінің дұрыс жұмыс істемеуіне әкелуі мүмкін.

Ешқандай жағдайда бу пешінің корпусын ашпаңыз.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

▶ Кепілдік мерзімі ішінде құрылғыны жөндеуді тек Miele уәкілетті қызмет көрсету маманы орындауы керек. Әйтпесе кепілдік жарамсыз болып қалады.

▶ Miele компаниясы құрылғының қауіпсіздігіне Miele түпнұсқалы қосалқы бөлшектері пайдаланылған жағдайда ғана кепілдік бере алады. Ақаулы құрамдастарды тек қосалқы бөлшектермен ауыстыру керек.

▶ Егер электр ашасы қуат кабелінен ажыратылған болса немесе қуат кабелі электр ашасыз болса, бу пеші білікті электр маманы қуат көзіне қосылуы керек.

▶ Егер электр желісінің қосылым кабелі зақымдалған болса, арнайы электр желісінің қосылым кабелімен алмастырылуы керек.

▶ Орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстары барысында, құрылғы қуат көзінен ажыратылуы тиіс. Бұған көз жеткізу үшін келесі әрекеттердің бірін орындаңыз:

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

▶ Егер бу пеші жиһаздың алдыңғы бөлігінің артына орнатылса (мысалы, есік), бу пеші жұмыс істеп тұрған кезде жиһаздың алдыңғы бөлігін жаппаңыз. Жабық кезде жиһаздың алдыңғы бөлігінің артында жылу мен ылғал жиналуы мүмкін. Бұл бу пешіне, корпусқа және еденге зақым келтіруі мүмкін. Бу пеші толығымен суығанша жиһаздың есігін ашық қалдырыңыз.

▶ Тарақандар немесе басқа зиянкестер болуы мүмкін жерлерде қондырғылардың және оның айналасының әрқашан таза болуына ерекше назар аударыңыз. Кепілдікте тарақандар немесе басқа зиянкестер келтіруі мүмкін зақымдар қамтылмайды.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

### Дұрыс пайдалану

▶ Ыстық беттерден және бұдан жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда, керек-жарақтарда, тамақпен немесе бұмен өзіңізді күйдіріп алуыңыз мүмкін.

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

▶ Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар.

Тағамды пешке салғанда немесе оны пештен шығарған кезде тағам төгілуі немесе шашырауы мүмкін. Тамақ күйікке әкелуі мүмкін.

Бу мен пісіруге арналған контейнерлерді пешке қойғанда немесе оларды алған кезде, ыстық тамақтың төгіп алмаңыз.

▶ Ыстық судың әсерінен жарақат алу қаупі бар.

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін бу генераторында қалған ыстық су қайтадан су контейнерге айдалады. Су контейнерін құрылғыдан шығарған кезде оны аударып алмауға тырысыңыз.

▶ Бу пешін қызыту үшін пайдаланбаңыз немесе тамақты консервмен қаңылтыр құтыларға құймаңыз.

Олардың ішінде қысым күшейеді және олар жарылып, құрылғыны зақымдауы мүмкін, сонымен қатар жарақат алу және күйіп қалу қаупін тудыруы мүмкін.

▶ Ыстыққа және бұға төзімді емес пластикалық ыдыстар жоғары температурада ериді және құрылғыны зақымдауы мүмкін.

Бұмен пісіру үшін тек ыстыққа төзімді (100 °C дейін) және бұға төзімді пластикалық ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыстардың өндірушісінің нұсқауларындағы нұсқауларды орындаңыз.

▶ Пеш бөлімінде сақталған тамақ кеуіп кетуі мүмкін және бөлінген ылғал бу пешінде коррозияның зақым келтіруі мүмкін. Тамақты пеш бөлігінде қалдырмаңыз немесе пісіру үшін коррозияға икемді пісіруге арналған контейнерлерді қолданбаңыз.



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

▶ Есік максималды 8 кг салмағы шыдай алады. Ашық есікке отырмаңыз немесе оған сүйенбеңіз, үстіне ауыр заттарды қоймаңыз. Сондай-ақ, есік пен пештің ішкі жағы арасында ештеңе қалмағанына көз жеткізіңіз. Бу пеші зақымдалуы мүмкін.

▶ Шағын электр құрылғыларын, мысалы, қолмен араластырғышты пайдаланған кезде, бу пешінің жанында құрылғы кабелінің бу пешінің қысылып қалмауын қамтамасыз ету керек. Кабельдегі оқшаулау зақымдалуы мүмкін, бұл электр тогының соғу қаупін тудырады.

### Қысқа толқынды пеш функциясы

▶ Қысқа толқынды пештің қуатын пайдалану ұзақтығы қысқа толқынды қуатсыз функцияларды пайдаланғанға қарағанда пісіру, қыздыру және еріту кезінде айтарлықтай қысқаратынын ескеріңіз. Тым ұзақ пісіру уақыты тамақтың кебуіне және күйіп кетуіне немесе тіпті өртенуіне әкелуі мүмкін.

▶ Қысқа толқынды пеш функциясы  тамақ пен сусындарды қыздыру үшін қолданылады. Қысқа толқынды пеш функциясын  гүлдерді, шөптерді, нандарды немесе басқа жанғыш материалдарды кептіру үшін пайдаланбаңыз, олар өртеніп, күйіп қалуы мүмкін.

▶ Пісірілетін тамақтың температурасы біркелкі таралып, жеткілікті жоғары болуы маңызды. Бұған тамақты араластыру немесе айналдыру және жеткілікті ұзақ бос тұру уақытын сақтау арқылы қол жеткізуге болады (кестелерді қараңыз), оны қыздыруға, ерітуге немесе пісіруге кететін уақытқа қосу керек.


Бос тұру кезінде температура тамаққа біркелкі бөлінеді.

## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---




► Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар. Тамақты қыздырған кезде жылу тікелей тамақтың өзінде пайда болады. Осы себепті ыдыстар тамаққа қарағанда салқын болады (ыстыққа төзімді керамикалық ыдыстарды қоспағанда). Ыдыс тек тамақтың қызуымен жылытылады.

Үстелге қояр алдында, пештен шығарғаннан кейін оның температурасын әрқашан тексеріңіз. Контейнердің температурасы ондағы тамақтың немесе сұйықтықтың температурасының көрсеткіші емес. **Бұл әсіресе нәрестелерге, балаларға, қарттарға немесе әлсіздерге тамақ дайындау кезінде өте маңызды.** Тамақты, әсіресе сәбилер мен кішкентай балаларға арналған тамақты қыздырғаннан кейін, тамақты араластырыңыз немесе контейнерді шайқаңыз және температураның күйіп қалу қаупі жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Оны орнында қалдырғаннан кейін екі рет тексеріңіз.

► Қысқа толқын функциясы  заттарды тазалауға немесе зарарсыздандыруға жарамайды, себебі ол жоғары температураны қамтуы мүмкін. Пештен заттарды алып тастаған кезде жану қаупі бар.



► Жабық контейнерлерде немесе бөтелкелерде қысымның жоғарылауынан жарақат алу қаупі бар. Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.


Тамақты немесе сұйықтықты ешқашан саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде пісірмеңіз немесе қыздырмаңыз. Контейнерлерді алдын ала ашыңыз. Балаларға арналған бөтелкелер жағдайында бұрандалы үстіңгі және еміздікті алып тастау керек.


- ▶ Тамақты, атап айтқанда сұйықтықтарды Режим СВЧ  функциясын пайдаланып қыздырған кезде қайнау температурасына әдеттегі көпіршіктерді шығармай жетуге болады. Сұйықтық бүкіл көлемде біркелкі емес қайнайды. Бұл қайнатудың кешігуі сұйықтықтың жарылғыш түрде қайнауына әкелуі мүмкін. Контейнерді пештен шығарған кезде абай болыңыз, себебі ыстық сұйықтық қатты күйіп қалуы мүмкін. Белгілі бір жағдайларда қысым соншалықты жоғары болуы мүмкін, сондықтан есік автоматты түрде ашылады. Сұйықтықты қыздырмас бұрын жақсылап араластырыңыз. Қыздырғаннан кейін контейнерді пеш бөлімінен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз. Сонымен қатар қыздыру кезінде шыны таяқшаны немесе ұқсас затты, егер бар болса, контейнерге салуға болады.
- ▶ Жұмыртқаның сарысы қабығы алдымен бірнеше рет тесілген болса, қысқа толқынды пештің көмегімен қабықсыз пісіруге болады. Әйтпесе, қысым жұмыртқаның сарысының жарылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Қабықтарындағы жұмыртқалар қысқа толқынды пеште пісірілсе де, тіпті пештен шығарылғаннан кейін де жарылып кетеді. Оларды тек қабықтарында бұмен пісіру функциясы  арқылы немесе тиісті автоматты бағдарламада пісіруге болады. Қатып пісірілген жұмыртқаларды қысқа толқынды пеште де қыздыруға болмайды, өйткені олар да жарылып кетеді.
- ▶ Қызанақ, шұжық, картоп және баялды сияқты қалың қабығы немесе қабыршықтары бар тағамдар қыздырылған немесе пісірілген кезде жарылып кетуі мүмкін. Бұды шығару үшін осы өнімдердің қабығын бірнеше рет тесіңіз немесе кесіңіз.
- ▶ Қысқа толқынды пештің  функциясын шие дәнектері, бидай дәндері, лаванда немесе гельмен толтырылған жастықшаларды немесе төсемдерді, мысалы, ароматерапияда қолданылатындарды қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Бұл төсемдер пештен шығарылғаннан кейін де қыздырылған кезде тұтануы мүмкін.


## Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

---

- ▶ Кез келген жалынның жануын болдырмау үшін бу пешінің ішінде түтін болса, пештің есігін ашпаңыз. Бу пешін өшіріп, қуат ашасын ажырату арқылы бағдарламаны тоқтатыңыз. Түтін тарағанша есікті ашпаңыз.
- ▶ Қуыс тұтқалары немесе айналмалы тетіктер бар контейнерлер мен қақпақтарда қуыс кеңістіктерде ылғал жиналуы мүмкін. Ылғал буланған кезде қысым күшейіп, зат жарылуы мүмкін. Егер қуыс ойық жеткілікті түрде желдетілсе, затты пайдалануға болады. Режим СВЧ  функциясын пайдаланған кезде тұтқалары немесе айналмалы тетіктері қуыс ыдыстарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Қысқа толқынды пешке төзімді емес пластикалық ыдыстар Режим СВЧ  функциясымен немесе қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функциялармен пайдаланылса, бу пешіне зақым келтіруі немесе зақымдауы мүмкін. Металдан жасалған немесе құрамында металл, алюминий жұқалтыр, қорғасын шыны хрусталь ыдыс, ыстыққа сезімтал пластмасса, ағаш әбзелдері немесе асхана аспаптары, металл қыстырғыштар, пластик немесе қағазбен жабылған сым байлауларды бар ыдыстарды немесе асхана аспаптарын пайдаланбаңыз. Жонғыланған жиектері бар табақтарды немесе жартылай алынып тасталған жұқалтыры бар пластикалық кәстрөлдерді пайдаланбаңыз (қысқа толқынды пеште жұмыс істеу бөліміндегі ыдыстар талаптарын қараңыз).
- ▶ Жанғыш материалдардан жасалған контейнерлерге байланысты өрт қаупі бар. Пластикалық бір реттік контейнерлер қысқа толқынды пеште жұмыс істеу бөлімінде ыдыстарға қойылатын талаптарға сай болуы керек. Пластмассадан, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлерде тамақты қыздыру немесе пісіру кезінде бу пешін қараусыз қалдырмаңыз.
- ▶ Жылу оқшаулағыш қаптарда әдетте қысқа толқынды сәулеленуді көрсететін алюминий жұқалтырдың жұқа қабаты болады. Бұл шағылысқан энергия, өз кезегінде, сыртқы қағаз жабынының тұтанатындай қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функциялары бар тамақты қызыту үшін грильдегі тауық етіне арналған қаптар сияқты жылуды сақтайтын қаптаманы пайдаланбаңыз.

► Бу пешін тамақсыз пайдалану немесе тамақты Режим СВЧ  жұмыс режимінде дұрыс емес жүктеу бу пешін зақымдауы мүмкін.

**Әрқашан** шыны науаны Режим СВЧ  жұмыс режимімен, оның ішінде шағын контейнерлерді орналастыратын бет ретінде пайдаланыңыз.

Ыдыстарды алдын ала қыздыру немесе шөптерді кептіру үшін Режим СВЧ  жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

### Тазалау және күтім жасау

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

► Есіктің әйнегіндегі сызаттар әйнектің сынуына әкелуі мүмкін. Есіктің әйнегін тазалау үшін абразивті жуғыш құралдарын, қатты ысқыштарды, щёткаларды немесе өткір металл құралдар сияқты жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.

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

► Бүйірлік бағыттауыштар пластикалық төлкелерге сәйкес келеді. Төлкелердің зақымдануын мұқият тексеріңіз. Егер төлкелер зақымдалған болса, төлкелерді ауыстырылмайынша Қысқа толқынды пеш функцияларын қолданбаңыз.

► Ішкі қабырғаларға тамақ немесе құрамында тұзы бар сұйықтықтардың шашырауын болдырмауға тырысыңыз. Егер бұл орын алса, корпустың ішіндегі тот баспайтын болаттан жасалған беттерді коррозияға ұшыратпау үшін оларды мұқият сүртіңіз.

### Керек-жарақтар

► Осы құрылғымен тек түпнұсқа Miele керек-жарақтары мен қосалқы бөлшектерін пайдаланыңыз. Басқа өндірушілердің қосалқы бөлшектерін немесе керек-жарақтарын пайдалану кепілдікті жарамсыз етеді және Miele компаниясы бұл үшін жауап бермейді.

► Miele функционалды қосалқы бөлшектерді бу пеші тоқтатылғаннан кейін кемінде 10 жыл және 15 жылға дейін жеткізуге кепілдік береді.

### 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.

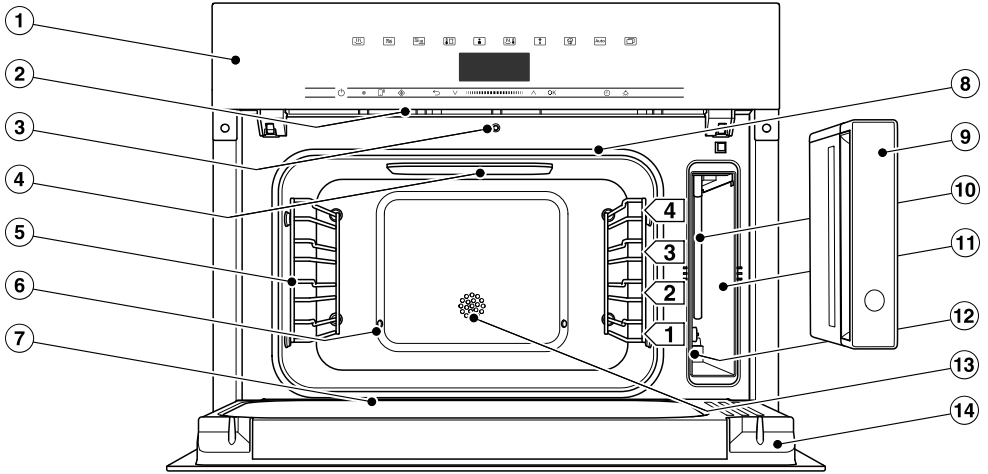
### Ескі құралыңызды кәдеге жарату

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 электронды 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.

## Бу пеші



- ① Басқару элементтері
- ② Ауа шығатын саңылау
- ③ Бу қысымын төмендету үшін есікті автоматты түрде ашу
- ④ Жарықдиодты пештің ішкі жарықтандыруы
- ⑤ 4 сөре деңгейлері бар бүйірлік бағыттауыштар
- ⑥ Бу кірісі
- ⑦ Тамшы арнасы
- ⑧ Есіктің тығыздағыш сақинасы
- ⑨ Алынбалы төгілуден қорғайтын су контейнері
- ⑩ Сору түтігі
- ⑪ Конденсат контейнерінің бөлімі
- ⑫ Зауыттық тақтайша
- ⑬ Температура сенсоры
- ⑭ Есік

## Таныстыру

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

### Зауыттық тақтайша

Зауыттық тақтайшасы су контейнеріне арналған бөлімде орналасқан.

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

Модель идентификаторы мен сериялық нөмірді (SN) есік ашық кезде алдыңғы жақтауда көрінетін шағын тақтадан табуға болады.

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

### Керек-жарақтар


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

Елге және үлгіге байланысты қосымша керек-жарақтар қосылуы мүмкін.

### Шыны науа DMGS 100-30





1 шыны науа  
Шыны науа барлық жұмыс режимдерімен пайдалануға жарамды. Бүмен пісірген кезде артық ылғалды жинау үшін шыны науаны пайдалануға болады.


**Әрқашан** Режим СВЧ  жұмыс режимі бар шыны науаны, соның ішінде шағын контейнерлерді қоятын бет ретінде пайдаланыңыз.  
375 x 394 x 30 мм (Ұ x Е x Б)

Шыны науаға максималды жүктеме - 8 кг.

Температураның үлкен ауытқуы шыны науаны зақымдауы мүмкін. Ыстық шыны науаны плиткамен қапталған немесе гранитті жұмыс үстелі сияқты суық бетке қоймаңыз. Сәйкес төсенішті немесе тұғырықты пайдаланыңыз.

Режим СВЧ  жұмыс режимінде металдан жасалған торлар мен асүй ыдыстарды пайдалану ұшқынның пайда болуына әкелуі мүмкін. Бұл бу пешін зақымдауы мүмкін.

Торды немесе бұмен пісіруге арналған контейнерлерді Режим СВЧ  жұмыс режимінде пайдаланбаңыз.

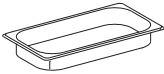
Торды және бұмен пісіруге арналған контейнерлерді Быстрое приготовление  жұмыс режимінде және бұмен барлық жұмыс режимдерінде пайдалануға болады.

## Тор



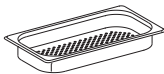
Өзіңіздің ыдыстарыңызды қоюға арналған 1 тор

## DGG 50-40 бұмен пісіруге арналған контейнер



1 тот баспайтын болаттан жасалған бұмен пісіруге арналған контейнер  
Жалпы сыйымдылығы 2,2 л /  
Пайдалы сыйымдылығы 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

## DGGL 50-40 бұмен пісіруге арналған контейнер



2 тесілген тот баспайтын болаттан жасалған пісіруге арналған контейнер  
Жалпы сыйымдылығы 2,2 л /  
Пайдалы сыйымдылығы 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

## Қақты жоюға арналған таблеткалар

Құрылғыны қақтан тазалауға арналған

## Қосымша керек-жарақтар

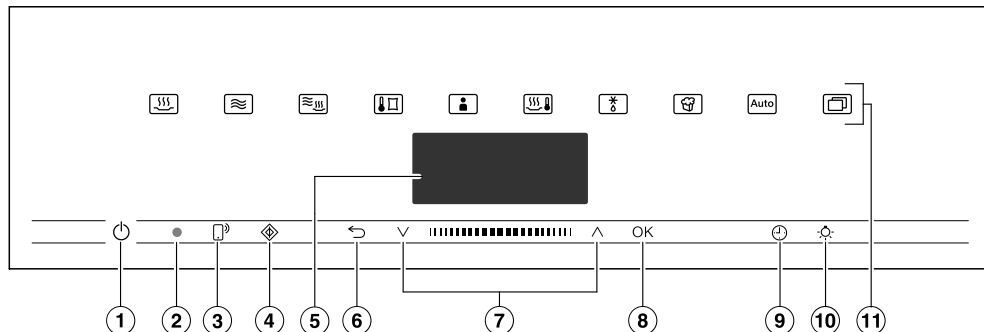
Күтім жасау құралдары және керек-жарақтар сияқты бұ пешіне арналған өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, Miele клиенттерге қызмет көрсету орталығынан немесе Miele мамандандырылған дилерінен сатып алуға болады.








Miele онлайн дүкеніне келесі QR коды арқылы кіре аласыз:



# Таныстыру

## Басқару элементтері



- ① Кірістірілген  Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі  
Бу пешін қосу және өшіру үшін
- ② Оптикалық интерфейс  
(Тек Miele қызмет көрсету орталығы үшін)
- ③  сенсорлық басқару элементі  
Бу пешін мобильді құрылғы арқылы басқаруға арналған
- ④  сенсорлық басқару элементі  
Быстрый старт СВЧ функциясын бастау үшін
- ⑤ Дисплей  
Тәулік уақытын және жұмыс туралы ақпаратты көрсету үшін
- ⑥  сенсорлық басқару элементі  
Бір қадам артқа қайту және пісіру бағдарламасы кезінде мәзір опцияларын өзгерту үшін
- ⑦  көрсеткі түймелері бар шарлау аймағы  
Тізімдерді айналдыруға және мәндерді өзгертуге арналған
- ⑧ **OK** сенсорлық басқару элементі  
Функцияларды таңдау және параметрлерді сақтау үшін
- ⑨  сенсорлық басқару элементі  
Таймерді, пісіру уақытын немесе пісіру бағдарламасының басталу және аяқталу уақытын орнату үшін
- ⑩  сенсорлық басқару элементі  
Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін
- ⑪ Сенсорлық басқару элементтері  
Функцияларды, автоматты бағдарламаларды және параметрлерді таңдау үшін

### Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі

☾ Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі кіріктірілген және жанасуға жауап береді.


Бу пешін қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.

### Дисплей

Дисплей тәулік уақытын немесе функциялар, температуралар, пісіру ұзақтығы, автоматты бағдарламалар мен параметрлер туралы ақпаратты көрсету үшін пайдаланылады.

Бу пешін ☾ Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементімен қосқаннан кейін Выбрать режим приготовления сұрауы бар негізгі мәзір пайда болады.

### Сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементтері тұрту әрекетіне жауап береді. Датчикті әрбір тұрту әрекеті түймеге басу дыбысымен расталады. Бұл түймеге басу дыбысын Другие  | Установки | Громкость звука | Звук нажатия кнопок пайдалану арқылы өшіруге болады.





Егер сенсорлық басқару элементтері бу пеші өшірілген кезде де жауап беруін қаласаңыз, Дисплей | QuickTouch | включить параметрін таңдаңыз.



