

Пайдалану нұсқаулықтары Қысқа толқынды пеш



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

Мазмұны

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары	4
Алғаш рет пайдалану алдында	14
Орнату және қосылым.....	15
Электрлік қосылым	15
Қоршаған ортаға қамқорлық.....	17
Құрылғы нұсқаулығы.....	18
Берілетін керек-жарақтар.....	19
Басқару панелі	20
Функция сипаттамасы.....	21
Жұмыс режимдері	22
Функциялар	22
Қысқа толқынды пештің жеке режимі.....	22
Гриль дайындау	22
Аралас режим (Қысқа толқынды пеш + Гриль)	22
Автоматты бағдарламалар.....	22
Қысқа толқынды пештер үшін қолайлы контейнерлер	23
Материал және пішін	23
Контейнерлерді сынау	26
Жылу сақтайтын қақпақ.....	26
Алғаш рет пайдалану алдында	28
Уақытты орнату.....	28
Ағымдағы уақытты өзгерту	28
Ағымдағы уақыт дисплейін өшіру	28
Түнгі уақытты өшіру	28
Жұмыс	29
Есікті ашу	29
Ыдысты пешке қою	29
Айналмалы табақ.....	29
Айналмалы табақты пайдалану	29
Есікті жабу.....	29
Бағдарламаны іске қосу	30
„есік“ хабары.....	31
Бағдарламаны үзу немесе қайта бастау.....	31
Параметрлерді өзгерту	31
Бағдарламаны тоқтату	31
Бағдарламаның соңында	31
Автоматты түрде жылы күйде сақтау функциясы	32
Жылдам бастау (бағдарламаланатын)	32
Жүйелік құлып	32
Кері есеп таймерін пайдалану	33
Кері есеп таймерінің жазбасын өзгерту.....	33
Кері есеп таймері + пісіру функциясы.....	33
Жұмыс – Гриль дайындау	34

Гүрмэ тамағына арналған табак	36
Пайдалану бойынша кеңестер	36
Тағамды қуыру/қызарту.....	36
Пайдалану мысалдары:.....	37
Рецепттер	37
Жұмыс – Автоматты бағдарламалар	40
Автоматты түрде еріту	40
Автоматты түрде пісіру	40
Автоматты бағдарламаларға арналған рецепттер	42
Сіздің таңдаулы бағдарламаңызды сақтау (Жад)	48
Параметрлерді өзгерту	50
Қайта қыздыру	52
Пісіру	54
Еріту	55
Пайдалану мысалдары	56
Сынақ институттарына арналған ескертпелер	58
Тазалау және күтім жасау	60
Берілетін керек-жарақтар	62
Мәселені шешу нұсқаулығы	63
Қызмет көрсету	65
Ақау шыққан жағдайда хабарласу.....	65
Кепілдік	65
Сәйкестік құжаттары	65
Техникалық деректер	67
Өнім сапасына берілетін кепілдік	68
Miele туралы байланыс ақпараты	70

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

Бұл қысқа толқынды пеш заманауи қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді. Дегенмен дұрыс пайдаланбау жарақаттануға және материалдық зиянға әкелуі мүмкін.

Құрылғыны қолданар алдында пайдалану нұсқаулықтарын мұқият оқып шығыңыз. Олар құрылғыны орнату, қауіпсіздік, пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы маңызды ақпаратты қамтиды. Бұл жарақаттануды және құрылғының зақымдалуын болдырмайды.

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

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

Бұл пайдалану нұсқаулықтарын қауіпсіз орында сақтап, машинаның келесі иесіне беріңіз.

Дұрыс қолдану

► Бұл қысқа толқынды пеш үйде және соған ұқсас орталарда, мысалы,

— дүкендерде, кеңселерде және ұқсас жұмыс орындарында

— қонақүйлерде, мотельдерде, төсек және таңғы астарда және басқа да әдеттегі

үй жағдайларында қонақтарға пайдалану үшін қажет.

Бұл құрылғы ашық ауада пайдалануға арналмаған.

► Құрылғыны 2000 м-ден жоғары биіктікте пайдаланбаңыз.

► Қысқа толқынды тек үй шаруашылығында пайдалануға арналған және тағамды пісіруге, ерітуге және қайта қыздыруға мүмкіндік береді. Кез келген басқа пайдалануға рұқсат етілмейді.

► Қысқа толқынды пешті оңай тұтануы мүмкін заттарды сақтау немесе кептіру үшін пайдаланбаңыз. Егер мұндай заттар қысқа толқынды пеште кептірілсе, олардың құрамындағы ылғал бұланып, оның кебуіне және тіпті өздігінен тұтануына әкеледі. Оңай тұтануы мүмкін заттарды сақтау немесе кептіру үшін ешқашан қысқа толқынды пешті пайдаланбаңыз.

► Бұл қысқа толқынды 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 пайдаланбау салдарын түсініп, түсіне білуі керек.

► Пештің бөлімі айрықша жағдайларға (мысалы, температура, ылғалдылық, химиялық төзімділік, тозуға және дірілге төзімділік) қолданылатын арнайы шаммен жабдықталған. Бұл арнайы шамды тек ол арналған мақсатта ғана пайдалану керек. Ол бөлмені жарықтандыруға арналмаған. Шамдарды ауыстыру үшін Miele компаниясының қызмет көрсетуші маманына немесе Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне жүгіну керек.

► Қысқа толқынды пештің құрамында 1 жарық көзі бар, ол E энергия тиімділігі класына сәйкес келеді.

Балалар қауіпсіздігі

► Балалардың қысқа толқынды пешті кездейсоқ қосуына жол бермеу үшін жүйелік құлпын іске қосыңыз.

► Сегіз жасқа дейінгі балалар, егер олар үнемі қадағаланбаса, құрылғыдан аулақ болуы керек.

► Сегіз жастағы және одан асқан балалар қысқа толқынды пешті қауіпсіз түрде пайдалану әдісі көрсетілген жағдайда ғана қадағалаусыз пайдалана алады. Балалар бұрыс қолданыстың ықтимал қауіптерін танып түсіне алуы керек.

► Балаларға құрылғыны қадағалаусыз тазалауға немесе күтім жасауға рұқсат етілмеуі керек.

► Қысқа толқынды пештің маңында жүрген балаларға абай болыңыз. Балаларға құрылғымен ойнауға ешқашан рұқсат бермеңіз.

► Тұншығу қаупі бар! Ойын барысында балалар қаптамаға шатасып қалуы (мысалы, полиэтилен үлдіріне) немесе оны басына орауы мүмкін, бұл тұншығу қаупін тудырады. Қаптама материалын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

► Күйіп қалу қаупі бар. Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Қысқа толқынды пеш функциясымен немесе функциясынсыз гриль жасау кезінде пеш бөлімі, гриль элементі және есігі қызып кетуі мүмкін. Балалардың жұмыс істеп тұрған қысқа толқынды пешке қол тигізуіне жол бермеңіз.

Техникалық қауіпсіздік

- ▶ Зақымдалған құрылғы қауіпті болуы мүмкін. Құрылғыда көзге көрінетін зақым белгілері бар-жоғын тексеріңіз. Құрылғы зақымдалған болса, оны пайдаланбаңыз.
- ▶ Электр қосылымы кабелінде ақау болса, пайдаланушыны қауіптен қорғау үшін Miele өкілетті маманы ғана ауыстыруы қажет.
- ▶ 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.
- ▶ Зақымдалған құрылғыны пайдалану қысқа толқынды пештің жылыстауына және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.

Құрылғының есігі қисық болса,
— есіктің топсалары бос болса,
— Корпуста, есікте немесе пеш бөлімінің қабырғаларында саңылаулар немесе жарықтар көрінсе, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Қуат көзіне қосылып тұрған кез келген өткізгішті ұстасаңыз немесе қысқа толқынды пештің электрлік немесе механикалық құрамдастарын өзгертуге тырыссаңыз, қауіп төнуі және құрылғының істемей қалуы мүмкін. Ешқандай жағдайда құрылғының корпусын ашпаңыз.
- ▶ Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын, зауыттық тақтайшада көрсетілген қосылым ақпараты (кернеу және жиілік) электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғының зақымдану қаупін болдырмау үшін бұл деректер бір-біріне сәйкес келуі керек. Құрылғыны желіге қоспас бұрын осы мәндерді салыстырыңыз. Егер күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

- ▶ Көп розеткалы адаптерлер мен ұзартқыш сымдар құрылғының (өрт қаупі) қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді. Құрылғыны электр желісіне қосу үшін оларды пайдаланбаңыз.
- ▶ Қысқа толқынды пештің электр қауіпсіздігіне оның арасындағы үзіліссіздік пен тиімді жерге қосу жүйесі болғанда ғана кепілдік береді. Зақымдану немесе электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін осы стандартты қауіпсіздік талабын ұстанған дұрыс. Егер күмәніңіз болса, электр қондырғысын білікті электр маманының тексеруінен өткізіңіз.
- ▶ Құрылғыны көрші жиһаз бөлігіне тым жақын қоймаңыз. Тиісті желдетуді қамтамасыз ету үшін құрылғы мен кез келген көрші жиһаз немесе қабырғалар арасында кемінде 5 см бос орын қажет. Құрылғының жоғарғы жағы мен оның үстіндегі барлық нәрсе арасында кемінде 19,5 см бос орын болуы керек.
- ▶ Рұқсат етілмеген немесе қате жөндеу жұмысы пайдаланушыларға айтарлықтай қауіп төндіруі мүмкін. Жөндеу жұмыстарын тек Miele өкілетті қызмет көрсетуші маманы немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі жүргізе алады.
- ▶ Қысқа толқынды пештің кепілдік мерзімі өтпесе, жөндеу жұмыстарын тек Miele компаниясының қызмет көрсетуші маманы орындауы керек. Әйтпесе кепілдік жарамсыз болып қалады.
- ▶ Қысқа толқынды пешті жөндеу немесе тазалау және техникалық қызмет көрсету кезінде оны электр желісінен ажырату керек.
 - Ол тығын құрылғысының артқы жағынан ажыратылған немесе құрылғы розеткадан ажыратылып, тығын розеткадан шығарылған жағдайда ғана электр желісінен толығымен оқшауланған.Құрылғыны электр розеткасынан ажырату үшін электр желісінің қосылым кабелі арқылы емес, негізгі электр тогынан тартыңыз.
 - электр желісінің ажыратқышы өшірілген.
 - желілік босатылатын сақтандырғыш алынған (қолданбалы елдерде).
- ▶ Miele компаниясы құрылғының қауіпсіздігіне Miele түпнұсқалы қосалқы бөлшектері пайдаланылған жағдайда ғана кепілдік бере алады. Ақауы бар құрамдастарды тек түпнұсқа Miele қосалқы бөлшектерімен ауыстыру керек.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

- ▶ Егер құрылғы асүй жиһазының есігінің артына орнатылса, оны жиһаздың есігі ашық болған кезде ғана қолдануға болады. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жиһаздың есігін жаппаңыз. Жабық жиһаз есігінің артында жылу мен ылғал жиналуы мүмкін. Бұл құрылғы мен жиһаз бөлімінің зақымдалуына әкелуі мүмкін. Құрылғы толығымен салқындағанша жиһаздың алдыңғы бөлігін/ есігін ашық қалдырыңыз.
- ▶ Егер сіздің қысқа толқынды пешіңізде көтергіш есік болса: пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті жабық күйге түсірмеңіз.
- ▶ Бұл құрылғы стационарлық емес орында пайдаланылмауы қажет (мысалы, кемеде).

Дұрыс пайдалану

⚠ Грильдің әсерінен күйіп қалу қаупі.

Қысқа толқынды пеш функциясымен немесе функциясынсыз гриль жасау кезінде қысқа толқынды пеш қызып кетуі мүмкін. Сіз пеш бөлімінде, гриль элементіне, тағамға, керек-жарақтарға немесе құрылғы есігіне күйіп қалуыңыз мүмкін.

Ыстық тағамды құрылғыға салғанда немесе шығарғанда, сондай-ақ пештің ыстық камерасында жұмыс істегенде асүй қолғаптарын пайдаланыңыз.

- ▶ Әрқашан тағамның жеткілікті түрде пісірілгеніне немесе қайта қыздырылғанына көз жеткізіңіз. Бұл үшін қажет уақыт тағамның сипаты, оның бастапқы температурасы және дайындалатын мөлшері, сондай-ақ рецепттің өзгеруі сияқты бірқатар факторларға байланысты. Кейбір тағамдарда микроорганизмдер болуы мүмкін, олар кем дегенде 10 минут бойы 70 °C-тан жоғары температурада мұқият пісірілгенде ғана жойылады. Сондықтан құс еті сияқты тағамдарды пісіру немесе қайта қыздыру кезінде олардың толық қуырылуы өте маңызды. Егер сіз жеткілікті жоғары температураға қол жеткізгеніңізге күмәндансаңыз, тағы біраз қайта қыздыруды жалғастырыңыз.
- ▶ Пісірілетін тағамның температурасы біркелкі таралып, жеткілікті жоғары болуы маңызды. Бұған тағамды араластыру немесе айналдыру және жеткілікті ұзақ тұру уақытын сақтау арқылы қол жеткізуге болады (диаграммаларды қараңыз), оны қайта қыздыруға, ерітуге немесе пісіруге кететін уақытқа қосу керек. Тұру уақыты кезінде тағамдағы температура біркелкі бөлінеді.

► Қысқа толқынды пеште пісіру, қайта қыздыру және еріту уақыттары әдетте тағамды дайындаудың дәстүрлі әдістеріне қарағанда айтарлықтай аз екенін әрқашан есте сақтаңыз. Тым ұзақ пісіру уақыты тағамның кебуіне және күйіп кетуіне немесе тіпті өртенуіне әкелуі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар. Сондай-ақ, нан үгіндісін, гүлдерді, шөптерді және т.б. кептіру кезінде қысқа толқынды пеште өрт қаупі де бар. Бұл заттарды қысқа толқынды пеште кептірмеңіз.

► Ароматерапияда қолданылатын шие дәндері, бидай дәндері, лаванда немесе гельмен толтырылған жастықтар немесе жастықшалар қысқа толқынды пештен шығарылғаннан кейін де қыздырылған кезде тұтануы мүмкін. Оларды қысқа толқынды пеште қыздырмаңыз. Өрт шығу қаупі бар.

► Қысқа толқынды пеш заттарды тазалауға немесе зарарсыздандыруға жарамайды. Заттар қатты қызып кетуі мүмкін және оларды құрылғыдан шығарған кезде күйіп қалу қаупі бар. Өрт шығу қаупі бар.

► Егер оған тамақ салынбай пайдаланылса немесе дұрыс жүктелмесе, құрылғы зақымдалуы мүмкін. Сондықтан, құрылғыны ыдыс-аяқты алдын ала қыздыру немесе шөптерді немесе ұқсас заттарды кептіру үшін пайдаланбаңыз.

► Әрқашан тағамның немесе қысқа толқынды пеште қызартуға арналған қолайлы ыдыстың қысқа толқынды пешке қойылғанына және қосар алдында айналмалы табақтың орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

► Саңылаусыз контейнерлерде қайта қыздыру кезінде қысым күшейіп, бұл контейнердің жарылуына әкелуі мүмкін. Тамақты немесе сұйықтықты ешқашан саңылаусыз контейнерлерде, банкаларда немесе бөтелкелерде пісірмеңіз немесе қайта қыздырмаңыз.

Балаларға арналған бөтелкелермен бұрандалы жоғарғы жағын **және** емізікті алып тастау керек.

► Ыдыс-аяқтарды құрылғыдан шығарған кезде абай болыңыз. Қысқа толқынды пештер әдетте контейнердің өзінде жылу шығармаса да (тастан жасалған бұйымдардан басқа), тағамнан контейнерге жылу беру айтарлықтай болуы мүмкін, бұл контейнердің өзін қыздыруға әкеледі. Ыдыс тек тағамның жылуы арқылы қызады. Қызмет көрсетер алдында әрқашан тамақты қысқа толқынды пештен шығарғаннан кейін оның температурасын тексеріңіз. Контейнердің температурасы ондағы тағамның немесе сұйықтықтың температурасының көрсеткіші емес. **Бұл әсіресе нәрестелерге, балаларға, қарттарға немесе әлсіздерге тамақ дайындау кезінде өте маңызды.** Тамақты, әсіресе нәрестелер мен кішкентай балаларға арналған тағамды қайта қыздырғаннан кейін, оларды араластырыңыз немесе контейнерді шайқаңыз және температураның ешқандай қауіп төндірмейтініне көз жеткізіңіз. Оны орнында қалдырғаннан кейін екі рет тексеріңіз.

► Қысқа толқынды пешті пайдаланып сұйықтықтарды, сүтті, тұздықтарды және т.б. қыздыру кезінде сұйықтықтың қайнау температурасына тән көпіршіктер пайда болмай қол жеткізуге болады. Сұйықтық бүкіл көлемде біркелкі емес қайнайды. Бұл "қайнаудың кешігуі" деп аталатын контейнер пештен шығарылған кезде немесе шайқалған кезде көпіршіктердің кенеттен жиналуына әкелуі мүмкін, бұл сұйықтықтың жарылыспен кенеттен қайнауына әкелуі мүмкін. Күйіп қалу қаупі бар.

Көпіршіктердің пайда болуы соншалықты күшті болуы мүмкін, сондықтан қысым пештің есігін ашуға мәжбүр етеді. Жарақат алу және құрылғыны зақымдау қаупі бар. Сұйықтықты қыздырмас бұрын жақсылап араластырыңыз. Қыздырғаннан кейін контейнерді пештен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз. Сонымен қатар қыздыру кезінде шыны таяқшаны немесе ұқсас затты, егер бар болса, контейнерге салуға болады.

► Өрттің алдын алу үшін, егер құрылғының ішінде түтін пайда болса, пештің есігін ашпаңыз.

Құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажырату арқылы процесті тоқтатыңыз.

Түтін тарағанша есікті ашпаңыз.

