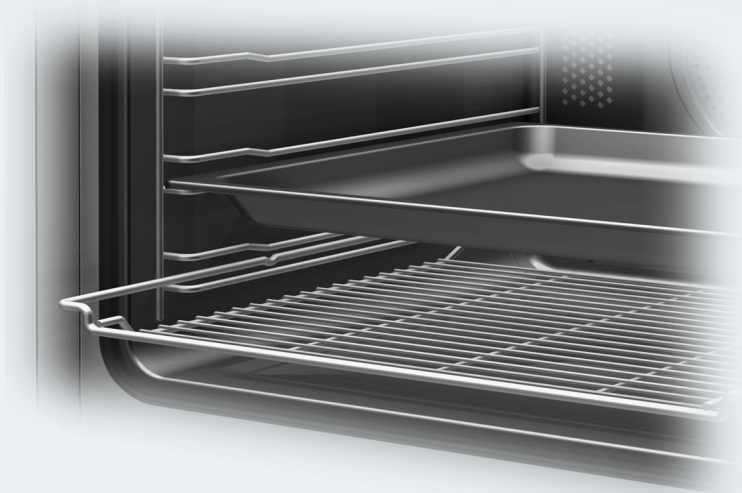


Пайдалану және орнату нұсқаулары Пеш



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

Мазмұны

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары	6
Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау	14
Энергия үнемдеу бойынша кеңестер.....	15
Құрылғы нұсқаулығы.....	17
Басқару элементтері	18
Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі	19
Дисплей	19
Сенсорлық басқару элементтері	19
Таңбалар	20
Құрылғыны пайдалану	22
Мәзір опциясын таңдау	22
Тізімдегі параметрді өзгерту	22
Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту	22
Функцияны немесе жұмыс режимін таңдау.....	22
Сандарды енгізу.....	23
Мүмкіндіктері	24
Зауыттық тақтайша.....	24
Жеткізу көлемі	24
Қоса берілетін және тапсырыс бойынша қолжетімді керек-жарақтар	24
Қауіпсіздік функциялары	30
PerfectClean жабыны бар беттер.....	31
Алғаш рет пайдалану алдында	32
Негізгі параметрлер	32
Пешті алғаш рет қыздыру	33
Установки.....	34
Параметрлерді шолу	34
"Установки" мәзірін ашу.....	35
Язык 🗖	35
Текущее время	35
Освещение.....	35
Дисплей	36
Громкость звука.....	36
Единицы измерения.....	36
Booster	37
Рекоменд. температуры	37
Остат. ход вентилятора.....	37
Безопасность.....	37
Версия ПО.....	38
Торговля	38
Заводские настройки.....	38

Часы эксплуатации	38
Негізгі және қосалқы мәзірлер	39
Жұмыс	40
Қарапайым басқару	40
Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту	40
Температураны өзгерту	40
Пісіру ұзақтығын орнату	40
Орнатылған пісіру уақытын өзгерту	41
Орнатылған пісіру уақытын жою	41
Пісіру бағдарламасынан бас тарту	41
Пешті алдын ала қыздыру	42
Booster	42
Таймер	42
Білгенге – маржан	44
Пісіру	44
Пісіру бойынша кеңестер	44
Пісіру кестелеріне ескертпелер	44
Функцияларға ескертпелер	45
Қуыру	46
Қуыруға арналған кеңестер	46
Пісіру кестелеріне ескертпелер	46
Функцияларға ескертпелер	47
Грильде пісіру	48
Гриль дайындау бойынша кеңестер	48
Пісіру кестелеріне ескертпелер	48
Функцияларға ескертпелер	49
Размораживание	49
Кептіру	50
Тамақты төмен температурада пісіру	51
Жылу ыдыстары	52
Мұздатылған өнімдер/Дайын тағамдар	53
Автомат. программы	53
Санаттар	53
Автоматты бағдарламаларды пайдалану	53
Пайдалы кеңестер	54

Мазмұны

Пісіру кестелері.....	55
Сұйық қамыр.....	55
Үгілмелі қамыр.....	56
Ашытқылы қамыр.....	58
Сүзбелі қамыр.....	59
Бисквитке арналған қоспа.....	59
Қайнатылған қамыр, қатпарлы қамыр, безе.....	60
Татымды тағамдар.....	61
Сиыр еті.....	62
Бұзау еті.....	64
Шошқа еті.....	65
Қой еті, жабайы аң еті.....	66
Құс еті, балық.....	67
Тазалау және күтім	68
Жарамсыз жуғыш құралдар.....	68
Қалыпты ластануды жою.....	69
Тұрып қалған ластануды кетіру (FlexiClip бағыттауыштарын қоспағанда)	69
FlexiClip бағыттауыштарындағы тұрып қалған ластану	70
Пеш бөлімі	70
Пеш бөлімінің қабырғаларын, түбін және төбесін тазалау.....	70
Пеш бөлімінің тығыздағышын тазалау.....	71
Каталитикалық эмальданған пеш бөлімінің артқы панелі.....	71
Пеш бөлімінің артқы панелін алу және орнату	71
Пеш бөлімінің артқы панелін қолмен тазалау	72
Пеш бөлімінің артқы панелін каталитикалық әдіспен тазалау	73
Бүйірлік бағыттауыштарды FlexiClip бағыттауыштарымен алып тастау	73
Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру	74
Есік	75
Есікті алып тастау	75
Есікті бөлшектеу	76
Есікті бекіту	78
Ақауларды жою	79
Дисплейдегі хабарлар	79
Күтпеген әрекет	80
Қанағаттанарлықсыз нәтижелер.....	82
Ерекше сорғы шулары.....	83
Қызмет көрсету.....	84
Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу.....	84
Кепілдік	84
Сәйкестік құжаттары	84

Орнату	86
Орнату өлшемдері.....	86
Биік немесе негізгі шкафқа орнату	86
Бүйірлік көрінісі	87
Қосылымдар және желдету	88
Пешті монтаждау	89
Электрлік қосылым	89
Пеш	90
Электр қосылымы: басқа елдер	90
Сынақ институттарына арналған ескертпелер	92
EN 60350-1 сәйкес тағамды сынау	92
EN 60350-1 сәйкес энергия тиімділігі класы	93
Тұрмыстық пештердің деректер беті	93
Техникалық деректер	94
Өнім сапасына берілетін кепілдік	95
Miele туралы байланыс ақпараты	97

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

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

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

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

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

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

Дұрыс пайдалану

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

► Пеш сыртта пайдалануға арналмаған.

► Пеш тек үй шаруашылығында пайдалануға арналған және тағамды пісіруге, қуыруға, гриль жасауға, дайындауға, ерітуге және кептіруге мүмкіндік береді.

Пайдаланудың барлық басқа түріне рұқсат етілмейді.

► Бұл пешті физикалық, сезу не ойлау мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар тек ересектердің қадағалауымен пайдалана алады.

Олар оны қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқау алған жағдайда ғана ересектердің қадағалауынсыз пайдалана алады. Олар дұрыс пайдаланбаудан болатын қауіпті танып, түсіне білуі керек.

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

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

Балалар қауіпсіздігі

- ▶ Балалардың пешті кездейсоқ қосуына жол бермеу үшін жүйе құлпын іске қосыңыз.
- ▶ 8 жасқа дейінгі балалар, егер олар үнемі қадағаланбаса, пештен аулақ болуы керек.
- ▶ 8 жастағы және одан асқан балалар пешті қауіпсіз түрде пайдалану әдісі көрсетілген жағдайда ғана қадағалаусыз пайдалана алады. Балалар дұрыс пайдаланбауға байланысты ықтимал қауіптерді түсінуі және білуі керек.
- ▶ Балаларға пешті қадағалаусыз тазалауға немесе күтім жасауға рұқсат етілмеуі керек.
- ▶ Пештің маңында жүрген балаларға абай болыңыз. Балаларға пешпен ойнауға ешқашан рұқсат бермеңіз.
- ▶ Қаптама материалынан тұншығу қаупі бар. Ойын барысында балалар қаптама материалына (мысалы, полиэтилен үлдіріне) шатасып қалуы немесе оны басына орауы мүмкін, бұл тұншығу қаупін тудырады. Қаптама материалын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ▶ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар. Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Есіктің әйнегі, басқару панелі және желдеткіш сияқты пештің сыртқы бөліктері қатты қызады. Балалардың жұмыс істеп тұрған пешке қол тигізуіне жол бермеңіз.
- ▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Пештің есігі максимум 15 кг салмақты көтере алады. Балалар ашық есіктен жарақат алуы мүмкін. Балалардың ашық есікке отыруына, оған сүйенуіне немесе тербелуіне жол бермеңіз.

Техникалық қауіпсіздік

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

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

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

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

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

► Бұл пештің электр қауіпсіздігін тек дұрыс жерге қосу арқылы қамтамасыз етуге болады. Осы негізгі қауіпсіздік талабының орындалуы өте маңызды. Күмән туындаған жағдайда электр қондырғысын білікті электр маманы тексеруі керек.

► Пештің зауыттық тақтайшасындағы қосылу деректері (кернеу мен жиілік) пештің зақымдану қаупін болдырмау үшін электрлік қуат беру желісіне сәйкес келуі керек. Құрылғыны желіге қоспас бұрын осы мәндерді салыстырыңыз. Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.

► Көп розеткалы адаптерлер мен ұзартқыш сымдар құрылғының қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді. Оларды пешті электр желісіне қосу үшін пайдаланбаңыз.

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

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

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

Ешқандай жағдайда пештің корпусын ашпаңыз.

- ▶ Пешті білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі жөндемесе, өндірушінің кепілдігі жарамсыз болады.
- ▶ Ақаулы бөлшектерді түпнұсқа қосалқы бөлшектермен ауыстыруды ұсынамыз. Miele компаниясы құрылғының қауіпсіздігіне Miele қосалқы бөлшектері пайдаланылған жағдайда ғана кепілдік бере алады.
- ▶ Егер пеш электр желісінің қосылым кабелінсіз жеткізілсе, арнайы электр желісінің қосылым кабелін білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі орнатуы керек.
- ▶ Электр желісінің қосылым кабелі зақымдалған болса, оны білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі арнайы электр желісінің қосылым кабелімен ауыстыруы керек.
- ▶ Орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстары кезінде, мысалы, пештің ішкі жарықтандыруы ақаулы болса, пешті тұрмыстық электр желісінен толығымен ажырату керек. Бұған көз жеткізу үшін келесі әрекеттердің бірін орындаңыз:
 - Басты сақтандырғышты ажыратыңыз
 - Сақтандырғышты (қолданылатын елдерде) толығымен бұрап алыңыз
 - Ашаны (егер бар болса) қабырға розеткасынан шығарыңыз. Мұны істеу үшін электр желісінің қосылым кабелінен емес, ашадан тартыңыз.
- ▶ Пеш тиімді жұмыс істеуі үшін жеткілікті салқын ауа ағынын қажет етеді. Суық ауа ағынының шығуына ешқандай кедергілері (мысалы, корпусқа жылу оқшаулағыш жолақтарды орнату арқылы) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Сонымен қатар суық ауаның қажетті ағынын басқа жылу көздері (мысалы, қатты отынды пештер) шамадан тыс қыздырмауы керек.
- ▶ Егер пеш жиһаздың алдыңғы бөлігінің артында (мысалы, есіктің артында) кіріктірілген болса, пешті пайдалану кезінде жиһаздың есігін жаппаңыз. Жабық жиһаз есігінің артында жылу мен ылғал жиналуы мүмкін. Бұл пештің, корпусының және еденнің зақымдануына әкелуі мүмкін. Пеш толығымен салқындағанша жиһаздың алдыңғы бөлігін/есігін ашық қалдырыңыз.

Дұрыс пайдалану

- ▶ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар. Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне, керек-жарақтарға немесе тағамға күйіп қалуыңыз мүмкін. Ыстық тағамды пешке салғанда немесе оны шығарғанда, сондай-ақ пеш сөрелерін реттегенде, мысалы, ыстық пеш бөлімінде асүй қолғаптарын киіңіз.
- ▶ Өрттің алдын алу үшін, егер құрылғының ішінде түтін пайда болса, пештің есігін ашпаңыз. Құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажырату арқылы жұмыс барысын тоқтатыңыз. Түтін тарағанша есікті ашпаңыз.
- ▶ Сәулелену температурасы жоғары болғандықтан, пеште қалған заттар өртеніп кетуі мүмкін. Бөлмені жылыту үшін пешті пайдаланбаңыз.
- ▶ Қызып кеткен кезде майлар тұтануы мүмкін. Майды пайдаланып пісіру кезінде пешті ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан майдың өртенуін сүмен сөндіруге әрекет жасамаңыз. Пешті өшіріп, есікті жабық қалдыру арқылы жалынды сөндіріңіз.
- ▶ Тым ұзақ уақыт грильде тамақ жасау оның кеуіп кетуіне және өрттің пайда болу қаупіне әкелуі мүмкін. Ұсынылған пісіру ұзақтығынан асырмаңыз.
- ▶ Кейбір тағамдар тез кеуіп кетеді және грильдің жоғары температурасына байланысты өртеніп кетуі мүмкін. Жартылай пісірілген тоқаштарды немесе нандарды соңына дейін пісіру үшін, сондай-ақ гүлдер мен шөптерді кептіру үшін ешқашан гриль режимдерін қолданбаңыз. Оның орнына Конвекция плюс  немесе Верхний/нижний жар  функциясын пайдаланыңыз.
- ▶ Егер сіз өз рецепттеріңізде алкогольді қолдансаңыз, жоғары температура оның булануына әкелуі мүмкін екенін есте сақтаңыз. Бу ыстық қыздыру элементтерінде өртенуі мүмкін.
- ▶ Тамақты жылы ұстау үшін қалдық жылуды пайдаланған кезде пеште жоғары ылғалдылық пен конденсация салдарынан коррозия пайда болуы мүмкін. Бұл, сонымен қатар, басқару панеліне, жұмыс бетіне және айналасындағы асүй жиһазына зақым келтіруі мүмкін. Пешті қосып, таңдалған функция үшін қолжетімді ең төменгі температураны таңдаңыз. Осыдан кейін салқындату желдеткіші автоматты түрде жұмысын жалғастырады.

- ▶ Пеште сақталатын немесе жылуды сақтау үшін қалдырылған тағамдар кеуіп кетуі мүмкін, ал ылғалдың шығуы пешке коррозиялық зақым келтіруі мүмкін. Пеште қалған тағамды жылы ұстау үшін оны әрдайым жауып қойыңыз.
- ▶ Жылудың жиналуы пеш бөлімінің еденіндегі эмальдың жарылуына немесе қабыршақтануына әкелуі мүмкін. Пеш бөлімінің түбіне алюминий жұқалтырды немесе пеш төсемдерін еш жағдайда төсеменіз. Егер сіз пісіру кезінде пеш бөлімінің еденіне ыдысты қойғыңыз келсе немесе пеш бөлімінің еденіне ыдысты қойып, қыздырғыңыз келсе, Booster функциясынсыз тек Конвекция плюс  немесе Конвекция Eco  функциясын пайдалансаңыз ғана орындай аласыз.
- ▶ Пеш бөлімінің түбінде заттар итерілсе, ол зақымдалуы мүмкін. Пеш бөлімінің түбіне кәстрөлдерді, табаларды немесе ыдыстарды қойғанда, оларды жылжытпауға тырысыңыз.
- ▶ Будан жарақат алу қаупі бар. Егер ыстық бетке суық сұйықтық құйылса, бу пайда болып, қатты күйік тудыруы мүмкін. Температураның күрт өзгеруі ыстық эмальданған беттерге де зақым келтіруі мүмкін. Ешқашан суық сұйықтықтарды тікелей ыстық эмаль беттеріне құймаңыз.
- ▶ Пісірілетін тағамның температурасы біркелкі таралып, жеткілікті жоғары болуы маңызды. Тағамды араластыру немесе айналдыру арқылы бұған қол жеткізуге болады.
- ▶ Пеште қолдануға арналмаған пластикалық ыдыстар ериді және жоғары температурада тұтануы мүмкін, бұл пешке зақым келтіруі мүмкін. Пеште қолдануға жарамды пластикалық контейнерлерді ғана пайдаланыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
- ▶ Тағамды қалайы немесе мөрленген банкалар сияқты жабық контейнерлерде қыздыру қысымның жоғарылауына әкеледі, бұл олардың жарылуына себеп болуы мүмкін. Пеште ашылмаған консервілерді немесе тамақ банкаларын қыздырмаңыз.
- ▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Сіз ашық есікке соғылып немесе сүрініп қалуыңыз мүмкін. Есікті ашық қалдырмауға тырысыңыз.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

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

Келесі ережелер тот баспайтын болаттан жасалған беттерге қатысты:

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

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

Тазалау және күтім

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

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

► Каталитикалық эмальданған артқы панельді тазалау үшін оны алып тастауға болады. Тазалағаннан кейін оның дұрыс бекітілгендігіне көз жеткізіңіз және артқы панель бекітілмеген күйде пешті ешқашан пайдаланбаңыз.

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

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

Керек-жарақтар

- ▶ Біз Miele компаниясының түпнұсқа керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер басқа бөлшектер пайдаланылса, кепілдік, өнімділік және/немесе өнім бойынша жауапкершілік талаптары жарамсыз деп танылады.
- ▶ Miele компаниясының түпнұсқа қосалқы бөлшектері пешті пайдалануды тоқтатқаннан кейін кемінде 10 жыл және 15 жылға дейін қоймада сақталады.
- ▶ Miele компаниясының Гүрмэ пісіруге арналған табағын HUB 5000/HUB 5001 пешінің (қолжетімді болса) 1-ші сөре деңгейіне қоюға болмайды. Бұл пештің түбін зақымдауы мүмкін. Саңылаудың болмауы жылудың жиналуына әкеліп, бұл эмальдың жарылуына немесе қабыршақтануына себеп болуы мүмкін. Ешқашан Miele пешінің табағын 1-ші сөре деңгейіндегі жоғарғы тірекке қоймаңыз, себебі ол аударылып қалудан қорғауға арналған қорғаныс ойықтарымен бекітілмейді. Қағида ретінде 2-ші сөре деңгейін пайдаланыңыз.

