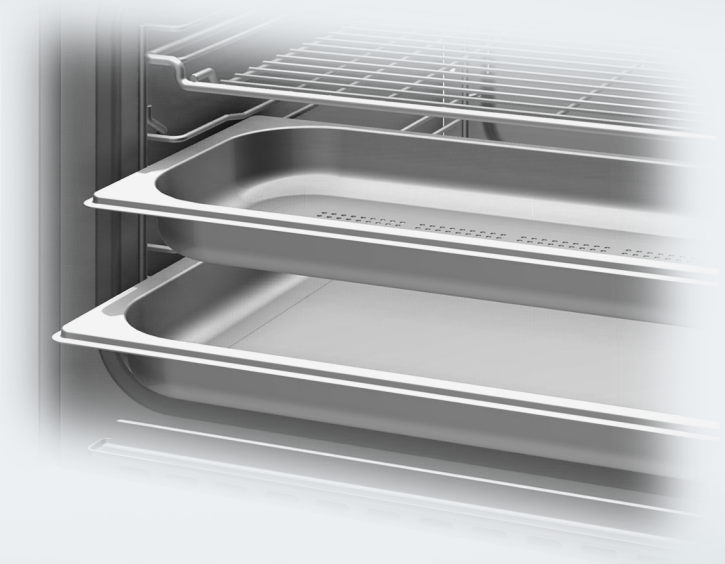
Пайдалану және орнату нұсқаулары
Бу пештері



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

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 810

Мазмұны

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары **5**

Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау **11**

Таныстыру **12**
Бу пеші 12
Зауыттық тақтайша 13
Керек-жарақтар 13
Қосымша керек-жарақтар 14
Басқару элементтері 15
Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі 16
Дисплей 16
Сенсорлық басқару элементтері 16
Таңбалар 18
Құрылғыны пайдалану 19
Мәзір опциясын таңдау 19
Тізімдегі параметрді өзгерту ... 19
Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту 19
Функцияны немесе жұмыс режимін таңдау 19
Сандарды енгізу 20
MobileStart іске қосу 20
Функция сипаттамасы 20
Су контейнері 20
Конденсат науасы 20
Температура 20
Пісіру ұзақтығы 21
Шу 21
Қыздыру кезеңі 21
Пісіру кезеңі 21
Буды азайту 21

Пайдалануға беру **22**
Желі 22
Негізгі параметрлер 22
Желіге қойылатын талаптар 23
Бірінші рет тазалау 24
Судың қайнау температурасын дұрыс орнату 24

Установки **25**
Параметрлерді шолу 25
"Установки" мәзірін ашу 27
Язык 27
Текущее время 27
Дисплей 28
Громкость звука 28
Единицы измерения 29
Жылы күйде сақтау 29
Буды азайту 29
Рекоменд. температуры 29
Судың кермектігі 30
Безопасность 31
Miele@home 31
Сканерлеу және қосылу 32
Дистанц. управление 32
MobileStart іске қосу 32
RemoteUpdate 33
Версия ПО 34
Торговля 34
Заводские настройки 34
Часы эксплуатации 34

Негізгі және қосалқы мәзірлер .. **35**

Жұмыс **36**
Қарапайым жұмыс 36
Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту 37
Температураны өзгерту 37
Пісіру ұзақтығын орнату 38
Орнатылған пісіру ұзақтығын өзгерту 39
Орнатылған пісіру ұзақтығын жою 39
Пісіру бағдарламасын кідірту 39
Пісіру бағдарламасынан бас тарту 40
Таймер 40

Жалпы ескертпелер **42**
Бумен пісірудің артықшылықтары 42
Қолайлы контейнерлер 42
Конденсат науасы 42
Сөре деңгейі 43

Мазмұны

Мұздатылған өнімдер 43
Температура 43
Пісіру уақыты 43
Сұйықтықпен пісіру 43
Сіздің жеке рецепттеріңіз 43

Бумен пісіру **44**
Eco Приготовл. на пару 44
Пісіру кестелеріне ескертпелер ... 44
Көкөністер 45
Балық 48
Ет 51
Күріш 53
Дән 54
Паста 55
Тұшпара 56
Кептірілген бұршақ дақылдары 57
Тауық жұмыртқасы 59
Жеміс-жидек 60
Шұжық өнімдері 60
Моллюскалар 61
Моллюскалар 62
Пісіру мәзірі (тағамды түгелдеу пісіру) 63

Басқа қолдану түрлері **65**
Қайта қыздыру 65
Еріту 67
Бланштау 70
Құю 70
Заттарды зарарсыздандыру 73
Қамырды өңдеу 73
Дымқыл сүлгілерді жылыту 73
Желатинді ерітіңіз 73
Балды кристалсыздандырыңыз ... 74
Шоколадты ерітіңіз 74
Йогурт жасаңыз 75
Беконды пісіріңіз 76
Тәтті пияздар 76
Бумен шырынды шығару 76
Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту 77
Алма консервілеу 77
Eierstich жасау 77

Автоматты бағдарламалар **78**
Автоматты бағдарламаларды пайдалану 78
Қолдану бойынша ескертулер 78

Тазалау және күтім жасау **79**
Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат 79
Жарамсыз тазартқыш құралдары. 79
Құрылғының алдыңғы жағын тазалау 80
Пеш бөлігін тазалау 80
Су контейнерді тазалау 80
Тазалау керек-жарақтары 81
Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау 81
Бу пешін қақтан тазалау 81

Ақауларды жою **83**
Дисплейдегі хабарлар 83
Күтпеген әрекет 84
Шу 86
Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар 86

Қызмет көрсету **87**
Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу 87
Кепілдік 87
Сәйкестік құжаттары 87

Орнату **89**
Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы 89
Ендіру өлшемдері 90
Биік шкафқа орнату 90
Негізгі блокқа орнату 91
Бүйірлік көрінісі 92
Қосылым және желдету 93
Бу пешін орнату 94
Электрлік қосылым 95

Сынақ институттарына арналған ескертпелер **96**

Мазмұны

Техникалық деректер **97**
Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар 97

Өнім сапасына берілетін кепілдік **98**

Miele туралы байланыс ақпараты **100**

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 тамақты бумен пісіру, еріту және қыздыру мақсатында тек тұрмыста пайдалануға арналған.
Пайдаланудың барлық басқа түрлеріне рұқсат етілмейді.

▶ 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

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.

▶ Зақымдалған бу пешін ешқашан пайдаланбаңыз. Бұл қауіпті болуы мүмкін. Қолданар алдында оның көрінетін зақымдануын тексеріңіз.

▶ 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.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

▶ 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.

▶ 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.

Дұрыс пайдалану

▶ Ыстық беттерден және будан жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда, керек-жарақтарда, тамақпен немесе бумен 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 консерв мен 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 буға төзімді емес пластикалық ыдыстар жоғары температурада ериді және құрылғыны зақымдауы мүмкін.
Тек ыстыққа төзімді (100 °C дейін) және буға төзімді пластикалық ыдыстарды қолданыңыз. Өндірушінің нұсқауларын 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.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

▶ 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.