► Қызып кеткен кезде майлар тұтануы мүмкін. Майды пайдаланып пісіру кезінде қысқа толқынды пешті ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны шығып тұрған майға қуыру үшін пайдаланбаңыз. Ешқашан майдың өртенуін сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз. Пешті өшіріп, есікті жабық қалдыру арқылы жалынды сөндіріңіз.

- ▶ Сәулелену температурасы жоғары болғандықтан, қысқа толқынды пешті жұмыс істеп тұрған кезде оның жанында қалған заттар өртенуі мүмкін. Бөлмені жылыту үшін құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Егер сіз өз рецепттеріңізде алкогольді қолдансаңыз, жоғары температурада алкоголь булануы мүмкін екенін есте сақтаңыз. Бу ыстық беттерде өртенуі мүмкін. Ешқашан сұйылтылмаған алкогольді қысқа толқынды пеште қайта қыздырмаңыз, себебі ол оңай тұтануы мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.
- ▶ Пеш бөлімінде сақталатын немесе жылуды сақтау үшін қалдырылған тағамдар кеуіп кетуі мүмкін, ал ылғалдың шығуы қысқа толқынды пешке коррозиялық зақым келтіруі мүмкін. Бұл сонымен қатар басқару панеліне, жұмыс бетіне және айналасындағы ас үй жиһазына зақым келтіруі мүмкін. Әрқашан пеште қалған тағамды жылы ұстау үшін оны жауып қойыңыз.
- ▶ Ішкі қабырғаларға тамақ немесе құрамында тұзы бар сұйықтықтардың шашырауын болдырмауға тырысыңыз. Егер бұл орын алса, корпустың ішіндегі тот баспайтын болаттан жасалған беттерді коррозияға ұшыратпау үшін оларды мұқият сүртіңіз.
- ▶ Пеш бөлімі пайдалану кезінде қызып кетуі мүмкін. Күйіп қалу қаупі! Пеш бөлімі мен керек-жарақтарын салқындағаннан кейін тазалаңыз. Тым ұзақ күту тазалауды негізсіз қиындатуы мүмкін, ал кейбір жағдайларда мүмкін емес. Белгілі бір жағдайларда тұрақты ластану қысқа толқынды пешке зақым келтіруі және тіпті қауіп төндіруі мүмкін. Өрт шығу қаупі бар.
"Тазалау және күту" бөліміндегі тиісті нұсқауларды қараңыз.
- ▶ Өрт шығу қаупі бар. Қысқа толқынды пештерде қолдануға жарамсыз пластикалық контейнерлер пайдаланылған кезде қатты зақымдалуы және құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін. Металлдан жасалған немесе құрамында алюминий фольгасы, қорғасыны бар кристалды шыны ыдыстары, ыстыққа сезімтал пластмассасы, ағаш ыдыс немесе ас құралдары, металл қыстырғыштар немесе пластикпен немесе қағазбен қапталған сым байланыстары бар контейнерлерді немесе ас құралдарын пайдаланбаңыз. Жиектері жонғыланған тостағандарды немесе фольга қақпағы жартылай ғана алынған пластик пеш қалыптарын пайдаланбаңыз („Қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды контейнерлер“ бөлімін қараңыз).
Бұл заттарды пайдалану контейнерге зақым келтіруі немесе өрт қаупін тудыруы мүмкін.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

► Өндіруші қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды деп көрсеткен пластикалық бір реттік контейнерлерді ғана пайдалануға болады.

Пластмассадан, қағаздан немесе басқа да жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлерде тағамды жылыту немесе пісіру кезінде пешті қараусыз қалдырмаңыз.

► Термошөгімді қаптама, басқалармен қатар, алюминий фольгасының жұқа қабатынан тұрады. Қысқа толқынды пештер металл арқылы шағылысады. Бұл шағылысқан энергия, өз кезегінде, сыртқы қағаз жабынының тұтанатындай қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

Қысқа толқынды пеште тағамды жылыту үшін грильде дайындалатын тауық етіне арналған пакеттер сияқты жылуды сақтайтын қаптаманы пайдаланбаңыз.

► Егер сіз жұмыртқаны қабықсыз қысқа толқынды пеште пісірсеңіз, нәтижесінде пайда болған қысымның әсерінен сарысы жарылып кетуі мүмкін. Бұған жол бермеу үшін сарысын пісірер алдында бірнеше рет тесіңіз.

► Қысқа толқынды пештің көмегімен қабығында қыздырылған жұмыртқалар пештен шығарылғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін. Жұмыртқаларды қабығында тек арнайы жасалған жұмыртқа пісіретін құрылғыда пісіруге болады.

Қысқа толқынды пеште қатты пісірілген жұмыртқаны қайта қыздырмаңыз.

► Қызанақ, шұжық, картоп және баклажан сияқты қалың қабығы бар тағам қызған кезде жарылып кетуі мүмкін. Бұды шығару үшін осы өнімдердің қабығын бірнеше рет тесіңіз немесе кесіңіз.

► Қуыс саптары немесе тұтқалары бар ыдыстар қысқа толқынды пеш қуатымен пайдалануға жарамайды. Қуыс ойықтарда жиналған ылғал қысымның жоғарылауына және заттың жарылуына әкелуі мүмкін. Егер қуыс ойық жеткілікті түрде желдетілсе, өнімді қолдануға болады. Дегенмен мұндай ыдыстарды қысқа толқынды пеште қолдануға кеңес бермейміз.

► Құрамында сынап немесе сұйықтық бар термометрді пайдаланбаңыз, себебі олар өте жоғары температурада қолдануға жарамайды және өте оңай бұзылады.

Тағамның температурасын тексеру үшін алдымен пісіру процесін тоқтатыңыз. Тағамның температурасын өлшеу үшін тағамды пайдалану үшін арнайы бекітілген термометрді ғана пайдаланыңыз.

► Бу тазартқыштан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.

Келесі ережелер тот баспайтын болаттан жасалған беттерге қатысты:

► Беті сызаттарға бейім. Тіпті магниттер сызғықтарды тудыруы мүмкін.

Керек-жарақтар

► Тек түпнұсқалы Miele керек-жарақтарын пайдаланыңыз. Басқа бөлшектерді пайдаланған жағдайда кепілдік, өнімділік және өнім сапасы бойынша шағымдар жойылады.

► Miele функционалды қосалқы бөлшектерді кем дегенде 10 жыл бойы және қысқа толқынды пештің өндірісі тоқтатылғаннан кейін 15 жылға дейін жеткізуге кепілдік береді.

► Жеткізіліммен бірге келетін сымды тор мен Гурмэ тамағына арналған табақ қысқа толқынды пеш қуатымен пайдалануға арналған және қысқа толқынды пеш функциясымен немесе функциясынсыз гриль жасау үшін пайдаланылуы мүмкін. Дегенмен оларды бір уақытта қолдануға болмайды, өйткені бұл Гурмэ тамағына арналған табақты зақымдауы мүмкін. Әрқашан Гурмэ тамағына арналған табақты айналмалы табаққа қойыңыз.

► Қолданған кезде Гурмэ тамағына арналған табақ қатты қызады. Күйіп қалмас үшін оны ұстаған кезде әрқашан асүй қолғаптарын қолданыңыз. Оны ыстыққа төзімді төсенішке немесе тұғырыққа қойыңыз.

Сымды тор мен шыны науа гриль жасау кезінде қызады (қысқа толқынды пеш функциясымен және функциясынсыз). Күйіп қалу қаупі.

► Қысқа толқынды пеште қолдануға болатын коммерциялық жылуды сақтайтын қақпақпен бірге Гурмэ тамағына арналған табақты пайдаланбаңыз, себебі қақпақ қатты қызып кетуі мүмкін.

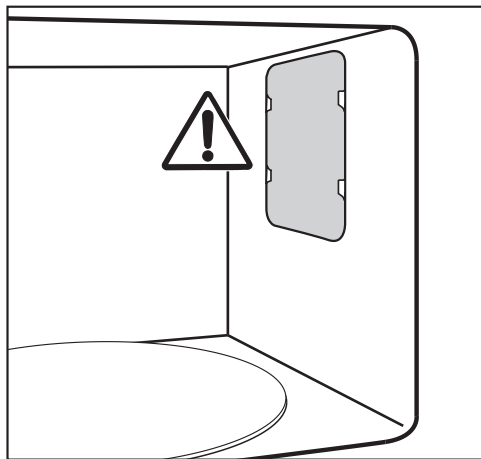
Алғаш рет пайдалану алдында

Тасымалдаудан кейін қаптамадан шығарылған құрылғыны қолданар алдында бөлме температурасында шамамен 2 сағат ұстаңыз.

Бұл бөлмедегі температура мен құрылғы арасындағы температураны теңестіруге уақыт беру үшін жасалады. Бұл құрылғының электронды түрде дұрыс жұмыс істеуі үшін маңызды.

⚠ Қаптама материалына байланысты тұншығу қаупі. 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.

- Құрылғыдан барлық орау материалдарын және кез келген қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.



Қақпақты пеш бөлімінің ішіндегі қысқа толқынды пештің розеткасынан немесе есіктің ішкі жағындағы қабықшадан шығармаңыз.

- Құрылғыда зақым белгілері бар-жоғын тексеріңіз.

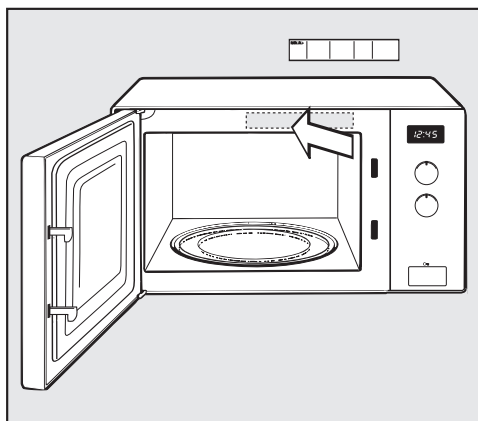
⚠ Құрылғының дұрыс жұмыс істемеуінен денсаулыққа қауіп төндіреді.

Зақымдалған құрылғыны пайдалану қысқа толқынды пештің жылыстауына және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.

Қысқа толқынды пешті пайдаланбаңыз, егер:

- құрылғының есігі қисық болса.
- есіктің топсалары бос болса.
- Корпуста, есікте немесе пеш бөлімінің қабырғаларында саңылаулар немесе жарықтар көрінсе.

- Пеш бөлігін және барлық керек-жарақтарды губкамен немесе шүберекпен және ыстық сүмен тазалаңыз.



- Берілген жылдам нұсқауларды суретте көрсетілгендей есіктің артындағы жақтауға жабыстырыңыз, олардың желдеткіш саңылаулармен қабаттаспауын қадағалаңыз.

Қысқа толқынды пешті орнатқан кезде құрылғының астынан да, артынан да үздіксіз желдетуді қамтамасыз етіңіз.

Желдеткіш саңылауларын бітеп тастамаңыз немесе құрылғының негізі мен жұмыс үстелінің беті арасындағы саңылауды бітеп тастамаңыз.

Минималды орнату биіктігі 85 см болуы керек.

Қысқа толқынды пешті жұмыс үстеліне қоюға болады.

Тиісті желдетуді қамтамасыз ету үшін құрылғы мен кез келген көрші жиһаз немесе қабырғалар арасында кемінде 5 см бос орын қажет. Құрылғының жоғарғы жағы мен оның үстіндегі барлық нәрсе арасында кемінде 19,5 см бос орын болуы керек.

Құрылғыны көрші жиһаз бөлігіне тым жақын қоймаңыз.

Егер қысқа толқынды пеш жабық жиһаз есігінің артына орнатылса, жылу мен ылғал жиналуы мүмкін. Бұл құрылғы мен жиһаз бөлімінің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

Қысқа толқынды пешті жиһаздың есігі ашық тұрғанда ғана пайдалануға болады.

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жиһаздың есігін жаппаңыз.

Құрылғы толығымен салқындағанша жиһаздың алдыңғы бөлігін/есігін ашық қалдырыңыз.

Егер сіздің қысқа толқынды пешіңізде көтергіш есік болса: пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті жабық күйге түсірмеңіз.

Электрлік қосылым



Құрылғының дұрыс жұмыс істемеуінен болатын жарақат алу қаупі бар.

Құрылғыны қоспас бұрын оның ешқандай жолмен зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

Ақаулы құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз.

Құрылғы кабельмен және тығынмен қосылуға дайын күйде жеткізіледі.

Қорғаныс байланысының ұясы әрқашан оңай қол жетімді жерде екеніне көз жеткізіңіз. Егер бұл мүмкін болмаса, орнату жағындағы әрбір полюсте сәйкес ажырату құралдарымен қамтамасыз етіңіз.



Қызып кетуден болатын өрт қаупі.

Құрылғыны көп розеткалы адаптерге немесе ұзартқыш сымға қосу сымды шамадан тыс жүктеуі мүмкін.

Құрылғыны энергия үнемдейтін құрылғылармен бірге қолдануға болмайды. Бұл құрылғыға берілетін энергия мөлшерін азайтып, оның қызып кетуіне әкеледі.

Қауіпсіздік мақсатында ұзартқыш сымды немесе көп розеткалы тығын адаптерін пайдаланбаңыз.

Құрылғыны бастапқы кабель арқылы тікелей қуат көзіне қосыңыз және ешқандай аралық элементтерді пайдаланбаңыз.

Орнату және қосылым

Электрлік орнату VDE 0100 стандартының талаптарына және жергілікті ережелерге сәйкес келуі керек (мысалы, Ұлыбританиядағы BS 7671 стандарты).

Егер қосылым кабелі зақымдалған болса, оны тек сол үлгідегі арнайы қосылым кабелімен ауыстыру керек (Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімінде қолжетімді). Қауіпсіздік себептеріне байланысты осындай ауыстыру жұмысын тек білікті сервистік техник немесе Miele компаниясының клиенттерге қызмет көрсету бөлімі орындай алады.

Қажетті қосылым деректері пештің ішкі бөлімінің алдыңғы жағында немесе құрылғының артқы жағында орналасқан зауыттық тақтайшада көрсетілген.

Зауыттық тақтайшадағы сипаттамаларды электр желісінің сипаттамаларымен салыстырыңыз. Олардың сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.

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

Тұрмыстық электр қондырғысында және осы Miele өнімінде берілген қорғау шараларының қолданылуы мен пайдаланылуы оқшауланған жұмыс режимінде де немесе желілік қуат көзімен синхрондалмаған жұмыс

кезінде де сақталуы тиіс немесе бұл шаралар қондырғыдағы баламалы шаралармен ауыстырылуы тиіс. Мысалы, VDE-AR-E 2510-2 стандартының ағымдағы нұсқасында сипатталған сияқты.

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.

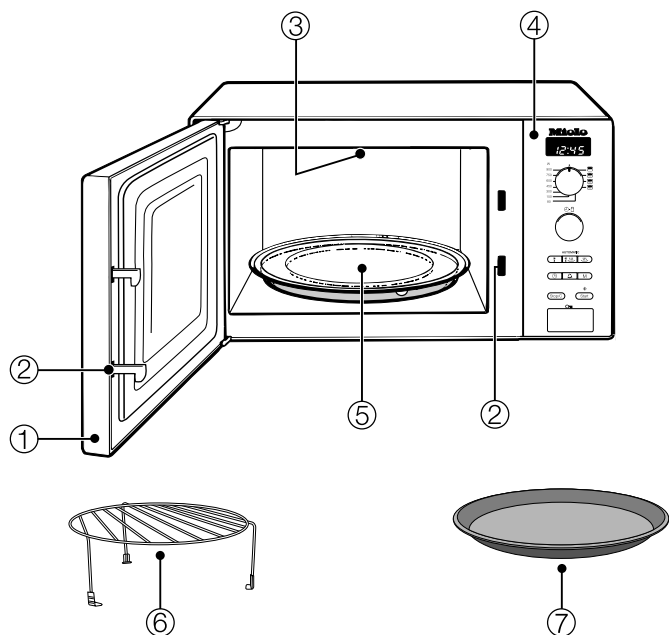
Ескі құралыңызды кәдеге жарату

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.

Құрылғы нұсқаулығы



- ① Есік
- ② Есік құлпы
- ③ Гриль
- ④ Басқару панелі
- ⑤ Айналмалы табақ
- ⑥ Гриль дайындау сымды торы
- ⑦ Гүрмэ тамағына арналған табақ

Гриль дайындау сымды торы

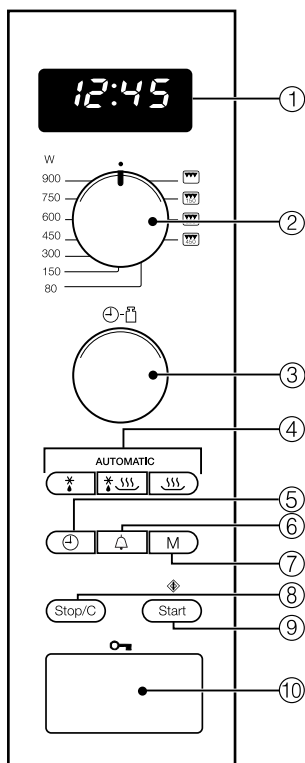
Гриль дайындау сымды торын қысқа толқынды пештің Solo режимін **қоспағанда**, қысқа толқынды пештің қуаты функциясымен немесе функциясынсыз барлық функциялар үшін пайдалануға болады.

Solo қысқа толқынды пеште гриль дайындау сымды торын кездейсоқ пайдаланбау үшін оны пеш бөлімінде сақтауға болмайды.

Гүрмэ тамағына арналған табақ

Гүрмэ тамағына арналған табақ — дөңгелек, жабыспайтын гриль дайындау табақшасы. Оны қытырлақ күйде сақтай отырып, жеңіл тағамдарды немесе шағын тағамдарды жылдам қыздыру үшін пайдалануға болады.

Кеңес: Бұл өнімдерді және басқа керек-жарақтарды Miele веб-дүкені арқылы тапсырыс беруге болады. Сондай-ақ оларды Miele компаниясынан (кітапшаның соңындағы байланыс мәліметтері) немесе Miele дилерінен тапсырыс беруге болады.



