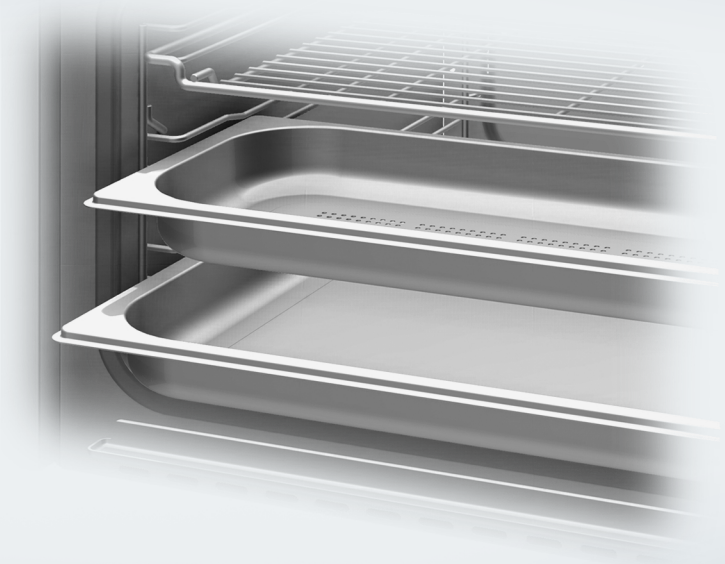
Пайдалану және орнату нұсқаулары
Қысқа толқынды пеші бар бу пеші



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

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 820

Мазмұны

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары **5**

Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау **16**

Таныстыру **17**
Бу пеші 17
Зауыттық тақтайша 18
Керек-жарақтар 18
Қосымша керек-жарақтар 19
Басқару элементтері 20
Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі 21
Қозғалыс сенсоры 21
Сенсорлық басқару элементтері 22
Сенсорлық дисплей 24
Таңбалар 25
Құрылғыны пайдалану 26
Мәзір опциясын таңдау 26
Айналдыру 26
Мәзірден шығу 26
Мәнді немесе параметрді өзгерту 26
Әріптерді енгізу 27
Контекстік мәзірді көрсету 27
Жылжымалы жазбалар 27
Ашылмалы мәзірді көрсету 27
Көрсету Помощник 27
MobileStart іске қосу 28
Бумен пісіру режимі 28
Су контейнері 28
Температура 28
Пісіру ұзақтығы 28
Шу 28
Қыздыру кезеңі 28
Пісіру кезеңі 29
Буды азайту 29
Қысқа толқынды пештің қуаты 29
Жұмыс істеу принципі 29
Ыдысты таңдау 29
Шыны науа 34
Пештің ішкі жарықтандыруы 34

Пайдалануға беру **35**
Желі 35
Негізгі параметрлер 35
Желіге қойылатын талаптар 36
Бірінші рет тазалау 37
Судың қайнау температурасын дұрыс орнату 37

Установки **38**
Параметрлерді шолу 38
"Установки" мәзірін ашу 41
Язык 41
Текущее время 41
Дата 42
Освещение 42
Стартовый экран 42
Дисплей 43
Громкость звука 43
Единицы измерения 43
Быстрый старт СВЧ 44
Попкорн 44
Жылы күйде сақтау функциясы 44
Буды азайту 45
Рекомендуем. температуры 45
Рекомендуем. значен. мощн. 45
Судың кермектігі 46
Датчик приближения 47
Безопасность 48
Распознавание меб. фронта 48
Miele@home 49
Сканерлеу және қосылу 49
Дистанционное управление 50
MobileStart іске қосу 50
SuperVision 50
RemoteUpdate 51
Версия ПО 52
Правовая информация 52
Демо-режим 52
Заводские настройки 52
Часы эксплуатации (всего) 52

Негізгі және қосалқы мәзірлер **53**

Жұмыс **54**
Қарапайым жұмыс 54

Мазмұны

Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту 55
Температураны өзгерту 55
Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін өзгерту 56
Пісіру ұзақтығын орнату 56
Орнатылған пісіру уақытын өзгерту 57
Орнатылған пісіру уақытын жою 57
Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функцияларды орындау үшін пісіру барысын кідірту 57
Бумен байланысты функциялар үшін пісіру барысын кідірту 58
Пісіру бағдарламасынан бас тарту 58
Функцияны өзгерту 58
Быстрый старт СВЧ және Попкорн 59
Қысқа толқынды пеште еріту және қыздыру 61
Размораживание 62
Разогрев 65
Сигнал + таймер 69
Сигнал функциясын пайдалану 69
Таймер функциясын пайдалану 70

Бумен пісіру туралы жалпы ескертпелер 71
Бумен пісірудің артықшылықтары 71
Қолайлы контейнерлер 71
Шыны науа 71
Сөре деңгейі 72
Мұздатылған өнімдер 72
Температура 72
Пісіру уақыты 72
Сұйықтықпен пісіру 72
Сіздің жеке рецепттеріңіз 72

Бумен пісіру 73
ECO-пригот. на пару 73
Пісіру кестелеріне ескертпелер 73
Көкөністер 74
Балық 77
Ет 80
Рис 82
Дән 83
Паста 84
Тұшпара 85
Кептірілген бұршақ дақылдары 86
Тауық жұмыртқасы 88
Фрукты 89
Колбаски 89
Моллюскалар 90
Моллюскалар 91
Мәзірді дайындау (тұтас тағамдарды пісіру) — қолмен 92

Sous-vide — Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум) 94

Арнайы қолданбалары 101
Бумен қыздыру 101
Бумен еріту 103
Бланштау 106
Құю 106
Қамырды өңдеу 109
Заттарды зарарсыздандыру 109
Приготовление блюд меню - автоматты 109
Дымқыл сүлгілерді жылыту 110
Желатинді ерітіңіз 110
Балды кристалсыздандырыңыз 111
Шоколадты ерітіңіз 111
Йогурт жасаңыз 111
Беконды пісіріңіз 112
Тәтті пияздар 113
Бумен шырынды шығару 113
Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту 114
Алма консервілеу 114
Eierstich жасау 114

Быстрое приготовление 115
Жаңа картопты пісіру (балауыз) 116

Мазмұны

Күрішті пісіру 117

Автоматич. программы **118**
Санаттар 118
Автоматты бағдарламаларды пайдалану 118
Қолдану бойынша ескертулер 118
Поиск 119

MyMiele **120**

Персональные программы **121**

Тазалау және күтім жасау **124**
Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат 124
Жарамсыз тазартқыш құралдары 124
Құрылғының алдыңғы жағын тазалау 125
Пеш бөлігін тазалау 125
Су контейнерді тазалау 125
Тазалау керек-жарақтары 126
Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау 126
Чистка и уход 127
Қақты жою 127
Жібіту 128

Ақауларды жою **129**
Дисплейдегі хабарлар 129
Күтпеген әрекет 130
Шу 132
Қанағаттанарлықсыз нәтижелер .. 133
Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар 134

Қызмет көрсету **135**
Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу 135
Кепілдік 135
Сәйкестік құжаттары 135

Орнату **137**
Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы 137
Ендіру өлшемдері 138
Биік шкафқа орнату 138
Бүйірлік көрінісі 139
Қосылым және желдету 140
Бу пешін орнату 141
Электрлік қосылым 142

Сынақ институттарына арналған ескертпелер **143**

Техникалық деректер **146**
Байланыс модуліне арналған авторлық құқықтар мен лицензиялар 146
Авторлық құқықтар және лицензиялар 147

Өнім сапасына берілетін кепілдік **148**

Miele туралы байланыс ақпараты **150**

Қысқа толқынды бу пеші келесі нұсқауларда бу пеші деп аталады.

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

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

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

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

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

Дұрыс қолдану

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

▶ Бұл бу пеші сыртта пайдалануға арналмаған.

▶ Бу пеші тұрмыстық мақсатта тек бумен пісіруге, ерітуге, қыздыруға және тамақты пісіруге арналған.
Пайдаланудың барлық басқа түрлеріне рұқсат етілмейді.

▶ Жанғыш материалдардың әсерінен өрт қаупі бар.
Егер жанғыш заттар қысқа толқынды пештің көмегімен кептірілсе, заттардағы ылғал буланып кетеді. Бұл материалдардың кебуіне және өздігінен тұтануына әкелуі мүмкін.
Оңай тұтануы мүмкін заттарды сақтау немесе кептіру үшін ешқашан бу пешін пайдаланбаңыз.

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

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

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

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

Балалар қауіпсіздігі

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

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

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

▶ Балаларға бу пешін бақылаусыз тазалауға рұқсат етілмеуі керек.

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

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

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

▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар.
Пештің есігі максимум 8 кг салмақты көтере алады. Балалар ашық есіктен жарақат алуы мүмкін.
Балалардың ашық есікке отыруына, оған сүйенуіне немесе тербелуіне жол бермеңіз.

Техникалық қауіпсіздік

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

▶ Қысқа толқындық сәулелену:
Кез келген қаптаманы алып тастауды қажет ететін қызмет көрсетуді немесе жөндеуді тек тиісті түрде дайындалған қызмет көрсету маман орындауы керек.

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

▶ Есіктің және есіктің тығыздағышының зақымдану белгілерін тексеріңіз. Егер қандай да бір зақымдар табылса, ақауды қызмет көрсету маманы түзетпейінше пешті Қысқа толқынды пеш режимінде қолданбаңыз.

▶ Зақымдалған бу пешін пайдалану қысқа толқындардың ағып кетуіне және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін. Бу пешін пайдаланбаңыз, егер:

- есік қисық болса
- пеш бөлігінің алдыңғы жағы майысқан немесе иілген болса
- есіктің топсалары бос болса
- қаптамада, есікте немесе пеш бөлігінің ішкі қабырғаларында тесіктер немесе жарықтар көрінсе
- есік тақтайлардың арасында ылғал болса

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

▶ Дербес электр қуат көзі жүйесінде немесе негізгі электр желісімен синхрондалмаған электр қуат көзі жүйесінде (мысалы, оқшауланған желілер, резервтік жүйелер) уақытша немесе тұрақты түрде пайдалануға болады. Электр қуат көзі жүйесінің EN 50160 немесе соған баламалы стандарттың сипаттамаларына сәйкестігі құрылғыны пайдалану үшін міндетті шарт болып табылады.
Тұрмыстық электр қондырғысында және осы Miele өнімінде берілген қорғау шараларының функциясы мен пайдаланылуы оқшауланған жұмыс режимінде де немесе негізгі қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

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

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

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

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

▶ Бекіту биіктігін кемінде 850 мм ұстаңыз.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

Дұрыс пайдалану

▶ Ыстық беттерден және 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.
Бумен пісіру үшін тек ыстыққа төзімді (100 °C дейін) және буға төзімді пластикалық ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыстардың өндірушісінің нұсқауларындағы нұсқауларды орындаңыз.

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

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

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

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

Қысқа толқынды пеш функциясы ≋

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

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

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

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

▶ Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар. Тамақты қыздырған кезде жылу тікелей тамақтың өзінде пайда болады. Осы себепті ыдыстар тамаққа қарағанда салқын болады (ыстыққа төзімді керамикалық ыдыстарды қоспағанда). Ыдыс тек тамақтың қызуымен жылытылады.
Үстелге қояр алдында, пештен шығарғаннан кейін оның температурасын әрқашан тексеріңіз. Контейнердің температурасы ондағы тамақтың немесе сұйықтықтың температурасының көрсеткіші емес. **Бұл әсіресе нәрестелерге, балаларға, қарттарға немесе әлсіздерге тамақ дайындау кезінде өте маңызды.** Тамақты, әсіресе сәбилер мен кішкентай балаларға арналған тамақты қыздырғаннан кейін, тамақты араластырыңыз немесе контейнерді шайқаңыз және температураның күйіп қалу қаупі жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Оны орнында қалдырғаннан кейін екі рет тексеріңіз.

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

▶ Жабық контейнерлерде немесе бөтелкелерде қысымның жоғарылауынан жарақат алу қаупі бар. Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.
Тамақты немесе сұйықтықты ешқашан саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде пісірмеңіз немесе қыздырмаңыз. Контейнерлерді алдын ала ашыңыз. Балаларға арналған бөтелкелер жағдайында бұрандалы үстіңгі және емізікті алып тастау керек.

▶ Тамақты, атап айтқанда сұйықтықтарды СВЧ [≋] функциясын пайдаланып қыздырған кезде қайнау температурасына әдеттегі көпіршіктерді шығармай жетуге болады. Сұйықтық бүкіл көлемде біркелкі емес қайнайды. Бұл қайнатудың кешігуі сұйықтықтың жарылғыш түрде қайнауына әкелуі мүмкін. Контейнерді пештен шығарған кезде абай болыңыз, себебі ыстық сұйықтық қатты күйіп қалуы мүмкін. Белгілі бір жағдайларда қысым соншалықты жоғары болуы мүмкін, сондықтан есік автоматты түрде ашылады. Сұйықтықты қыздырмас бұрын жақсылап араластырыңыз. Қыздырғаннан кейін контейнерді пеш бөлімінен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз. Сонымен қатар қыздыру кезінде шыны таяқшаны немесе ұқсас затты, егер бар болса, контейнерге салуға болады.

▶ Жұмыртқаның сарысы қабығы алдымен бірнеше рет тесілген болса, қысқа толқынды пештің көмегімен қабықсыз пісіруге болады.
Әйтпесе, қысым жұмыртқаның сарысының жарылуына әкелуі мүмкін.

▶ Қабықтарындағы жұмыртқалар қысқа толқынды пеште пісірілсе де, тіпті пештен шығарылғаннан кейін де жарылып кетеді.
Оларды тек қабықтарында бумен пісіру функциясы [♨] арқылы немесе тиісті автоматты бағдарламада пісіруге болады. Қатып пісірілген жұмыртқаларды қысқа толқынды пеште де қыздыруға болмайды, өйткені олар да жарылып кетеді.

▶ Қызанақ, шұжық, картоп және баялды сияқты қалың қабығы немесе қабыршықтары бар тағамдар қыздырылған немесе пісірілген кезде жарылып кетуі мүмкін.
Буды шығару үшін осы өнімдердің қабығын бірнеше рет тесіңіз немесе кесіңіз.