### Дисплей үстіндегі сенсорлық басқару элементтері

Функциялар мен жұмыс режимдері туралы ақпаратты "Негізгі және ішкі мәзірлер", "Установки", "Автомат. программы" және "Қосымша қолданбалар" тарауларынан қараңыз.

# Таныстыру






## Дисплей астындағы сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементі	Функция
	<p>Егер сіз бу пешін мобильді құрылғыдан басқарғыңыз келсе, сізде Miele@home жүйесі болуы керек, Дистанционное управление параметрін қосып, сенсорлық басқару элементін түртіңіз. Осыдан кейін сенсорлық басқару элементі қызғылт сарымен жанады және MobileStart функциясы қолжетімді болады.</p> <p>Бұл сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда, бу пешін мобильді құрылғы арқылы басқаруға болады ("Установки – Miele@home" бөлімін қараңыз).</p>
	<p>Быстрый старт СВЧ функциясын іске қосу үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз. Қуат деңгейі 600 Вт және пісіру ұзақтығы 1 минут орнатылған қысқа толқынды пешпен пісіру процесін іске қосыңыз („Быстрый старт СВЧ“). Бұл сенсорлық басқару элементін бірнеше рет түрту белгіленген қадамдарда пісіру ұзақтығын арттырады.</p> <p>Пісірудің басқа процестері қолданылмаса осы функция ғана қолданылуы керек.</p>
	<p>Сіз қай мәзірде екеніңізге байланысты, бұл сенсорлық басқару элементтері сізді бір деңгейге немесе негізгі мәзірге қайтарады.</p> <p>Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалып жатса, бағдарламаның температурасы немесе пісіру ұзақтығы сияқты мәндер мен параметрлерді өзгерту немесе бағдарламадан болдырмау үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.</p>
	<p>Шарлау аймағында таңдау тізімдерін жоғары немесе төмен айналдыру үшін көрсеткі түймелерін немесе олардың арасындағы аймақты пайдаланыңыз. Мәзір опциялары оларды айналдырған кезде бірінен соң бірі таңдалады. Қажетті мәзір опциясын таңдамас бұрын, оны таңдау керек.</p> <p>Мәндер немесе таңдалған параметрлерді көрсеткі түймелері немесе олардың арасындағы аймақ арқылы өзгертуге болады.</p>

Сенсорлық басқару элементі	Функция
OK	<p>Дисплейде таңдалған функцияларды OK сенсорлық басқару элементін түрту арқылы таңдауға болады. Содан кейін таңдалған функцияны өзгертуге болады.</p> <p>Өзгерістерді сақтау үшін OK арқылы растаңыз.</p> <p>Дисплейде ақпарат пайда болса, хабарды растау үшін OK түймесін басыңыз.</p>
	<p>Пісіру бағдарламасы іске қосылмаса, кез келген уақытта сенсорлық басқару элементін пайдаланып таймерді орнатуға болады (мысалы, жұмыртқаны қайнатқанда).</p> <p>Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалса, таймерді, пісіру уақытын және бағдарламаның басталу немесе аяқталу уақытын орнатуға болады.</p>
	<p>Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.</p> <p>Таңдалған параметрге байланысты пештің ішкі жарықтандыруы 15 секундтан кейін өшеді немесе біржола қосулы немесе өшірулі күйінде қалады.</p>

## Таңбалар

Дисплейде келесі таңбалар пайда болуы мүмкін:

Таңба	Мән
	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 құлпы бу пешінің қате қосылуына жол бермейді ("Установки – Безопасность" бөлімін қараңыз).

## Құрылғыны пайдалану

Бу пешін пайдалану үшін навигация аймағындағы  $\wedge$  және  $\vee$  көрсеткі түймелерін немесе олардың арасындағы  $||\blacksquare||$  аумақты пайдаланыңыз.

Растау қажет мәнге, хабарға немесе параметрге жеткенде, *OK* сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

### Мәзір опциясын таңдау

- $\wedge$  немесе  $\vee$  көрсеткі түймелерін басыңыз немесе қажетті мәзір опциясы таңдалғанша  $||\blacksquare||$  аймақ бойынша оңға немесе солға сырғытыңыз.

**Кеңес:** Егер сіз көрсеткі түймесін басып тұрсаңыз, тізім көрсеткі түймесін босатқанға дейін автоматты түрде жылжуды жалғастырады.

- Таңдауыңызды *OK* түймесімен растаңыз.

### Тізімдегі параметрді өзгерту

- $\wedge$  немесе  $\vee$  көрсеткі түймесін басыңыз немесе қалаған мәнге жеткенше немесе қалаған параметр таңдалғанша  $||\blacksquare||$  аймақ бойынша оңға немесе солға сырғытыңыз.

**Кеңес:** ✓ таңдау белгісі ағымдағы параметрдің жанында пайда болады.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

## Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту


Кейбір параметрлер жеті сегменттен тұратын  $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$  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).

- $\wedge$  немесе  $\vee$  көрсеткі түймесін басыңыз немесе қалаған параметрге жеткенше  $||\blacksquare||$  аймақ бойынша оңға немесе солға сырғытыңыз.
- Таңдауыңызды *OK* түймесімен растаңыз.


Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

### Функцияны немесе жұмыс режимін таңдау

Функциялар мен жұмыс режимдеріне арналған сенсорлық басқару элементтері (мысалы, *Другие* ) дисплейдің үстінде орналасқан ("Басқару элементтері" және "Установки" қараңыз).

- Қажетті функция үшін сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Басқару панеліндегі сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

- *Другие* , қажетті мәзір опциясы таңдалғанша тізімдерді айналдырыңыз.
- Пісіру барысының мәндерін орнатыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

## Функцияны өзгерту


Пісіру бағдарламасы барысында басқа функцияға ауыстыруға болады.

Бұрын таңдалған функцияның сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

- Жаңа функцияның немесе жұмыс режимінің сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Жаңа функция дисплейде сәйкес ұсынылған мәндермен көрсетіледі.

Жаңа функцияның сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

Другие  қажетті мәзір опциясына жеткенше тізімдерді айналдырыңыз.

## Сандарды енгізу

Өзгертуге болатын сандар таңдалған.

- $\wedge$  немесе  $\vee$  көрсеткі түймелерін басыңыз немесе қажетті сан таңдалғанша **||||■|||** аймақ бойынша оңға немесе солға сырғытыңыз.

**Кеңес:** Егер сіз көрсеткі түймесін басып тұрсаңыз, сандар көрсеткі түймесін босатқанға дейін автоматты түрде жылжуды жалғастырады.

- **OK** түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген сан енді сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

## Әріптерді енгізу

Әріптер шарлау аймағы арқылы енгізіледі. Қысқа атауларды таңдаған дұрыс.

- $\wedge$  немесе  $\vee$  көрсеткі түймелерін басыңыз немесе қажетті таңба таңдалғанша **||||■|||** аймақ бойынша оңға немесе солға сырғытыңыз.

Сіз таңдаған таңба дисплейдің жоғарғы жолында пайда болады.


**Кеңес:** Ең көбі 10 таңбаны пайдалануға болады.


↩ пайдалану арқылы таңбаларды бір-бірілеп жоюға болады.

- Қалған таңбаларды таңдаңыз.
- Атын енгізгеннен кейін  $\checkmark$  таңдаңыз.
- **OK** түймесін басу арқылы растаңыз.


Енді аты сақталды.

## MobileStart іске қосу

- MobileStart іске қосу үшін  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

 сенсорлық басқару элементі жанады. Miele қолданбасы арқылы бу пешін қашықтан басқаруға болады.

Бу пешін тікелей пайдалану оны қолданбадағы қашықтан басқару функциясы арқылы басқарудан гөрі басымдыққа ие.

 сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда MobileStart пайдалана аласыз.

# Таныстыру

## Бүмен пісіру режимі

### Су контейнері

Максималды толтыру көлемі 1,5 литр, ал минималды 1,0 литр. Су контейнерінде белгілер бар. Жоғарғы белгіден ешқашан асып кетпеу керек.

Суды тұтыну тамақтың түріне және пісіру ұзақтығына байланысты. Пісіру кезінде суды толтыру қажет болуы мүмкін. Пісіру кезінде есік ашық болса, суды тұтыну артады.

Су контейнерді итеру/тарту жүйесі арқылы шығарылады: оны алу үшін су контейнерін ақырын итеріңіз.

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін бу генераторында қалған ыстық су қайтадан су контейнерге айдалады. Су контейнерін бүмен бірге әр қолданғаннан кейін босату керек.

### Температура

Кейбір функцияларда алдын ала орнатылған ұсынылған температура болады. Бұл температураны жеке бағдарлама, белгілі бір бағдарлама қадамы үшін немесе белгілі бір бағдарлама ауқымында өзгертуге болады. Ұсынылған температураны 5 °C қадамдармен немесе 1 °C қадаммен өзгертуге болады, sous-vide пісіру ("Параметрлер - Ұсынылған температуралар" бөлімін қараңыз).

### Пісіру ұзақтығы

Пісіру ұзақтығын 1 минуттан (00:01) 10 сағатқа (10:00) дейін орнатуға болады. Пісіру ұзақтығы 59 минуттан асса, оны бірнеше сағат және минут ішінде енгізу керек. Мысал: Пісіру ұзақтығы 80 минут = 1:20.

Бүмен пісіру кезінде пісіру ұзақтығы орнатылған температураға жеткенше басталмайды.


## Шу

Құрылғы қосұлы кезде, пайдалану кезінде және оны өшіргеннен кейін сорғы дыбысын естисіз. Бұл жүйе арқылы айдалатын судың дыбысы және бұл қалыпты жағдай.

Бу пеші жұмыс істеп тұрған кезде желдеткіштің шуын естисіз.

### Қыздыру кезеңі

Бу пеші орнатылған температураға дейін қызып жатқанда, дисплейде **Нагрев** және **пеш** бөлігінің температурасының жоғарылауы көрсетіледі.

Бүмен пісіру кезінде қыздыру кезеңінің ұзақтығы тамақтың мөлшері мен температурасына байланысты болады. Жалпы алғанда қыздыру кезеңі шам. 7 минутқа созылады. Салқындатылған немесе мұздатылған тамақты пісіріп жатсаңыз, ұзақтығы ұзағырақ болады. Пісіру температуралары төмен болса немесе **Sous-vide**  пісіру функциясын пайдаланып жатсаңыз, қыздыру кезеңі ұзағырақ болуы мүмкін.

### Пісіру кезеңі

Пісіру кезеңі орнатылған температураға жеткенде басталады. Пісіру кезеңінде қалған ұзақтығы дисплейде көрсетіледі.

### Буды азайту

Егер сіз шам. 80 °C немесе одан жоғары температурада пісіріп жатсаңыз, будың сыртқа шығуы үшін бу пешінің есігі пісіру уақыты аяқталғанға дейін автоматты түрде сәл ашылады. Отвод пара дисплейде пайда болады. Есік қайтадан автоматты түрде жабылады.

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

## Қысқа толқынды пештің қуаты


### Жұмыс істеу принципі


Бу пешінде электр энергиясын электромагниттік толқындарға (қысқа толқындарға) айналдыратын магнетрон бар. Бұл қысқа толқындардың бүкіл бөліміне біркелкі таралады және құрылғының металл қабырғаларынан шағылысады.

Қысқа толқындар тамақтың ішіне жан-жағынан енеді. Тамақ көптеген молекулалардан тұрады. Қысқа толқынды энергияның әсерінен бұл молекулалар (әсіресе су молекулалары) тербеле бастайды. Бұл тамақты сыртынан ішіне қарай қыздырады. Тамақта су неғұрлым көп болса, соғұрлым ол тезірек қызады немесе пісіріледі.

### Қысқа толқынды пештің артықшылықтары


- Тамақты әдетте ешқандай/өте артық сұйықтық немесе май қоспай-ақ пісіруге болады.
- Еріту, қыздыру немесе пісіру уақыты пешке немесе конфорка панеліне қарағанда қысқа.

Егер бу пеші тамақсыз пайдаланылса немесе Режим СВЧ  жұмыс режимін пайдаланған кезде тамақ дұрыс жүктелмесе, бу пеші зақымдалуы мүмкін.

**Өрқашан** Режим СВЧ  жұмыс режимі бар шыны науаны пайдаланыңыз, тіпті оны кішірек ыдыстарға арналған контейнер ретінде пайдалансаңыз да.

## Ыдысты таңдау



Қысқа толқындар тамаққа жетуі үшін олар қолданылып жатқан ыдысқа еніп кетуі керек. Қысқа толқындар фарфордан, шыныдан, картоннан және пластмассадан өте алады, бірақ металл арқылы емес. Сондықтан құрамында металл бар металл контейнерді немесе ыдыстарды пайдаланбаңыз. Металл ұшқын шағылу мүмкін қысқа толқынды пештерді көрсетеді, ал қысқа толқындар металға сіңбейді.

 Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қысымның жоғарылауынан жарақат алу қаупі бар.


Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.

Ешқашан қатты немесе сұйық тамақты саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде пісірмеңіз немесе қыздырмаңыз.

Контейнерлерді алдын ала ашыңыз. Балаларға арналған бөтелкелер жағдайында бұрандалы үстіңгі және еміздікті алып тастау керек.

 Режим СВЧ  функциясы бар жарамсыз ыдыстарды пайдалану салдарынан өрт қаупі бар.

Қысқа толқынды пешке қауіпсіз емес ыдыстар бу пешіне зақым келтіруі немесе зақымдауы мүмкін.

Тек Режим СВЧ  функциясы бар қысқа толқынды пешке қауіпсіз ыдыстарды пайдаланыңыз.

## Таныстыру

Қолданылатын ыдыстың материалы мен пішіні қыздыруға мен пісіру ұзақтығына әсер етеді.

Жылудың таралуы дөңгелек және сопақ пішінді таяз контейнерлерде біркелкі болады. Бұл контейнерлерде тамақ төртбұрышты контейнерлерге қарағанда біркелкі қызады.

### Жарамды ыдыс

⚠ Жанғыш материалдардың әсерінен өрт қаупі бар.  
Пластмассадан, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлер тұтанып, бу пешіне зақым келтіруі мүмкін.  
Пластмассадан, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлерде тамақты қыздыру немесе пісіру кезінде бу пешін қараусыз қалдырмаңыз.

Сіз келесі ыдыстарды мен материалдарды пайдалана аласыз:

- Ыстыққа төзімді шыны және керамикалық шыны  
Ерекшелік: хрусталь шыны, өйткені оның құрамында қорғасын бар және жарылуы мүмкін.
- Фарфор
  - Металл безендіріссіз  
Металл безендіру (мысалы, алтын жиектер немесе кобальт көк) ұшқын тудыруы мүмкін.
  - Қуыс тұтқалары және айналмалы тетіктер жоқ  
Ылғал қуыс тұтқалар және айналмалы тетіктерде жиналуы


мүмкін. Ылғал буланған кезде қысым күшейіп, зат жарылуы мүмкін.

- Боялмаған балшықтан жасалған ыдыстар және шыңылтыр бояулары бар балшықтан жасалған ыдыстар

⚠ Ыстық ыдыстан жарақат алу қаупі бар.

Балшық ыдыстың қызып кетуі мүмкін.

Балшық ыдыстарды пайдаланған кезде пешке қолғап киіңіз.

- Пластикалық контейнерлер және Режим СВЧ  жұмыс режимі бар пластикалық бір реттік контейнерлер

**Кеңес:** Қоршаған ортаны қорғау үшін бір реттік контейнерлерді пайдаланбаңыз.


Ыстыққа төзімді емес пластикалық ыдыстар мен қаптар деформацияланып, ішіндегі тамақпен жабысып кетуі мүмкін.  
Тек ыстыққа төзімді пластикалық контейнерлерді немесе қаптарды пайдаланыңыз. Пластикалық контейнерлер мен қаптар кем дегенде 110 °C температураға төзу керек.

- Қысқа толқынды пешке қауіпсіз пластикалық контейнерлер  
Бөлшек сауда дүкендерінде қысқа толқынды пештерде қолдануға арналған арнайы пластикалық контейнерлерді сатып алуға болады.
- Көбікполистирол контейнерлері  
Тамақты тез қыздыру үшін
- Қайнатуға арналған пластикалық қаптар  
Пісіруге және қыздыруға арналған.

Олар алдын ала тесілген болуы керек. Саңылаулар бұдың сыртқа шығуына мүмкіндік береді. Бұл артық қысымның пайда болуына және қаптаннның жыртылуына жол бермейді.

Сондай-ақ, тесуді қажет етпейтін арнайы бұмен пісіруге арналған қапталар бар. Қаптада берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Қуыруға арналған қапталар мен түтіктер  
Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

 **Металл бөлшектерге байланысты өрт қаупі бар.**  
Металл қыстырғыштар немесе пластик немесе қағазбен жабылған сым байлаулар сияқты металл бөлшектер жанғыш материалдарды жанып кеткенше қыздыруы мүмкін.  
Металл қыстырғыштарды немесе қағазбен жабылған сым байлауларды пайдаланбаңыз.

- Берілген **тор** мен **пісіруге арналған контейнерлер тек** Быстрое приготовление  функциясымен және қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланбайтын функциялармен пісіруге жарамды.
- Дайын тамақтарды ерітуге және қыздыруға арналған қақпағы жоқ алюминий жұқалтырдан жасалған науалар  
Тамақ тек жоғарыдан қызады. Егер сіз тамақты алюминий жұқалтырдан жасалған контейнерден алып тастасаңыз және оны қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды ыдысқа салсаңыз, жылудың таралуы әдетте біркелкі болады.

Алюминий жұқалтыр науалары мен алюминий жұқалтырды пайдалану жарықтар мен ұшқындарды тудыруы мүмкін.

Алюминий жұқалтыр науаларын шыны науаға салыңыз.

Алюминий жұқалтыр мен алюминий жұқалтыр науалары пеш бөлігінің қабырғаларына тиіп кетпеуі керек және әрқашан қабырғалардан кемінде 2 см қашықтықта болуы керек.

- Металл іспаралар немесе ет бекіткіштері  
Ет кесектін мөлшері металл іспаралар мен ет бекіткіштерден әлдеқайда үлкен болуы керек.

# Таныстыру

## Жарамсыз ыдыс

Ыдыстар мен қуыс тұтқалары немесе айналмалы тетіктері бар қақпақтар қуыс кеңістіктерде ылғал жинай алады. Ылғал бұланған кезде қысым күшейіп, зат жарылуы мүмкін. Егер қуыс ойық жеткілікті түрде желдетілсе, затты пайдалануға болады.

Пісіру үшін қуыс тұтқалары немесе айналмалы тетіктері бар ыдыстарды пайдаланбаңыз.

## Келесі ыдысты және материалды пайдаланбаңыз:

- Металл торлар (берілген торды қоса алғанда)

Режим СВЧ  функциясымен пайдалануға **жарамайды**.

- Металл және тот баспайтын болаттан жасалған контейнерлер (берілген пісіру контейнерлерін қоса алғанда) Режим СВЧ  функциясымен пайдалануға **жарамайды**.

- Алюминий жұқалтыр  
Ерекшелік: біркелкі еріту, қыздыру немесе біркелкі емес пішінді ет бөліктерін, мысалы, құс етін пісіру үшін бағдарламаның соңғы бірнеше минутында жұқа бөліктерді жабу үшін алюминий жұқалтырдың кішкене бөліктерін пайдалануға болады.

- Металл қыстырғыштар, сымы бар пластик немесе қағазбен жабылған сым байлаулар

- Алюминий қақпағы толығымен алынбаған пластикалық контейнерлер

- Хрусталь шыны

- Металлмен безендірілген асхана аспаптары мен ыдыстар (мысалы, алтын жиектер, кобальт көк)

- Қуыс айналмалы тетіктері бар ыдыстар

- Меламиннен жасалған пластикалық ыдыстар  
Меламин қысқа толқынды энергияны сіңіріп, қызады. Пластикалық ыдыстарды сатып алғанда, оның қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз.

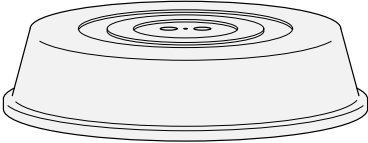
- Ыстыққа төзімді емес пластикалық ыдыстар мен қапталар

- Ағаш ыдыстар  
Пісіру бағдарламасы кезінде ағаштың құрамындағы су буланып кетеді. Бұл ағаштың кебуіне және жарылуына әкеледі.


## Ыдысты пештің бөліміне қою

- Шыны науаны сөрөнің 1 деңгейіне қойыңыз.
- Тамақ салынған ыдысты шыны науаның ортасына қою керек.

## Қақпақ




**Кеңес:** Қақпақтарды бөлшек сауда дүкендерінен сатып алуға болады.

- Қақпақ тым көп будың шығуына жол бермейді, әсіресе тамақты ұзақ уақыт қыздырған кезде.
  - Бұл тамақты қыздыру барысын жылдамдатады.
  - Бұл тамақтың кебуіне жол бермейді.
  - Ол пеш бөлігін таза ұстайды.
- Режим СВЧ  функциясы бар пісіру бағдарламалары үшін қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамды шыны немесе пластикалық қақпақты пайдаланыңыз.

Сонымен қатар, қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды ауа өткізбейтін пленкасын қолданыңыз. Қыздырылған кезде қалыпты ауа өткізбейтін пленкасының бұрмаланып, тамаққа жабысып қалуы мүмкін.

Қақпақ контейнерді герметикалық түрде жаппауы керек. Контейнердің диаметрі тар болса, бу сыртқа шыға алмауы мүмкін. Қақпақ тым қызып, еріп кетуі мүмкін.

Диаметрі жеткілікті үлкен контейнерлерді қолданыңыз.

- Тамақтың келесі түрлерін қыздыру үшін қақпақты **пайдаланбаңыз**:
  - Кепкен нан ұнтағымен қапталған тағамдар
  - Быстрое приготовление  функциясын пайдаланып қыздыруды немесе пісіруді қажет ететін тамақ.

## Таныстыру

### Шыны науа

Жұмыс режимдері/будың қатысуымен қосымшалар:

Тесігі бар пісіруге арналған контейнерлерді пайдаланған кезде шыны науаны 1 деңгейдегі сөреге қойыңыз.

Бұл артық ылғалды жинайды және оны оңай кетіруге мүмкіндік береді.

Шыны науа бу пешінің еденінде болса, конденсат дұрыс буланып кете алмайды.

Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

Режим СВЧ  жұмыс режимі:


**Әрқашан** шыны науаны 1 деңгейдегі сөреде, соның ішінде кішкене контейнерлерді қоюға болатын бет ретінде пайдаланыңыз.

### Пештің ішкі жарықтандыруы

Энергияны үнемдеу мақсатында зауытта пештің ішкі жарықтандыруы бағдарлама басталғаннан кейін сөнетін етіп орнатылды.

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

Пісіру бағдарламасының соңында есік ашық қалса, пештің ішкі жарығы 5 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Жарықтандыруды басқару панеліндегі  түймені түрту арқылы 15 секундқа қосуға болады.

## Желі

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

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

Сіздің бұл пешін орнатқыңыз келетін жерде WiFi желісінің сигналы жеткілікті күшті екеніне көз жеткізіңіз.

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

## Miele қолданбасы арқылы Smart Extra функциялары\*

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


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

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

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

## Негізгі параметрлер

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

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде бұл пеші қызады. Қауіпсіздік мақсатында бұл пешін тек толық орнатылған кезде ғана пайдалануға болады.

Бұл пеші электр желісіне қосылған кезде автоматты түрде қосылады.

## Тілді орнату

- Қажетті тілді таңдаңыз.
- OK түймесін басу арқылы растаңыз.

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

## Орынды орнату

- Қажетті орынды таңдаңыз.
- OK түймесін басу арқылы растаңыз.

## Пайдалануға беру

### Желіге қойылатын талаптар

Келесі желі талаптарын ескеріңіз:

1. Орнату жағында үй желісі бар. WiFi құпия сөзін дайындаңыз.
2. Miele қолданбасы мобильді құрылғыңызда қолжетімді.
3. Сізде Miele қолданбасында пайдаланушы тіркелгісі бар.

### Miele қолданбасы

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



### Miele@home реттеу

Дисплейде Настроить Miele@home пайда болады.

- Miele@home қолданбасын қазір орнату үшін дәлере таңдаңыз және ОК түймесін басып растаңыз.
- Miele@home қолданбасын кейінірек орнату үшін пропустить таңдаңыз және ОК түймесін басып растаңыз.  
.Кейінірек орнату туралы ақпаратты "Установки – Miele@home" бөлімінен қараңыз.
- Miele@home қолданбасын қазір орнату үшін қажетті қосылым әдісін таңдаңыз.

Содан соң, дисплейге және Miele қолданбасына өтесіз.

### Күнді орнату

- Жылды, содан кейін айды және ең соңында күнді орнатыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

### Уақытты орнату

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

### Судың кермектік деңгейін орнату

Аймағыңыздағы судың кермектігін білу үшін жергілікті су жеткізушіге хабарласыңыз.

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

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

### Пайдалануға беру процесін аяқтау

- Дисплейдегі қосымша нұсқауларды орындаңыз.

Пешті енді пайдалана беруге болады.

## Бірінші рет тазалау

- Бу пешінен және керек-жарақтардан кез келген қорғаныш орауыш пен жапсырмаларды алып тастаңыз.

Құрылғы зауытта функционалдық сынақтан өтті. Осы сынақтан қалған қалдық су тасымалдау кезінде шкафқа қайта ағып кеткен болуы мүмкін.

## Су контейнерді тазалау

- Су контейнерін алып тастаңыз.
- Төгілуден қорғанысты алыңыз.
- Су контейнерін қолмен жуыңыз.

## Керек-жарақтарды/пеш бөлімін тазалау

- Барлық керек-жарақтарды пештен алыңыз.
- Керек-жарақтарды жуғыш сұйықтық пен ыстық судың жұмсақ ерітіндісінде немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

Бу пешінің ішкі беті зауытта жақсартқыш реагентпен өңделген.

- Мұны кетіру үшін пеш бөлімінің ішін таза ысқышпен және жуғыш сұйықтық пен ыстық судың жұмсақ ерітіндісімен тазалаңыз.

## Судың қайнау


### температурасын дұрыс орнату

Бірінші рет пісірер алдында бу пешті судың қайнау температурасына орнату керек, ол бу пештің орнату биіктігіне байланысты өзгереді. Бұл процесс, сонымен қатар, суды тасымалдайтын құрылғының құрамдас бөліктерін жуады.

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

Тазартылған немесе газдалған су немесе басқа сұйықтықтар бу пешін зақымдауы мүмкін.

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






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

### Көшуден кейін судың дұрыс қайнау температурасын орнату

Егер сіз көшетін болсаңыз, бу пешіндегі судың қайнау температурасын жаңа биіктікке қайта орнату қажет болады, егер бұл ескісінен 300 м немесе одан да көп ерекшеленсе. Ол үшін құрылғыны қақтан тазалаңыз ("Тазалау және күту" тарауындағы "Күтім" бөлімін қараңыз).

# Установки

## Параметрлерді шолу



Мәзір опциясы	Қолжетімді параметрлер
Язык 	...   deutsch   english   ... Местоположение
Текущее время	Индикация включить   выключить*   Ночное отключение Формат времени 12 часов   24 часа* Установить
Дата	
Подсветка	включить «Вкл» на 15 секунд* выключить
Дисплей	Яркость  QuickTouch включить   выключить*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии включить*   выключить
Единицы измерения	Вес г*   фунт./унц.   фунт. Температура °C*   °F
Быстрый старт СВЧ	Мощность Время приготовления
Попкорн	Время приготовления
Поддержание тепла	Приготовление на пару включить   выключить* Режим СВЧ включить   выключить*
Отвод пара	включить* выключить



\* Зауыттық әдепкі параметр

Мәзір опциясы	Қолжетімді параметрлер
Рекомендуемые температуры	
Рекоменд. значения мощности	
Жёсткость воды	1 °dH...   21 °dH*   ...   70 °dH
Безопасность	Блокировка кнопок включить   выключить* Блокировка запуска  включить   выключить*
Miele@home	включить   выключить Статус соединения Настроить заново Восстан. исходное состояние Установить
Дистанционное управление	включить* выключить
RemoteUpdate	включить* выключить
Версия ПО	
Демонстрационный режим	Демо-режим включить   выключить*
Заводские настройки	Установки прибора Персональные программы Рекоменд. значения мощности Рекомендуемые температуры

\* Зауыттық әдепкі параметр

## "Установки" мәзірін ашу

Другие  | Установки  мәзірінде зауыттық әдепкі параметрлерді талаптарыңызға сай бейімдеу арқылы сіздің бу пешін жекелендіруге болады.

- Другие  таңдаңыз.
- Установки  таңдаңыз.
- Қажетті параметрді таңдаңыз.




Параметрлерді тексеруге немесе өзгертуге болады.

Пісіру барысында параметрлерді өзгертуге болмайды.

## Язык

Сіз тіліңізді және орналасқан жеріңізді орната аласыз.

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

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

## Текущее время

### Индикация

Бу пеші өшірілген кезде дисплейде ағымдағы уақытты көрсету әдісін таңдаңыз:

- включить  
Уақыт дисплейде әрдайым көрсетіледі. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады. Егер, сондай-ақ, сіз Дисплей | QuickTouch | включить параметрін таңдасаңыз, барлық сенсорлық басқару элементтері саусақпен түрткенге бірден жауап береді. Егер, сондай-ақ, сіз осы Дисплей | QuickTouch | включить параметрді таңдасаңыз, оны қолданар алдында бу пешін қосу керек.
- выключить  
Қуатты үнемдеу үшін дисплей жанбайды. Бу пешін қолданар алдында оны қосу керек.
- Ночное отключение  
Дисплейде уақыт тек таңғы 5:00-ден кешкі 23:00-ге дейін көрсетіледі. Қалған уақытта дисплей күңгірт болып тұрады. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.

### 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 150 сағатқа созылады.

Егер бу пеші WiFi желісіне қосылған болса және Miele қолданбасына тіркелген болса, уақыт Miele қолданбасындағы орналасу параметріне байланысты синхрондалады.

## Дата

Күнді орнату.

## Подсветка

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

## Дисплей

### Яркость

Дисплей жарықтығы жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- ■■■■■■■■  
Максималды жарықтық
- ■■■■■■■  
Минималды жарықтық

### QuickTouch

Бу пеші өшірілген кезде сенсорлық басқару элементтерінің жауап беру әдісін таңдаңыз:

- включить  
Сондай-ақ Текущее время | Индикация | включить немесе Ночное отключение параметрін таңдаған болсаңыз, сенсорлық басқару элементтері бу пеші өшірілген кезде де жауап береді. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.
- выключить  
Текущее время | Индикация параметріне қарамастан, сенсорлық басқару элементтері бу пеші қосылған кезде, сондай-ақ оны өшіргеннен кейін белгілі бір уақыт ішінде ғана жауап береді.

# Установки

## 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 кнопки

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

- ■■■■■■■■

Максималды дауысы

- □□□□□□□□

Тон өшірулі

## Мелодии

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

## Единицы измерения

### Вес

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

### Температура

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

## Быстрый старт СВЧ

Тез арада қысқа толқынды пешті іске қосу үшін пештің микротолқының максималды қуат деңгейі 600 Вт және пісірудің максималды ұзақтығы 1 минутқа дейін алдын ала орнатылған.

- Мощность

Келесі қысқа толқынды қуат деңгейлерін таңдауға болады: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт немесе 1000 Вт.

- Время приготовления

Орнатуға болатын пісірудің максималды ұзақтығы сіз таңдаған қысқа толқынды қуат деңгейіне байланысты:  
80–300 Вт: максимум 10 минут  
450–1000 Вт: максимум 5 минут

## Попкорн

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі 850 Вт және пісіру ұзақтығы 2:50 минут алдын ала орнатылған, осылайша сіз қысқа толқынды попкорн пакетін бірден дайындауға кірісе аласыз. Бұл параметрлер қысқа толқынды попкорн пакеттерінің көпшілігінде өндірушінің нұсқауларына сәйкес келеді.

Пісіруге болатын максималды пісіру ұзақтығы - 4 минут.

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі орнатылған және оны өзгерту мүмкін емес.

## Жылы күйде сақтау функциясы

Поддержание тепла функциясын пайдаланып, тамақты пісіргеннен кейін жылы ұстауға болады. Тамақ алдын ала орнатылған температурада немесе қысқа толқынды пеште максималды 15 минут бойы жылы ұсталады. Есікті ашу немесе сенсордың басқару элементтерін түрту арқылы жылуды сақтау барысын тоқтатуға болады.

Нәзік тағамдар, әсіресе балық, жылы болған кезде пісіруді жалғастыра алатынын ескеріңіз.

## Бумен пісіру

- включить  
Функция Поддержание тепла қосулы.  
Шам. 80 °C немесе одан жоғары температурада пісіру кезінде бұл функция шам. 5 минуттан кейін қосылады. Тамақ 70 °C температурада жылы сақталады.

- выключить  
Функция Поддержание тепла өшірілген.

## Қысқа толқынды пеш

- включить  
Функция Поддержание тепла қосулы.  
Қысқа толқынды пештің қуаты кемінде 450 Вт және пісіру ұзақтығы кемінде 10 минуттан асатын пісіру кезінде бұл функция шам. 5 минуттан кейін қосылады. Тамақты қысқа толқынды пештің қуаты 150 Вт жылы ұстайды.

- выключить  
Функция Поддержание тепла өшірілген.

## Буды азайту

- включить  
Егер сіз шам. 80 °C немесе одан жоғары температурада пісіріп жатсаңыз, бу пешінің есігі пісіру уақыты аяқталғанға дейін автоматты түрде сәл ашылады. Бұл функция есікті ашқан кезде будың шамадан тыс шығуына жол бермейді. Есік қайтадан автоматты түрде жабылады.

- выключить  
Бу азайту функциясы өшірілген болса, Поддержание тепла функциясы да автоматты түрде өшіріледі. Бу азайту өшірілгенде, есікті ашқанда көп бу шығады.

### Рекомендуемые температуры

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

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

■ Сәйкес жұмыс режимін таңдаңыз.



Ұсынылған температуралар қолжетімді температура диапазонымен бірге көрсетіледі.

■ Ұсынылатын температураларды өзгертіңіз.


■ ОК түймесін басу арқылы растаңыз.


### Рекоменд. значения мощности

Егер сіз әртүрлі қуат деңгейлерімен жиі пісіретін болсаңыз, қысқа толқынды пештің ұсынылған қуат деңгейлерін өзгерту мағынасы бар.

Бүмен пісіру мен қысқа толқынды пешті біріктіретін Режим СВЧ  функциясы мен Быстрое приготовление  функциясы үшін ұсынылған қуат деңгейлерін өзгертуге болады.

Осы мәзір опциясын таңдағаннан кейін дисплейде функциялар тізімі және олардың ұсынылған қуат деңгейлері пайда болады.

- Режим СВЧ :  
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт,  
600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт

- Быстрое приготовление :  
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт

■ Қажетті функцияны таңдаңыз.

■ Ұсынылған қуат деңгейін өзгертіңіз.

■ ОК арқылы растаңыз.

## Судың кермектігі

Бу пеші дұрыс жұмыс істеуі үшін және қақтан тазалау дұрыс аралықта жүргізілуі үшін судың кермектігінің жергілікті деңгейіне келтірілуі керек. Су неғұрлым қатты болса, соғұрлым бу пешін қақтан тазалау қажет. Аймағыңыздағы судың кермектігін білу үшін жергілікті су жеткізушіге хабарласыңыз.

Егер сіз бөтелкедегі суды, мысалы, минералды суды қолдансаңыз, оның газдалған емес екеніне көз жеткізіңіз. Бұл параметрді кальций құрамына қарай реттеңіз. Кальций мөлшері бөтелкенің жапсырмасында мг/л  $\text{Ca}^{2+}$  немесе ppm (мг  $\text{Ca}^{2+}$ /л) көрсетілген. Кермектік деңгейін 1 °dH және 70 °dH арасында орнатуға болады. Кермектік деңгейі әдепкі бойынша 21 °dH мәніне орнатылған.


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

Судың кермектігі		Кальций мөлшері мг/л $\text{Ca}^{2+}$ немесе ppm (мг $\text{Ca}^{2+}$ /л)	Параметр
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11

Судың кермектігі		Кальций мөлшері мг/л $\text{Ca}^{2+}$ немесе ppm (мг $\text{Ca}^{2+}$ /л)	Параметр
°dH	ммоль/л		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

## Безопасность

### Блокировка кнопок

Сенсорлық құлып пісіру бағдарламасын кездейсоқ өшіруден немесе параметрлерді өзгертуден сақтайды. Сенсорлық басқару элементін  қосу/өшіруден басқа, белсендірілген сенсорлық құлып бағдарлама іске қосылғаннан кейін бірнеше секунд ішінде дисплейдегі сенсорлық басқару элементтері мен өрістердің жұмыс істеуіне жол бермейді.

- ВКЛЮЧИТЬ  
Сенсорлық құлып белсендірілген. Сенсор құлпын қысқа уақытқа өшіру үшін **OK** сенсорлық басқару элементін кемінде 6 секунд түртіңіз.
- ВЫКЛЮЧИТЬ  
Сенсорлық құлып өшірілген. Барлық сенсорлық басқару элементтері әдеттегідей түрту әрекетіне жауап береді.

### Блокировка запуска

Жүйелік құлпы бу пешінің қате қосылуына жол бермейді.

Кері есеп таймерін және MobileStart функциясын жүйелік құлып белсенді болған кезде де пайдалануға болады.

Жүйелік құлып электр қуатын өшіргеннен кейін де қосуды қалады.

- ВКЛЮЧИТЬ  
Жүйелік құлып іске қосылды. Бу пешін пайдаланбас бұрын, **OK** сенсорлық басқару элементін кемінде 6 секунд түртіңіз.
- ВЫКЛЮЧИТЬ  
Жүйелік құлып өшірілген. Бу пешін әдеттегідей пайдалануға болады.

## Miele@home

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

Бу пешін WiFi желісіне қосудың бірнеше жолы бар. Бу пешін WiFi желісіне Miele қолданбасы арқылы немесе WPS арқылы қосуды ұсынамыз.

- ВКЛЮЧИТЬ  
Бұл параметр Miele@home өшірілгенде ғана көрінеді. WiFi функциясы қайта іске қосылды.
- ВЫКЛЮЧИТЬ  
Бұл параметр Miele@home іске қосылғанда ғана көрінеді. Miele@home орнатылған қалады, WiFi функциясы өшірілі.
- Статус соединения  
Бұл параметр Miele@home іске қосылғанда ғана көрінеді. Дисплейде WiFi қабылдау сапасы, желі атауы және IP мекенжайы сияқты ақпарат көрсетіледі.
- Настроить заново  
Бұл параметр WiFi желісі әлдеқашан орнатылған болса ғана көрінеді. Желі параметрлерін қалпына келтіріп, жаңа желі қосылымын дереу орнатыңыз.
- Восстан. исходное состояние  
Бұл параметр WiFi желісі әлдеқашан орнатылған болса ғана көрінеді. WiFi функциясы өшірілген және WiFi қосылымы зауыттық әдепкі бойынша қалпына келтіріледі. Miele@home пайдалану үшін жаңа WiFi қосылымын орнату керек.  
Бу пеші жойылған немесе сатылған

кезде немесе пайдаланылған бу пеші іске қосылған кезде желі параметрлерін қалпына келтіру керек. Бұл барлық жеке деректердің жойылғанына және алдыңғы иесінің бұдан былай бу пешіне кіре алмайтынына көз жеткізудің жалғыз тәсіл.

#### - Установить

Бұл параметр WiFi қосылымы әлі орнатылмаған жағдайда ғана көрінеді. Miele@home пайдалану үшін жаңа WiFi қосылымын орнату керек.

### Сканерлеу және қосылу

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

#### ■ QR кодын сканерлеңіз.

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

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

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

#### ■ QR кодын қайта сканерлеңіз.


Miele қолданбасы параметрлерді қалай реттеу керек екенін айтып отырады.




### Дистанционное управление


Егер сіз мобильді құрылғыңызға Miele қолданбасын орнатқан болсаңыз, Miele@home жүйесіне қол жеткізсеңіз және қашықтан басқару функциясын (включить) белсендірсеңіз, MobileStart функциясын пайдалануға және мысалы, орындалып жатқан бу пешінде пісіру барыстары туралы ақпаратты алуға немесе орындалып жатқан барысты аяқтауға болады. Желілік күту режимінде жұмыс істегенде бу пеші макс. 2 Вт қажет етеді.

### MobileStart іске қосу

■ MobileStart іске қосу үшін  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

 сенсорлық басқару элементі жанады. Miele қолданбасы арқылы бу пешін қашықтан басқаруға болады.

Бу пешін тікелей пайдалану оны қолданбадағы қашықтан басқару функциясы арқылы басқарудан гөрі басымдыққа ие.

 сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда MobileStart пайдалана аласыз.

## RemoteUpdate

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

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

Жаңартуды орнатпасаңыз, бу пешін әдеттегідей пайдалануды жалғастыра аласыз. Дегенмен Miele 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 іске қосылуда

Жаңарту мазмұны мен көлемі туралы ақпарат Miele қолданбасында беріледі.

Бағдарламалық жасақтаманы жаңарту қолжетімді болса, бу пешінің дисплейінде хабарлама пайда болады.

Жаңартуды бірден орнатуға немесе оны кейінірек кейінге қалдыруға болады. Бу пеші қайта қосылғанда, жаңарту туралы еске салынады.

Егер жаңартуды орнату қажет болмаса, RemoteUpdate 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 бу пешін өшірмеңіз. Кері жағдайда жаңарту үзіледі және орнатылмайды.
- Бағдарламалық жасақтаманың кейбір жаңартуларын тек Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімі жүзеге асыра алады.

## Версия ПО

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

## Демонстрационный режим

Бұл функция бу пешін сататын орындарда жылусыз көрсетуге мүмкіндік береді. Бұл параметр тұрмыстық мақсатта қажет емес.

## Демо-режим

Егер сізде демо режимі қосылған болса, бу пешін қосқан кезде Активирован демо-режим. Прибор не нагревается. пайда болады.

- включить

Демо режимін қосу үшін ОК сенсорлық басқару элементін кемінде 4 секунд басып тұрыңыз.


- выключить

Демо режимін өшіру үшін ОК сенсорлық басқару элементін кемінде 4 секунд басып тұрыңыз. Содан кейін бу пешін әдеттегідей пайдалануға болады.












## Заводские настройки

- Установки прибора  
Барлық өзгертілген параметрлер зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.
- Персональные программы  
Барлық пайдаланушы бағдарламалары жойылады.
- Рекоменд. значения мощности  
Өзгертілген қысқа толқынды қуат деңгейлері зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.
- Рекомендуемые температуры  
Кез келген өзгертілген ұсынылған температуралар зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.


## Часы эксплуатации


Бу пешінің жұмыс уақытының жалпы санын сұрау үшін Другие  | Часы эксплуатации таңдаңыз.

## Негізгі және қосалқы мәзірлер

Мәзір	Ұсынылған мән	Ауқым
Пеш функциялары		
Приготовление на пару 	100 °C	40–100 °C
Режим СВЧ 	1000 W	80–1000 W
Быстрое приготовление 	300 W	80–300 W
	100 °C	80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Персональные программы 		
Разогрев 		
Приготовление на пару	100 °C	80–100 °C
Режим СВЧ	450 W	450–1000 W
Размораживание 		
Приготовление на пару	60 °C	50–60 °C
Режим СВЧ	150 W	80–150 W
Попкорн 		
Автомат. программы 		
Другие 		
Бланширование	–	–
Приготовление блюд меню	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Стерилизация посуды	–	–
Подъём дрожжевого теста	–	–
Есо Приготовление на пару	100 °C	40–100 °C
Чистка и уход		
Удаление накипи		
Смачивание		
Установки 		
Часы эксплуатации		

## Қарапайым жұмыс

Режим СВЧ  жұмыс режимін пайдаланған кезде ыдыс-аяқты тағаммен тікелей пештің түбіне қою бу пешін зақымдауы мүмкін.

Жұмыс режимін Режим СВЧ  пайдаланған кезде шыны науаны 1-ші сөре деңгейіне қойып, ыдыстарды **әрқашан** шыны науаға қойыңыз.

- Бу пешін қосыңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

- Егер сіз бу функциясын пайдаланып пісіргіңіз келсе, су контейнерін толтырып, орнына қайта салыңыз.

Тазартылған су, газдалған су және басқа сұйықтықтар бу пешін зақымдауы мүмкін.

**Тек суық, таза құбыр суды пайдаланыңыз (20 °C төмен).**

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Қажетті функцияны таңдаңыз.