Қаптама материалдарын кәдеге жарату

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

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

Ескі құралыңызды кәдеге жарату

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



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

Энергия үнемдеу бойынша кеңестер

Пісіру бағдарламалары

- Мүмкіндігінше тамақты пісіру үшін автоматты бағдарламаларды пайдаланыңыз.
- Пісіру үшін қажет емес барлық керек-жарақтарды пеш бөлімінен алып тастаңыз.
- Жалпы, егер рецептте немесе кестеде температура ауқымы көрсетілген болса, ең төменгі температураны таңдап, өнімді ең қысқа уақыттан кейін тексерген дұрыс.
- Пеш бөлімін тек рецептте немесе пісіру кестесінде көрсетілген жағдайда ғана алдын ала қыздырыңыз.
- Бағдарлама барысында мүмкіндігінше есікті ашпаңыз.
- Шағылыспайтын материалдардан (эмальданған болат, ыстыққа төзімді шыны, қапталған алюминий) жасалған қою күңгірт пісірме қалыптар мен пісіру контейнерлерін пайдаланыңыз. Тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты жылтыр материалдар жылуды шағылыстырады, сондықтан өнімдердің біркелкі емес қызуына әкелуі мүмкін. Пештің түбін немесе торды жылу шағылыстыратын алюминий жұқалтырымен жаппаңыз.
- Пісіру кезінде энергияны ысырап етпеу үшін пісіру ұзақтығын бақылаңыз.
Пісіру ұзақтығын орнатыңыз немесе егер сізде бар болса, термиялық зондты қолданыңыз.
- Конвекция плюс  функциясын тағамның көптеген түрлерін дайындау үшін пайдалануға болады. Желдеткіш жылуды пеш бөліміне бірден тарататындықтан, бұл Верхний/нижний жар  режиміне қарағанда төмен температураны пайдалануға мүмкіндік береді. Бұл, сонымен қатар, бір уақытта бірнеше деңгейде пісіруге мүмкіндік береді.
- Конвекция Есо  – бұл мұздатылған пицца, жартылай көмештелген тоқаштар, піспенан, сондай-ақ ет тағамдары мен қуырдақ сияқты шағын тағамдарға жарамды инновациялық функция. Жылуды оңтайлы пайдаланудың арқасында энергия үнемдей отырып пісіру. Бір деңгейде пісіру кезінде салыстырмалы түрде жақсы пісіру нәтижелерімен 30 %-ға дейін аз энергия жұмсалады. Пісіру бағдарламасы орындалып жатқанда есікті ашпаңыз.
- Гриль с обдувом  – бұл грильде пісірілетін тағамдар үшін ең жақсы функция. Бұл функцияның көмегімен сіз максималды температураны пайдаланатын басқа гриль функцияларына қарағанда төмен температураны пайдалана аласыз.
- Мүмкіндігінше бір уақытта бірнеше тағам дайындау керек. Оларды пеште бір-бірінің жанына немесе әртүрлі сөре деңгейлеріне қойыңыз.
- Бір уақытта пісіруге болмайтын тағамдарды пештегі жылуды барынша пайдалану үшін мүмкіндігінше бірінен соң бірі пісіру керек.

Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау

Қалдық жылуды пайдалану

- 140 °C-ден жоғары температураны және пісіру ұзақтығы 30 минуттан асатын пісіру бағдарламаларында пісіру бағдарламасы аяқталғанға дейін шамамен 5 минут бұрын температураны ең төменгі деңгейге дейін төмендетуге болады. Пештегі қалдық жылу толық дайын болғанға дейін пісіру үшін жеткілікті. Дегенмен, пешті ешқашан өшірмеңіз („Ескертулер және қауіпсіздік нұсқаулары“ бөлімін қараңыз).
- Егер сіз пештің каталитикалық эмальмен қапталған бөліктерін майдан тазарту бағдарламасын іске қосқыңыз келсе, мұны пісіру бағдарламасынан кейін бірден жасаған дұрыс. Пештегі қалдық жылу тұтынылатын энергия мөлшерін азайтуға көмектеседі.

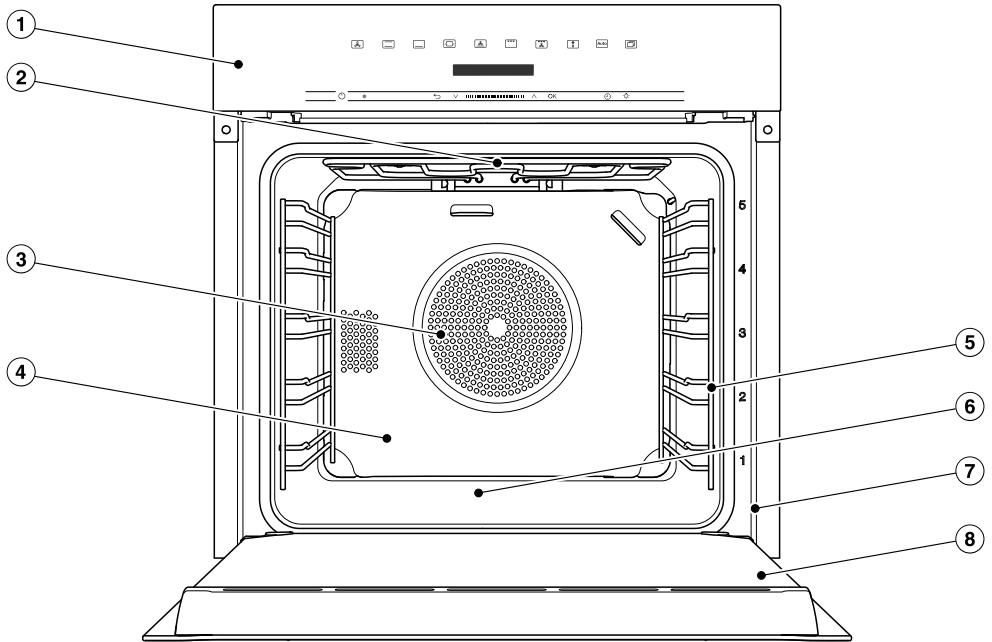
Параметрлерді орнату

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

Энергия үнемдеу режимі

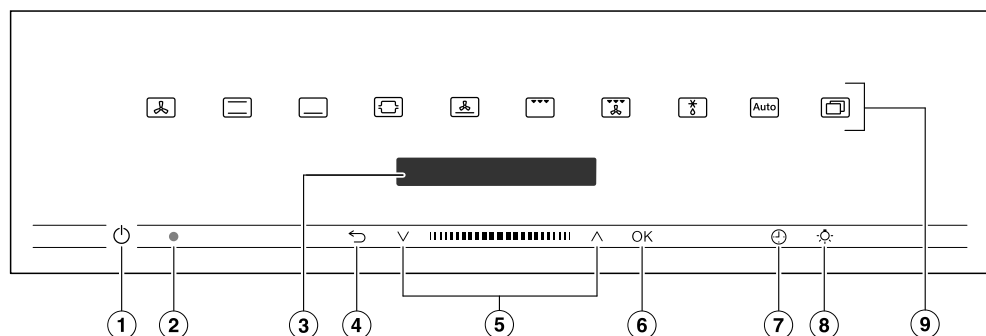
Бағдарлама іске қосылмаса және басқару элементтері жұмыс істемесе, энергияны үнемдеу үшін пеш автоматты түрде өшеді. Дисплейде тәулік уақыты пайда болады немесе дисплей қараңғы болып қалады („Установки“ қараңыз).

Пеш



- ① Басқару элементтері
- ② Жоғарғы қыздыру/гриль элементі
- ③ Артында сақиналы қыздыру элементі бар желдеткішке арналған ауа тартқыш
- ④ Каталитикалық эмальмен қапталған артқы панель
- ⑤ 5 сөре деңгейлері бар бүйірлік бағыттауыштар
- ⑥ Астында төменгі қыздыру элементі бар пештің түбі
- ⑦ Зауыттық тақтайшасы бар алдыңғы жақтау
- ⑧ Есік

Басқару элементтері



- ① Ойысқан Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі
Пешті қосу және өшіруге арналады
- ② Оптикалық интерфейс
(Тек Miele қызмет көрсету орталығы үшін)
- ③ Дисплей
Тәулік уақытын және жұмыс туралы ақпаратты көрсету үшін
- ④ сенсорлық басқару элементі
Бір қадам артқа қайтару және пісіру бағдарламасын болдырмау үшін
- ⑤ және көрсеткі түймелері бар шарлау аймағы
Тізімдерді айналдыруға және мәндерді өзгертуге арналған
- ⑥ **OK** сенсорлық басқару элементі
Функцияларды таңдау және параметрлерді сақтау үшін
- ⑦ сенсорлық басқару элементі
Таймерді, пісіру уақытын немесе пісіру бағдарламасының басталу және аяқталу уақытын орнату үшін
- ⑧ сенсорлық басқару элементі
Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін
- ⑨ Сенсорлық басқару элементтері
Функцияларды, автоматты бағдарламаларды және параметрлерді таңдау үшін

Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі

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

Пешті қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.

Дисплей

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

Пешті ☾ Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі элементімен қосқаннан кейін, негізгі мәзірде Выбрать режим работы көрсетіледі.

Сенсорлық басқару элементтері

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

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

Дисплей үстіндегі сенсорлық басқару элементтері

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

Басқару элементтері

Дисплей астындағы сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлық басқару элементі	Функция
	Сіз қай мәзірде екеніңізге байланысты, бұл сенсорлық басқару элементтері сізді бір деңгейге немесе негізгі мәзірге қайтарады. Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалса, бағдарламаны болдырмау үшін осы сенсорлық басқару элементін пайдаланыңыз.
	Навигация аймағында таңдау тізімдерін жоғары немесе төмен айналдыру үшін көрсеткі түймелерін немесе олардың арасындағы аймақты пайдаланыңыз. Дисплей сіз таңдағыңыз келетін мәзір опциясын көрсетеді. Мәндер мен параметрлерді көрсеткі түймелері немесе олардың арасындағы аймақ арқылы өзгертуге болады.
	Сіз растағыңыз келетін мәнге, хабарға немесе параметрге жеткенде, OK сенсорлық басқару элементі қызғылт сары болып жанады. Осы сенсорлық басқару элементін таңдау арқылы кері есеп таймері сияқты функцияларға қол жеткізуге, мәндерге немесе параметрлерге өзгертулерді сақтауға немесе нұсқауларды растауға болады.
	Пісіру бағдарламасы іске қосылмаса, кез келген уақытта сенсорлық басқару элементін пайдаланып таймерді орнатуға болады (мысалы, жұмыртқаны қайнатқанда). Егер пісіру бағдарламасы бір уақытта орындалса, таймерді, пісіру уақытын және бағдарламаның басталу немесе аяқталу уақытын орнатуға болады.
	Пештің ішкі жарықтандыруын қосу және өшіру үшін осы сенсорлық басқару элементін таңдаңыз. Таңдалған параметрге байланысты пештің ішкі жарықтандыруы 15 секундтан кейін өшеді немесе біржола қосұлы немесе өшірулі күйінде қалады.

Таңбалар

Дисплейде келесі таңбалар пайда болуы мүмкін:

Басқару элементтері

Таңба	Мән
	Бұл таңба құрылғыны пайдалану туралы қосымша ақпарат пен кеңестердің болуын көрсетеді. Ақпаратты растау үшін <i>OK</i> сенсорлық басқару элементін басыңыз.
	Таймер
	Таңдау белгісі ағымдағы таңдалған опцияны көрсетеді.
	Кейбір параметрлер, мысалы, дисплей жарықтығы және дыбыстық сигнал гистограмма арқылы таңдалады.
	Жүйелік құлып пештің қате қосылуына жол бермейді.

Құрылғыны пайдалану

Пешін пайдалану үшін навигация аймағындағы $\wedge$ және $\vee$ көрсеткі түймелерін немесе олардың арасындағы **|||||** аумақты пайдаланыңыз.

Сіз растағыңыз келетін мәнге, хабарға немесе параметрге жеткенде, **OK** сенсорлық басқару элементі қызғылт сары болып жанады.

Мәзір опциясын таңдау

- $\wedge$ немесе $\vee$ көрсеткі түймелерін түртңіз немесе қажетті мәзір опциясына жеткенше **|||||** аймақта оңға немесе солға сырғытыңыз.

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

- Таңдауыңызды **OK** арқылы растаңыз.

Тізімдегі параметрді өзгерту

✓ ағымдағы параметрдің жанында құсбелгі пайда болады.

- $\wedge$ немесе $\vee$ көрсеткі түймелерін түртңіз немесе қажетті мәнге немесе параметрге жеткенше **|||||** аймақта оңға немесе солға сырғытыңыз.
- **OK** арқылы растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Сегменттік панельді пайдаланып параметрді өзгерту

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

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

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

- Таңдауыңызды **OK** түймесімен растаңыз.

Енді параметр сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Функцияны немесе жұмыс режимін таңдау

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

- Қажетті функция үшін сенсорлық басқару элементін түртңіз.

Басқару панеліндегі сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

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

Функцияны өзгерту

Пісіру бағдарламасы барысында басқа функцияға ауыстыруға болады.

Бұрын таңдалған функцияның сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

- Жаңа функцияның немесе жұмыс режимінің сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Жаңа функция дисплейде сәйкес ұсынылған мәндермен көрсетіледі.

Жаңа функцияның сенсорлық басқару элементі қызғылт сары түспен жанады.

Другие  астында, қажетті мәзір опциясына жеткенше тізімдерді айналдырыңыз.

Сандарды енгізу

Өзгертуге болатын сандар таңдалған.

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

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

- **OK** түймесін басу арқылы растаңыз.

Өзгертілген сан енді сақталды. Бұл сізді алдыңғы мәзірге қайтарады.

Мүмкіндіктері

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

Зауыттық тақтайша

Зауыттық тақтайша алдыңғы жақтауда орналасқан және есік ашық тұрған кезде көрінеді.

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

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

Жеткізу көлемі

- Пешті қолдануға арналған пайдалану және орнату нұсқаулары
- Автоматты бағдарламалар мен басқа функцияларға арналған рецепттер бар аспаздық кітап
- Пешті корпусына бекітуге арналған бұрандалар
- Әр түрлі керек-жарақтар

Қоса берілетін және тапсырыс бойынша қолжетімді керек-жарақтар

Мүмкіндіктері модельге байланысты әр түрлі болады.

Бүйірлік бағыттауыштар, әмбебап қаңылтыр таба және сым тор (немесе қысқаша „тор“) пештің стандартты жиынтығына кіреді.

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

Тізімдегі барлық керек-жарақтар, сондай-ақ тазалау және күтім жасау құралдары Miele пештеріне арналған.

Оларға тапсырыс беру үшін Miele интернет-дүкеніне, Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне немесе Miele дилеріне жүгінуге болады.

Тапсырыс беру кезінде пеш моделінің идентификаторын және қажетті керек-жарақтардың анықтамалық нөмірін көрсетіңіз.

Бүйірлік бағыттауыштар

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

Сөре деңгейлерінің нөмірлері алдыңғы жақтауда көрсетілген.

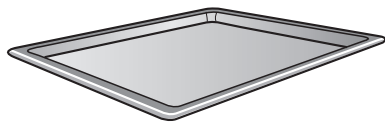
Әр деңгей бірінің үстіне бірі орналасқан 2 сырғымадан тұрады.

Керек-жарақтар (мысалы, тор) пешке екі сырғыманың арасына салынады.

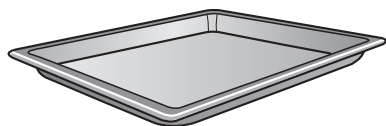
Сіз бүйірлік бағыттауыштарды алып тастай аласыз („Тазалау және күтім“ — „FlexiClip бағыттауыштары бар бүйірлік бағыттауыштарды алу“ бөлімін қараңыз).

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

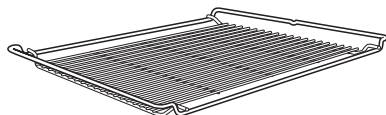
Пісіруге арналған таба HBB 71:



HUBB 71 әмбебап қаңылтыр таба:



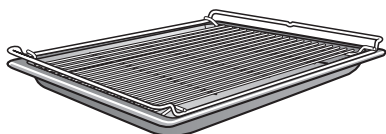
HBBR 71 торы:



Бұл керек-жарақтар пешке бүйірлік бағыттауыштардағы сөренің екі сырғыманың арасына салынады.

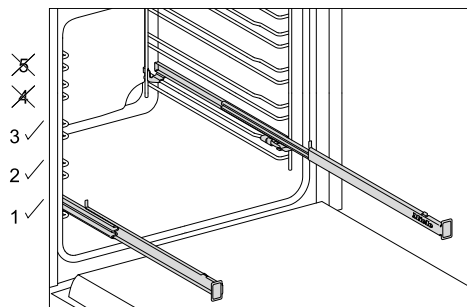
Торды тиеу беті әрдайым төменгі позицияда болатындай етіп орнатыңыз.

Бұл керек-жарақтардың қысқа жақтарының ортасында орналасқан сырғуға қарсы бекіткіш ойықтары бар. Сырғуға қарсы бекіткіш ойықтар керек-жарақтарды жартылай ғана шығарғыңыз келсе, қаңылтыр табалардың бүйірлік бағыттауыштардан толық тартылуына жол бермейді.