▶ Қысқа толқынды пештің [≋] функциясын шие дәнектері, бидай дәндері, лаванда немесе гельмен толтырылған жастықшаларды немесе төсемдерді, мысалы, ароматерапияда қолданылатындарды қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Бұл төсемдер пештен шығарылғаннан кейін де қыздырылған кезде тұтануы мүмкін.

▶ Кез келген жалынның жануын болдырмау үшін бу пешінің ішінде түтін болса, пештің есігін ашпаңыз. Бу пешін өшіріп, қуат ашасын ажырату арқылы бағдарламаны тоқтатыңыз. Түтін тарағанша есікті ашпаңыз.

▶ Қуыс тұтқалары немесе айналмалы тетіктер бар контейнерлер мен қақпақтарда қуыс кеңістіктерде ылғал жиналуы мүмкін. Ылғал буланған кезде қысым күшейіп, зат жарылуы мүмкін. Егер қуыс ойық жеткілікті түрде желдетілсе, затты пайдалануға болады. СВЧ [≋] функциясын пайдаланған кезде тұтқалары немесе айналмалы тетіктері қуыс ыдыстарды пайдаланбаңыз.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

▶ Қысқа толқынды пешке төзімді емес пластикалық ыдыстар СВЧ ≋ функциясымен немесе қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функциялармен пайдаланылса, бу пешіне зақым келтіруі немесе зақымдауы мүмкін.
Металдан жасалған немесе құрамында металл, алюминий жұқалтыр, қорғасын шыны хрусталь ыдыс, ыстыққа сезімтал пластмасса, ағаш әбзелдері немесе асхана аспаптары, металл қыстырғыштар, пластик немесе қағазбен жабылған сым байлауларды бар ыдыстарды немесе асхана аспаптарын пайдаланбаңыз. Жонғыланған жиектері бар табақтарды немесе жартылай алынып тасталған жұқалтыры бар пластикалық кәстрөлдерді пайдаланбаңыз (қысқа толқынды пеште жұмыс істеу бөліміндегі ыдыстар талаптарын қараңыз).

▶ Жанғыш материалдардан жасалған контейнерлерге байланысты өрт қаупі бар. Пластикалық бір реттік контейнерлер қысқа толқынды пеште жұмыс істеу бөлімінде ыдыстарға қойылатын талаптарға сай болуы керек.
Пластмассадан, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлерде тамақты қыздыру немесе пісіру кезінде бу пешін қараусыз қалдырмаңыз.

▶ Жылу оқшаулағыш қаптарда әдетте қысқа толқынды сәулеленуді көрсететін алюминий жұқалтырдың жұқа қабаты болады. Бұл шағылысқан энергия, өз кезегінде, сыртқы қағаз жабынының тұтанатындай қызып кетуіне әкелуі мүмкін.
Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функциялары бар тамақты қызыту үшін грильдегі тауық етіне арналған қаптар сияқты жылуды сақтайтын қаптаманы пайдаланбаңыз.

▶ Бу пешін тамақсыз пайдалану немесе тамақты СВЧ ≋ жұмыс режимінде дұрыс емес жүктеу бу пешін зақымдауы мүмкін.
Әрқашан шыны науаны СВЧ ≋ жұмыс режимімен, оның ішінде шағын контейнерлерді орналастыратын бет ретінде пайдаланыңыз.
Ыдыстарды алдын ала қыздыру немесе шөптерді кептіру үшін СВЧ ≋ жұмыс режимін пайдаланбаңыз.

Тазалау және күтім жасау

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

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

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

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

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

Керек-жарақтар

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

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

Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау

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.

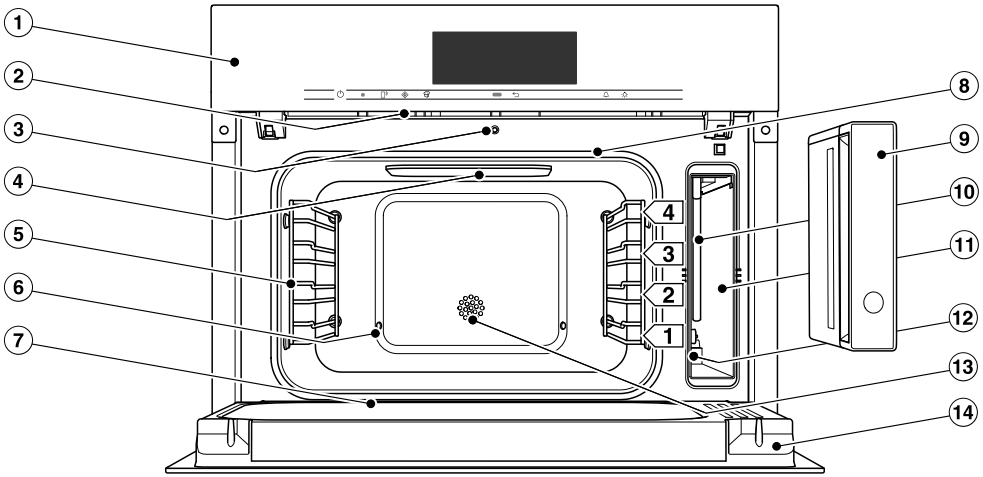
Ескі құралыңызды кәдеге жарату

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.

Бу пеші



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

Таныстыру

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

Зауыттық тақтайша

Зауыттық тақтайшасы су контейнеріне арналған бөлімде орналасқан. Зауыттық тақтайшада модель идентификаторы, сериялық нөмірі, сондай-ақ қосылым дерегі (желілік кернеу, жиілік және максималды номиналды жүктеме) көрсетілген.

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

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

Керек-жарақтар

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

Елге және үлгіге байланысты қосымша керек-жарақтар қосылуы мүмкін.

Шыны науа DMGS 100-30



1 шыны науа
Шыны науа барлық жұмыс режимдерімен пайдалануға жарамды.

Бумен пісірген кезде артық ылғалды жинау үшін шыны науаны пайдалануға болады.
ӘрқашанСВЧ ≋ жұмыс режимі бар шыны науаны, соның ішінде шағын контейнерлерді қоятын бет ретінде пайдаланыңыз.
375 x 394 x 30 мм (Ұ x Е x Б)

Шыны науаға максималды жүктеме - 8 кг.

Температураның үлкен ауытқуы шыны науаны зақымдауы мүмкін.

Ыстық шыны науаны плиткамен қапталған немесе гранитті жұмыс үстелі сияқты суық бетке қоймаңыз. Сәйкес төсенішті немесе тұғырықты пайдаланыңыз.

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

Торды немесе бумен пісіруге арналған контейнерлерді СВЧ ≋ жұмыс режимінде **пайдаланбаңыз**.

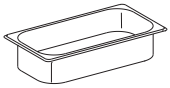
Торды және бумен пісіруге арналған контейнерлерді Быстрое приготовление ≋ жұмыс режимінде және бумен барлық жұмыс режимдерінде пайдалануға болады.

Тор



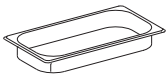
Өзіңіздің ыдыстарыңызды қоюға арналған 1 тор

DGG 50-80 бу мен пісіруге арналған контейнер



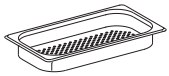
1 тот баспайтын болаттан жасалған бу мен пісіруге арналған контейнер
Жалпы сыйымдылығы 4,2 л /
Пайдалы сыйымдылығы 3,6 л
375 x 197 x 80 мм (Ұ x Е x Б)

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)

Қақты жоюға арналған таблеткалар

Құрылғыны қақтан тазалауға арналған

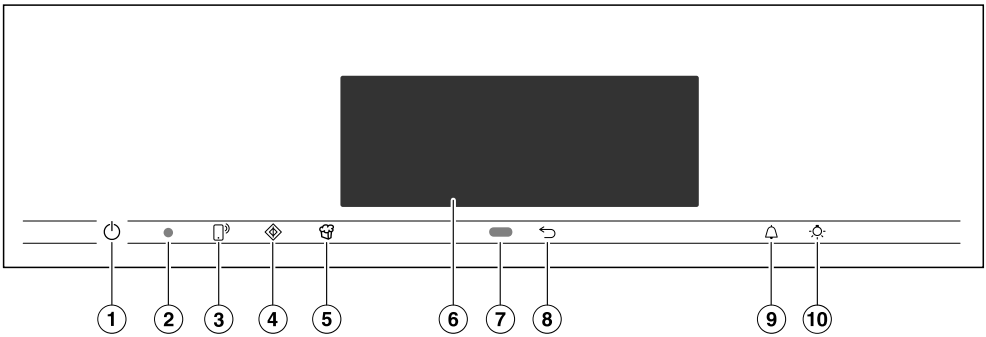
Қосымша керек-жарақтар

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:

Таныстыру

Басқару элементтері



① Кірістірілген ⏻ Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі
Бу пешін қосу және өшіру үшін

② Оптикалық интерфейс
(Тек Miele қызмет көрсету орталығы үшін)

③ 📱 сенсорлық басқару элементі
Бу пешін мобильді құрылғы арқылы басқаруға арналған

④ ◈ сенсорлық басқару элементі
Быстрый старт СВЧ функциясын бастау үшін

⑤ сенсорлық басқару элементі
Попкорн функциясын бастау үшін

⑥ Сенсорлық дисплей
Ақпаратты көрсету және жұмыс істеу үшін

⑦ Қозғалыс датчигі
Пештің ішкі жарықтандыруы мен дисплейді қосу және қозғалыс анықталған кезде дыбыстық сигналды қабылдау үшін

⑧ ⮌ сенсорлық басқару элементі
Бір қадам артқа қайту үшін

⑨ 🔔 сенсорлық басқару элементі
Минуттық таймерді немесе дабылды орнату үшін

⑩ сенсорлық басқару элементі
Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру 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.

Қозғалыс сенсоры

Қозғалыс сенсоры сенсорлық дисплейдің астында ⮌ сенсорлық басқару элементінің жанында орналасқан. Қозғалыс сенсоры сенсорлық дисплейге жақындаған кезде, мысалы, қолмен немесе денемен анықталады.

Егер сіз тиісті параметрлерді іске қосқан болсаңыз, пештің ішкі жарықтандыруын қосуға, бу пешін қосуға немесе дыбыстық сигналдарды өшіруге болады ("Установки – Датчик приближения" бөлімін қараңыз).

Таныстыру

Сенсорлық басқару элементтері

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

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

Сенсорлық басқару элементі	Функция
	Егер сіз бу пешін мобильді құрылғыдан басқарғыңыз келсе, сізде Miele@home жүйесі болуы керек, Дистанционное управление параметрін қосып, сенсорлық басқару элементін түртіңіз. Осыдан кейін сенсорлық басқару элементі қызғылт сарымен жанады және MobileStart функциясы қолжетімді болады. Бұл сенсорлық басқару элементі жанып тұрғанда, бу пешін мобильді құрылғы арқылы басқаруға болады ("Установки – Miele@home" бөлімін қараңыз).
	Быстрый старт СВЧ функциясын іске қосу үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз. Қуат деңгейі 600 Вт және пісіру ұзақтығы 1 минут орнатылған қысқа толқынды пешпен пісіру процесін іске қосыңыз („Быстрый старт СВЧ“). Бұл сенсорлық басқару элементін бірнеше рет түрту белгіленген қадамдарда пісіру ұзақтығын арттырады. Пісірудің басқа процестері қолданылмаса осы функция ғана қолданылуы керек.
	Попкорн функциясын іске қосу үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз. Пісіру бағдарламасы 850 Вт қуатпен жұмыс істейді және пісіру ұзақтығы 2:50 минутты құрайды ("Попкорн" бөлімін қараңыз). Бұл функцияны басқа пісіру бағдарламалары қолданылмаған кезде ғана пайдалануға болады.
	Сіз қай мәзірде екеніңізге байланысты, бұл сізді бір деңгейге немесе негізгі мәзірге қайтарады.

Сенсорлық басқару элементі	Функция
	Дисплейде мәзір көрсетілгенде немесе пісіру бағдарламасы іске қосылғанда кез келген уақытта кері есеп таймерін (мысалы, жұмыртқаны қайнатқанда) немесе дабылды (белгілі бір уақытқа) орнату үшін сенсорлық басқару элементін пайдалануға болады ("Дабыл және кері есеп таймері" тарауын қараңыз).
	Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін таңдаңыз. Таңдалған параметрге байланысты пештің ішкі жарықтандыруы 15 секундтан кейін өшеді немесе біржола қосулы немесе өшірулі күйінде қалады.

Таныстыру

Сенсорлық дисплей

Сенсорлық дисплейдің сезімтал бетін қалам сияқты үшкір немесе үшкір заттар сызып тастауы мүмкін.
Дисплейді тек саусақтармен түртіңіз.
Сенсорлық дисплейдің артына су кірмейтініне көз жеткізіңіз.

Сенсорлық дисплей бірнеше аймаққа бөлінген.



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

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

Тақырыптың оң жағында тәулік уақыты көрсетілген. Дисплейді түрту арқылы тәулік уақытын орнатуға болады.
Қосымша белгілер де пайда болуы мүмкін, мысалы, SuperVision 👁.

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

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

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

Таңбалар

Дисплейде келесі таңбалар пайда болуы мүмкін:

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

Құрылғыны пайдалану

Сіз бу пешін сенсорлық дисплей арқылы қажетті мәзір опциясын түрту арқылы басқарасыз.

Мүмкін болатын опцияны түрткен сайын сәйкес таңбалар (сөз және/немесе таңба) **қызғылт сары** түспен жанады.

Жұмыс қадамын растауға арналған өрістер **жасыл** түспен белгіленген (мысалы, *OK*).

Мәзір опциясын таңдау

■ Дисплейде қажет өрісті немесе мәнді түртіңіз.

Айналдыру

Солға немесе оңға айналдыруға болады.

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

Төменгі жағындағы жолақ ағымдағы мәзірде қай жерде екеніңізді көрсетеді.

Мәзірден шығу

■ ⮌ Сенсорлық басқару элементін түртіңіз немесе мәзір жолындағы … таңбаны түртіңіз.

■ Күй дисплейіне ауысу үшін ⌂ таңбасын түртіңіз.

Бұны *OK* көмегімен растамай тұрып жасалған енгізілімдер сақталмайды.

Мәнді немесе параметрді өзгерту

Тізімдегі параметрді өзгерту

Ағымдағы параметр қызғылт сары түспен бөлектелген.

