

Пайдалану және орнату нұсқаулары Бу пештері



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

Мазмұны

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары	4	Конденсат науасы.....	26
Тұрақтылық және қоршаған ортаны қорғау	10	Сөре деңгейі.....	27
Таныстыру	11	Мұздатылған өнімдер.....	27
Бу пеші.....	11	Температура.....	27
Зауыттық тақтайша.....	12	Пісіру уақыты.....	27
Керек-жарақтар.....	12	Сұйықтықпен пісіру.....	27
Қосымша керек-жарақтар.....	13	Сіздің жеке рецепттеріңіз.....	27
Басқару элементтері.....	14	Бүмен пісіру	28
Дисплей.....	15	Есо бүмен пісіру.....	28
Сенсорлық басқару элементтері.....	15	Пісіру кестелеріне ескертпелер....	28
Таңбалар.....	15	Көкөністер.....	29
Функция сипаттамасы.....	16	Балық.....	32
Су контейнері.....	16	Ет.....	35
Конденсат науасы.....	16	Күріш.....	37
Температура.....	16	Дән.....	38
Пісіру ұзақтығы.....	16	Паста.....	39
Шу.....	17	Тұшпара.....	40
Қыздыру кезеңі.....	17	Кептірілген бұршақ дақылдары.....	41
Пісіру кезеңі.....	17	Тауық жұмыртқасы.....	43
Буды азайту.....	17	Жеміс-жидек.....	44
Пайдалануға беру	18	Шұжық өнімдері.....	44
Бірінші рет тазалау.....	18	Моллюскалар.....	45
Судың кермектігін орнату.....	18	Моллюскалар.....	46
Судың қайнау температурасын дұрыс орнату.....	18	Пісіру мәзірі (тағамды түгелдеу пісіру).....	47
Параметрлер	20	Басқа қолдану түрлері	49
Жұмыс уақытының дисплейі.....	20	Қайта қыздыру.....	49
Параметрлерді өзгерту және сақтау.....	20	Еріту.....	51
Судың кермектігі.....	22	Бланштау.....	54
Жұмыс	23	Құю.....	54
Бу пешімен жұмыс істеу.....	23	Заттарды зарарсыздандыру.....	57
Пісіру бағдарламасының мәндерін өзгерту.....	24	Қамырды өңдеу.....	57
Пісіру бағдарламасын кідірту.....	25	Дымқыл сүлгілерді жылыту.....	57
Жалпы ескертпелер	26	Желатинді ерітіңіз.....	57
Бүмен пісірудің артықшылықтары	26	Балды кристалсыздандырыңыз....	58
Қолайлы контейнерлер.....	26	Шоколадты ерітіңіз.....	58
		Йогурт жасаңыз.....	59
		Беконды пісіріңіз.....	60
		Тәтті пияздар.....	60
		Бүмен шырынды шығару.....	60
		Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту.....	61

Алма консервілеу	61	Өнім сапасына берілетін кепілдік	83
Eierstich жасау	61	Miele туралы байланыс ақпараты	85
Автоматты бағдарламалар	62		
Тазалау және күтім жасау	64		
Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат	64		
Жарамсыз тазартқыш құралдары	64		
Құрылғының алдыңғы жағын тазалау	65		
Пеш бөлігін тазалау	65		
Су контейнерді тазалау	66		
Тазалау керек-жарақтары	66		
Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау	66		
Бу пешін қақтан тазалау	67		
Ақауларды жою	69		
Дисплейдегі хабарлар	69		
Күтпеген әрекет	70		
Шу	70		
Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар	71		
Қызмет көрсету	72		
Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу	72		
Кепілдік	72		
Сәйкестік құжаттары	72		
Орнату	74		
Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы	74		
Ендіру өлшемдері	75		
Биік шкафқа орнату	75		
Негізгі блокқа орнату	76		
Бүйірлік көрінісі	77		
Қосылым және желдету	78		
Бу пешін орнату	79		
Электрлік қосылым	80		
Сынақ институттарына арналған ескертпелер	81		
Техникалық деректер	82		

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

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

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

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

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

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

Дұрыс қолдану

- ▶ Бұл бу пеші тұрмыстық үй шаруашылықтарында және ұқсас жұмыс және тұрғын үй орталарында пайдалануға арналған.
- ▶ Бұл бу пеші сыртта пайдалануға арналмаған.
- ▶ Бу пеші тамақты бұмен пісіру, еріту және қыздыру мақсатында тек тұрмыста пайдалануға арналған. Пайдаланудың барлық басқа түрлеріне рұқсат етілмейді.
- ▶ Бу пешін физикалық, сезу не ойлау мүмкіндіктері шектеулі адамдар, сондай-ақ тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар пайдалану кезінде бақылауда болса немесе пешті қалай қауіпсіз пайдалану керектігін көрсетсе және дұрыс пайдаланбаудың салдарын түсініп, түсінсе ғана пайдалана алады.

Балалар қауіпсіздігі

- ▶ 8 жасқа дейінгі балаларды, егер олар үнемі бақылауда болмаса, бу пешінен алыс ұстау керек.
- ▶ 8 жастан асқан балалар бу пешін қауіпсіз пайдалану әдісі көрсеткен жағдайда ғана бақылаусыз пайдалана алады. Балалар дұрыс пайдаланбау салдарынан туындауы мүмкін қауіптерді түсініп, тануы керек.
- ▶ Балаларға бу пешін бақылаусыз тазалауға рұқсат етілмеуі керек.
- ▶ Бу пешінің жанында тұрған балаларды қадағалаңыз және олармен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- ▶ Қаптама материалынан тұншығу қаупі бар. Ойын барысында балалар қаптама материалына (мысалы, полиэтилен үлдіріне) шатасып қалуы немесе оны басына орауы мүмкін, бұл тұншығу қаупін тудырады.
Қаптама материалын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ▶ Ыстық беттерден және бұдан жарақат алу қаупі бар. Балалардың терісі ересектерге қарағанда жоғары температураға әлдеқайда сезімтал. Жұмыс кезінде желдеткіш саңылаудан бу шығады. Есіктің әйнегі мен бу пешінің басқару панелі қызады. Балалардың бу пеші жұмыс істеп тұрған кезде оған қол тигізуіне жол бермеңіз. Балаларды бу пеші суығанша және жарақат алу қаупі болмайынша алыс ұстаңыз.
- ▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Пештің есігі максимум 8 кг салмақты көтере алады. Балалар ашық есіктен жарақат алуы мүмкін. Балалардың ашық есікке отыруына, оған сүйенуіне немесе тербелуіне жол бермеңіз.

Техникалық қауіпсіздік

► Рұқсатсыз орнату, техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстары өндіруші міндеттемені қабылдамайтын пайдаланушының болжанбайтын қауіптерді төндіруі мүмкін. Орнату, техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын тек білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі орындауы керек.

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

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

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

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

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

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

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

- ▶ Қауіпсіздік мақсатында бу пешін ол орнатылған және толық орнатылған кезде ғана пайдалануға болады. Бұл барлық электрлік компоненттердің экрандалуын қамтамасыз ету үшін қажет.
- ▶ Бұл бу пешін стационарлық емес жерде (мысалы, кемеде) пайдалануға болмайды.
- ▶ Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар. Ток өткізгіш қосылыстармен кез келген байланыс немесе пештің электрлік немесе механикалық компоненттеріне араласу сіздің қауіпсіздігіңізге нұқсан келтіреді және бу пешінің дұрыс жұмыс істемеуіне әкелуі мүмкін.
Ешқандай жағдайда бу пешінің корпусын ашпаңыз.
- ▶ Бу пешін білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі жөндемесе, өндірушінің кепілдігі жарамсыз болады.
- ▶ Miele компаниясы құрылғының қауіпсіздігіне Miele түпнұсқалы қосалқы бөлшектері пайдаланылған жағдайда ғана кепілдік бере алады. Ақаулы құрамдастарды тек қосалқы бөлшектермен ауыстыру керек.
- ▶ Егер желілік ашасы электр желісінің қосылым кабелінен ажыратылған болса немесе электр желісінің қосылым кабелі желілік ашасыз берілсе, бу пешін қуат көзіне білікті маман немесе Miele клиенттерге қызмет көрсету бөлімі қосуы керек.
- ▶ Егер электр желісінің қосылым кабелі зақымдалған болса, арнайы электр желісінің қосылым кабелімен алмастырылуы керек.
- ▶ Орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу жұмыстары барысында, құрылғы қуат көзінен ажыратылуы тиіс. Бұған көз жеткізу үшін келесі әрекеттердің бірін орындаңыз:
 - Желілік сақтандырғышты ажыратыңыз
 - Сақтандырғышты толығымен бұрап алыңыз (қолданылатын елдерде)
 - Ашаны (егер бар болса) қабырға розеткасынан шығарыңыз. Мұны істеу үшін электр желісінің қосылым кабелінен емес, ашадан тартыңыз.