Егер сіз торы бар әмбебап қаңылтыр табаны қолдансаңыз, қаңылтыр табаны бүйірлік бағыттауыштардың сөресіндегі сырғымалардың арасына салыңыз, сонда сөре автоматты түрде олардың үстінен сырғып кетеді.

HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштары

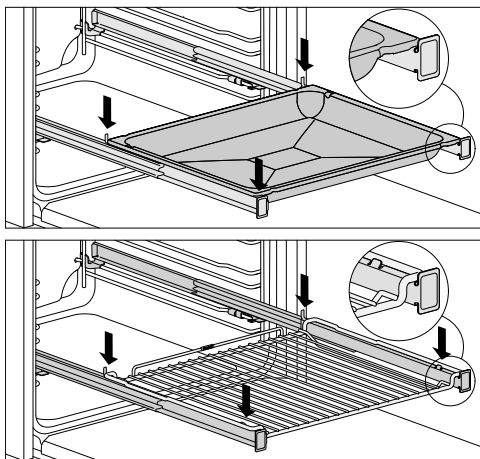


FlexiClip бағыттауыштарын тек 1, 2 және 3-деңгейлерде орнатуға болады.

Пісіру барысының жақсы көрінісін қамтамасыз ету үшін FlexiClip бағыттауыштарын тікелей пештен әрқайсысын бөлек шығаруға болады.

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

Мүмкіндіктері



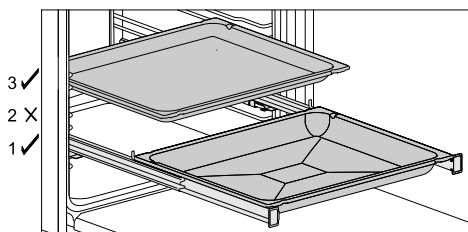
Керек-жарақтардың бағыттауыштардан сырғып кету қаупін болдырмау үшін:

- Олардың әр бағыттауыштың екі жағындағы тығындар арасындағы бағыттауыштарға мықтап орналастырылғанына көз жеткізіңіз.
- Торды тиеу беті FlexiClip бағыттауыштарда әрдайым төменгі позицияда болатындай етіп орнатыңыз.

FlexiClip бағыттауыштары 15 кг максималды жүкті көтере алады.

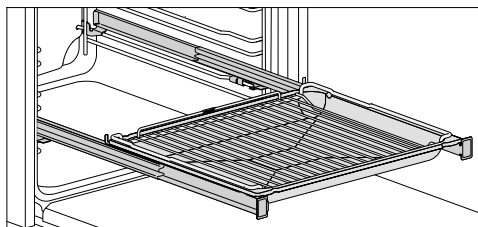
FlexiClip бағыттауыштары бүйірлік бағыттауыштардың жоғарғы сырғымада орналасқандықтан, FlexiClip бағыттауыштары орналасқан деңгей мен жоғарырақ деңгей арасындағы алшақтық, мысалы, әр деңгейде тор орнатылған жағдайға қарағанда азырақ. Егер алшақтық тым аз болса, пісіру нәтижелері нашарлауы мүмкін.

Бір уақытта бірнеше пісіру табаларын, әмбебап қаңылтыр табаны немесе торды пайдалануға болады.



- Пісіру табасын, әмбебап қаңылтыр табаны немесе торды FlexiClip бағыттауыштарына салыңыз.
- FlexiClip бағыттауышы мен оның үстіндегі кез келген пісіру табасы, әмбебап қаңылтыр таба немесе тор арасында кем дегенде бір бос сөре деңгейін қалдырыңыз.

Әмбебап қаңылтыр табаны FlexiClip бағыттауыштарындағы тормен бірге пайдалануға болады.



- Әмбебап қаңылтыр табаны FlexiClip бағыттауыштарындағы тормен бірге орналастырыңыз. Тор FlexiClip бағыттауыштарының үстіндегі сөре деңгейіндегі сырғымалар арасында автоматты түрде алға жылжиды.
- FlexiClip бағыттауышы мен оның үстіндегі кез келген пісіру табасы, әмбебап қаңылтыр таба немесе тор арасында кем дегенде бір бос сөре деңгейін қалдырыңыз.

FlexiClip бағыттауыштарын орнату

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

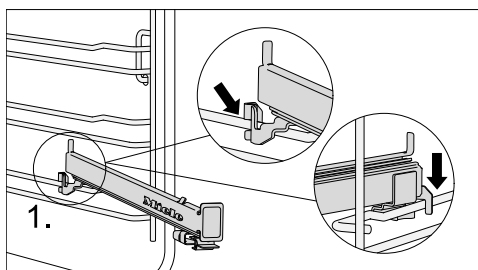
FlexiClip бағыттауыштарын орнатпас немесе алып тастамас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.

FlexiClip бағыттауыштарын 1-деңгейге орнатқан жөн. Содан кейін оларды 2-деңгейде пісіру керек тағамдарды дайындау үшін пайдалануға болады.

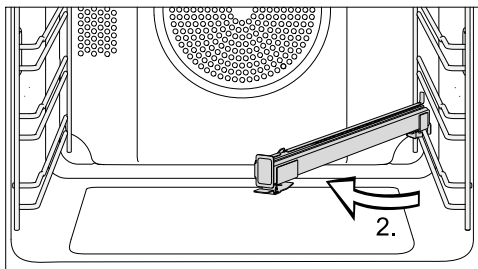
Бүйірлік бағыттауыштардың бір деңгейі екі сырғымадан тұрады. FlexiClip бағыттауыштары сәре деңгейін құрайтын екі сырғыманың жоғарғы сырғымасына орнатылады.

Miele логотипі бар FlexiClip бағыттауышы оң жақта орнатылған.

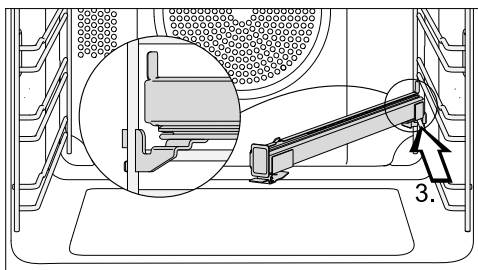
FlexiClip бағыттауыштарын орнату немесе алып тастау кезінде, оларды **созбаңыз**.



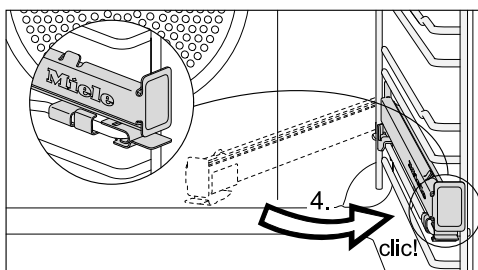
- FlexiClip бағыттауышын бүйірлік бағыттауыштың жоғарғы сырғыманың алдыңғы жағына іліңіз (1.).



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



- FlexiClip бағыттауышын жоғарғы сырғыма бойымен тірелгенше бұрышта сырғытыңыз (3.).



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

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

Мүмкіндіктері

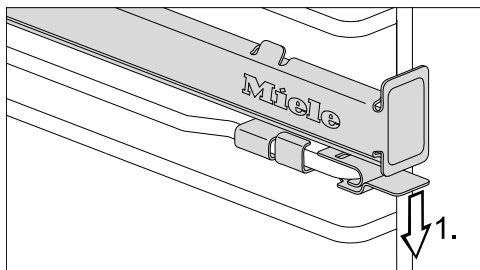
FlexiClip бағыттауыштарын алып тастау

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

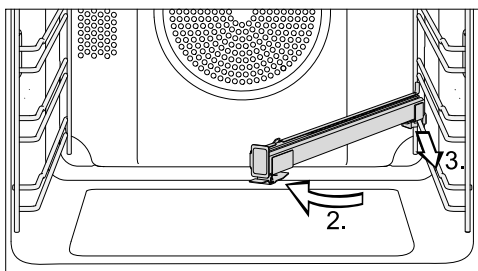
Жұмыс кезінде пеш қызады. Сіз қыздыру элементтеріне, пеш бөліміне немесе керек-жарақтарға күйіп қалуыңыз мүмкін.

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

- FlexiClip бағыттауышын толығымен итеріңіз.



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



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

Дөңгелек пісіру табалары



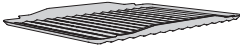
НBF 27-1 қатты дөңгелек пісіру табасын пиццаны, ашытқылы немесе кілегейлі қоспадағы құймақтарды, тәтті және тұзды тарттарды, пісірілетін десерттерді, шелпектерді дайындауға жарамды, сонымен қатар, мұздатылған торттар мен пиццалар үшін де қолдануға болады.

Тәтті тағам пісіруге арналған және AirFry қаңылтыр табасы, тесілген HBBL 71 сияқты мақсаттар үшін дөңгелек, тесілген және AirFry жұқа HBFP 27-1 Гүрмә пісіру табасын қолдануға болады.

Пісірмеге арналған екі қалыптың эмальданған бетінде PerfectClean жабыны бар.

- Торды салыңыз да, үстіне пісіруге арналған дөңгелек табаны қойыңыз.

НГВВ 71 гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме

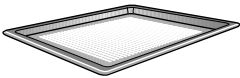


Гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме әмбебап қаңылтыр табаға салынады.

Гриль жасау, қуыру немесе AirFrying арқылы пісіру кезінде қаңылтыр таба ет шырынын жинап, оның күйіп кетуіне жол бермейді, сондықтан оны тұздықтар мен дәмқосарлар жасау үшін қолдануға болады.

Эмальданған беттің PerfectClean жабыны бар.

Гүрмэ және AirFry пісіруге арналған тесілген табасы НВВЛ 71



Гүрмэ және AirFry пісіруге арналған тесілген табасының майда тесіктері пісіру барысын оңтайландырады:

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

Эмальданған беттің PerfectClean жабыны бар.

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

НБS 70 пісіру тасы



Пісіру тасы пицца, пісірілген кремі бар бәліш, нан, тоқаштар және ащы дәмтатымдар сияқты жақсы пісірілген негізді қажет ететін тағамдарға өте ыңғайлы.

Пісіру тасы жылуды сақтайтын отқа төзімді саздан жасалған және зерленген. Пісіру тасының жеткізу жинағына өңделмеген ағаштан жасалған қалақша кіреді, бұл оған азық-түлікті қоюға және алуға мүмкіндік береді.

- Торды салыңыз да, үстіне пісіру тасын қойыңыз.

НВВ пісіруге арналған пеш қалыптары НВD Гүрмэ табақтарының қақпақтары

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

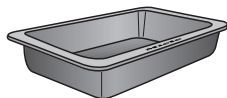
Гүрмэ пеш табақтары әртүрлі тереңдікте қол жетімді. Ені мен биіктігі бірдей.

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

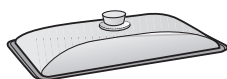
Мүмкіндіктері

Тереңдігі: 22 см

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

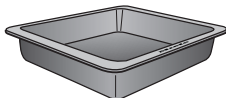


HBD 60-22

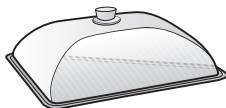


Тереңдігі: 35 см

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* Индукциялық конфорка панельдерінде қолдануға жарамды

Каталитикалық эмальданған керек-жарақтар

Каталитикалық эмальданған беттер өзін-өзі тазартады, бұл дегеніміз пештің ішінде өте жоғары температураға жеткенде май автоматты түрде жанып кетеді деген сөз.

- Бүйірлік тақталар

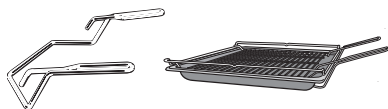
Бүйірлік тақталар бүйірлік бағыттауыштардың артына орнатылады және ішкі қабырғаларды ластанудан қорғайды.

- Артқы панель

Егер каталитикалық эмаль дұрыс пайдаланбау немесе қатты ластану салдарынан тиімсіз болып қалса, оны ауыстыру керек.

Тапсырыс беру кезінде пешіңіздің модель идентификаторын көрсетіңіз.

HEG тұтқасы



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

Тазалауға және күтім жасауға арналған керек-жарақтар

- Miele әмбебап микрофибра шүберегі
- Miele пеш тазалау құралы

Қауіпсіздік функциялары

- **Жүйелік құлып** 
("Параметрлер – Қауіпсіздік" бөлімін қараңыз)
- **Сенсор құлпы**
("Параметрлер – Қауіпсіздік" бөлімін қараңыз)
- **Салқындату желдеткіші**
("Параметрлер – Салқындату желдеткішінің іске қосылуы" бөлімін қараңыз)
- **Қауіпсіз өшіру**
Егер пеш әдеттен тыс ұзақ уақыт жұмыс істесе, осы қауіпсіз өшіру функциясы автоматты түрде іске қосылады. Уақыт кезеңі пештің нақты пайдаланылған функциясына байланысты болады.
- **Желдетілетін есік**
Пештің есігі шыны панельдерден жасалған, олардың бетінің бір бөлігі жылу шағылыстыратын жабынға ие. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде сыртқы панель салқын күйде қалуы үшін ауа есік арқылы өтеді. Тазалау жұмыстары үшін есікті алып тастауға және бөлшектеуге болады („Тазалау және күтім жасау“ бөлімін қараңыз).

PerfectClean жабыны бар беттер

PerfectClean беттерінің күюге қарсы қасиеттері өте жақсы және оларды тазалау өте оңай.

Тамақ бұл беттерден оңай алынады. Пісіру мен қуырудан кейінгі ластану бұл беттерден оңай алынады.

PerfectClean беттерінде тағамды тілімдерге кесуге болады.

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

PerfectClean эмальмен өңделген беттерді әйнек сияқты тазалауға болады.

Күйіп кетуге қарсы қасиеттер мен тазалау қарапайымдылығының артықшылықтарын сақтау үшін „Тазалау және күтім жасау“ бөліміндегі нұсқауларды оқыңыз.

PerfectClean жабыны бар беттер:

- Пеш бөлімі
- Бүйірлік бағыттауыштар
- Ттор
- Әмбебап қаңылтыр таба
- Пісіруге арналған таба
- Гриль жасауға және қуыруға арналған кірістірме
- Гурмэ және AirFry пісіруге арналған тесілген табасы
- Пісіруге арналған дөңгелек таба
- Пісіруге арналған дөңгелек және тесілген AirFry табасы

Алғаш рет пайдалану алдында

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 пеш қызады.

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

Пеш қуат көзіне 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.

Уақытты орнату

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

Пайдалануға беру процесін аяқтау

- Дисплейдегі қосымша нұсқауларды орындаңыз.

Пешті енді пайдалана беруге болады.

Пешті алғаш рет қыздыру

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

Бұл операция кезінде асүйдің жақсы желдетілуін қамтамасыз ету маңызды.

Истің басқа бөлмелерге таралуына жол бермеңіз.

- Пештен және керек-жарақтардан барлық қорғаныс орамдары мен жапсырмаларын алыңыз.
- Пешті қыздырмас бұрын, сақтау және орау кезінде ішінде жиналуы мүмкін шаң мен қаптама қалдықтарын жою үшін пешті дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) бүйірлік бағыттауыштарға бекітіп, барлық табалар мен торды салыңыз.
- Пешті Қосу/Өшіру  сенсорлық басқару элементін пайдаланып қосыңыз.

Выбрать режим работы пайда болады.

- Конвекция плюс  таңдаңыз.

Ұсынылған температура пайда болады (160 °C).

Пешті қыздыру, жарықтандыру және салқындату желдеткіші қосылады.

- Мүмкін болатын максималды температураны орнатыңыз (250 °C).
- OK түймесін басу арқылы растаңыз.

Пешті кем дегенде бір сағат қыздырыңыз.

- Кем дегенде бір сағаттан кейін пешті Қосу/Өшіру  сенсорлық басқару элементі арқылы өшіріңіз.

Пеш бөлімін алғаш рет қыздырғаннан кейін тазалау

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

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

- Пеш бөлімінен барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз және оларды қолмен тазалаңыз („Тазалау және күтім жасау“ бөлімін қараңыз).
- Пеш бөлімін таза ысқышпен және ыстық су ерітіндісімен және ыдыс жууға арналған сұйықтықпен немесе таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен тазалаңыз.
- Барлық беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Пештің есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

Установки

Параметрлерді шолу

Мәзір опциясы	Қолжетімді параметрлер
Язык 	... deutsch english ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. Выкл.* Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить
Освещение	Вкл. «Вкл» на 15 секунд* Выкл.
Дисплей	Яркость  QuickTouch Вкл. Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии Вкл.* Выкл.
Единицы измерения	Температура °C* °F
Booster	Вкл. * Выкл.
Рекоменд. температуры	
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ.* с управл. по времени
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл. Выкл.* Блокировка запуска  Вкл. Выкл.*
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Зауыттық әдепкі параметр

"Установки" мәзірін ашу

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

■ Другие  таңдаңыз.

■ Установки  таңдаңыз.

■ Қажетті параметрді таңдаңыз.

Параметрлерді тексеруге немесе өзгертуге болады.

Пісіру барысында параметрлерді өзгертуге болмайды.

Язык

Сіз тіліңізді және орналасқан жеріңізді орната аласыз.

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

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

Текущее время

Индикация

Пеш өшірілген кезде дисплейде ағымдағы уақытты көрсету әдісін таңдаңыз:

- Вкл.

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

QuickTouch | Выкл. параметрді таңдасаңыз, оны қолданар алдында пешті қосу керек.

- Выкл.

Қуатты үнемдеу үшін дисплей жанбайды. Пешті қолданар алдында оны қосу керек.

- Ночное отключение

Дисплейде уақыт тек таңғы 5:00-ден кешкі 23:00-ге дейін көрсетіледі. Қалған уақытта дисплей күңгірт болып тұрады. Бұл параметрді өзгерту энергия тұтынысын арттырады.