■ Қажетті параметрді түртіңіз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Ролик арқылы сандарды енгізу

■ Орталықта қалаған мән көрсетілгенше роликті жоғары немесе төмен сырғытыңыз.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген сан енді сақталды.

Сандық пернетақта арқылы сандарды енгізу

■ Сандық пернетақтаның ортасында орналасқан мәнді түртіңіз.

Сандық пернетақта пайда болады.

■ Қажетті сандарды түртіңіз.

Жарамды мәнді енгізгеннен кейін *OK* жасыл түске боялады.
Соңғы енгізілген нөмірді жою үшін көрсеткіні пайдаланыңыз.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген сан енді сақталды.

Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту

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

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

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

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Әріптерді енгізу

Әріптер дисплей пернетақтасы арқылы енгізіледі. Қысқа атауларды таңдаған дұрыс.

- Қажетті әріптерді немесе таңбаларды түртіңіз.

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

- сохранить түртіңіз.

Енді аты сақталды.

Контекстік мәзірді көрсету

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

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

Жылжымалы жазбалар

Пайдаланушы бағдарламаларының немесе жазбалардың ретін MyMiele астында өзгертуге болады.

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

Ашылмалы мәзірді көрсету

Пісіру бағдарламасы кезінде WiFi функциясын ᯤ қосуға немесе өшіруге болады.

- Ашылмалы мәзірді төмен сүйреу үшін тақырып астындағы қызғылт сары сызықты пайдаланыңыз.
- Функцияны қосу немесе өшіру үшін WiFi функциясының таңбасын ᯤ түртіңіз.
  Белсенді параметр қызғылт сары түспен бөлектелген. Таңдалған түс шешіміне байланысты белсенді емес параметр қара немесе ақ түспен бөлектеледі ("Установки – Дисплей" бөлімін қараңыз).
- Ашылмалы мәзірді жабу үшін оны жоғары қарай сүйреңіз немесе мәзір терезесінің сыртында орналасқан дисплей аймағын түртіңіз.

Көрсету Помощник

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

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

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.

Бумен пісіру режимі

Су контейнері

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

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

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

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

Температура

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

Пісіру ұзақтығы

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

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 Нагрев және пеш бөлігінің температурасының жоғарылауы көрсетіледі.

Бумен пісіру кезінде қыздыру кезеңінің ұзақтығы тамақтың мөлшері мен температурасына байланысты болады. Жалпы алғанда қыздыру кезеңі шам. 5 минутқа созылады. Салқындатылған немесе мұздатылған тамақты пісіріп жатсаңыз, ұзақтығы ұзағырақ болады. Пісіру температуралары төмен болса немесе Sous-vide пісіру функциясын пайдаланып жатсаңыз, қыздыру кезеңі ұзағырақ болуы мүмкін.

Пісіру кезеңі

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

Буды азайту

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

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

Қысқа толқынды пештің қуаты

Жұмыс істеу принципі

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

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

Қысқа толқынды пештің артықшылықтары

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

Егер бу пеші тамақсыз пайдаланылса немесе СВЧ ≋ жұмыс режимін пайдаланған кезде тамақ дұрыс жүктелмесе, бу пеші зақымдалуы мүмкін.
Әрқашан СВЧ ≋ жұмыс режимі бар шыны науаны пайдаланыңыз, тіпті оны кішірек ыдыстарға арналған контейнер ретінде пайдалансаңыз да.

Ыдысты таңдау

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

⚠ Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қысымның жоғарылауынан жарақат алу қаупі бар.
Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.
Ешқашан қатты немесе сұйық тамақты саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде пісірмеңіз немесе қыздырмаңыз.
Контейнерлерді алдын ала ашыңыз. Балаларға арналған бөтелкелер жағдайында бұрандалы үстіңгі және емізікті алып тастау керек.

⚠ СВЧ ≋ функциясы бар жарамсыз ыдыстарды пайдалану салдарынан өрт қаупі бар.
Қысқа толқынды пешке қауіпсіз емес ыдыстар бу пешіне зақым келтіруі немесе зақымдауы мүмкін.
Тек СВЧ ≋ функциясы бар қысқа толқынды пешке қауіпсіз ыдыстарды пайдаланыңыз.

Қолданылатын ыдыстың материалы мен пішіні қыздыруға мен пісіру ұзақтығына әсер етеді.
Жылудың таралуы дөңгелек және сопақ пішінді таяз контейнерлерде біркелкі болады. Бұл контейнерлерде тамақ төртбұрышты контейнерлерге қарағанда біркелкі қызады.

Жарамды ыдыс

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

Сіз келесі ыдыстарды мен материалдарды пайдалана аласыз:

- Ыстыққа төзімді шыны және керамикалық шыны
  Ерекшелік: хрусталь шыны, өйткені оның құрамында қорғасын бар және жарылуы мүмкін.
- Фарфор
  - Металл безендірусіз
    Металл безендіру (мысалы, алтын жиектер немесе кобальт көк) ұшқын тудыруы мүмкін.
  - Қуыс тұтқалары және айналмалы тетіктер жоқ
    Ылғал қуыс тұтқалар және айналмалы тетіктерде жиналуы мүмкін. Ылғал буланған кезде қысым күшейіп, зат жарылуы мүмкін.
- Боялмаған балшықтан жасалған ыдыстар және шыңылтыр бояулары бар балшықтан жасалған ыдыстар

⚠ Ыстық ыдыстан жарақат алу қаупі бар.
Балшық ыдыстың қызып кетуі мүмкін.
Балшық ыдыстарды пайдаланған кезде пешке қолғап киіңіз.

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

Кеңес: Қоршаған ортаны қорғау үшін бір реттік контейнерлерді пайдаланбаңыз.

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

- Қысқа толқынды пешке қауіпсіз пластикалық контейнерлер
  Бөлшек сауда дүкендерінде қысқа толқынды пештерде қолдануға арналған арнайы пластикалық контейнерлерді сатып алуға болады.
- Көбікполистирол контейнерлері
  Тамақты тез қыздыру үшін
- Қайнатуға арналған пластикалық қаптар
  Пісіруге және қыздыруға арналған. Олар алдын ала тесілген болуы керек. Саңылаулар будың сыртқа шығуына мүмкіндік береді. Бұл артық қысымның пайда болуына және қаптанның жыртылуына жол бермейді.
  Сондай-ақ, тесуді қажет етпейтін арнайы бумен пісіруге арналған қапталар бар. Қаптада берілген нұсқауларды орындаңыз.
- Құыруға арналған қапталар мен түтіктер
  Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

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

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

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

Алюминий жұқалтыр науаларын шыны науаға салыңыз.

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

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

Жарамсыз ыдыс

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

Пісіру үшін қуыс тұтқалары немесе айналмалы тетіктері бар ыдыстарды пайдаланбаңыз.

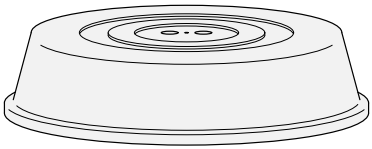
Келесі ыдысты және материалды **пайдаланбаңыз**:

- Металл торлар (берілген торды қоса алғанда) СВЧ ≋ функциясымен пайдалануға **жарамайды**.
- Металл және тот баспайтын болаттан жасалған контейнерлер (берілген пісіру контейнерлерін қоса алғанда) СВЧ ≋ функциясымен пайдалануға **жарамайды**.
- Алюминий жұқалтыр
  Ерекшелік: біркелкі еріту, қыздыру немесе біркелкі емес пішінді ет бөліктерін, мысалы, құс етін пісіру үшін бағдарламаның соңғы бірнеше минутында жұқа бөліктерді жабу үшін алюминий жұқалтырдын кішкене бөліктерін пайдалануға болады.
- Металл қыстырғыштар, сымы бар пластик немесе
  қағазбен жабылған сым байлаулар
- Алюминий қақпағы толығымен алынбаған пластикалық контейнерлер
- Хрусталь шыны
- Металлмен безендірілген асхана аспаптары мен ыдыстар (мысалы, алтын жиектер, кобальт көк)
- Қуыс айналмалы тетіктері бар ыдыстар
- Меламиннен жасалған пластикалық ыдыстар
  Меламин қысқа толқынды энергияны сіңіріп, қызады. Пластикалық ыдыстарды сатып алғанда, оның қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз.
- Ыстыққа төзімді емес пластикалық ыдыстар мен қапталар
- Ағаш ыдыстар
  Пісіру бағдарламасы кезінде ағаштың құрамындағы су буланып кетеді. Бұл ағаштың кебуіне және жарылуына әкеледі.

Ыдысты пештің бөліміне қою

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

Қақпақ



Кеңес: Қақпақтарды бөлшек сауда дүкендерінен сатып алуға болады.

- Қақпақ тым көп будың шығуына жол бермейді, әсіресе тамақты ұзақ уақыт қыздырған кезде.
- Бұл тамақты қыздыру барысын жылдамдатады.
- Бұл тамақтың кебуіне жол бермейді.
- Ол пеш бөлігін таза ұстайды.

- СВЧ [≋] функциясы бар пісіру бағдарламалары үшін қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамды шыны немесе пластикалық қақпақты пайдаланыңыз.

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

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

Диаметрі жеткілікті үлкен контейнерлерді қолданыңыз.

- Тамақтың келесі түрлерін қыздыру үшін қақпақты **пайдаланбаңыз**:

- Кепкен нан ұнтағымен қапталған тағамдар
- Быстрое приготовление [≋] функциясын пайдаланып қыздыруды немесе пісіруді қажет ететін тамақ.

Шыны науа

Жұмыс режимдері/будың қатысуымен қосымшалар:
Тесігі бар пісіруге арналған контейнерлерді пайдаланған кезде шыны науаны 1 деңгейдегі сөреге қойыңыз.
Бұл артық ылғалды жинайды және оны оңай кетіруге мүмкіндік береді.

> Шыны науа бу пешінің еденінде болса, конденсат дұрыс буланып кете алмайды.
>
> Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

СВЧ ≋ жұмыс режимі:
Әрқашан шыны науаны 1 деңгейдегі сөреде, соның ішінде кішкене контейнерлерді қоюға болатын бет ретінде пайдаланыңыз.

Пештің ішкі жарықтандыруы

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

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

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

Жарықтандыруды басқару панеліндегі ☼ түймені түрту арқылы 15 секундқа қосуға болады.

Желі

Сіздің 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.

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

Орынды орнату

■ Қажетті орынды таңдаңыз.

Пайдалануға беру

Желіге қойылатын талаптар

Келесі желі талаптарын ескеріңіз:

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

Miele қолданбасы

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Miele@home реттеу

Дисплейде Установить Miele@home? пайда болады.

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

Содан соң, дисплейге және Miele қолданбасына өтесіз.

Күнді орнату

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

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.

Жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтауды қосу

Егер бу пеші жиһаздың алдыңғы бөлігінің артына салынған болса (мысалы, есік), жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтауды қосу керек.

- Установки ⚙ | Распознавание меб. фронта | Вкл. таңдаңыз.

Бірінші рет тазалау

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

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

Су контейнерді тазалау

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

Керек-жарақтарды/пеш бөлімін тазалау

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

Бу пешінің ішкі беті зауытта жақсартқыш реагентпен өңделген.

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

Судың қайнау температурасын дұрыс орнату

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

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

Тазартылған немесе газдалған су немесе басқа сұйықтықтар бу пешін зақымдауы мүмкін.
Тек салқын, тұщы ауыз суды пайдаланыңыз (20 °C төмен).

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

Көшуден кейін судың дұрыс қайнау температурасын орнату

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

Установки

Параметрлерді шолу

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

* Зауыттық әдепкі параметр

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

* Зауыттық әдепкі параметр

Установки

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

* Зауыттық әдепкі параметр

"Установки" мәзірін ашу

⚙ Установки мәзірінде сіз өзіңіздің талаптарыңызға сай зауыттық әдепкі параметрлерді реттеу арқылы бу пешін өзіңізге қарай ыңғайландыра аласыз.

Сіз қазір негізгі мәзірдесіз.

- ⚙ Установки таңдаңыз.
- Қажетті параметрді таңдаңыз.

Параметрлерді тексеруге немесе өзгертуге болады.

Пісіру барысында параметрлерді өзгертуге болмайды.

Язык

Сіз тіліңізді және орналасқан жеріңізді орната аласыз.

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

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

Текущее время

Индикация

Бу пеші өшірілген кезде дисплейде ағымдағы уақытты көрсету әдісін таңдаңыз:

- Вкл.
  Уақыт дисплейде әрдайым көрсетіледі. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.
  Егер сіз де осы Дисплей | QuickTouch | Вкл. параметрді таңдасаңыз, барлық сенсорлық басқару элементтері саусақпен түрткенге бірден жауап береді, ал қозғалыс датчигі дисплейге жақындаған кезде автоматты түрде танылады.
  Егер, сондай-ақ, сіз осы Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрді таңдасаңыз, оны қолданар алдында 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.

Отображение

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

Сандық дисплейде күн де көрсетіледі.

Формат времени

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

Установить

Сағаттар мен минуттарды орнатыңыз.

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

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

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

Дата

Күнді орнатыңыз.

Бу пеші өшірілген кезде, күн дисплейде тек Текущее время | Отображение | Цифровое таңдалған жағдайда ғана пайда болады.

Освещение

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

Стартовый экран

Бу пеші бу пеші қосулы кезде негізгі мәзірдің пайда болуы үшін зауытта орнатылған. Сіз бұл әдепкі параметрді өзгерте аласыз, мысалы, пештің функциялары немесе MyMiele параметрлері күй дисплейінде бірден пайда болады ("MyMiele" бөлімін қараңыз).

Бұл жаңа күй дисплейі бу пеші келесі рет қосылған кезде пайда болады.

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

Дисплей

Яркость

Дисплей жарықтығы жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

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

Фон

Дисплей үшін ашық немесе қою түс палитрасын таңдаңыз.

- Светлый
  Дисплейде күңгірт таңбалары бар ашық фон бар.
- Тёмный
  Дисплейде ақ таңбалары бар күңгірт фон бар.