Ескерту және қауіпсіздік нұсқаулықтары

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

Дұрыс пайдалану

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

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

▶ Ыстық тамақтан жарақат алу қаупі бар.

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

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

▶ Ыстық судың әсерінен жарақат алу қаупі бар.

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

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

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

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

Тек ыстыққа төзімді (100 °C дейін) және бұға төзімді пластикалық ыдыстарды қолданыңыз. Өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.

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

- ▶ Есігі ашық кезде жарақат алу қаупі бар. Сіз ашық есікке соғылып немесе сүрініп қалуыңыз мүмкін. Есікті ашық қалдырмауға тырысыңыз.
- ▶ Есік максималды 8 кг салмағы шыдай алады. Ашық есікке отырмаңыз немесе оған сүйенбеңіз, үстіне ауыр заттарды қоймаңыз. Сондай-ақ, есік пен пештің ішкі жағы арасында ештеңе қалмағанына көз жеткізіңіз. Бу пеші зақымдалуы мүмкін.
- ▶ Шағын электр құрылғыларын, мысалы, қолмен араластырғышты пайдаланған кезде, бу пешінің жанында құрылғы кабелінің бу пешінің қысылып қалмауын қамтамасыз ету керек. Кабельдегі оқшаулау зақымдалуы мүмкін, бұл электр тогының соғу қаупін тудырады.

Тазалау және күтім жасау

- ▶ Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар. Бу тазартқыштан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- ▶ Есіктің әйнегіндегі сызаттар әйнектің сынуына әкелуі мүмкін. Есіктің әйнегін тазалау үшін абразивті жуғыш құралдарын, қатты ысқыштарды, щёткаларды немесе өткір металл құралдар сияқты жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Бүйірлік бағыттауыштарды алып тастауға болады. Бүйірлік бағыттауыштарды дұрыс орнатыңыз.
- ▶ Ішкі қабырғаларға тамақ немесе құрамында тұзы бар сұйықтықтардың шашырауын болдырмауға тырысыңыз. Егер бұл орын алса, корпустың ішіндегі тот баспайтын болаттан жасалған беттерді коррозияға ұшыратпау үшін оларды мұқият сүртіңіз.

Керек-жарақтар

- ▶ Біз Miele компаниясының түпнұсқа керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. Егер басқа бөлшектер пайдаланылса, кепілдік, өнімділік және/немесе өнім бойынша жауапкершілік талаптары жарамсыз деп танылады.
- ▶ Miele компаниясының түпнұсқа қосалқы бөлшектері бу пешін пайдалануды тоқтатқаннан кейін кемінде 10 жыл және 15 жылға дейін қоймада сақталады.

Қаптама материалдарын кәдеге жарату

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

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

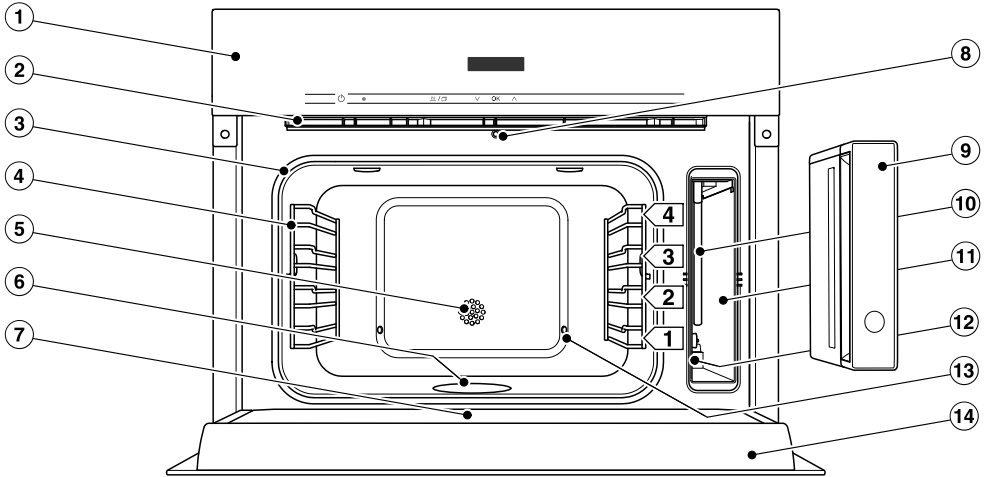
Ескі құралыңызды кәдеге жарату

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



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

Бу пеші



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

Таныстыру

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

Зауыттық тақтайша

Зауыттық тақтайшасы су контейнеріне арналған бөлімде орналасқан.

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

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

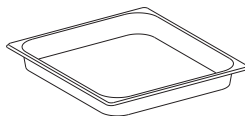
Кез келген сұрақтар немесе мәселелер бойынша Miele компаниясына хабарласу қажет болса, бұл ақпаратты қолыңызда ұстаңыз.

Керек-жарақтар

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

Елге және үлгіге байланысты қосымша керек-жарақтар қосылуы мүмкін.

Тамшы жинайтын науа DGG 100-40

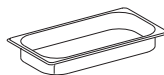


1 артық ылғалды жинауға арналған тот баспайтын болаттан жасалған конденсатқа арналған науа.

Конденсатқа арналған науаны бу мен пісіруге арналған контейнер ретінде де пайдалануға болады.

375 x 394 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

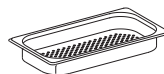
DGG 50-40 бу мен пісіруге арналған контейнер



1 тот баспайтын болаттан жасалған бу мен пісіруге арналған контейнер

Жалпы сыйымдылығы 2,2 л /
Пайдалы сыйымдылығы 1,6 л
375 x 197 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

DGGL 50-40 бу мен пісіруге арналған контейнер



2 тесілген тот баспайтын болаттан жасалған пісіруге арналған контейнер

Жалпы сыйымдылығы 2,2 л /
Пайдалы сыйымдылығы 1,6 л
375 x 197 x 40 мм (Ұ x Е x Б)

Тор



Өзіңіздің ыдыстарыңызды қоюға арналған 1 тор

Қақты жоюға арналған таблеткалар

Құрылғыны қақтан тазалауға арналған

Қосымша керек-жарақтар

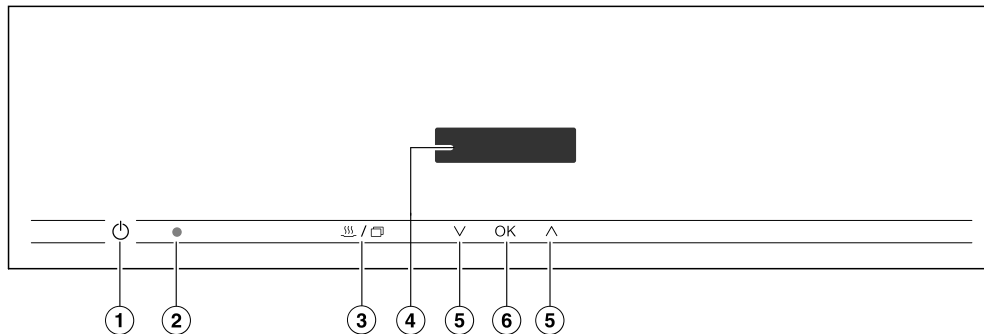
Күтім жасау құралдары және керек-жарақтар сияқты бу пешіне арналған өнімдерді Miele онлайн дүкенінен, Miele клиенттерге қызмет көрсету орталығынан немесе Miele мамандандырылған дилерінен сатып алуға болады.