Функция дисплейде пайда болады. Сіз таңдаған функцияға сүйене отырып, дисплейде ұсынылған қуат деңгейі, ұсынылған температура және пісіру ұзақтығы бірінен соң бірі пайда болады.

- Пісіру бағдарламасы үшін ұсынылған мәндерді өзгертіңіз және қажет болған жағдайда пісіру ұзақтығын орнатыңыз.

↩ сенсорлық басқару элементін пайдаланып, қажет болған жағдайда ұсынылған мәндерді кейінірек өзгертуге болады.

- Әрбір енгізуді *OK* арқылы растаңыз. Температураны растау қысқа толқынды пештің қуатын **пайдаланбайтын** функциялар үшін пісіру барысын бастайды.

Қысқа толқынды пештің қуатын **пайдаланатын** функциялар үшін параметрлердің қысқаша мазмұны пайда болады және Запуск дисплейде белгіленеді.


- Қысқа толқын қуатын **пайдаланатын** функциялар үшін пісіру барысын бастау үшін *OK* сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.

Орнатылған мәндер пайда болады және барлық функциялар үшін дисплейде пісіру ұзақтығы есептеледі.

Егер сіз температураны орнатқан болсаңыз, температураның жоғарылағанын көресіз. Берілген температураға бірінші жеткенде дыбыстық сигнал шығады.

Пісіру бағдарламасын кідірткенде немесе есікті ашқанда пеш қысқа толқынды пеште электр қуатын өндіруді тоқтатады. *OK* сенсорлық басқару элементтері арқылы бағдарламаны жалғастыра аласыз.

- Пісіргеннен кейін пісіру бағдарламасын аяқтау үшін таңдалған функция үшін сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.


 Ыстық бұдан жарақат алу қаупі бар.

Бүмен пісіру бағдарламасын пайдаланғанда, есік ашылғанда көп ыстық бу шығуы мүмкін, бұл күйікке әкелуі мүмкін.

Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

- Тамақты пеш бөлімінен алыңыз.
- Бу пешін өшіріңіз.

## Бу пешін тазалау

 Ыстық судың әсерінен жарақат алу қаупі бар.

Бумен пісіру бағдарламасының соңында бу генераторында қалған ыстық су қайтадан су контейнерге айдалады.

Су контейнерін құрылғыдан шығарған кезде оны аударып алмауға тырысыңыз.

- Қажет болса, су контейнерін алып тастаңыз.
- Төгілуден қорғайтын қорғанысты алып, су контейнерін босатыңыз.
- Әрбір қолданғаннан кейін "Тазалау және күту" бөлімінде сипатталғандай бүкіл бу пешін тазалап, құрғатыңыз.

Орнату кезінде төгілуден қорғайтын қорғаныстың дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.


## Суды қайта толтыру


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

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

Пісіру бағдарламасы қайта жалғасады.

## Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту

Функцияға байланысты, пісіру бағдарламасын орындау кезінде сол бағдарламаның мәндерін немесе параметрлерін  сенсорлық басқару элементін пайдаланып өзгертуге болады.

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Функцияға байланысты келесі параметрлер пайда болады:



- Температура
- Мощность
- Время приготовления


## Мәндерді және параметрлерді өзгерту

- Қажетті мәнді немесе параметрді таңдап, *OK* түймесімен растаңыз.
- Қажетті мәнді немесе параметрді өзгертіп, *OK* түймесімен растаңыз.

Пісіру бағдарламасы жаңа мәндер мен параметрлермен қайта іске қосылады.



## Температураны өзгерту



Другие  | Установки  |  
Рекомендуемые температуры Таңдау арқылы пісіру қалауларыңызға сәйкес ұсынылатын температураны біржола өзгертуге болады.


-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Температура параметрін таңдап, *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Шарлау аймағы арқылы қажетті температураны өзгертіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Пісіру бағдарламасы жаңа қажетті температурамен қайта іске қосылады.

## Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін өзгерту

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін Режим СВЧ  және Быстрое приготовление  функциясында өзгертуге болады.

Жеке пісіру қалауларыңызға сәйкес ұсынылатын қуат деңгейін тұрақты түрде орнату үшін Другие  | Установки  | Рекоменд. значения мощности таңдаңыз.

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Мощность параметрін таңдап, ОК арқылы растаңыз.
- Навигация аймағы арқылы қысқа толқынды пештің қуат деңгейін өзгертіңіз.

Қолданылатын функцияға байланысты қысқа толқынды пештің қуат деңгейін 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт етіп орнатуға болады.

- ОК арқылы растаңыз.

Запуск белгіленеді.

- ОК сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.


Бағдарлама қысқа толқынды пештің жаңа қуат деңгейімен қайта іске қосылады.

## Пісіру ұзақтығын орнату

Егер тамақты пешке салу мен пісіруді бастау арасында ұзақ кідіріс болса, пісіру нәтижелері нашарлауы мүмкін. Жаңа піскен тамақтың түсі өзгеріп, тіпті бұзылуы мүмкін.



Пісіру бағдарламасын іске қоспас бұрын мүмкіндігінше қысқа уақытты таңдаңыз.

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

Время приготовления, Готовность в немесе Запуск в  сенсорлық басқару элементі арқылы енгізе отырып, пісіру процесін автоматты түрде өшіруге немесе қосып-өшіруге болады.

- Время приготовления  
Қажетті тамақты пісіру уақытын енгізіңіз. Ұзақтығы аяқталғаннан кейін қыздыру автоматты түрде өшеді. Орнатуға болатын максималды пісіру уақыты сіз таңдаған жұмыс режиміне байланысты.
- Готовность в  
Пісіру процесінің қашан аяқталатынын көрсетіңіз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде өшеді.
- Запуск в  
Бұл функция мәзірде Время приготовления немесе Готовность в уақыт орнатқан жағдайда ғана пайда болады. Запуск в арқылы, пісіру барысының қашан басталатынын көрсетуіңіз керек. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде қосылады.

## Жұмыс

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақыттарды орнатыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.
- Таңдалған жұмыс режимінің мәзіріне оралу үшін  сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

**Кеңес:** Бумен байланысты функцияларда пісіру ұзақтығын навигация аймағын пайдаланып тікелей реттеуге болады.


Бумен пісіру бағдарламалары үшін пісіру ұзақтығы орнатылған температураға жеткенше басталмайды.

Егер сіз шам. 80 °C немесе одан жоғары температурада пісіріп жатсаңыз, дисплейде пісіру ұзақтығы аяқталғанға дейін Отвод пара пайда болады және есік автоматты түрде аздап ашылады.

- Есікті ашып, тамақты пеш бөлімінен шығармас бұрын дисплейде Отвод пара сөнгенше күтіңіз.


Жаңа пісіру бағдарламасын есікті автоматты түрде ашу механизмі бастапқы күйіне қайтарылған жағдайда ғана іске қосуға болады. Оны қолмен итермеңіз, себебі бұл оны зақымдауы мүмкін.

### Орнатылған пісіру ұзақтығын өзгерту

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- *OK* арқылы растаңыз.
- ИЗМЕНИТЬ таңдаңыз.

Қысқа толқынды пештің қуатын **пайдаланатын** функциялар үшін пісіру ұзақтығын өзгерткіңіз келсе, бұл мәзір опциясы пайда болмайды, себебі бұл функциялар әрқашан орнатылған пісіру ұзақтығын қажет етеді.

Уақыт белгіленеді.



- Орнатылған уақытты өзгертіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.
- Таңдалған функцияның мәзіріне оралу үшін  сенсорлық басқару элементін түртіңіз.
- Қысқа толқынды пештің қуатын **пайдаланатын** функцияларды орындау үшін пісіру бағдарламасын жалғастыру үшін *OK* сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.

Бұл параметрлер қуат істен шыққан жағдайда жойылады.

**Кеңес:** Сондай-ақ навигация аймағы арқылы пісіру ұзақтығын өзгертуге болады.

**Орнатылған пісіру ұзақтығын жою**

Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функция үшін тек Готовность в және Запуск в үшін орнатылған уақыттарды жоюға болады. Пісіру ұзақтығы әрқашан орнатылуы керек.



-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- ОК арқылы растаңыз.
- удалить таңдаңыз.
- ОК арқылы растаңыз.
- Таңдалған функцияның мәзіріне оралу үшін  сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланбайтын функция үшін Время приготовления жойсаңыз, Готовность в және Запуск в үшін орнатылған уақыттар да жойылады.

Егер сіз Готовность в немесе Запуск в жойсаңыз, пісіру бағдарламасы пісіру ұзақтығының орнатылғанын пайдалана бастайды.

**Keңес:** Бүмен байланысты функцияларда навигация аймағын пайдаланып пісіру ұзақтығын да тазалауға болады.

**Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функцияларды орындау үшін пісіру барысын кідірту**

Режим СВЧ  және Быстрое приготовление  функцияларын пайдаланған кезде пісіруді тоқтатып, пісіру ұзақтығын кідіртуге болады.

Пісіру ұзақтығы кезінде Стоп белгіленеді.

- ОК сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Пісіру кідіртіледі және пісіру ұзақтығы тоқтатылады.


Запуск белгіленеді.

- ОК сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Пісіру бағдарламасы қайта басталады және пісіру ұзақтығы кері санауды жалғастырады.


### Бүмен байланысты функциялар үшін пісіру барысын кідірту

Бүмен байланысты функцияларда есікті ашу пісіру бағдарламасын кідіртiлердi. Пештiң қызуы өшедi. Орнатылған пісіру ұзақтығы сақталады.

 Ыстық бұдан жарақат алу қаупі бар.

Есік ашылған кезде көп мөлшерде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу күйікке әкелуі мүмкін.

Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

 Ыстық беттерден және тамақтан жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Сіз өзіңізді пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда, керек-жарақтарда немесе тамақтың өзінде күйдіре аласыз.

Тамақты пешке салғанда немесе алып тастағанда және ыстық пеште жұмыс істегенде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Пісіруге арналған контейнерлерді пешке салғанда немесе оларды алып тастағанда, ыстық тамақтың төгілмейтініне көз жеткізіңіз.

Пісіру бағдарламасы есік жабылған кезде қайта басталады.


Есік жабылған кезде қысым теңестірілуі керек, бұл сыбдыр дыбысты тудыруы мүмкін.

Бу пеші қайтадан қызады және дисплей көтерілген кезде пеш бөлігіндегі температураны көрсетеді.

Орнатылған температураға жеткеннен кейін дисплейде кері санақ кезінде қалған уақыт көрсетіледі.

Пісірудің соңғы минутында есік ашылса, пісіру бағдарламасы ерте аяқталады.

### Пісіру бағдарламасынан бас тарту

Пісіру бағдарламасынан қызғылт сары түспен жанатын сенсорлық басқару функциясын немесе сенсорлық басқару элементін  пайдаланып бас тартуға болады.


Осыдан кейін пешті жылыту және жарықтандыру өшіріледі. Барлық пісіру уақыты параметрлері жойылады.

Негізгі мәзірге оралу үшін сенсорлық басқару элементі функциясын түртіңіз.

### Орнатылған пісіру уақытынсыз пісіру бағдарламасын тоқтату

■ Таңдалған функция үшін сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Негізгі мәзір пайда болады.

■ **Немесе:**  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

■ Отменить процесс таңдаңыз.

■ OK түймесін басу арқылы растаңыз.

### Пісіру уақыты орнатылған пісіру бағдарламасын тоқтату

■ Таңдалған функция үшін сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Дисплейде Отменить процесс? пайда болады.

■ Да таңдаңыз.

■ OK түймесін басу арқылы растаңыз.


- **Немесе:** ↩ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Отменить процесс таңдаңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Да таңдаңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

## Быстрый старт СВЧ және Попкорн

Пісірудің басқа бағдарламалары қолданылмаса осы функциялар ғана қолданылуы керек.


Әрқашан шыны науасын пайдаланыңыз.

### Быстрый старт СВЧ

Егер  сенсорлық басқару элементін таңдаған болсаңыз, қысқа толқынды пеш сусынды қайта жылыту сияқты қысқа толқынды пештің пісіру ұзақтығы мен қуат деңгейін орнатып, іске қоса аласыз.

Микротолқынды пештің қуат деңгейі 600 Вт және пісірудің максималды ұзақтығы 1 минутқа дейін алдын ала орнатылған.

Қысқа толқынды қуат деңгейі мен пісіру ұзақтығын ауыстыра аласыз. Орнатуға болатын пісірудің максималды ұзақтығы сіз таңдаған қысқа толқынды қуат деңгейіне байланысты („Установки – Быстрый старт СВЧ“ бөлімін қараңыз).

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз. Оны бірнеше рет түрту орнатылған сатыларға пісіру ұзақтығын арттырады.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады.


Пісіру бағдарламасын кез келген уақытта ОК сенсорлық басқару элементін түрту арқылы кідіртуге және қайта іске қосуға немесе ↩ сенсорлық басқару элементімен бас тартуға болады.

Пісіру бағдарламасының соңында дисплейде Готово пайда болады және дыбыстық сигнал естіледі.

- ↩ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.


### Попкорн

Егер  сенсорлық басқару элементін таңдасаңыз, қысқа толқынды пеш белгіленген қысқа толқынды қуат деңгейінен және пісіру ұзақтығынан басталады.

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі 850 Вт және пісірудің максималды ұзақтығы 2:50 минут алдын ала орнатылған. Бұл параметрлер қысқа толқынды попкорн пакеттерінің көпшілігінде өндірушінің нұсқауларына сәйкес келеді.

Пісіруге болатын максималды пісіру ұзақтығы - 4 минут. Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі орнатылған және оны өзгерту мүмкін емес ("Установки – Попкорн" бөлімін қараңыз).

Қаптамадағы пісіру ұзақтығына қатысты өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Қажет болса, алдын ала белгіленген уақытты өзгертіңіз.

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады.

Пісіру бағдарламасын кез келген уақытта *OK* сенсорлық басқару элементін түрту арқылы кідіртуге және жалғастыруға немесе ↵ сенсорлық басқару элементімен одан бас тартуға болады.

Қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлер бу пешін зақымдауы мүмкін.

Пісіру кезінде бу пешін қараусыз қалдырмаңыз және қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.


Пісіру бағдарламасының соңында дисплейде Готово пайда болады және дыбыстық сигнал естіледі.

■ ↵ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

## Қысқа толқынды пеште еріту және қыздыру

Тамақтарды еріту немесе қыздыру үшін қысқа толқынды пештің келесі қуат деңгейлерін пайдалануды ұсынамыз:


 [Вт]	Еріту
80	Өте уылжыған тамақ: кілегей, май, тәтті нан және толтырылған бисквит торттары, ірімшік
150	Тамақтың барлық түрлері
Қыздыру	
450	Нәрестелер мен балаларға арналған тамақ
600	Әртүрлі тамақ түрлері; қызаруды қажет етпейтін мұздатылған дайын тағамдар
850	
1000	Сусындар

 Қысқа толқынды пештің қуаты

Қажетті уақыт тамақтың сипатына, бастапқы температурасы мен пісірілген өнімдерге байланысты. Ұзақтықтарды келесі беттердегі кестелерден табуға болады.

## Размораживание

Мұздатылған тамақтарды жұмсақ еріту дәрумендер мен минералдардың жалпы сақталуын білдіреді.


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

## Кеңестер

- Мұздатылған тамақты қаптамасыз шыны науаға салыңыз. Көп мөлшерде тамақты қысқа толқынды пеште қолдануға болатын қауіпсіз контейнерге салыңыз да, оны шыны науаға салыңыз.
- Мұздатылған дайын тамақтарды бір уақытта ерітіп, содан кейін қыздыруға болады. Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.

## Мұздатылған тамақты еріту

Қысқа толқынды пешке қауіпсіз контейнерлерді пайдаланыңыз.

- Мұздатылған тамақты шыны науаның ортасына 1 деңгейдегі сөреге қойыңыз.
- Қажет болса, мұздатылған тамақты жабыңыз.
- Размораживание  таңдаңыз.
- Режим СВЧ параметрін таңдап, ОК арқылы растаңыз.

- Қажет болса, ұсынылған қуат деңгейін өзгертіңіз және ОК арқылы растаңыз.
- Қажет болса, еріту уақытын өзгертіңіз және ОК арқылы растаңыз.

Запуск белгіленеді.

- ОК сенсорлық басқару элементін пайдаланып бағдарламаны іске қосыңыз.
- Еріту кезінде:  
Тамақты қайтадан араластырыңыз, айналдырыңыз немесе қайта орналастырыңыз. Тамақты сыртынан ортасына қарай араластырыңыз, өйткені олар сыртынан тезірек қызады.

Бос тұру кезінде температура тамаққа біркелкі бөлінеді.

- Ерігеннен кейін тамақты бөлме температурасында бірнеше минут ұстаңыз, сонда жылу тамаққа біркелкі таралады.

## Балама параметрлер

Режим СВЧ 

Қысқа толқынды пештің қуаты: кестені қараңыз

Еріту ұзақтығы: кестені қараңыз

Бос тұру уақыты: кестені қараңыз




## Кестедегі ескертпелер

Қысқа толқынды пештің ұсынылатын қуат деңгейлерін, қыздыру уақытын және бос тұру уақытын ескеріңіз. Олар тамақтың консистенциясын, мөлшерін және бастапқы температурасын ескереді.




## Ұзақтықты таңдау

- Әдетте сізге орташа ұзақтығын таңдау ұсынылады.

## Қысқа толқынды пеш режимінде еріту

Мұздатылған тамақ	Саны	 [Вт]	 [мин]	 [мин]	Араластыру/ аудару/ қайта реттеу	Қақпақ
<b>Сүт өнімдері</b>						
Крем	250 мл	80	14	10–15	Әр 5 минут сайын	Иә
Сары май	250 г	80	12–14	5–10	Жартылай кезеңде	Иә
Ірімшік тілімдері	250 г	80	6–7	10–15; Ірімшік тілімдерін желдетіңіз	3 минуттан кейін	Жоқ
Сүт	500 мл	150	22–23	5–10	7 минут сайын екі рет	Иә
<b>Торттар/піспенан</b>						
Бисквит торт (1 тілім)	100 г	150	1–2	5–10	–	Иә
Бисквит торт (1 тілім)	300 г	150	3–4	10–15	Жартылай кезеңде	Иә
Балғын жеміс торт (3 тілім)	3 x 100 г	150	9–10	10–15	5 минуттан кейін	Иә
Сары май негізінде бисквит (3 тілім)	3 x 100 г	150	5–6	10–15	Жартылай кезеңде	Иә
Кремі бар торт (1 тілім)	100 г	80	3–4	10–15	–	Иә
Кремі бар торт (3 тілім)	3 x 100 г	80	5,5–6,5	10–15	Жартылай кезеңде	Иә
Тоқаштар (4)	4 x шам. 50 г	150	4–5	5–10	Жартылай кезеңде	Жоқ
<b>Жеміс-жидек</b>						
Құлпынай, таңқурай	150 г	80	11–12	5–10	Жартылай кезеңде	Иә
Қарақат	250 г	80	13–14	5–10	Жартылай кезеңде	Иә
Қара өрік	500 г	150	13–15	5–10	Жартылай кезеңде	Иә


# Жұмыс

Мұздатылған тамақ	Саны	 [Вт]	 [мин]	 [мин]	Араластыру/ аудару/ қайта реттеу	Қақпақ
<b>Ет</b>						
Тартылған ет	500 г	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	10 минут сайын екі рет	Жоқ
Тауық	1000 г	150	25–28	10–15	Әр 10 минут сайын	Жоқ
<b>Көкөністер</b>						
Асбұршақ	250 г	150	9–10	5–10	Жартылай кезеңде	Иә
Қасқыржем	250 г	150	11–12	5–10	5 минуттан кейін	Иә
Бұршақтар	500 г	150	16–17	5–10	5 минут сайын екі рет	Иә
Қызылқауданды қырыққабат (шағын бөліктерде)	500 г	150	18–19	5–10	5 минут сайын екі рет	Иә
Асжапырақ (шағын бөліктерде)	300 г	150	14–15	10–15	5 минут сайын екі рет	Иә

 Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі,  Еріту ұзақтығы,  Бос тұру уақыты

**Разогрев**


"Ескерту және қауіпсіздік нұсқауларындағы" "Дұрыс пайдалану" бөлімін сақтау өте маңызды.

 Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар.

Егер нәрестелер мен балаларға арналған тамақ тым жоғары температурада қыздырылса, олар өздерін күйдіруі мүмкін.

Нәрестелер мен балаларға арналған тамақты тек 450 Вт 60–70 секунд қыздырыңыз.


Тамақты, әсіресе нәрестелер мен кішкентай балаларға арналған тамақты қыздырғаннан кейін, тамақты араластырыңыз немесе контейнерді шайқаңыз және балалар күйіп қалмас үшін тамақтың дәмін татыңыз.

 Жабық контейнерлерде немесе бөтелкелерде қысымның жоғарылауынан жарақат алу қаупі бар.

Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.

Тамақты немесе сұйықтықты ешқашан саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде пісірмеңіз немесе қыздырмаңыз. Контейнерлерді алдын ала ашыңыз. Балаларға арналған бөтелкелер жағдайында бұрандалы үстіңгі және емізікті алып тастау керек.

Ыстық сұйықтықтардан болатын жарақат алу қаупі бар.

Тамақты, атап айтқанда сұйықтықтарды Режим СВЧ  функциясын пайдаланып

қыздырған кезде қайнау температурасына әдеттегі көпіршіктерді шығармай жетуге болады. Сұйықтық бүкіл көлемде біркелкі емес қайнайды. Бұл қайнатудың кешігуі сұйықтықтың жарылғыш түрде қайнауына әкелуі мүмкін. Контейнерді пештен шығарған кезде абай болыңыз, себебі ыстық сұйықтық қатты күйіп қалуы мүмкін. Белгілі бір жағдайларда қысым соншалықты жоғары болуы мүмкін, сондықтан есік автоматты түрде ашылады.

Қыздыру немесе пісіру алдында сұйықтықтарды жақсылап араластырыңыз.

Қайта қыздырғаннан кейін контейнерді пеш бөлімінен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.


Сонымен қатар, шыны таяқшаны немесе соған ұқсас затты, егер бар болса, қыздыру кезінде контейнерге салуға болады.