- ① Ағымдағы уақытты және жұмыс туралы ақпаратты көрсетуге арналған дисплей
- ② Қысқа толқынды пеш қуаты, гриль және аралас бағдарламаларға арналған айналмалы ажыратып-қосқышы
- ③ Уақыт пен салмақты енгізу үшін айналмалы ажыратып-қосқышы
- ④ Автоматты бағдарламалар
- ⑤ Ағымдағы уақыт
- ⑥ Кері есеп таймері
- ⑦ Жад түймесі (бағдарлама реттелігінің 1—3 қадамын сақтау үшін)
- ⑧ Тоқтату/Болдырмау түймесі
- ⑨ Бастау/Минутты қосу/Жылдам бастау (бағдарламаланады)
- ⑩ Есікті босату

Қысқа толқынды пеште магнетрон бар. Бұл электр энергиясын электромагниттік толқындарға (қысқа толқынды пештерге) айналдырады. Бұл қысқа толқындардың бүкіл бөліміне біркелкі таралады және құрылғының металл қабырғаларынан шағылысады. Бұл қысқа толқындардың тағамға барлық жағынан енуіне және оны қыздыруына мүмкіндік береді. Айналмалы табақ қосылған кезде қысқа толқындардың таралуы жақсарады.

Қысқа толқындар тағамға жетуі үшін олар пайдаланылатын пісіру контейнеріне еніп кетуі керек. Қысқа толқындар фарфордан, шыныдан, картоннан және пластмассадан өте алады, бірақ металл арқылы емес. Сондықтан металдан жасалған немесе құрамында металл бар, мысалы, алтын немесе күмістен жасалған контейнерлерді пайдаланбаңыз. Металл қысқа толқынды пештерді шағылыстырады және бұл ұшқын тудыруы мүмкін. Қысқа толқындарды сіңіру мүмкін емес.

Қысқа толқындар қолайлы контейнер арқылы өтіп, тікелей тағамға түседі. Барлық тағамдарда ылғал молекулалары бар, олар қысқа толқынды энергияның әсерінен секундына 2,5 миллиард рет өзгере бастайды. Бұл діріл жылуды тудырады. Ол алдымен тағамның сыртында дами бастайды, содан кейін ортасына қарай баяу енеді. Тағамда су неғұрлым көп болса, соғұрлым ол тезірек қайта қызады немесе пісіріледі.

Жылу тікелей тағамда өндірілетіндіктен, оның келесі артықшылықтары бар:

- Әдетте, тағамды сұйықтық немесе өсімдік майы қоспай немесе аздап сумен немесе маймен пісіруге болады.

- Қысқа толқынды пеште пісіру, қайта қыздыру және еріту әдеттегі әдістерге қарағанда жылдамырақ.

- Дәрумендер мен минералдар сияқты қоректік заттар әдетте сақталады.

- Тағамның түсі, құрылымы және дәмі бұзылмайды.

Қысқа толқынды пештерді пайдалану пісіру процесі тоқтағаннан немесе құрылғының есігі ашылғаннан кейін тоқтатылады. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жабық, тығыздалған есік қысқа толқындардың құрылғыдан шығып кетуіне жол бермейді.

Жұмыс режимдері

Тағамды қысқа толқынды пеште тез пісіреді, қайта қыздырады немесе ерітеді.

Қысқа толқынды пешті келесі жолдармен пайдалануға болады:

- Тағамды қуат параметрі мен ұзақтығын енгізу арқылы жібітуге, қайта қыздыруға немесе пісіруге болады.

- Терең мұздатылған дайын тағамдарды ерітуге, содан кейін қайта қыздыруға немесе пісіруге болады.

- Қысқа толқынды пешті басқа тапсырмалар үшін де пайдалануға, мысалы, ашытқы қамырын дайындауға, шоколад пен сары майды ерітуге, желатинді ерітуге, торттарға сылама жасауға және аз мөлшерде жемістер мен көкөністерді бөтелкеде сақтау үшін пайдалануға болады.

Функциялар

Қысқа толқынды пештің жеке режимі

Ерітуге, қайта қыздыруға және пісіруге жарамды.

Гриль дайындау

Еттің жұқа кесектерін, мысалы, стейк немесе шұжықтарды грильдеу үшін өте қолайлы.

Аралас режим (Қысқа толқынды пеш + Гриль)

Салмалар бар тағамдарды қызарту үшін өте қолайлы. Қысқа толқынды пеш тағамды пісіреді, ал гриль оны қызартады.

Автоматты бағдарламалар

Сіз келесі автоматты бағдарламалардың бірін таңдай аласыз:

ерітуге арналған бес бағдарлама (*: 1-ден 5-ке дейін),

— мұздатылған тағамдарды дайындаудың төрт бағдарламасы * : 1-ден 4-ке дейін),

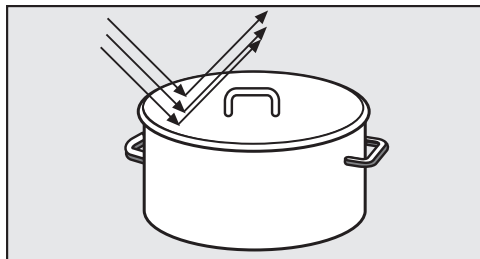
және сегіз жаңа тағам дайындау бағдарламасы : 1-ден 8-ге дейін).

Бұл бағдарламалар салмаққа байланысты. Сіз тағамның салмағын енгізесіз, содан кейін пісіру ұзақтығы автоматты түрде есептеледі.

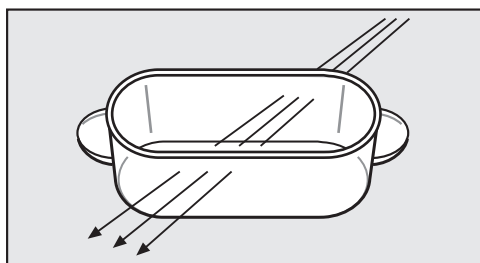
Тағамның салмағын метрикалық (г) немесе империялық (фунт) түрінде көрсетуге болады („Параметрлерді өзгерту“ бөлімін қараңыз).

Қысқа толқынды пештер үшін қолайлы контейнерлер

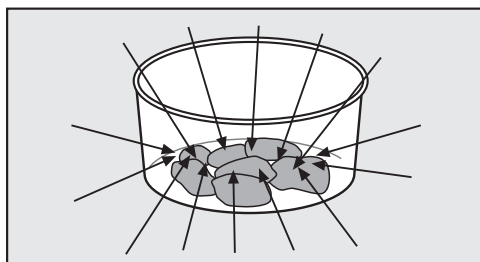
Қысқа толқындар:



- металл арқылы шағылысады.



- шыны, фарфор, пластик және картоннан өтеді.



- тағамға сіңеді.



Жарамсыз контейнерге байланысты өрт қаупі.

Қысқа толқынды пештерде қолдануға жарамсыз контейнерлер пайдаланылған кезде қатты зақымдалуы және құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін. Сәйкес контейнерлер туралы ақпаратқа назар аударыңыз.

Материал және пішін

Қолданылатын контейнердің материалы мен пішіні қайта қыздыру мен пісіру ұзақтығына әсер етеді. Дөңгелек және сопақ пішінді таяз контейнерлер әсіресе қолайлы. Мұндай контейнерлерде тамақ төртбұрышты контейнерлерге қарағанда біркелкі қызады.



Қуыс тұтқаның элементтері мен қақпақ тұтқаларынан жарақат алу қаупі.

Қуыс бөліктері бар контейнерлерді пайдаланған кезде ішіне ылғал ішке еніп, қысым жиналып, контейнердің жарылып кетуіне немесе сынуына әкелуі мүмкін.

Қуыс бөліктері жеткілікті түрде желдетілмейінше, қуыс тұтқа элементтері немесе қақпақ тұтқалары бар контейнерлерді пайдаланбаңыз.

Металл

Қысқа толқынды пеште металл контейнерлерді, алюминий фольганы, металл ас құралдарын және алтын жиектері немесе көк кобальт сияқты металл әшекейлері бар ыдыстарды қолдануға болмайды. Металл қысқа толқынды пештерді шағылыстырады және пісіру процесіне кедергі келтіреді. Фольга қақпағы толығымен алынбаған контейнерлерді пайдаланбаңыз.

Ерекшеліктер:

- Дайын тағамдарды алюминий фольгадан жасалған ыдысқа салыңыз.

Қысқа толқынды пештер үшін қолайлы контейнерлер

Оларды қысқа толқынды пеште ерітуге және қайта қыздыруға болады. Маңызды: Қақпақты алыңыз және фольгадан жасалған ыдыс әрқашан пеш қабырғаларынан кемінде 2 см қашықтықта екеніне көз жеткізіңіз. Алайда, тамақ тек жоғарыдан қызады. Тағамды алюминий фольгадан жасалған контейнерден қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды ыдысқа ауыстыру жылудың біркелкі таралуын қамтамасыз етеді.

Алюминий фольга ыдыстарын сымды торға қоймаңыз, себебі ол ұшқын шығаруы немесе доғаға түзуі мүмкін.

- Алюминий фольга бөліктері Біркелкі еріту үшін және біркелкі емес пішінді ет, құс еті немесе балық кесектерін шамадан тыс пісіруді болдырмау үшін бағдарламаның соңғы бірнеше минутында қанаттардың ұштарын немесе басқа жұқа бөліктерді жабу үшін алюминий фольганың кішкене бөліктерін пайдалануға болады.

Алюминий фольга пеш қабырғаларынан үнемі кемінде 2 см қашықтықта тұрғанына көз жеткізіңіз. Ол қабырғаларға тиіп кетпеуі керек.

- Металл ет саптары немесе қысқыштар Оларды тек кесілген ет мөлшерімен салыстырғанда өте кішкентай болған жағдайда ғана қолдану керек.

Сылама және бояғыштар

Кейбір тағамдарда металл элементтері бар сылама мен бояғыштар бар. Бұл ыдыс қысқа толқынды пештерде қолдануға жарамайды.

Шыны

Ыстыққа төзімді шыны немесе керамикалық ыдыстар қысқа толқынды пеште пайдалану үшін өте қолайлы.

Кристалды шыны жарамайды, өйткені оның құрамында қорғасын бар, ол қысқа толқынды пеште әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін. Сондықтан ол жарамайды.

Фарфор

Фарфор - қолайлы материал.

Дегенмен, алтын немесе күміс жиектері бар фарфорды, сондай-ақ қуыс жоталары немесе тұтқалары бар заттарды пайдаланбаңыз, себебі желдетудің жеткіліксіздігі қысымды тудыруы мүмкін.

Керамика

Әшекейленген керамика толығымен сыламамен жабылған жағдайда ғана жарамды.

Керамика қызып кетуі мүмкін. Пешке арналған қолғаптарды киіңіз.

Ағаш

Ағаш құрамындағы ылғал пісіру процесінде буланып кетеді. Бұл ағаштың кебуіне және жарылуына әкеледі.

Сондықтан ағаш ыдыстар жарамайды.

Қысқа толқынды пештер үшін қолайлы контейнерлер

Пластиктер

 Ыстыққа сезімтал пластиктің зақымдануы.

Пластикалық контейнерлер кем дегенде 110 °C дейін ыстыққа төзімді болуы керек. Әйтпесе, пластмасса майысып, тағаммен бірге балқып кетуі мүмкін.

Қысқа толқынды шештің жеке режимінде қолдануға жарамды пластикалық контейнерлерді ғана қолданыңыз.

Қысқа толқынды пештерде қолдануға арналған арнайы пластикалық контейнерлерді мамандандырылған сауда дүкендерінен сатып алуға болады.

Меламинді контейнерлер жарамсыз. Меламин қысқа толқынды энергияны сіңіреді және қызады. Пластикалық контейнерлерді сатып алғанда, олардың қысқа толқынды пеште қолдануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз.

Полистиролдан жасалған науалар сияқты бір реттік контейнерлерді тағамды қысқа мерзімді жылыту үшін ғана пайдалануға болады.

Қайнатуға арналған пластикалық пакеттерді пісіру және қайта қыздыру үшін пайдалануға болады. Олар алдын ала тесілген болуы керек. Саңылаулар будың сыртқа шығуына мүмкіндік береді. Бұл артық қысымның пайда болуына және пакеттің жыртылуына жол бермейді.

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

 Жарамсыз материалға байланысты өрт қаупі. Құрамында сым бар металл қыстырғыштар мен пластик немесе қағаз тұтастырғыштары тұтануы мүмкін. Бұл қысқыштар мен тұтастырғыштарды пайдаланудан аулақ болыңыз.

Бір рет қолданылатын контейнерлер

Пластмассада жасалған бір реттік контейнерлер „Пластмассалар“ бөлімінде көрсетілген талаптарға сай болуы керек.

 Жарамсыз контейнерге байланысты өрт қаупі. Пластмассада, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлер тұтануы мүмкін. Пластмассада, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір реттік контейнерлерде тағамды қайта қыздыру немесе пісіру кезінде құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.

Қоршаған ортаны қорғау мақсатында біз бір реттік контейнерлерді пайдалануды ұсынбаймыз.

Қысқа толқынды пештер үшін қолайлы контейнерлер

Контейнерлерді сынау

Егер шыны, қыштан жасалған бұйымдар немесе фарфордан жасалған табақтар немесе ыдыс-аяқтардың қысқа толқынды пеште қолдануға жарамдылығына күмәндансаңыз, қарапайым сынақ жүргізуге болады:

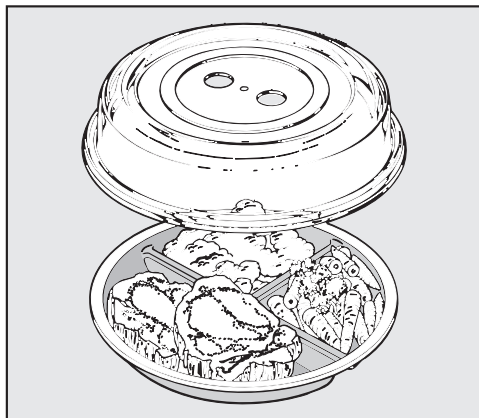
- Сынағыңыз келетін затты пештің ортасына қойыңыз.
- Есікті жабыңыз.
- Қуатты ажыратып-қосқышын 900W мәніне бұрыңыз.
- Уақытты ажыратып-қосқышы арқылы 30 секунд ұзақтығын енгізіңіз.
- Бастау түймесін басыңыз.

Егер сынақ кезінде ұшқынмен бірге сықырлаған дыбыс естілсе, құрылғыны дереу өшіріңіз (Тоқтату/С түймесін екі рет түртіңіз)! Бұл реакцияны тудыратын кез келген ыдыс қысқа толқынды пеште қолдануға жарамсыз. Контейнерлердің жарамдылығына күмәніңіз болса, жеткізушіге хабарласыңыз.

Бұл сынақты қуыс саптары немесе тұтқалары бар заттардың қысқа толқынды пеш қуатымен пайдалануға жарамдылығын тексеру үшін қолдануға болмайды.

Жылу сақтайтын қақпақ

- әсіресе ұзақ қайта қыздыру уақыты бар тағамдарды дайындаған кезде, ол тым көп будың шығуына жол бермейді.
- қайта қыздыру процесін жылдамдатады.
- тағамның кебуіне жол бермейді.
- пеш бөлімін таза ұстауға көмектеседі.



- Қысқа толқынның Жеке режимін пайдаланған кезде тағамды әрқашан қысқа толқынды пеште қолдануға арналған жылу сақтайтын қақпақпен жабыңыз.

Тиісті жылу сақтайтын қақпақтарды бөлшек сауда дүкендерінен сатып алуға болады.

Қысқа толқынды пеште қолдануға ұсынылған ауа өткізбейтін пленкасын жылуды сақтайтын қақпақтың орнына қолдануға болады. Қыздырылған кезде қалыпты ауа өткізбейтін пленкасының бұрмаланып, тамаққа жабысып қалуы мүмкін.

Қысқа толқынды пештер үшін қолайлы контейнерлер

 Ыстыққа сезімтал пластиктің зақымдануы.
Қақпақ материалы әдетте 110 °C-қа дейінгі температураға төтеп бере алады (өндіруші туралы ақпаратты қараңыз). Жоғары температурада пластик бұрмаланып, тағаммен бірге балқып кетуі мүмкін.
Сондықтан қақпақты тек қысқа толқынды пештерде және тек қысқа толқынды пеште Solo режимінде Гүрмэ тамағына арналған табағынсыз пайдалануға болады.

 Жабық параметрлердің кесірінен зақымдануы.
Егер қақпақ диаметрі шағын контейнермен бірге пайдаланылса, қақпақ контейнердің айналасында тығыздағыш пайда болуы мүмкін және қақпақтың бүйіріндегі саңылаулар арқылы бу шыға алмауы мүмкін. Қақпақ тым қызып, ери бастауы мүмкін.
Қақпақтың тығыздағыш жасамайтынына көз жеткізіңіз.

 Қысымның жоғарылауына байланысты жарылыс қаупі.
Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қайта қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.
Қысқа толқынды пеште қыздырар алдында саңылаусыз шыны ыдыстарды, мысалы, балалар тағамы бар банкаларды ашу керек. Оларды ашпай қыздыруға тырыспаңыз. Балаларға арналған бөтелкелермен бұрандалы үстіңгі және емізінкі алып тастау керек.

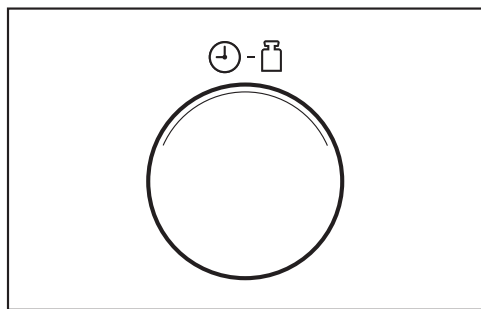
Жылу сақтайтын қақпақты пайдаланбаңыз, егер:

- кепкен нан ұнтағымен қапталған тамақ қыздырылса.
- тосттар сияқты қытырлақ болуы керек тағамдарды дайындаған кезде.
- Гүрмэ тамағына арналған табақ қолданылса.