Miele онлайн дүкеніне келесі QR коды арқылы кіре аласыз:



Таныстыру

Басқару элементтері



- ① Кірістірілген ⏻ Қосу/Өшіру сенсорлық басқару элементі
Бу пешін қосу және өшіру үшін
- ② Оптикалық интерфейс
(Тек Miele қызмет көрсету орталығы үшін)
- ③  /  сенсор
Бүмен пісіру, *ECC* бүмен пісіру және автоматты бағдарламалар арасында ауысу үшін
- ④ Дисплей
Жедел ақпаратты көрсету үшін
- ⑤ ∇/∧ сенсорлар
Мәндер мен параметрлерді өзгерту және тізімдерді қарау үшін
- ⑥ OK сенсоры
Жазбаларды растау және параметрлерді таңдау және сақтау үшін

Дисплей




Дисплей температура, пісіру ұзақтығы, автоматты бағдарламалар мен параметрлер туралы ақпаратты көрсетуге арналған.

Сенсорлық басқару элементтері

Сенсорлар жанасуға жауап береді. Әр түрту пернетақтаның басу дыбысымен расталады. Бұл басу дыбысты пернетақтадан өшіруге болады ("Параметрлер" бөлімін қараңыз).

Таңбалар

Жұмыс кезінде дисплейде келесі таңбалар мен индикаторлар пайда болуы мүмкін:

Таңба/индикатор	Мән
	Бумен пісіру
 (жыпылықтайды)	Су жеткіліксіз немесе су контейнері жоқ
<i>EEO</i>	<i>EEO</i> бумен пісіру
Auto P + сан(дар)	Автоматты бағдарлама
Сандар + °C	Температура
Сандар + h	Пісіру ұзақтығы
 + сан(дар)	Бу пеші қақтан тазартуды қажет етеді ("Тазалау және күту – Бу пешінен қақтан тазарту" бөлімін қараңыз)

Таныстыру

Функция сипаттамасы

Су контейнері

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

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

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

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

Конденсат науасы

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

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

Температура

Бу пешінің температура ауқымы 40 °C-тан 100°C-қа дейін. Пеш қосылған кезде құрылғы 100 °C-қа орнатылады. Температураны 5 °C қадаммен өзгертуге болады.

Ұсынылатын температуралар

Температура	Қолданылуы
100 °C	- Тамақтың барлық түрлерін пісіру - Қайта қыздыру - Мәзір дайындау - Сүрлеу - Шырынды сығу
85 °C	- Балықты уылжытып пісіру
50–60 °C	- Еріту
40 °C	- Қамырдың көтерілуі - Йогурт жасау

Пісіру ұзақтығы

Пісіру ұзақтығын 1 минуттан (0:01) 9 сағат 59 минутқа (9:59) дейін орнатуға болады. Егер ұзақтығы 59 минуттан асса, оны бірнеше сағат пен минут ішінде енгізу керек. Мысалы: Ұзақтығы 80 минут = 1:20.

Шу

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

Бу пеші жұмыс істеп тұрған кезде желдеткіштің шуын естисіз.

Қыздыру кезеңі

Қыздыру кезеңінде пеш бөлімі орнатылған температураға дейін қызады. Дисплейде пеш бөліміндегі температура көтерілген сайын көрсетіледі.

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

Пісіру кезеңі

Пісіру кезеңі орнатылған температураға жеткенде басталады.

Пісіру кезеңінде қалған ұзақтығы дисплейде көрсетіледі.

Буды азайту

Пісіру температурасы шам. 80 °C-ден жоғары орнатылса, құрылғының есігі будың біраз шкафтан шығару үшін пісіру бағдарламасы аяқталмай тұрып автоматты түрде бір бөлігін ашады. Содан кейін есік автоматты түрде қайтадан жабылады.

Қаласаңыз, буды азайтуды өшіруге болады ("Параметрлер" бөлімін қараңыз). Өшірілген болса, есік ашылғанда шкафтан көп бу шығады.

Пайдалануға беру

Бірінші рет тазалау

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

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

Су контейнерді тазалау

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

Керек-жарақтарды/пеш бөлімін тазалау

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

Бу пешінің ішкі беті зауытта жақсартқыш реагентпен өңделген.

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

Судың кермектігін орнату

Бу пеші дұрыс жұмыс істеуі үшін және қақтан тазалау дұрыс аралықта жүргізілуі үшін судың кермектігінің жергілікті деңгейіне келтірілуі керек.

Су неғұрлым қатты болса, соғұрлым бу пешін қақтан тазалау қажет.

Кермектік деңгейі әдепкі бойынша 21 °dH мәніне орнатылған.

Аймағыңыздағы судың кермектігін білу үшін жергілікті су жеткізушіге хабарласыңыз.

- Жергілікті судың кермектігін орнатыңыз ("Параметрлер" – "Параметрлерді өзгерту және сақтау" бөлімін қараңыз).


Судың қайнау температурасын дұрыс орнату

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

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

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

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

- Конденсат контейнерін алып тастап, оны жоғарғы белгіге дейін толтырыңыз.
- Құрылғыға конденсат контейнерін орнатыңыз.
- Бүмен пісіру  функциясын пайдаланып, бу пешін 15 минутқа қосыңыз (100 C). "Операция" бөлімінде сипатталғандай жалғастырыңыз.

Көшуден кейін судың дұрыс қайнау температурасын орнату






Егер сіз көшетін болсаңыз, құрылғыны жаңа биіктікке қайта орнату қажет болады, егер бұл ескіден 300 м немесе одан да көп ерекшеленсе. Ол үшін құрылғыны қақтан тазалаңыз ("Тазалау және күту – Бү пешін қақтан тазалау" бөлімін қараңыз).

Параметрлер

Жұмыс уақытының дисплейі

Бу пешіңіздің жалпы жұмыс уақытының санын сұрауға болады.

Бу пеші **өшірілген кезде:**




- Сенсорлық басқару элементін  /  түртіп, ұстап тұрыңыз.
- Сенсорлық басқару элементін  /  ұстап тұрғанда, Қосу/Өшіру қосқышын  бір рет түртіп, босатыңыз.

Жұмыс уақыты көрсетіледі.



Параметрлерді өзгерту және сақтау

Сіздің бу пешіңіз бірқатар стандартты әдепкі параметрлермен бірге жеткізіледі. Төмендегі кестеде көрсетілген параметрлерді өзгертуге болады.



Бу пеші **өшірілген кезде:**

-  Сенсорлық басқару элементін түртіп, ұстап тұрыңыз.
-  Сенсорлық басқару элементін ұстап тұрғанда, Қосу/Өшіру басқару элементін  қысқаша бір рет түртіңіз.

P1 пайда болады.

- Қажетті бағдарламаны орнату үшін  немесе  сенсорлық басқару элементтерін түртіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.

S және сан пайда болады.

- Қажетті күйді/судың кермектігін орнату үшін  немесе  сенсорлық басқару элементтерін түртіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.

Таңдалған күй сақталады.

- Қажетті параметр(лерді) өзгерткеннен кейін, бу пешін өшіріңіз.

Параметрлер

Зауыттық әдепкі параметр **қалың қаріппен** көрсетілген.

Бағдарлама		Судың кермектігі/күйі	Қолжетімді параметрлер
P1	Судың кермектігі	21°	"Параметрлер" – "Судың кермектігі" бөлімін қараңыз
P2	Сигналдың көлемі	S1 S2 S3 S4	Өте тыныш Тыныш Қатты Өте қатты
P3	Пернетақтаның басу дыбысы	S0 S1	Өшірулі Қосулы
P4	Буды азайту	S0 S1	Өшірулі Қосулы
P5	Температураның өлшем бірлігі	S1 S2	°C °F
P6	Демо режимі	S0 S1	Өшірулі, бу пеші қызады Қосулы, бу пеші қызбайды

Параметрлер

Судың кермектігі

Қажет болса, аймағыңыздағы судың кермектік деңгейін білу үшін жергілікті су жеткізушіге хабарласыңыз.

Судың кермектік дәрежесі 1 °dH және 70 °dH арасында орнатылуы мүмкін.