Формат времени

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

Установить

Сағаттар мен минуттарды орнатыңыз.

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

Освещение

- Вкл.

пештің ішкі жарықтандыруы бүкіл пісіру кезеңінде қосылуы 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

Установки

жарықтандыруын 15 секундқа қосу үшін  сенсорлық басқару элементін басыңыз.

Дисплей

Яркость

Дисплей жарықтығы жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- 

Максималды жарықтық

- 

Минималды жарықтық

QuickTouch

Пеш өшірілген кезде сенсорлық басқару элементтерінің жауап беру әдісін таңдаңыз:

- Вкл.

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

- Выкл.

Текущее время | Индикация параметріне қарамастан, сенсорлық басқару элементтері пеш қосылған кезде, сондай-ақ оны өшіргеннен кейін белгілі бір уақыт ішінде ғана жауап береді.

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Мелодии

Процестің соңында әуен аралықпен бірнеше рет естіледі.

Әуеннің көлемі жеті сегменттері бар бағанмен көрсетіледі.

- 

Максималды дауысы

- 

Әуен өшірулі

Соло-звук

Процестің соңында белгілі бір уақыт аралығында үздіксіз дыбыстық сигнал естіледі.

Бұл үздіксіз дыбыстық сигналдың жоғарылығы сегменттік бағанмен ұсынылған.

- 

Максималды нота

- 

Минималды нота

Звук нажатия кнопок

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

- 

Максималды дауысы

- 

Тон өшірулі

Мелодии

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

Единицы измерения

Температура

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

Booster

Booster функциясы пеш бөлімін жылдам алдын ала қыздыру үшін қолданылады.

- Вкл.
Booster функциясы пісіру бағдарламасының қыздыру кезеңінде автоматты түрде қосылады. Үстіңгі қыздыру элементі/гриль, сақиналы қыздырғыш элемент және ыстық ауа желдеткіші бір уақытта пеш бөлімін белгіленген температураға дейін қыздырады.
- Выкл.
Booster функциясы пісіру бағдарламасының қыздыру кезеңінде өшіріледі. Пешті алдын ала қыздыру үшін таңдалған пеш функциясының қыздыру элементтері ғана пайдаланылады.

Рекоменд. температуры

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

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

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

Остат. ход вентилятора

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

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

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

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

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

Безопасность

Блокировка кнопок

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

Установки

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

Блокировка запуска

Жүйелік құлып пештің қате қосылуына жол бермейді.

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

Жүйелік құлып электр желісі үзілгеннен кейін де қосулы күйінде қалады.

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

Версия ПО

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

Торговля

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

Демо-режим

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

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

Заводские настройки

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

Часы эксплуатации

Пештің жалпы жұмыс уақытын сұрату үшін Другие  | Часы эксплуатации таңдаңыз.

Негізгі және қосалқы мәзірлер

Мәзір	Ұсынылған мән	Ауқымы
Пеш функциялары		
Конвекция плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар 	180 °C	30–280 °C
Нижний жар 	190 °C	100–280 °C
Автоматика жарения 	160 °C	100–230 °C
Интенсивное выпекание 	170 °C	50–250 °C
Гриль большой 	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом 	200 °C	100–260 °C
Размораживание 	25 °C	25–50 °C
Автомат. программы 		
Другие 		
Конвекция Есо	190 °C	100–250 °C
Установки 		
Часы эксплуатации		

Қарапайым басқару

- Пешті қосыңыз.

Негізгі мәзір пайда болады.

- Тамақты пеш бөліміне салыңыз.

- Қолданғыңыз келетін жұмыс режимін таңдаңыз.

Алдымен жұмыс режимі, содан кейін ұсынылған температура пайда болады.

- Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз.

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

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Нақты температура пайда болады және қыздыру кезеңі басталады.

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

- Пісіргеннен кейін пісіру барысын аяқтау үшін таңдалған жұмыс режимі үшін сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.

- Тамақты пеш бөлімінен шығарыңыз.

- Пешті өшіріңіз.

Пісіру бағдарламасының мәндері мен параметрлерін өзгерту

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

Функцияға байланысты, мына параметрлерді өзгертуге болады:

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

Температураны өзгерту

Пісіру қалауларыңызға сәйкес ұсынылған температураны біржола қалпына келтіру үшін Другие  | Установки  | Рекоменд. температуры таңдаңыз.

- $\wedge$ немесе $\vee$ көрсеткі түймелерін таңдаңыз немесе  аймақта оңға немесе солға сырғытыңыз.

Дисплейде қажетті температура пайда болады.

- Навигация аймағы арқылы қажетті температураны өзгертіңіз.

Температура 5 °C қадаммен өзгереді.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Пісіру бағдарламасы жаңа қажетті температурамен қайта іске қосылады.

Пісіру ұзақтығын орнату

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

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

Пісіру бағдарламасын іске қоспас бұрын мүмкіндігінше қысқа уақытты таңдаңыз.

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

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

- Время приг.
Қажетті тамақты пісіру уақытын енгізіңіз. Ұзақтығы аяқталғаннан кейін қыздыру автоматты түрде өшеді. Орнатуға болатын максималды пісіру уақыты сіз таңдаған жұмыс режиміне байланысты.
- Готовность в
Пісіру процесінің қашан аяқталатынын көрсетіңіз. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде өшеді.
- Запуск в
Бұл функция мәзірде Время приг. немесе Готовность в уақыт орнатқан жағдайда ғана пайда болады. Запуск в арқылы, пісіру барысының қашан басталатынын көрсетуіңіз керек. Пешті қыздыру сіз орнатқан уақытта автоматты түрде қосылады.
-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақыттарды орнатыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Таңдалған жұмыс режимінің мәзіріне оралу үшін  сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Орнатылған пісіру уақытын өзгерту

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Қажетті уақытты таңдаңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- изменить таңдаңыз.
- Орнатылған уақытты өзгертіңіз.

- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.
- Таңдалған функциясының мәзіріне оралу үшін  сенсорлық басқару элементін түртіңіз.

Бұл параметрлер қуат істен шыққан жағдайда жойылады.

Орнатылған пісіру уақытын жою

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

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

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

Пісіру бағдарламасынан бас тарту

- Таңдалған функция үшін сенсорлық басқару элементін немесе  сенсорлық басқару элементін түртіңіз.
- Дисплейде Отменить процесс пайда болған кезде, ОК түймесін басып растаңыз.

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

Негізгі мәзір пайда болады.

Пешті алдын ала қыздыру

Booster пешті алдын ала жылдам қыздыру үшін белгілі бір функциялармен бірге қолданылады. Пеш бөлімін тек бірнеше жағдайда алдын ала қыздыру керек.

- Көптеген тағамдарды қыздыру кезеңінде пайда болатын жылуды пайдалану үшін суық пешке салуға болады.
- Келесі функциялармен келесі тағамды дайындаған кезде пешті алдын ала қыздырыңыз:
 - Қара нанға арналған қамыр, сондай-ақ Конвекция плюс  және Верхний/нижний жар  функциялары бар сиыр сүбесінің ірі кесектері мен сүбесі
 - Қысқа пісіру уақытымен торттар мен тәтті нан (шамамен 30 минут немесе одан аз), сондай-ақ Верхний/нижний жар  функциясы бар жұсақ тағамдар (мысалы, бисквит) (Booster функциясы жоқ)

Booster

Booster функциясы пеш бөлімін жылдам алдын ала қыздыру үшін қолданылады.

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

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар 
- Автоматика жарения 

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

элементі/гриль және сақиналы қыздыру элементі желдеткішпен бірге қосылады.

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

Пісіру барысы үшін Booster өшіру

- Қажетті жұмыс режимін таңдамас бұрын Booster | Выкл. параметрін таңдаңыз.

Booster функциясы қыздыру кезеңінде өшіріледі. Пеш бөлігін алдын ала қыздыру үшін таңдалған жұмыс режиміне арналған қыздырғыш элементтері ғана пайдаланылады.

Егер сіз Booster функциясымен пісіру барысын қайта бастағыңыз келсе, функцияны қайта қосу үшін Booster | Вкл. параметрін таңдаңыз.

Таймер

Таймер функциясын пайдалану

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

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

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

Кері есеп таймерін орнату

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

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

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Егер осы уақытта тамақ пісіру бағдарламасы орындалып жатса, Таймер таңдаңыз.
- Установить 0:00 мин сұрауы пайда болады.
- Навигация аймағын пайдаланып, 6:20 мәніне орнатыңыз.
- ОК түймесін басу арқылы растаңыз.

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді сақталады.

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

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

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

Кері есеп таймер орнатқан уақыттан кейін  жыпылықтай бастайды, уақыт санауды бастайды және дыбыстық сигнал шығады.

-  сенсорлық басқару элементін таңдаңыз.
- Егер қажет болса, ОК арқылы растаңыз.

Дыбыстық сигнал тоқтайды және дисплейдегі таңбалар өшеді.

Кері есеп таймерінің ұзақтығын өзгерту

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

Таңдалған кері есеп таймері ұзақтығы пайда болады.

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

Өзгертілген кері есеп таймерінің ұзақтығы енді сақталады.

Кері есеп таймерінің ұзақтығын жою

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

Кері есеп таймерінің ұзақтығы енді жойылды.

Пісіру

Тағаммен мұқият жұмыс істеу денсаулығыңызды қорғауға көмектеседі.

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

Пісіру бойынша кеңестер

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

Пісіру пергаментін пайдалану

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

- Сілтілік қоспаларды пісіру кезінде пісіру пергаментін қолданыңыз, себебі қолданылатын натрий гидроксиді PerfectClean жабыны бар бетті зақымдауы мүмкін.
- Ашыған қамыр, безе, бадам піспенанын және соған ұқсас өнімдерді пісірген кезде пісіру пергаментін қолданыңыз. Жұмыртқа ақуызының жоғары болуына байланысты олардың жабысып қалу ықтималдығы жоғары.
- Мұздатылған тағамды торда пісірген кезде пісіру қағазын пайдаланыңыз.

Пісіру кестелеріне ескертпелер

температурасын таңдау

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

пісіру ұзақтығын таңдау

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

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

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

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

Функцияларға ескертпелер

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

Автомат. программы пайдалану

- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Конвекция плюс пайдалану

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

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

- 1 сөре: тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.
- 2 сөре: тағамды 1 + 3 немесе 2 + 4 деңгейлеріне қойыңыз.
- 3 сөре: тағамды 1 + 3 + 5 деңгейлеріне қойыңыз.

Кеңестер

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

Интенсивное выпекание пайдалану

Білғал салмасы бар торттарды пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз.

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

- Торттарды 1 немесе 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Верхний/нижний жар пайдалану

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

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

- Тағамды 1 немесе 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Конвекция Есо пайдалану

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

- Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Қуыру

Қуыруға арналған кеңестер

- Ыстыққа төзімді материалдардан жасалған кез келген ыдысты қолдануға болады, мысалы, пісірме қалыптар, қақпағы бар қуыру науалары, ыстыққа төзімді шыны ыдыстар, қуыруға арналған дорбалар, саз немесе шойын қалыптар, әмбебап қаңылтыр таба, тор және/немесе әмбебап қаңылтыр табаның жоғарғы жағындағы шашырауға қарсы кірістірме (бар болса).
- Пеш бөлімін **алдын ала қыздыру** тек сиыр еті мен сүбе қуырған кезде қажет. Алдын ала қыздыру әдетте қажет емес.
- Етті қуыру үшін пеш қалыбы сияқты **жабық қуыру табасын** пайдаланыңыз. Ет шырынды болып қалады. Пеш бөлімі де торда қуырғаннан гөрі таза болып қалады. Бұл тұздықты дайындау үшін жеткілікті қордың болуын қамтамасыз етеді.
- Егер сіз **қуыруға арналған дорбаны** пайдалансаңыз, қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.
- Егер сіз қуыру үшін **торды** немесе **ашық қуыру табасын** пайдалансаңыз, өте жасық етке аздап май қосуға немесе үстіне жолақты беконның бірнеше жолағын қоюға болады.
- Етті **дәмдеңіз** және қуыру табасына салыңыз. Қажет болса, маймен немесе маргаринмен майлаңыз немесе тоңмай жағыңыз. Үлкен жасық ет кесектері (2–3 кг) және майлы құс еті үшін ыдысқа шамамен 1/8 литр су қосыңыз.

- Пісіру кезінде тым көп сұйықтық қоспаңыз, себебі бұл **қызару** барысын қиындатады. Қызару тек пісіру уақытының соңында пайда болады. Егер қанық қызаруды қаласаңыз, пісіру ұзақтығының ортасында қақпақты алып тастаңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін тағамды пеш бөлімінен шығарыңыз, оны жауып, шамамен 10 минут **тұруы** үшін қалдырыңыз. Бұл етті кесу кезінде шырынды сақтауға көмектеседі.
- Тағамды қытырлақ ету үшін **құс етіне** пісіру уақыты аяқталғанға дейін 10 минут бұрын аздап тұздалған су құйыңыз.

Пісіру кестелеріне ескертпелер

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

температурасын таңдау

- Қағида ретінде кестеде көрсетілген төмен температураны таңдаңыз. Егер жоғары температура қолданылса, ет сыртынан қызарады, бірақ дұрыс пісірілмейді.
- Конвекция плюс  және Автоматика жарения  арқылы пісіргенде, Верхний/нижний жар  пайдаланған кездегіден 20 °C төмен температураны таңдаңыз.
- Салмағы 3 кг-нан асатын бөліктер үшін қуыру кестесінде көрсетілгеннен шамамен 10 °C төмен температураны таңдаңыз. Қуыру барысы ұзағырақ уақытты

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

- Торда қуырған кезде температураны жабық пеш қалыбында қуырғаннан шамамен 10 °C төмен қойыңыз.

☺ пісіру ұзақтығын таңдау

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

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

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

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

Кеңестер

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

Функцияларға ескертпелер

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

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

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

Автомат. программы пайдалану

- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Конвекция плюс немесе Автоматика жарения пайдалану

Бұл функциялар ет, балық және құс етін қуыруға жарамды, оларды жақсылап қызартып алу керек, сондай-ақ сиыр сүбесінің ірі кесінділері мен сүбені қуыруға жарамды.

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

Автоматика жарения  функцияда пеш бөлімі бастапқыда жоғары қуыру температурасына дейін қызады (шамамен 230 °C). Осы температураға жеткеннен кейін, пеш температураны алдын ала таңдалған қуыру температурасына автоматты түрде төмендетеді (қуыруды жалғастыруда).

- Тағамды 2 сәре деңгейіне қойыңыз.

Верхний/нижний жар пайдалану

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

■ Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Конвекция Есо пайдалану

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

■ Тағамды 2-сөре деңгейіне қойыңыз.

Грильде пісіру

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

Егер сіз грильді ашық есікпен дайындасаңыз, ыстық ауа суыту желдеткішімен салқындатудың орнына пештен шығады. Басқару элементтері қызады.

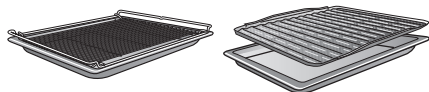
Грильді пештің жабық есігімен дайындаңыз.

Гриль дайындау бойынша кеңестер

- Гриль дайындау кезінде алдын ала қыздыру қажет емес. Жоғарғы қыздыру/гриль элементін есік жабылған кезде шамамен 5 минут алдын ала қыздырыңыз.
- Қажет болса, етті кесіңіз. Гриль дайындамас бұрын етті тұзбен дәмдемеңіз, себебі шырын ағып кетеді.
- Қажет болса, жасық етке аздап май қосыңыз. Майдың басқа түрлерін қолданбаңыз, себебі олар оңай күйіп кетіп, түтін тудыруы мүмкін.

- Балықты әдеттегідей тазалаңыз. Дәмін жақсарту үшін аздап тұз қосыңыз. Балыққа лимон шырынын да шашыратуға болады.
- Сымды торы немесе гриль дайындауға және қуыруға арналған кірістірмесі бар әмбебап қаңылтыр табаны пайдаланыңыз (бар болса). Шырын кірістірменің астына жиналады. Бұл олардың шашырауына және пештің ластануына жол бермейді, содан кейін оларды тұздықтар мен дәмқосарлар жасау үшін пайдалануға болады. Торды немесе гриль дайындауға және қуыруға арналған кірістірмені маймен майлаңыз, содан кейін тағамды үстіне қойыңыз.

Пісіру табасын пайдаланбаңыз.



Пісіру кестелеріне ескертпелер

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

температурасын таңдау

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

Сөре деңгейін таңдау

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

☺ пісіру ұзақтығын таңдау

- Жіңішке ет кесектерінің/балық кесектерінің әр жағын шамамен 6—8 минут грильде дайындаңыз. Пісіру ұзақтығы айтарлықтай өзгермеуі үшін қалыңдығы бірдей тағамдарды бір уақытта грильде дайындаған дұрыс.
- Қағида ретінде ең қысқа уақыттан кейін тағамның дайын екендігін тексеріңіз.
- **Тағамды сынау** үшін етті қасықпен басыңыз. Бұл еттің қаншалықты жақсы пісірілгенін анықтауға мүмкіндік береді.
- **Сирек/қызғылт**
Егер етті қасықпен басу оңай болса, оның іші әлі де қызыл болады.
- **Орташа**
Егер қандай да бір қарсылық болса, ішкі жағы қызғылт болады.
- **Жақсы пісірілген**
Егер қарсылық өте аз болса, онда ол толық піскен.

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

Функцияларға ескертпелер

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

Гриль большой ☹ пайдалану

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

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

Гриль с обдувом ☹ пайдалану

Бұл функция тауық еті сияқты қалың өнімдерді грильде дайындауға жарамды.