QuickTouch

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

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

Дыбыстық сигналдардың көлемі жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- ■■■■■■■
  Максималды дауысы
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Дыбыстық сигналдар өшірілген

Звук нажатия кнопок

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

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

Приветственная мелодия

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

Единицы измерения

Вес

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

Температура

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

Быстрый старт СВЧ

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

- Мощность
  Келесі қысқа толқынды қуат деңгейлерін таңдауға болады: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт немесе 1000 Вт.
- Время приготовления
  Орнатуға болатын пісірудің максималды ұзақтығы сіз таңдаған қысқа толқынды қуат деңгейіне байланысты:
  80–300 Вт: максимум 10 минут
  450–1000 Вт: максимум 5 минут

Попкорн

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

Пісіруге болатын максималды пісіру ұзақтығы - 4 минут.

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

Жылы күйде сақтау функциясы

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

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

Бумен пісіру

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

Қысқа толқынды пеш

- Вкл.
  Функция Поддержание тепла қосулы. Қысқа толқынды пештің қуаты кемінде 450 Вт және пісіру ұзақтығы кемінде 10 минуттан асатын пісіру кезінде бұл функция шам. 5 минуттан кейін қосылады. Тамақты қысқа толқынды пештің қуаты 150 Вт жылы ұстайды.
- Выкл.
  Функция Поддержание 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, Поддержание тепла функциясы да автоматты түрде өшіріледі. Бу азайту өшірілгенде, есікті ашқанда көп бу шығады.

Рекомендуем. температуры

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

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

■ Сәйкес жұмыс режимін таңдаңыз.

Ұсынылған температуралар қолжетімді температура диапазонымен бірге көрсетіледі.

■ Ұсынылатын температураларды өзгертіңіз.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Рекомендуем. значен. мощн.

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

СВЧ және Быстрое приготовление функциялары үшін ұсынылған қуат деңгейлерін өзгертуге болады.

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

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

■ Қажетті функцияны таңдаңыз.

■ Ұсынылған қуат деңгейін өзгертіңіз.

■ *OK* 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)	Парам етр
°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

Датчик приближения

Қозғалыс сенсоры сенсорлық дисплейге жақындаған кезде, мысалы, қолмен немесе денемен анықталады.

Бу пеші өшірілген кезде де қозғалыс сенсорының жауап беруін қаласаңыз, Дисплей | QuickTouch | Вкл. параметрін таңдаңыз.

Вкл. освещ. при приближ.

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

Вкл. дисплей при приближ.

- Вкл.
  Егер уақыт көрсетілсе, бу пеші қосылады және сенсорлық дисплейге жақындаған кезде негізгі мәзір пайда болады.
- Выкл.
  Сенсорлық дисплейге жақындаған кезде қозғалыс сенсоры жауап бермейді. Қосу/Өшіру ⏻ сенсорлық басқару элементін пайдаланып бу пешін қосыңыз.

Выкл. звук при приближ.

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

Безопасность

Блокировка включения

Жүйелік құлпы бу пешінің қате қосылуына жол бермейді.

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

Жүйелік құлып электр қуатын өшіргеннен кейін де қосулы қалады.

- Вкл.
  Жүйелік құлып іске қосылды. Егер сіз бу пешін пайдаланғыңыз келсе, оны қосып, таңбаны кем дегенде 6 секунд түртіңіз.
- Выкл.
  Жүйелік құлып өшірілген. Содан кейін бу пешін әдеттегідей пайдалануға болады.

Блокировка кнопок

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

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

Распознавание меб. фронта

- Вкл.
  Жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтауы іске қосылды. Қозғалыс сенсорының көмегімен бу пеші жиһаз есігінің жабылғанын автоматты түрде анықтайды.

  Жиһаздың есігі жабық болса, бу пеші белгілі бір уақыттан кейін автоматты түрде өшеді.
- Выкл.
  Жиһаздың алдыңғы бөлігін анықтауы өшірілді. Бу пеші жиһаз есігінің жабық екенін анықтамайды.

Егер бу пеші жиһаздың алдыңғы бөлігінің артына орнатылса (мысалы, есіктің артында), бу пеші, корпус және еден жиһаздың жабық алдыңғы бөлігінің артындағы жылу мен ылғалдың жиналуынан зақымдалуы мүмкін.
Бу пешін пайдаланған кезде жиһаздың есігін әрқашан ашық қалдырыңыз.
Бу пеші толығымен суығанша жиһаздың есігін ашық қалдырыңыз.

Miele@home

Бу пеші - бұл Miele@home үйлесімді, SuperVision функциясы бар 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.

- Активировать
  Бұл параметр Miele@home өшірілгенде ғана көрінеді. WiFi функциясы қайта іске қосылды.
- Деактивировать
  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.
- Настроить заново
  Бұл параметр WiFi желісі әлдеқашан орнатылған болса ғана көрінеді. Желі параметрлерін қалпына келтіріп, жаңа желі қосылымын дереу орнатыңыз.
- в исх. состоян.
  Бұл параметр WiFi желісі әлдеқашан орнатылған болса ғана көрінеді. WiFi функциясы өшірілген және WiFi қосылымы зауыттық әдепкі бойынша қалпына келтіріледі. Miele@home пайдалану үшін жаңа WiFi қосылымын орнату керек.
  Бу пеші жойылған немесе сатылған кезде немесе пайдаланылған бу пеші іске қосылған кезде желі параметрлерін қалпына келтіру керек. Бұл барлық жеке деректердің жойылғанына және алдыңғы иесінің бұдан былай бу пешіне кіре алмайтынына көз жеткізудің жалғыз тәсіл.
- Установить
  Бұл параметр WiFi қосылымы әлі орнатылмаған жағдайда ғана көрінеді. Miele@home пайдалану үшін жаңа WiFi қосылымын орнату керек.

Сканерлеу және қосылу

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

■ QR кодын сканерлеңіз.

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

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

■ Miele қолданбасын орнатыңыз да, пайдаланушы аккаунтын реттеңіз.

■ QR кодын қайта сканерлеңіз.

Miele қолданбасы параметрлерді қалай реттеу керек екенін айтып отырады.

Дистанционное управление

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

SuperVision

Бу пеші - Miele@home жүйесіндегі басқа тұрмыстық техникаларды бақылауға арналған SuperVision функциясы бар Miele@home үйлесімді құрылғы.

SuperVision функциясын Miele@home жүйесі орнатылмайынша іске қосу мүмкін емес.

Индикация SuperVision

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

В режиме ожидания

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

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

Список приборов

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

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

RemoteUpdate

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

RemoteUpdate функциясы 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.

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Правовая информация

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

■ *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Демо-режим

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

Демо-режим

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

- Вкл.
  Демо режимін қосу үшін *OK* түймесін кемінде 4 секунд түртіңіз.
- Выкл.
  Демо режимін өшіру үшін *OK* түймесін кемінде 4 секунд түртіңіз. Содан кейін бу пешін әдеттегідей пайдалануға болады.

Заводские настройки

- Установки прибора
  Барлық өзгертілген параметрлер зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.
- Персональные программы
  Барлық пайдаланушы бағдарламалары жойылады.
- MyMiele
  Барлық MyMiele жазбалары жойылады.
- Рекомендуем. температуры
  Кез келген өзгертілген ұсынылған температуралар зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.
- Рекомендуем. значен. мощн.
  Өзгертілген қысқа толқынды қуат деңгейлері зауыттық әдепкі параметрлерге қайтарылады.

Часы эксплуатации (всего)

Бу пешінің жұмыс уақытының жалпы санын сұрау үшін Часы эксплуатации (всего) таңдаңыз.

Мәзір	Ұсынылған мән	Ауқым
Режимы работы		
Приготовление на пару	100 °C	40–100 °C
СВЧ	1000 W	80–1000 W
Быстрое приготовление	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
ECO-пригот. на пару	100 °C	40–100 °C
Автоматич. программы		
Специальные программы		
Разогрев		
Приготовление на пару	100 °C	80–100 °C
СВЧ	450 W	450–1000 W
Размораживание		
Приготовление на пару	60 °C	50–60 °C
СВЧ	150 W	80–150 W
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Подъём дрожжевого теста	–	–
Приготовление блюд меню	–	–
Стерилизация посуды	–	–
MyMiele		
Персональные программы		
Установки		
Чистка и уход		
Удаление накипи		
Смачивание		

Қарапайым жұмыс

СВЧ (≋) жұмыс режимін пайдаланған кезде ыдыс-аяқты тағаммен тікелей пештің түбіне қою бу пешін зақымдауы мүмкін.
Жұмыс режимін СВЧ (≋) пайдаланған кезде шыны науаны 1-ші сөре деңгейіне қойып, ыдыстарды **әрқашан** шыны науаға қойыңыз.

- Бу пешін қосыңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

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

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

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Режимы работы ▭ таңдаңыз.
- Қажетті функцияны таңдаңыз.

Функция дисплейде пайда болады. Таңдалған функцияға байланысты дисплей ұсынылған қуат деңгейін, пісіру ұзақтығы және ұсынылған температураны дәйекті түрде көрсетеді.

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

Ұсынылған мәндерді кейінірек тиісті мәнді немесе Таймер таңдау арқылы өзгертуге болады.

- Қысқа толқынды пештің қуатын **пайдаланбайтын** функциялар үшін пісіру бағдарламасын бастауға *OK* түртіңіз.
- Қысқа толқынды пештің қуатын **пайдаланатын** функцияларды орындау үшін пісіру бағдарламасын іске қосу үшін Запуск түртіңіз.

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

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

Пісіру бағдарламасын Стоп арқылы кідірткенде немесе есікті ашқанда, пеш қысқа толқынды пеш қуатын шығаруды тоқтатады. Бағдарламаны Запуск арқылы жалғастыруға болады.

- Пісіру бағдарламасынан кейін завершить немесе закрыть таңдаңыз (функцияға байланысты).

⚠ Ыстық будан жарақат алу қаупі бар.
Бумен пісіру бағдарламасын пайдаланған кезде, есік ашық болса, көп ыстық бу шығуы мүмкін. Бу күйікке әкелуі мүмкін.
Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

- Тамақты пеш бөлімінен алыңыз.
- Бу пешін өшіріңіз.

Бу пешін тазалау

⚠ Ыстық судың әсерінен жарақат алу қаупі бар.
Бумен пісіру бағдарламасының соңында бу генераторында қалған ыстық су қайтадан су контейнерге айдалады.
Су контейнерін құрылғыдан шығарған кезде оны аударып алмауға тырысыңыз.

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

Орнату кезінде төгілуден қорғайтын қорғаныстың дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

Суды қайта толтыру

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

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

Пісіру бағдарламасы қайта жалғасады.

Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту

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

Функцияға байланысты, мына параметрлерді өзгертуге болады:

- Температура
- Мощность
- Длительность
- Готовность в
- Запуск в

Температураны өзгерту

Ұсынылған температураны Установки | Рекомендуем. температуры ішінде пісіру қалауларыңызға сәйкес тұрақты түрде орнатуға болады.

- Температура дисплейін түртіңіз.
- Қажетті температураны өзгертіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.

Пісіру бағдарламасы жаңа қажетті температурамен қайта іске қосылады.

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін өзгерту

Ұсынылған қуат деңгейін жеке пісіру қалауларыңызға сәйкес тұрақты орнату үшін Установки | Рекомендуем. значен. мощн. өтіңіз.

- Қысқа толқынды пештің қуат деңгейінің дисплейін түртіңіз.
- Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін өзгертіңіз.
- Запуск таңдаңыз.

Бағдарлама қысқа толқынды пештің жаңа қуат деңгейімен қайта іске қосылады.

Пісіру ұзақтығын орнату

Егер тамақты пешке салу мен пісіруді бастау арасында ұзақ кідіріс болса, пісіру нәтижелері нашарлауы мүмкін. Жаңа піскен тамақтың түсі өзгеріп, тіпті бұзылуы мүмкін.
Пісіру бағдарламасын іске қоспас бұрын мүмкіндігінше қысқа уақытты таңдаңыз.

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

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

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

- ◴ немесе Таймер таңдаңыз.
- Қажетті уақыттарды орнатыңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Бумен пісіру бағдарламалары үшін пісіру ұзақтығы орнатылған температураға жеткенше басталмайды.

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

- Есікті ашып, тамақты пеш бөлімінен шығармас бұрын дисплейде Функция отвода 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 уақытын өзгерту

- ◷, пісіру уақытын немесе Таймер таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз және өзгертіңіз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Бұл параметрлер қуат істен шыққан жағдайда жойылады.

Орнатылған пісіру уақытын жою

- ◷, пісіру уақытын немесе Таймер таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- удалить таңдаңыз.
- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

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

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

Қысқа толқынды пештің қуатын пайдаланатын функцияларды орындау үшін пісіру барысын кідірту

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

Пісіру ұзақтығы кері саналып жатқанда, дисплейдің төменгі оң жағында Стоп пайда болады.

- Стоп таңдаңыз.

Пісіру кідіртіледі және пісіру ұзақтығы тоқтатылады.

Запуск жасыл түспен белгіленген.

- Запуск таңдаңыз.

Пісіру бағдарламасы қайта басталады және пісіру ұзақтығы кері санауды жалғастырады.

Бумен байланысты функциялар үшін пісіру барысын кідірту

Бумен байланысты функцияларда есікті ашу пісіру бағдарламасын 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 пешке салғанда немесе алып тастағанда және ыстық пеште жұмыс істегенде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

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

Пісіру бағдарламасы есік жабылған кезде қайта басталады.

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

Бу пеші қайтадан қызады және дисплей көтерілген кезде пеш бөлігіндегі температураны көрсетеді. Орнатылған температураға жеткеннен кейін дисплейде кері санақ кезінде қалған уақыт көрсетіледі.

Пісірудің соңғы минутында есік ашылса, пісіру бағдарламасы ерте аяқталады.

Пісіру бағдарламасынан бас тарту

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

Орнатылған пісіру уақытынсыз пісіру бағдарламасын тоқтату

■ завершить таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

Пісіру уақыты орнатылған пісіру бағдарламасын тоқтату

■ Отменить таңдаңыз.

Дисплейде Прервать процесс? пайда болады.

■ да таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

Функцияны өзгерту

Пісіру бағдарламасы барысында басқа функцияға ауыстыруға болады.

■ Таңдалған функция үшін таңбаны түртіңіз.

■ Пісіру уақытын орнатқан болсаңыз, Прервать процесс? хабарды да арқылы растаңыз.

■ Жаңа функцияны таңдаңыз.

Жаңа функция дисплейде сәйкес ұсынылған мәндермен көрсетіледі.

■ Пісіру бағдарламасының мәндерін орнатыңыз және *OK* түймесін басып растаңыз.