Тазалау және күтім жасау

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

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

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

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

Керек-жарақтар

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

▶ Miele функционалды қосалқы бөлшектерді 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

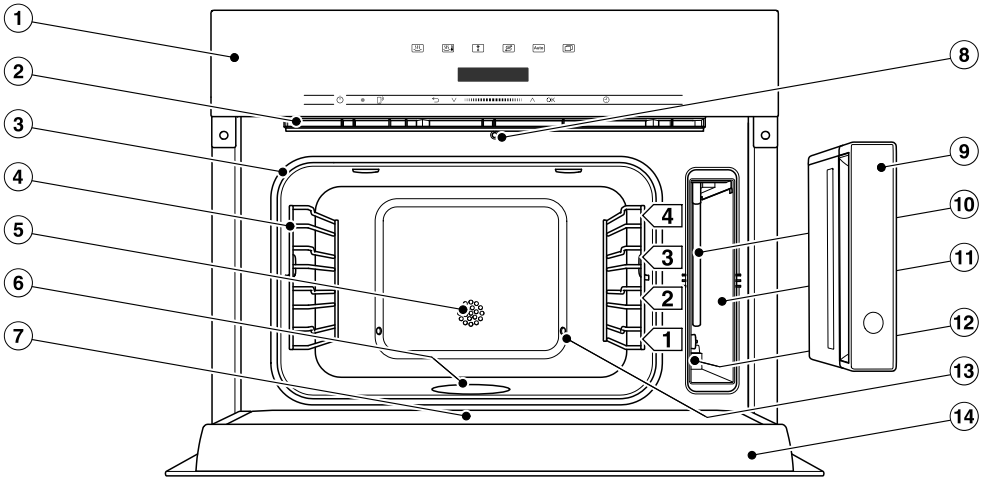
Электрлік және электронды құрылғылар көптеген құнды материалдардан тұрады. Сондай-ақ олардың ішінде дұрыс жұмыс істеуі мен қауіпсіздігі үшін маңызды кейбір материалдар, қосылыстар мен компоненттер болады. Олар тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратылған немесе дұрыс пайдаланбаған кезде адам денсаулығы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



Оның орнына жергілікті қоғамдастықта, дилеріңізбен немесе Miele компаниясымен электрлік және электрондық құрылғыларды кәдеге жарату және қайта өңдеу үшін арнайы жинау және кәдеге жарату орындарын пайдаланыңыз. Заң бойынша кәдеге жарату үшін ескі құрылғыдан қандай да бір жеке деректердің жойылуы үшін жеке жауапкершілікте боласыз. Заң бойынша, сіз құрылғыға мықтап бекітілмеген барлық ескі батареяларды алып тастауыңыз керек және мүмкін болса, барлық шамдарды жоймай алып тастауыңыз керек. Оларды тегін тапсыруға болатын қолайлы жинау орнына апару керек. Ескі құрылғыны қоқысқа тастау үшін сақтаған кезде балаларға қауіп төндірмейтінін тексеріңіз.

Таныстыру

Бу пеші



① Басқару элементтері

② Ауа шығатын саңылау

③ Есіктің тығыздағыш сақинасы

④ 4 сөре деңгейлері бар бүйірлік бағыттауыштар

⑤ Температура сенсоры

⑥ Еден қыздырғышының элементі

⑦ Тамшы арнасы

⑧ Бу қысымын төмендету үшін есікті автоматты түрде ашу

⑨ Алынбалы төгілуден қорғайтын су контейнері

⑩ Сору түтігі

⑪ Конденсат контейнерінің бөлімі

⑫ Зауыттық тақтайша

⑬ Бу кірісі

⑭ Есік

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.

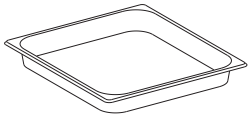
Кез келген сұрақтар немесе мәселелер бойынша Miele компаниясына хабарласу қажет болса, бұл ақпаратты қолыңызда ұстаңыз.

Керек-жарақтар

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

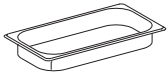
Елге және үлгіге байланысты қосымша керек-жарақтар қосылуы мүмкін.

Тамшы жинайтын науа DGG 100-40



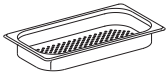
1 артық ылғалды жинауға арналған тот баспайтын болаттан жасалған конденсатқа арналған науа. Конденсатқа арналған науаны бу мен пісіруге арналған контейнер ретінде де пайдалануға болады.
375 x 394 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

DGG 50-40 бу мен пісіруге арналған контейнер



1 тот баспайтын болаттан жасалған бу мен 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 бу мен 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)

Таныстыру

Тор



Өзіңіздің ыдыстарыңызды қоюға арналған 1 тор

Қақты жоюға арналған таблеткалар

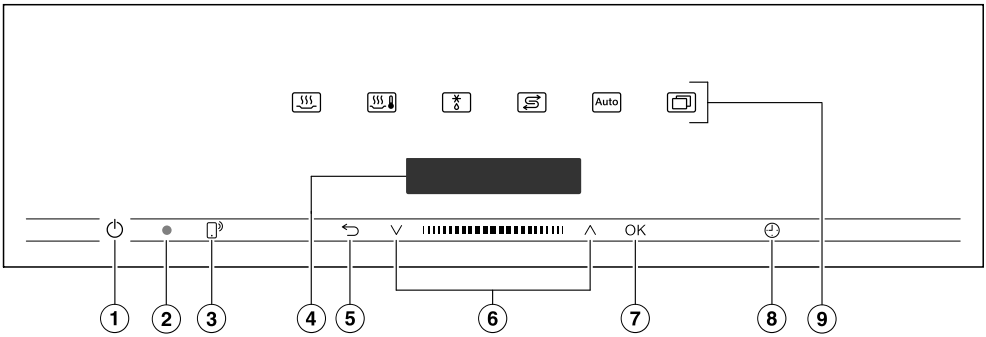
Құрылғыны қақтан тазалауға арналған

Қосымша керек-жарақтар

Күтім жасау құралдары және керек-жарақтар сияқты бу 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:

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 Дисплей
Тәулік уақытын және жұмыс туралы ақпаратты көрсету үшін

⑤ ⮌ сенсорлық басқару элементі
Бір қадам артқа қайтару және пісіру бағдарламасын болдырмау үшін

⑥ ∧ және ∨ көрсеткі түймелері бар шарлау аймағы
Тізімдерді айналдыруға және мәндерді өзгертуге арналған

⑦ *OK* сенсорлық басқару элементі
Функцияларды таңдау және параметрлерді сақтау үшін

⑧ сенсорлық басқару элементі
Таймерді, пісіру уақытын немесе пісіру бағдарламасының басталу және аяқталу уақытын орнату үшін

⑨ 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 работы сұрауы бар негізгі мәзір пайда болады.

Сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементтері түрту әрекетіне жауап береді. Датчикті әрбір түрту 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 | Вкл. 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.

Дисплей астындағы сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементі	Функция
	Егер сіз бу пешін мобильді құрылғыдан басқарғыңыз келсе, сізде Miele@home жүйесі болуы керек, Дистанц. управление параметрін қосып, сенсорлық басқару элементін түртіңіз. Осыдан кейін сенсорлық басқару элементі қызғылт сарымен жанады және MobileStart функциясы қолжетімді болады. Бұл сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда, бу пешін мобильді құрылғы арқылы басқаруға болады ("Установки – Miele@home" бөлімін қараңыз).
	Сіз қай мәзірде екеніңізге байланысты, бұл сенсорлық басқару элементтері сізді бір деңгейге немесе негізгі мәзірге қайтарады. Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалса, бағдарламаны болдырмау үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.
	Навигация аймағында таңдау тізімдерін жоғары немесе төмен айналдыру үшін көрсеткі түймелерін немесе олардың арасындағы аймақты пайдаланыңыз. Дисплей сіз таңдағыңыз келетін мәзір опциясын көрсетеді. Мәндер мен параметрлерді көрсеткі түймелері немесе олардың арасындағы аймақ арқылы өзгертуге болады.
OK	Сіз растағыңыз келетін мәнге, хабарға немесе параметрге жеткенде, *OK* сенсорлық басқару элементі қызғылт сары болып жанады. Осы сенсорлық басқару элементін таңдау арқылы кері есеп таймері сияқты функцияларға қол жеткізуге, мәндерге немесе параметрлерге өзгертулерді сақтауға немесе нұсқауларды растауға болады.
	Пісіру бағдарламасы іске қосылмаса, кез келген уақытта сенсорлық басқару элементін пайдаланып таймерді орнатуға болады (мысалы, жұмыртқаны қайнатқанда). Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалса, таймерді, пісіру уақытын және бағдарламаның басталу немесе аяқталу уақытын орнатуға болады.