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

Размораживание

Мұздатылған тамақтарды жұмсақ еріту дәрумендер мен минералдардың жалпы сақталуын білдіреді.

- Размораживание ☹ таңдаңыз.
- Қажет болса, ұсынылатын температураны өзгертіңіз.

Ауа бүкіл пеш бөлімінде айналады, бұл мұздатылған тағамды жұмсақ ерітуге мүмкіндік береді.



Бактериялар жұқтырып алу қаупі бар.

Сальмонелла сияқты бактериялар өмірге қауіп төндіретін тамақтан улануды тудыруы мүмкін.

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

Еріту кезінде пайда болған сұйықтықты пайдаланбаңыз.

Өнімдерді қажеттілігіне қарай ерігеннен кейін бірден дайындаңыз.

Кеңестер

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

Кептіру

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

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

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

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

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

Кептіру уақыты тұтас немесе жартыға бөлінген тамақ өнімдері үшін ұзарады.

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

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

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

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

Кептірілген тағамды алу

⚠️ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

Пештен кептірілген тағамдарды алған кезде асүй қолғаптарын қолданыңыз.

- Кептіруден кейін кептірілген жемістерді немесе көкөністерді суытыңыз.

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

- Кептірілген тағамдарды жабық шыны банкаларда немесе консервілерде сақтаңыз.

Тамақты төмен температурада пісіру

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

Алдымен етті тығыздау үшін пеште жоғары температурада барлық жағынан қуырыңыз.

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

Ет жұмсарады. Ішіндегі шырындар ет арқылы біркелкі айнала бастап, сыртқы қабаттарға жетеді.

Бұл өте балғын және шырынды нәтиже береді.

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

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

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

Верхний/нижний жар пайдалану

Осы кітапшаның соңындағы пісіру кестелеріндегі ақпаратты қараңыз.

Торға орнатылған әмбебап табаны пайдаланыңыз.

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

 Ыстық беттерден күйіп қалу қаупі бар.

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

Тағамды пешке салғанда немесе шығарғанда және пештің ыстық бөлігінде жұмыс істегенде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

- Қуырылған етті торға қойыңыз.
- Температураны 100 °C дейін төмендетіңіз ("Пісіру кестелерін" қараңыз).
- Пісіру ұзақтығының соңына дейін пісіруді жалғастырыңыз.

Жылу ыдыстары

Ыдыстарды алдын ала жылыту үшін Конвекция плюс  жұмыс режимін пайдаланыңыз.

Тек ыстыққа төзімді ыдыстарды алдын ала қыздырыңыз.

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



Күйік шалу қаупі бар!

Пештен ыдыстарды алған кезде асүй қолғаптарын қолданыңыз. Ыдыстардың астында су тамшылары жиналуы мүмкін.

- Жылытылған ыдыстарды пештен алыңыз.

Мұздатылған өнімдер/ Дайын тағамдар

Торттарды, пиццаларды және багеттерді дайындауға арналған кеңестер

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

Фри картобын, крокеттерді және соған ұқсас тағамдарды дайындауға арналған кеңестер

- Бұл мұздатылған тағамдарды пісіру табасында немесе әмбебап табада пісіруге болады.
- Қаптамада ұсынылған ең төменгі температураны пайдаланыңыз.
- Пісіру кезінде тағамды бірнеше рет аударыңыз.

Мұздатылған өнімдерді/дайын тағамдарды дайындау

Тағаммен мұқият жұмыс істеу денсаулығыңызды қорғауға көмектеседі.

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

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

Автомат. программы

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

Санаттар

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

Автоматты бағдарламаларды пайдалану

- Автомат. программы **Auto** таңдаңыз.

Тізім дисплейде пайда болады.

- Қажетті тамақ санатын таңдаңыз.

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

- Қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Пайдалы кеңестер

- Автоматты бағдарламаларды пайдаланған кезде, рецепттер тек басшылыққа алу үшін берілген. Басқа ұқсас рецепттер, соның ішінде басқа мөлшерде, берілген автоматты бағдарлама үшін пайдаланылуы мүмкін.
- Пісіру аяқталғаннан кейін автоматты бағдарламаны бастамас бұрын пеш бөлімін бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Кейбір автоматты бағдарламалар тағамды пешке қоймас бұрын алдын ала қыздыру кезеңін қажет етеді. Дисплейде мұны қашан жасау керектігін көрсететін хабарлама пайда болады.
- Кейбір автоматты бағдарламалар белгілі бір пісіру уақытынан кейін сұйықтықты қосуды қажет етеді. Мұны істеу қажет болғанда дисплейде сізден хабарлама сұралады (мысалы, сұйықтық қосу үшін).
- Автоматты бағдарламалардың көрсетілген ұзақтығы шамамен берілген. Бағдарламаға байланысты ол көбеюі немесе азаюы мүмкін. Ұзақтығы, атап айтқанда, ет пісіру кезінде, тағамның бастапқы температурасына байланысты өзгереді.

Пісіру кестелері

Сұйық қамыр

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Маффиндер (1 таба)		150–160	–	1	2	25–35
Маффиндер (2 таба)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Шағын торттар* (1 таба)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
Шағын торттар* (2 таба)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Мадера кексі (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Мәрмәр-жаңғақ кексі (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Мәрмәр-жаңғақ кексі (пісіру және қуыру торы, сақина пішінді қалып/Бандт тортының қалыбы, Ø 26 см) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Балғын жеміс торты (1 таба)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Балғын жеміс торты (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
Ашық бәліш негізі (пісіру және қуыру торы, ашық бәліш негізіне арналған қалып, Ø 28 см) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵₁ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C),  пісіру уақыты,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ Қосу, – Өшіру

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынақтан өткізуге де қолданылады.

¹ Қара күңгірт пісіруге арналған қалыпты пайдаланыңыз, оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

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

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

Білгенге – маржан

Үгілмелі қамыр

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Піспенандар (1 таба)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Піспенандар (2 таба)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Қасықпен салып пісірілетін піспенан* (1 таба)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	20–30
Қасықпен салып пісірілетін піспенан* (2 таба)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Ашық бөліш негізі (пісіру және қуыру торы, ашық бөліш негізіне арналған қалып, Ø 28 см) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Чизкейк (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Алма бөліші* (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы- салмалы қалып, Ø 20 см) ¹		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Алма бөліші, қос қабатты қамыр (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Балғын жеміс торты, глазуrlenген (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Балғын жеміс торты, глазуrlenген (1 таба)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Жеміс фланы (1 таба)		210–220 ²	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵₁ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарысыз HFC 70-C),
 пісіру уақыты,  Конвекция плюс,  Конвекция Есо,  Верхний/нижний жар,
 Интенсивное выпекание, ✓ Қосу, – Өшіру

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынақтан өткізуге де қолданылады.

¹ Қара күңгірт пісіруге арналған қалыпты пайдаланыңыз, оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

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

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

Ашытқылы қамыр

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [мин]
Бандт торты (пісіру және қуыру торы, Бандт тортының қалыбы, Ø 24 см) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Штоллен (1 таба)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Жеміс салынған/жеміссіз штрейзель бөліші (1 таба)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	45–55
Балғын жеміс торты (1 таба)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Алма салынған қаттама нан/мейіз салынған орама (1 таба)		160–170	✓	1	2	25–35
Алма салынған қаттама нан/мейіз салынған орама (2 таба)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Ақ нан, бос пішінді (1 таба)		180–190	–	1	2	35–45
		190–200	–	1	2	30–40
Ақ нан (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см) ¹		180–190	–	1	2	35–45
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Тұтас дәнді нан (пісіру және қуыру торы, нанға арналған қалып, 30 см) ¹		180–190	–	1	2	55–65
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Ашытқылы қамырдың иін қандыру (пісіру және қуыру торы)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

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

¹ Қара құңгірт пісіруге арналған қалыпты пайдаланыңыз, оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

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

⁴ Пісіру және қуыру торын пештің төменгі бөлігіне қойып, қамыр салынған ыдысты торға қойыңыз. Ыдыстың көлеміне байланысты сізге бүйірлік бағыттауыштарды алып тастау қажет болуы мүмкін.

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

Сүзбелі қамыр

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Балғын жеміс торты (1 таба)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Алма салынған қаттама нан/мейіз салынған орама (1 таба)		160–170	–	2	3	25–35
Алма салынған қаттама нан/мейіз салынған орама (2 таба)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵₁ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C),  пісіру уақыты,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ Қосу, – Өшіру

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

² Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тамақ жеткілікті түрде қызарған болса, табаларды пештен ертерек шығарып алыңыз.

Бисквитке арналған қоспа

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Бисквит негізі (2 жұмыртқа) (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Бисквит негізі (4–6 жұмыртқа) (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Көтерілген бисквит қамыры* (пісіру және қуыру торы, тортқа арналған алмалы-салмалы қалып, Ø 26 см) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Швейцариялық рулетке арналған бисквит (1 таба)		180–190 ²	–	1	2	10–20

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵₁ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C),  пісіру уақыты,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ Қосу, – Өшіру

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынақтан өткізуге де қолданылады.
HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

¹ Қара күңгірт пісіруге арналған қалыпты пайдаланыңыз, оны пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

Білгенге – маржан

Қайнатылған қамыр, қатпарлы қамыр, безе

Торттар/піспенандар (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Шу тоқаштары (1 таба)		160–170	–	1	2	30–40
Қаттама қамыр (1 таба)		180–190	–	1	2	20–30
Қаттама қамыр (2 таба)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Макарон (1 таба)		120–130	–	1	2	25–50
Макарон (2 таба)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Безе/Павлова (6 ішінде 1 таба, әрқайсысы Ø 6 см)		80–100	–	1	2	120–150
Безе/Павлова (6 ішінде 2 таба, әрқайсысы Ø 6 см)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵₁ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарысыз HFC 70-C),
 пісіру уақыты,  Конвекция плюс, ✓ Қосу, – Өшіру

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

² Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тамақ жеткілікті түрде қызарған болса, табаларды пештен ертерек шығарып алыңыз.

Татымды тағамдар

Тамақ (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵ +HFC: -HFC:		 [мин]
Татымды флан (1 таба)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Пияз тарты (1 таба)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Пицца, ашытқылы қамыр (1 таба)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Пицца, сүзбелі қамыр (1 таба)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
Мұздатылған пицца, алдын ала дайындалған (пісіру және қуыру торы)		200–210	–	1	2	20–25
Тост* (пісіру және қуыру торы)		300	–	–	3	5–8
Пісірілген тағамдар/гратиндер (мысалы, тосттар) (әмбебап табада пісіру және қуыру торы)		275 ²	–	2	3	3–6
Грильде дайындалған көкөністер (әмбебап табада пісіру және қуыру торы)		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Рататуй (1 әмбебап таба)		180–190	–	2	2	40–60

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C),  пісіру уақыты,  Верхний/нижний жар,  Интенсивное выпекание,  Конвекция плюс,  Конвекция Есо,  Гриль большой,  Гриль с обдувом, ✓ Қосу, – Өшіру

* Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынақтан өткізуге де қолданылады.

¹ Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

³ Мүмкін болса, тамақты пісіру уақыты орталағанда аударыңыз.

Білгенге – маржан

Сиыр еті

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

 жұмыс режимі,  температура,  Booster,  сәре деңгейі,  пісіру уақыты,
 ішкі температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,
 Конвекция Есо,  Гриль большой, ✓ Қосу, – Өшіру

- * Параметрлер EN 60350-1 сәйкес сынақтан өткізуге де қолданылады.
- ¹ Пісіру және қуыру торын және әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- ² Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.
- ³ Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.
- ⁴ Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тамақты пешке салған кезде температураны төмендетіңіз.
- ⁵ Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз.
- ⁶ FlexiClip HFC бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.
- ⁷ Алдымен қақпағын жауып, қуырып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 90 минут өткен соң қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.
- ⁸ Алдымен қақпағын жауып, қуырып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 100 минут өткен соң қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.
- ⁹ Пісіру уақытының жартысында тағамды аударыңыз.
- ¹⁰ Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны пайдалануға болады.

Білгенге – маржан

Бұзау еті

Тамақ (керек-жарақтар)		 [°C]		 5 [мин]	 [мин]	 7 [°C]
Бұқтырылған бұзау еті, шамамен 1,5 кг (қақпағы бар пеш табасы)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Бұзау етінің сүбесі, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Бұзау етінің сүбесі, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Бұзау етінің сүбесі (қызғылт), шамамен 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Бұзау етінің сүбесі (медиум), шамамен 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Бұзау етінің сүбесі (жақсы пісірілген), шамамен 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Бұзау етінің бел бөлігі (қызғылт), шамамен 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Бұзау етінің бел бөлігі (медиум), шамамен 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Бұзау етінің бел бөлігі (жақсы пісірілген), шамамен 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 жұмыс режимі,  температура,  Booster,  5 сөре деңгейі,  пісіру уақыты,  ішкі температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар, ✓ Қосу, –
Өшіру

¹ Пісіру және қуыру торын және әмбебап табаны пайдаланыңыз.

² Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.

³ Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

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

⁵ FlexiClip NFC бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

⁶ Алдымен қақпағын жауып, қуырып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 90 минут өткен соң қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

⁷ Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны пайдалануға болады.

Шошқа еті

Тамақ (керек-жарақтар)					
	[°C]			[мин]	[°C]
Шошқа етінің ірі кесегі/қуырылған шошқа мойны, шамамен 1 кг (қақпағы бар пеш табасы)	 160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Қытырлақты шошқа етінің ірі кесегі, шамамен 2 кг (пеш табасы)	 180–190	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Шошқа сүбесі, шамамен 350 г ¹	 90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Қуырылған ветчина, шамамен 1,5 кг (қақпағы бар пеш табасы)	 160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Гаммон, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	 150–160	✓	2 ⁵	50–60	63–68
Гаммон, шамамен 1 кг ¹	 95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Ет орамасы, шамамен 1 кг (әмбебап таба)	 170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
	 190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Бекон ¹	 300 ⁴	–	4	3–5	–
Шұжық ¹	 220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 жұмыс режимі,  температура,  Booster,  5 сәре деңгейі,  пісіру уақыты,  ішкі температура,  Автоматика жаренія,  Верхний/нижний жар,  Конвекция плюс,  Конвекция Есо,  Гриль большой, ✓ Қосу – Өшіру

- 1 Пісіру және қуыру торын және әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- 2 Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.
- 3 Пешті 120 °C температурада 15 минут алдын ала қыздырыңыз. Тамақты пешке салған кезде температураны төмендетіңіз.
- 4 Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз.
- 5 FlexiClip NFC бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.
- 6 Алдымен қақпағын жауып, қуырып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 60 минут өткен соң қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.
- 7 Пісіру уақытының ортасында шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.
- 8 Алдымен қақпағын жауып, қуырып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 100 минут өткен соң қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.
- 9 Пісіру уақытының жартысында тағамды аударыңыз.
- 10 Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны пайдалануға болады.

Білгенге – маржан

Қой еті, жабайы аң еті

Тамақ (керек-жарақтар)		 [°C]		 5 [мин]	 6 [°C]	
Қойдың аяғы, сүйекпен, шамамен 1,5 кг (қақпағы бар пеш табасы)		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Қойдың бел бөлігі, сүйексіз (әмбебап таба)		180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Қойдың бел бөлігі, сүйексіз (пісіру және қуыру торы және әмбебап таба)		95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Бұғының бел бөлігі, сүйексіз (әмбебап таба)		160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Еліктің бел бөлігі, сүйексіз (әмбебап таба)		140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Қабанның жамбас бөлігі, сүйексіз, шамамен 1 кг (қақпағы бар пеш табасы)		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 жұмыс режимі,  температура,  Booster,  5 сәре деңгейі,  пісіру уақыты,
 ішкі температура,  Верхний/нижний жар, ✓ Қосу, – Өшіру

¹ Алдымен етті конфорка панелінде қуырыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

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

⁴ FlexiClip HFC бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

⁵ Алдымен қақпағын жауып, қуырып пісіріңіз. Пісіру басталғаннан кейін 50 минут өткен соң қақпақты алыңыз және шамамен 0,5 литр сұйықтық қосыңыз.

⁶ Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны пайдалануға болады.

Құс еті, балық

Тамақ (керек-жарақтар)		 [°C]		 ⁵	 [мин]	 ⁷ [°C]
Құс еті, 0,8–1,5 кг (әмбебап таба)		170–180	✓	2 ³	55–65	85–90
Тауық еті, шамамен 1,2 кг (әмбебап табада пісіруге және қуыруға арналған тор)		180–190 ¹	–	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Құс еті, шамамен 2 кг (пеш қалыбы)		180–190	✓	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	✓	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Құс еті, шамамен 4 кг (пеш қалыбы)		160–170	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Балық, 200–300 г (мысалы, бақтақ) (әмбебап таба)		210–220 ²	–	2 ³	15–25	75–80
Балық, 1–1,5 кг (мысалы, албырт бақтақ) (әмбебап таба)		210–220 ²	–	2 ³	30–40	75–80
Жұқалтырдағы балық сүбесі, 200–300 г (әмбебап таба)		200–210	–	2 ³	25–30	75–80

 жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵ сөре деңгейі,  пісіру уақыты, ⁷ ішкі температура,  Автоматика жарения,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco, ✓ Қосу, – Өшіру

¹ Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

² Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.

³ FlexiClip HFC бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.

⁴ Тағамды грильде пісіру уақытының ортасында аударыңыз.

⁵ Пісіру барысының басында шамамен 0,25 литр сұйықтық қосыңыз.

⁶ 0,5 минуттан кейін шамамен 30 литр сұйықтық қосыңыз.

⁷ Егер сіз асүйге арналған термометрді қолдансаңыз, көрсетілген ішкі температураны пайдалануға болады.