Быстрый старт СВЧ және Попкорн

Пісірудің басқа бағдарламалары қолданылмаса осы функциялар ғана қолданылуы керек.

Әрқашан шыны науасын пайдаланыңыз.

Быстрый старт СВЧ

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

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

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

■ ◈ сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
Сенсорлық басқару элементін бірнеше рет түрту орнатылған кезеңдерде пісіру ұзақтығын арттырады.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады.

Пісіру барысын кез келген уақытта Стоп арқылы кідіртуге немесе ⮌ сенсорлық басқару элементін таңдау арқылы оны болдырмауға болады.

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

■ закрыть таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

Попкорн

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

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

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

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

■ [🍿] сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

Дисплейде қалған уақыт пайда болады.

Пісіру бағдарламасын кез келген уақытта Стоп арқылы үзуге немесе ⮌ сенсорлық басқару элементін таңдау арқылы оны тоқтатуға болады.

Қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлер бу пешін зақымдауы мүмкін.
Пісіру кезінде бу пешін қараусыз қалдырмаңыз және қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.

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

■ закрыть таңдаңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

Қысқа толқынды пеште еріту және қыздыру

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

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

[≋] Қысқа толқынды пештің қуаты

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

Размораживание

Мұздатылған тамақтарды жұмсақ еріту дәрумендер мен минералдардың жалпы сақталуын білдіреді.

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

Кеңестер

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

Мұздатылған тамақты еріту

Қысқа толқынды пешке қауіпсіз контейнерлерді пайдаланыңыз.

- Мұздатылған тамақты шыны науаның ортасына 1 деңгейдегі сөреге қойыңыз.
- Қажет болса, мұздатылған тамақты жабыңыз.
- Специальные программы ☼ таңдаңыз.
- Размораживание | СВЧ таңдаңыз.
- Қажет болса, ұсынылған қуат деңгейін және еріту уақытын өзгертіңіз.
- Запуск таңдаңыз.
- Еріту кезінде:
  Тамақты қайтадан араластырыңыз, айналдырыңыз немесе қайта орналастырыңыз. Тамақты сыртынан ортасына қарай араластырыңыз, өйткені олар сыртынан тезірек қызады.

Бос тұру кезінде температура тамаққа біркелкі бөлінеді.

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

Балама параметрлер

Режимы работы ▭ | СВЧ ≋
Қысқа толқынды пештің қуаты: кестені қараңыз
Еріту ұзақтығы: кестені қараңыз
Бос тұру уақыты: кестені қараңыз

Кестедегі ескертпелер

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

Ұзақтықты таңдау

- Әдетте сізге орташа ұзақтығын таңдау ұсынылады.

Қысқа толқынды пеш режимінде еріту

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

Жұмыс

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

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

Разогрев

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

⚠ Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар.

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

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

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

⚠ Жабық контейнерлерде немесе бөтелкелерде қысымның жоғарылауынан жарақат алу қаупі бар.

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

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

Ыстық сұйықтықтардан болатын жарақат алу қаупі бар.

Тамақты, атап айтқанда сұйықтықтарды СВЧ ≋ функциясын пайдаланып қыздырған кезде қайнау температурасына әдеттегі көпіршіктерді шығармай жетуге болады. Сұйықтық бүкіл көлемде біркелкі емес қайнайды.

Бұл қайнатудың кешігуі сұйықтықтың жарылғыш түрде қайнауына әкелуі мүмкін.

Контейнерді пештен шығарған кезде абай болыңыз, себебі ыстық сұйықтық қатты күйіп қалуы мүмкін.

Белгілі бір жағдайларда қысым соншалықты жоғары болуы мүмкін, сондықтан есік автоматты түрде ашылады.

Қыздыру немесе пісіру алдында сұйықтықтарды жақсылап араластырыңыз.

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

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

Кеңестер

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

Тамақты қыздыру

Қысқа толқынды пешке қауіпсіз контейнерлерді пайдаланыңыз.

- Қыздырылатын тамақты шыны науаға 1-деңгейдегі сөреге қойыңыз.
- Қажет болса, тамақты жабыңыз.
- Специальные программы таңдаңыз.
- Разогрев | СВЧ таңдаңыз.
- Қажет болса, ұсынылған қуат деңгейін және уақытын өзгертіңіз.
- Запуск таңдаңыз.
- Қыздыру кезінде:
  Тамақты қайтадан араластырыңыз, бұраңыз немесе қайта реттеңіз. Тамақты сыртынан ортасына қарай араластырыңыз, өйткені олар сыртынан тезірек қызады.

⚠ Ыстық беттерге байланысты күйіп қалу қаупі.
Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда өзіңізді күйдіріп алуыңыз мүмкін. Ыдыстардың астында су тамшылары жиналуы мүмкін.
Пештің ыстық бөлігінде жұмыс істегенде және ыдыстарды алып тастағанда пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Бос тұру кезінде температура тамаққа біркелкі бөлінеді.

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

Балама параметрлер

Режимы работы | СВЧ
Қысқа толқынды пештің қуаты: кестені қараңыз
Ұзақтығы: кестені қараңыз
Бос тұру уақыты: кестені қараңыз

Кестедегі ескертпелер

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

Ұзақтықты таңдау

- Әдетте сізге орташа ұзақтығын таңдау ұсынылады.

Қысқа толқынды пештің жұмыс режимінде қыздыру

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

Жұмыс

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

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі, Ұзақтығы, Бос тұру уақыты

[1] Сұйықтықты қыздырмас бұрын араластыру арқылы қайнаудың кешігуін болдырмауға болады. Қыздырғаннан кейін контейнерді пештен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз. Сонымен қатар, шыны таяқшаны немесе соған ұқсас затты, егер бар болса, қыздыру кезінде контейнерге салуға болады.

[2] Уақыттар бастапқы температурасы шам. 5 °C болатын тамаққа қолданылады. Әдетте тоңазытқышта сақталмайтын тамақтар үшін ұзақтығы шам. 20 °C бөлме температурасында тамаққа қолданылады. Балалар тамағы мен нәзік көпіршітілген тұздықтарды қоспағанда, тамақты 70–75 °C температураға дейін қыздыру керек.

Сигнал + таймер

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

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

Сигнал функциясын пайдалану

⏰ Дабылды дыбыстық сигналдың белгілі бір уақытын көрсету үшін пайдалануға болады.

Дабылды орнату

Егер Дисплей | QuickTouch | Выкл. параметрі таңдалса, дабылды орнатпас бұрын бу пешін қосу керек. Содан кейін дисплейде бу пеші өшірілген кезде дабыл уақыты пайда болады.

- 🔔 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- ⏰ Сигнал таңдаңыз.
- Дабылдың уақытын орнатыңыз.
- Растау үшін закрыть түртіңіз.

Бу пеші өшірілгенде, тәулік уақытының орнына дабыл уақыты мен ⏰ пайда болады.

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

Дабыл үшін көрсетілген уақытта дисплейде уақыттың жанында ⏰ жыпылықтайды және дыбыстық сигнал шығады.

- Дисплейде 🔔 сенсорлық басқару элементін немесе орнатылған дабыл уақытын таңдаңыз.

Дыбыстық сигнал тоқтайды және дисплейдегі таңбалар өшеді.

Дабылды өзгерту

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

Дисплейде орнатылған дабыл уақыты пайда болады.

- Дабылдың жаңа уақытын орнатыңыз.
- Растау үшін закрыть түртіңіз.

Өзгертілген дабыл уақыты енді сақталады және дисплейде көрсетіледі.

Дабылды жою

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

Дисплейде орнатылған дабыл уақыты пайда болады.

- удалить таңдаңыз.
- Растау үшін закрыть түртіңіз.

Дабыл жойылады.

Таймер функциясын пайдалану

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

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

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

Кері есеп таймерін орнату

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

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

- 🔔 сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- 🔔 Таймер таңдаңыз.
- Сізге қажет кері есеп таймері уақытын орнатыңыз.
- Растау үшін закрыть түртіңіз.

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

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

Кері есеп таймерінің мерзімі біткен кезде 🔔 жыпылықтай бастайды, кері санайды және дыбыстық сигнал естіледі.

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

Дыбыстық сигнал тоқтайды және дисплейдегі таңбалар өшеді.

Кері есеп таймерінің ұзақтығын өзгерту

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

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

- Жаңа кері есеп таймері ұзақтығын орнатыңыз.
- Растау үшін закрыть түртіңіз.

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

Кері есеп таймерінің ұзақтығын жою

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

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

- удалить таңдаңыз.
- Растау үшін закрыть түртіңіз.

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді жойылды.

Бұл бөлімде бумен пісіру туралы жалпы ақпарат бар. Белгілі бір тамақтар 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.

Шыны науа

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

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

Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

Бумен пісіру туралы жалпы ескертпелер

Сөре деңгейі

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

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

Пісіруге арналған контейнерлерді, тор және шыны науаны әрдайым сөре деңгейіндегі бағыттауыш рельстерінің арасына олар аударылыпа 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-пригот. на пару

Бумен пісіру кезінде қуатты үнемдеу үшін сіз ECO-пригот. 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

Режимы работы | ECO-пригот. на пару

Пісіру кестелеріне ескертпелер

Пісіру уақыты, температура және пісіру ескертулері бойынша нұсқауларды орындаңыз.

Пісіру уақытын таңдау

Көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқаулық ретінде берілген.

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

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

Автоматич. программы Auto | Овощи | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 C
Пісіру уақыты: кестені қараңыз

Көкөністер	[мин]
Артишок	32–38
Гүлді қырыққабат, тұтас	27–28
Түсті қырыққабат, гүл шоғыры	8
Бұршақ, жасыл	10–12
Брокколи, гүл шоғыры	3–4
Шантане сәбізі, тұтас	7–8
Шантане сәбізі, жартысы	6–7
Шантане сәбізі, туралған	4
Цикорий, жартысы	4–5
Қытай қырыққабаты, туралған	3
Бұршақ	3
Аскөк, жартысы	10–12
Аскөк, кесілген	4–5
Кале, туралған	23–26
Балауызды картоп, қабығы аршылған 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

Бумен пісіру

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

🕘 Пісіру уақыты

Балық

Балғын

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

Мұздатылған өнімдер

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

Дайындау

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

Балықты 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.

Бумен пісіру

Кеңестер

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Рыба | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару

Температура: кестені қараңыз
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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 тамақ

Етті бу пешінде пісірер алдында жақсылап еріту керек ("Бумен 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

Автоматич. программы Auto | Мясо | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

◴ Пісіру уақыты

Рис

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

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

Бу мен пісіруге арналған контейнер

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

Дайындау

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

Кеңес: Сұйықтықтың қажетті көлемін таразы немесе стақан әдісі арқылы анықтауға болады.
Шыныаяқта пісірген кезде кесеге күрішті қажетті мөлшерде толтырыңыз, содан кейін күрішті бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз. Содан кейін сұйықтықтың қажетті көлемін стақанмен өлшеңіз (кестені қараңыз) және оны күрішке қосыңыз.

Күріштің бу мен пісіруге арналған контейнерде біркелкі бөлінгеніне көз жеткізіңіз.

Параметрлер

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

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

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

: Күріштің сұйықтыққа қатынасы,
Пісіру уақыты

Дән

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

Дәндерді тұтас немесе жарылған күйде пісіруге болады.

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Крупы | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🕘 Ұзақтығы

Бумен пісіру

Паста

Құрғақ макарон

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

Өндіруші ұсынған пісіру уақытын шамамен $^1/_3$ көбейтіңіз.

Балғын тамақ

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

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Паста | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

◴ Ұзақтығы

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

Автоматич. программы Auto | Паста | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🕘 Ұзақтығы

Кептірілген бұршақ дақылдары

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

Жасымықты пісірер алдында жібіту қажет емес.

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Бобовые | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

Суланған	
	◴ [мин]
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

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

Бумен пісіру

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

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

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Пісіру уақыты: 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

Фрукты

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

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Фрукты | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🕘 Пісіру уақыты

Колбаски

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Колбаски | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 90 °C

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

🕘 Ұзақтығы

Бумен пісіру

Моллюскалар

Дайындау

Мұздатылған моллюскаларды бумен пісірер алдында ерітіңіз.

Моллюскаларды тазалаңыз, ішектерді алып тастаңыз, содан кейін шайыңыз.

Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.

Ұзақтығы

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

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Ракообразные | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару

Температура: кестені қараңыз

Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

Температура Ұзақтығы

Моллюскалар

Балғын тамақ

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

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

Мұздатылған өнімдер

Мұздатылған моллюскаларды пісірер алдында ерітіңіз.

Ұзақтығы

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Мидии и моллюски | ... |

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: кестені қараңыз
Пісіру уақыты: кестені қараңыз

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

Температура Ұзақтығы

Мәзірді дайындау (тұтас тағамдарды пісіру) – қолмен

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

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

Сөре деңгейі

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

Температура

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

Мысалы, тамақтың ұсынылатын пісіру температурасы 85 °C болса, оны 100 °C температурада пісіріп көріңіз және нәтижені тексеріңіз. Тас балық және камбала сияқты жұмсақ құрылымы бар кейбір нәзік балықтар 100 °C-та пісірілгенде өте қатты болады.

Ұзақтығы

Ұсынылған температураны арттырсаңыз, пісіру уақытын шамамен $^1/_3$ азайтыңыз.

Мысалы

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

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

Белгіленген пісіру уақытын есептеу:

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

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

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

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

Толық мәзірді пісіру

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

Sous-vide — Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

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

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

Пісіру нәтижесі қарқынды дәмге ие болады және тамақ біркелкі піседі.

Тек балғын және жақсы күйдегі тамақты пайдаланыңыз.

Гигиеналық жағдайлардың сақталуын және тамақтың тоңазытқышта тым ұзақ уақыт бойы, мысалы, тасымалдау кезінде қалмауын қадағалаңыз.

Тек ыстыққа төзімді, қайнауға төзімді вакуумдық тығыздау қабын пайдаланыңыз.

Вакууммен оралған мұздатылған өнімдер сияқты тамақты түпнұсқа бумада пісірмеңіз, себебі қолданылған вакуумдық тығыздау қабы жарамсыз болуы мүмкін.

Вакуумдық тығыздау қабын бір реттен артық пайдаланбаңыз.

Тамақты тек камера жүйесінің вакуумдық тығыздауында вакууммен жабыңыз.