## Кеңестер

- Кепкен нан ұнтағында қуырылған сусындарды немесе ет/балықты қоспағанда, тамақты қыздырған кезде әрқашан жабыңыз.
- Бастапқы температурасы шам. 5 °C (тоңазытқыш температурасы) болатын тамақтарды бөлме температурасына қарағанда қыздыру үшін ұзағырақ уақыт қажет екенін ескеріңіз.
- Тамақтың жеткілікті жоғары температурасына жеткеніне күмәндансаңыз, қыздыруды сәл ұзағырақ жалғастырыңыз.
- Мұздатылған дайын тамақтарды бір уақытта ерітіп, содан кейін қыздыруға болады. Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.

## Тамақты қыздыру


Қысқа толқынды пешке қауіпсіз контейнерлерді пайдаланыңыз.

- Қыздырылатын тамақты шыны науаға 1-деңгейдегі сөреге қойыңыз.
- Қажет болса, тамақты жабыңыз.
- Разогрев  таңдаңыз.
- Режим СВЧ параметрін таңдап, ОК арқылы растаңыз.
- Қажет болса, ұсынылған қуат деңгейін өзгертіңіз және ОК арқылы растаңыз.
- Қажет болса, уақытты өзгертіңіз және ОК арқылы растаңыз.

Запуск белгіленеді.

- ОК сенсорлық басқару элементін пайдаланып бағдарламаны іске қосыңыз.

- Қыздыру кезінде: Тамақты қайтадан араластырыңыз, бұраңыз немесе қайта реттеңіз. Тамақты сыртынан ортасына қарай араластырыңыз, өйткені олар сыртынан тезірек қызады.

 Ыстық беттерге байланысты күйіп қалу қаупі.

Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда өзіңізді күйдіріп алуыңыз мүмкін. Ыдыстардың астында су тамшылары жиналуы мүмкін.

Пештің ыстық бөлігінде жұмыс істегенде және ыдыстарды алып тастағанда пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Бос тұру кезінде температура тамаққа біркелкі бөлінеді.

- Қыздырғаннан кейін тамақты бөлме температурасында бірнеше минут ұстаңыз, сонда жылу тамаққа біркелкі таралады.

## Балама параметрлер

Режим СВЧ 

Қысқа толқынды пештің қуаты: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз

Бос тұру уақыты: кестені қараңыз

## Кестедегі ескертпелер

Қысқа толқынды пештің ұсынылатын қуат деңгейлерін, қыздыру уақытын және бос тұру уақытын ескеріңіз. Олар тамақтың консистенциясын, мөлшерін және бастапқы температурасын ескереді.




## Ұзақтықты таңдау

- Әдетте сізге орташа ұзақтығын таңдау ұсынылады.

## Қысқа толқынды пештің жұмыс режимінде қыздыру

Тамақ	Саны	 [Вт]	 [мин:с]	 [мин]	Араластыру/ аудару/ қайта реттеу	Қақпақ
<b>Сусындар<sup>1</sup></b>						
Кофе, ішу температурасы 60–65 °С	1 шыны-аяқ (200 мл)	1000	1:10–1:20	–	Қыздыру алдында	Жоқ
Сүт, ішу температурасы 60–65 °С	1 шыны-аяқ/саптыаяқ (200 мл)	1000	1:20–1:30	–	Қыздыру алдында	Жоқ
Су, қайнатуға дейін жеткізу	1 шыны-аяқ (125 мл)	1000	1:40–1:50	–	Қыздыру алдында	Жоқ
Нәресте бөтелкесі (сүт)	Шам. 200 мл	450	1:30–1:40	1	Ұсынар алдында	Жоқ
Глинтвейн, грог, ішу температурасы 60–65 °С	1 шыны-аяқ/саптыаяқ (200 мл)	1000	1:00–1:10	–	Қыздыру алдында	Жоқ
<b>Тамақ<sup>2</sup></b>						
Балалар тамағы (бөлме температурасы)	1 құты (190 г)	450	1:00–1:10	1	Ұсынар алдында	Жоқ
Котлеттер, пісірілген	200 г	600	4:20–4:50	1	Жартылай кезеңде	Жоқ
Балық сүбесі, пісірілген	200 г	600	3:50–4:20	1	Жартылай кезеңде	Жоқ
Тұздықтағы қуырылған ет	200 г	600	4:50–5:20	1	Жартылай кезеңде	Иә
Гарнирлер	250 г	600	3:40–4:10	1	Жартылай кезеңде	Иә
Көкөністер	250 г	600	3:50–4:20	1	Жартылай кезеңде және ұсынар алдында	Иә

# Жұмыс

Тамақ	Саны	 [Вт]	 [мин:с]	 [мин]	Араластыру/ аудару/ қайта реттеу	Қақпақ
Тұздық	250 г	600	4:10–4:40	1	Жартылай кезеңде және ұсынар алдында	Иә
Сорпа/пагу	250 г	600	4:00–4:30	1	Жартылай кезеңде және ұсынар алдында	Иә
	500 г	600	7:00–7:30	1	Жартылай кезеңде және ұсынар алдында	Иә

 Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі,  Ұзақтығы,  Бос тұру уақыты

- <sup>1</sup> Сұйықтықты қыздырмас бұрын араластыру арқылы қайнаудың кешігуін болдырмауға болады. Қыздырғаннан кейін контейнерді пештен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз. Сонымен қатар, шыны таяқшаны немесе соған ұқсас затты, егер бар болса, қыздыру кезінде контейнерге салуға болады.
- <sup>2</sup> Уақыттар бастапқы температурасы шам. 5 °C болатын тамаққа қолданылады. Әдетте тоңазытқышта сақталмайтын тамақтар үшін ұзақтығы шам. 20 °C бөлме температурасында тамаққа қолданылады. Балалар тамағы мен нәзік көпіршітілген тұздықтарды қоспағанда, тамақты 70–75 °C температураға дейін қыздыру керек.

## Таймер

### Таймер функциясын пайдалану

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

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

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

### Кері есеп таймерін орнату

Егер сіз Дисплей | QuickTouch | Включить параметрін таңдасаңыз, кері есеп таймерді орнатпас бұрын бу пешін қосуыңыз керек. Бу пеші өшірілгеннен кейін дисплейде кері есеп таймері көрсетіледі.

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

- ⌚ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Егер осы уақытта пісіру бағдарламасы орындалып жатса, Таймер таңдаңыз.

Сұрау Установить 00:00 мин. пайда болады.

- Навигация аймағын пайдаланып, 06:20 мәніне орнатыңыз.
- ОК арқылы растаңыз.

Кері есеп таймерінің уақыты енді сақталады.

Бу пеші өшірілген кезде дисплей кері есеп таймердің жұмыс уақытының кері санағын көрсетеді және тәулік уақытының орнына △ пайда болады.

Егер сіз бір уақытта пісіріп жатсаңыз, △ дисплейдің төменгі жағында кері есеп таймер уақыты пайда болады.

Егер сіз мәзірде болсаңыз, кері есеп таймері фондық режимде кері санайды.

Кері есеп таймерінің мерзімі біткен кезде △ жыпылықтай бастайды, кері санайды және дыбыс естіледі.

- ⌚ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажет болса, ОК арқылы растаңыз.


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.
  - ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.
- Кері есеп таймері үшін орнатылған ұзақтықты өзгертіңіз.
  - ОК 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.

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

## Бүмен пісірудің артықшылықтары

Тамақ суға салынбағандықтан, барлық дерлік витаминдер мен минералдар сақталады.

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

## Қолайлы контейнерлер

### Пісіруге арналған контейнерлер

Бұл бу пеші тот баспайтын болаттан жасалған пісіруге арналған контейнерлермен бірге жеткізіледі. Тесілген және тұтас өлшемдері әртүрлі басқа контейнерлер қосымша ретінде қолжетімді ("Қосымша керек-жарақтарды" қараңыз). Бұл сіз дайындап жатқан тамаққа ең қолайлы контейнерді таңдауға мүмкіндік береді.

Бүмен пісіру үшін тесілген контейнерлерді қолданған дұрыс. Бу тамаққа жан-жақтан жетуі мүмкін және тағам біркелкі піседі.

## Өзіңіздің контейнерлеріңіз

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

- Контейнерлер 100 °C-қа дейін ыстыққа төзімді және буға төзімді болуы керек. Пластикалық контейнерлермен өндірушіден олардың бу пешінде қолдануға жарамдылығын тексеріңіз.
- Фарфор, керамика немесе балшық ыдыстар сияқты қалың жақты контейнерлер бүмен бірге қолдануға өте қолайлы емес. Қалың жақтарының арқасында олар жылуды жақсы өткізбейді, нәтижесінде пісіру ұзақтығы кестелерде көрсетілгендерге қарағанда айтарлықтай ұзағырақ болады.
- Пісіруге арналған контейнерді пештің еденіне емес, торға немесе қолайлы контейнерге салыңыз.
- Контейнерге жеткілікті бу түсуі үшін контейнердің үстіңгі жиегі мен пісіру бөлімінің үстіңгі жағы арасында бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз.

## Шыны науа

Тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде шыны науаны 1 деңгейдегі сөреге қойыңыз. Бұл сұйықтықтың кез келген тамшысын жинайды және оны оңай кетіруге мүмкіндік береді.

Шыны науа бу пешінің еденінде болса, конденсат дұрыс буланып кете алмайды.

Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

# Бумен пісіру туралы жалпы ескертпелер

---

## Сөре деңгейі

Пісіруге арналған контейнерлер мен тор үшін сөренің кез келген деңгейін таңдауға болады. Сондай-ақ, бір уақытта бірнеше деңгейде пісіруге болады. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Бумен пісіру үшін бір уақытта бірнеше терең контейнерді пайдаланған кезде, оларды бағыттауыштарда ауыстырып, олардың арасында кем дегенде бір деңгейді бос қалдырған дұрыс. Мүмкін болса, пісіруге арналған контейнерлер арасында бір сөре деңгейін бос қалдырыңыз.

Пісіруге арналған контейнерлерді, тор және шыны науаны әрдайым сөре деңгейіндегі бағыттауыш рельстерінің арасына олар аударылып кетпейтіндей етіп салыңыз.

## Мұздатылған өнімдер

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

## Температура

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

## Пісіру уақыты

Бумен пісіру кезінде, пісіру уақыты белгіленген температураға жеткенше басталмайды.

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

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

## Сұйықтықпен пісіру

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

## Сіздің жеке рецепттеріңіз


Кәстрөлде немесе табада пісірілген тамақты бу пешінде де пісіруге болады. Бу пешінде пісіру ұзақтығы бірдей болады. Бумен пісіру кезінде тамақ қоңыр түсті және қытырлақ болмайтынын ескеріңіз.

## Есо Приготовление на пару

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

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

Қажет болса, ұзағырақ пісіруге болады.

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

## Параметрлер

Другие  | Есо Приготовление на пару

## Пісіру кестелеріне ескертпелер

Пісіру уақыты, температура және пісіру ескертулері бойынша нұсқауларды орындаңыз.

### пісіру уақытын таңдау

Көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқаулық ретінде берілген.

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

# Бүмен пісіру

---

## Көкөністер

### Балғын

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

### Мұздатылған өнімдер

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

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

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

### Бү мен пісіруге арналған контейнерлер

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

Пісіруге бірдей уақыт кететін әртүрлі көкөністерді бірге пісіруге болады.

Сұйықтықта пісірілген көкөністер үшін қатты контейнерлерді пайдаланыңыз.


## Сөре деңгейі

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

## Пісіру уақыты

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

## Параметрлер

Автомат. программы  | Овощи | ... | немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

## Бүмен пісіру

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

🕒 Пісіру уақыты

## Балық

### Балғын

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

### Мұздатылған өнімдер

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

### Дайындау

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

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

### Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.

### Сөре деңгейі

Балықты басқа контейнерлерде басқа тамақ түрлерін дайындаумен бір уақытта тесілген контейнерде пісірген кезде, сұйықтықты жинау және иістерді басқа тамақтарға жібермеу үшін балық контейнерін тікелей шыны немесе сұйықтық жинайтын науаның үстіне қойыңыз (модельге байланысты).

## Температура

### 85 C – 90 °C

Камбала сияқты нәзік балықты жұмсақ пісіруге арналған.

### 100 °C

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

## Ұзақтығы

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

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

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

# Бүмен пісіру

---

## Кеңестер

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

## Параметрлер

Автомат. программы  | Рыба | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: кестені қараңыз

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

## Бүмен пісіру

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

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

# Бүмен пісіру

---

## Ет

### Балғын

Етті әдеттегідей дайындаңыз.

### Мұздатылған тамақ

Етті бу пешінде пісірер алдында жақсылап еріту керек ("Бүмен еріту" бөлімін қараңыз).

### Дайындау

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

### Ұзақтығы

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

## Кеңестер

- **Дәмдерді** сақтау үшін тесілген бүмен пісіруге арналған контейнерді пайдаланыңыз. Концентратты жинау үшін табаның астына тесілмеген бүмен пісіруге арналған контейнер қойыңыз. Концентратты соустарды жақсарту үшін пайдалануға немесе кейінірек пайдалану үшін мұздатуға болады.
- **Сорпаны** дайындау үшін сіз қайнатылған құс етін, арқа немесе жоғарғы қабырғаларды, сондай-ақ ет сүйектерін пайдалана аласыз. Етті сүйекпен және көкөніс қоспасымен бірге бүмен пісіруге арналған контейнерге салыңыз және суық су қосыңыз. Пісіру уақыты неғұрлым ұзақ болса, сорпа соғұрлым күшті болады.

## Параметрлер

Автомат. программы  | Мясo | ... |  
немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🕒 Пісіру уақыты

# Бумен пісіру

## Рис

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

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

## Бу мен пісіруге арналған контейнер

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

## Дайындау


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

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

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

Күріштің бу мен пісіруге арналған контейнерде біркелкі бөлінгеніне көз жеткізіңіз.

## Параметрлер

Автомат. программы  | Рис | ... |  
Приготовление на пару

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 :  Күріштің сұйықтыққа қатынасы,  
 Пісіру уақыты

## Дән

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

Дәндерді тұтас немесе жарылған күйде пісіруге болады.

## Параметрлер

Автомат. программы  | Крупа | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🕒 Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Паста

### Құрғақ макарон

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

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

### Балғын тамақ

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

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

### Параметрлер


Автомат. программасы  | Изделия из теста | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

## Тұшпара

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

Майланған тесілген контейнерде балғын тұшпара дайындаңыз.

## Параметрлер


Автомат. программы  | Изделия из теста | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

# Бүмен пісіру

## Кептірілген бұршақ дақылдары

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

**Жасымықты** пісірер алдында жібіту қажет емес.

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

## Параметрлер

Автомат. программы  | Бобовые | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

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

🕒 Ұзақтығы

# Бүмен пісіру

## Тауық жұмыртқасы

Жұмыртқаны қайнату үшін тесілген контейнерді пайдаланыңыз.

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

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

## Параметрлер


Автомат. программы  | Куриные яйца | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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


 Ұзақтығы

## Фрукты

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

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

## Параметрлер

Автомат. программы  | Фрукты | ... | немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C


Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

 Пісіру уақыты

## Шұжық өнімдері

### Параметрлер


Автомат. программы  | Колбасные изделия | ... |


немесе

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Моллюскалар

### Дайындау

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

### Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.

### Ұзақтығы

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

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

### Параметрлер

Автомат. программы  Auto | Ракообразные | ... |

немесе

Приготовление на пару

Температура: кестені қараңыз


Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

## Моллюскалар

### Балғын тамақ

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

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

### Мүздатылған өнімдер

Мүздатылған моллюскаларды пісірер алдында ерітіңіз.

### Ұзақтығы

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

### Параметрлер



Автомат. программы  | Моллюски | ... |

немесе

Приготовление на пару 

Температура: кестені қараңыз

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

 Температура  Ұзақтығы

# Бумен пісіру

## Мәзірді дайындау (тұтас тағамдарды пісіру) – қолмен

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

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

### Сөре деңгейі

Сұйықтықты көп бөлетін өнімдер (мысалы, балық) немесе ашық түсті (мысалы, қызылша), конденсатты жинау үшін шыны науаның немесе науаның үстіне тікелей қойыңыз (модельге байланысты). Бұл дәмнің немесе түстің басқа тамаққа ауысуын болдырмайды және сұйықтықтың оның астындағы тамаққа тамшылауына жол бермейді.

### Температура

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

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

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

### Ұзақтығы

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

### Мысалы

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

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

Белгіленген пісіру уақытын есептеу:

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

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

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

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

### Толық мәзірді пісіру

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

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

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

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

Пісіру нәтижесі қарқынды дәмге ие болады және тамақ біркелкі піседі.

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

Тек ыстыққа төзімді, қайнауға төзімді вакуумдық тығыздау қабын пайдаланыңыз.

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

Тамақты тек камера жүйесінің вакуумдық тығыздауында вакууммен жабыңыз.

## Қолдану бойынша маңызды ескертулер

Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Шөптер мен дәмдеуіштерді әдеттегі пісіру әдістеріне қарағанда үнемді пайдаланыңыз, себебі тамақтың дәміне әсері күштірек болады.

Сіз сондай-ақ дәмдеуішсіз тамақ пісіре аласыз және оларды пісіргеннен кейін қосуға болады.

- Тұз, қант және сұйықтық қосылған кезде пісіру ұзақтығы қысқарады.
- Тамаққа лимон немесе сірке суы сияқты қышқыл ингредиенттер қосылғанда тамақ қатаяды.
- Алкогольді немесе сарымсақты пайдаланбаңыз, өйткені олар жағымсыз дәм беруі мүмкін.
- Тамақтың өлшеміне сәйкес келетін вакуумдық тығыздау қаптарды ғана пайдаланыңыз. Вакуумдық тығыздау қабы тым үлкен болса, ішінде тым көп ауа қалуы мүмкін.
- Бір вакуумдық тығыздау қабында бірнеше тамақ дайындағыңыз келсе, оларды қабында бір-бірінің қасына қойыңыз.
- Тамақты бір уақытта бірнеше вакуумдық тығыздау қабында пісіргіңіз келсе, қаптарды торды бір-бірінің қасына қойыңыз.
- Пісіру ұзақтығы тамақтың қалыңдығына байланысты.
- Пісіру барысында есікті жабық ұстаңыз. Есікті ашу пісіру барысын ұзартады және пісіру нәтижесін өзгертуі мүмкін.
- Су-вид рецептерінен температура мен пісіру ұзақтығын әрқашан дәл қайталау мүмкін емес. Қажетті пісіру дәрежесіне жету үшін параметрлерді өзгертіңіз.
- Төмен температурада және ұзағырақ пісіру пеш бөлігіндегі қалдық судың көбеюіне әкелуі мүмкін. Бұл пісіру нәтижелеріне әсер етпейді.

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

- Жоғары температурада және/ немесе ұзақ пісіру кезінде құрылғыда су таусылуы мүмкін. Дисплейді мерзімді түрде тексеріңіз.
- Соусты дайындау үшін көкөністерден, балықтан немесе еттен сорпаны немесе маринадты пайдаланыңыз.
- Тамақты алдын ала қыздырылған табақтарда ұсыныңыз.


## Кеңестер

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

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

---

## Sous-vide функциясын пайдалану

- Тамақты суық сумен шайып, құрғатыңыз.
- Тамақты вакуумдық тығыздау қабына салып, қажет болса дәмдеуіштерді немесе сұйықтықты қосыңыз.
- Тамақты камера жүйесінің вакуумдық тығыздау қабында вакуумдаңыз.
- Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.
- Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін торды сөренің 2 деңгейіне қойыңыз.
- Вакуумдық тығыздалған тамақтарды торға қойыңыз (бірнеше қап болса, бір-біріне жақын).
- Sous-vide  таңдаңыз.
- Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз.
- ОК арқылы растаңыз.
- Қосымша параметрлерді қажетінше орнатыңыз ("Жұмыс" бөлімін қараңыз).

## Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

### Сөмке ашылды:

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

### Тамақтың жағымсыз немесе оғаш дәмі бар:

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

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

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

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

🌡️ Температура ⌚ Ұзақтығы

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

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

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

\* Пісіру дәрежесі

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

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

## Қайта қыздыру

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

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

## Дайындау

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

Содан кейін тамақты тоңазытқышта максималды 5 °C температурада сақтаңыз.

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

## Параметрлер

Sous-vide 

Температура: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

## Sous-vide функциясымен қайта қыздыру

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

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

🌡️ Температура, ⌚ уақыт


<sup>1</sup> Пісіру дәрежесі

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

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

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

## Бумен қыздыру

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

Бу пеші тамақты кептірмей немесе одан әрі пісірмей ақырын қыздыруда өте тиімді. Тамақ біркелкі қызады және оны қыздыру барысында араластырудың қажеті жоқ.

Сіз жеке тағамдарды немесе бұрын дайындалған тағамдарды (мысалы, ет, көкөністер мен картоп) қыздыра аласыз.

## Ыдыс

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

## Уақыт

Тәрелкелер немесе контейнерлер саны уақытқа әсер етпейді.

Кестеде көрсетілген уақыт бір тәрелкеге орташа қызмет етуді білдіреді. Көп мөлшерде ұзақтығын арттырыңыз.


## Keңестер

- Қуырылған ет сияқты үлкен кесектерді толығымен қыздырмаңыз. Оны бөліктерге бөліп, оларды дайын тағам ретінде қыздырыңыз.
- Жентектелген бұрыш, орама немесе тұшпара сияқты ықшам тағамдарды екіге бөлу керек.
- Тұздықтарды бөлек қыздырыңыз. Тұздықта пісірілген гуляш сияқты тағамдар ерекшелікке жатады.
- Тамақты жылыту кезінде ыдыста конденсация пайда болмас үшін оны қақпақпен жабыңыз.
- Шницель сияқты нан үгіндісінде пісірілген тағамдар қыздырылған кезде қытырлақтығын сақтамайтынын ескеріңіз.

## Тамақты қыздыру

- Қыздырылған тамақты 100 °C-қа дейінгі температураға және буға төзімді тәрелкемен немесе жұқалтырмен жабыңыз.
- Тамақты торға немесе пісіруге арналған контейнерге салыңыз.

## Параметрлер

Разогрев  | Приготовление на пару немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

## Басқа қолдану түрлері

Кестеде көрсетілген ұзақтықтар тек нұсқаулықтар болып табылады. Бастапқыда қысқа ұзақтықты таңдауды ұсынамыз. Қажет болса, ұзақтығын арттыра аласыз.