Уақытты орнату

- Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.

12:00 және ⌚ таңбасы дисплейде ағымдағы уақыт орнатылғанша жыпылықтайды. Осы уақытқа дейін ағымдағы уақыты сағат 12:00-ден бастап есептеледі, өйткені құрылғы электр желісіне қосылғаннан кейін уақыт басталады.



- Сағатты орнату үшін уақытты ажыратып қосқышын бұраңыз.
- ⌚ түймесін басыңыз.
- Содан кейін минуттарды орнату үшін уақытты ажыратып қосқышын бұраңыз.
- Растау үшін ⌚ түймесін басыңыз немесе бірнеше секунд күтіңіз.

Белгіленген уақыт енді қабылданды. Сағат пен минут арасындағы қос нүкте жыпылықтайды.

Ағымдағы уақытты өзгерту

- ⌚ түймесін басыңыз.

Дисплейде ⌚ таңбасы жыпылықтайды, ал ағымдағы сағат бірнеше секундқа жанады.

- Сағатты өзгерту үшін уақытты ажыратып қосқышын пайдаланыңыз.

- Растау үшін ⌚ түймесін басыңыз немесе бірнеше секунд күтіңіз.

⌚ таңбасы жыпылықтайды және ағымдағы минуттар бірнеше секундқа жанады.

- Минуттарды өзгерту үшін уақытты ажыратып қосқышын пайдаланыңыз.

- Растау үшін ⌚ түймесін басыңыз немесе бірнеше секунд күтіңіз.

Ағымдағы уақыт дисплейін өшіру

- Дисплей сөнгенше ⌚ түймесін басып тұрыңыз.

⌚ түймесін қайта басып тұру ағымдағы уақыт дисплейін қайтарады.

Түнгі уақытты өшіру

Ағымдағы уақыт дисплейін сағат 23:00-ден 04:00-ге дейін өшіру үшін орнатуға болады.

Ағымдағы уақыт дисплейін түнде өшіру үшін орнату

- Тоқтату/С түймесін басып тұрыңыз және сол уақытта ⌚ түймесін басыңыз.

Дисплейде *ON* пайда болады. Құрылғы жұмыс істеуге дайын.

Дисплейді қайта қосу үшін

- Тоқтату/С түймесін басып тұрыңыз және сол уақытта ⌚ түймесін басыңыз.

Дисплейде *OFF* пайда болады.

Есікті ашу

- Есікті ашу үшін  түймесін басыңыз.

Егер сіз қысқа толқынды пешті қолдансаңыз, есікті ашу пісіру бағдарламасын тоқтатады.

Ыдысты пешке қою

Ең дұрысы, ыдысты пештің ортасына қою керек.

Айналмалы табақ

Пісіру процесін бастағаннан кейін айналмалы табақ үстіне қойылған ыдыстармен бірге автоматты түрде айнала бастайды. Айналдыру тамақты біркелкі ерітуді, қайта қыздыруды немесе пісіруді қамтамасыз етеді.

Айналмалы табаққа ең көбі 3 кг салмақ салуға болады. Егер ол шамадан тыс жүктелген болса, айналмалы табақ айнала алмайды және қысқа толқынды пеш зақымдалуы мүмкін.

Айналмалы табаққа максималды жүктеме асып кетпеуін қадағалаңыз.

Егер сіз айналмалы табақты шығарып, тағамды тікелей пеш бөлімінің үстіне қойсаңыз, қысқа толқынды пеш зақымдалуы мүмкін.

Тамақты тікелей айналмалы табаққа қоймаңыз — әрқашан ыдыс-аяқты пайдаланыңыз.

Әрқашан айналмалы табақты пайдаланыңыз және тағамы бар ыдыстарды айналмалы табақтың **ортасына** қойыңыз.

Айналмалы табақты пайдалану

- Айналмалы табақтың өлшемінен кішірек ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Еріту, қайта қыздыру немесе пісіру үшін әрқашан қысқа толқынды пеште қолдануға болатын қауіпсіз ыдыстарды пайдаланыңыз („Қысқа толқынды пештерге арналған қолайлы контейнерлер“ тақырыбын қараңыз). Тағамы бар ыдыстарды айналмалы табақтың ортасына қойыңыз.
- Сондай-ақ, тағамның біркелкі қызып тұрғанына көз жеткізу үшін оны пісіру кезінде аудару немесе араластыру керек.

Есікті жабу

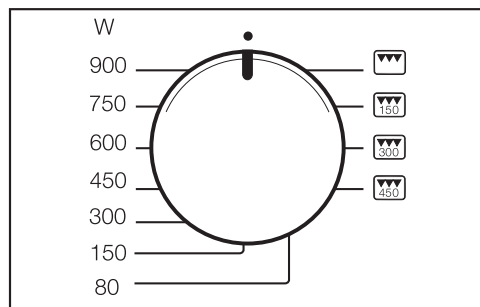
- Есікті тарс жауып қойыңыз.

Үзілген пісіру бағдарламасын жалғастыру үшін „Бастау“ түймесін қайтадан басыңыз.

Егер есік дұрыс жабылмаған болса, құрылғы қайтадан іске қосылмайды.

Бағдарламаны іске қосу

Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін және пісіру ұзақтығын таңдау үшін сәйкес ажыратып қосқышын пайдаланыңыз.



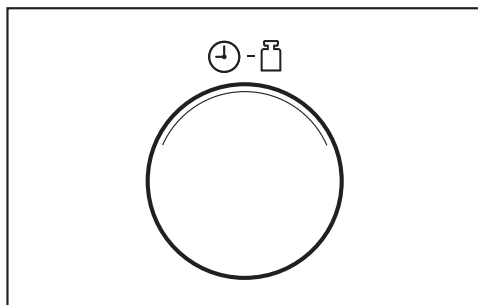
- Қысқа толқынды пештің қуат деңгейін таңдау үшін қуатты ажыратып қосқышын пайдаланыңыз.

Дисплейде  және қысқа толқынды пештің қуат деңгейі жанады. 0:00 жыпылықтайтын болады.

7Қуат деңгейлерін таңдау мүмкіндігі бар.Қуат деңгейі неғұрлым жоғары болса, тамаққа соғұрлым көп қысқа толқындар жетеді.

Пісіру кезінде араластыруға немесе айналдыруға болмайтын тағамды қыздырған кезде, мысалы, қапталған тағамдарды дайындаған кезде, қысқа толқынды пештің төменгі қуат деңгейін қолданған дұрыс.

Бұл жылудың біркелкі бөлінуін қамтамасыз етеді. Тамақты дұрыс пісіру үшін жеткілікті ұзақ қыздырыңыз.



- Уақытты ажыратып қосқышының көмегімен қажетті ұзақтықты орнатыңыз.

Таңдалған ұзақтық дисплейде көрінеді.

Ұзақтығын 10 секундтан 90 минутқа дейін орнатуға болады. Ерекшелік: егер қысқа толқынды пештің максималды қуат деңгейі таңдалған болса, онда пісірудің максималды ұзақтығын небәрі 15 минутқа орнатуға болады. Егер сіз толық қуатты таңдауды жалғастырсаңыз, қуат деңгейі 600 ваттқа дейін төмендеуі мүмкін және бұл дисплейде (қызып кетуден қорғау) көрсетіледі.

Қажетті ұзақтығы мыналарға байланысты:

- тамақтың бастапқы температурасы. Тоңазытқыштан тікелей алынған тағамды пісіру бөлме температурасында сақталған тағамдарды дайындауға қарағанда ұзағырақ уақыт алады.
- тағамның түрі мен құрылымы. Балғын көкөністерде су көп болады және сақталған көкөністерге қарағанда тезірек піседі.
- тағамды араластыру немесе айналдыру жиілігі. Жиі араластырғанда немесе айналдырғанда, тамақ біркелкі қызады, сондықтан тезірек піседі.
- тамақ мөлшері. Әдетте екі еселенген мөлшерді дайындау үшін шамамен бір жарым сағат қажет ал аз мөлшерде ұзақтығын

қысқартуға болады.

- контейнердің пішіні мен материалы.

- Бағдарламаны бастау үшін „Бастау“ түймесін басыңыз.

Ішкі жарықтандыру қосылады.

Бағдарлама есік жабылған жағдайда ғана іске қосылуы мүмкін.

„есік“ хабары

Дисплейдегі „есік“ хабары, егер оның ішінде тағам болмаса, құрылғыны пайдалануға болмайтынын еске салады.

Құрылғыны тамақсыз пайдалану оның зақымдалуына әкелуі мүмкін.

Егер „Бастау“ түймесі есікті ашпай-ақ басылса, дисплейде **„есік“** сөзі пайда болады. Егер „Бастау“ түймесін басқаннан кейін есік 20 минут немесе одан да көп уақыт бойы жабық болса, дисплейде „бастау“ түймесін баспас бұрын есікті ашып, пеште тағамның бар екеніне көз жеткізу керектігін еске салатын „есік“ сөзі пайда болады. Сіз мұны жасамайынша процесті бастай алмайсыз.

Бағдарламаны үзу немесе қайта бастау

Кез келген уақытта сіз

. бағдарламаны үзе аласыз:

- Тоқтату / С түймесін баса аласыз немесе құрылғының есігін аша аласыз.

Ұзақтығы кері санауды тоқтатады.

. . бағдарламаны жалғастыра аласыз.

- Есікті жауып, „Бастау“ түймесін басыңыз.

Бағдарлама жалғасады.

Параметрлерді өзгерту

Егер сіз бағдарламаны бастағаннан кейін мынаны білсеңіз

. . . . **қысқа толқынды пештің қуат деңгейі** тым жоғары немесе тым төмен, сіз

- жаңа деңгейді таңдай аласыз.

. . . . белгіленген **ұзақтығы** тым қысқа немесе тым ұзақ болса, сіз

- бағдарламаны тоқтата аласыз (Тоқтату/С түймесін бір рет басыңыз), жаңа ұзақтықты орнату және бағдарламаны жалғастыру үшін уақытты ажыратып қосқышын пайдаланыңыз (Бастау түймесін басыңыз),

немесе балама ретінде:

- пісіру ұзақтығын жұмыс кезінде „Бастау“ түймесін басу арқылы арттыруға болады. Бастау түймесі басылған сайын пісіру ұзақтығы тағы бір минутқа артады. (Ерекшелік: қысқа толқынды пешті максималды қуатта пайдаланған кезде пісіру ұзақтығының артуы 30 секундтық қадаммен жүзеге асырылады.)

Бағдарламаны тоқтату

- „Тоқтату/С“ түймесін екі рет басыңыз.

Бағдарламаның соңында

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі. Ішкі жарықтандыру өшеді.

Дыбыстық сигнал бағдарлама аяқталғаннан кейін 20 минут ішінде әр 5 минут сайын еске салғыш ретінде қысқаша естіледі.

- Егер сіз дыбыстық сигналды өшіргіңіз келсе, Тоқтату/С түймесін басыңыз.

Автоматты түрде жылы күйде сақтау функциясы

„Жылуды сақтау“ функциясы есік жабық күйінде қалса және түймелер басылмаса, қуаты кемінде 450 Вт болатын пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады.

Шамамен 2 минуттан кейін максималды 15 минут ішінде 80 Ватт жылуды сақтау функциясы қосылады.

Дисплейде  80 Вт және **Car:Car** жанады.

Жылуды сақтау функциясын орындау кезінде есікті ашу немесе түймелердің немесе селекторлардың бірін іске қосу оның жойылуына әкеледі.

Жылуды сақтау функциясын бөлек орнату мүмкін емес.

Бұл функцияны өшіруге болады („Параметрлерді өзгерту“ бөлімін қараңыз).

Жылдам бастау (бағдарламаланатын)

Бастау/ түймесін басу құрылғының максималды қуатта жұмыс істеуін орнату үшін жеткілікті.

Жадта үш рет белгіленген уақыт сақталады:

- 30 секунд: Бастау түймесін басыңыз/ 1 x
- 1 мин: Бастау түймесін басыңыз/ 2 x
- 2 мин: Бастау түймесін басыңыз/ 3 x

Бастау/ түймесін қатарынан төрт рет басу бірінші сақталған ұзақтықты қайтарады және т.б.

Пісіру ұзақтығын жұмыс кезінде „Бастау“ түймесін басу арқылы арттыруға болады; „Бастау“ түймесін басқан сайын пісіру ұзақтығы тағы 30 секундқа артады.

Бағдарламалау ұзақтығы

Белгіленген ұзақтықтарды өзгертуге болады.

- Қайта бағдарламалағыңыз келетін ұзақтығын таңдау үшін „Бастау/ “ түймесін пайдаланыңыз (бір, екі немесе үш рет басыңыз) және „Бастау / “ түймесін басып тұрыңыз.
- Ұзақтығын уақытты ажыратып қосқышы арқылы өзгертіңіз (максимум 15 минутқа дейін).

Өзгертілген бағдарлама саусағыңызды Бастау/ түймесінен алып тастаған кезде іске қосылады.

Қуат көзінің үзілуі кез келген өзгертілген бағдарламаланған ұзақтықты жояды және оларды қайта енгізу қажет болады.

Жүйелік құлып

Мысалы, жүйелік құлып балалардың құрылғыны пайдалануына жол бермейді.

Жүйелік құлыпты белсендіру

- „Тоқтату/С“ түймесін дыбыстық сигнал шыққанша және дисплейде кілт белгісі пайда болғанша басып тұрыңыз:



Біраз уақыттан кейін кілт белгісі өшеді.

Кез келген түймені немесе айналмалы ажыратып-қосқыштардың бірін басқан сайын кілт белгісі қайта пайда болады.

Қуат көзі үзілгеннен кейін жүйелік құлыпты қайта қосу қажет болады.

Жүйелік құлыпты ажырату

- Жүйе құлпын болдырмау үшін Тоқтату/С түймесін қайта басып, дыбыстық сигнал дыбысы естілгенше басып тұрыңыз.

Кері есеп таймерін пайдалану

Кері есеп таймерін асүйдегі кез келген әрекетті, мысалы, жұмыртқа пісіруді бақылау үшін пайдалануға болады. Белгіленген уақыт бір секундтық кадамдармен есептеледі.

-  түймесін басыңыз.

0:00 жыпылықтайды және дисплейде  таңбасы жанады.

- Уақытты ажыратып қосқышын пайдаланып, сізге қажет кері есеп таймерін орнатыңыз.
- Бағдарламаны бастау үшін „Бастау“ түймесін басыңыз.

Егер Бастау түймесі басылмаған болса, кері есеп таймерінің уақыты бірнеше секундтан кейін өздігінен басталады.

- Кері есеп таймерінің уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі. Ағымдағы уақыт қайта пайда болады және  таңбасы жыпылықтайды.
- Тоқтату/С түймесін бір рет басыңыз, сонда  таңбасы жоғалады.

Кері есеп таймерінің жазбасын өзгерту

- Тоқтату/С түймесін басыңыз.

Ағымдағы кері есеп таймерінің уақыты тоқтатылды.

- Жоғарыда сипатталғандай, жаңа кері есеп таймерінің уақытын орнатыңыз.

Кері есеп таймері + пісіру функциясы

Кері есеп таймері функциясын пісіру функциясымен бір уақытта пайдалануға болады және фондық режимде кері санақ жүргізеді.

- Пісіру бағдарламасы кезінде  түймесін басыңыз.

0:00 жыпылықтайды және дисплейде  таңбасы жанады.

- Уақытты ажыратып қосқышын пайдаланып, сізге қажет кері есеп таймерін орнатыңыз.
- Бірнеше секунд күтіңіз, сонда кері есеп таймерінің жиынтығы үшін кері санақ басталады.

Бірнеше секундтан кейін дисплей қайтадан өзгеріп, пісіру уақытының кері санағын көрсетеді. Фондық режимде кері санаудың кері есеп таймерінің уақыты жарықтандырылған  таңбамен көрсетіледі.

Бұл жағдайда кері есеп таймері функциясын іске қосу үшін „Бастау“ түймесін баспаңыз, өйткені „Бастау“ түймесін басу пісіру ұзақтығын бір минутқа ұзартады.

Кері есеп таймерінің қалған уақытын білу үшін

-  түймесін басыңыз.

Дисплейде кері есеп таймерінің ішінде қалған жұмыс уақыты көрсетіледі.

Жұмыс – Гриль дайындау

Грильде 4 параметр бар: жалғыз гриль дайындау және 3 аралас параметр, мұнда гриль белгілі бір қысқа толқынды қуат деңгейімен бірге пайдаланылады.

Егер гриль дайындаудың жалпы ұзақтығы 15 минуттан аз болса, грильді шамамен 5 минут алдын ала қыздыру керек.

Біркелкі нәтижеге қол жеткізу үшін гриль дайындау кезінде балық пен еттің жұқа, жалпақ кесектерін жартысына дейін пісіру керек. Үлкенірек, қалың бөліктерді бірнеше рет айналдыру керек.

Гриль дайындау ұзақтығы тағамның түрі мен қалыңдығына және сондай-ақ пайдаланушының қуыру немесе жақсы қуыру қалауына байланысты.

Тікелей сымды торда гриль дайындау кезінде кез келген майды немесе шырындарды жинау үшін сымды тордың астына ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын қауіпсіз контейнерді қою керек.

⚠ Қызып кету салдарынан зақымдану қаупі.

Берілген Гүрмэ тамағына арналған табақ майды жинауға жарамайды. Ол бос кезде қызып кетуі мүмкін. Бұл жабынды зақымдауы мүмкін. Оның орнына ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын қауіпсіз ыдысты пайдаланыңыз.

- Тамақты қолайлы ыдысқа салыңыз.
- Сымды торды және ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын қауіпсіз ыдысты немесе пісірілетін тағамы бар ыдысты айналмалы табаққа қойыңыз.

⚠ Ыстық ыдыстардың әсерінен күйіп қалу қаупі.