Қолдану бойынша маңызды ескертулер

Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

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

- Жоғары температурада және/немесе ұзақ пісіру кезінде құрылғыда су таусылуы мүмкін. Дисплейді мерзімді түрде тексеріңіз.

Кеңестер

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

Sous-vide — Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

Sous-vide функциясын пайдалану

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

Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

Сөмке ашылды:

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

Тамақтың жағымсыз немесе оғаш дәмі бар:

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

Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

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

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

Температура Ұзақтығы

Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

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

Температура Ұзақтығы

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

Қайта қыздыру

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

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

Дайындау

Пісіргеннен кейін бірден пісірілген тамақты мұзды суға шамамен 1 сағатқа қойыңыз. Жылдам суыту тамақты одан әрі пісіруге жол бермейді және оны оңтайлы пісіруге көмектеседі.
Содан кейін тамақты тоңазытқышта максималды 5 °C температурада сақтаңыз.

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

Параметрлер

Режимы работы ▭ | Sous-vide 🌡
Температура: кестені қараңыз
Ұзақтығы: кестені қараңыз

Sous-vide – Төмен температурада тамақ пісіру (вакуум)

Sous-vide функциясымен қайта қыздыру

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

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

Температура, уақыт

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

[2] Берілген ұзақтық бастапқы температурасы шамамен 5 °C (тоңазытқыш температурасы) болатын тамақты вакуумдық тығыздауға арналған.

[3] Тек соуста қайта қыздырыңыз.

Бумен қыздыру

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

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

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

Ыдыс

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

Уақыт

Тәрелкелер немесе контейнерлер саны уақытқа әсер етпейді.

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

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

Специальные программы | Разогрев | Приготовление на пару
немесе
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C
Ұзақтығы: кестені қараңыз

Арнайы қолданбалары

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.

Бумен 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

Специальные программы ☼ | Размораживание | Приготовление на пару
немесе
Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: кестені қараңыз
Еріту ұзақтығы: кестені қараңыз
Бос тұру уақыты: кестені қараңыз

Арнайы қолданбалары

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

Мұздатылған өнімдер	Саны	[°C]	[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

Бланштау

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

Көкөністерді бланштау олардың бастапқы түсін сақтауға да көмектеседі.

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

Параметрлер

Специальные программы ☼ | Бланширование

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Ағарту уақыты: 1 минут

Құю

Бөтелкеге құю үшін тек таза, таза өнімдерді пайдаланыңыз.

Шыны банкалар

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

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

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

Жеміс-жидек

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

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

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

Көкөністер

Көкөністерді шайыңыз, тазалаңыз және кесіңіз.

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

Көлемді толтырыңыз

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

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

Кеңестер

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

Тағамды консервілеу

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

Параметрлер

Специальные программы | Консервирование
немесе
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: кестені қараңыз
Құю ұзақтығы: кестені қараңыз

Арнайы қолданбалары

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.

Қамырды өңдеу

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

Параметрлер

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Ұзақтығы: рецепт нұсқауларына сәйкес

немесе

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 40 °C
Ұзақтығы: рецепт нұсқауларына сәйкес

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

Специальные программы | Стерилизация посуды
Ұзақтығы: 1-ден 10 минутқа дейін

немесе

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Ұзақтығы: 15 минут

Приготовление блюд меню - автоматты

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

Мәзірмен пісіргенде, тамақ бу пешінің бөліміне әр уақытта әр зат бір уақытта дайын болатындай етіп орналастырылады.
Тамақтарды кез келген ретпен таңдауға болады, себебі бу пеші оларды пісіру ұзақтығына қарай сұрыптайды және әрбір затты пешке қашан қою керектігін көрсетеді.

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

Приготовление блюд меню арнайы қосымшаны пайдалану

- Специальные программы | Приготовление блюд меню таңдаңыз.
- Қалаған тамақты таңдаңыз.

Таңдалған тамақ түріне байланысты сізден олардың мөлшерін, салмағын және қуыру дәрежесін көрсету сұралады.

- Қажетті мәндерді таңдап, *OK* арқылы растаңыз.
- Добавить продукты таңдаңыз.

- Қажетті келесі тамақты таңдап, біріншісі сияқты жалғастырыңыз.
- Қажет болса, тамақтың үшінші түрін қайталаңыз.

Начать пригот. блюд меню расталғаннан кейін сізден тамақты ең ұзақ пісіру ұзақтығымен құрылғыға орналастыру сұралады.

- Көп сұйықтық шығаратын немесе ерекше түсі бар тамақтары дайындау үшін тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде оларды шыны науаның үстіне қоюды ұмытпаңыз. Бұл дәмнің немесе түстің басқа тамаққа ауысуын болдырмайды және сұйықтықтың оның астындағы тамаққа тамшылауына жол бермейді.

Қыздыру кезеңінің соңында бу пеші келесі тамақты ішіне қашан қою керектігін көрсетеді. Осы уақытқа жеткенде дыбыстық сигнал естіледі. Егер үшінші тамақ болса, бұл барыс тағы бір рет қайталанады.

Мәзірді пісіру үшін дисплейде көрсетілмеген тамақ түрлерін бірге пісіруге болады. Қосымша нұсқаулар алу үшін "Бумен пісіру – Мәзірді пісіру (тұтас тағамдарды пісіру) – қолмен" бөлімін қараңыз.

Дымқыл сүлгілерді жылыту

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Разогр. влажн. полотенец

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 70 °C
Пісіру уақыты: 2 минут

Желатинді ерітіңіз

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Расплавление желатина

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 90 °C
Пісіру уақыты: 1 минут

Балды кристалсыздандырыңыз

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

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Расплавление мёда

немесе

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 60 °C
Ұзақтығы: 90 минут (банка өлшеміне немесе банкадағы бал мөлшеріне қарамастан)

Шоколадты ерітіңіз

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

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Расплавление шоколада

немесе

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 65 °C
Пісіру уақыты: 20 минут

Йогурт жасаңыз

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

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

Йогурт балғын болуы керек (қысқа сақтау уақыты).

Сіз салқындатылмаған ұзақ уақыт сақталатын сүтті немесе балғын сүтті пайдалана аласыз.
Ұзақ уақыт сақталатын сүтті осы күйінде пайдалануға болады - қосымша дайындық қажет емес.
Балғын сүтті алдымен 90 °C дейін қыздыру керек (қайнатпаңыз), содан кейін 35 °C дейін салқындату керек.
Балғын сүт
ұзақ уақыт сақталатын сүтке қарағанда жақсы сүзбе береді.

Йогурт пен сүтте майдың пайызы бірдей болуы керек.

Йогурт қоюланып жатқанда банкаларды жылжытпаңыз немесе шайқамаңыз.

Дайын болғаннан кейін бірден йогуртты тоңазытқышта салқындату үшін қалдырыңыз.

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

Кеңес: Йогурт ферментінің көмегімен йогуртты сүт пен кілегей қоспасынан жасауға болады. $^{3}/_{4}$ 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.
- Жабық банкаларды бір-біріне тиіп кетпейтініне көз жеткізіп, тесілген контейнерге салыңыз.
- Йогурт дайын болғаннан кейін, банкаларды қажетсіз шайқауға жол бермей, тоңазытқышқа салыңыз.

Параметрлер

Автоматич. программы Auto |
Дополнительн. программы |
Приготовление йогурта

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 40 °C
Ұзақтығы: 5:00 сағат

Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

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

Сұйықтық бөлінді:
банкалар қозғалды, йогурт тез суыған жоқ.

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

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

Автоматич. программы Auto |
Дополнительн. программы |
Растапливание шпика

немесе

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Пісіру уақыты: 4 минут

Тәтті пияздар

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

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Тушение лука

немесе

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура:100 °C
Пісіру уақыты: 4 минут

Бумен шырынды шығару

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

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

Дайындау

Жемістерді сұрыптап, тазалаңыз. Кез келген дақтарды кесіңіз.

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

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

Кеңестер

- Жұмсақ және ауыз қуыратын жемістермен тәжірибе жасап көріңіз.
- Қант қосу өндірілетін шырын мөлшерін арттырады және дәмді жақсартады. Жемістерді қантпен себіңіз және шырын сығу алдында бірнеше сағат бойы сіңіру үшін қалдырыңыз. 1 кг тәтті жеміс үшін 50–100 г қант қосыңыз, ал 1 кг ауыз қуыратын жемісі үшін 100–150г 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

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C
Ұзақтығы: 40–70минут

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 бұлау үшін оны пештен шығарғаннан кейін бірден суық суға батыру керек, әйтпесе қабығын алып тастау мүмкін болмайды.

Параметрлер

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

🕘 Ұзақтығы

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

Автоматич. программы Auto | Фрукты | Яблоки | целиком

немесе

Режимы работы ▭ | 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

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Пісіру уақыты: 4 минут

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

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

Тек бумен пісіру сияқты пісіру ұзақтығы орнатылған температураға жеткенше басталмайды.

Быстрое приготовление біріктірілген функцияның бірқатар артықшылықтары бар, соның ішінде:

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

"Жылдам бумен пісіру" функциясымен еріту және қыздыру

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

Қысқа толқынды пештің қуаты, Ұзақтығы, Температура

[1] Қақпақты **қолданбаңыз**.

[2] Тамақты сөренің 1 деңгейіндегі шыны науаға салыңыз.

Быстрое приготовление

Жаңа картопты пісіру (балауыз)

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

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Овощи | Картофель | Картофель в мундире | нерассыпчатый | ... | Быстрое приготовление

немесе

Режимы работы | Быстрое приготовление
Қысқа толқынды пештің қуаты/температурасы: 80 Вт + 100 °C
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

Картоптың мөлшері	Саны	4 1	[мин]
Кішкентай (40–60 г)	200 г (4)	2	15
	600 г (12)	2	18
	1000 г (20)	2	21
Орташа (90–110 г)	200 г (2)	2	18
	600 г (6)	2	21
	1000 г (10)	2	24
Үлкен (140–160 г)	300 г (2)	2	22
	600 г (4)	2	25
	900 г (6)	2	29

4 1 Сөре деңгейі, Пісіру ұзақтығы

Күрішті пісіру

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

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

Пісіруге арналған контейнерлер

Пісіруге арналған қатты контейнерді қолданыңыз.

Дайындау

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

Кеңес: Сұйықтықтың қажетті көлемін таразы немесе стақан әдісі арқылы анықтауға болады.
Шыныаяқта пісірген кезде кесеге күрішті қажетті мөлшерде толтырыңыз, содан кейін күрішті бу мен пісіруге арналған контейнерге салыңыз. Содан кейін сұйықтықтың қажетті көлемін стақанмен өлшеңіз (кестені қараңыз) және оны күрішке қосыңыз.

Күріштің бу мен пісіруге арналған контейнерде біркелкі бөлінгеніне көз жеткізіңіз.

Параметрлер

Автоматич. программы Auto | Рис | ... | Быстрое приготовление

немесе

Режимы работы ▭ | Быстрое приготовление ≋
Қысқа толқынды пештің қуаты/температурасы: кестені қараңыз
Пісіру ұзақтығы: кестені қараңыз

	Қатынас Күріш : сұйықтыққа	Қосу үшін	4 1	≋ [Вт]	🕘 [мин]	🌡 [°C]
Басмати күріші	1:2	Тұз	2	300	9	100
Буланған күріш	1:2	Тұз	2	150	17	100
Күріш пудингі	1:3	Қант[1]	2	150	21	100

4 1 Сөре деңгейі, ≋ Қысқа толқынды пештің қуаты, 🕘 Пісіру ұзақтығы, 🌡 Температура
[1] Пісіру барысынан кейін қосылады.

Автоматич. программы

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

Санаттар

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

Автоматты бағдарламаларды пайдалану

■ Автоматич. программы Auto таңдаңыз.

Тізім дисплейде пайда болады.

■ Қажетті тамақ санатын таңдаңыз (мысалы, Рыба).

Содан кейін таңдалған санат үшін қолжетімді автоматты бағдарламалар пайда болады.

■ Қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.

■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Кеңес: ℹ Информация пісіру бағдарламасына байланысты тамақты орналастыру немесе айналдыру сияқты ақпаратты көрсету үшін пайдаланыңыз.

Қолдану бойынша ескертулер

- Пісіру аяқталғаннан кейін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын пеш бөлімін бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Автоматты бағдарламаларда көрсетілген салмақтар бір бөліктің салмағына қатысты. Мысалы, бір уақытта салмағы 250 г бір ақсерке немесе әрқайсысының салмағы 250 г болатын он дана ақсерке пісіруге болады.
- Дайындық дәрежесі жеті сегментті жолақ арқылы көрсетіледі. Тиісті сегментті түрту арқылы тамақтың қаншалықты жақсы дайындалғанын қалайтыныңызды орнатуға болады.
- Рис санатта ұзын дәнді және қысқа дәнді күріш бағдарламаларына қосымша Общее таңдауға болады. Арнайы автоматты бағдарлама ретінде қолжетімді емес ұзын дәнді немесе қысқа дәнді күріш сорттарын дайындағыңыз келсе, осы автоматты бағдарламаны пайдаланыңыз.
- Кейбір автоматты бағдарламалар үшін басталу немесе аяқталу уақыты Запуск в немесе Готовность в арқылы кейінге қалдыруға болады.
- Автоматты бағдарламаның жеке пісіру сатылары Показать этапы приготовл. мәзір опциясының астында берілген. Отобразить действия мәзір опциясы кейбір автоматты бағдарламалар үшін де қолжетімді. Осы мәзір опциясы арқылы тамақты пешке қою немесе ингредиенттерді қосу сияқты қажетті әрекеттерді орындауға болады. Пісіру барысында әрекеттерді ℹ Информация арқылы көруге болады.
- Тамақты пештің ыстық бөліміне салғанда, есікті ашқанда абай болыңыз. Ыстық бу шығуы мүмкін. Артқа шегініп, бу тарағанша күтіңіз. Ыстық бумен жанасудан аулақ болыңыз және пештің ыстық бөлімінің қабырғаларын ұстамаңыз. Күйіп қалу және күйдіру қаупі бар.
- Егер автоматты бағдарламаның соңында тамақ сіздің талғамыңызға сай дайындалмаса, Довести до готовн. таңдаңыз.

- Автоматты бағдарламаларды Персональные программы ретінде де сақтауға болады.

Поиск

(Тілге байланысты)
Автоматич. программы астында санаттар мен автоматты бағдарламалардың аты бойынша іздеуге болады.