Таныстыру

Таңбалар

Дисплейде келесі таңбалар пайда болуы мүмкін:

Таңба	Мән
i	Бұл таңба құрылғыны пайдалану туралы қосымша ақпарат пен кеңестердің болуын көрсетеді. Ақпаратты растау үшін *OK* сенсорлық басқару элементін басыңыз.
🔔	Таймер
✓	Таңдау белгісі ағымдағы таңдалған опцияны көрсетеді.
■■■■⊏⊐⊐	Кейбір параметрлер, мысалы, дисплей жарықтығы және дыбыстық сигнал гистограмма арқылы таңдалады.

Құрылғыны пайдалану

Бу пешін пайдалану үшін навигация аймағындағы ∧ және ∨ көрсеткі түймелерін немесе олардың арасындағы ▮▮■▮▮ аумақты пайдаланыңыз.

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

Мәзір опциясын таңдау

- ∧ немесе ∨ көрсеткі түймелерін түртіңіз немесе қажетті мәзір опциясына жеткенше ▮▮■▮▮ аймақта оңға немесе солға сырғытыңыз.

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

- Таңдауыңызды *OK* арқылы растаңыз.

Тізімдегі параметрді өзгерту

✓ ағымдағы параметрдің жанында құсбелгі пайда болады.

- ∧ немесе ∨ көрсеткі түймелерін түртіңіз немесе қажетті мәнге немесе параметрге жеткенше ▮▮■▮▮ аймақта оңға немесе солға сырғытыңыз.
- *OK* арқылы растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту

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

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

- ∧ немесе ∨ көрсеткі түймесін басыңыз немесе қалаған параметрге жеткенше ▮▮■▮▮ 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.

- Функциялар мен жұмыс режимдері үшін: температура сияқты мәндерді орнатыңыз.
- Другие ⧉ астында: қажетті мәзір опциясына жеткенше тізімдерді айналдырыңыз.
- *OK* 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 астында, қажетті мәзір опциясына жеткенше тізімдерді айналдырыңыз.

Сандарды енгізу

Өзгертуге болатын сандар таңдалған.

- ∧ немесе ∨ 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.

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.

Функция сипаттамасы

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 бумен бірге әр қолданғаннан кейін босату керек.

Конденсат науасы

Тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде конденсат науасын сөренің 1 деңгейіне қойыңыз. Бұл сұйықтықтың кез келген тамшыларын жинайды және оларды оңай кетіруге мүмкіндік береді.

Қажет болса, конденсат науасын пісіруге арналған контейнер ретінде де пайдалануға болады.

Температура

Кейбір функцияларда алдын ала орнатылған ұсынылған температура бар. Бұл температураны бір бағдарлама үшін немесе бағдарлама үшін берілген ауқымды өзгертуге болады. Ұсынылған температураны 5 °C аралықпен өзгертуге болады ("Параметрлер – Ұсынылатын 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.

Бумен пісіру кезінде пісіру ұзақтығы орнатылған температураға жеткенше басталмайды.

Шу

Құрылғы қосулы 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 пеш бөлігінің температурасы көтеріледі.

Бумен пісіру кезінде қыздыру кезеңінің ұзақтығы тамақтың мөлшері мен температурасына байланысты болады. Жалпы алғанда қыздыру кезеңі шам. 7 минутқа созылады. Егер сіз салқындатылған немесе мұздатылған тамақтарды, сондай-ақ төмен температурада пісірсеңіз, пісіру ұзақтығы ұзағырақ болады.

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.

Желі

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

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

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

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

Miele қолданбасы арқылы Smart Extra функциялары*

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

- Күй туралы ақпаратқа қол жеткізу.
- Қосымша пайдалы функцияларды пайдаланыңыз.
- Сіздің бу 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 бу пеші қызады.

Қауіпсіздік мақсатында бу пешін тек толық орнатылған кезде ғана пайдалануға болады.

Бу 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.

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.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Miele@home реттеу

Дисплейде Настроить Miele@home пайда болады.

- Miele@home қазір орнату үшін *OK* түрту арқылы растаңыз.
- Оны кейінірек орнату үшін пропустить түймесін таңдап, *OK* растаңыз.
  Кейінірек орнату туралы ақпаратты "Установки – Miele@home" бөлімінен қараңыз.
- Miele@home қазір орнату үшін, қажетті қосылым әдісін таңдаңыз.

Содан соң дисплейге және Miele қолданбасына өтесіз.

Уақытты орнату

- Тәулік уақытын сағаттар мен минуттармен орнатыңыз.
- *OK* 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.
- *OK* 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, құрылғыны жаңа биіктікке қайта орнату қажет болады, егер бұл ескіден 300 м немесе одан да көп ерекшеленсе. Ол үшін құрылғыны қақтан тазалаңыз ("Тазалау және күту – Бу пешін қақтан тазалау" бөлімін қараңыз).

Параметрлерді шолу

Мәзір опциясы	Қолжетімді параметрлер
Язык ⚑	... | deutsch | english | ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. | Выкл.* | Ночное отключение Формат времени 12 часов | 24 часа* Установить
Дисплей	Яркость ■■■■□□□ QuickTouch Вкл. | Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии* ■■■■□□□ Соло-звук ■■■■■■■□□□□□□ Звук нажатия кнопок ■■■■□□□ Мелодии Вкл.* | Выкл.
Единицы измерения	Температура °C* | °F
Поддержание тепла	Вкл. Выкл.*
Отвод пара	Вкл.* Выкл.
Рекоменд. температуры	
Жёсткость воды	1 °dH... | 21 °dH* | ... | 70 °dH
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл. | Выкл.* Блокировка запуска 🔒 Вкл. | Выкл.*
Miele@home	включить | выключить Статус соединения установить снова восстан. исх. сост. установить

* Зауыттық әдепкі параметр

Установки

Мәзір опциясы	Қолжетімді параметрлер
Дистанц. управление	Вкл.* Выкл.
RemoteUpdate	Вкл.* Выкл.
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. | Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Зауыттық әдепкі параметр

"Установки" мәзірін ашу

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:

- Вкл.
  Уақыт дисплейде әрдайым көрсетіледі. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады. Егер, сондай-ақ, сіз Дисплей | QuickTouch | Вкл.параметрін таңдасаңыз, барлық сенсорлық басқару элементтері саусақпен түрткенге бірден жауап береді. Егер, сондай-ақ, сіз осы Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрді таңдасаңыз, оны қолданар алдында бу пешін қосу керек.
- Выкл.
  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.

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:

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

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Мелодии

Процестің соңында әуен аралықпен бірнеше рет естіледі.

Әуеннің көлемі жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

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

Соло-звук

Процестің соңында белгілі бір уақыт аралығында үздіксіз дыбыстық сигнал естіледі.

Бұл үздіксіз дыбыстық сигналдың жоғарылығы сегменттік бағанмен ұсынылған.

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

Звук нажатия кнопок

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

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

Мелодии

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

Единицы измерения

Температура

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

Жылы күйде сақтау

Поддерж. тепла функциясын пайдаланып, тамақты пісіргеннен кейін жылы ұстауға болады. Тамақ алдын ала орнатылған температурада максималды 15 минут бойы жылы ұсталады. Есікті ашу немесе сенсорларды түрту арқылы жылуды сақтау барысты тоқтатуға болады.

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

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

Буды азайту

- Вкл.
  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.
- Выкл.
  Бу азайту функциясы өшірілген болса, Поддерж. тепла функциясы да автоматты түрде өшіріледі. Бу азайту өшірілгенде, есікті ашқанда көп бу шығады.

Рекоменд. 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.

■ *OK* түймесін басу 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 Ca^{2+} немесе ppm (мг 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.
- *OK* арқылы растаңыз.

Судың кермектігі		Кальций мөлшері мг/л Ca^{2+} немесе ppm (мг 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
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.