Егер сіз бөтелкедегі ауыз суды, мысалы, минералды суды қолдансаңыз, газдалған суды пайдаланбағаныңызға көз жеткізіңіз. Кальций мөлшеріне сәйкес параметрлерді таңдаңыз. Кальций мөлшері бөтелке жапсырмасында мг/л Ca²⁺ немесе ppm (мг Ca²⁺/л) түрінде берілген.

Судың кермектігі		Кальций мөлшері мг/л Ca ²⁺ немесе ppm (мг Ca ²⁺ /л)	Параметр
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°

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

Бу пешімен жұмыс істеу

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

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

- Су контейнерін толтырып, оны құрылғыға салыңыз.
- Тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде конденсат науасын сөренің 1 деңгейіне қойыңыз.
- Тамақты пешке салыңыз.
- Бу пешін қосыңыз.



☺ 100 °C пайда болады.
100 жыпылықтайды.

- 100 °C температурада пісіргіңіз келсе, параметрді *OK* арқылы растаңыз.
- Қаласаңыз, \vee сенсорын түрту арқылы төмен температураны орнатуға болады. *OK* арқылы растаңыз.

Бұл температура бірнеше секунд ішінде автоматты түрде қабылданады. Температураны таңдау опциясына оралу үшін *OK* арқылы екі рет түртіңіз.



☺ 0:00 h пайда болады.

Сағаттың 0 белгісі жыпылықтайды.

- Пісіру ұзақтығын орнатқыңыз келсе
 - 1 сағаттан аз болса, *OK* арқылы растаңыз
 - 1 сағаттан артық орнатқыңыз келсе, \wedge сенсорды (0 -ден жоғары) немесе \vee (9 -ден төмен) түрту арқылы қалаған пісіру ұзақтығын орнатыңыз және *OK* арқылы растаңыз.
- \wedge Сенсорды (00 -ден жоғары) немесе \vee (59 -ден төмен) түрту арқылы қажетті минуттарды орнатыңыз.
- *OK* арқылы растаңыз.

Нақты температура пайда болады және қыздыру кезеңі басталады. Сіз температураның көтерілуін көресіз. Берілген температураға бірінші жеткенде дыбыстық сигнал шығады.

Пісіру ұзақтығы кері санақпен есептеле бастайды.

Егер сіз шам. 80 °C температурада пісірсеңіз, пісіру ұзақтығы аяқталғанға дейін есік пештің бөлімінен будың шығуы үшін автоматты түрде ашылады.


Сигнал пісіру ұзақтығының соңында шығады.

- Тамақты пештен шығарыңыз.
- Бу пешін өшіріңіз.

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

Бу пешін тазалау

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

 Ыстық судың әсерінен жарақат алу қаупі бар.

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін бу генераторында қалған ыстық су қайтадан су контейнерге айдалады.


Су контейнерін құрылғыдан шығарған кезде оны аударып алмауға тырысыңыз.

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

Орнату кезінде төгілуден қорғайтын қорғаныстың дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғы есігін пеш бөлімі толығымен құрғағанша ашық қалдырыңыз.

Суды қайта толтыру

Пісіру бағдарламасы кезінде судың жеткіліксіздігі жыпылықтайтын  таңбасы және дыбыстық сигнал арқылы көрсетіледі.

- Су контейнерді алып тастап, оны таза құбыр сумен толтырыңыз.
- Су контейнерді қайтадан құрылғыға салыңыз.

Пісіру бағдарламасы жалғасады.

Пісіру бағдарламасының мәндерін өзгерту

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін сіз осы бағдарламаның температурасы мен пісіру ұзақтығын өзгерте аласыз.

Температураны өзгерту

- *OK* бір рет түртіңіз.

Дисплей температура параметріне ауысады және температура жыпылықтайды.

- Температураны өзгерту үшін ∇ немесе \blacktriangle сенсорларды түртіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.

Пісіру ұзақтығын өзгерту


- *OK* екі рет түртіңіз.

Дисплей пісіру ұзақтығын орнатуға ауысады және сағат саны жыпылықтайды.

- Пісіру ұзақтығын өзгерту үшін ∇ немесе \blacktriangle сенсорларды түртіңіз.
- *OK* арқылы растаңыз.


Пісіру бағдарламасын кідірту

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

 Ыстық бұдан жарақат алу қаупі бар.

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

Артқа шегініп, ыстық бу тарағанша күтіңіз.

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

Тамақты пеш бөлігіне салғанда немесе шығарғанда және пештің ыстық бөлігінде жұмыс істегенде пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

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

Пісіру бағдарламасы есік жабылған кезде қайта басталады.

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

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

Пісірудің соңғы минутында есік ашылса, пісіру бағдарламасы ерте аяқталады.

Жалпы ескертпелер

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

Бумен пісірудің артықшылықтары

Тамақ суға салынбағандықтан, барлық дерлік витаминдер мен минералдар сақталады.

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

Қолайлы контейнерлер

Пісіруге арналған контейнерлер

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

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

Өзіңіздің контейнерлеріңіз

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

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

Конденсат науасы

Тесілген контейнерлерді пайдаланған кезде конденсат науасын сөрениң 1 деңгейіне қойыңыз.

Бұл сұйықтықтың кез келген тамшыларын жинайды және оларды оңай кетіруге мүмкіндік береді.

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

Сөре деңгейі

Кез келген сөре деңгейін таңдауға болады. Сондай-ақ, бір уақытта бірнеше деңгейде пісіруге болады. Бұл пісіру уақытын өзгертпейді.

Бумен пісіру үшін бір уақытта бірнеше терең контейнерді пайдаланған кезде, оларды бағыттауыштарда ауыстырып, олардың арасында кем дегенде бір деңгейді бос қалдырған дұрыс.

Әрқашан пісіруге арналған контейнерлер мен торды сөре деңгейіндегі бағыттауыш рельстерінің арасына олар ұшып кетпейтіндей етіп салыңыз.

Мұздатылған өнімдер

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

Температура

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

Пісіру уақыты

Бумен пісіру кезінде, пісіру уақыты белгіленген температураға жеткенше басталмайды.

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

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

Сұйықтықпен пісіру

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

Сіздің жеке рецепттеріңіз

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



Бүмен пісіру

Есо бүмен пісіру

Бүмен пісіру кезінде энергияны үнемдеу үшін Есо бүмен пісіруді қолдануға болады. Есо бүмен пісіру әсіресе көкөністер мен балықтарды пісіруге өте қолайлы. Есо бүмен пісіру картоп, күріш және макарон сияқты құрамында крахмалы бар тамақтарды дайындауға онша қолайлы емес.

"Бүмен пісіру" бөліміндегі кестеде берілген пісіру ұзақтығы мен температураларды пайдалануды ұсынамыз.

Қажет болса, одан әрі пісіруге болады.

- Бу пешін қосыңыз.
-  /  сенсорын түрттіңіз.

Дисплейде *ECC* пайда болады.

- *OK* арқылы растаңыз.
- Температура мен пісіру ұзақтығын орнатыңыз.

Пісіру кестелеріне ескертпелер

Пісіру уақыты, температура және пісіру ескертулері бойынша нұсқауларды орындаңыз.

пісіру уақытын таңдау

Көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқаулық ретінде берілген.

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

Көкөністер

Балғын

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

Мұздатылған өнімдер

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

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

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

Бү мен пісіруге арналған контейнерлер

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

Пісіруге бірдей уақыт кететін әртүрлі көкөністерді бірге пісіруге болады.

Сұйықтықта пісірілген көкөністер үшін қатты контейнерлерді пайдаланыңыз.


Сөре деңгейі

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

Пісіру уақыты

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

Параметрлер

Бүмен пісіру 
Температура: 100 °C
Ұзақтығы: кестені қараңыз

Бүмен пісіру

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

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

🕒 Пісіру уақыты

Бумен пісіру

Балық

Балғын

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

Мұздатылған өнімдер

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

Дайындау

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

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

Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.

Сөре деңгейі

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

Температура

85 C – 90 °C

Камбала сияқты нәзік балықты жұмсақ пісіруге арналған.