Толық мәтінді іздеу функциясы бар, оны сөздердің бөліктерін іздеу үшін де пайдалануға болады.

Негізгі мәзірден:

■ Автоматич. программы Auto таңдаңыз.

Дисплейде санаттар тізімі пайда болады.

■ Поиск таңдаңыз.

■ "Ақсерке" сияқты пернетақтаны пайдаланып іздеу үшін мәтінді енгізіңіз.

Көріністер саны төменгі деректемеде көрсетіледі.

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

■ XX результат таңдаңыз.

Содан кейін табылған санаттар мен автоматты бағдарламалар пайда болады.

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

Автоматты бағдарлама іске қосылады.

■ Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

MyMiele ☗▸≡ астында жиі пайдаланылатын қолданбаларды сақтауға болады.

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

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

Жазбаларды қосу

20 жазбаларға дейін қосуға болады.

- MyMiele ☗▸≡ таңдаңыз.
- Добавить запись таңдаңыз.

Төмендегілерден ішкі мәзірді таңдауға болады:

- Режимы работы ▭
- Автоматическ. программы Auto
- Специальные программы ☼
- Персональные программы ☗
- Чистка и уход ⓐ

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Таңдалған қосымша опция таңбасымен тізімде пайда болады.

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

Жазбаларды жою

- MyMiele ☗▸≡ таңдаңыз.
- Контексттік мәзір пайда болғанша жойғыңыз келетін жазбаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- Удалить таңдаңыз.

Содан кейін жазба тізімнен жойылады.

Жылжымалы жазбалар

- MyMiele ☗▸≡ таңдаңыз.
- Контексттік мәзір пайда болғанша жылжытқыңыз келетін жазбаны түртіп, ұстап тұрыңыз.
- переместить таңдаңыз.

Жазбаның айналасында қызғылт сары жақтау пайда болады.

- Жазбаны жылжытыңыз.

Жазба қажетті күйде пайда болады.

Сіз 20 шақты өзіңіздің бағдарламаңызды жасап, сақтай аласыз.

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

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

Пайдаланушы бағдарламасын жасаудың бірнеше жолы бар:

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

Сосын бағдарлама атауын енгізіңіз.

Пайдаланушы бағдарламаларын құру

■ Персональные программы [👤] таңдаңыз.

■ Создать программу таңдаңыз.

Енді сіз бірінші пісіру сатысы үшін параметрлерді белгілей аласыз.

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз:

■ Қажетті параметрлерді таңдап, растаңыз.

Пісірудің бірінші сатысының барлық параметрлері енді орнатылды.

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

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

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

■ Барлық пісіру сатыларын орнатуды аяқтағаннан кейін сохранить таңдаңыз.

■ Пернетақта арқылы бағдарлама атын енгізіңіз.

∫ таңбаны пайдаланып, ұзағырақ бағдарлама атаулары үшін жол үзілімін қосуға болады.

■ Бағдарлама атауын енгізгеннен кейін сохранить таңдаңыз.

Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

■ *OK* арқылы растаңыз.

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

Пайдаланушы бағдарламаларын бастау

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.
- Персональные программы [👤] таңдаңыз.
- Қажетті бағдарламаны таңдаңыз.

Бағдарлама параметрлеріне байланысты дисплейде келесі мәзір опциялары пайда болады:

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

- Қажетті мәзір опциясын таңдаңыз.

Таңдалған бағдарлама бірден немесе орнатылған уақытта басталады.

- Бағдарламаның соңында закрыть таңдаңыз.

Пісіру сатыларын өзгерту

Басқа атпен сақталған автоматты бағдарламалардағы пісіру сатыларын өзгерту мүмкін емес.

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

Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

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

Пайдаланушы бағдарламаларының атын өзгерту

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

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

- Бағдарлама атын өзгерткеннен кейін сохранить таңдаңыз.

Дисплейде бағдарлама атауының сақталғанын растайтын хабарлама пайда болады.

- *OK* түймесін басу арқылы растаңыз.

Бағдарламаның атауы енді өзгертілді.

Пайдаланушы бағдарламаларын жою

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

Бағдарлама жойылады.

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

Пайдаланушы бағдарламаларын жылжыту

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

Жазбаның айналасында қызғылт сары жақтау пайда болады.

- Бағдарламаны жылжытыңыз.

Бағдарлама қажетті күйде пайда болады.

Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.
Жұмыс кезінде бу пеші қызады. Пеш бөлігінде, бүйірлік бағыттауыштарда немесе керек-жарақтарда өзіңізді күйдіріп алуыңыз мүмкін.
Тазаламас бұрын, пеш бөлімін, бүйірлік бағыттауыштарын және керек-жарақтарды суытыңыз.

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

Жарамсыз тазартқыш құралдарын пайдалансаңыз, барлық беттердің түсі өзгеруі немесе зақымдалуы мүмкін.
Барлық беттер сызаттарға сезімтал. Кейбір жағдайларда сызаттардың әсерінен шыны сынуы мүмкін.
Құрылғыны тазалау үшін тек тұрмыстық жуғыш сұйықтықты пайдаланыңыз.
Тазалау құралының барлық қалдықтарын дереу кетіріңіз.

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

Қатты ластану белгілі бір жағдайларда бу пешін зақымдауы мүмкін.
Пеш салқындағаннан кейін пештің бөлігін, есіктің ішкі жағын және есіктің тығыздағышын тазалаңыз. Тым ұзақ күту тазалауды негізсіз қиындатуы мүмкін, ал кейбір жағдайларда мүмкін емес.

Зақымдалған бу пешін пайдалану қысқа толқындардың ағып кетуіне және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.
Есіктің және есіктің тығыздағышының зақымдану белгілерін тексеріңіз. Егер қандай да бір зақым байқалса, ақаулықты қызмет көрсету маманы жоймайынша, пешті қысқа толқынды пеш функцияларымен қайта пайдалануға болмайды.

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

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

Жарамсыз тазартқыш құралдары

Құрылғы беттеріне зақым келтірмеу үшін мыналарды пайдаланбаңыз:

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

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

Құрылғының алдыңғы жағын тазалау

■ Құрылғының алдыңғы жағын жылы су мен жуғыш сұйықтыққа малынған таза, жұмсақ ысқышпен сүртіңіз.

■ Тазалағаннан кейін беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

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

Пеш бөлігін тазалау

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

■ Алып тастау:

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

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

■ Содан кейін беттерді шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Есіктің автоматты ашқышын тазалау

Есіктің ашқышы тамақ қалдықтарымен ластанбағанына көз жеткізіңіз.

■ Ластануды **дереу** таза ысқышпен және ыдыс жуғыш сұйықтық пен ыстық су ерітіндісімен сүртіңіз.

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

Су контейнерді тазалау

■ Бумен бірге әр қолданғаннан кейін су контейнерін алыңыз.

■ Төгілуден қорғаныстыалыңыз.

■ Су контейнерін босатыңыз.

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

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

Тазалау керек-жарақтары

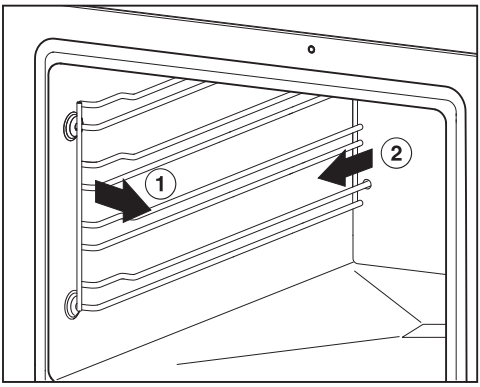
Барлық керек-жарақтар ыдыс жуғышта жууға жарамды.

Шыны науаны, торды және пісіруге арналған контейнерлерді тазалау

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

Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау

Бүйірлік бағыттауыштар ыдыс жуғышта тазалауға жарамды.



- Бүйірлік бағыттауыштарды ұстағыштан шығарыңыз (1.) алдыңғы жағынан және оларды алып тастаңыз (2.).
- Бүйірлік бағыттауыштарды ыдыс жуғышта немесе қолмен жылы су ерітіндісімен және таза ысқышпен немесе шүберекпен жағылған аздап жуғыш сұйықтықпен жууға болады.

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

- Бүйірлік бағыттауыштарды мұқият қайта орнатыңыз.

Бүйірлік бағыттағыштар дұрыс салынбаған болса, аударылып кетуден қорғаныс жоқ.

Бүйірлік бағыттауыштар пластикалық төлкелерге орнатылған. Төлкелердің зақымданбағанын тексеріңіз.

Егер төлкелер зақымдалған болса, төлкелер ауыстырылғанға дейін қысқа толқынды қуатпен байланысты функцияларды пайдаланбаңыз.

Чистка и уход

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

Қақты жою

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

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

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

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

Құрылғыны құлыптамас бұрын қақтан тазалауды ұсынамыз.

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

Қақтан тазалау барысын жүргізу

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

Дисплейде Пожалуйста, подождите 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 көрсетіледі. Қақтан тазалау барысы енді басталады.

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

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

- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

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

Қақтан тазарту процесін аяқтау

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

Жібіту

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

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

Суға салып қою процесі шамамен 10 минутты алады.

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

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

Дисплейдегі хабарлар

Мәселе	Себебі мен шешімі
F11	Ағызу шлангісі бітеліп қалған. ■ Бу пешін қақтан тазалау ("Тазалау және күтім" – "Күтім" бөлімін қараңыз). ■ Егер ақаулық туралы хабар қайта пайда болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
F44	Техникалық ақау бар. ■ Бу пешін өшіріп, бірнеше минуттан кейін қайта қосыңыз. ■ Егер сол хабарлама қайтадан пайда болса, Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
F55	Жұмыс режимі үшін максималды жұмыс уақыты асып кетті және автоматты өшіру іске қосылды. ■ Бу пешін өшіріңіз және қайта қосыңыз. Бу пеші бірден қайта пайдалануға дайын.
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 құрылғыны қақтан тазалау керек ("Тазалау және күту" тарауындағы "Күтім" бөлімін қараңыз).
Жұмыс кезінде әдеттен тыс көп мөлшерде бу шығады немесе бу пештің әдетте болмайтын бөліктерінен шығады.	Есік дұрыс жабылмаған. ■ Есікті жабыңыз.
	Есіктің тығыздағышы дұрыс орнатылмаған. ■ Біркелкі орнатылғанына көз жеткізу үшін оны есіктің бүкіл айналасына дейін басыңыз.
	Есіктің тығыздағышы зақымдалған, мысалы, жарықтар көрінеді. Есіктің тығыздағышын ауыстыру қажет. ■ Miele қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. ■ Есіктің тығыздағышы ауыстырылмайынша, қысқа толқынды пеш режимдерін / функцияларын пайдаланбаңыз.
Запуск в **және** Готовность в **функциялары қолжетімді емес.**	Пеш бөліміндегі температура тым жоғары, мысалы, бағдарлама аяқталғаннан кейін. ■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.
	Бұл функциялар әдетте техникалық қызмет көрсету бағдарламаларында қолжетімді емес.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Сенсорлық басқару элементтері немесе қозғалыс сенсоры жауап бермейді.	Сіз Дисплей	QuickTouch	Выкл. параметрін таңдадыңыз. Бұл іске қосылған кезде сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс сенсоры бу пеші өшірілген кезде жауап бермейді. ■ Бу пеші қосылғаннан кейін сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс сенсоры жауап береді. Егер сенсорлық басқару элементтері мен қозғалыс сенсорының бу пеші өшірілген кезде де жауап беруін қаласаңыз, Дисплей	QuickTouch	Вкл. параметрін таңдаңыз.
	Қозғалыс сенсорының параметрлері өшірілген. ■ Қозғалыс сенсорының параметрлерін Установки	Датчик приближения таңдау арқылы өзгертіңіз.
	Қозғалыс сенсоры ақаулы. ■ Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
	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.
	Егер дисплей жауап бермесе, сенсорлық 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.

Қанағаттанарлықсыз нәтижелер

Мәселе	Себебі мен шешімі
Қысқа толқынды пеш [≋] функциясын пайдаланған кезде тамақ жеткілікті түрде қыздырылмайды немесе орнатылған ұзақтықтың соңында пісірілмейді.	Пісіру бағдарламасы тоқтатылғаннан кейін қысқа толқынды пеш қайта іске қосылмады. ■ Тамақтың дұрыс қыздырылғанына немесе пісірілгеніне көз жеткізу үшін пісіру бағдарламасын қайта бастаңыз.
	Қысқа толқынды пеште пісіру немесе қыздыру кезінде орнатылған ұзақтық тым қысқа болды. ■ Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі үшін дұрыс ұзақтық таңдалғанын тексеріңіз. Қысқа толқынды пештің қуат деңгейі неғұрлым төмен болса, пісіру ұзақтығы соғұрлым ұзағырақ болады.
	Тамақтың өте аз мөлшерімен бу пеші қауіпсіздік шарасы ретінде тамақтың нақты мөлшеріне сәйкес келетін қуат деңгейін автоматты түрде төмендетеді. Дисплей әлі де бұрын орнатылған бастапқы қуат деңгейін көрсетеді. ■ Тамақтың дұрыс қыздырылғанына немесе пісірілгеніне көз жеткізу үшін бағдарламаны қысқа толқынды пештің төменгі параметрімен қайта іске қосыңыз.
Қысқа толқынды пеш функциясы [≋] арқылы қыздырылғаннан немесе пісірілгеннен кейін тамақ тым тез суыды.	Қысқа толқынды пеште тамақ алдымен сыртынан пісіре бастайды, ал іші әдеттегіден баяу қызады. Егер тамақ қысқа толқынды пештің жоғары қуат деңгейінде пісірілсе, онда жылу тамақтың ортасына жетпеуі мүмкін, сондықтан сырты ыстық, бірақ ортасында суық болады. Бос тұру кезінде жылу тамақтың ортасына беріледі. ■ Тығыздығы әртүрлі тамақтарды, мысалы, мәзірді пісіру кезінде қыздырған кезде, қысқа толқынды пештің төмен қуат деңгейінен бастап, қыздырудың ұзағырақ ұзақтығын таңдаған дұрыс.
Попкорн функциясын [🍿] пайдаланған кезде попкорнның жартысынан азы жарылды.	Пеш бөлімі тым жылы және/немесе тым ылғалды болды. ■ Пеш бөлігін суытып, және/немесе сүлгімен құрғатыңыз.
	Пісіру ұзақтығы тым қысқа болды. ■ Алдын ала белгіленген уақытты өзгертіңіз. Пісіруге болатын максималды пісіру ұзақтығы - 4 минут ("Параметрлер – Попкорн" бөлімін қараңыз).