Пайдалану кезінде сымды тор мен контейнер қызып кетеді.

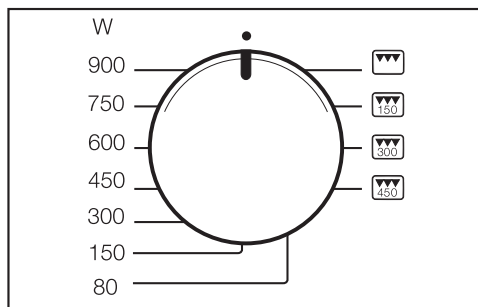
Пешке арналған қолғаптарды киіңіз.

Контейнерді (және шыны науаны) және грильге арналған сымды торын гриль дайындаудан кейін бірден сабынды сумен жуған кезде тазалау оңайырақ болады.

Грильдің айналасындағы төбедегі аймақ уақыт өте келе түсі өзгереді. Бұл пайдаланудың сөзсіз салдары болып табылады және құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қысқа толқынды пеш функциясынсыз гриль дайындау

Еттің жұқа кесектерін, мысалы, стейк немесе шұжықтарды грильдеу үшін өте қолайлы.



- Қуатты ажыратып қосқышын  күйіне бұрыңыз.

0:00 жыпылықтайды және дисплейде  таңбасы жанады.

- Уақытты ажыратып қосқышын пайдаланып пісіру ұзақтығын таңдаңыз.
- Бастау түймесін басыңыз.

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі.

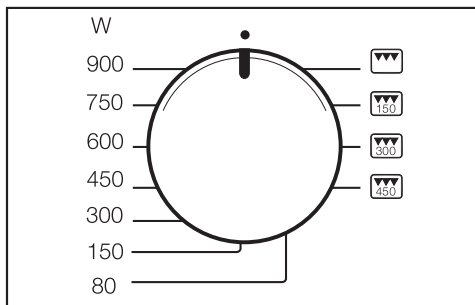
Пісіру ұзақтығын өзгерту үшін

Қажет болса, енгізілген пісіру ұзақтығын жұмыс кезінде өзгертуге болады. Тоқтату/С түймесін басу арқылы процесті тоқтатып, ұзақтығын өзгертіңіз. Жалғастыру үшін „Бастау“ түймесін басыңыз. Пісіру ұзақтығын жұмыс кезінде пісіру ұзақтығын ұзартқыңыз келетін әрбір минут үшін „Бастау“ түймесін бір рет басу арқылы ұзартуға болады.

Аралас режим – Қысқа толқынды пеш + Гриль

Бұл функция пісіруге және қызаруға өте пайдалы. Қысқа толқынды пеш тағамды пісіреді, ал гриль оны қызартады.

Грильді қысқа толқынды пештің үш түрлі қуат деңгейінің бірімен біріктіруге болады: 150, 300 және 450 Вт. Пісіру процесінде бағдарламаны үзбестен әртүрлі қуат деңгейлері арасында ауысуға болады.



- Қажет болса, немесе таңдау үшін қуатты ажыратып қосқышын пайдаланыңыз.

Дисплейде таңбасы, қысқа толқынды пештің қуат деңгейі және гриль таңбасы жанады. 0:00 жыпылықтайтын болады.

- Уақытты ажыратып қосқышын пайдаланып пісіру ұзақтығын таңдаңыз.

- Бастау түймесін басыңыз.

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі.

Пісіру ұзақтығын өзгерту үшін

Қажет болса, енгізілген пісіру ұзақтығын жұмыс кезінде өзгертуге болады. Тоқтату/С түймесін басу арқылы процесті тоқтатып, ұзақтығын өзгертіңіз. Жалғастыру үшін „Бастау“ түймесін басыңыз. Пісіру ұзақтығын жұмыс кезінде пісіру ұзақтығын ұзартқыңыз келетін әрбір минут үшін „Бастау“ түймесін бір рет басу арқылы ұзартуға болады.

Гүрмэ тамағына арналған табақ

Пайдалану бойынша кеңестер



Ыстық ыдыстардың әсерінен күйіп қалу қаупі.
Қолданған кезде Гүрмэ тамағына арналған табақ қатты қызады.
Күйіп қалмас үшін оны ұстаған кезде әрқашан асүй қолғаптарын қолданыңыз. Оны ыстыққа төзімді төсенішке немесе тұғырға қойыңыз.

Алғаш рет пайдалану алдында

Гүрмэ тамағына арналған табақты бірінші рет қолданар алдында оны 400 мл сумен толтырып, 3—4 ас қасық сірке суын немесе лимон шырынын қосыңыз. 450 Вт температурада + Грильде 5 минут қыздырыңыз ⁽⁴⁵⁰⁾.

Гүрмэ тамағына арналған табағында оңай жууға болатын жабыспайтын жабыны бар, бұл өнімдерді оңай шығаруға мүмкіндік береді.

Жабын кесу мен сызаттарға сезімтал.

Металл немесе өткір заттар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

Сондықтан тағамды тікелей табақта кесуге болмайды.

Тағамды араластыру немесе айналдыру үшін ағаш немесе пластик ыдыстарды пайдаланыңыз.

Тағамды қуыру/қызарту



Қызып кетуден болатын өрт қаупі.
Қызып кеткен кезде майлар тұтануы мүмкін.
Майды пайдаланып пісіру кезінде Гүрмэ тамағына арналған табақты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.

- Бұл тағамды пісіру кезінде өте аз май қажет. Себебі тағам күйікке қарсы жабынға жабыспайды. Бұл калория мөлшерін азайтудың қосымша артықшылығына ие.
- Гүрмэ тамағына арналған табақты пайдаланған кезде, тағам қызғаннан кейін оны Гүрмэ тамағына арналған табаққа ауыстыруға дайын екеніне көз жеткізіңіз.
- Гүрмэ тамағына арналған табақты тікелей айналмалы табаққа қойыңыз.

Ұшқын Гүрмэ тамағына арналған табақ пен пеш бөліміне зақым келтіруі мүмкін.

Гүрмэ тамағына арналған табақты сымды торға қоймаңыз. Гүрмэ тамағына арналған табақ пен қысқа толқынды пештің ішкі қабырғалары арасында ұшқын пайда болмас үшін шамамен 2 см бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз.

- Тақтаны 450 Вт + Грильде ⁽⁴⁵⁰⁾ максимум 5 минут қыздырыңыз.



Қызып кету салдарынан зақымдану қаупі.

Бос Гүрмэ тамағына арналған табақты қатты қыздырмаңыз. Бұл жабынды зақымдауы мүмкін.

Осы себепті гриль дайындау кезінде май жиналмауы үшін Гүрмэ тамағына арналған табақты сымды тордың астына қоймаңыз.

Егер майды қолдансаңыз, оны Гүрмэ тамағына арналған табаққа қыздыруға немесе майды бөлек қыздыруға болады, содан кейін оны табаққа қосуға болады.
Дегенмен сары май әрқашан Гүрмэ тамағына арналған табақты

қыздырғаннан кейін қосылуы керек. Оның жану температурасы майға қарағанда төмен және тым ерте қосылса, қарайып немесе күйіп кетеді. Етті, құс етін, балықты және көкөністерді Гүрмэ тамағына арналған табаққа салмас бұрын әрқашан жақсылап құрғатыңыз.

Жұмыртқалар жарылуы мүмкін. Жұмыртқаны пісіру немесе пісірілген жұмыртқаны қыздыру үшін Гүрмэ тамағына арналған табақты пайдаланбаңыз.

Пайдалану мысалдары:

Гүрмэ тамағына арналған табақты тікелей айналмалы табақта 450 Вт + Грильде ^{***}450 максимум 5 минутқа дейін алдын ала қыздырыңыз .

- Балық таяқшалары (мұздатылған), 150 г + 2 ас қасық май ^{***}450, әр жағынан 3—4 минут
- Гамбургерлер, 2 гамбургер + 2 ас қасық май ^{***}450, әр жағынан 3—4 минут
- Крокет картопы (мұздатылған), 10—12 дана + 2 ас қасық май ^{***}450, 6—8 минут, жартысын айналдырыңыз
- Филе стейкі, шамамен 200 г ^{***}150, әр жағынан 5 минут (дәміне қарай)
- Пицца (мұздатылған), 300 г ^{***}450, 7—9 минут
- Пицца (жаңа піскен), алдын ала қыздырусыз ^{***}450, шамамен 15 минут (салмасына байланысты)

Рецепттер

Қажетті жалпы уақытқа дайындық пен пісіруге кететін уақыт кіреді. Тұру уақыты немесе тағамды маринадтау уақыты талап етілетін жалпы уақытқа қосымша көрсетіледі.

Крок монсье (3 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 10—15 минут

Құрамы

6 тілім ақ нан
30 г жұмсақ сары май
75 г эменталь ірімшік, үгітілген
3 тілім ветчина

Әдісі

Нанға сары май жағыңыз. Ірімшікті үш тілім нанға тең мөлшерде салыңыз да, әрқайсысының үстіне ветчина тілімін салыңыз. Қалған үш тілім нанды ветчинаның үстіне май жағылған жағын төмен қаратып қойыңыз. Гүрмэ тамағына арналған табақты 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 5 минут алдын ала қыздырыңыз, содан кейін оған нанды салыңыз. Айналмалы табаққа қойып, 450 Вт + Грильді пайдаланып, әр жағынан шамамен 3 минут қызарғанша пісіріңіз. Басқа қоспаларға майдалап туралған пияз сақиналары немесе ананас, ірімшік және ветчина қосылған құрғатылған тунец балығы кіруі мүмкін.

Гүрмэ тамағына арналған табақ

Көкөніс ассорти (3 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 25–35 минут

Құрамы

2 пияз
2 ас қасық май
100 г аспа саңырауқұлақтары немесе қозықұйрықтары, тазартылған
150 г туралған сәбіз
100 г брокколи гүлшоғыры
1 қызыл бұрыш немесе 100 г мұздатылған туралған бұрыш
1 қызанақ
Тұз және бұрыш
30 г үгітілген пармезан ірімшігі

Әдісі

Пиязды жұқа сақиналарға кесіңіз. Бұрышты екіге, төртке бөліп, тұқымын аршып, содан кейін ұзыншалап кесіңіз. Қызанақты текшелерге кесіңіз. Гүрмэ тамағына арналған табақты айналмалы табаққа қойып, оны 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 5 минут бойы алдын ала қыздырыңыз. Май және пияз сақиналарын қосыңыз. Гүрмэ тамағына арналған табақты қайтадан айналмалы табаққа қойып, 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 2 минут пісіріңіз. Саңырауқұлақтарды, сәбізді, брокколиді, туралған бұрышты, туралған қызанақты және дәмдеуіштерді қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. 450 Ватт + Грильді пайдаланып, шамамен 6 минут пісіріңіз. Қызмет көрсетер алдында пармезан ірімшігін салыңыз және себіңіз.

Шошқа филесі (2 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 15–20 минут

Құрамы

1 шошқа еті (шамамен 400 г)
4 тілім жолақты бекон
Тұз және бұрыш
10 г сары май
200 г кесілген қозықұйрықтары
200 мл көпіршітілген кілегей
2 ас қасық бренди

Әдісі

Шошқа етінің бір кесегін төрт бөлікке кесіңіз. Әр бөлікті тұз бен бұрышпен дәмдеңіз де, жолақты бекон тіліміне ораңыз. Қажет болса, коктейль таяқшасымен бекітіңіз. Гүрмэ тамағына арналған табақты айналмалы табаққа қойып, оны 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 5 минут бойы алдын ала қыздырыңыз. Сары майды табаққа салыңыз да, үстіне ет салыңыз. Айналмалы табаққа қойып, әр жағынан шамамен 3 минут бойы 450 Вт + Гриль арқылы пісіріңіз. Етті көмекші табаққа салыңыз, қақпағын жауып, жылы күйінде ұстаңыз. Саңырауқұлақтарды, кілегей мен брендиді ет шырындарына қосып, максималды қуатта шамамен 4 минут қыздырыңыз. Етпен бірге беріңіз.

Рокфор тұздығындағы шошқа етінің филесі

Жалпы қажетті уақыт: 10–12 минут

Әдісі

Шошқа етінің 1 кесегін төрт бөлікке кесіңіз. Алдын ала қыздырылған Гүрмэ тамағына арналған табаққа салыңыз да, 450 Вт + Гриль көмегімен шамамен 4 минут пісіріңіз. 50 мл ақ

шарап, 125 мл көпіршітілген кілегей, 2 ас қасық егістік қышатүс (әрқайсысы 1 ас қасықтан ұн мен еріген сары майдан жасалған) және 150 г Рокфор ірімшігін қосыңыз. Тұздықты біртекті болғанша араластырып, тағы 3 минут пісіріңіз.

Карри қосылған тауық еті (3 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 25–35 минут

Құрамы

600 г тауық немесе күрке тауық төсетінің филесі

2 ас қасық май

2 ас қасық ақ шарап

2 ас қасық алма шырыны

1 ас қасық лимон шырыны

Тұз және жаңа ұнтақталған қара бұрыш

1 шай қасық карри ұнтағы

1 шымшым гүлшетен, ұнтақталған

1 шымшым зімбір, ұнтақталған

1 шымшым кайен бұрышы

$\frac{1}{2}$ шай қасық Табаско

20 г сары май

Әдісі

Етті 2×2 см кесектерге тураңыз. Сары майдан басқа қалған ингредиенттерді біріктіріп, еттің үстіне құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз және шамамен 30 минутқа қалдырыңыз. Гүрмә тамағына арналған табақты айналмалы табаққа қойып, оны 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 5 минут бойы алдын ала қыздырыңыз. Сары майды алдын ала қыздырылған табаққа салыңыз, содан кейін аздап сүр етті қосыңыз. Гүрмә тамағына арналған табақты айналмалы табаққа салыңыз да, 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 4 минут пісіріңіз, аударыңыз және сол

қуатта тағы 4 минут пісіріңіз. Қажет болса, етті жақсы қызарту үшін артық сұйықтықты төгіп тастаңыз.

Балықшы лососі (2 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 5–10 минут

Құрамы

2 лосось филесі (әрқайсысы шамамен 150 г)

1 ас қасық лимон шырыны

Тұз, ақ бұрыш

Әдісі

Лососьқа лимон шырынын себіңіз де, шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Гүрмә тамағына арналған табақты айналмалы табаққа қойып, оны 450 Вт + Гриль арқылы шамамен 5 минут бойы алдын ала қыздырыңыз. Балықты асүй қағазымен құрғатып сүртіңіз де, оны аздап басып, Гүрмә тамағына арналған табаққа салыңыз. Айналмалы табаққа қойып, әр жағынан шамамен $1\frac{1}{2}$ –2 минут бойы 450 Вт + Гриль арқылы пісіріңіз. Күрішпен, голланд тұздығымен немесе еріген сары маймен және жаңа піскен жасыл салатпен бірге беріңіз.

Жұмыс – Автоматты бағдарламалар

Барлық автоматты бағдарламалар салмаққа байланысты.

Тағамның салмағын метрикалық (г) немесе империялық (фунт) түрінде көрсетуге болады („Параметрлерді өзгерту“ бөлімін қараңыз).

Бағдарламаны таңдағаннан кейін тағамның салмағын енгізіңіз. Құрылғы енгізілген салмаққа сәйкес ұзақтығын автоматты түрде есептейді.

Пісіргеннен кейін, жылуды бүкіл тағамға біркелкі тарату үшін тамақты бөлме температурасында ұсынылған минуттар санына (тұру уақыты) қалдырыңыз.

Автоматты түрде еріту

Тағамның әртүрлі түрлерін ерітуге арналған бес бағдарлама бар (* түймесі). Ad 3 бағдарламасының тұру уақыты салмаққа байланысты 30 минутқа дейін, ал қалған бағдарламалар үшін шамамен 10 минутты құрайды.

Ad 1  Стейк, туралған ет
200–1.000 g

Ad 2  Тартылған ет
200–1.000 g

Ad 3  Тауық
900–1.800 g

Ad 4  Торт
100–1.400 g

Ad 5  Нан
100–1.000 g

Бұл бағдарлама әсіресе мұздатылған туралған нанды еріту үшін өте қолайлы. Мүмкін болса, құрылғыға бір тілімді салыңыз немесе дыбыстық сигнал шыққан кезде оларды бір-бірінен ажыратыңыз.

Автоматты түрде пісіру

Мұздатылған тағамға арналған төрт бағдарлама және жаңа тағамға арналған сегіз бағдарлама бар.

Осы бағдарламалардың әрқайсысының тұру уақыты шамамен 2 минутты құрайды.

 Ыстыққа сезімтал пластиктің зақымдануы.

Жылуды сақтайтын қақпақтың материалы әдетте 110 °C-қа дейінгі температураға төтеп бере алады (өндіруші туралы ақпаратты қараңыз). Жоғары температурада пластик бұрмаланып, тағаммен бірге балқып кетуі мүмкін.

Жылуды сақтайтын қақпақты тек қысқа толқынды пештің жеке режимінде пайдалану керек. Егер гриль қосұлы болса, мысалы, AC 4-тен AC 8-ге дейінгі бағдарламалармен ешқандай жағдайда қақпақты қолдануға болмайды.

Мұздатылған тағамды пісіру*

AC 1  Көкөністер
100–600 g

AC 2  Араластыруға болатын дайын тағамдар
300–1.000 g

AC 3  Пісірілген нан / гратен
200–600 g

AC 4  Фри
200–400 g

Жаңа піскен тағамды пісіру

АС 1  Көкөністер

100–600 g

АС 2  Картоп

100–800 g

АС 3  Балық

500–1.500 g

АС 4  Кәуап

200–800 g

АС 5  Тұтас тауық еті

900–1.800 g

АС 6  Тауық аяқтары

250–1.000 g

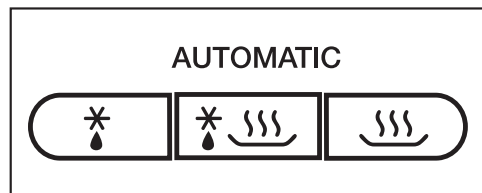
АС 7  Балық бәліші

500–1.500 g

АС 8  Гратендер/пісірілген нан,

. В.: Картоп гратені

500–1.500 g



- Дисплейде автоматты бағдарлама қажет болғанша тиісті түймені қайта-қайта басыңыз. Мысалы, бағдарламаны АС 5  (Грильде дайындалған тауық еті) шақыру үшін  түймесін бес рет басыңыз.