100 °C

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

Ұзақтығы

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

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

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

Кеңестер

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

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз

Бүмен пісіру

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

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

Ет

Балғын

Етті әдеттегідей дайындаңыз.

Мұздатылған өнімдер

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

Дайындау

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

Ұзақтығы

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

Кеңестер

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

Параметрлер

Бүмен пісіру SSS

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

Бүмен пісіру

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

🕒 Пісіру уақыты

Күріш

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

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

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Бумен пісіру

Дән

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

Дәндерді тұтас немесе жарылған күйде пісіруге болады.

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Паста

Құрғақ макарон

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

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

Балғын тамақ

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


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

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Бүмен пісіру

Тұшпара

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


Майланған тесілген контейнерде балғын тұшпара дайындаңыз.

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Кептірілген бұршақ дақылдары

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

Жасымықты пісірер алдында жібіту қажет емес.

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

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Бүмен пісіру

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

🕒 Ұзақтығы


Тауық жұмыртқасы

Жұмыртқаны қайнату үшін тесілген контейнерді пайдаланыңыз.

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


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


Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Бүмен пісіру

Жеміс-жидек

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

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

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Пісіру уақыты


Шұжық өнімдері

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: 90 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Моллюскалар

Дайындау

Мұздатылған моллюскаларды бүмен пісірер алдында ерітіңіз.

Моллюскаларды тазалаңыз, ішектерді алып тастаңыз, содан кейін шайыңыз.

Бу мен пісіруге арналған контейнерлер

Тесілген контейнерді пайдалансаңыз, алдымен оны майлаңыз.


Ұзақтығы

Моллюскалар неғұрлым ұзақ пісірілсе, соғұрлым олар қатты болады.

Диаграммада берілген пісіру уақытын пайдаланыңыз.



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

Параметрлер

Бүмен пісіру 

Температура: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз


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

 Температура  Ұзақтығы

Бумен пісіру

Моллюскалар

Балғын тамақ

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

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

Мұздатылған өнімдер

Мұздатылған моллюскаларды пісірер алдында ерітіңіз.

Ұзақтығы



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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Температура  Ұзақтығы

Пісіру мәзірі (тағамды түгелдеу пісіру)

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

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

Сөре деңгейі

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

Температура

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

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

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

Ұзақтығы

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

Мысалы

Тамақты пісіру уақыты

("Бүмен пісіру" тарауындағы пісіру кестелерін қараңыз)

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

Белгіленген пісіру уақытын есептеу:

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

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

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

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

Бумен пісіру

Толық мәзірді пісіру

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

Қайта қыздыру

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

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

Ыдыс

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

Уақыт

Тәрелкелер немесе контейнерлер саны уақытқа әсер етпейді.

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

Keңестер

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

Тамақты қыздыру

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

Басқа қолдану түрлері

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


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

⌚ Ұзақтығы

* Бұл уақыт тәрелкеге қыздырылған және тәрелкемен жабылған тамаққа қолданылады.

Еріту

Тамақты бу пешінде еріту бөлме температурасына қарағанда әлдеқайда жылдам.

 Бактериялар жұқтырып алу қаупі бар.

Сальмонелла сияқты бактериялар өмірге қауіп төндіретін тамақтан улануды тудыруы мүмкін.

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

Еріту кезінде пайда болған сұйықтықты пайдаланбаңыз.

Өнімдерді қажеттілігіне қарай ерігеннен кейін бірден дайындаңыз.

Температура

60 °C - еріту үшін ең жақсы температура.

Ерекшелік: фарш пен жабайы аң етіне арналған 50 °C

Ерітуге дейін және кейін

Еріту алдында кез келген қаптаманы алып тастаңыз.

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

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

Пісіруге арналған контейнерлер

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

Суы тамшылап ақпайтын тамақтарды қатты контейнерде ерітуге болады.

Кеңестер

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: кестені қараңыз

Еріту ұзақтығы: кестені қараңыз

Бос тұру уақыты: кестені қараңыз

Басқа қолдану түрлері

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

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

Басқа қолдану түрлері

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

🌡️ Температура: 🕒 Еріту уақыты: ⌚ Ұстау уақыты

Басқа қолдану түрлері


Бланштау

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

Көкөністерді бланштау олардың бастапқы түсін сақтауға да көмектеседі.

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

Параметрлер

Бумен пісіру 
Температура: 100 °C
Ұзақтығы: 1 минут

Құю

Бөтелкеге құю үшін тек таза, таза өнімдерді пайдаланыңыз.

Шыны банкалар

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

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

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

Жеміс-жидек

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

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

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

Көкөністер

Көкөністерді шайыңыз, тазалаңыз және кесіңіз.

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

Көлемді толтырыңыз

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

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

Keңестер

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

Тағамды консервілеу

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

Параметрлер

Бүмен пісіру SSS

Температура: кестені қараңыз

Ұзақтығы: кестені қараңыз

Басқа қолдану түрлері

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

🌡️ Температура 🕒 Ұзақтығы

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

Заттарды зарарсыздандыру

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

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

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

Параметрлер

Бумен пісіру SSS
Температура: 100 °C
Ұзақтығы: 15 минут

Қамырды өңдеу

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

Параметрлер

Бумен пісіру SSS
Температура: 40 °C
Ұзақтығы: рецепт нұсқауларына сәйкес

Дымқыл сүлгілерді жылыту

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

Параметрлер

Бумен пісіру SSS
Температура: 70 °C
Ұзақтығы: 2 минут

Желатинді ерітіңіз

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

Параметрлер

Бумен пісіру SSS
Температура: 90 °C
Ұзақтығы: 1 минут

Басқа қолдану түрлері

Балды

кристалсыздандырыңыз

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

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

Параметрлер

Бумен пісіру SSS

Температура: 60 °C

Ұзақтығы: 90 минут (құтының көлеміне немесе құтында балдың мөлшеріне қарамастан)

Шоколадты ерітіңіз

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

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

Параметрлер

Бумен пісіру SSS

Температура: 65 °C

Ұзақтығы: 20 минут

Йогурт жасаңыз

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

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

Йогурт балғын болуы керек (қысқа сақтау уақыты).

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

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

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

Балғын сүт

ұзақ уақыт сақталатын сүтке қарағанда жақсы сүзбе береді.

Йогурт пен сүтте майдың пайызы бірдей болуы керек.

Йогурт қоюланып жатқанда банкаларды жылжитпаңыз немесе шайқамаңыз.

Дайын болғаннан кейін бірден йогуртты тоңазытқышта салқындату үшін қалдырыңыз.

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

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

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 40 °C

Ұзақтығы: 5:00 сағат

Қанағаттанарлықсыз нәтижелердің ықтимал себептері

Йогурт қоюланбады:

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

Сұйықтық бөлінді:

банкалар қозғалды, йогурт тез суыған жоқ.

Йогурт түйіршектелген болып шықты:

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


Басқа қолдану түрлері

Беконды пісіріңіз

Бекон қызармайды.

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °С

Ұзақтығы: 4 минут

Тәтті пияздар

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

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °С

Ұзақтығы: 4 минут

Бумен шырынды шығару

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

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

Дайындау

Жемістерді сұрыптап, тазалаңыз. Кез келген дақтарды кесіңіз.

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

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


Кеңестер

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

Жемістен шырынды шығару

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °С

Ұзақтығы: 40–70 минут

Көкөністер мен жемістердің қабығын тазарту

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: кестені қараңыз

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

 Ұзақтығы

Алма консервілеу

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 50 °C

Ұзақтығы: 5 минут

Eierstich жасау

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

Параметрлер

Бумен пісіру 

Температура: 100 °C

Ұзақтығы: 4 минут



Автоматты бағдарламалар

Сіздің бұ пешіңіз көкөністерді пісіруге арналған 20-дан астам автоматты бағдарламалармен жабдықталған. Температура мен пісіру уақыты алдын ала орнатылған, сондықтан сіз тек көкөністерді талаптарға сай дайындауыңыз керек ("Бағдарламаға шолу" кестесін қараңыз).

Автоматты бағдарламаны іске қоспас бұрын пеш бөлімі бөлме температурасында болуы керек.