Ақауларды жою

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.
Пештің ішкі жарықтандыруы жұмыс істеп тұрған жоқ.	Шам ақаулы. ■ Шамды ауыстыру үшін Miele қызметіне қоңырау шалыңыз.
Қысқа толқынды пештің ≋ қуатын пайдаланып ұзақ пісіру бағдарламаларынан кейін пештің іші өте ылғалды болады.	Қысқа толқынды пеш - бұл толық бағалы бу пеші. Пісіру бөлімі толығымен герметикалық жабылған. Керісінше, кәдімгі қысқа толқынды пеш ауа өткізбейді. Пісіру бөлімі бу өткізбейтін болғандықтан, қысқа толқынды пештің ≋ қуатын пайдаланып ұзақ пісіру бағдарламалары кезінде бүйір қабырғалары мен ішкі есік панелінде конденсация пайда болады. Конденсаттың мөлшері пісіру ұзақтығына және тамақтаңы ылғалдылық деңгейіне байланысты.

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. 34699/24
21.05.2024 ж. бастап 20.05.2029 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы
ЕАЭС N RU Д-DE.PA01.B.66882/25
04.02.2025 ж. бастап 03.02.2030 ж. дейін.

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

Тасымалдау шарттары

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

Сақтау шарттары

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

Қызмет көрсету

Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220 В - 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Ток тұтыну: 1,4 А

Сақтандырғыш: 10А инерциялық

Энергия тиімділігі класы 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

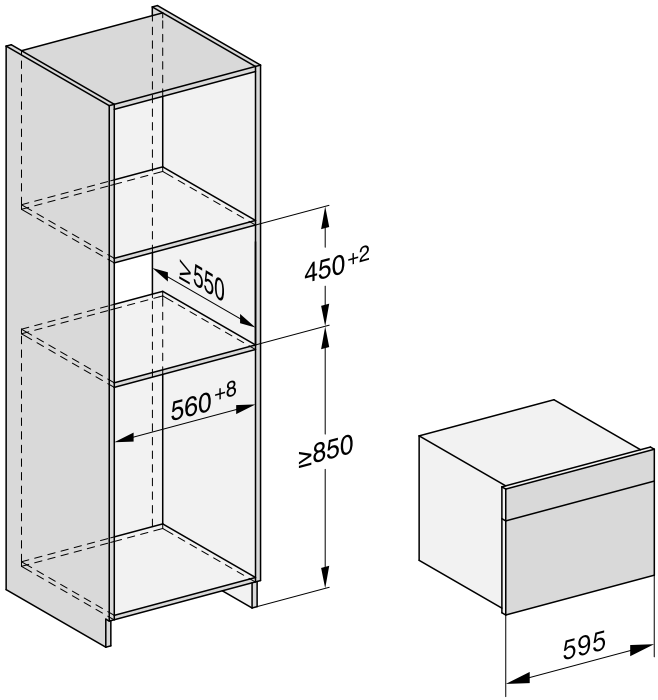
Ендіру өлшемдері

Барлық өлшемдері мм-мен берілген.

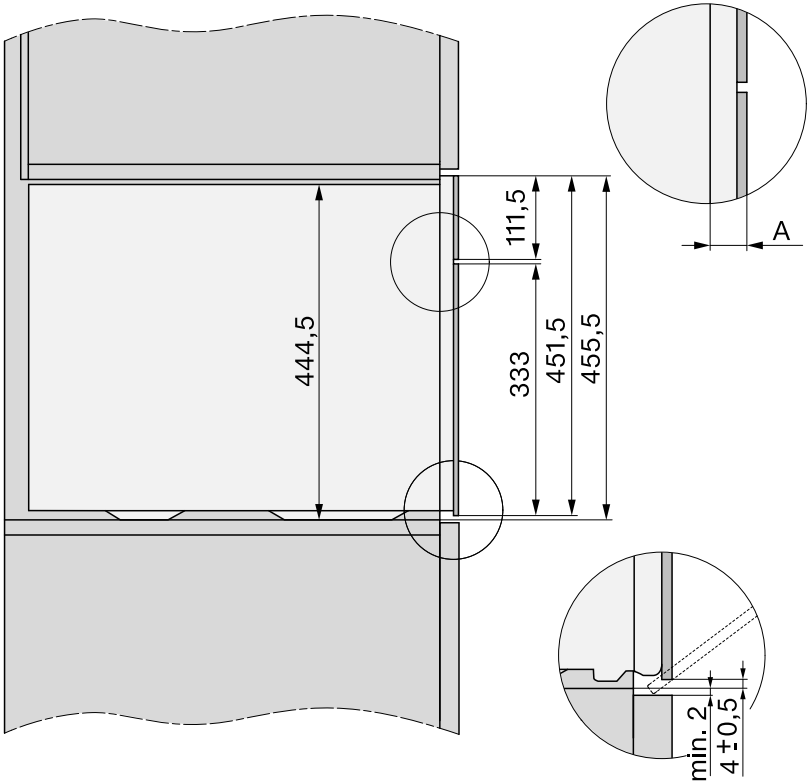
Биік шкафқа орнату

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

Бекіту биіктігін кемінде 850 мм ұстаңыз.



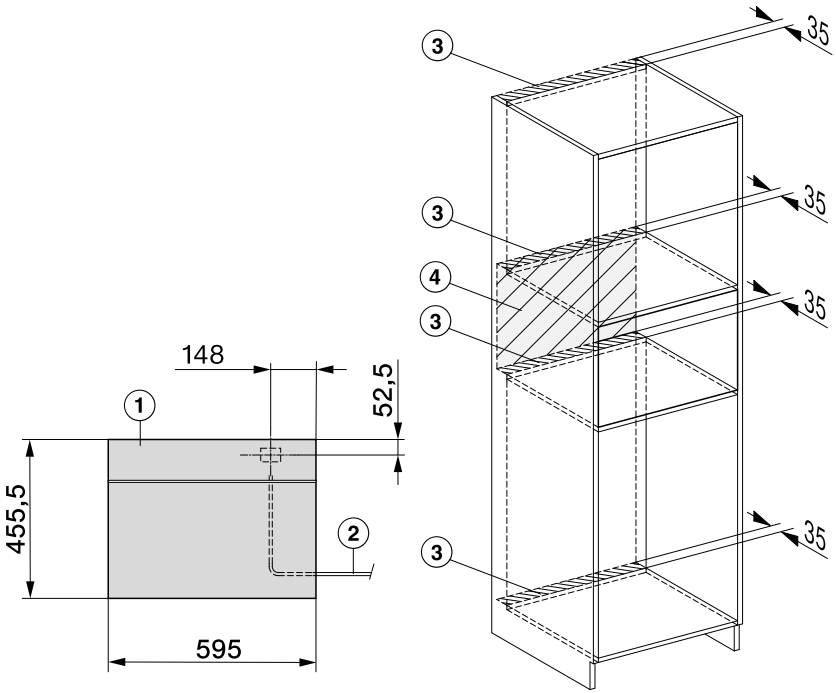
Бүйірлік көрінісі



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

Орнату

Қосылым және желдету



① Алдыңғы жақ көрінісі

② Электр желісі қосылымының кабелі, L = 2.000 мм

③ Желдеткіш ойығы, мин. 180^2 см

④ Бұл аймақта қосылуға тыйым салынады

Бу пешін орнату

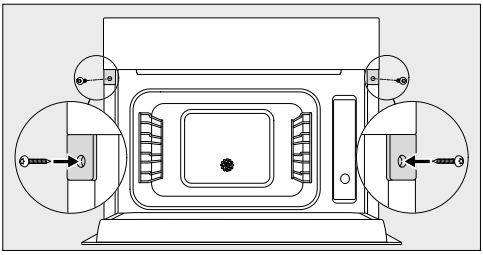
■ Электр желі кабелін бу пешіне қосыңыз.

Қате тасымалдау салдарынан зақымдалу қаупі бар.
Бу пешін есіктің тұтқасынан ұстап көтеру есікке зақым келтіруі мүмкін.
Құрылғыны көтеру үшін корпустың бүйіріндегі тұтқалардың ойындыларын пайдаланыңыз.

Бу пеші тегіс жерде болмаса, бу генераторы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
Көлденеңнен рұқсат етілетін максималды ауытқу - 2°.

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

■ Есікті ашыңыз.



■ Бу пешін берілген ағаш бұрандаларды (3,5 x 25 мм) пайдаланып құрылғының бүйір қабырғаларына бекітіңіз.

■ Бу пешін электр қосылымына қосыңыз.

■ Бу пешінің барлық функциялары пайдалану нұсқауларына сәйкес дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.

Электрлік қосылым

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

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

⚠ Қызып кетуден өрт шығу қаупі бар.
Бу пешін көп розеткалы адаптерлерге немесе ұзартқыш кабельдерге қосу кабельдерді шамадан тыс жүктеуі мүмкін.
Қауіпсіздік мақсатында ұзартқышты немесе көп розеткалы адаптерді пайдаланбаңыз.

Электрлік орнату BS 7671 талаптарына сәйкес келуі керек.

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

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

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

Дербес электр қуат көзі жүйесінде немесе желілік қуат көзімен синхрондалмаған электр қуат көзі жүйесінде (мысалы, оқшауланған желілер, резервтік жүйелер) уақытша немесе тұрақты түрде пайдалануға болады. Электр қуат көзі жүйесінің EN 50160 немесе соған баламалы стандарттың сипаттамаларына сәйкестігі құрылғыны пайдалану үшін міндетті шарт болып табылады. Тұрмыстық электр қондырғысында және осы Miele өнімінде берілген қорғау шараларының қолданылуы мен пайдаланылуы оқшауланған жұмыс режимінде де немесе желілік қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, BS OHSAS 18001–2 ISO 45001 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

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

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

Тамақты сынау	Пісіруге арналған контейнер(лер)	Саны [г]	Сөре деңгейі[1]	Температура[2] [°C]	Пісіру ұзақтығы [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]

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 контейнер(лер)	Саны [г]	Сөре деңгейі[2]	Температура [°C]	Биіктігі [см]	Пісіру ұзақтығы [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

Сөре деңгейі, Температура, Пісіру ұзақтығы

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

[2] Шыны науаны сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.

[3] 1-ші сыналатын тамақты (картопты) салқын пешке салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

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

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

Сөре деңгейі, Қысқа толқынды пештің қуаты, Температура, Еріту немесе пісіру ұзақтығы, Бос тұру уақыты

[1] Бумен пісіру мен қысқа толқынды пештің қуатын біріктіретін функция.

[2] Контейнерлерді орналастыру үшін шыны науаны бет ретінде пайдаланыңыз.

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

[4] Сыналатын тамақтың бөлме температурасында тұруына рұқсат етіңіз. Бұл жылудың тамаққа біркелкі таралуына және тұрақты температураға жетуіне мүмкіндік береді.

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

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

⊟ 4 1 Сөре деңгейі, ≋ Қысқа толқынды пештің қуаты, ◴ Еріту немесе пісіру ұзақтығы, ⧖ Бос тұру уақыты

[1] Контейнерлерді орналастыру үшін шыны науаны бет ретінде пайдаланыңыз.

[2] Сыналатын тамақтың бөлме температурасында тұруына рұқсат етіңіз. Бұл жылудың тамаққа біркелкі таралуына және тұрақты температураға жетуіне мүмкіндік береді.

Техникалық деректер

Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі өшірулі	макс.0,3Вт
Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі 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.

Авторлық құқықтар және лицензиялар

Miele компаниясы жабдықты қолдану және басқару үшін Ашық бастапқы код деп аталатын лицензия күші таралмайтын өзінің және үшінші тараптың бағдарламалық құралын пайдаланады. Бұл бағдарламалық құрал/осы бағдарламалық құрал компоненттері авторлық құқықтармен қорғалады. Miele және үшінші тараптың авторлық құқықтарының күштері сақталуы тиіс.

Сонымен қатар бұл құрал Ашық бастапқы коды бар лицензия шарттарына сәйкес қолданылатын бағдарламалық құрал компоненттерін қамтиды. Осы құжатта қамтылатын Ашық бастапқы коды бар компоненттердің жабдығындағы Параметрлер | Құқықтық ақпарат | Ашық бастапқы коды бар лицензиялар тармағын, сәйкес авторлық құқықтар туралы хабарландырулармен, уақытылы жарамды лицензия шарттарының көшірмелерімен және кез келген басқа ақпараттарымен бірге қараңыз. Аталған құжатта мәлімделген Ашық бастапқы коды бар лицензия шарттары мен талаптарының міндеттері мен кепілдіктері тек тиісті құқықтары бар иеленушілерге қатысты қолданылады.

Атап айтқанда, жабдықта GNU стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2-нұсқасына немесе GNU шектеулі стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2.1-нұсқасына сәйкес авторлық құқықтары бар иеленушілер арқылы лицензияланған бағдарламалық құрал компоненттерін қамтылған. Жабдық сатып алынған және жеткізілген күннен бастап сәйкесінше кемінде 3 жыл уақыт ішінде, Miele компаниясы деректер тасымалдағышта (CD-ROM, DVD немесе USB құралы) жабдықта қамтылатын Ашық бастапқы коды бар компоненттердің бастапқы кодының және GNU стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2-нұсқасының немесе GNU шектеулі стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2.1-нұсқасының автоматты оқылатын көшірмесімен сізге немесе үшінші тараптарға қамтамасыз етуді ұсынады. Бізге электрондық пошта арқылы (info@miele.com) немесе төменде берілген пошта мекенжайы бойынша хабарласып, осы Ашық бастапқы кодты алу үшін өнім атауын, сериялық нөмірін және сатып алынған күнді хабарлаңыз.

Miele & Cie. KG
Ашық бастапқы коды бар лицензия
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Шектелген кепілдіктер GNU стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2-нұсқасының және GNU шектеулі стандартты жалпыға қолжетімді лицензиясы 2.1-нұсқасының шарттарына сәйкес құқықтары бар иеленушілер пайдасына берілетінін ескеріңіз:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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

DGM 7840

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 820 / 00 / 002