дисплейде салмақты енгізуді грамм немесе фунт мәндері жыпылықтайды және бағдарлама (мысалы, АС 5) пайдаланылатын функциялардың таңбаларымен бірге жанады (қысқа толқынды пеш үшін  және гриль үшін )

- Салмақты енгізу үшін айналмалы ажыратып-қосқышын пайдаланыңыз.
- Бастау түймесін басыңыз.

Ұзақтығы (салмаққа байланысты) кері санала бастайды және қазіргі уақытта қолданылып жатқан функциялардың таңбалары жанады ( және/немесе )

Пісіру ұзақтығының ортасында дыбыстық сигнал естіледі.

- Тағамды айналдыру немесе араластыру үшін бағдарламаны тоқтатыңыз, содан кейін бағдарламаны жалғастырыңыз.

Бағдарламаланған ұзақтықты, қажет болған жағдайда, дисплейде қажетті уақыт көрсетілгенше „Бастау“ түймесін қайта-қайта түрту арқылы жұмыс кезінде бірнеше минутқа ұзартуға болады. Барлық бағдарламаларда бұл уақытты бірнеше минутқа ғана ұзартуға болады.

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі. Ішкі жарықтандыру өшеді.

Автоматты бағдарламаларға арналған рецепттер

Төменде „Жаңа тағам дайындау“ функциясын қолданатын автоматты бағдарламаларға арналған рецепт дайындау бойынша кейбір ұсыныстар берілген. Оларды сіздің талаптарыңызға сәйкестендіруге болады.

Ұсынылған салмақтан асып кетсе, тағам жеткілікті түрде піспейді. Тиісті бағдарлама үшін салмақ бойынша ұсыныстарды орындау маңызды.

АС 1 Көкөністер

Әдісі

Жуылған және дайындалған көкөністерді контейнерге салыңыз. Балғындық пен ылғалдылыққа байланысты 3—4 ас қасық су, аздап тұз немесе басқа дәмдеуіштерді қосыңыз. Суды қоса алғанда, салмақты енгізіңіз, жабық пісіру контейнерін айналмалы табаққа қойып, пісіріңіз. Пісіру уақытының ортасында тағамды аудару немесе араластыру керектігін ескертетін дыбыстық сигнал дыбысы естіледі.

Көкөністерді тұздықта пісіру кезінде енгізілген салмақтың құрамына тұздық кіруі керек. Максималды салмақ бойынша нұсқаулардан аспаңыз.

Баттауық кремі тұздығындағы сәбіз (2 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 25—35 минут

Құрамы

350 г сәбіз, аршылған
5 г сары май
50 мл көкөніс сорпасы (тез дайындалады)
75 мл жаңа піскен кілегей
1 ас қасық ақ шарап
Тұз және бұрыш
1 шымшым қант
 $\frac{1}{2}$ шай қасық қыша
1—2 ас қасық баттауық, балғын, түралған немесе
1 ас қасық баттауық, кептірілген және ұнтақталған
Шамамен 1 ас қасық жүгері ұны

Әдісі

Сәбізді тазалаңыз, содан кейін ұзыншалап немесе тілімдерге кесіңіз (қалыңдығы шамамен 3—4 мм). Қалған ингредиенттерді біріктіріп, сәбіздің үстіне құйыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз. Дыбыстық сигнал дыбысы естілгенде араластырыңыз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 1

Салмағы: 525 г

Сөре деңгейі: Айналмалы табақ

АС 2 Картоп

Бұл бағдарламаны аршылған, жаңа және сорпалық картопты пісіру үшін пайдалануға болады.

Әдісі

Картоп пен пісіруге арналған сұйықтықтың салмағын енгізіңіз.

Тазартылған картопқа келетін болсақ, оны тазалаңыз, жуыңыз, құрғатыңыз және пісіруге арналған ыдысқа салыңыз. Аздап тұз қосып, қақпағын жауып, пісіріңіз.

Картопты пісірген кезде бір картопқа шамамен 1 ас қасық су құйыңыз. Картопты қабығында пісіріп жатсаңыз, оны пісірер алдында қабығын шанышқымен немесе істікпен бірнеше рет тесіңіз, содан кейін контейнерді жауып, пісіріңіз.

Сары карри қосылған картоп (3 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 25–35 минут

Құрамы

500 г тазартылған картоп
1 пияз, майдалап туралған
10 г сары май
1–2 ас қасық карри ұнтағы
250 мл көкөніс сорпасы (тез дайындалады)
50 мл көпіршітілген кілегей
125 г бұршақ (мұздатылған)
Тұз және бұрыш

Әдісі

Картопты текшелеп тураңыз (шамамен 3 × 3 см) немесе кішкене картопты қолданыңыз. Барлық ингредиенттерді сәйкес келетін үлкен ыдыста араластырыңыз. Қақпағын жауып, пісіріңіз. Дыбыстық сигнал дыбысы естілген кезде араластырыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 2 

Салмағы: 800 г

Сөре деңгейі: Айналмалы табақ

АС 8 Гратендер/Пісірілген нан: Көкөніс гратені (4 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: шамамен 40 минут

Құрамы

400 г гүлді қырыққабат немесе брокколи
400 г сәбіз

Ірімшік тұздығы үшін

20 г маргарин
20 г ұн
300 мл көкөніс сорпасы (тез дайындалады)
200 мл сүт
100 г туралған эмменталь ірімшігі
50 г үгітілген гауда ірімшігі
Бұрыш, тұз, ұнтақталған жұпар жаңғағы
1 ас қасық туралған ақжелкен

Әдісі

Гүлді қырыққабатты немесе брокколиді кішкене гүлшоғырларға бөліп, сәбізді жіңішке етіп тураңыз (қалыңдығы шамамен 3 мм). Көкөністерді пісірме табаққа салыңыз (диаметрі шамамен 24 см), жақсылап араластырыңыз. Маргаринді плитадағы табада ерітіп, ұнды араластырыңыз, содан кейін араластыруды жалғастыра отырып, сорпа мен сүтті қосыңыз. Эмменталь ірімшігін қосып, ірімшік ерігенше қайнатыңыз. Жұпар жаңғағы, тұз және бұрышпен жақсылап дәмдеңіз де, ақжелкенді қосыңыз. Көкөністердің үстіне тұздықты құйып, үгітілген гауда ірімшігін себіңіз. Пеште бетін жаппай пісіріңіз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру АС 8 

Салмағы: 1500 г

Сөре деңгейі: Айналымалы табақ

Картоп ірімшігі гратені (4 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 45 минут

Құрамы

Гратен үшін
600 г картоп, ұн
75 г гауда, үгітілген

Сеппе үшін

250 мл көпіршітілген кілегей
1 шай қасық тұз
Бұрыш
Жұпар жаңғағы

Бүрку үшін

75 г гауда, үгітілген

Тағам үшін

1 түйір сарымсақ

Керек-жарақтар

Қысқа толқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдыс, Ø 26 см

Әдісі

Ыстыққа төзімді ыдысты сарымсақ түйірімен сүртіңіз.

Крем сеппесін дайындау үшін кілегей, тұз, бұрыш және жұпар жаңғағын араластырыңыз.

Картопты тазалап, қалыңдығы 3—4 мм тілімдерге кесіңіз. Картопты ірімшік пен кілегей сеппесімен араластырып, ыстыққа төзімді ыдысқа салыңыз.

ГAUDаны себіңіз, содан кейін қақпағын жаппай пісіріңіз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру АС 8 

Салмағы: 1000 г

Сөре деңгейі: Айналымалы табақ

АС 4 Шошқа етінен жасалған кәуаптар (8 кәуап дайындалады)

Жалпы қажетті уақыт: шамамен 25—35 минут + 1 сағат тұру уақыты

Құрамы

1 шошқа етінің филесі (шамамен 300 г)
1 қызыл бұрыш
2 пияз

Тұздық үшін

8 ас қасық май
Тұз, бұрыш, паприка және чили ұнтағы
8 ағаш саптары

Әдісі

Шошқа етінің филесін 16 текшеге кесіңіз. Бұрышты жуып, кішкене бөліктерге кесіңіз. Пиязды сегіз бөлікке кесіңіз. Ет, бұрыш және пияз бөліктерін кезек-кезек саптарға салыңыз. Тұздыққа арналған ингредиенттерді араластырыңыз және кәуаптарды қоспамен майлаңыз. Маринадтауға шамамен бір сағат уақыт беріңіз. Кәуаптарды аздап майланған грильдің сымды торына салып, сары маймен майлап, пешке ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын ыдыспен бірге салыңыз. Дыбыстық сигнал естілген кезде гриль дайындаудың ортасында аударыңыз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 4 
Салмағы: бір кәуапқа шамамен 100 г
Сөре деңгейі: Айналымалы табақтағы сымды тор мен ыдыс

Тауықтан жасалған кебаб (8 кәуап дайындалады)

Жалпы қажетті уақыт: шамамен 25—35 минут + 1 сағат тұру уақыты

Құрамы

Әрқайсысы шамамен 120 г болатын 4 тауықтың төс еті
4 консервіленген ананас сақинасы
16 консервіленген өрік жартысы

Тұздық үшін

4 ас қасық май
4 ас қасық күнжіт майы
Тұз және бұрыш
 $\frac{1}{2}$ шай қасық паприка
 $\frac{1}{2}$ шай қасық карри ұнтағы
Кішкене чили ұнтағы
Қажет болса, ұнтақталған зімбір немесе күнзе

8 ағаш саптары

Әдісі

Әрбір тауықтың төс етін 4 бөлікке кесіңіз. Ананас кесектерін төртке бөліңіз. Консервіленген өріктің жартысынан суды мұқият төгіп тастаңыз. Маринадқа арналған барлық ингредиенттерді мұқият араластырыңыз.

Тауық етінің бөліктерін, ананас пен өрікті кезек-кезек ағаш саптарға орналастырыңыз, тұздықпен майлап, 1 сағатқа қойыңыз. Кәуаптарды гриль дайындауға арналған сымды торына қойып, ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын ыдыспен бірге салыңыз. Дыбыстық сигнал естілген кезде гриль дайындаудың ортасында аударыңыз.

Автоматты бағдарламаларға арналған рецепттер

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 4 
Салмағы: бір кәуапқа шамамен 100 г
Сөре деңгейі: Айналмалы табақтағы
сымды тор мен ыдыс

АС 6 Тауық жамбастары

Әдісі

Тауық жамбастарын сары маймен немесе маймен майлап, дәмдеңіз. Пешке грильге арналған сымды торына ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын ыдыспен бірге қойыңыз. Пісірудің ортасында дыбыстық сигнал естілгенде, тауық жамбастарын аударып, пісіруді жалғастырыңыз.

АС 5 Тұтас тауық еті

Әдісі

Тауықты екіге бөліңіз. Еріген сары маймен немесе маймен майлап, дәмдеңіз. Содан кейін тауықтың жартысын пештегі грильге арналған сымды торына қойыңыз, кесілген жағын жоғары қаратып, ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын ыдыспен бірге қойыңыз. Пісірудің ортасында, дыбыстық сигнал естілгенде, тауықтың жартысын аударып, пісіруді жалғастырыңыз.

Қайта. АС 6 және АС 5

Әдісі

Гриль дайындау кезінде тауыққа жарқын түс пен дәм беру үшін оны паприка мен карри ұнтағының қоспасын себіңіз. Дәмдеуіштер қабыққа дәмді алтын түсті реңк береді, сонымен қатар оның дәмін жақсартады.

АС 3 Балық:

Балық карри (4 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 35–45 минут

Құрамы

300 г ананас кесектері
1 қызыл бұрыш
1 кішкентай банан
500 г қатты ақ балық
3 ас қасық лимон шырыны
30 г сары май
100 мл ақ шарап
100 мл ананас шырыны
Тұз, қант және чили ұнтағы
2 ас қасық жүгері ұны

Әдісі

Балықты текшелеп тұрап, қолайлы ыдысқа салыңыз. Лимон шырынын себіңіз. Бұрышты төртке бөліп, тұқымдары мен өзегін алып тастап, жіңішке тілкемдерге кесіңіз. Бананның қабығын аршып, тураңыз. Бұрыш пен ананас кесектерімен бірге балыққа қосып, жақсылап араластырыңыз. Сары майды қосыңыз. Біркелкі тұздық жасау үшін шарапты, шырынды, дәмдеуіштерді және жүгері ұнын араластырып, оны балықтың үстіне құйыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз, содан кейін жабыңыз және пісіріңіз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 3 

Салмағы: шамамен 1200 г
Сөре деңгейі: Айналмалы табак

АС 7 Балықты пісіру: Қытырлақ балық бәліші (2 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 25–35 минут

Құрамы

400 г ақ балық филесі, мысалы, нәлім
3 ас қасық лимон шырыны
Тұз, ақ бұрыш
50 г сары май
2 шай қасық қыша
1 пияз, майдалап туралған
40 г үгітілген гауда ірімшігі
20 г нан үгіндісі
2 ас қасық жаңа аскөк, туралған

Әдісі

Балық филесіне лимон шырынын себіңіз де, шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Жалпақ пеш қалыбын аздап сары маймен майлаңыз. Балықты құрғатып сүртіңіз, тұз бен бұрыш қосып, ыдысқа салыңыз. Еріген сары майды (450 Вт, 40–50 сек.) қыша, пияз, гауда ірімшігі, нан үгіндісі және аскөкпен араластырып, балыққа жағыңыз. Қызарғанша пісіріңіз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 7 

Салмағы: шамамен 600 г

Сөре деңгейі: Айналымалы табақ

Қызғылт балық пен қызанақ гратені (4 порция үшін)

Жалпы қажетті уақыт: 35–45 минут

Құрамы

500 г қызғылт балық немесе басқа ақ
балық филесі, мысалы, нәлім
2 ас қасық лимон шырыны
500 г қызанақ
Шөптер, дәмдеуіштер тұзы
2 шай қасық ұнтақталған орегано
150 г үгітілген гауда ірімшігі

Әдісі

Балықты кесектерге кесіңіз, лимон шырынын себіңіз және шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Қызанақты текшелеп турап, балық пен ірімшіктің жартысы қосылған пісірме табаққа салыңыз. Шөп тұзы мен орегано көбірек қосып, жақсылап араластырыңыз. Қалған ірімшікті себіңіз де, қақпағын жаппай пісіріңіз.

Параметр: Жаңа піскен тағамды пісіру
АС 7 

Салмағы: шамамен 1150 г

Сөре деңгейі: Айналымалы табақ

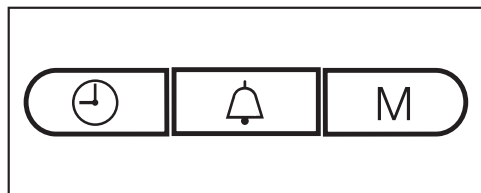
Сіздің таңдаулы бағдарламаңызды сақтау (Жад)

Сізде бір таңдаулы бағдарламаны жадқа сақтау мүмкіндігі бар. Бұл бағдарламаны ең көп қолданылатын рецепттерге сәйкес тамақ дайындау үшін пайдалануға болады. Бағдарлама 3 кезеңге дейін болуы мүмкін (мысалы, 600 ватт қуатта 1 минут, содан кейін грильде 2 минут, соңында грильде 150 ватт қуатта 3 минут).

Бағдарламалау

(Келтірілген мысал үш сатылы бағдарламаға арналған)

- Алдымен бірінші кезең үшін функцияны таңдаңыз.
- Содан кейін ұзақтығын таңдаңыз.



- М түймесін басыңыз.

Дисплейде 1 жанады, ал 2 жыпылықтайды.

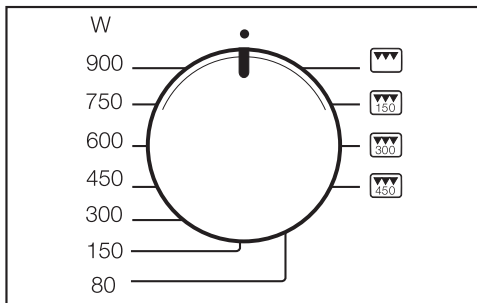
- Содан кейін екінші функцияны және ұзақтығын таңдаңыз.

- М түймесін қайтадан басыңыз.

2 жанады және 3 жыпылықтайды.

- Енді үшінші функцияны және ұзақтығын таңдап, ОК түймесін түртіңіз. М түймесін басыңыз.

Осы үшінші қадамнан кейін жазбаны айналдырып, оны тексеру үшін М түймесін пайдалануға болады.



- Бағдарламалауды аяқтағаннан кейін қуатты ажыратып қосқышын „12 сағат“ күйіне бұраңыз.
- Жазбаны сақтау үшін бағдарламаны іске қосыңыз. Құрылғыда тамақ болған жағдайда ғана бүкіл бағдарламаны қосыңыз.

⚠ Тамақсыз жұмыс істеудің зақымдануы.

Қысқа толқынды пеш, егер оған тамақ салынбай пайдаланылса, зақымдалуы мүмкін.

Егер құрылғыда тамақ болмаса, бағдарламаны іске қосқаннан кейін бірден „Тоқтату/С“ түймесін екі рет басыңыз.

1 және 2 сатылы бағдарламаларды дәл осылай сақтауға болады. Бағдарламалау процесі қуатты ажыратып қосқышы „12 сағат“ күйінде болғанда және Бастау түймесі басылғанда аяқталады, ал М түймесін басу келесі кезеңді көрсетеді.

Жазбаны өзгерту үшін

- Жаңа бағдарламаны енгізген кезде бұрын сақталған бағдарлама қайта анықталады.