- Вкл.
  Сенсорлық құлып белсендірілген. Сенсор құлпын қысқа уақытқа өшіру үшін *OK* сенсорлық басқару элементін кемінде 6 секунд түртіңіз.
- Выкл.
  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 қосулы қалады.

- Вкл.
  Жүйелік құлып іске қосылды. Бу пешін пайдаланбас бұрын, *OK* сенсорлық басқару элементін кемінде 6 секунд түртіңіз.
- Выкл.
  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 өшірулі.
- Статус соединения
  Бұл параметр Miele@home іске қосылғанда ғана көрінеді. Дисплейде WiFi қабылдау сапасы, желі атауы және IP мекенжайы сияқты ақпарат көрсетіледі.
- установить снова
  Бұл параметр WiFi желісі әлдеқашан орнатылған болса ғана көрінеді. Желі параметрлерін қалпына келтіріп, жаңа желі қосылымын дереу орнатыңыз.
- восстан. исх. сост.
  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.

Дистанц. управление

Егер сіз мобильді құрылғыңызға Miele қолданбасын орнатқан болсаңыз, Miele@home жүйесіне қол жеткізсеңіз және қашықтан басқару функциясын (Вкл.) 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.

Торговля

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 Демо-режим вкл., прибор не нагрев. пайда болады.

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

Заводские настройки

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

Часы эксплуатации

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

Мәзір	Ұсынылған мән	Ауқым
Пеш функциялары		
Приготовление на пару	100 °C	40–100 °C
Разогрев	100 °C	80–100 °C
Размораживание	60 °C	50–60 °C
Удаление накипи		
Автомат. программы		
Другие		
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Стерилизация посуды	–	–
Подъем дрожж. теста	–	–
Eco Приготовл. на пару	100 °C	40–100 °C
Установки		
Часы эксплуатации		

Қарапайым жұмыс

■ Бу пешін қосыңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

Тазартылған немесе газдалған су немесе басқа сұйықтықтар бу пешін зақымдауы мүмкін.
Тек суық, таза құбыр суды пайдаланыңыз (20 °C төмен).

■ Су контейнерін толтырып, оны құрылғыға салыңыз.

■ Тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде конденсат науасын сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

■ Тамақты пешке салыңыз.

■ Қажетті функцияны таңдаңыз.

Алдымен функция пайда болады, содан кейін ұсынылған температура пайда болады.

■ Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз.

Ұсынылатын температура бірнеше секунд ішінде қабылданады. Температураны кейіннен көрсеткі түймелері арқылы өзгертуге болады.

■ *OK* арқылы растаңыз.

Нақты температура пайда болады және қыздыру кезеңі басталады.

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

■ Пісіргеннен кейін пісіру бағдарламасын аяқтау үшін таңдалған функция үшін сенсорды таңдаңыз.

⚠ Ыстық будан жарақат алу қаупі бар.
Есік ашылған кезде көп мөлшерде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу күйікке әкелуі мүмкін.
Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

■ Тамақты пештен шығарыңыз.

■ Бу пешін өшіріңіз.

Бу пешін тазалау

- Қажет болса, конденсат науасын пеш бөлімінен шығарып, оны босатыңыз.

⚠ 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.

- Су контейнерін алып тастаңыз.
- Төгілуден қорғайтын қорғаныстыалып, су контейнерін босатыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін, "Тазалау және күту" бөлімінде сипатталғандай, бүкіл құрылғыны тазалаңыз және 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 өзгертуге болады.

Функцияға байланысты, мына параметрлерді өзгертуге болады:

- Температура
- Время приг.
- Готовность в
- Запуск в

Температураны өзгерту

Приготовление на пару және Eco Приготовл. на пару функциялары үшін температураны өзгертуге болады.

Другие | Установки | Рекоменд. температуры таңдау арқылы пісіру қалауларыңызға сәйкес ұсынылатын температураны біржола өзгертуге болады.

- ∧ немесе ∨ көрсеткі түймелерін таңдаңыз немесе ||■■|| аймақта оңға немесе солға сырғытыңыз.

Дисплейде қажетті температура пайда болады.

- Навигация аймағы арқылы қажетті температураны өзгертіңіз.

Температура 5 °C аралықпен өзгереді.

- *OK* арқылы растаңыз.

Пісіру бағдарламасы жаңа қажетті температурамен 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 приг., Готовность в немесе Запуск в ◴ сенсорлық басқару элементі арқылы енгізе отырып, пісіру процесін автоматты түрде өшіруге немесе қосып-өшіруге болады.

- Время приг.
  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 приг. 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.

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

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 пештен 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

- ◴ сенсорын таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- *OK* арқылы растаңыз.
- Қажет болса, изменить таңдаңыз.
- Орнатылған уақытты өзгертіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.
- Таңдалған функциясының мәзіріне оралу үшін ⮌ сенсорды түртіңіз.

Бұл параметрлер қуат істен шыққан жағдайда жойылады.

Орнатылған пісіру ұзақтығын жою

Приготовление на пару ♨ және Eco Приготовл. на пару функцияларында Время приг. жоюға болады.

- ◴ сенсорын таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- *OK* арқылы растаңыз.
- удалить таңдаңыз.
- *OK* арқылы растаңыз.
- Таңдалған функциясының мәзіріне оралу үшін ⮌ сенсорды түртіңіз.

Егер сіз Время приг. 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.

Пісіру бағдарламасын кідірту

Пісіру бағдарламасы есік ашылғаннан кейін бірден кідіртілерді. Пештің қызуы өшеді. Орнатылған пісіру ұзақтығы сақталады.

⚠ Ыстық будан 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 пеш бөлігіне салғанда немесе шығарғанда және пештің ыстық бөлігінде 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

- Таңдалған функция үшін сенсорды немесе ⮌ сенсорды түртіңіз.
- Қажет болса, Отменить процесс таңдаңыз да, *OK* арқылы растаңыз.

Содан кейін пештің қызуы өшеді. Орнатылған пісіру ұзақтығының кез келгені жойылады.

Негізгі мәзір пайда болады.

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 | Выкл. 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 кері есеп таймерін 6 минут 20 секундқа қоясыз.

- 🕘 сенсорын таңдаңыз.
- Егер осы уақытта пісіру бағдарламасы орындалып жатса, Таймер таңдаңыз.

Установить 00:00 мин сұрауы пайда болады.

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

Кері есеп таймерінің уақыты енді сақталады.

Бу пеші өшірілгенде, дисплейде кері есеп таймері уақыты кері есептеледі және 🔔 тәулік уақытының орнына пайда болады.

Егер сіз бір уақытта орнатылған пісіру **ұзақтығынсыз** пісіріп жатсаңыз, таңдалған температураға жеткенде 🔔 және кері есеп таймер уақыты пайда болады.

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

Егер сіз мәзірде болсаңыз, кері есеп таймер фондық режимде уақытты есептейді.

Кері есеп таймер орнатқан уақыттан кейін 🔔 жыпылықтай бастайды, уақыт санауды бастайды және үн шығады.

- 🕘 сенсорын таңдаңыз.
- Қажет болса, *OK* 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.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

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

Өзгертілген кері есеп таймерінің ұзақтығы енді сақталады.

Кері есеп таймерінің ұзақтығын жою

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

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді жойылды.

Жалпы ескертпелер

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

Бумен пісірудің артықшылықтары

Тамақ суға салынбағандықтан, барлық дерлік витаминдер мен минералдар сақталады.

Бумен 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.

Бумен 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 бумен 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.

Конденсат науасы

Тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде конденсат науасын сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.
Бұл сұйықтықтың кез келген тамшыларын жинайды және оларды оңай кетіруге мүмкіндік береді.

Қажет болса, конденсат науасын пісіруге арналған контейнер ретінде де пайдалануға болады.

Сөре деңгейі

Кез келген сөре 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.