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

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

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

Жарамсыз жуғыш құралдар

Сыртқы беттерге зақым келтірмес үшін келесі жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз:

- Құрамында сода, аммиак, қышқылдар немесе хлоридтер бар жуғыш құралдар
- Құрамында құрылғының алдыңғы жағында қақты жоюға арналған құралдар бар жуғыш құралдар
- Абразивті жуғыш құралдар (мысалы, ұнтақты жуғыш құралдар, тазартқыш

- сұйықтық, тазартқыш жөкелер)
- Еріткіш негізіндегі жуғыш құралдар
- Тот баспайтын болатқа арналған жуғыш құралдар
- Ыдыс жуғыш машиналарға арналған жуғыш құралдар
- Күңгірт беттерге арналған әйнек жуғыш құралдар
- Шыны керамика конфорка панелдеріне арналған жуғыш құралдар
- Қатты, абразивті щёткалар немесе ысқыштар (мысалы бұрын абразивті жуғыш құралдармен пайдаланылған пеш қалыбын тазартқыштар, щёткалар немесе ысқыштар)
- Өшіргішпен дақтарды кетіруге арналған блоктар
- Өткір темір қырғыштар (мысалы, темірден жасалған босататын құрал)
- Болат сым орамы
- Күңгірт беттер мен FlexiClip бағыттауыштарында тот баспайтын болаттан жасалған спираль жөкелер
- Пеш жуғыш құралдар
Ерекшелік: тек PerfectClean беттерінде қолдануға рұқсат етіледі
- Дақтарды механикалық жуғыш құралдармен тазалау

Керек-жарақтарды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

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

Пешті тазалауды жеңілдету үшін:

- Есікті алып тастаңыз.
- FlexiClip бағыттауыштары бар бүйірлік бағыттауыштарды алыңыз

(егер орнатылған болса).

- Каталитикалық эмальмен қапталған артқы панельді алыңыз.
- Жоғарғы қыздыру элементін/гриль түсіріңіз.

Қалыпты ластануды жою

Қалыпты ластануды жою

- Қалыпты ластануды дереу жылы сүмен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және таза ысқышпен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен кетіріңіз.
- Тазалау құралының барлық қалдықтарын таза сүмен мұқият кетіріңіз.
Бұл әсіресе PerfectClean жабыны бар бөлшектер үшін өте маңызды, өйткені тазалау құралының қалдықтары күйіп кетуге қарсы жұмысын нашарлатады.
- Тазалағаннан кейін беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Тұрып қалған ластануды кетіру (FlexiClip бағыттауыштарын қоспағанда)

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

Бұл дақтарды кетіруге тырыспаңыз. Тек көрсетілген жабдықты пайдаланыңыз.

- Күйіп кеткен қалдықтарды шыныға арналған қырғышпен немесе тот баспайтын болаттан жасалған шиыршықты төсеммен (мысалы, Spontex Spirinett), ыстық сүмен және ыдыс жууға арналған сұйықтықпен кетіруге болады.

Тазалағыш заттардың, абразивті щёткалардың немесе ысқыштардың және пеш тазалағыштардың әсері каталитикалық эмальдың өзін-өзі тазарту қасиеттерін жоғалтуына әкелуі мүмкін.

Пеш тазалағышты қолданар алдында каталитикалық эмальмен қапталған панельдерді алыңыз.

Пеш тазалағыштарды пайдалану

- PerfectClean беттеріндегі қатты тұрып қалған ластануды тек суық беттерге жағуға болатын Miele пеш тазалағышымен тазалауға болады.

Егер пешке арналған бүріккіш саңылаулар мен тесіктерге түсіп кетсе, келесі пісіру бағдарламалары кезінде қатты иіс пайда болады.

Пеш тазалағышты пеш бөлімінің төбесіне шашыратпаңыз.

Пеш тазалағышты пеш бөлімінің қабырғалары мен артқы қабырғасының саңылаулары мен тесіктеріне шашпаңыз.

- Қаптамадағы нұсқауларды орындаңыз.

Басқа өндірушілердің пеш тазалағыштарын тек суық пеште және 10 минуттан артық емес пайдалану керек.

Тазалау және күтім

- Содан кейін кірді кетіру үшін ыдыс жуатын ысқыштың артқы жағындағы тазалау төсемін де қолдануға болады.
- Тазалау құралының барлық қалдықтарын таза сумен мұқият кетіріңіз.
- Барлық беттерді жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

FlexiClip

бағыттауыштарындағы тұрып қалған ластану

FlexiClip телескопиялық бағыттауыштарын ыдыс жуғыш машинада тазалау олардың үздіксіз жұмыс істеуі үшін қажетті арнайы майлауды кетіреді. Ешқашан FlexiClip телескопиялық бағыттауыштарын ыдыс жуғыш машинада жууға тырыспаңыз.

Қатты беткі ластану кезінде немесе мойынтіректер төгілген жеміс шырыны салдарынан жабысқақ болып қалған жағдайда, келесідей әрекет етіңіз:

- FlexiClip бағыттауыштарын ыстық сумен ыдыс жууға арналған сұйықтықта шамамен 10 минут жібітіңіз. Қажет болса, ыдыс жуатын ысқыштың артқы жағымен кірді кетіріңіз. Мойынтіректерді жұмсақ щёткамен мұқият тазалауға болады.

Тазалау кейбір жерлерде түсінің өзгеруіне немесе түссізденуіне әкелуі мүмкін, бірақ бұл бағыттауыштардың жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Пеш бөлімі

Пеш бөлімінің қабырғаларын, түбін және төбесін тазалау

Пеш бөлімінің қабырғалары, түбі және төбесі PerfectClean жабынымен қапталған. Пеш бөлімінің артқы панелі каталитикалық эмальданған.

Пеш бөлімінің PerfectClean беттерін қолмен тазалауды жеңілдету үшін төмендегіні орындаңыз:

1. Есікті алып тастаңыз
2. Керек-жарақтарды шығарыңыз
3. FlexiClip бағыттауыштары бар бүйірлік бағыттауыштарды алып тастаңыз
4. Жоғарғы қыздыру/гриль элементін төмен түсіру

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

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

Жабысуға қарсы қасиеттерге кері әсері.

PerfectClean беттерінің жабысуға қарсы қасиеттері жуғыш құралдар мен тамақ қалдықтарының әсерінен төмендеуі мүмкін.

PerfectClean беттерінен барлық қалдықтарды әрдайым толық тазалаңыз.

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

Пеш бөлімінің тығыздағышын тазалау

Пеш бөлімінің айналасында есіктің ішкі жағынан тығыздайтын силиконды тығыздағыш бар.

Тығыздағышта майдың жиналуы оның сынғыш болуына және жарылуына әкелуі мүмкін.

- Әр қолданғаннан кейін тығыздағышты сүрту ұсынылады.

Каталитикалық эмальданған пеш бөлімінің артқы панелі

Ластану дәрежесіне байланысты пеш бөлімінің артқы панелін қолмен немесе каталитикалық жолмен тазалауға болады.

Каталитикалық эмаль өзін-өзі тазартады, бұл дегеніміз пештің ішінде өте жоғары температураға жеткенде май автоматты түрде жанып кетеді. Сізге қосымша жуғыш құралдар қажет емес. Температура неғұрлым жоғары болса, жұмыс барысы соғұрлым тиімді болады.

Тазалағыш заттардың, абразивті щёткалардың немесе ысқыштардың және пеш жуғыш құралдардың әсері каталитикалық эмальдың өзін-өзі тазарту қасиеттерін жоғалтуына әкелуі мүмкін.

Пеш жуғыш құралды пеш бөлімінде қолданар алдында каталитикалық эмальданған бөлшектерді алыңыз.

Пеш бөлімінің артқы панелін алу және орнату

Пеш бөлімінің каталитикалық эмальданған артқы панелін қолмен тазалау үшін алуға болады. Пеш бөлімінің артқы панелін алу жеңіл болу үшін есікті алып тастаған жөн.



Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

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



Желдеткіштің айналмалы қалақты аспабына байланысты жарақат алу қаупі бар.

Сіз ыстық ауа желдеткішінің қалақты аспабынан жарақаттануыңыз мүмкін.

Пеш бөлімінің артқы панелін алар алдында оны электр желісінен ажыратыңыз.

Қабырғадағы қуатты өшіріп, ашаны розеткадан шығарыңыз немесе электр қондырғысының сақтандырғышын өшіріңіз.

Пешті артқы панельсіз ешқашан пайдаланбаңыз.

Шарттар: пеш электр желісінен ажыратылған болуы керек.
Бүйірлік бағыттауыштарды алып тастау керек.

Қажетті құралдар:

Тоx T20 бұрағышы

- Пеш бөлімінің артқы панелінің бұрыштарындағы төрт бұrandаны босатып, панельді алыңыз.

Пеш бөлімінің артқы панелін тазалауға болады.

- Пеш бөлімінің артқы панелін абайлап орнына қойыңыз.

Тесіктердің орналасуы "Сіздің пешіңіз" бөліміндегі суреттегідей екеніне көз жеткізіңіз.

- Бүйірлік бағыттауыштарды орнатыңыз.

- Пешті электр қуатының көзіне қайта жалғаңыз.

Енді пешті қайта пайдалануға болады.

Пеш бөлімінің артқы панелін қолмен тазалау



Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

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

Дәмдеуіштерден, қант ұнтағынан және соған ұқсас қалдықтардан туындаған ластануды қолмен кетіруге болады.

Пеш бөлімінің артқы панелін қолмен тазалау үшін келесідей әрекет етіңіз:

1. Есікті алып тастаңыз
2. Керек-жарақтарды шығарыңыз
3. FlexiClip бағыттауыштары бар бүйірлік бағыттауыштарды алып тастаңыз
4. Пеш бөлімінің артқы панелін шығарыңыз

- Пеш бөлімінің артқы панелін жылы сумен, жуғыш сұйықтықпен және жұмсақ щеткамен тазалаңыз.

- Пеш бөлімінің артқы панелін мұқият шайыңыз.

- Пеш бөлімінің артқы панелі толығымен кепкеннен кейін ғана орнына қойыңыз.

Пеш бөлімінің артқы панелін каталитикалық әдіспен тазалау

Каталитикалық эмаль өзін-өзі тазартады, бұл дегеніміз пештің ішінде өте жоғары температураға жеткенде май автоматты түрде жанып кетеді.

Шарт: есік орнатылған болуы керек.

Пеш бөлімінің артқы панелін каталитикалық тазалау үшін келесідей әрекет етіңіз:

1. Керек-жарақтарды шығарыңыз
2. FlexiClip бағыттауыштары бар бүйірлік бағыттауыштарды алып тастаңыз
3. Қатты ластану күйіп жабысып қалмауы үшін есіктің ішкі жағын, сондай-ақ пеш бөлімінің қабырғаларын, түбін және төбесін ондай ластанудан тазартыңыз

- Жұмыс режимін Конвекция плюс  және 250 °C температурасын таңдаңыз.
- Содан кейін бос пешті кем дегенде 1 сағат қыздырыңыз.

Қажетті уақыттың ұзақтығы ластану дәрежесіне байланысты болады.

Егер каталитикалық жабын маймен және майлағышпен өте қатты ластанған болса, тазалау барысында пеш бөлімінің бетінде үлдір пайда болуы мүмкін.

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

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

- Есіктің ішкі жағын және пеш бөлімін ыстық сүмен және жуғыш сұйықтықты таза ысқышқа немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекке жағып, сонымен тазалаңыз.

Қалған ластанулар пешті жоғары температурада әр рет қолданған сайын біртіндеп жоғалады.

Бүйірлік бағыттауыштарды FlexiClip бағыттауыштарымен алып тастау

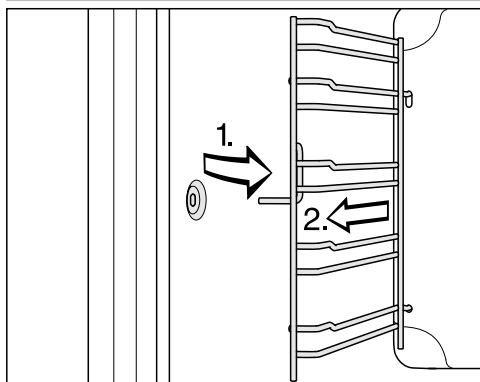
Бүйірлік бағыттауыштарды FlexiClip бағыттауыштарымен бірге алып тастауға болады (егер олар орнатылған болса).

Егер сіз FlexiClip бағыттауыштарын жеке-жеке алып тастағыңыз келсе, „Функциялар“ – „FlexiClip бағыттауыштарын орнату және алып тастау“ бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз.

⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

Бүйірлік бағыттауыштарды алып тастамас бұрын, қыздыру элементтерін, пеш бөлімін және керек-жарақтарды суытыңыз.



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

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

- Компоненттерді абайлап салыңыз.

Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру

Егер пеш бөлімінің төбесі қатты ластанған болса, тазалауды жеңілдету үшін жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіруге болады. Пеш бөлімінің қақпағын дымқыл шүберекпен немесе ыдыс жуатын ысқышпен үнемі тазалап отырыңыз.

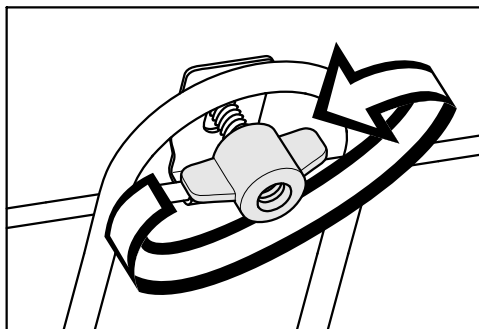
⚠ Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

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

Пеш бөлімінің эмаліне бекіту сомындары түсіп кетсе, зақымдалуы мүмкін. Оны қорғау үшін пеш бөлімінің түбіне матаны немесе соған ұқсас затты қойыңыз.

- Бүйірлік бағыттауыштарды алыңыз.



- Құлақты сомынды бұрап алыңыз.

Жоғарғы қыздыру/гриль элементін зақымдамас үшін абай болыңыз.

Жоғарғы қыздыру/гриль элементін түсіру кезінде ешқашан күш салмаңыз.

- Жоғарғы қыздыру/гриль элементін абайлап түсіріңіз.

Енді пеш бөлімінің жоғарғы жағына қатынасуға болады.

- Пештің төбесін ыстық сумен және ыдыс жууға арналған сұйықтықпен таза ысқышты немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекті қолдана отырып тазалаңыз.
- Тазалағаннан кейін жоғарғы қыздыру/гриль элементін қайтадан ақырын көтеріңіз.
- Құлақты сомынды орнына қойыңыз және оны мықтап қатайтыңыз.
- Бүйірлік бағыттауыштарды орнатыңыз.

Есік

Есіктің салмағы шамамен 9 кг құрайды.

Пештің есігі 3 әйнек панельдері бар ашық жүйе болып табылады, оның кейбір беттерінде жылу шағылыстыратын жабын бар.

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

Есік тақталарын тазалау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

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

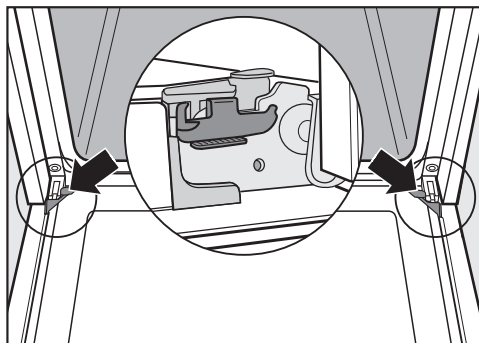
Есікті алып тастау



Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

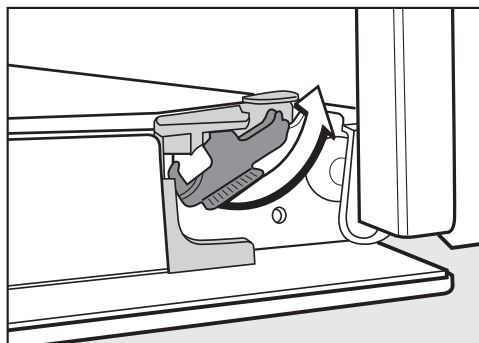
Жұмыс кезінде пеш қызады. Ыстық беттерге күйіп қалу қаупі бар.

Есікті алып тастар алдында пештің толық суығанына көз жеткізіңіз.



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

- Есікті толығымен ашыңыз.



- Құлыптау қысқыштарын толығымен бұрап босатыңыз.

Егер есік дұрыс шешілмесе, пеш істен шығуы мүмкін.

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

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

- Есікті жартылай ашық болғанша жоғары көтеріңіз.

Тазалау және күтім

Есіктің салмағы шамамен 9 кг құрайды.



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

Есікті бөлшектеу

Пештің есігі 3 әйнек панельдері бар ашық жүйе болып табылады, оның кейбір беттерінде жылу шағылыстыратын жабын бар.

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

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

Есіктің әйнегіндегі сызаттар оның сынуына әкелуі мүмкін.

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

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

Пеш тазалағыштар алюминий профильдерінің бетін зақымдайды. Бұл бөлшектерді тек ыдыс жууға арналған сұйықтықты жылы сумен және таза ысқышпен немесе таза дымқыл микроталшықты шүберекпен жаға отырып, тазалаңыз.

Есіктің әйнегі құлаған кезде сынуы мүмкін.

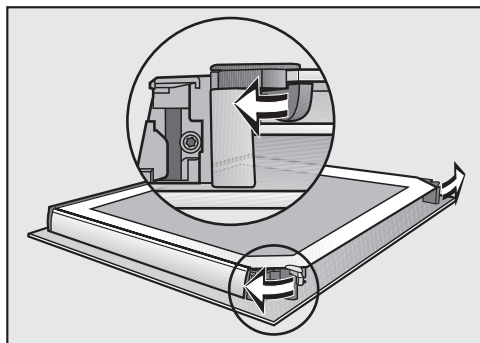
Бөлшектелген есік әйнегін қауіпсіз жерде сақтаңыз.