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

Автоматты бағдарламаларды пайдалану

- Дайындалған көкөністерді тесілген пісіруге арналған контейнерге салыңыз.
- Конденсат науасын сөренің 1 деңгейіне қойыңыз. Тесілген контейнерді кез келген сөре деңгейіне қойыңыз.
- Су контейнерін толтырып, оны құрылғыға салыңыз.
- Бу пешін қосыңыз.
-  /  сенсорын түртіңіз.

ЕЕО пайда болады.


Автоматты бағдарламаларға ∇ немесе \wedge сенсорларды түрту арқылы ауысуға болады.

- Қажетті бағдарламаны ∇ немесе \wedge сенсорларды, мысалы, А15 арқылы орнатыңыз.
- ОК арқылы растаңыз.
- Қажетті пісіру дәрежесін ∇ немесе \wedge сенсор арқылы орнатыңыз:
 - аль денте -
 - орташа - -
 - жұмсақ - -
- ОК арқылы растаңыз.

Бағдарламаға шолу


Бағдарлама нөмірі	Көкөністер	
A1	Түсті қырыққабат	Гүлшоғырлар, орташа
A2	Бұршақ (жасыл, сары)	Тұтас
A3	Брокколи	Гүлшоғырлар, орташа
A4	Пекин қырыққабаты	Туралған
A5	Асбұршақ	—
A6	Фенхель	Туралған
A7	Кольраби	Таяқшаларға кесілген
A8	Асқабақ	Текшелерге кесілген
A9	Жүгері	Собықтар
A10	Сәбіздер	Текшелерге/таяқшаларға/ тілімдерге кесілген
A11	Бұрыш	Туралған
A12	Қабығымен картоп	Қатты, орташа
A13	Порей пиязы	Сақиналар
A14	Романеско	Гүлшоғырлар, орташа
A15	Брюссель қырыққабаты	—
A16	Қайнатылған картоп	Қатты, төртке бөлінген
A17	Қасқыржем, жасыл	Орташа
A18	Ақ қасқыржем	Орташа
A19	Асжапырақ	—
A20	Қант бұршақтар	—

Қолмен тазалау және күту бойынша маңызды ақпарат

 Ыстық беттерден жарақат алу қаупі бар.

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

Тазаламас бұрын, пеш бөлімін, бүйірлік бағыттауыштарын және керек-жарақтарды суытыңыз.

 Электр тогының соғуына байланысты жарақат алу қаупі бар.

Бу тазартқыштан шыққан бу электр компоненттеріне түсіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін.

Ешқашан тазалау үшін бу тазартқышты пайдаланбаңыз.

Жарамсыз тазартқыш құралдарын пайдаланған кезде беттер түссізденуі немесе өзгеруі мүмкін. Барлық беттер сызаттарға сезімтал. Кейбір жағдайларда сызаттардың әсерінен шыны сынуы мүмкін.

Құрылғыны тазалау үшін тек тұрмыстық жуғыш сұйықтықты пайдаланыңыз.

Тазалау құралының барлық қалдықтарын дереу кетіріңіз.

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

Егер ластану біраз уақытқа тұрып қалса, оны кетіру мүмкін болмайды.

Беттердің түссізденуге немесе зақымдалуы мүмкін.

Сондықтан ластануды тез арада алып тастаған дұрыс.

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

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

Жарамсыз тазартқыш құралдары

Құрылғы беттеріне зақым келтірмеу үшін мыналарды пайдаланбаңыз:

- Құрамында сода, аммиак, қышқылдар немесе хлоридтер бар тазалау құралдары
- Құрамында қақтан тазартқыштары бар тазалау құралдары
- Абразивті тазартқыш құралдары (мысалы, ұнтақты тазартқыштар, тазартқыш сүт, тазартқыш төсемдер)
- Еріткіш негізіндегі тазартқыш құралдары
- Тот баспайтын болат тазартқыштары
- Ыдыс жуғыш тазартқыштары
- Шыны тазартқыш құралдары
- Шыны керамикалық конфорка панеліндерге арналған тазалау құралдары

Тазалау және күтім жасау

- Қатты, абразивті щёткалар немесе ысқыштар (мысалы бұрын абразивті тазалау құралдарымен пайдаланылған тазартқыш құралдары, щёткалар немесе ысқыштар)
- Дақтарды кетіруге арналған кетіргіштер
- Өткір металл қырғыштар
- Болат сым орамы
- Тот баспайтын болаттан жасалған шиыршықты төсемдер
- Дақтарды механикалық тазартқыш құралдарымен тазалау
- Пеш тазалағыштар және спрейлер

Құрылғының алдыңғы жағын тазалау

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

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

Пеш бөлігін тазалау

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

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

- Тазалап болғаннан кейін, тазалағыш құралының қалдықтарын кетіру үшін бетін таза сүмен сүртіңіз.
- Содан кейін беттерді шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

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

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

Есіктің автоматты ашқышын тазалау

Есіктің ашқышы тамақ қалдықтарымен ластанбағанына көз жеткізіңіз.

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

Тазалау және күтім жасау

Су контейнерді тазалау

- Әр қолданғаннан кейін су контейнерін алыңыз.
- Төгілуден қорғанысты алыңыз.
- Су контейнерін босатыңыз.
- Су контейнерін қолмен шайыңыз, содан кейін қақтың жиналуын болдырмау үшін оны құрғатыңыз.
- Төгілуден қорғайтын қорғанысты қайтадан су контейнерге итеріңіз. Төгілуден қорғайтын қорғанысының дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.

Тазалау керек-жарақтары

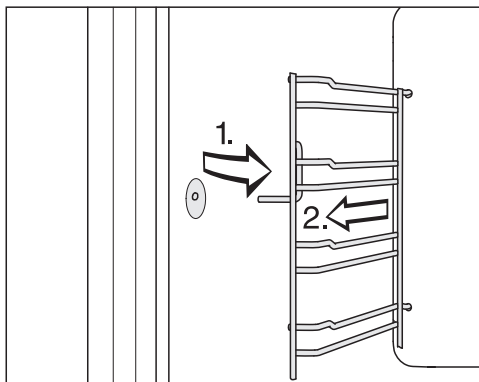
Барлық керек-жарақтар ыдыс жуғышта жууға жарамды.

Конденсат науасын, торды және пісіруге арналған контейнерлерді тазалау

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

Бүйірлік бағыттауыштарды тазалау

Бүйірлік бағыттауыштар ыдыс жуғышта тазалауға жарамды.



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

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

- Бүйірлік бағыттауыштарды мұқият қайта орнатыңыз.

Бүйірлік бағыттағыштар дұрыс салынбаған болса, аударылып кетуден қорғаныс жоқ.

Бу пешін қақтан тазалау

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

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

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

Бу пеші белгілі бір жұмыс істегеннен кейін қақтан тазалануы керек. Қақтан тазалау қажет болғанда, бу пеші қосылған кезде **Ⓢ** таңба мен сан пайда болады. Бұл сан бу пешін қақтан тазалауға дейін қанша рет қолдануға болатынын көрсетеді:



Бу пеші соңғы қалған пісіру барысынан кейін құлыпталады.

Құрылғыны құлыптамас бұрын қақтан тазалауды ұсынамыз.

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

- Қосу/Өшіру басқару элементін **Ⓢ** таңба пайда болғанша және дисплейде бірнеше секунд ішінде айналадағы жолақ пайда болғанша түртіңіз.

Қазіргі уақытта қақтан тазалау барысы дайындалуда. Дайындық аяқталғаннан кейін **Ⓢ** таңбасы жыпылықтайды және қақтан тазалау уақыты пайда болады.

- Су контейнеріне деңгей сызығына **Ⓢ** дейін жылы таза құбыр суды құйыңыз және оған 2 Miele қақтан тазалау таблеткасын салыңыз.

- Қақтан тазалау таблеткалары ерігенше күтіңіз.

- Құрылғыға су контейнерін орнатыңыз.

- ОК арқылы растаңыз.

Қақтан тазалау барысы енді басталады.

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

Қақтан тазалау барысында су ыдысын шайып, **екі рет** тұщы сүмен толтыру керек. Осы кезде дыбыстық сигнал естіледі және **Ⓢ** таңба пайда болады.