Тамақ	⌚* [мин]
<b>Көкөністер</b>	
Сәбіздер Түсті қырыққабат Кольраби Бұршақ	6–7
<b>Гарнирлер</b>	
Макарон Күріш	3–4
Картоп, ұзындығы бойынша екіге бөлінген	12–14
Тұшпара	15–17
<b>Ет және құс еті</b>	
Қалыңдығы 1,5 см тілімдерге кесілген ет Орамалар, тілімдерге кесілген Гүляш Қой етінен рагу	5–6
Фрикаделькалар	13–15
Тауық эскалоптары Күркетауық эскалоптары	7–8
<b>Балық</b>	
Қалыңдығы 2 см балық сүбелері	6–7
Қалыңдығы 3 см балық сүбелері	7–8
<b>Ұсынуға дайын тағамдар</b>	
Қызанақ тұздығы қосылған спагетти	13–15
Қуырылған шошқа еті, картоп, көкөністер	12–14
Жентектелген бұрыш (екіге бөлінген), күріш	13–15
Тауық еті фрикассе, күріш	7–8
Көкөніс сорпасы	2–3
Кремді сорпа	3–4
Консоме	2–3
Рагу	4–5

⌚ Ұзақтығы

\* Бұл уақыт тәрелкеге қыздырылған және тәрелкемен жабылған тамаққа қолданылады.

## Бүмен еріту

Тамақты бу пешінде еріту бөлме температурасына қарағанда әлдеқайда жылдам.

 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.

## Температура

60 °C - еріту үшін ең жақсы температура.

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

## Ерітуге дейін және кейін

Еріту алдында кез келген қаптаманы алып тастаңыз.

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

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

## Пісіруге арналған контейнерлер


Құс еті сияқты тамақты еріту кезінде тамшыланатындықтан астына шыны немесе конденсат науасы бар тесігі бар контейнерді пайдаланыңыз. Осылайша тамақ еріген сұйықтыққа жатпайды.

Суы тамшылап ақпайтын тамақтарды қатты контейнерде ерітуге болады.

## Кеңестер

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

## Параметрлер

Размораживание  | Приготовление на пару

немесе

Приготовление на пару 

Температура: кестені қараңыз

Еріту ұзақтығы: кестені қараңыз

Бос тұру уақыты: кестені қараңыз

## Басқа қолдану түрлері

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

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

## Басқа қолдану түрлері

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

🌡️ Температура: 🕒 Еріту уақыты: ⌚ Ұстау уақыты

# Басқа қолдану түрлері


## Бланштау

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

Көкөністерді бланштау олардың бастапқы түсін сақтауға да көмектеседі.

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

## Параметрлер

Другие  | Бланширование немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Шарпылау уақыты: 1 минута

## Приготовление блюд меню - автоматты


Мәзірді автоматты түрде пісіру кезде бір мәзірде 3 түрлі тамаққа дейін біріктіруге болады, мысалы, күріш пен көкөністер қосылған балық сүбесі.

Мәзірмен пісіргенде, тамақ бу пешінің бөліміне әр уақытта әр зат бір уақытта дайын болатындай етіп орналастырылады.

Тамақтарды кез келген ретпен таңдауға болады, себебі бу пеші оларды пісіру ұзақтығына қарай сұрыптайды және әрбір затты пешке қашан қою керектігін көрсетеді.

Готовность в және Запуск в функциялары мәзірден пісіру кезде қолжетімді емес.

## Приготовление блюд меню арнайы қосымшаны пайдалану

■ Другие  | Приготовление блюд меню таңдаңыз.

■ Қажетті тамақты таңдап, растаңыз.

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

■ Қажетті мәндерді таңдап, растаңыз.

■ Басқа тамақты қосу үшін тамақтың бірінші түрі үшін сипатталғандай Добавить продукты таңдап, жалғастырыңыз.

■ Қажет болса, тамақтың үшінші түрін қайталаңыз.

Начать пригот. блюд меню расталғаннан кейін сізге ең ұзақ пісіру ұзақтығы бар тамақты пеш бөліміне қою ұсынылады.

■ Көп сұйықтық шығаратын немесе ерекше түсі бар тамақтарды пісіру үшін тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде, оларды тамшы науасының немесе шыны науаның үстіне қоюды ұмытпаңыз (үлгіге байланысты). Бұл дәмнің немесе түстің басқа тамаққа ауысуын болдырмайды және сұйықтықтың оның астындағы тамаққа тамшылауына жол бермейді.

Қыздыру кезеңінің соңында бу пеші келесі тамақты ішіне қашан қою керектігін көрсетеді. Осы уақытқа жеткенде дыбыстық сигнал естіледі. Бұл барыс үшінші тамақ болған жағдайда қайталады.

Сіз әлі де тізімде жоқ тамақ түрлерін бірге пісіре аласыз. Қосымша ақпарат алу үшін "Бүмен пісіру" тарауындағы "Мәзірді пісіру – нұсқаулық" бөлімін қараңыз.

## Құю

Бөтелкеге құю үшін тек таза, таза өнімдерді пайдаланыңыз.

## Шыны банкалар

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

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

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

## Жеміс-жидек

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

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

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

## Көкөністер

Көкөністерді шайыңыз, тазалаңыз және кесіңіз.

Көкөністерді банкаларға құймас бұрын түсін сақтау үшін бланштау керек ("Әрі қарай пайдалану" – "Бланштау" бөлімін қараңыз).

## Көлемді толтырыңыз

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

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


## Кеңестер

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

## Тағамды консервілеу

- Торды сөрениң 1 деңгейіне қойыңыз.
- Құтыларды торға қойыңыз. Құтылар бір-біріне тиіп кетпеуі керек.

## Параметрлер

Другие  | Консервирование немесе

Приготовление на пару 

Температура: кестені қараңыз  
Консервілеу ұзақтығы: кестені қараңыз

## Басқа қолдану түрлері

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

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

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


## Заттарды зарарсыздандыру


Бу пешін нәресте бөтелкелері мен басқа контейнерлерді зарарсыздандыру үшін пайдалануға болады, осылайша бағдарламаның соңында олар қайнатылған кездегідей микробсыз болады. Өндіруші барлық бөлшектерді, емізіктерді және т.б. 100 °C температураға дейін ыстыққа төзімді деп мәлімдегенін және олардың ыстық буға төтеп бере алатынын алдын ала тексеріңіз.

Нәресте бөтелкелерін бөлшектеңіз, тазалаңыз және мұқият шайыңыз. Бөтелкелердің барлық бөліктері микробтардан таза болуы үшін оларды қайта жинамас бұрын толығымен құрғақ болуы керек.

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

## Параметрлер


Другие  | Стерилизация посуды  
Ұзақтығы: 1 минуттан 10 сағатқа дейін немесе

Приготовление на пару   
Температура: 100 °C  
Ұзақтығы: 15 минут

## Қамырды өңдеу

- Қамырды рецепт бойынша дайындаңыз.
- Қамырды қақпақсыз, тордағы табаққа салыңыз.

## Параметрлер

Другие  | Подъём дрожжевого теста  
Ұзақтығы: рецепт нұсқауларына сәйкес

немесе

Приготовление на пару 


Температура: 40 °C

Ұзақтығы: рецепт нұсқауларына сәйкес

## Дымқыл сүлгілерді жылыту

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

## Параметрлер

Автомат. программы  | Специальные программы | Разогрев влажных полотенец  
немесе

Приготовление на пару 

Температура: 70 °C


Пісіру уақыты: 2 минут

## Желатинді ерітіңіз

- **Желатин жапырақтарын** суық су құйылған табақта 5 минутқа қалдырып, жұмсартыңыз. Желатин жапырақтары толығымен сумен жабылуы керек. Табақтан желатин жапырақтарын алып тастап, оларды сығып алыңыз. Табақты босатыңыз. Сығылған желатин жапырақтарын қайтадан табаққа салыңыз.
- **Желатин ұнтағын** табаққа салып, қаптамадағы нұсқауларға сәйкес су қосыңыз.
- Табақты жауып, торға қойыңыз.

## Басқа қолдану түрлері

### Параметрлер

Автомат. программасы  | Специальные программасы | Расплавление желатина немесе

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C


Пісіру уақыты: 1 минут

### Балды кристалсыздандырыңыз

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

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

### Параметрлер

Автомат. программасы  | Специальные программасы | Расплавление меда немесе

Приготовление на пару 

Температура: 60 °C


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

### Шоколадты ерітіңіз

Шоколадтың кез келген түрін еріту үшін бу пешін пайдалануға болады. Торт жабынын пайдаланған кезде оны қаптамада қалдырып, тесілген пісіруге арналған контейнеріне салыңыз.

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

### Параметрлер

Автомат. программасы  | Специальные программасы | Расплавление шоколада немесе

Приготовление на пару 

Температура: 65 °C

Пісіру уақыты: 20 минут

### Йогурт жасаңыз

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

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

Йогурт балғын болуы керек (қысқа сақтау уақыты).

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

Ұзақ уақыт сақталатын сүтті осы күйінде пайдалануға болады - қосымша дайындық қажет емес.

Балғын сүтті алдымен 90 °C дейін қыздыру керек (қайнатпаңыз), содан кейін 35 °C дейін салқындату керек.

Балғын сүт

ұзақ уақыт сақталатын сүтке қарағанда жақсы сүзбе береді.

Йогурт пен сүтте майдың пайызы бірдей болуы керек.

Йогурт қоюланып жатқанда банкаларды жылжытпаңыз немесе шайқамаңыз.


Дайын болғаннан кейін бірден йогуртты тоңазытқышта салқындату үшін қалдырыңыз.

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

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

- 100 г йогуртты 1 л сүтпен араластырыңыз немесе қаптамадағы нұсқауларға сәйкес йогурт ферменті бар қоспаны дайындаңыз.
- Қоспаны банкаларға құйып, банкаларды тығыздаңыз.
- Тығыздалған банкаларды тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерге немесе сөреге салыңыз. Банкалар бір-біріне тиіп кетпеуі керек.
- Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін бірден банкаларды тоңазытқышқа салыңыз. Банкаларды қажетсіз шайқамауға тырысыңыз.

### Параметрлер

Автомат. программасы  | Специальные программы | Приготовление йогурта немесе

Приготовление на пару 

Температура: 40 °C

Ұзақтығы: 5 сағат

### Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

#### Йогурт қоюланбады:

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

#### Сұйықтық бөлінді:

банкалар қозғалды, йогурт тез суыған жоқ.

#### Йогурт түйіршектелген болып шықты:

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


# Басқа қолдану түрлері

## Беконды пісіріңіз

Бекон қызармайды.

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

## Параметрлер

Автомат. программасы  | Специальные программы | Растапливание шпика немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °С


Пісіру уақыты: 4 минут

## Тәтті пияздар

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

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

## Параметрлер

Автомат. программасы  | Специальные программы | Тушение лука немесе

Приготовление на пару 

Температура: 100 °С

Пісіру уақыты: 4 минут

## Бумен шырынды шығару

Бұл құрылғы жұмсақ, қатты және қатты жемістерден шырынды алу үшін өте қолайлы.

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

## Дайындау

Жемістерді сұрыптап, тазалаңыз. Кез келген дақтарды кесіңіз.

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

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

## Кеңестер

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

## Жемістен шырынды шығару

- Дайындалған жемістерді тесілген пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Шырынды жинау үшін астына қатты контейнер немесе шыны немесе конденсат науасын (үлгіге байланысты) қойыңыз.

### Параметрлер

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: 40–70 минут

## Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту

- Қызанақтардың, нектариндердің және т.б. үстіңгі жағында кірес тәрізді кесінді жасаңыз. Бұл қабығын тазартуды жеңілдетеді.
- Жемістерді/көкөністерді тесілген пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Бадамды булау үшін оны пештен шығарғаннан кейін бірден суық суға батыру керек, әйтпесе қабығын алып тастау мүмкін болмайды.

### Параметрлер

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

## Алма консервілеу

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

### Параметрлер

Автомат. программы  | Фрукты | Яблоки | целиком

немесе

Приготовление на пару 

Температура: 50 °C

Сақтау уақыты: 5 минут

## Eierstich жасау

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


### Параметрлер

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C


Пісіру уақыты: 4 минут

## Быстрое приготовление

Быстрое приготовление  функциясы арқылы бу және қысқа толқынды пештің қосындысы арқылы тамақты ерітуге, қыздыруға және пісіруге болады.


Қыздыру кезеңінде пеш бөлімі бастапқыда жай бу қуатын пайдаланып орнатылған температураға дейін қызады. Осы температураға жеткеннен кейін қысқа толқынды пеш қосылады, осылайша бу генераторы мен магнетрон пісірудің барлық кезеңінде қосылады.




Тек бумен пісіру сияқты пісіру ұзақтығы орнатылған температураға жеткенше басталмайды.

Быстрое приготовление  біріктірілген функцияның бірқатар артықшылықтары бар, соның ішінде:

- Пісіру ұзақтығы қысқарады, өйткені тамақ тек бу қуатын пайдаланғаннан гөрі тезірек піседі
- Тамақ тек қысқа толқынды пешті пайдаланған кезде пайда болуы мүмкін сияқты қатты піспейді немесе кеуіп кетпейді
- Тамақты бір барысында ерітуге және қыздыруға болады
- Пісіру бағдарламасы кезінде тамақты араластырудың қажеті жоқ

### "Жылдам бумен пісіру" функциясымен еріту және қыздыру

	 [Вт]	 [мин]	 [°C]	Контейнер
<b>Бөлінген тағамдарды қыздыру<sup>1,2</sup></b>				
Қызанақ тұздығы қосылған макарон, 400 г (қатынасы 5:3)	300	7–8	90	Шұңғыл тәрелке
Картоп пюреі мен қызыл қырыққабат қосылған фрикаделькалар, 450 г	300	11	85	Шұңғыл тәрелке
<b>Еріту және қыздыру<sup>1,2</sup></b>				
Мұздатылған көмештер/ сорпалар, 250 г	300	10–11	95	Табақ
Мұздатылған көмештер/ сорпалар, 500 г	300	15–16	90	Табақ

 Қысқа толқынды пештің қуаты,  Ұзақтығы,  Температура


<sup>1</sup> Қақпақты **қолданбаңыз**.

<sup>2</sup> Тамақты сөренің 1 деңгейіндегі шыны науаға салыңыз.

## Жаңа картопты пісіру (балауыз)

- Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.
- Жуылған жаңа картопты бір-бірінің жанына тесілген пісіруге арналған контейнеріне салыңыз.

### Параметрлер


Автомат. программы  | Овощи | Картофель | Картофель в мундире | нерассыпчатый | ... | Быстрое приготовление



немесе

Быстрое приготовление 

Қысқа толқынды пештің қуаты/температурасы: 80 Вт + 100 °C

Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

Картоптың мөлшері	Саны		 [мин]
Кішкентай (40–60 г)	200 г (4)	2	15
	600 г (12)	2	18
	1000 г (20)	2	21
Орташа (90–110 г)	200 г (2)	2	18
	600 г (6)	2	21
	1000 г (10)	2	24
Үлкен (140–160 г)	300 г (2)	2	22
	600 г (4)	2	25
	900 г (6)	2	29

 Сөре деңгейі,  Пісіру ұзақтығы

# Быстрое приготовление

## Күрішті пісіру

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

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

## Пісіруге арналған контейнерлер

Пісіруге арналған қатты контейнерді қолданыңыз.

## Дайындау


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

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

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

Күріштің бу мен пісіруге арналған контейнерде біркелкі бөлінгеніне көз жеткізіңіз.




## Параметрлер

Автомат. программы  | Рис | ... | Быстрое приготовление  
немесе

Быстрое приготовление 

Қысқа толқынды пештің қуаты/температурасы: кестені қараңыз

Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

	Қатынас Күріш : сұйықтыққа	Қосу үшін	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 [Вт]	 [мин]	 [°C]
Басмати күріші	1:2	Тұз	2	300	9	100
Бұланған күріш	1:2	Тұз	2	150	17	100
Күріш пудингі	1:3	Қант <sup>1</sup>	2	150	21	100

<sup>4</sup><sub>1</sub> Сөре деңгейі,  Қысқа толқынды пештің қуаты,  Пісіру ұзақтығы,  Температура

<sup>1</sup> Пісіру барысынан кейін қосылады.

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

## Санаттар

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

## Автоматты бағдарламаларды пайдалану

■ Автомат. программасы **Auto** таңдаңыз.

Тізім дисплейде пайда болады.

■ Қажетті тамақ санатын таңдаңыз (мысалы, Рыба).

Содан кейін таңдалған санат үшін қолжетімді автоматты бағдарламалар пайда болады.

■ Қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.

■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

**Кеңес:** Пісіру барысына байланысты тамақты қалай орналастыру немесе айналдыру сияқты ақпаратты көрсету үшін **i** Информация пайдаланыңыз.

## Қолдану бойынша ескертулер

- Пісіру аяқталғаннан кейін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын пеш бөлімін бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

- Автоматты бағдарламаларда көрсетілген салмақтар бір бөліктің салмағына қатысты. Мысалы, бір уақытта салмағы 250 г бір ақсерке немесе әрқайсысының салмағы 250 г болатын он дана ақсерке пісіруге болады.

- Дайындық дәрежесі жеті сегментті жолақ арқылы көрсетіледі. Навигация аймағын пайдаланып, пісірудің қажетті дәрежесін орнатуға болады.

- Рис санатта ұзын дәнді және қысқа дәнді күріш бағдарламаларына қосымша *Общее* таңдауға болады. Арнайы автоматты бағдарлама ретінде қолжетімді емес ұзын дәнді немесе қысқа дәнді күріш сорттарын дайындағыңыз келсе, осы автоматты бағдарламаны пайдаланыңыз.

- Кейбір автоматты бағдарламалар үшін басталу немесе аяқталу уақыты *Запуск в* немесе *Готовность в* арқылы кейінге қалдыруға болады.

- Автоматты бағдарламаның жеке пісіру сатылары *Показать этапы приготовления* мәзір опциясының астында берілген. *Отобразить действия* мәзір опциясы кейбір автоматты бағдарламалар үшін де қолжетімді. Осы мәзір опциясы арқылы тамақты пешке қою немесе ингредиенттерді қосу сияқты қажетті әрекеттерді орындауға болады. Пісіру барысында әрекеттерді **i** Информация арқылы көруге болады.

- Тамақты пештің ыстық бөліміне салғанда, есікті ашқанда абай болыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Артқа шегініп, бу тарағанша күтіңіз. Ыстық бумен жанасудан аулақ болыңыз және пештің ыстық бөлімінің қабырғаларын ұстамаңыз. Күйіп қалу және күйдіру қаупі бар.

## Автоматты бағдарламалар

---

- Егер автоматты бағдарламаның соңында тамақ сіздің талғамыңызға сай дайындалмаса, Доп. приготвл. таңдаңыз.
- Автоматты бағдарламаларды Персональные программы ретінде де сақтауға болады. Мұны істеу үшін автоматты бағдарлама аяқталғаннан кейін ↩ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Сіз 20 шақты өзіңіздің бағдарламаңызды жасап, сақтай аласыз.

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


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

Пайдаланушы бағдарламасын жасаудың бірнеше жолы бар:

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

Сосын бағдарлама атауын енгізіңіз.

### Пайдаланушы бағдарламаларын құру

- Персональные программы  таңдаңыз.

- Создать программу таңдаңыз.

Енді сіз бірінші пісіру сатысы үшін параметрлерді белгілей аласыз.

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз:

- Қажетті параметрлерді таңдап, растаңыз.
- Завершить этап приготовления таңдаңыз.

Пісірудің бірінші сатысының барлық параметрлері енді орнатылды.

Пісірудің қосымша сатыларын қосуға болады, мысалы, егер сіз басқа пісіру функциясын қосқыңыз келсе, оны біріншіден орындаңыз.

- Пісірудің қосымша сатылары қажет болса, Добавить этап приготовления таңдап, 1-ші пісіру сатысына өтіңіз.

Параметрлерді тексергіңіз келсе немесе оларды кейінірек өзгерткіңіз келсе, қарастырылып отырған пісіру сатысын таңдаңыз.

- Барлық пісіру сатыларын орнатуды аяқтағаннан кейін Сохранить таңдаңыз.
- Бағдарлама атауын енгізіңіз.
- ✓ таңдаңыз.


Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- ОК арқылы растаңыз.

Сақталған бағдарламаны дереу іске қосуға, іске қосуды кейінге қалдыруға немесе пісіру сатыларын өзгертуге болады.

# Персональные программы


## Пайдаланушы бағдарламаларын бастау

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Персональные программы  таңдаңыз.
- Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- выполнить таңдаңыз.

Бағдарлама параметрлеріне байланысты дисплейде келесі мәзір опциялары пайда болады:


- Запустить сразу  
Бағдарлама бірден іске қосылады. Пешті қыздыру бірден қосылады.
- Готовность в  
Бағдарламаның тоқтағанын қалайтын уақытты анықтаңыз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде өшеді.
- Запуск в  
Бағдарламаны қашан іске қосқыңыз келетін уақытты анықтаңыз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде қосылады.
- Показать этапы приготовления  
Дисплейде параметрлердің мазмұны пайда болады.
- Қажетті мәзір опциясын таңдаңыз.

Таңдалған бағдарлама бірден немесе орнатылған уақытта басталады.

- Бағдарламаның соңында  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

## Пісіру сатыларын өзгерту

Басқа атпен сақталған автоматты бағдарламалардағы пісіру сатыларын өзгерту мүмкін емес.


- Персональные программы  таңдаңыз.
- Өзгерткіңіз келетін бағдарламаны таңдаңыз.
- Изменить этапы приготовления таңдаңыз.
- Өзгерткіңіз келетін пісіру сатысын таңдаңыз немесе Добавить этап приготовления басқа пісіру сатысын қосыңыз.
- Қалаған параметрлерді таңдап, растаңыз.
- Өзгертілген бағдарламаны өзгертпестен іске қосқыңыз келсе, Запустить программу таңдаңыз.
- Барлық параметрлерді өзгерткен кезде Сохранить таңдаңыз.

Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

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

### Атын өзгерту

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Өзгерткіңіз келетін бағдарламаны таңдаңыз.
- Изменить имя/название таңдаңыз.
- Бағдарлама атауын өзгертіңіз.
- ✓ таңдаңыз.


Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.



Бағдарламаның атауы өзгертілді.

### Пайдаланушы

#### бағдарламаларын жою

- Персональные программы  таңдаңыз.
- Жойғыңыз келетін бағдарламаны таңдаңыз.
- Удалить программу таңдаңыз.
- Да арқылы сұрауды растаңыз.