⚠ Есіктің қатты жабылуына байланысты жарақат алу қаупі.

Егер сіз пешке орнатылып қойған есікті бөлшектеуге тырыссаңыз, есік қатты жабылуы мүмкін.

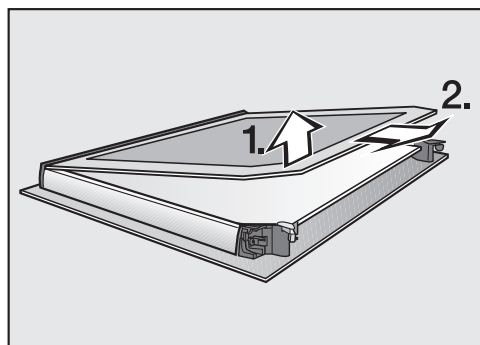
Есікті бөлшектемес бұрын әрқашан оны шешіп алыңыз.

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

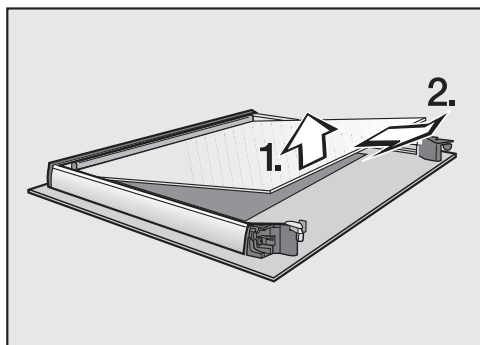


- Әйнек панельдің екі бекіткішін ашу үшін оларды сыртқа бұраңыз.

Ішкі панельді алу:



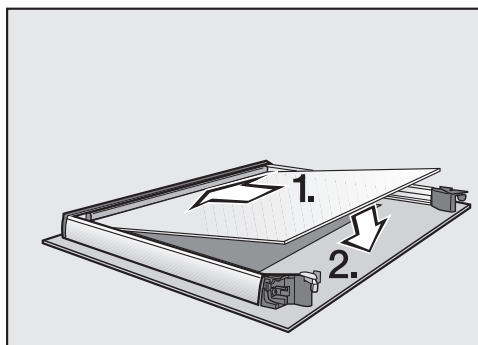
- Ішкі панельді **ақырын** көтеріп, пластикалық жолақты алыңыз.



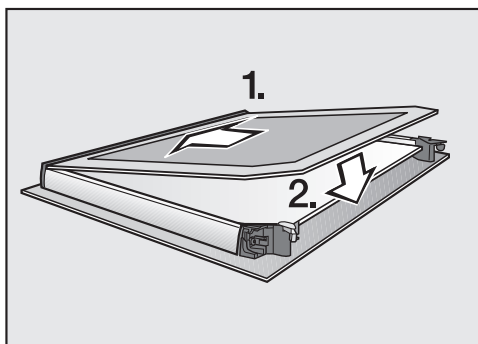
- Ортаңғы панельді **ақырын** көтеріп, оны шығарыңыз.

- Есік панельдері мен басқа бөлшектерді таза ысқышпен және ыстық су мен ыдыс жууға арналған сұйықтықтың ерітіндісімен немесе таза, дымқыл микроталшықты шүберекпен тазалаңыз.
- Барлық бөлшектерді жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

Содан кейін есікті абайлап жинаңыз:

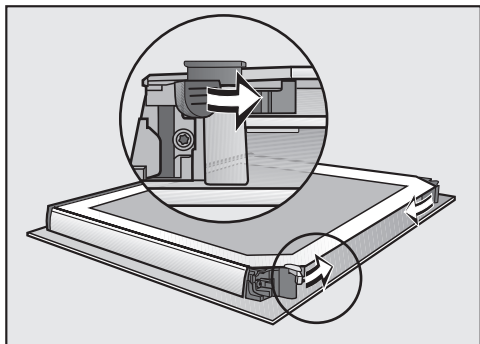


- Ортаңғы панельді материал нөмірі оқылатындай (төңкерілмеген) етіп орнатыңыз.



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

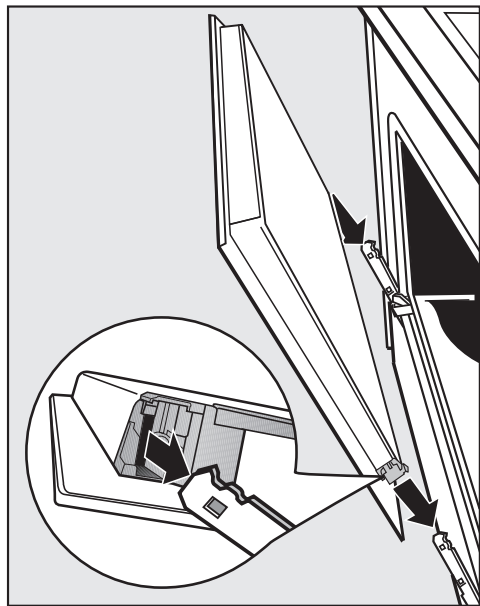
Тазалау және күтім



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

Енді есік жиналды.

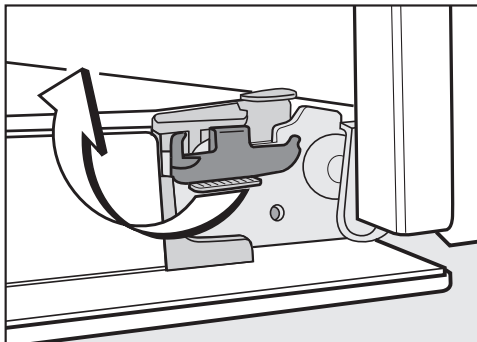
Есікті бекіту



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

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

Есікті орнатқаннан кейін әрқашан құлыптау қысқыштарының құлыпталғанын тексеріңіз.



- Құлыптау қысқыштарын қайтадан құлыптау үшін оларды тоқтағанша көлденең күйге бұраңыз.

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

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



Дисплейдегі хабарлар

Мәселе	Себебі мен шешімі
Дисплей қараңғы болды.	Сіз Текущее время Индикация Выкл. параметрін таңдадыңыз. Пеш өшірілгенде, дисплей қараңғыланады. ■ Пеш қосылғаннан кейін негізгі мәзір пайда болады. Егер тәулік уақытын дисплейде үнемі көрсетілгенін қаласаңыз, Текущее время Индикация Вкл. параметрін таңдаңыз.
	Пеште электр қуаты жоқ. ■ Пештің ашасы розеткаға дұрыс салынғанына және қосылғанына көз жеткізіңіз. ■ Тізбекті үзгіштің істен шыққанын тексеріңіз. Білікті электр маманына немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
Пеш қосылған кезде дисплейде Блокировка запуска пайда болады.	жүйелік құлып іске қосылды. ■ OK түймесін басу арқылы растаңыз. Удерж. кнопку «OK» 6 с. пайда болады. ■ Егер сіз OK сенсорлық басқару элементін түртіп, оны кем дегенде 6 секунд ұстап тұрсаңыз, жүйелік құлып пісіру барысында өшіріледі. ■ Егер жүйелік құлыпты толықтай өшіргіңіз келсе, Безопасность Блокировка запуска Выкл. параметрін таңдаңыз.
Дисплейде 12:00 пайда болады.	Электр қуаты 150 сағаттан астам уақытқа үзілді. ■ Уақыт пен күнді қалпына келтіріңіз.
Дисплейде Неисправность в сети пайда болады.	Қысқа мерзімді электр қуатының үзілуі орын алды. Бұл ағымдағы пісіру бағдарламасының тоқтауына әкелді. ■ Пешті өшіріп, қайта қосыңыз. ■ Пісіру бағдарламасын қайта бастаңыз.

Ақауларды жою

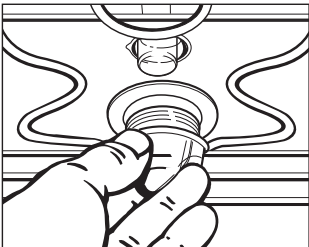
Мәселе	Себебі мен шешімі
Макс. длит-сть работы дисплейде пайда болады.	Пеш әдеттегіден ұзағырақ уақыт бойы жұмыс істеді. Осы себепті қауіпсіздік бойынша автоматты өшіру функциясы іске қосылды. ■ OK түймесін басу арқылы растаңыз. Пеш қайтадан пайдалануға дайын.
Ошибка және дисплейде мұнда көрсетілмеген ақаулық коды пайда болады.	Сіз жоя алмайтын ақау пайда болды. ■ Miele компаниясының Клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

Күтпеген әрекет

Мәселе	Себебі мен шешімі
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Сіз Дисплей QuickTouch Выкл. параметрін таңдадыңыз. Пеш өшірілгенде, сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді. ■ Пеш қосылғаннан кейін сенсорлық басқару элементтері жауап береді. Егер сенсорлық басқару элементтері пеші өшірілген кезде де жауап беруін қаласаңыз, Дисплей QuickTouch Вкл. параметрін таңдаңыз.
	Пеш қуат көзіне қосылмаған. ■ Пештің ашасы розеткаға дұрыс салынғанына және қосылғанына көз жеткізіңіз. ■ Сақтандырғыштың іске қосылғанын тексеріңіз. Білікті электр маманына немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
	Басқару элементтерінде ақау бар. ■ Дисплей өшкенше және пеш қайта іске қосылғанша  Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементін түртіп, ұстап тұрыңыз.
Дыбыстық сигнал шықпайды.	Дыбыстық сигналдар өшірулі немесе дыбыс деңгейі тым төмен орнатылған. ■ Параметрі арқылы Громкость звука Звуковые сигналы дыбыстық сигналдарды қосыңыз немесе дыбыс деңгейін көтеріңіз.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пеш бөлімі қызбайды.	Демо режимі қосулы. Дисплейде және сенсорлық басқару элементтерінде мәзір опцияларын таңдауға болады, бірақ пеш жылыту жүйесі жұмыс істемейді. ■ Параметрі арқылы Торговля Демо-режим Выкл. демо режимін өшіру қажет.
Пеш өздігінен сөніп қалды.	Қуатты үнемдеу үшін, егер түйме белгілі бір уақыт ішінде немесе пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін басылмаса, пеш автоматты түрде өшеді. ■ Пешті қайта қосыңыз.
FlexiClip бағыттауыштары бірқалыпты кіргізілмейді немесе шығарылмайды.	FlexiClip бағыттауыштарының мойынтіректері жеткілікті майланбаған. ■ Мойынтіректерді арнайы Miele майлағышымен майлаңыз. Тек арнайы Miele майлағышы пеш бөліміндегі жоғары температураға арналған. Басқа майлағыштар қыздырылған кезде қарамайланып, FlexiClip бағыттауыштарын жабыстыруы мүмкін. Арнайы Miele майлағышын Miele дилерінен немесе Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімінен сатып алуға болады.
Пештің ішкі жарықтандыруы қысқа уақыттан кейін өшеді.	Сіз Освещение «Вкл» на 15 секунд параметрін таңдадыңыз. ■ Егер сіз пештің ішкі жарықтандыруын бүкіл пісіру бағдарламасы кезінде қосып тұрғыңыз келсе, Освещение Вкл. параметрін таңдаңыз.
Пештің ішкі жарықтандыруы өшірілі.	Сіз Освещение Выкл. параметрін таңдадыңыз. ■ Пештің ішкі жарықтандыруын қосу үшін  сенсорлық басқару элементін 15 секундқа басыңыз. ■ Қажет болса, Освещение Вкл. немесе «Вкл» на 15 секунд параметрін таңдаңыз.

Ақауларды жою

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

Қанағаттанарлықсыз нәтижелер

Мәселе	Себебі мен шешімі
Торттар/піспенан пісіру кестесінде көрсетілген уақыт өткеннен кейін дұрыс дайындалмады.	Рецептте көрсетілгеннен басқа температура қолданылды. ■ Рецепт үшін қажетті температураны таңдаңыз. Ингредиенттердің мөлшері рецептте көрсетілгеннен өзгеше. ■ Рецептке өзгерістер енгізгеніңізді тексеріңіз. Сұйықтықты немесе жұмыртқаны көбірек қосу қоспаны неғұрлым ылғалды етіп, бұл ұзағырақ пісіруді қажет етеді.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пісірілген тағамдар біркелкі емес қызарған.	Дұрыс емес температура немесе сақтау деңгейі таңдалған. ■ Қызаруда әрқашан аздаған әркелкілік болады. Егер қызару тым әр түрлі болса, температура мен сәре деңгейінің дұрыс таңдалғанын тексеріңіз. Пісірме қалыбының материалы немесе түсі таңдалған пеш функциясына сәйкес келмейді. ■ Верхний/нижний жар  функциясын пайдаланған кезде ашық түсті жылтыр қалайы ыдыстар қажетті нәтиже бермейді. Пісіру үшін қара күңгірт қалыптар жақсы.
Каталитикалық эмальданған беттерде тот тәрізді дақтар пайда болады.	Каталитикалық тазалау барысында дәмдеуіштер, қант ұнтағы және осыған ұқсас қалдықтар жойылмайды. ■ Каталитикалық эмальданған бөлшектерді пештен шығарып, осы тәріздес ластануды ыстық сумен және жуғыш сұйықтықпен суланған жұмсақ щеткамен тазалаңыз.

Ерекше сорғы шулары

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

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

Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу

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

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

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

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

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

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

Кепілдік

Құрылғыға сатып алынған күннен бастап 2 жыл кепілдік беріледі.

Толық ақпарат алу үшін берілген буклеттегі кепілдік шарттарын қараңыз.

Сәйкестік құжаттары

Сәйкестік сертификаты

ЕАЭС RU C-DE.AЯ46.B.34818/24 от 27.05.2024 ж. бастап 26.05.2029 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы

ЕАЭС N RU Д-DE.РА02.B.81408/25 от 13.03.2025 ж. бастап 12.03.2030 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.

Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220 В - 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Ток тұтыну: 1,4 А

Сақтандырғыш: 10А инерциялық

Энергия тиімділігі класы А

Жалпы көлемі: 362 л.

Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

Сақтау мерзімі белгіленбеген

Аспаптың қызмет ету мерзімі — 10 жыл

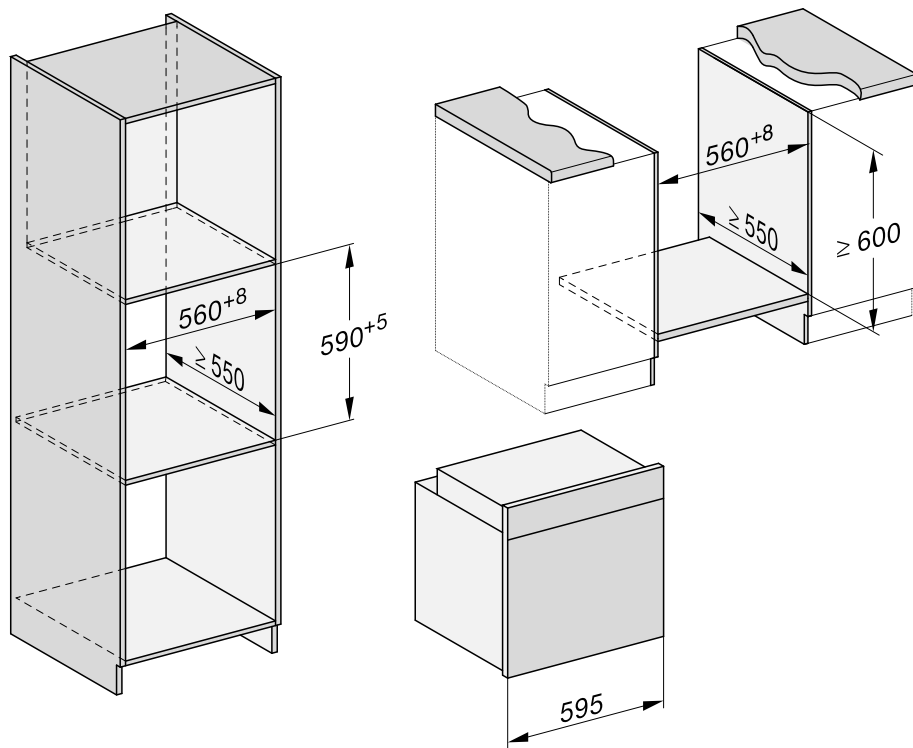
Орнату

Орнату өлшемдері

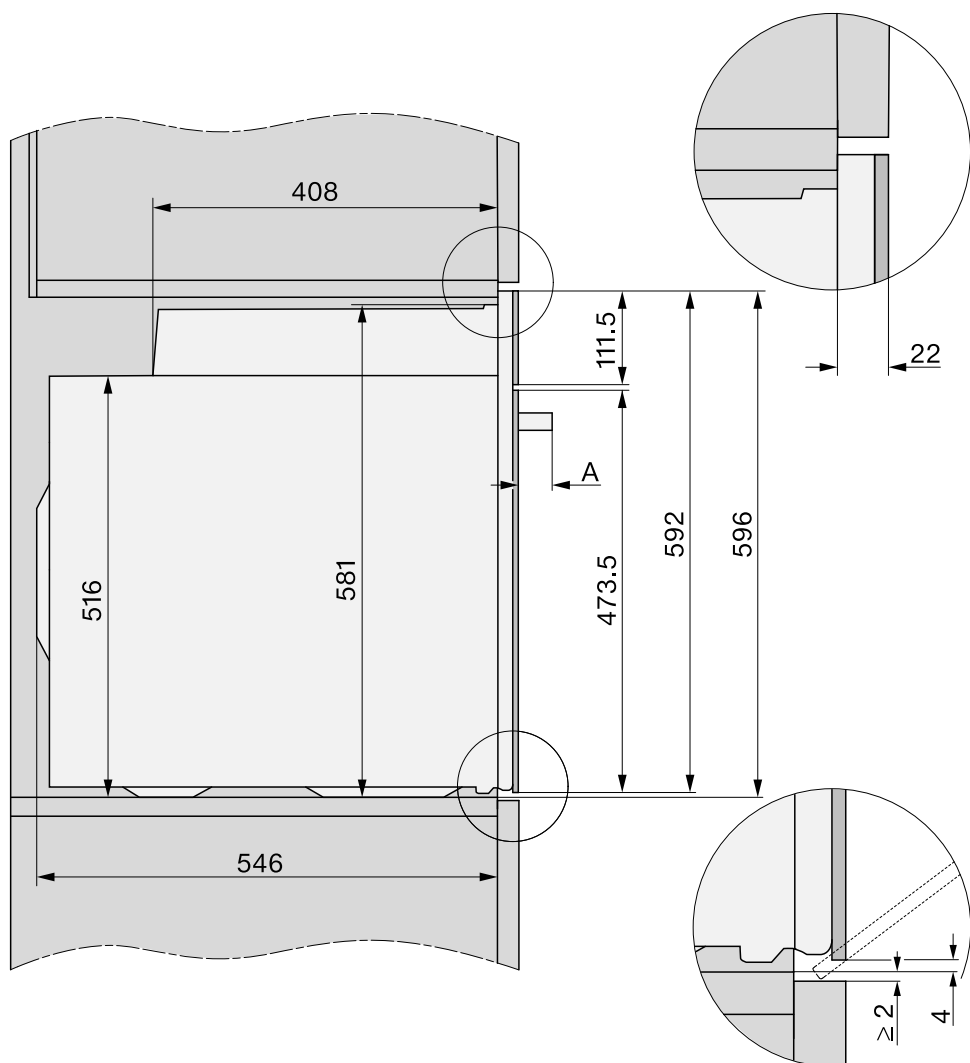
Өлшемдері мм-мен берілген.