- Су контейнерін алып тастап, төгілуден қорғағышты алыңыз.

- Су контейнерін босатып, жақсылап шайыңыз.

- Су контейнерін деңгей белгісіне **Ⓢ** дейін толтырып, оны құрылғыға салыңыз.

Тазалау және күтім жасау

- *OK* арқылы растаңыз.

 Таңба өшеді. Қақтан тазалау жалғасады.

Су контейнерін екінші рет шайып, оны тұщы сумен толтырғаннан кейін бірнеше минуттан кейін дыбыстық сигнал естіледі. Қақтан тазалау барысы аяқталды.

Қақтан тазарту процесін аяқтау



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

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

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



Дисплейдегі хабарлар

Мәселе	Себебі мен шешімі
PE5_ пеш қосылған кезде дисплейде қысқаша пайда болады. Пеш бөлімі қызбайды.	<p>Демо режимі іске қосылды.</p> <p>Бу пешін іске қосуға болады, бірақ қыздыру элементтері жұмыс істемейді.</p> <p>■ Демо режимді өшіріңіз ("Параметрлер" бөлімін қараңыз).</p>
Дисплейде  таңбасы пайда болады және естілетін дыбыс естілуі мүмкін.	<p>Су контейнері құрылғыға дұрыс салынбаған.</p> <p>■ Су контейнерді алыңыз да, оны біріктіру үшін қайтадан салыңыз.</p>
	<p>Су контейнерде су жеткіліксіз. Су деңгейі екі белгінің арасында болуы керек.</p> <p>■ Су контейнерін толтырыңыз.</p>
1 және 10 арасында  таңба мен сан пайда болады.	<p>Құрылғыны қақтан тазалау қажет.</p> <p>■ Бу пешін қақтан тазалаңыз ("Тазалау және күту – Бу пешінен қақтан тазарту" бөлімін қараңыз).</p>
Дисплейде осы кестеде көрсетілмеген хабарлама пайда болады.	<p>Бұл электрондық модульдің ақауы.</p> <p>■ Бу пешінің қуат көзін шам. 1 минутқа ажыратыңыз.</p> <p>■ Қуат қалпына келтірілгеннен кейін мәселе шешілмесе, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.</p>

Ақауларды жою

Күтпеген әрекет

Мәселе	Себебі мен шешімі
Пеш бөлімі қызбайды.	Пеш бөлімі оның астында орналасқан Гурмэ тартпасының жұмысының арқасында қыздырылды. ■ Есікті ашыңыз және пеш бөлімін суытыңыз.
Көшкеннен кейін бу пеші қыздыру кезеңінен пісіру кезеңіне ауыспайды.	Судың қайнау температурасы өзгерді, себебі құрылғының жаңа орнының биіктігі ескісінен кемінде 300 м-ге ерекшеленеді. ■ Қайнау температурасын реттеу үшін бу пешін қақтан тазалау керек ("Тазалау және күту – Бу пешінен қақтан тазарту" бөлімін қараңыз).
Жұмыс кезінде әдеттен тыс көп мөлшерде бу шығады немесе бу пештің әдетте болмайтын бөліктерінен шығады.	Есік дұрыс жабылмаған. ■ Есікті жабыңыз.
	Есіктің тығыздағышы дұрыс орнатылмаған. ■ Біркелкі орнатылғанына көз жеткізу үшін оны есіктің бүкіл айналасына дейін басыңыз.
	Есіктің тығыздағышы зақымдалған, мысалы, жарықтар көрінеді. ■ Есіктің тығыздағышын ауыстырыңыз. Бұған Miele-ден тапсырыс беруге болады (байланыс мәліметтерін осы кітапшаның соңынан қараңыз).

Шу

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

Жалпы мәселелер немесе техникалық ақаулар

Мәселе	Себебі мен шешімі
<p>Құрылғыны қосу мүмкін емес.</p>	<p>Сақтандырғыш үзілді.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Сақтандырғыш қорабындағы өшіру қосқышын қалпына келтіріңіз немесе ашасындағы сақтандырғышты ауыстырыңыз (сақтандырғыштың минималды көрсеткіші үшін зауыттық тақтайшаны қараңыз). <p>Техникалық ақау болуы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Құрылғыны электр желі қосылымнан шамамен 1 минутқа ажыратыңыз: <ul style="list-style-type: none"> – Тиісті желілік сақтандырғышты ажырату немесе сақтандырғышты толығымен бұрап алу немесе – Дифференциал ток құрылғысын өшіру ■ Егер желілік сақтандырғыш қорабындағы ауыстырып-қосқышын немесе дифференциалды ток құрылғысынан қорғағышты құрылғысын қалпына келтіргеннен кейін бу пеші әлі қосылмаса, білікті электр маманына немесе Miele тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.

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

Ақаулық шыққан жағдайда хабарласу

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

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

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

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

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

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

Кепілдік

Құрылғыға сатып алынған күннен бастап 2 жыл кепілдік беріледі.

Толық ақпарат алу үшін берілген буклеттегі кепілдік шарттарын қараңыз.

Сәйкестік құжаттары

Сәйкестік сертификаты

EAЭС RU.C-DE.AЯ46.B. 34442/24
02.05.2024 ж. бастап 01.05.2029 ж. дейін

Сәйкестік декларациясы
EAЭС N RU Д-DE.РА01.B.66965/25
04.02.2025 ж. бастап 03.02.2030 ж. дейін.

Кеден одағының (ал қазіргі уақытта - Еуразиялық экономикалық одақ ЕАЭО) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді
ТР КО 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтың қауіпсіздігі туралы»
ТР КО 020/2011 «Электромагниттік техникалық құралдардың үйлесімділігі»
EAЭО 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°С-қа дейінгі температурада, тікелей күн сәулесінің әсеріне ұшыратпай сақтау керек.

Техникалық сипаттамалары

Кернеуі: 220 В - 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Ток тұтыну: 1,4 А

Сақтандырғыш: 10А инерциялық

Энергия тиімділігі класы А

Жалпы көлемі: 362 л.

Сақтау мерзімі белгіленбеген


Аспаптың қызмет ету мерзімі – 10 жыл

Өндірілген күні

Өндірілген күні типтік тақтайшада ай/жыл форматында көрсетілген.

Орнату

Орнату бойынша қауіпсіздік нұсқаулығы

 Қате орнату салдарынан туындайтын зақымдалу қаупі.

Қате орнату бу пешіне зақым келтіруі мүмкін.

Бу пешін тек білікті маман орнатуы керек.

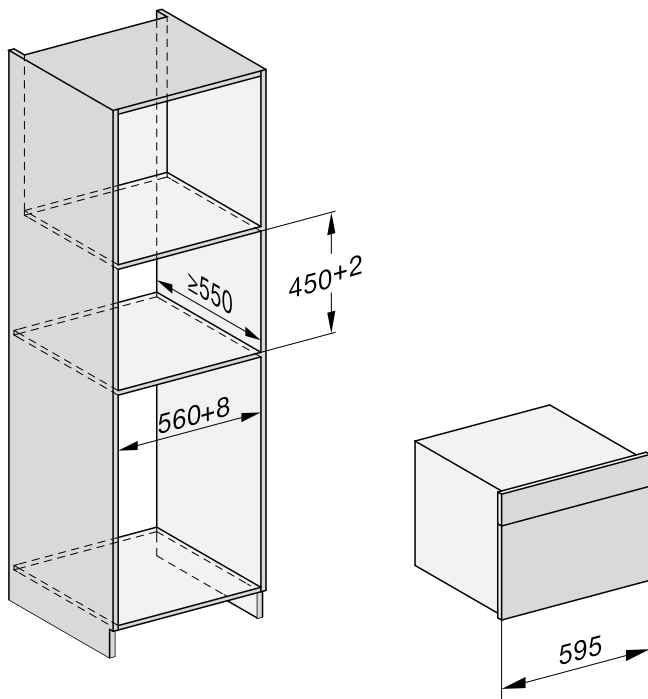
- ▶ Бу пешінің зауыттық тақтайшасындағы қосылым деректері (жиілігі мен кернеуі) бу пешіне зақым келтірмеу үшін электр қуатын беру деректеріне толық сәйкес келуі керек. Құрылғыны қоспас бұрын осы деректерді салыстырыңыз. Күдіктенген жағдайда білікті электр маманымен ақылдасыңыз.
- ▶ Көп розеткалы адаптерлер мен ұзартқыш сымдар құрылғының (өрт қаупі) қажетті қауіпсіздігіне кепілдік бермейді. Оларды бу пешін қуат көзіне қосу үшін пайдаланбаңыз.
- ▶ Розетка бу пеші орнатылғаннан кейін оңай қол жетімді болуы керек.
- ▶ Бу пеші жоғарғы сөре деңгейінде орналасқан пісіруге арналған контейнерінің ішіндегіні көруге болатындай етіп орналастырылуы керек. Әйтпесе, жарақат алу немесе ыстық тамақтың төгілу қаупі бар.