Сіздің таңдаулы бағдарламаңызға кіру үшін

- Бағдарламаларды ажыратып-қосқышты „12 сағат“ күйіне бұраңыз.
- М түймесін басыңыз.
- Бастау түймесін басыңыз.

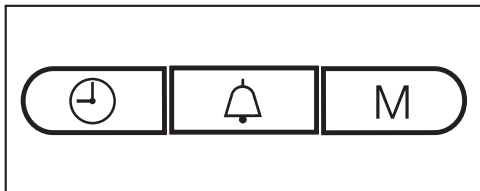
Электр қуаты өшкен жағдайда, таңдаулы бағдарлама енді сақталмайды және оны қайта енгізу керек.

Параметрлерді өзгерту

Құрылғының кейбір стандартты параметрлерінің баламасы бар.

Құрылғы параметрлерінің әртүрлі опциялары үшін диаграмманы қараңыз. Зауыттық параметрлер диаграммада жұлдызшамен* белгіленген.

Параметрді өзгерту үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:



- Дисплейде P/I және $\equiv$ жанғанша $\oplus$ және M түймелерін бір уақытта басып тұрыңыз. Содан кейін оларды босатыңыз. Егер сіз оларды тым ұзақ бассаңыз, дисплейде ағымдағы уақыт қайтадан пайда болады.
- Өзгерткіңіз келетін параметрді таңдау үшін айналмалы ажыратып-қосқышын пайдаланыңыз ($P/5$ және $P/0/I$). Оны қажетті параметр дисплейде көрсетілгенше бұраңыз.
- Содан кейін параметрді белсендіру үшін M түймесін басыңыз.

Дисплейде параметрді өзгертуге болатынын көрсету үшін 5 пайда болады.

- Параметрді өзгерткіңіз келсе, уақытты ажыратып қосқышын бұраңыз (диаграмманы қараңыз) және M түймесін басу арқылы жазбаңызды растаңыз ($P/5$ және $P/0/I$ үшін, M түймесін шамамен 4 секунд басып тұрыңыз).

Содан кейін параметрдің өзгеруі жадта сақталады. P дисплейде параметрдің нөмірімен бірге қайтадан пайда болады.

Басқа параметрлерді дәл осылай өзгертуге болады.

- Қажетті өзгертулерді енгізіп болған соң, Тоқтату/С түймесін басыңыз.

Өзгертілген параметрлер қуат өшірілгеннен кейін де сақталады.

Параметрлерді өзгерту

Құрылғы параметрлері		Параметрлер қолжетімді (* зауыттық әдепкі мәні)	
P1	Түнгі күңгірттену	S 0*	Түнгі күңгірттеу өшіріледі.
		S 1	Түнгі күңгірттеу іске қосылады. Дисплейдің ағымдағы уақыты кешкі сағат 23:00-ден таңғы 4:00-ге дейін өшіріледі.
P2	Автоматты түрде жылы күйде сақтау функциясы	S 1*	Автоматты түрде жылы күйде сақтау функциясы іске қосылды.
		S 0	Автоматты түрде жылы күйде сақтау функциясы өшірілген.
P3	„есік“ хабары	S 1*	Егер есік шамамен 20 минут ішінде ашылмаса, „есік“ хабары пайда болады. Осыдан кейін іске қосу бұғатталады.
		S 0	„Есік“ хабары пайда болмайды.
P4	Еске салғыш үні	S 1*	Еске салғыш үні бағдарламаның соңынан кейінгі алғашқы 20 минут ішінде әр 5 минут сайын қысқаша естіледі.
		S 0	Еске салғыш үні өшірілген.
P5	Демо режимі (тек көрсетілім залында пайдалануға арналған)	S 0*	Демо режимі өшірілген. Демо режимі өшірілген кезде дисплейде _ _ _ _ қысқа уақытқа пайда болады.
		S 1	Демо режим белсендірілген. Түйме немесе селектор жұмыс істеп тұрғанда, P5_ дисплейде қысқа уақытқа пайда болады. Құрылғыны басқару мүмкін емес.
P6	Салмақ бірлігі	S 0*	Тамақ салмағы граммен (г) көрсетіледі.
		S 1	Тамақ салмағы фунтпен (фунт) көрсетіледі.
P7	Жұмыс уақыты		Қысқа толқынды пештің жалпы жұмыс уақытын сұрауға болады.
P8	Зауыттық әдепкі мәні	S 1*	Зауыттық әдепкі параметрлер қалпына келтірілді немесе өзгертілмеді.
		S 0	Зауыттық әдепкі параметрлер өзгертілді.

Қайта қыздыру

Тағамды қайта қыздыру үшін қысқа толқынды пештің келесі қуат деңгейлерін таңдаңыз:

Сусындар	900Вт
Тамақ	600 Вт
Нәрестелер мен балаларға арналған тағам	450 Вт

⚠ Ыстық тағамнан күйіп қалу қаупі.
Нәрестелер мен балаларға арналған тағам тым ыстық болмауы керек.
Оны тек 450 ватт қуатпен 1/2–1 минут қыздырыңыз.

Қайта қыздыру бойынша кеңестер

Тағамдарды қайта қыздыру кезінде, мысалы, кепкен нан ұнтағымен жабылған тағамдарды дайындау кезінде қытырлақ қабықшаны беру қажет болған жағдайларды қоспағанда, әрқашан қақпақты пайдаланыңыз.

⚠ Қысымның жоғарылауына байланысты жарылыс қаупі.
Саңылаусыз контейнерлерде немесе бөтелкелерде қайта қыздырылған кезде қысым жоғарылап, олардың жарылуына әкелуі мүмкін.

Қысқа толқынды пеште қыздырар алдында саңылаусыз шыны ыдыстарды, мысалы, балалар тағамы бар банкаларды ашу керек. Оларды ашпай қыздыруға тырыспаңыз. Балаларға арналған бөтелкелермен бұрандалы үстіңгі және емізікті алып тастау керек.

⚠ Шамадан тыс қайнатудан болатын жарақат алу қаупі.
Қысқа толқынды пешті пайдаланып сұйықтықтарды қыздыру кезінде сұйықтықтың қайнау температурасына тән көпіршіктер пайда болмай қол жеткізуге болады. Сұйықтық бүкіл көлемде біркелкі емес қайнайды. Бұл „қайнаудың кешігуі“ деп аталатын контейнер қысқа толқынды пештен шығарылған кезде немесе шайқалған кезде көпіршіктердің кенеттен жиналуына әкелуі мүмкін, бұл сұйықтықтың жарылыспен кенеттен қайнауына әкелуі мүмкін. Көпіршіктердің пайда болуы соншалықты күшті болуы мүмкін, сондықтан қысым құрылғының есігін ашуға мәжбүр етеді.
Сұйықтықты қайта қыздырмас бұрын араластыру арқылы қайнаудың кешігуін болдырмауға болады. Қайта қыздырғаннан кейін контейнерді пеш бөлімінен шығармас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз. Сонымен қатар қыздыру кезінде шыны таяқшаны немесе ұқсас затты, егер бар болса, контейнерге салуға болады.

Жұмыртқалар жарылуы мүмкін.
Ешқашан қатты пісірілген жұмыртқаны қысқа толқынды пеште, тіпті қабығы болмаса да, қыздырмаңыз.

Тоңазытқыштан тікелей алынған тағамды пісіру бөлме температурасында сақталған тағамдарды дайындауға қарағанда ұзағырақ уақыт алады. Қажетті уақыт тамақтың сипатына, бастапқы температурасы мен пісірілген өнімдерге байланысты.

Әрқашан тағамның жеткілікті түрде пісірілгеніне немесе қайта қыздырылғанына көз жеткізіңіз.

Егер сіз жеткілікті жоғары температураға қол жеткізгеніңізге күмәндансаңыз, тағы біраз қайта қыздыруды жалғастырыңыз.

Қайта қыздыру кезінде мезгіл-мезгіл көбірек тағамды араластырыңыз немесе аударыңыз. Тағамды сыртынан ортасына қарай араластырыңыз, өйткені олар сыртынан тезірек қызады.

Қайта қыздырғаннан кейін

Контейнерді шығарғанда абай болыңыз. Ыстық болуы мүмкін.

Контейнер әдетте қысқа толқынды пештерде қыздырылмаса да (керамикалық ыдыстарды қоспағанда), жылу тағамнан контейнерге ауысуы мүмкін.

Қайта қыздыру процесінің соңында тағамды бөлме температурасында бірнеше минутқа қалдырыңыз. Бұл жылуды бүкіл тағамға біркелкі таратуға мүмкіндік береді.

 Ыстық тағамнан күйіп қалу қаупі.

Қайта қыздырғаннан кейін тағам өте ыстық болуы мүмкін.

Тамақты, әсіресе нәрестелер мен кішкентай балаларға арналған тағамды қайта қыздырғаннан кейін, оларды араластырыңыз немесе контейнерді шайқаңыз және температураның ешқандай қауіп төндірмейтініне көз жеткізіңіз.

Пісіру

Тағамды қысқа толқынды пеште қолдануға болатын қауіпсіз контейнерге салып, оны жабыңыз.

Пісіру кезінде алдымен 900 Вт қуат деңгейін таңдау ұсынылады, содан кейін тағам қызған кезде пісіруді мұқият жалғастыру үшін қуат деңгейін 450 ваттға дейін азайту керек.

Күріш немесе **жарма пудингі** сияқты тағамдар үшін алдымен 900 Вт қуат деңгейін таңдаңыз, содан кейін баяу отта қайнату үшін оны 150 ваттға дейін азайтыңыз.

Пісіру бойынша кеңестер

Көкөністерді пісіру ұзақтығы көкөністің құрылымына байланысты. Балғын көкөністерде сақталған көкөністерге қарағанда су көп болады және әдетте тезірек піседі. Сақталған көкөністерге аздап су құйыңыз.

Тоңазытқыштан тікелей алынған тағамды пісіру бөлме температурасында сақталған тағамдарды дайындауға қарағанда ұзағырақ уақыт алады.

Пісіру кезінде тағамды мезгіл-мезгіл араластырыңыз немесе аударыңыз. Бұл оның біркелкі пісуіне көмектеседі.

 Пісіру ұзақтығының жеткіліксіздігіне байланысты денсаулыққа қауіп төндіреді. Балық сияқты оңай дайындалатын тағамдардың жеткілікті уақыт пісетініне көз жеткізу өте маңызды. Тағамның бұл түрі тиісті уақыт аралығында дайындалғанына көз жеткізіңіз.

Қызанақ, шұжық, картоп қабығы және баклажан сияқты **қалың қабығы бар тағамдарды** дайындамас бұрын,

будың шығуын қамтамасыз ету және олардың жарылып кетуіне жол бермеу үшін бірнеше жерде тесу керек.

 Қабықтары бар жұмыртқалардың әсерінен жарақат алу қаупі.

Қабығында қыздырылған жұмыртқалар пеш бөлімінен шығарылғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Жұмыртқаны қабығында қысқа толқынды пеште тек арнайы жасалған жұмыртқа пісіретін құрылғыда пісіруге болады.

 Қабығы жоқ жұмыртқалардың әсерінен жарақат алу қаупі.

Егер сіз жұмыртқаны қабықсыз қысқа толқынды пеште пісірсеңіз, нәтижесінде пайда болған қысымның әсерінен сарысы жарылып кетуі мүмкін.

Қабықсыз жұмыртқаны қысқа толқынды пеште сарысы қабығын бірнеше рет тескен жағдайда ғана дайындауға болады.

Пісіргеннен кейін

Ыдысты пештен шығарғанда абай болыңыз. Ыстық болуы мүмкін.

Қысқа толқынды пештер әдетте контейнердің өзінде жылу шығармаса да (тастан жасалған бұйымдардан басқа), тағамнан контейнерге жылу беру айтарлықтай болуы мүмкін, бұл контейнердің өзін қыздыруға әкеледі.

Пісірудің соңында тағамды бөлме температурасында бірнеше минут ұстаңыз. Бұл жылуды бүкіл тағамға біркелкі таратуға мүмкіндік береді.

 Қайта мұздатуға байланысты денсаулыққа қауіп төндіреді.

Еріген тағамдар қайтадан мұздатылған кезде тағамдық құндылығын жоғалтады және нашарлауы мүмкін.

Тағам ерігеннен кейін оны қайта мұздатпаңыз. Оны мүмкіндігінше тез қолданыңыз. Еріген тамақты пісіргеннен кейін ғана қайта мұздатуға болады.

Тағамды еріту үшін қысқа толқынды пештің келесі қуат деңгейлерін таңдаңыз:

- Кілегей, сары май, гатто және ірімшік сияқты өте ұылжыған тағамдарды еріту үшін 80 Вт қуат.
- Қалғанының бәрін еріту үшін 150 Вт.

Тағамды қаптамасынан шығарып, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын төзімді ыдысқа салыңыз. Қақпағын ашып, жібітіңіз. Еріту уақытының ортасында тағамды бір-бірінен аударыңыз, араластырыңыз немесе бөліңіз.

Етті жібіту үшін мұздатылған етті орамнан шығарып, ет шырыны ағып, жиналуы үшін оны төңкерілген табаққа шыны немесе фарфор ыдыстарға салыңыз. Ерітудің ортасында аударыңыз.

 Сальмонелла жұқтыру қаупіне байланысты денсаулыққа қауіп төндіреді.

Құс етін еріту кезінде тамақ гигиенасы ережелерін сақтау өте маңызды.

Еріту кезінде пайда болған сұйықтықты пайдаланбаңыз.

Пісіру алдында етті, құс етін және балықты толығымен ерітудің қажеті жоқ.

Өнімдер ери бастағанша жібітіңіз.

Содан кейін беті шөптер мен дәмдеуіштерді сіңіру үшін жеткілікті түрде ериді.

Еріту және пісіру

Терең мұздатылған тағамды ерітіп, бірден қайта қыздыруға немесе пісіруге болады.

Алдымен 900 Вт, содан кейін 450 Вт таңдаңыз.

Тағамды қаптамасынан шығарып, еріту, қайта қыздыру немесе пісіру үшін қысқа толқынды пеште қолдануға болатын төзімді жабық ыдысқа салыңыз. Ерекшелік: Тартылған етті пісіру кезінде ашық қалдыру керек.

Сорпа, бұқтырылған ет және көкөністер сияқты су мөлшері жоғары тағамдарды пісіру процесінде бірнеше рет араластыру керек. Бағдарламаның ортасында ет кесектерін мұқият бөліп, аударыңыз. Балық бөліктерін ортасында аударыңыз.

Ерігеннен, қайта қыздырғаннан немесе пісіргеннен кейін, жылу бүкіл ыдысқа біркелкі таралуы үшін тағамды бөлме температурасында бірнеше минут ұстаңыз.

Пайдалану мысалдары

Тамақ	Саны	ҚТ қуат деңгейі (В)	Ұзақтығы (минутпен)	Ескертпелер
Сары майды/ маргаринді еріту	100 г	450	1:00–1:10	Қақпақты жаппаңыз
Шоколадты еріту	100 г	450	3:00–3:30	Қақпақты жаппаңыз, пісірудің ортасында араластырыңыз
Желатинді еріту	1 пакет + 5 ас қасық су	450	0:10–0:30	Қақпақты жаппаңыз, ерітудің ортасында араластырыңыз
Флан/желе сыламасы үшін салманы дайындау	1 пакет + 250 мл сұйықтық	450	4–5	Қақпақты жаппаңыз, қыздырудың ортасында араластырыңыз
Ашытқылы қамыр	100 г ұннан жасалған ашытқы қамыр	80	3–5	Жабыңыз және тұндыруға қалдырыңыз
Попкорн жасау	1 ас қасық (20 г) попкорн	900	3–4	Попкорнды 1 литрлік ыдысқа салыңыз, жабыңыз және пісіріңіз, пісіргеннен кейін қант немесе тұз себіңіз
Шоколад сыламасындағы зефир	20 г	600	0:10–0:20	Тәрелкеге салыңыз, қақпақты жаппаңыз
Салатты дәмдеуге арналған өсімдік майы	125 мл	150	1–2	Баяу отта қақпақсыз алдын ала қыздырыңыз
Цитрус жемістерін қатыру	150 г	150	1–2	Тәрелкеге салыңыз, қақпақты жаппаңыз
Бекон дайындау	100 г	900	2–3	Асүй қағазына салыңыз, қақпақты жаппаңыз
Балмұздақты жібіту	500 г	150	2	Ашық контейнерді құрылғыға салыңыз
Қызанақты аршу	Саны 3	450	6–7	Әр қызанақтың жоғарғы жағынан қиғаш тәрізді тілімді кесіп, қақпағын жауып, аздаған суға салып қыздырыңыз. Қабығы оңай аршылады. Сақ болыңыз, өйткені қызанақ қатты қызып кетуі мүмкін.

Пайдалану мысалдары

Тамақ	Саны	ҚТ қуат деңгейі (В)	Ұзақтығы (минутпен)	Ескертпелер
Құлпынай тосабы	300 г құлпынай, тосапқа арналған 300 г қант	900	7–9	Жемістер мен қантты терең контейнерде араластырыңыз, жабыңыз және пісіріңіз
Жартылай пісірілген тоқаштарды еріту және пісіру	2 орам	150 + Гриль Гриль	1–2 4–6	Сымды торға қақпағын жаппай қойыңыз, жартысын аударыңыз

Осы кестеде келтірілген ақпарат тек нұсқаулық ретінде арналған.