Бағдарлама жойылды.

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

### Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда өзіңізді күйдіріп алуыңыз мүмкін.

Тазаламас бұрын, пеш бөлімін, бүйірлік бағыттауыштарын 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.

Жарамсыз тазартқыш құралдарын пайдалансаңыз, барлық беттердің түсі өзгеруі немесе зақымдалуы мүмкін.

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

Құрылғыны тазалау үшін тек тұрмыстық жуғыш сұйықтықты пайдаланыңыз.

Тазалау құралының барлық қалдықтарын дереу кетіріңіз.

Құрамында алифатты көмірсутектері бар тазартқыштарды немесе жуғыш сұйықтықтарды пайдаланбаңыз, себебі олар тығыздағыштардың ісінуіне әкелуі мүмкін.

Қатты ластану белгілі бір жағдайларда бу пешін зақымдауы мүмкін.

Пеш салқындағаннан кейін пештің бөлігін, есіктің ішкі жағын және есіктің тығыздағышын тазалаңыз. Тым ұзақ күту тазалауды негізсіз қиындатуы мүмкін, ал кейбір жағдайларда мүмкін емес.

Зақымдалған бу пешін пайдалану қысқа толқындардың ағып кетуіне және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.

Есіктің және есіктің тығыздағышының зақымдану белгілерін тексеріңіз. Егер қандай да бір зақым байқалса, ақаулықты қызмет көрсету маманы жоймайынша, пешті қысқа толқынды пеш функцияларымен қайта пайдалануға болмайды.

- Құрылғы мен керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін мұқият тазалап, кептіру керек.
- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

**Кеңес:** Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаса, мысалы, демалыс кезінде, иістердің пайда болуын болдырмау үшін оны мұқият тазалап, кептіру керек. Сосын есігін ашық қалдырыңыз.

### Жарамсыз тазартқыш құралдары

Құрылғы беттеріне зақым келтірмеу үшін мыналарды пайдаланбаңыз:

- Құрамында сода, аммиак, қышқылдар немесе хлоридтер бар тазалау құралдары

- Құрамында қақтан тазартқыштары бар тазалау құралдары
- Абразивті тазартқыш құралдары (мысалы, ұнтақты тазартқыштар, тазартқыш сүт, тазартқыш төсемдер)
- Еріткіш негізіндегі тазартқыш құралдары
- Тот баспайтын болат тазартқыштары
- Ыдыс жуғыш тазартқыштары
- Шыны тазартқыш құралдары
- Шыны керамикалық конфорка панеліндерге арналған тазалау құралдары
- Қатты, абразивті щёткалар немесе ысқыштар (мысалы бұрын абразивті тазалау құралдарымен пайдаланылған тазартқыш құралдары, щёткалар немесе ысқыштар)
- Дақтарды кетіруге арналған кетіргіштер
- Өткір металл қырғыштар
- Болат сым орамы
- Тот баспайтын болаттан жасалған шиыршықты төсемдер
- Дақтарды механикалық тазартқыш құралдарымен тазалау
- Пеш тазалағыштар және спрейлер

## Құрылғының алдыңғы жағын тазалау

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

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

## Пеш бөлігін тазалау

Пештің бөлімін, есіктің тығыздағышын, есіктің ішкі жағын және тамшы арнасын әр қолданғаннан кейін тазалап, кептіру керек.

### ■ Алып тастау:

- Ысқышпен немесе сіңіргіш шүберекпен конденсациялаңыз
- Жеңіл, майлы ластануды жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісіне малынған таза ысқышпен кетіруге болады

■ Тазалап болғаннан кейін, тазалағыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетін таза сүмен сүртіңіз.

■ Содан кейін беттерді шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

## Есіктің автоматты ашқышын тазалау

Есіктің ашқышы тамақ қалдықтарымен ластанбағанына көз жеткізіңіз.

- Ластануды **дереу** таза ысқышпен және ыдыс жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісімен сүртіңіз.
- Тазалап болғаннан кейін, тазалағыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетін таза сүмен сүртіңіз.

## Су контейнерді тазалау

- Бүмен бірге әр қолданғаннан кейін су контейнерін алыңыз.
- Төгілуден қорғанысты алыңыз.
- Су контейнерін босатыңыз.
- Су контейнерін қолмен шайыңыз, содан кейін қақтың жиналуын болдырмау үшін оны құрғатыңыз.

## Тазалау және күтім жасау

- Төгілуден қорғанысты қайтадан су контейнеріне салыңыз. Төгілуден қорғайтын қорғанысының дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

### Тазалау керек-жарақтары

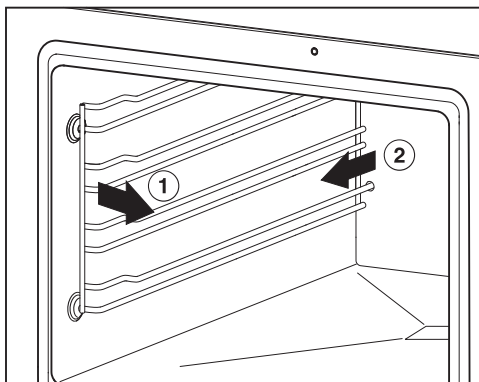
Барлық керек-жарақтар ыдыс жуғышта жууға жарамды.

### Шыны науаны, торды және пісіруге арналған контейнерлерді тазалау

- Шыны науаны, торды және пісіруге арналған контейнерлерді әр қолданғаннан кейін жуып, құрғатыңыз.
- Пісіруге арналған контейнерлердегі кез келген көкшіл дақтарды сірке суымен кетіруге болады. Сосын таза сумен шайыңыз.

### Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау

Бүйірлік бағыттауыштар ыдыс жуғышта тазалауға жарамды.



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

- Бүйірлік бағыттауыштарды ыдыс жуғышта немесе қолмен жылы су ерітіндісімен және таза ысқышпен немесе шүберекпен жағылған аздап жуғыш сұйықтықпен жууға болады.

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

- Бүйірлік бағыттауыштарды мұқият қайта орнатыңыз.

Бүйірлік бағыттағыштар дұрыс салынбаған болса, аударылып кетуден қорғаныс жоқ.

Бүйірлік бағыттауыштар пластикалық төлкелерге орнатылған. Төлкелердің зақымданбағанын тексеріңіз. Егер төлкелер зақымдалған болса, төлкелер ауыстырылғанға дейін қысқа толқынды қуатпен байланысты функцияларды пайдаланбаңыз.

## Чистка и уход

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

## Қақты жою

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

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


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

Бу пеші белгілі бір жұмыс істегеннен кейін қақтан тазалануы керек. Қақтан тазалау уақыты келгенде, дисплейде қалған пайдалану саны жанады. Ол тек буды пайдаланатын пайдалану санын есептейді. Бу пеші соңғы қалған пісіру барысынан кейін өшіріледі.

Құрылғыны құлыптамас бұрын қақтан тазалауды ұсынамыз.

Қақтан тазалау барысында су контейнерін шайып, тұщы сумен толтыру керек.

## Қақтан тазалау барысын жүргізу

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

Дисплейде Пожалуйста, ждите... хабары көрсетіледі. Қазіргі уақытта қақтан тазалау барысы дайындалуда. Бұған бірнеше минут кетуі мүмкін. Құрылғы дайын болғаннан кейін сізге су контейнерін толтыру ұсынылады.

- Су контейнеріне деңгей сызығына  $\mathcal{S}$  дейін жылы таза құбыр суды құйыңыз және оған 2 Miele қақтан тазалау таблеткасын салыңыз.
- Қақтан тазалау таблеткалары ерігенше күтіңіз.
- Құрылғыға су контейнерін орнатыңыз.
- ОК арқылы растаңыз.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады. Қақтан тазалау барысы енді басталады.

Қақтан тазалау барысы кезінде бу пешін өшірмеңіз, әйтпесе бүкіл барысы басынан бастап қайта бастау керек болады.

Қақтан тазалау кезінде су контейнерін босату және екі рет таза құбыр сумен толтыру қажет.

- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Қалған уақыт өткеннен кейін дисплейде Готово пайда болады және дыбыстық сигнал естіледі.

## Тазалау және күтім жасау


---

### Қақтан тазарту процесін аяқтау

- Бу пешін өшіріңіз.
- Су ыдысын алыңыз да, төгіліп қалу сақтандырғышын алыңыз.
- Су ыдысын босатып, құрғатыңыз.
- Пеш бөлімін суытыңыз.
- Содан кейін пеш бөлімін құрғатыңыз.
- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

### Жібіту

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

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

Суға салып қою процесі шамамен 10 минутты алады.

Көптеген ақаулар мен мәселелерді оңай түзетуге болады. Көп жағдайда клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласпай-ақ уақыт пен ақша үнемдеуіңізге болады.

Ақауларды өз бетінше түзетуге көмектесетін қосымша ақпаратты мына сілтеме бойынша табуға болады: [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).





### Дисплейдегі хабарлар

Мәселе	Себебі мен шешімі
F11	Ағызу шлангісі бітеліп қалған. ■ Бу пешін қақтан тазалау ("Тазалау және күтім" – "Күтім" бөлімін қараңыз). ■ Егер ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
F44	Техникалық ақау бар. ■ Бу пешін өшіріп, бірнеше минуттан кейін қайта қосыңыз. ■ Егер сол хабарлама қайтадан пайда болса, Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
F55	Жұмыс режимі үшін максималды жұмыс уақыты асып кетті және автоматты өшіру іске қосылды. ■ Бу пешін өшіріңіз және қайта қосыңыз. Бу пеші бірден қайта пайдалануға дайын.
<b>Дисплейде осы кестеде көрсетілмеген хабарлама пайда болады.</b>	Бұл электрондық модульдің ақауы. ■ Бу пешінің қуат көзін шам. 1 минутқа ажыратыңыз. ■ Қуат қалпына келтірілгеннен кейін мәселе шешілмесе, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

## Ақауларды жою

### Күтпеген әрекет

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пеш бөлімі қызбайды.	Демо режим белсендірілген. Бу пешін басқаруға болады, бірақ қыздыру элементтері жұмыс істемейді. ■ Демо режимін өшіріңіз ("Параметрлер – Сауда құжырасы бағдарламасы" бөлімін қараңыз).
	Пеш бөлімі оның астында орналасқан Гүрмэ тартпасының жұмысының арқасында қыздырылды. ■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.
Көшкеннен кейін бу пеші қыздыру кезеңінен пісіру кезеңіне ауыспайды.	Судың қайнау температурасы өзгерді, себебі құрылғының жаңа орнының биіктігі ескісінен кемінде 300 м-ге ерекшеленеді. ■ Қайнау температурасын реттеу үшін құрылғыны қақтан тазалау керек ("Тазалау және күту" тарауындағы "Күтім" бөлімін қараңыз).
Жұмыс кезінде әдеттен тыс көп мөлшерде бу шығады немесе бу пештің әдетте болмайтын бөліктерінен шығады.	Есік дұрыс жабылмаған. ■ Есікті жабыңыз.
	Есіктің тығыздағышы дұрыс орнатылмаған. ■ Біркелкі орнатылғанына көз жеткізу үшін оны есіктің бүкіл айналасына дейін басыңыз.
	Есіктің тығыздағышы зақымдалған, мысалы, жарықтар көрінеді. Есіктің тығыздағышын ауыстыру қажет. ■ Miele қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. ■ Есіктің тығыздағышы ауыстырылмайынша, қысқа толқынды пеш режимдерін / функцияларын пайдаланбаңыз.
Запуск в <b>және</b> Готовность в <b>функциялары қолжетімді емес.</b>	Пеш бөліміндегі температура тым жоғары, мысалы, бағдарлама аяқталғаннан кейін. ■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.
	Бұл функциялар әдетте техникалық қызмет көрсету бағдарламаларында қолжетімді емес.

Мәселе	Себебі мен шешімі
<p><b>Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.</b></p>	<p>Сіз Дисплей   QuickTouch   выключить параметрін таңдадыңыз. Сондықтан бу пеші өшірілген кезде сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Бу пеші қосылғаннан кейін сенсорлық басқару элементтері жауап береді. Бу пеші өшірілген кезде де сенсорлық басқару элементтері әрқашан жауап беруін қаласаңыз, Дисплей   QuickTouch   включить параметрін таңдаңыз.</li> </ul>
	<p>Бу пеші қуат көзіне қосылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Бу пешінің қуат ашасының розеткаға дұрыс салынғанын тексеріңіз.</li> <li>■ Сақтандырғыштың іске қосылғанын тексеріңіз. Білікті электр маманына немесе Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li> </ul>
	<p>Басқару элементтерінде ақау бар.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Дисплей өшіп, бу пеші қайта іске қосылғанша  Қосу/Өшіру басқару элементін түртіп, ұстап тұрыңыз.</li> </ul>
<p> <b>Сенсорлық басқару элементі DG қосқан кезіңізде жыпылықтайды.</b></p>	<p>Сіз әлі де DG WiFi желісіне қосылмаған болсаңыз. Сенсорлық басқару элементі арқылы DG желіні қосу өте оңай екендігін жыпылықтаумен көрсетеді. DG көп рет қосқаннан және өшіргеннен кейін, сенсорлық басқару элемент жыпылықтауын тоқтатады, бірақ желі функциясы қосылып тұрады.</p>

## Ақауларды жою

### Шу



Мәселе	Себебі мен шешімі
<b>Жұмыс кезінде және бу пешін өшіргеннен кейін ызылдаған дыбыс естіледі.</b>	Бұл шу дұрыс жұмыс істемегенін немесе құрылғының ақаулығын көрсетпейді. Жүйе арқылы суды айдаған кезде шу пайда болады.
<b>Құрылғы өшірілгеннен кейін желдеткіш әлі де естіледі.</b>	Желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр. Құрылғы пештен бұды кетіретін желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш құрылғыны өшіргеннен кейін біраз уақыт жұмыс істей береді. Біраз уақыттан кейін ол автоматты түрде өшеді.
<b>Құрылғы қайта қосылған кезде ысқырған дыбыс естіледі.</b>	Есік жабылған кезде қысым теңестірілуі керек, бұл сыбдыр дыбысты тудыруы мүмкін. Бұл қате емес.

## Қанағаттанарлықсыз нәтижелер

Мәселе	Себебі мен шешімі
<p><b>Қысқа толқынды пеш  функциясын пайдаланған кезде тамақ жеткілікті түрде қыздырылмайды немесе орнатылған ұзақтықтың соңында пісірілмейді.</b></p>	<p>Пісіру бағдарламасы тоқтатылғаннан кейін қысқа толқынды пеш қайта іске қосылмады.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тамақтың дұрыс қыздырылғанына немесе пісірілгеніне көз жеткізу үшін пісіру бағдарламасын қайта бастаңыз.</li> </ul> <p>Қысқа толқынды пеште пісіру немесе қыздыру кезінде орнатылған ұзақтық тым қысқа болды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі үшін дұрыс ұзақтық таңдалғанын тексеріңіз. Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі неғұрлым төмен болса, пісіру ұзақтығы соғұрлым ұзағырақ болады.</li> </ul> <p>Тамақтың өте аз мөлшерімен бу пеші қауіпсіздік шарасы ретінде тамақтың нақты мөлшеріне сәйкес келетін қуат деңгейін автоматты түрде төмендетеді. Дисплей әлі де бұрын орнатылған бастапқы қуат деңгейін көрсетеді.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тамақтың дұрыс қыздырылғанына немесе пісірілгеніне көз жеткізу үшін бағдарламаны қысқа толқынды пештің төменгі параметрімен қайта іске қосыңыз.</li> </ul>
<p><b>Қысқа толқынды пеш функциясы  арқылы қыздырылғаннан немесе пісірілгеннен кейін тамақ тым тез суыды.</b></p>	<p>Қысқа толқынды пеште тамақ алдымен сыртынан пісіре бастайды, ал іші әдеттегіден баяу қызады. Егер тамақ қысқа толқынды пештің жоғары қуат деңгейінде пісірілсе, онда жылу тамақтың ортасына жетпеуі мүмкін, сондықтан сырты ыстық, бірақ ортасында суық болады. Бос тұру кезінде жылу тамақтың ортасына беріледі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тығыздығы әртүрлі тамақтарды, мысалы, мәзірді пісіру кезінде қыздырған кезде, қысқа толқынды пештің төмен қуат деңгейінен бастап, қыздырудың ұзағырақ ұзақтығын таңдаған дұрыс.</li> </ul>
<p><b>Попкорн функциясын  пайдаланған кезде попкорнның жартысынан азы жарылды.</b></p>	<p>Пеш бөлімі тым жылы және/немесе тым ылғалды болды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Пеш бөлігін суытып, және/немесе сүлгімен құрғатыңыз.</li> </ul> <p>Пісіру ұзақтығы тым қысқа болды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Алдын ала белгіленген уақытты өзгертіңіз. Пісіруге болатын максималды пісіру ұзақтығы - 4 минут ("Параметрлер – Попкорн" бөлімін қараңыз).</li> </ul>

# Ақауларды жою

## Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар

Мәселе	Себебі мен шешімі
<b>Құрылғыны қосу мүмкін емес.</b>	<p>Сақтандырғыш үзілді.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Сақтандырғыш қорабындағы өшіру қосқышын қалпына келтіріңіз немесе ашасындағы сақтандырғышты ауыстырыңыз (сақтандырғыштың минималды көрсеткіші үшін зауыттық тақтайшаны қараңыз).</li></ul> <p>Техникалық ақау болуы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Құрылғыны электр желі қосылымнан шамамен 1 минутқа ажыратыңыз:<ul style="list-style-type: none"><li>– Тиісті желілік сақтандырғышты ажырату немесе сақтандырғышты толығымен бұрап алу немесе</li><li>– Дифференциал ток құрылғысын өшіру</li></ul></li><li>■ Егер желілік сақтандырғыш қорабындағы ауыстырып-қосқышын немесе дифференциалды ток құрылғысынан қорғағышты құрылғысын қалпына келтіргеннен кейін бу пеші әлі қосылмаса, білікті электр маманына немесе Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</li></ul>
<b>Пештің ішкі жарықтандыруы жұмыс істеп тұрған жоқ.</b>	<p>Шам ақаулы.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Шамды ауыстыру үшін Miele қызметіне қоңырау шалыңыз.</li></ul>
<b>Қысқа толқынды пештің  қуатын пайдаланып ұзақ пісіру бағдарламаларынан кейін пештің іші өте ылғалды болады.</b>	<p>Қысқа толқынды пеш - бұл толық бағалы бу пеші. Пісіру бөлімі толығымен герметикалық жабылған. Керісінше, кәдімгі қысқа толқынды пеш ауа өткізбейді. Пісіру бөлімі бу өткізбейтін болғандықтан, қысқа толқынды пештің  қуатын пайдаланып ұзақ пісіру бағдарламалары кезінде бүйір қабырғалары мен ішкі есік панелінде конденсация пайда болады. Конденсаттың мөлшері пісіру ұзақтығына және тамақтаңы ылғалдылық деңгейіне байланысты.</p>

Ақауларды өз бетіңізше түзетуге көмектесетін ақпарат пен Miele қосалқы бөлшектері туралы ақпаратты [www.miele.kz/service](http://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](http://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.

Зауыттық тақтайшасы су контейнеріне арналған бөлімде орналасқан. Модель идентификаторы мен сериялық нөмірді есік ашық кезде алдыңғы жақтауда көрінетін шағын тақтадан табуға болады.

## Кепілдік

Құрылғыға сатып алынған күннен бастап 2 жыл кепілдік беріледі.

Толық ақпарат алу үшін берілген буклеттегі кепілдік шарттарын қараңыз.

## Сәйкестік құжаттары

### Сәйкестік сертификаты

EAЭС RU.C-DE.AЯ46.B. 34699/24  
21.05.2024 ж. бастап 20.05.2029 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы  
EAЭС N RU Д-DE.РА01.B.66882/25  
04.02.2025 ж. бастап 03.02.2030 ж. дейін.

Кеден одағының (ал қазіргі уақытта - Еуразиялық экономикалық одақ ЕАЭО) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді  
ТР КО 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтың қауіпсіздігі туралы»  
ТР КО 020/2011 «Электромагниттік техникалық құралдардың үйлесімділігі»  
ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы»

## Тасымалдау шарттары

Аспапты қаптамада көрсетілген манипуляциялық белгілеріне сәйкес тасымалдау керек. Тиеу-түсіру жұмыстары кезінде аспапты соққы жүктемелеріне ұшыратуға жол берілмейді.

## Сақтау шарттары

Аспапты құрғақ және таза бөлмеде, +5-тен +35°C-қа дейінгі температурада, тікелей күн сәулесінің әсеріне ұшыратпай сақтау керек.

## Қызмет көрсету

---

### Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220 В - 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Ток тұтыну: 1,4 А

Сақтандырғыш: 10А инерциялық

Энергия тиімділігі класы А

Жалпы көлем: 362 л.

Сақтау мерзімі белгіленбеген

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 10

жыл

### Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

## Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы

 Қате орнату салдарынан туындайтын зақымдалу қаупі.

Қате орнату бу пешіне зақым келтіруі мүмкін.

Бу пешін тек білікті маман орнатуы керек.

► Бу пешінің зауыттық тақтайшасындағы қосылым деректері (жиілігі мен кернеуі) бу пешіне зақым келтірмеу үшін электр қуатын беру деректеріне толық сәйкес келуі керек.

Құрылғыны қоспас бұрын осы деректерді салыстырыңыз.

Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.

► Көп розеткалы адаптерлер мен ұзартқыш сымдар құрылғының (өрт қаупі) қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді. Оларды бу пешін қуат көзіне қосу үшін пайдаланбаңыз.

► Розетка бу пеші орнатылғаннан кейін оңай қол жетімді болуы керек.

► Бу пеші жоғарғы сөре деңгейінде орналасқан пісіруге арналған контейнерінің ішіндегіні көруге болатындай етіп орналастырылуы керек. Әйтпесе, жарақат алу немесе ыстық тамақтың төгілу қаупі бар.