Әрқашан пісіруге арналған контейнерлер мен торды сөре деңгейіндегі бағыттауыш рельстерінің арасына олар ұшып 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 C аспайды. Бұл температурада кез келген дерлік тағамдарды пісіруге болады. Кейбір тамақтарды, мысалы, жидектерді жарылып кетпес үшін төмен температурада пісіру керек. Толық ақпарат алу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығының тиісті бөлімдерін қараңыз.

Пісіру уақыты

Бумен пісіру кезінде, пісіру уақыты белгіленген температураға жеткенше басталмайды.

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

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

Сұйықтықпен пісіру

Сұйықтықпен пісірген кезде, ыдысты пештен алған кезде сұйықтық төгілмеуі үшін бу мен пісіруге арналған контейнерді тек $^{2}/_{3}$ 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.

Eco Приготовл. на пару

Бумен пісіру кезінде қуатты үнемдеу үшін сіз Eco Приготовл. на пару функциясын пайдалана аласыз. Бұл функция негізінен балық пен көкөністерді пісіру үшін қолайлы.

"Бумен 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 | Eco Приготовл. 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.

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 бумен пісірер алдында езіңіз. Қаптамадағы өндірушінің пісіру уақытына қатысты нұсқауларын орындаңыз.

Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Бұршақ немесе спаржа сияқты араларында бос орын аз немесе жоқ тағамдарды пісіру ұзағырақ болады, себебі будың 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 Auto | ... |

немесе

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

Бумен пісіру

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

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 бумен 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.

Кеңестер

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

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: кестені қараңыз
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

Бумен 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
Сұтіл 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

Ет

Балғын

Етті әдеттегідей дайындаңыз.

Мұздатылған өнімдер

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

Дайындау

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

Ұзақтығы

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

Кеңестер

- **Дәмдерді** сақтау үшін тесілген бу мен пісіруге арналған контейнерді пайдаланыңыз. Концентратты жинау үшін табаның астына тесілмеген бу мен 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 бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз және суық су қосыңыз. Пісіру уақыты неғұрлым ұзақ болса, сорпа соғұрлым күшті болады.

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

Бумен пісіру

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

🕘 Пісіру уақыты

Күріш

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.

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

	Қатынас Күріш : Сұйықтық	[мин]
Басмати күріші	1 : 1,5	15
Буланған күріш	1 : 1,5	23–25
Дөңгелек дәнді күріш Күріш пудингі Ризотто	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18–19
Қоңыр күріш	1 : 1,5	26–29
Жабайы күріш	1 : 1,5	26–29

Ұзақтығы

Бумен пісіру

Дән

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

Дәндерді тұтас немесе жарылған күйде пісіруге болады.

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: 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

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 $^1/_3$ 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

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Ұзақтығы

Бумен пісіру

Тұшпара

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

Майланған тесілген контейнерде балғын тұшпара дайындаңыз.

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Ұзақтығы

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

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Ұзақтығы

Бумен пісіру

Суланбаған		
	Қатынасы Бұршақ дақылдары : Сұйықтық	**🕘 [мин]**
Бұршақтар		
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
Жасымық		
Қоңыр жасымық	1 : 2	13–14
Қызыл жасымық	1 : 2	7
Бұршақ		
Сары түсті бұршақ	1 : 3	110–130
Жасыл түсті бұршақ	1 : 3	60–70

🕘 Ұзақтығы

Тауық жұмыртқасы

Жұмыртқаны қайнату үшін тесілген контейнерді пайдаланыңыз.

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

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

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Ұзақтығы

Жеміс-жидек

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

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

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Пісіру уақыты

Шұжық өнімдері

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 90 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Ұзақтығы

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

Приготовление на пару
Температура: кестені қараңыз
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Температура Ұзақтығы

Моллюскалар

Балғын тамақ

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

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

Мұздатылған өнімдер

Мұздатылған моллюскаларды пісірер алдында ерітіңіз.

Ұзақтығы

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

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: кестені қараңыз
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

Температура Ұзақтығы

Пісіру мәзірі (тағамды түгелдеу пісіру)

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 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)

<table>
<tr><td rowspan="2">Пісіру уақыты</td><td colspan="3">24 мин. - күріш</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">6 мин. - балық сүбесі</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>4 мин. - брокколи</td></tr>
<tr><td>Параметрлер</td><td>18 мин.</td><td>2 мин.</td><td>4 мин.</td></tr>
</table>

Бумен пісіру

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.

Қайта қыздыру

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.

Кеңестер

- 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
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]**
Көкөністер	
Сәбіздер Түсті қырыққабат Кольраби Бұршақ	6–7
Гарнирлер	
Макарон Күріш	3–4
Картоп, ұзындығы бойынша екіге бөлінген	12–14
Тұшпара	15–17
Ет және құс еті	
Қалыңдығы 1,5 см тілімдерге кесілген ет Орамалар, тілімдерге кесілген Гуляш Қой етінен рагу	5–6
Фрикаделькалар	13–15
Тауық эскалоптары Күркетауық эскалоптары	7–8
Балық	
Қалыңдығы 2 см балық сүбелері	6–7
Қалыңдығы 3 см балық сүбелері	7–8
Ұсынуға дайын тағамдар	
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.

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 сияқтытамақты еріту кезінде тамшыланатындықтан астына шыны немесе конденсат науасы бар тесігі бар контейнерді пайдаланыңыз. Осылайша тамақ еріген сұйықтықта 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
немесе
Приготовление на пару

Температура: диаграмманы қараңыз
Еріту уақыты: диаграмманы қараңыз
Ұстау уақыты: диаграмманы 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]
Сүт өнімдері				
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
Жеміс-жидек				
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
Таңқұрай/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
Көкөністер				
Блокта мұздатылған	300 г	60	20–25	10–15
Балық				
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
Дайын тамақтар				
Ет, көкөністер, гарнир/ бұқтырылған тағамдар/сорпа	480 г	60	20–25	10–15
Ет				
Құырылған ет, кесілген	125–150 г әрқайсысы	60	8–10	15–20

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
Құс еті				
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
Пісірілген тағамдар				
Қатпарлы қамыр/ашытқы қамыры	–	60	10–12	10–15
Кремді қоспалы торттар/ печеньелер	400 г	60	15	10–15
Нан/тоқаштар				
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

Құю

Бөтелкеге құю үшін тек таза, таза өнімдерді пайдаланыңыз.

Шыны банкалар

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

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

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

Жеміс-жидек

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

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

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

Көкөністер

Көкөністерді шайыңыз, тазалаңыз және кесіңіз.

Көкөністерді банкаларға құймас бұрын түсін сақтау үшін 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 сөренің 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]
Жидектер		
Қарақат	80	50
Қарлыған	80	55
Мүкжидек	80	55
Сүйегі бар жемістер		
Шие	85	55
Мирабел қара өрігі	85	55
Қара өрік	85	55
Шабдалы	85	55
Алша	85	55
Сүйегі бар жемістер		
Алмалар	90	50
Алма соусы	90	65
Айва	90	65
Көкөністер		
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 | Подъем дрожж. 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

Приготовление на пару
Температура: 70 °C
Пісіру ұзақтығы: 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.

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 90 °C
Пісіру ұзақтығы: 1 минута

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

Приготовление на пару
Температура: 60 °C
Ұзақтығы: 90 минут (құтының көлеміне немесе құтында балдың 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

Приготовление на пару
Температура: 65 °C
Пісіру ұзақтығы: 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. $^{3}/_{4}$ литр сүтті $^{1}/_{4}$ 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

Приготовление на пару
Температура: 40 °C
Ұзақтығы: 5:00 сағат

Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

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

Сұйықтық бөлінді:
банкалар қозғалды, йогурт тез суығаны жоқ.

Йогурт түйіршектелген болып шықты:
сүт қызып кеткен немесе нашар күйде, сүт пен ұйытқы біркелкі емес араласқан.

Беконды пісіріңіз

Бекон қызармайды.