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

EN 60705 стандартына сәйкес тағамды сынау	Қысқа толқынды пештің деңгейі (Вт) +Гриль/ Автоматты бағдарлама	Ұзақтығы (мин)/ салмағы	Тұру уақыты * (мин)	Ескертпелер
Пісірілген крем, 1000 г	300	38—40	120	Контейнерді стандартты түрде қараңыз, жоғарғы жиіктегі өлшемдер (25 x 25 см)
Бисквит торты, 475 г	600	8	5	Контейнерді стандартты түрде қараңыз, 220 мм жоғарғы жиіктегі сыртқы диаметр өлшемі, қақпағын жаппай пісіріңіз
Тартылған ет, 900 г	600 450	7 12	5	Контейнерді стандартты түрде қараңыз, 250 мм x 124 мм жоғарғы жиіктегі өлшемдер, қақпағын жаппай пісіріңіз
Картоп гратені, 1100 г	AC 8	1100 г	5	Контейнерді стандартты түрде қараңыз, 220 мм жоғарғы жиіктегі сыртқы диаметр өлшемі, қақпағын жаппай пісіріңіз

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

EN 60705 стандартына сәйкес тағамды сынау	Қысқа толқынды пештің деңгейі (Вт) +Гриль/ Автоматты бағдарлама	Ұзақтығы (мин)/ салмағы	Тұру уақыты * (мин)	Ескертпелер
Тауық, мұздатылған салмағы 1200 г , еріген және екіге бөлінген	AC 5	1200 г	2	Грильге арналған сымды торының астына ыстыққа төзімді, қысқа толқынды пеште қолдануға болатын ыдысты қойыңыз, алдымен кесілген беттердің жоғары қаратылғанына көз жеткізіңіз, содан кейін пісірудің ортасында аударыңыз.
Етті жібіту, (тартылған ет), 500 г	150	11	5–10	Контейнерді стандартты түрде қараңыз, қақпағын жаппаңыз, ерітудің ортасында аударыңыз
Таңқурай, 250 г	150	7	3	Контейнерді стандартты түрде қараңыз, қақпағын жаппай ерітіңіз

* Жылуды бүкіл тағамға біркелкі тарату үшін ыдысты бөлме температурасында белгіленген уақытқа қалдырыңыз.

Тазалау және күтім жасау

Қайта ластанбаудың алдын алу үшін тот баспайтын болаттан жасалған кондиционерді (Miele клиенттік қызмет бөлімінде сатылады) пайдалануға болады. Біркелкі қысыммен жеңіл қозғалыстармен жағу үшін жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз.

Тазалау алдында қысқа толқынды пешті қуат көзінен ажыратыңыз.

Ешқандай жағдайда қысқа толқынды пешті тазалау үшін жоғары қысымды тазартқышты пайдаланбаңыз. Бу тазартқыштан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.

Корпус, пеш бөлімі және есіктің іші

⚠ Пештің ыстық бөлімінен күйіп қалу қаупі.

Пеш бөлімі тым ыстық болуы мүмкін, сондықтан оны қолданғаннан кейін бірден тазалауға болмайды.

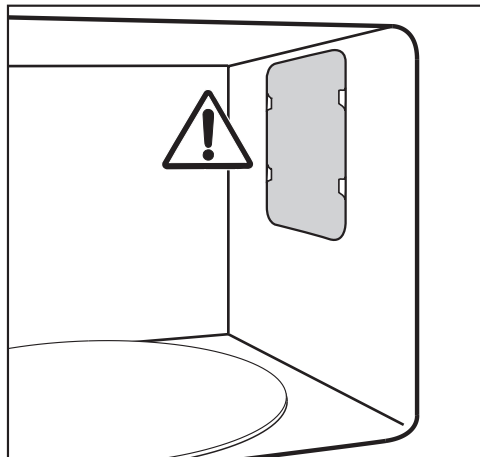
Пеш бөлімін суыған бойда тазалаңыз.

⚠ Шамадан тыс ластану салдарынан болатын өрт қаупі. Белгілі бір жағдайларда шамадан тыс ластану құрылғыға зақым келтіруі мүмкін, тіпті өрт қаупіне байланысты қауіпті болуы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін ұзақ күтпеңіз, өйткені бұл тазалауды қажетсіз қиындатады, ал төтенше жағдайларда оны мүлдем мүмкін емес етеді.

Пеш бөлімі мен есіктің ішкі жағын жұмсақ жуғыш затпен немесе кішкене жуғыш сұйықтықпен және сүмен сүртуге болады. Жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Қатты ластануды кетіру үшін пеш бөлімінің ішіндегі бір стақан суды су қайнай бастағанша 2 немесе 3 минут қыздырыңыз. Бу қабырғаларға жиналып, кірді жұмсартады. Енді қажет болса, пеш бөлімінің бетін аз мөлшерде жуғыш сұйықтықпен сүртуге болады.

Тот баспайтын болаттан жасалған беттерді тот баспайтын болаттан жасалған кондиционермен өңдеуге болады (Miele дүкенінен сатып алуға болады).



Қақпақты пештің ішіндегі қысқа толқынды пештің розеткасына, сондай-ақ есіктің ішкі жағын жабатын қабықшаны шығармаңыз.

Құрылғының желдеткіш саңылауларына су немесе басқа заттарды кіргізбеңіз және оларды бұғаттаңыз.

Суды көп пайдаланбаңыз және судың немесе басқа сұйықтықтың кез келген саңылауларға түсуіне жол бермеңіз.

Тазалағыш заттарды қолданбаңыз. Олар тырналып қалуы мүмкін.

Қысқа толқынды пеш бөліміндегі иістерді бейтараптандыру үшін құрылғыға аздап лимон шырыны қосылған бір кесе су құйып, бірнеше минут қайнатыңыз.

⚠ Құрылғының дұрыс жұмыс істемеуінен денсаулыққа қауіп төндіреді.

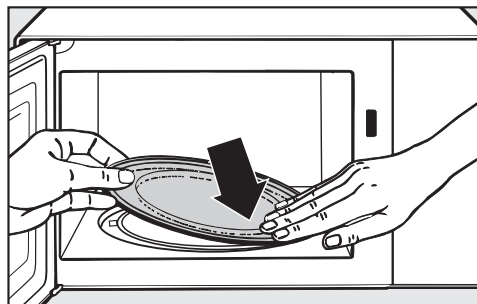
Егер есіктің зақымдануы анықталса, ақаулықты Miele компаниясының уәкілетті және оқытылған техникалық қызмет көрсету маманы жойғанға дейін құрылғыны қолдануға болмайды. Зақымдалған құрылғыны пайдалану қысқа толқынды пештің жылыстауына және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.

Есікті үнемі таза ұстау керек және зақымдану белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп отыру керек.

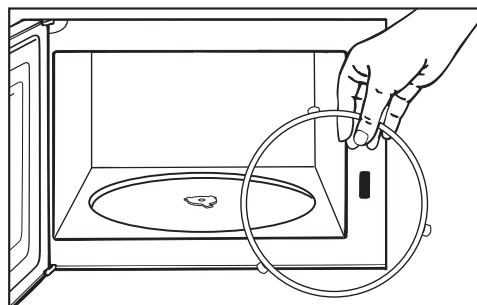
Қысқа толқынды пешті пайдаланбаңыз, егер:

- құрылғының есігі қисық болса.
- есіктің топсалары бос болса.
- Корпуста, есікте немесе пеш бөлімінің қабырғаларында саңылаулар немесе жарықтар көрінсе.

Ішкі бөлімін тазалау үшін:



- Айналмалы табақты алыңыз да, ыдыс жуғышта немесе қолмен жуыңыз.



- Оның астындағы ролик сақинасын, сондай-ақ пештің түбін әрқашан таза ұстаңыз. Әйтпесе, айналмалы табак біркелкі айналмайды.
- Айналмалы табак пен ролик сақинасы арасындағы беттерді тазалаңыз.

Айналмалы табақты және/немесе локааторды қолмен бұрамаңыз, себебі бұл жетек қозғалтқышына зақым келтіруі мүмкін.

Құрылғының алдыңғы жағы

Тым ұзақ сақталған ластануды жою мүмкін болмауы мүмкін және беттердің өзгерісіне немесе түссізденуіне әкелуі мүмкін. Құрылғының алдыңғы жағындағы кірді дереу алып тастаңыз.

Құрылғының алдыңғы жағын жылы су мен жуғыш сұйықтыққа малынған таза, жұмсақ губкамен сүртіңіз. Тазалағаннан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Тазалау құралы жоқ, таза, сұлы, микроталшықты шүберек те пайдаланылуы мүмкін.

Барлық беттер сызаттарға сезімтал. Кейбір жағдайларда сызаттардың әсерінен шыны сынуы мүмкін. Жарамсыз жуғыш заттарға тию салдарынан сыртқы беттер өзгеруі немесе түссізденуі мүмкін. Тазалау нұсқауларын орындаңыз.

Құрылғы беттеріне зақым келтірмеу үшін мыналарды пайдаланбаңыз:

- құрамында сода, аммиак, қышқылдар немесе хлоридтер бар жуғыш заттар
- құрамында қақтан тазартқыштары бар тазалау құралдары
- абразивті тазартқыштар, мысалы, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш сұйықтық немесе пемза тастары
- еріткіштері бар тазартқыш заттар
- тот баспайтын болаттан тазартқыштар
- ыдыс жуғыш машинаны тазалау құралы
- пеш бүріккіштері
- шыныға арналған тазалау құралдары

- қатты, абразивті губкалар мен щеткалар, мысалы, ыдыс жууға арналған
- өшіргішпен дақтарды кетіруге арналған блоктар
- өткір металл қырғыштар

Берілетін керек-жарақтар

Сымды тор

Әр қолданғаннан кейін сымды торды жуып, құрғатыңыз. Ыдыс жуғыш машинада жууға жарамды. Тот баспайтын болаттан жасалған тазартқышпен қатты кірді кетіріңіз.

Гүрмэ тамағына арналған табақ

Кез келген майды кетіру үшін Гүрмэ тамағына арналған табақты ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтығы бар шүберекпен тазалаңыз.

Сымды мақтаны немесе абразивті губкаларды, агрессивті немесе абразивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.

Ыдыс жуғыш машинада Гүрмэ тамағына арналған табағын жууға болмайды.

Егер Гүрмэ тамағына арналған табақты күшті хош иісті тағамдарды дайындау үшін пайдаланылған болса, оған аздап су мен лимон шырынын қосып, қысқа толқынды пеште максималды қуатта 2–3 минут қыздыру арқылы кез келген иістерді бейтараптандыруға болады. Содан кейін Гүрмэ тамағына арналған табақты таза сумен шайыңыз.

Күнделікті жұмыста орын алуы мүмкін көптеген ақаулықтар мен ақаулар оңай түзетілуі мүмкін. Көп жағдайда уақыт пен ақшаңызды үнемдей аласыз, себебі Miele клиенттік қызмет бөліміне хабарласудың қажеті болмайды.

Ақаулықтарды өзіңіз шешуге көмектесетін ақпаратты www.miele.kz/service сайтынан табуға болады.

Келесі кестелер ақаулық немесе ақау себебін табуға және оны шешуге көмектеседі.

Мәселе	Себебі мен шешімі
Бағдарлама басталмайды.	Бар-жоғын тексеріңіз: ■ құрылғының есігі жабық екенін. ■ жүйелік құлыптың іске қосылғанын („Жұмыс“ тарауындағы „Жүйелік құлып“ бөлімін қараңыз). ■ дисплейде „есік“ пайда болды. Есік ұзақ уақыт бойы ашылмаған (шамамен 20 минут) („Жұмыс“ тарауындағы „Есік хабары“ бөлімін қараңыз). ■ құрылғы электр желісіне қосылып, розеткаға қосылады. ■ Желілік сақтандырғыш күйіп кеткен. Олай болса, бұл құрылғының, тұрмыстық электр желісінің немесе басқа құрылғының дұрыс жұмыс істемеуіне байланысты болуы мүмкін (құрылғыны электр желісінен ажыратып, білікті электрикке немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз, „Клиенттерге қызмет көрсету бөлімі“ тарауын қараңыз).
Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін шу естілуі мүмкін.	Бұл қате емес. Пешті сөндіргеннен кейін суыту желдеткіші пеш бөлімінде, басқару панелінде немесе пеш корпусында ылғалдың жиналуын болдырмау үшін біраз уақыт жұмыс істей береді. Ол автоматты түрде өшеді.
Дисплей жанбайды.	Дисплейдің ағымдағы уақыты өшірілді. ■ ⌚ түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз. Түнгі уақытты өшіру функциясы іске қосылды. ■ Оны өшіріңіз.
Айналмалы табақ бірқалыпты айналмайды.	Айналмалы табақтың астындағы аймақ лас болуы мүмкін. ■ Айналмалы табақтың астында кірдің бар-жоғын тексеріңіз. ■ Айналмалы табақ пен ролик сақинасы арасындағы беттердің таза екенін тексеріңіз. ■ Айналмалы табақтың астындағы аумақты тазалаңыз.

Мәселені шешу нұсқаулығы

Мәселе	Себебі мен шешімі
Таңдалған пісіру ұзақтығының соңында тағам жеткілікті түрде ерітілмейді, қыздырылмайды немесе пісірілмейді.	Тағамды пісіру үшін ұзақтығы немесе қуат деңгейі жеткіліксіз болды. ■ Орнатылған ұзақтық үшін дұрыс қуат деңгейі таңдалғанын тексеріңіз. Қуат деңгейі неғұрлым төмен болса, соғұрлым ұзақ уақыт қажет болады. ■ Бағдарламаның тоқтатылғанын және оның қайта іске қосылмағанын тексеріңіз.
Қысқа толқынды пештің функциясы жұмыс істейді, бірақ пештің жарықтандыруы жұмыс істемейді.	Шам ақаулы. Осыдан кейін сіз құрылғыны әдеттегідей қолдана аласыз, бірақ жарықтандыруды қоспаңыз. ■ Жарықтандыруды ауыстыру қажет болса, Miele клиенттерге қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қысқа толқынды пешті пайдаланған кезде біртүрлі дыбыстар естіледі.	Тағам алюминий фольгамен жабылған. ■ Алюминий фольганы алыңыз. Металл жабыны бар ыдыстарды пайдалану ұшқын тудыруы мүмкіндік береді. ■ Сәйкес контейнерлер туралы ақпаратқа назар аударыңыз.
Дисплейдегі ағымдағы уақыт дәл емес.	Егер электр қуаты өшіп қалса, уақыт автоматты түрде 12:00-ге ауысады. Ағымдағы уақыт қалпына келтіру керек. ■ Дұрыс ағымдағы уақытты орнатыңыз.
Тағам тым тез суытады.	Қысқа толқынды пеште тағам алдымен сыртынан пісіре бастайды, ал іші әдеттегіден баяу қызады. Егер тағам жоғары қуат деңгейінде пісірілсе, онда жылу тағамның ортасына жетпеуі мүмкін, сондықтан сырты ыстық, бірақ ортасында суық болады. Тұру уақыты кезінде жылу тағамның ортасына беріледі. ■ Әр түрлі фольгадағы тағамдарды, мысалы, жалатылған тағамдарды қайта қыздырған кезде, қуаттың төменгі деңгейін таңдап, қажетті ұзақтығын ұзартқан жөн.
Қысқа толқынды пеш пісіру, қайта қыздыру немесе еріту кезінде өздігінен өшеді.	Ауа айналымы жеткіліксіз болуы мүмкін. ■ Ауа кірісін немесе шығысының бітеліп қалмауын тексеріңіз. Кез келген кедергіні алып тастаңыз.
	Құрылғы қызып кеткен жағдайда автоматты түрде өшеді. ■ Пісіруді сәл салқындағаннан кейін жалғастыруға болады.
	Құрылғы қайтадан өздігінен өшеді. ■ Miele дилеріне хабарласыңыз.

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

Ақау шыққан жағдайда хабарласу

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

Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімінің қоңырауына тапсырыс бере аласыз, ол үшін www.miele.kz/service сайтына кіріңіз. Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімінің байланыс ақпаратын осы құжаттың соңынан таба аласыз.

Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласқанда құрылғыңыздың үлгі идентификаторын және сериялық нөмірін (Fabr./SN/Nr.) айтыңыз. Бұл ақпаратты деректер тақтасынан таба аласыз.

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

Кепілдік

Құрылғыға сатып алынған күннен бастап 2 жыл кепілдік беріледі.

Толық ақпарат алу үшін берілген буклеттегі кепілдік шарттарын қараңыз.

Сәйкестік құжаттары

Сәйкестік сертификаты EAЭС RU C-DE.AЯ46.B.30415/23

28.07.2023 ж. бастап 27.07.2028 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы EAЭС N RU Д-DE.PA02.B.81405/25

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 көлем: 362 л.

Сақтау мерзімі белгіленбеген

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 10 жыл

Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

Техникалық деректер

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

Өнім сапасына берілетін кепілдік

Тауар сапасына кепілдік

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

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

Кепілдік мерзімі тауарды сатып алушыға табыстаған күннен бастап есептеледі.

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

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

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

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

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

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

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

- Тасымалдау, сақтау және пайдалану кезінде қолайсыз климаттық жағдайлардың әсерінен болған зақымдарды анықтау;
- Химиялық заттар мен ылғалдың әсер ету іздерін анықтау;
- Орнату және қосу ережелерін сақтамау;
- Пайдалану нұсқауларының талаптарын орындамау;
- Қатты ластану нәтижесінде тауардың зақымдануын анықтау;
- 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

- есіктердің май/ауа жеткізгіштері
- су клапандары
- электрлік релелер
- электр қозғалтқыштары
- белдіктер
- компрессорлар
- материалдардың табиғи тозуы (қартаюы) 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.

Miele туралы байланыс ақпараты

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

Импорттаушылар Қазақстан Республикасы

« Миле » ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Украина

« Миле » ЖШҚ

01033 Киев, Украина

Короленковская көшесі, 4-үй

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

ТМД-ның басқа елдері

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

Назар аударыңыз!

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

Өндіруші:

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

Зауыттың орналасқан жері:

Шарп Мэньюфэкчуринг Ко. Ұлыбританияда, Шарп Элект. бөлімшесі (Ұлыбритания) Лтд,
Шарп Хаус Дэви Вей, LL12 OPG LLAY Врексхэм CLWYD Уэльс, Ұлыбритания
Sharp Manufacturing Co. of UK, A Division of Sharp Elect. (UK) Ltd, Sharp House Davy Way,
LL12 OPG LLAY Wrexham CLWYD Wales, United Kingdom

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

M 6012 SC

kk-KZ

M.-Nr. 12 629 210 / 02