# Орнату

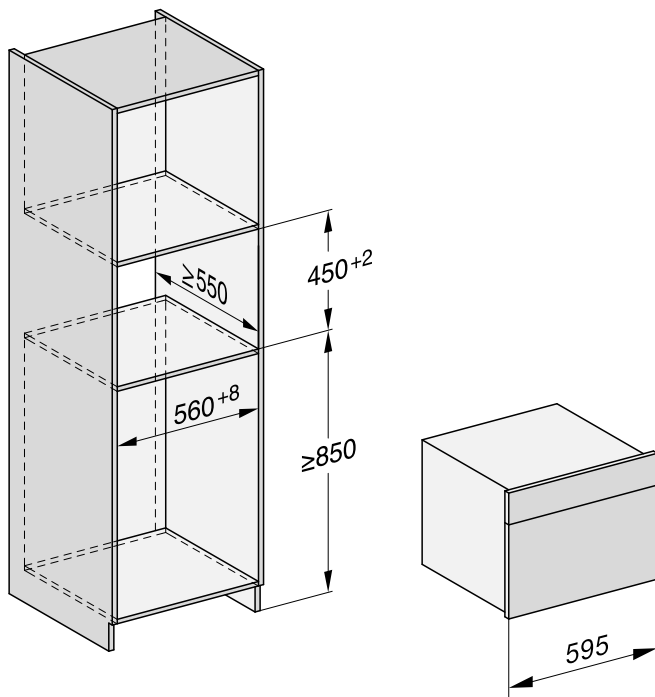
## Ендіру өлшемдері

Барлық өлшемдері мм-мен берілген.

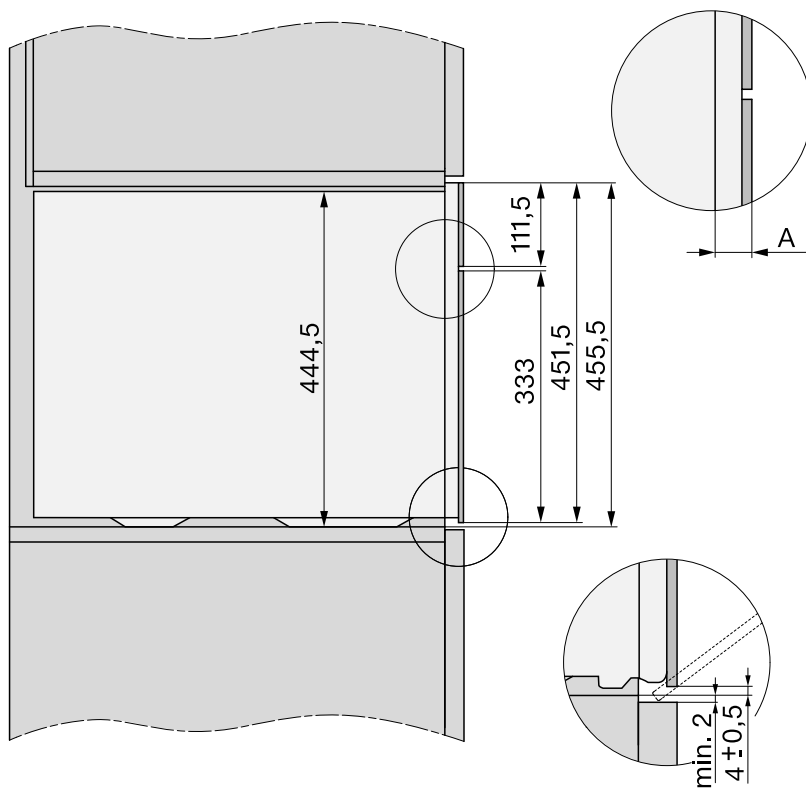
## Биік шкафқа орнату

Жиһаз корпусының артқы панелі ғимарат ішіндегі кірістірілетін қуыстың артында орнатылмауы керек.

Бекіту биіктігін кемінде 850 мм ұстаңыз.



Бүйірлік көрінісі

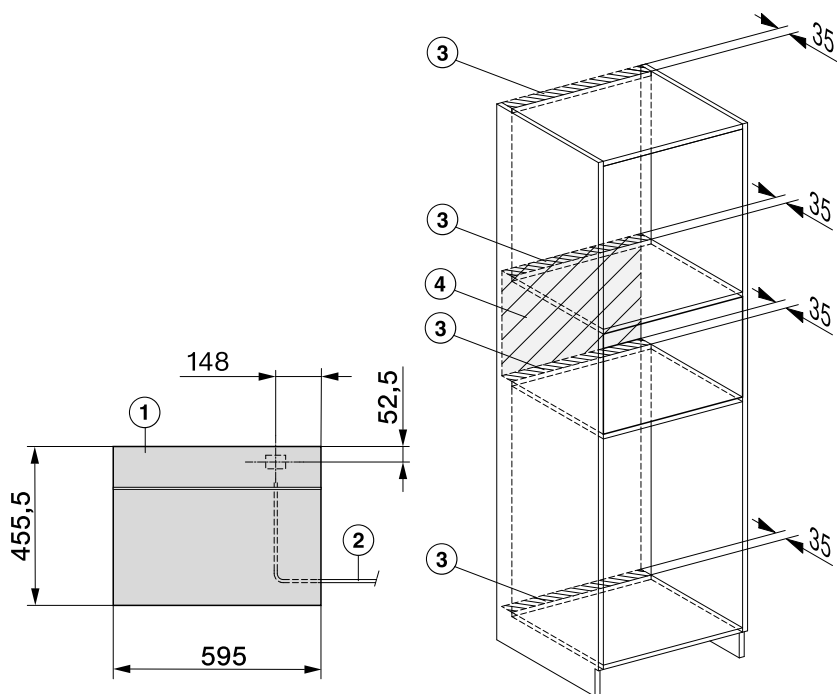


**A** Шыны қасбеті: 22 мм

Металл қасбеті: 23,3 мм

# Орнату

## Қосылым және желдету



- ① Алдыңғы жақ көрінісі
- ② Электр желісі қосылымының кабелі,  $L = 2.000$  мм
- ③ Желдеткіш ойығы, мин.  $180^2$  см
- ④ Бұл аймақта қосылуға тыйым салынады

## Бу пешін орнату

- Электр желі кабелін бу пешіне қосыңыз.

Қате тасымалдау салдарынан зақымдалу қаупі бар.

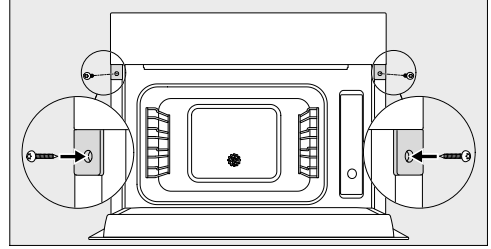
Бу пешін есіктің тұтқасынан ұстап көтеру есікке зақым келтіруі мүмкін.

Құрылғыны көтеру үшін корпустың бүйіріндегі тұтқалардың ойындыларын пайдаланыңыз.

Бу пеші тегіс жерде болмаса, бу генераторы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

Көлденеңнен рұқсат етілетін максималды ауытқу - 2°.

- Бу пешін корпусқа итеріп, оны туралаңыз.  
Бұл әрекетті орындау кезінде қуат кабелінің қысылып қалмағанына немесе зақымдалмауын қадағалаңыз.
- Есікті ашыңыз.




- Бу пешін берілген ағаш бұрандаларды (3,5 x 25 мм) пайдаланып құрылғының бүйір қабырғаларына бекітіңіз.
- Бу пешін электр қосылымына қосыңыз.
- Бу пешінің барлық функциялары пайдалану нұсқауларына сәйкес дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.

## Электрлік қосылым

Бу пеші жерге тұйықталған розеткаға қосылуға дайын пішінделген ашасы бар электр кабелімен бірге жеткізіледі.


Бу пеші орнатылғаннан кейін розеткаға оңай қол жеткізу керек. Егер розетка қолжетімді болмаса, орнату жағындағы әрбір полюсте сәйкес ажырату құралдары барына көз жеткізіңіз.

 Қызып кетуден өрт шығу қаупі бар.

Бу пешін көп розеткалы адаптерлерге немесе ұзартқыш кабельдерге қосу кабельдерді шамадан тыс жүктеуі мүмкін.

Қауіпсіздік мақсатында ұзартқышты немесе көп розеткалы адаптерді пайдаланбаңыз.

Электрлік орнату BS 7671 талаптарына сәйкес келуі керек.

Қауіпсіздік мақсатында бу пешін қосу үшін тиісті электр қондырғысында типті  дифференциал ток құрылғысын (RCD) пайдалануды ұсынамыз.

Электр желі қосылым кабелі зақымдалған болса, оны тек бір типтегі электр желі қосылым кабелімен ауыстыруға болады (Miele тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан алуға болады). Қауіпсіздік мақсатында осындай ауыстыру жұмысын тек білікті маман немесе Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімі орындай алады.



Бұл пайдалану нұсқаулары және зауыттық тақтайша номиналды қуат тұтынысын және тиісті сақтандырғыш номиналын көрсетеді. Бұл ақпаратты жердегі электрлік қосылымның деректерімен салыстырыңыз. Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.



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, BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

Қысқа толқынды пеші бар бұл бу пеші EN 55011 Еуропалық стандартына сәйкес келеді. Ол 2 Top, B класындағы құрылғы ретінде жіктеледі. 2 топтағы құрылғылар тамаққа жылу жасау үшін электромагниттік толқындар түріндегі жоғары жиілікті энергияны пайдаланады. B класы тұрмыстық қажеттіліктерге жарамды құрылғыларға тағайындалады.

## Сынақ институттарына арналған ескертпелер

### EN 60350-1 сәйкес тамақты сынау (бүмен пісіру функциясы )

Тамақты сынау	Пісіруге арналған контейнер(лер)	Саны [г]	 <sup>4 1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [мин]
Буды толтыру					
Брокколи (8,1)	1x DGGL 50-40	300	Кез келген	100	3
Буды тарату					
Брокколи (8,2)	2x DGGL 50-40	макс.	Кез келген <sup>3</sup>	100	3
Құрылғы сыйымдылығы					
Асбұршақ (8,3)	4x DGGL 50-40	Әрқайсысынд а 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Сөре деңгей(лер), <sup>2</sup> Температура,  Пісіру ұзақтығы

- <sup>1</sup> Шыны науаны немесе конденсат науасын (үлгіге байланысты) сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.
- <sup>2</sup> Сыналатын тамақты суық пеш бөліміне салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).
- <sup>3</sup> 2x DGGL 50-40 контейнерлерін сөре деңгейінде бір-біріне жақын орналастырыңыз.
- <sup>4</sup> 2x DGGL 50-40 контейнерлерін сөре деңгейлерінің әрқайсысына бір-біріне жақын орналастырыңыз.
- <sup>5</sup> Сынақ ең салқын жерде температура 85 °C-қа жеткенде аяқталады.

### Мәзір пісіруге арналған сынақ тамағы<sup>1</sup> (бүмен пісіру функциясы )




Тамақты сынау	Пісіруге арналған контейнер(лер)	Саны [г]	 <sup>4 2</sup>	 [°C]	Биіктігі [см]	 [мин]
Картоп, балауызды, төртке бөлінген <sup>3</sup>	1 x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Ақсерке субесі, мұздатылған, ерітілмеген	1 x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Брокколи гүлшоғырлары	1 x DGGL 50-40	600	3	100	–	4






<sup>4</sup> Сөре деңгейі, <sup>2</sup> Температура,  Пісіру ұзақтығы

- <sup>1</sup> Нұсқаулықтар үшін "Бүмен пісіру – Мәзірді пісіру – нұсқаулық" бөлімінен қараңыз.
- <sup>2</sup> Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.
- <sup>3</sup> 1-ші сыналатын тамақты (картопты) салқын пешке салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).

# Сынақ институттарына арналған ескертпелер

## EN 60705 сәйкес тамақты сынау (бумен жылдам пісіру функциясы 1)





Тамақты сынау	 2	 [Вт]	 3 [°C]	 [мин]	 4 [мин]	Ескертпелер
Қайнатылған крем 1000 г (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Контейнер: сипаттаманы 12.3.1.2 тармақтан және В қосымшасынан қараңыз, жоғарғы жиегіндегі өлшемдері 250 x 250 мм, қақпағын ашпай пісіріңіз
Бисквит торты, 475 г (12.3.2)	1	300	85	7	5	Контейнер: сипаттаманы 12.3.2.2 және В қосымшасынан қараңыз, сыртқы диаметрі жоғарғы жиегінде 220 мм, қақпағын ашпай пісіріңіз





 4 Сәре деңгейі,  Қысқа толқынды пештің қуаты,  3 Температура,  Еріту немесе пісіру ұзақтығы,  Бос тұру уақыты

- 1 Бумен пісіру мен қысқа толқынды пештің қуатын біріктіретін функция.
- 2 Контейнерлерді орналастыру үшін шыны науаны бет ретінде пайдаланыңыз.
- 3 Сыналатын тамақты суық пеш бөліміне салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).
- 4 Сыналатын тамақтың бөлме температурасында тұруына рұқсат етіңіз. Бұл жылудың тамаққа біркелкі таралуына және тұрақты температураға жетуіне мүмкіндік береді.

## Сынақ институттарына арналған ескертпелер

### EN 60705 сәйкес тамақты сынау (қысқа толқынды пештің жұмыс режимі )

Тамақты сынау	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 [Вт]	 [мин]	 <sup>2</sup> [мин]	Ескертпе
Қайнатылған крем 1000 г (12.3.1)	1	450	19–20	120	Контейнер: сипаттаманы 12.3.1.2 тармақтан және В қосымшасынан қараңыз, жоғарғы жиегіндегі өлшемдері 250 x 250 мм, қақпағын ашпай пісіріңіз
Бисквит торты, 475 г (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10– 10:30	5	Контейнер: сипаттаманы 12.3.2.2 және В қосымшасынан қараңыз, сыртқы диаметрі жоғарғы жиегінде 220 мм, қақпағын ашпай пісіріңіз
Тартылған ет, 900 г (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Контейнер: сипаттаманы 12.3.3.2 тармақтан және В қосымшасынан қараңыз, жоғарғы жиегіндегі өлшемдері 250 x 124 мм, қақпағын ашпай пісіріңіз, ыдысты пештің бөліміне көлденеңінен қойыңыз
Тартылған етті еріту (сиыр еті), 500 г (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Контейнер: сипаттаманы 13.3.2 тармақтан және В қосымшасынан қараңыз, еріту жабылмаған, ұзақтығының жартысына дейін бұраңыз
Таңқурай, 250 г (А.3.2)	1	80	12–13	3	Контейнер: сипаттаманы А.3.2.2 тармақтан қараңыз, еріту жабылмаған

<sup>4</sup> Сөре деңгейі,  Қысқа толқынды пештің қуаты,  Еріту немесе пісіру ұзақтығы,  Бос тұру уақыты

<sup>1</sup> Контейнерлерді орналастыру үшін шыны науаны бет ретінде пайдаланыңыз.

<sup>2</sup> Сыналатын тамақтың бөлме температурасында тұруына рұқсат етіңіз. Бұл жылудың тамаққа біркелкі таралуына және тұрақты температураға жетуіне мүмкіндік береді.

## Техникалық деректер

---

Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі өшірулі	макс.0,3Вт
Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі қосұлы	макс.0,8Вт
Желілік күту режиміндегі қуат номиналы	макс.2,0Вт
Автоматты түрде өшірулі режиміне ауысқанға дейінгі уақыт	20 мин
Желілік күту режиміне автоматты түрде ауысқанға дейінгі уақыт	20 мин
Wi-Fi модулінің жиілік ауқымы	2,4000 – 2,4835 ГГц
WiFi модулінің тасымалдау қуаты	макс. 100 мВт

### 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.

## Тауар сапасына кепілдік

Ресми импорттаушылар арқылы сатып алынған елге әкелінетін тұрмыстық техниканың кепілдік мерзімі өнім тек жеке, отбасылық, тұрмыстық және кәсіпкерлік қызметпен байланыспаған басқа да қажеттіліктер үшін пайдаланылған жағдайда 24 айды құрайды.

Негізгі тауарға кірмейтін, бөлек сатып алынған аксессуарлар мен қосалқы бөлшектерге кепілдік мерзімі берілмейді.

Кепілдік мерзімі тауарды сатып алушыға табыстаған күннен бастап есептеледі.

Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін тауарларды беруді растайтын құжаттарды (тауарлық жүк қағаздар, тауарлық чектер және қолданыстағы заңнама талаптарына сәйкес тауарды беруді растайтын басқа да құжаттар) сақтап, кепілдік қызмет көрсетуге жүгінген кезде сервистік қызмет мамандарына көрсетуіңізді сұраймыз.

Кепілдік мерзімі ішінде сіз бұйымды мақсаты бойынша пайдаланылған және осы нұсқауда көрсетілген бұйымды орнату, қосу және пайдалану талаптарын сақтаған жағдайда, бұйымның ақауларын тегін жоюға және бұйымның сапасына қатысты заңмен белгіленген тұтынушылардың басқа да талаптарын қанағаттандыруға құқықтарыңызды пайдалана аласыз.

Қосылымды үшінші тұлғалар жүзеге асырса, орнату және қосу қызметтерінің төленгенін және орындалғанын растайтын құжаттарды сақтаңыз.

Назар аударыңыз! Әрбір бұйымның бірегей зауыттық нөмірі бар. Зауыттық нөмір бұйымның шығарылған күнін және оның комплектациясын анықтауға мүмкіндік береді. Miele сервистік қызметіне хабарласқанда бұйымның зауыттық нөмірін айтыңыз, бұл сізге жылдам әрі сапалы қызмет алуға мүмкіндік береді.

Егер Miele сервистік қызметі жабдықтың ақаулықтарын кепілдік мерзімі ішінде аталған жабдықтың бір бөлігін ауыстыру арқылы жөндейтін болса, клиент жөндеу аяқталғаннан кейін (жабдық ақауы жойылған кезде) бөлшектелген бөлікті сервистік қызмет өкіліне қайтаруға міндетті.

**Miele сервистік қызметі келесі жағдайларда кепілдік қызмет көрсетуден бас тартуға құқылы:**

- Тауардың механикалық зақымдануын анықтау;
- Дұрыс сақтамау және/немесе абайламай тасымалдау;

- Тасымалдау, сақтау және пайдалану кезінде қолайсыз климаттық жағдайлардың әсерінен болған зақымдарды анықтау;
- Химиялық заттар мен ылғалдың әсер ету іздерін анықтау;
- Орнату және қосу ережелерін сақтамау;
- Пайдалану нұсқауларының талаптарын орындамау;
- Қатты ластану нәтижесінде тауардың зақымдануын анықтау;
- Жуғыш құралдар мен шығын материалдарын дұрыс пайдаланбау немесе өндіруші ұсынбаған күтім жасау құралдарын пайдалану нәтижесінде зақымдануды анықтау;
- Осы қызметтерді көрсетуге құқығы жоқ тұлғалардың бөлшектеу, жөндеу және басқа да араласу белгілерін анықтау;
- ГОСТ, ДСТУ сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желісіне қосылу;
- Жануарлардың немесе жәндіктердің әрекетінен тауарлардың зақымдануы;
- Үшінші тұлғалардың заңсыз әрекеттері;
- Форс-мажорлық әрекеттер (өрт, су тасқыны, табиғи апаттар және т.б.);
- Ішкі жұмыс көлемдеріне бөгде заттардың, жануарлардың, жәндіктердің және сұйықтықтардың түсуінен бұйымның дұрыс жұмыс істемеуі.

**Кепілдік қызмет көрсетуі келесі жағдайларға қолданылмайды:**

- осы Пайдалану нұсқауында көрсетілген бұйымды реттеу, баптау, тазалау және басқа да күтім жасау бойынша жұмыстар;
- осы Пайдалану нұсқауында көрсетілген шығын материалдарын (қуат элементтері, сүзгілер, жарықтандыру шамдары, шаң жинау қаптары және т.б.) ауыстыру бойынша жұмыстар.

**Төмендегілер тауар кемшіліктері болып табылмайды:**

- пайдаланудың алғашқы күндерінде тауар шығаратын жаңа пластиктің немесе резеңкенің иісі;
- пайдалану кезінде жабдық бөліктерінің түс реңктерінің және жылтырының өзгеруі;
- тауарға кіретін жекелеген құрамдастарының жұмыс істеу принциптеріне байланысты шулар (санитарлық нормалар шегінде);
- желдеткіштер

## Өнім сапасына берілетін кепілдік

---

- есіктердің май/ауа жеткізгіштері
- су клапандары
- электрлік релелер
- электр қозғалтқыштары
- белдіктер
- компрессорлар
- материалдардың табиғи тозуы (қартаюу) нәтижесінде пайда болатын шу:
  - қыздыру/салқындату кезінде сықырлаған шу
  - сықыр
  - қозғалатын механизмдердің аздап соғуы
- табиғи тозуы нәтижесінде жарамсыз болып қалған шығын материалдары мен тозу бөлшектерін ауыстыру қажеттілігі.

### **Miele сервистік орталықтары**

Miele сервистік желісі Алматы және Киев қалаларындағы өзінің қызмет көрсету орталықтарын, Miele аймақтық сервистік мамандарын және аймақтардағы серіктес сервистік орталықтарын қамтиды. Miele сервисті ұсынылған қалалардың тізімін компанияның интернет сайтында таба аласыз:

- **Қазақстан:** [www.miele.kz](http://www.miele.kz)
- **Украина:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

Егер сізге сервистік қолдау қажет болса, **Miele байланыс ақпараты** Парағында көрсетілген «Жедел желі» телефондарына хабарласуыңызды сұраймыз.

# Miele туралы байланыс ақпараты

---

Техника сатып алуға, қосымша керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алуға байланысты барлық мәселелер бойынша, сондай-ақ сервистік қолдау қажет болған жағдайда "жедел желі" телефоны бойынша хабарласуыңызды сұраймыз.

## **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](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

## **Украина**

« Миле » ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

## **ТМД-ның басқа елдері**

Қосымша керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алудың барлық мәселелері бойынша, сондай-ақ сервистік қолдау қажет болған жағдайда, сіз осы өнімді сатып алған сатушыға хабарласуыңызды сұраймыз.

Назар аударыңыз!

Осы елдердегі кепілдік шарттары (жергілікті заңнамаға байланысты) өзгеше болуы мүмкін. Сіз сатушыдан кепілдік шарттарын нақтылай аласыз.







Өндіруші:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штра́се көш., 29, 33332 Гютерсло қ., Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Зауыттың орналасқан жері:

Империа́л Верке оХГ, Миле-Штра́се, 1, 32257 Бюнде, Германия  
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импорттаушылар:

"Миле" ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

«Миле» ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)



**EAC**

DGM 7440

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 800 / 00 / 002