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

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: 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 °C-қа дейінгі температураға төзімді және буға төзімді фольгамен жабыңыз.

Параметрлер

Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: 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 100–150г 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 бумен 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 жарамайды.

Параметрлер

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

Автоматты бағдарламалар

Сіздің бу пешіңіз көкөністерді пісіруге арналған 20-дан астам автоматты бағдарламалармен жабдықталған. Температура мен пісіру ұзақтығы алдын ала орнатылған, сондықтан көкөністерді тек тиісті мөлшерде дайындау керек.

Көкөністерді бумен пісіру бойынша кеңестерді "Бумен пісіру – Көкөністер" бөлімінен қараңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдалану

■ Автомат. программы Auto таңдаңыз.

Тізім дисплейде пайда болады.

■ Көкөніс түрін таңдаңыз (мысалы Горох).

■ Пісірудің қажетті дәрежесін орнатыңыз.

■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Қолдану бойынша ескертулер

- Пісіру аяқталғаннан кейін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын пеш бөлімін бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Дайындық дәрежесі жеті сегментті жолақ арқылы көрсетіледі. Навигация аймағын пайдаланып, пісірудің қажетті дәрежесін орнатуға болады.
- Автоматты бағдарламаның басталу немесе аяқталу уақытын Запуск в немесе Готовность в арқылы кейінге қалдыруға 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.

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 пайдаланған кезде беттер түссізденуі немесе өзгеруі 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.

Егер ластану біраз уақытқа тұрып қалса, оны кетіру мүмкін болмайды.
Беттердің түссізденуге немесе зақымдалуы мүмкін.
Сондықтан ластануды тез арада алып тастаған дұрыс.

- 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, тамшы арнасын және есіктің ішкі жағын әр қолданғаннан кейін тазалап, кептіру керек.

■ Алып тастау:

- ысқышты немесе сіңіргіш шүберекті пайдаланып конденсатты
- таза ысқышпен және жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісімен жеңіл, майлы ластану.

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

■ Содан кейін беттерді шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін **еден жылытқышының** түсі сұйықтық тамшыларымен өзгеруі мүмкін, бірақ бұл функцияны бұзбайды.

Есіктің тығыздағышы құрылғының қызмет ету мерзіміне арналған. Егер қандай да бір себептермен оны ауыстыру қажет болса, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз (осы пайдалану нұсқауларының соңын қараңыз).

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 сумен сүртіңіз.

Су контейнерді тазалау

■ Әр қолданғаннан кейін су контейнерін алыңыз.

■ Төгілуден қорғаныстыны алыңыз.

■ Су контейнерін босатыңыз.

■ Су контейнерін қолмен шайыңыз, содан кейін қақтың жиналуын болдырмау үшін оны құрғатыңыз.

■ Төгілуден қорғайтын қорғаныстыны қайтадан су контейнерге итеріңіз. Төгілуден қорғайтын қорғанысының дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

Тазалау керек-жарақтары

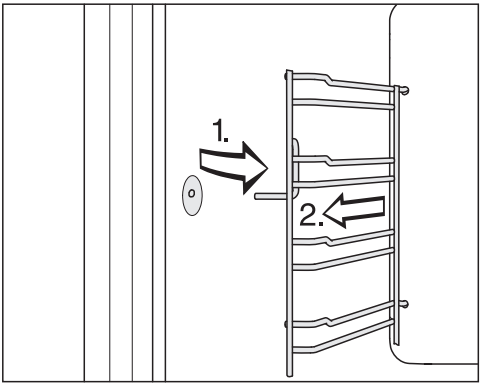
Барлық керек-жарақтар ыдыс жуғышта жууға жарамды.

Конденсат науасын, торды және пісіруге арналған контейнерлерді тазалау

- Конденсат науасын, торды және пісіруге арналған контейнерлерді әр қолданғаннан кейін жуыңыз және 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.) 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.

Бу пешін қақтан тазалау

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 қажет болғанда, дисплейде қалған пайдалану саны көрсетіледі. Бу пеші соңғы қалған пісіру барысынан кейін құлыпталады.

Құрылғыны құлыптамас бұрын қақтан тазалауды ұсынамыз.

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

Қақтан тазалау жұмыстары жүргізіліп жатқан кезде Запуск в және Готовность в функциялар қолжетімді емес.

- Бу пешін қосып, 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 дейін жылы таза құбыр суды құйыңыз және оған 2 Miele қақтан тазалау таблеткасын салыңыз.
- Қақтан тазалау таблеткалары ерігенше күтіңіз.
- Құрылғыға су контейнерін орнатыңыз.
- *OK* 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.
- Әрқайсысын *OK* арқылы растаңыз.

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

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.

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

Ақауларды өз бетінше түзетуге көмектесетін қосымша ақпаратты мына сілтеме бойынша табуға болады: www.miele.com/service.

Дисплейдегі хабарлар

Мәселе	Себебі мен шешімі
F11	Ағызу шлангісі бітеліп қалған. ■ Бу пешін қақтан тазалау ("Тазалау және күтім" – "Бу пешін қақтан тазалау" 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.
Дисплейде осы кестеде көрсетілмеген хабарлама пайда болады.	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 бу пешін қақтан тазалау керек ("Тазалау және күту – Бу пешінен қақтан тазарту" 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 ауыстырыңыз. Бұған Miele-ден тапсырыс беруге болады (байланыс мәліметтерін осы кітапшаның соңынан қараңыз).
Запуск в **және** Готовность в **функциялары қолжетімді емес.**	Пеш бөліміндегі температура тым жоғары, мысалы, бағдарлама аяқталғаннан кейін. ■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.
	Бұл функциялар Удаление накипи бірге қолжетімді емес.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Сіз Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрін таңдадыңыз. Сондықтан бу пеші өшірілген кезде сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді. ■ Бу пеші қосылғаннан кейін сенсорлық басқару элементтері жауап береді. Бу пеші өшірілген кезде де сенсорлық басқару элементтері әрқашан жауап беруін қаласаңыз, Дисплей | QuickTouch | Вкл. параметрін таңдаңыз.
	Бу пеші қуат көзіне қосылмаған. ■ Бу пешінің қуат ашасының розеткаға дұрыс салынғанын тексеріңіз. ■ Сақтандырғыштың іске қосылғанын тексеріңіз. Білікті электр маманына немесе Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
	Басқару элементтерінде ақау бар. ■ Дисплей өшіп, бу пеші қайта іске қосылғанша ⏻ Қосу/Өшіру басқару элементін түртіп, ұстап тұрыңыз.
Сенсорлық басқару элементі DG қосқан кезіңізде жыпылықтайды.	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.

Ақауларды жою

Шу

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

Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар

Мәселе	Себебі мен шешімі
Құрылғыны қосу мүмкін емес.	Сақтандырғыш үзілді. ■ Сақтандырғыш қорабындағы өшіру қосқышын қалпына келтіріңіз немесе ашасындағы сақтандырғышты ауыстырыңыз (сақтандырғыштың минималды көрсеткіші үшін зауыттық тақтайшаны қараңыз).
	Техникалық ақау болуы мүмкін. ■ Құрылғыны электр желі қосылымнан шамамен 1 минутқа ажыратыңыз: – Тиісті желілік сақтандырғышты ажырату немесе сақтандырғышты толығымен бұрап алу немесе – Дифференциал ток құрылғысын өшіру ■ 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.

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

Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу

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

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

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

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

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

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

ЕАЭС RU.C-DE.АЯ46.В. 034604/24
15.05.2024 ж. бастап 14.05.2029 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы
ЕАЭС N RU Д-DE.PA01.B.66965/25
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 A

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.