Биік немесе негізгі шкафқа орнату

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



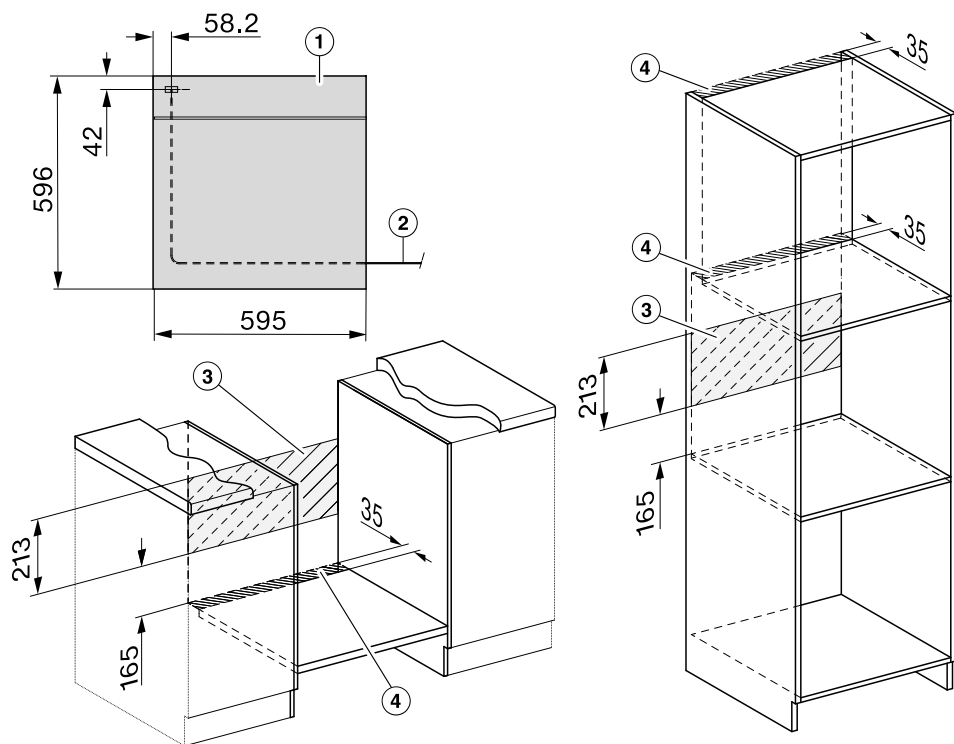
Бүйірлік көрінісі



A H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм

Қосылымдар және желдету



- ① Алдыңғы жақ көрінісі
- ② Ток байланысының кабелі, ұзындығы = 1.500 мм
- ③ Бұл аймақта қосылуға тыйым салынады
- ④ Желдеткіш ойығы, мин. 150 см²

Пешті монтаждау

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

Пеш тиімді жұмыс істеуі үшін жеткілікті салқын ауа ағынын қажет етеді. Суық ауаның қажетті ағынын басқа жылу көздері (мысалы, қатты отынды пештер) шамадан тыс қыздырмауы керек.

Құрылғыны орнату кезінде келесілерді сақтау қажет:
Пеш орнатылған сөре қабырғаға тиіп тұрмайтынына көз жеткізіңіз. Жылу оқшаулағыш таспаларды корпусстың бүйір қабырғаларына бекітпеңіз.

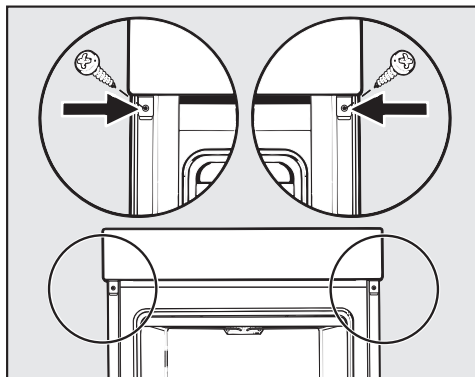
- Пешті қуат көзіне қосыңыз.

Пешті есік тұтқасынан ұстап тасымалдау есікке зақым келтіруі мүмкін.

Құрылғыны тасу үшін корпусстың бүйіріндегі ойықты тұтқаларды пайдаланыңыз.

Құрылғыны орнатпас бұрын есікті және керек-жарақтарды алып тастау ұсынылады. Бұл пешті корпусқа жеңіл салуға көмектеседі және есік тұтқасынан кездейсоқ көтеру қаупін болдырмайды.

- Пешті корпусқа салыңыз және оны тұралаңыз.
- Егер есікті әлі шешпеген болсаңыз, оны ашыңыз.



- Пешті корпусстың бүйір тақталарына бекіту үшін жиынтықпен берілген бұрандаларды пайдаланыңыз.
- Қажет болған жағдайда есікті қайта орнатыңыз.

Электрлік қосылым

⚠ Жарақат алу қаупі бар!
Біліксіз тұлғалардың орнату, жөндеу және басқа техникалық қызмет көрсету жұмыстары қауіпті болуы мүмкін. Miele компаниясы рұқсат етілмеген жұмыстар үшін жауап бермейді.

Құрылғыны электр желісіне тек ұлттық ережелерді, сондай-ақ жергілікті электр жеткізушісінің кез келген қосымша ережелерін білетін және орындайтын білікті электр маманы қоса алады.

Құрылғы VDE 0100 сәйкес жасалған электр жүйесіне қосылуы керек.

Қосқышы бар розеткаға қосылу ұсынылады (VDE 0701 сәйкес), өйткені бұл қызметке қоңырау шалған жағдайда оңай қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Егер құрылғы **сымды желіге қосылған** болса немесе аша болмаса, барлық полюстер үшін қосымша ажырату құралдарын қамтамасыз ету қажет.

Тиісті өшіру құралдарына кемінде 3 мм түйіспелер арасындағы полюс аралық ойық бар қосқыштар кіреді. Оларға автоматты ажыратқыштар, сақтандырғыштар және контакторлар жатады (EN 60335).

Қосылым деректері пеш бөлімінің алдыңғы жағында орналасқан зауыттық тақтайшада берілген. Қосылым деректері тұрмыстық электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Miele компаниясына хабарласқан кезде мыналарды көрсетіңіз:

- Модель идентификаторы
- Сериялық нөмірі
- Қосылым деректері (желілік кернеу, жиілік және максималды номиналды жүктеме)

Берілген кабельді басқа кабельмен ауыстырған кезде немесе қосылымды өзгерткен кезде тек сәйкес көлденең қимасы (CSA) бар H 05 VV-F типті кабельді пайдалануға болады.

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

және осы Miele өнімінде берілген қорғау шараларының қолданылуы мен пайдаланылуы оқшауланған жұмыс режимінде де немесе желілік қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, VDE-AR-E 2510-2 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

Пеш

Желілік баусымның сымдары келесідей боялған:

Жасыл/сары = жерге тұйықтау

Көк = бейтарап

Қоңыр = кернеулі



ЕСКЕРТУ – БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛУЫ КЕРЕК

Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тиісті қауіпсіздік өшіру құрылғысымен (RCD) қорғау ұсынылады.

Қосылған максималды жүктеме: зауыттық тақтайшаны қараңыз.

Электр қосылымы: басқа елдер

Барлық электр монтаждау жұмыстарын жергілікті және ұлттық қауіпсіздік ережелеріне қатаң сәйкестікте Miele компаниясы бекіткен білікті және құзыретті қызмет көрсету маманы орындауы керек.

Қосылым сақтандырғыш қосқышы немесе ұлттық және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келетін тиісті оқшаулағыш арқылы жасалуы керек, ал құрылғыны орнатқаннан кейін қосу/өшіру қосқышы оңай қол жетімді болуы керек.

Егер орнатқаннан кейін қосқыш қол жетімді болмаса (елге байланысты), барлық полюстер үшін қосымша өшіру құралдары қарастырылуы керек.

Құрылғыны оқшаулау үшін түйіспелер арасындағы ең аз полюс аралық саңылауы 3 мм құрайтын қосқыштар қолайлы. Оларға автоматты ажыратқыштар, сақтандырғыштар және қорғаныс құрылғылары кіреді.

Кернеу мен номиналды жүктеме пештің ішкі бөлігінің алдыңғы жағында орналасқан зауыттық тақтайшада көрсетілген. Олардың тұрмыстық электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Қосымша қауіпсіздік үшін қолайлы қауіпсіз өшіру құрылғысын (RCD)/жерге тұйықтау сөндіргішін (GFI) орнату ұсынылады. Кеңес алу үшін білікті электр маманына хабарласыңыз.

Егер баусым зақымдалған болса, Miele компаниясының уәкілетті қызмет маманы жаңа баусымды орнатуы керек.



**ЕСКЕРТУ – БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ
ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАЛУЫ КЕРЕК**

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

EN 60350-1 сәйкес тағамды сынау

Тағамды сынау (керек-жарақтар)		 [°C]		 ^{5 6}		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Шағын торттар (1 пісіруге арналған таба ¹)		150	—	1	2	25–35
		160 ⁴	—	2	3	20–30
Шағын торттар (2 пісіруге арналған табалар ¹)		150 ⁴	—	1+3 ⁷	1+3	25–35
Қасықпен салып пісірілетін піспенан (1 пісіруге арналған таба ¹)		140	—	1	2	35–45
		160 ⁴	—	2	3	20–30
Қасықпен салып пісірілетін піспенан (2 пісіруге арналған таба ¹)		140	—	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Алма бөліші (пісіру және қуыру торы ¹ , тортқа арналған алмалы-салмалы қалып ² , Ø 20 см)		160	—	1	2	80–100
		180	—	1	1	80–90
Көтерілген бисквит қамыры (пісіру және қуыру торы ¹ , тортқа арналған алмалы-салмалы қалып ² , Ø 26 см)		180	—	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	1	2	25–45
Тост (пісіру және қуыру торы ¹)		300	—	—	3	5–8
Бүргер (4- деңгейдегі пісіру және қуыру торы ¹ және 1- деңгейдегі әмбебап таба ¹)		300 ⁵	—	—	4	15–25 ⁹

 Жұмыс режимі,  температура,  Booster, ⁵ сөре деңгейі (+HFC: FlexiClip бағыттауыштарымен HFC 70-C / -HFC: FlexiClip бағыттауыштарынсыз HFC 70-C),  пісіру уақыты,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Гриль большой,  Қосу, — Өшіру

- 1 Тек түпнұсқалы Miele керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- 2 Қара, күңгірт тортқа арналған алмалы-салмалы қалыпты пайдаланыңыз. Тортқа арналған алмалы-салмалы қалыпты пісіру және қуыру торының ортасына қойыңыз.
- 3 Жалпы, егер температура ауқымы берілсе, төменгі температураны таңдап, ең аз пісіру уақытынан кейін тағамды тексерген дұрыс.
- 4 Тамақты салмас бұрын пешті алдын ала қыздырыңыз.
- 5 Тамақты салмас бұрын пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз.
- 6 HFC 70-C FlexiClip бағыттауыштарын (бар болса) орнатыңыз.
- 7 FlexiClip HFC 70-C бағыттауыштарын (бар болса) төменгі сөре деңгейіне орнатыңыз. Егер сізде бірнеше жұп FlexiClip бағыттауыштары болса, тек бір жұпты пайдаланыңыз.
- 8 Көрсетілген пісіру уақыты аяқталғанға дейін тамақ жеткілікті түрде қызарған болса, табаларды пештен ертерек шығарып алыңыз.
- 9 Пісіру уақытының жартысында тағамды аударыңыз.

EN 60350-1 сәйкес энергия тиімділігі класы

Энергия тиімділігінің класы EN 60350—1 сәйкес анықталады.

Энергия тиімділігінің класы: A+

Сынау кезінде келесілерге назар аударыңыз:

- Сынау Конвекция Есо  функциясын пайдалану арқылы жүзеге асырылады.
- Освещение | «Вкл» на 15 секунд параметрді таңдаңыз ("Установки – "Освещение" қараңыз).
- Сынақ кезінде пеш бөлімінде тек сынау үшін қажетті керек-жарақтар болуы керек.
FlexiClip бағыттауыштары немесе катализикалық эмальданған панельдер (мысалы, бүйір панельдер немесе төбеге арналған панельдері) сияқты басқа қолжетімді керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Энергия тиімділігі класын анықтаудың маңызды алғышарты сынақ кезінде есікті мықтап жабу керек.
Қолданылатын өлшеу құралдарына байланысты есік тығыздағышының жұмысына аз немесе көп дәрежеде әсер етуі мүмкін. Бұл сынақ нәтижелеріне теріс әсер етеді.
Есікті басу мұның орнын толтырады. Белгілі бір қолайсыз жағдайларда бұл үшін тиісті техникалық құралдар қажет болуы мүмкін. Бұл мәселе қалыпты пайдалану кезінде пайда болмайды.

Тұрмыстық пештердің деректер беті

№ 65/2014 өкілеттік берілген ережеге (ЕО) және № 66/2014 (ЕО) ережесіне сәйкес

MIELE	
Модель атауы/идентификаторы	H 7260 B
Энергия тиімділігі индексі/пеш бөлімі (ЭТК _{пеш бөлімі})	81,7
Энергия тиімділігі класы/пеш бөлімі	
A+++ (ең тиімді) және D (ең тиімсіз)	A+
Қалыпты режимде әрбір пеш бөлімі үшін бір цикл бойынша электр энергиясын тұтыну	1,05 кВтсағ
Желдеткіштің мәжбүрлі конвекция режиміндегі әрбір пеш бөлімі үшін бір цикл бойынша электр энергиясын тұтыну	0,71 кВтсағ
Пеш бөлімдерінің саны	1
Бір пеш бөліміне шаққандағы жылу көзі(дері)	электрлік
Пеш бөлімінің көлемі	76 л
Құрылғының массасы	42,0 кг

Техникалық деректер

Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі өшірулі	макс. 0,3 Вт
Өшірулі күйдегі номиналды қуат, ағымдағы уақыт дисплейі қосұлы	макс. 0,8 Вт
Автоматты түрде өшірулі режиміне ауысқанға дейінгі уақыт	20 мин

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;
- Жұғыш құралдар мен шығын материалдарын дұрыс пайдаланбау немесе өндіруші ұсынбаған күтім жасау құралдарын пайдалану нәтижесінде зақымдануды анықтау;
- Осы қызметтерді көрсетуге құқығы жоқ тұлғалардың бөлшектеу, жөндеу және басқа да араласу белгілерін анықтау;
- ГОСТ, ДСТУ сәйкес келмейтін параметрлері бар электр желісіне қосылу;
- Жануарлардың немесе жәндіктердің әрекетінен тауарлардың зақымдануы;
- Үшінші тұлғалардың заңсыз әрекеттері;
- Форс-мажорлық әрекеттер (өрт, су тасқыны, табиғи апаттар және т.б.);
- Ішкі жұмыс көлемдеріне бөгде заттардың, жануарлардың, жәндіктердің және сұйықтықтардың түсуінен бұйымның дұрыс жұмыс істемеуі.

Кепілдік қызмет көрсетуі келесі жағдайларға қолданылмайды:

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

Төмендегілер тауар кемшіліктері болып табылмайды:

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

Өнім сапасына берілетін кепілдік

- есіктердің май/ауа жеткізгіштері
- су клапандары
- электрлік релелер
- электр қозғалтқыштары
- белдіктер
- компрессорлар
- материалдардың табиғи тозуы (қартаюу) нәтижесінде пайда болатын шү:
- қыздыру/салқындату кезінде сықырлаған шү
- 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.

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-Штрассе көш., 29, 33332 Гютерсло қ., Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Зауыттың орналасқан жері:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Платц, 1, 59302 Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импорттаушылар:

"Миле" ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

«Миле» ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



EAC

H 7260 B

kk-KZ

M.-Nr. 12 993 881 / 00 / 002