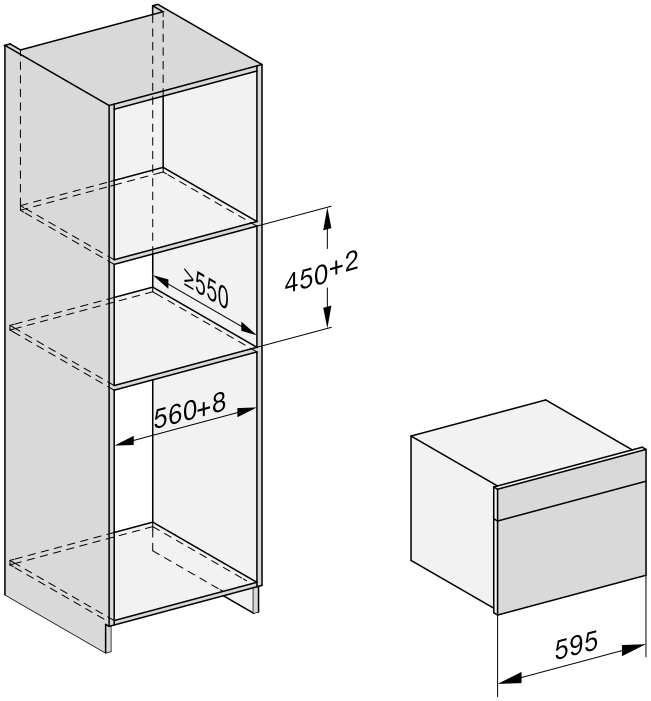
Орнату

Ендіру өлшемдері

Барлық өлшемдері мм-мен берілген.

Биік шкафқа орнату

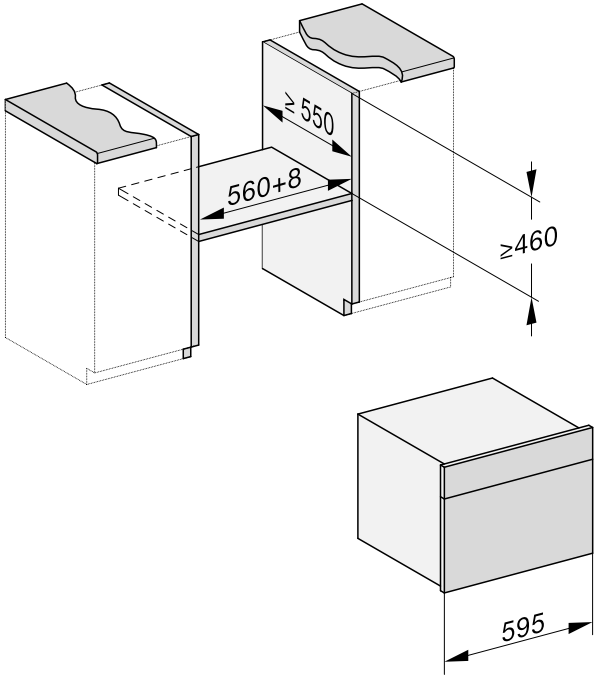
Жиһаздың корпусында ғимараттың артқы жағында орнатылған кіріктірілетін қуыс болмауы керек.



Негізгі блокқа орнату

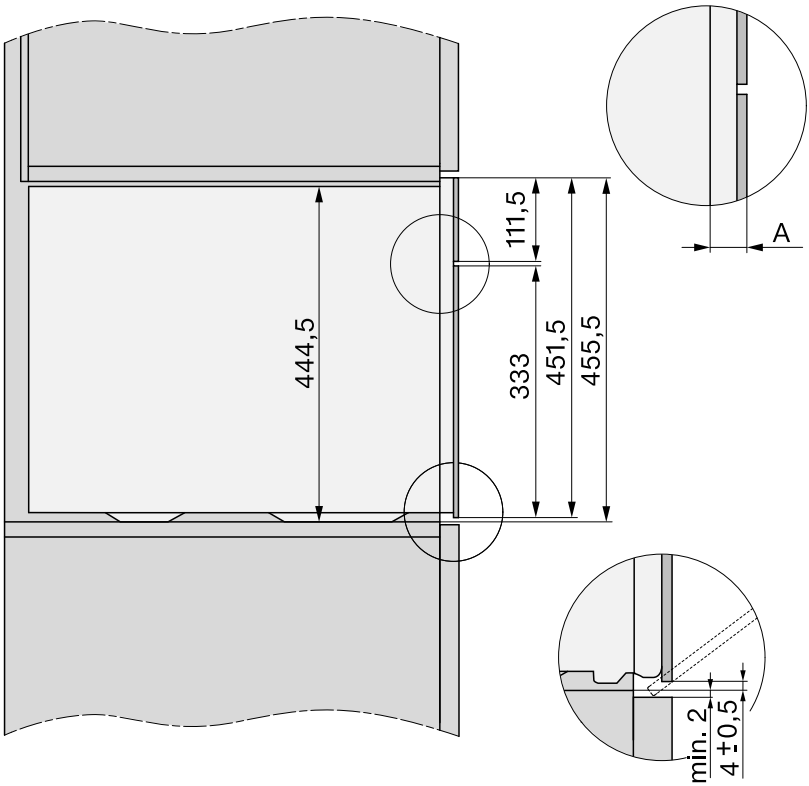
Жиһаздың корпусында ғимараттың артқы жағында орнатылған кіріктірілетін құыс болмауы керек.

Бу пешін электр немесе индукциялық конфорка панелінің астындағы негізгі блокқа салу кезінде конфорка панелін орнату нұсқауларын, сондай-ақ конфорка панельге қажетті кірістіру тереңдігін орындаңыз.



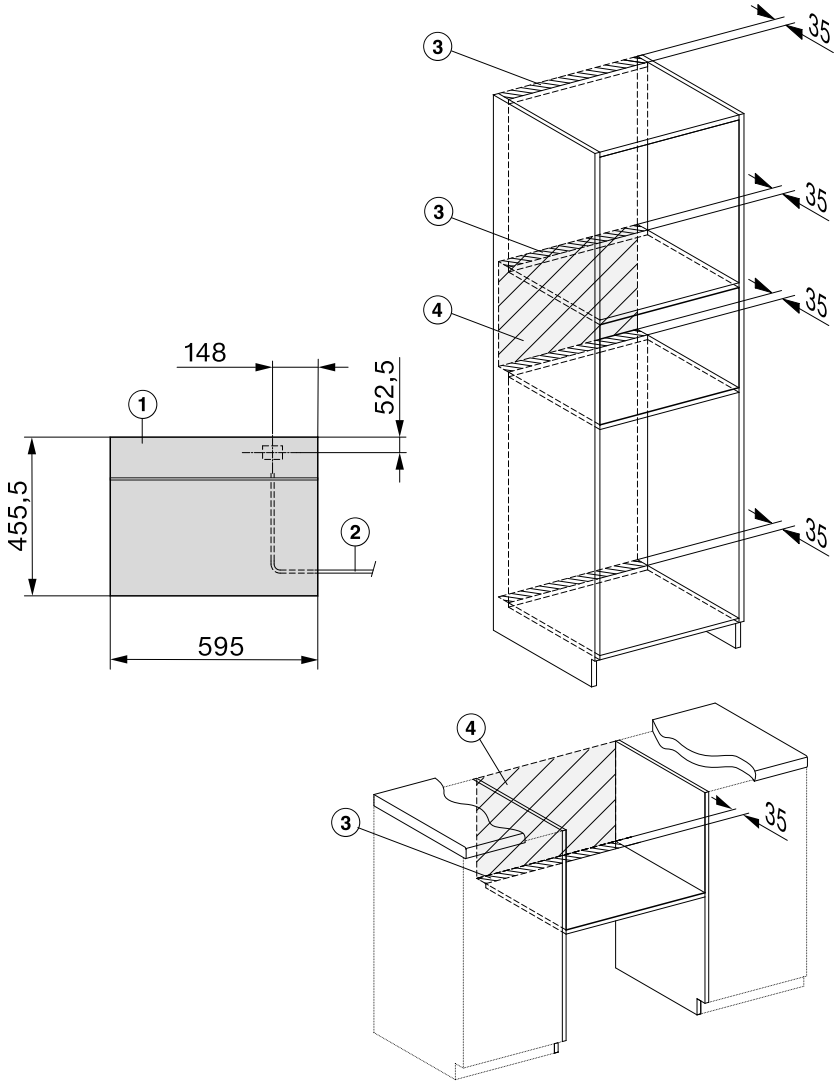
Орнату

Бүйірлік көрінісі



A Шыны қасбеті: 22 мм
Металл қасбеті: 23,3 мм

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

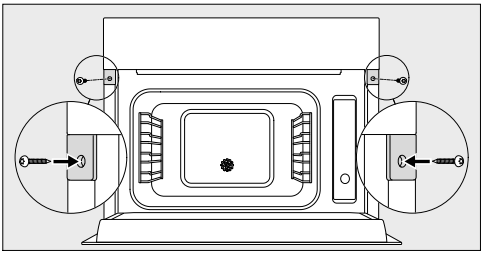
Бу пешін орнату

- 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.

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

EN 60350-1 сәйкес тамақты сынау (бумен пісіру функциясы)

Тамақты сынау	Пісіруге арналған контейнер(лер)	Саны [г]	4 1	[°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[3]	100	3
Құрылғы сыйымдылығы					
Асбұршақ (8,3)	4x DGGL 50-40	Әрқайсысында 875	2, 4[4]	100	[5]

4 1 Сөре деңгей(лер), Температура, Пісіру ұзақтығы

[1] Шыны науаны немесе конденсат науасын (үлгіге байланысты) сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

[2] Сыналатын тамақты суық пеш бөліміне салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).

[3] 2x DGGL 50-40 контейнерлерін сөре деңгейінде бір-біріне жақын орналастырыңыз.

[4] 2x DGGL 50-40 контейнерлерін сөре деңгейлерінің әрқайсысына бір-біріне жақын орналастырыңыз.

[5] Сынақ ең салқын жерде температура 85 °C-қа жеткенде аяқталады.

Мәзір пісіруге арналған сынақ тамағы[1] (бумен пісіру функциясы)

Тамақты сынау	Пісіруге арналған контейнерлер	Саны [г]	4 2	[°C]	Биіктігі [см]	[мин]
Картоп, балауызды, төртке бөлінген[3]	1 x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Ақсерке сүбесі, 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

4 1 Сөре деңгейі, Температура, Пісіру ұзақтығы

[1] Нұсқаулықтар үшін, "Бумен пісіру – Мәзірді пісіру" бөлімінен қараңыз.

[2] Шыны науаны немесе конденсат науасын (үлгіге байланысты) сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

[3] 1-ші сыналатын тамақты (картопты) пештің суық бөліміне салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).

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

Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар

Байланыс модулін пайдалану және басқару мақсатында Miele компаниясы меншіктік немесе үшінші тарап бағдарламалық құралын пайдаланады, оған бастапқы коды ашық лицензиялау шарттары қолданылады. Бағдарламалық құралдың/бағдарламалық құрал компоненттерінің бұл элементтері авторлық құқықпен қорғалған. Miele және үшінші тараптың авторлық құқықтары сақталуы тиіс.

Сонымен қатар бұл байланыс модулі ашық бастапқы коды бар лицензия шарттарына сәйкес қолданылатын бағдарламалық құрал компоненттерін қамтиды. Құрылғыдағы бастапқы коды ашық компоненттер, сонымен қатар тиісті авторлық құқық ескертпелері, лицензиялық шарттардың көшірмелері жарамды және қосымша ақпаратты веб-браузердің көмегімен IP мекенжайы арқылы жергілікті түрде ашуға болады *(http://<IP address>/Licenses)*. Осы орында көрсетілетін бастапқы коды ашық лицензияларға қатысты жауапкершілік және кепілдік міндеттемелері тиісті құқық иелеріне қатысты қолданылады.

Өнім сапасына берілетін кепілдік

Тауар сапасына кепілдік
Ресми импорттаушылар арқылы сатып алынған елге әкелінетін тұрмыстық техниканың кепілдік мерзімі өнім тек жеке, отбасылық, тұрмыстық және кәсіпкерлік қызметпен байланыспаған басқа да қажеттіліктер үшін пайдаланылған жағдайда 24 айды құрайды.
Негізгі тауарға кірмейтін, бөлек сатып алынған аксессуарлар мен қосалқы бөлшектерге кепілдік мерзімі берілмейді.
Кепілдік мерзімі тауарды сатып алушыға табыстаған күннен бастап есептеледі.
Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін тауарларды беруді растайтын құжаттарды (тауарлық жүк қағаздар, тауарлық чектер және қолданыстағы заңнама талаптарына сәйкес тауарды беруді растайтын басқа да құжаттар) сақтап, кепілдік қызмет көрсетуге жүгінген кезде сервистік қызмет мамандарына көрсетуіңізді сұраймыз.
Кепілдік мерзімі ішінде сіз бұйымды мақсаты бойынша пайдаланылған және осы нұсқауда көрсетілген бұйымды орнату, қосу және пайдалану талаптарын сақтаған жағдайда, бұйымның ақауларын тегін жоюға және бұйымның сапасына қатысты заңмен белгіленген тұтынушылардың басқа да талаптарын қанағаттандыруға құқықтарыңызды пайдалана аласыз.
Қосылымды үшінші тұлғалар жүзеге асырса, орнату және қосу қызметтерінің төленгенін және орындалғанын растайтын құжаттарды сақтаңыз.
Назар аударыңыз! Әрбір бұйымның бірегей зауыттық нөмірі бар. Зауыттық нөмір бұйымның шығарылған күнін және оның комплектациясын анықтауға мүмкіндік береді. Miele сервистік қызметіне хабарласқанда бұйымның зауыттық нөмірін айтыңыз, бұл сізге жылдам әрі сапалы қызмет алуға мүмкіндік береді.
Егер Miele сервистік қызметі жабдықтың ақаулықтарын кепілдік мерзімі ішінде аталған жабдықтың бір бөлігін ауыстыру арқылы жөндейтін болса, клиент жөндеу аяқталғаннан кейін (жабдық ақауы жойылған кезде) бөлшектелген бөлікті сервистік қызмет өкіліне қайтаруға міндетті.

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

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

Кепілдік қызмет көрсетуі келесі жағдайларға қолданылмайды:

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

Төмендегілер тауар кемшіліктері болып табылмайды:

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

- есіктердің май/ауа жеткізгіштері
- су клапандары
- электрлік релелер
- электр қозғалтқыштары
- белдіктер
- компрессорлар

- материалдардың табиғи тозуы (қартаюы) нәтижесінде пайда болатын шу:
  - қыздыру/салқындату кезінде сықырлаған шу
  - сықыр
  - қозғалатын механизмдердің аздап соғуы
- табиғи тозуы нәтижесінде жарамсыз болып қалған шығын материалдары мен тозу бөлшектерін ауыстыру қажеттілігі.

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

- ***Қазақстан: www.miele.kz***
- ***Украина: www.miele.ua***

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

Miele туралы байланыс ақпараты

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

Импорттаушылар Қазақстан Республикасы

« Миле » ЖШС
Қазақстан
Алматы қаласы
Бостандық ауданы
Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04
пошта индексі 050000
телефон: +7 (727) 313-23-00
Факс: +7 (727) 311 10 42
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

Украина

« Миле » ЖШҚ
01033 Киев, Украина
Короленковская көшесі, 4-үй
Телефон: + 38 (044) 496 0300
E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

ТМД-ның басқа елдері

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

Назар аударыңыз!

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

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

Зауыттың орналасқан жері:
Империал Верке оХГ, Миле-Штрасе, 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
Internet: www.miele.kz

«Миле» ЖШҚ
01033 Киев, Украина
Короленковская көшесі, 4-үй
Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Miele

DG 7240

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 810 / 00 / 002