Ендіру өлшемдері

Барлық өлшемдері мм-мен берілген.

Биік шкафқа орнату

Жиһаздың корпусында ғимараттың артқы жағында орнатылған кіріктірілетін қуыс болмауы керек.

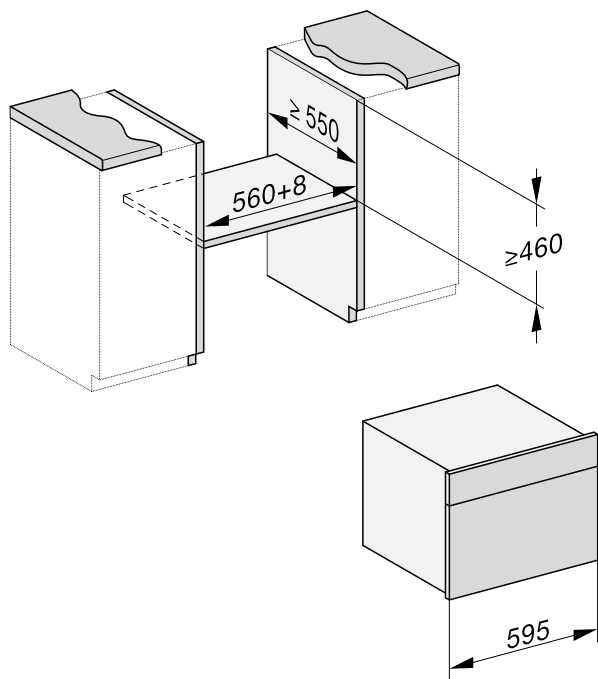


Орнату

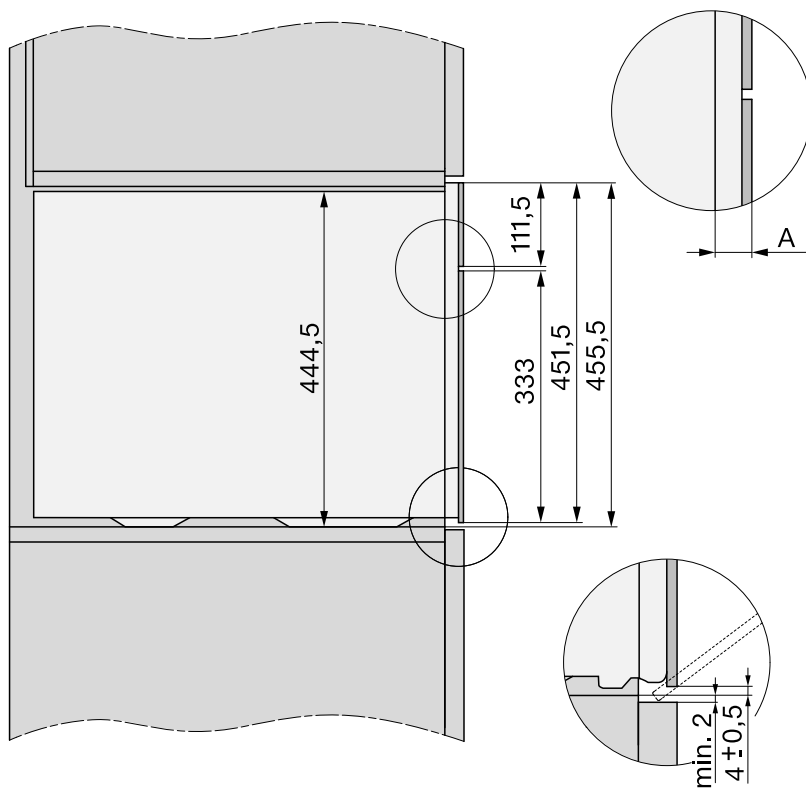
Негізгі блокқа орнату

Жиһаздың корпусында ғимараттың артқы жағында орнатылған кіріктірілетін қуыс болмауы керек.

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



Бүйірлік көрінісі

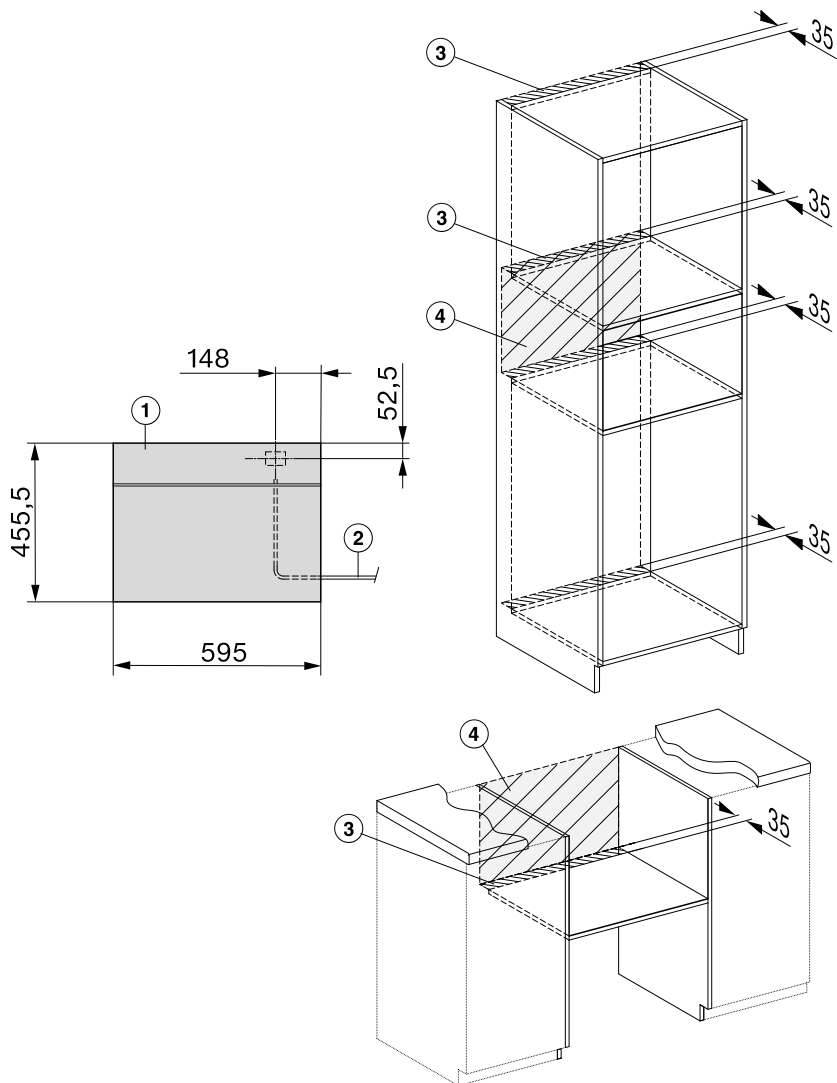


A Шыны қасбеті: 22 мм

Металл қасбеті: 23,3 мм

Орнату

Қосылым және желдету



- ① Алдыңғы жақ көрінісі
- ② Электр желісі қосылымының кабелі, L = 2.000 мм
- ③ Желдеткіш ойығы, мин. 180² см
- ④ Бұл аймақта қосылуға тыйым салынады

Бу пешін орнату

- Электр желі кабелін бу пешіне қосыңыз.

Қате тасымалдау салдарынан зақымдалу қаупі бар.

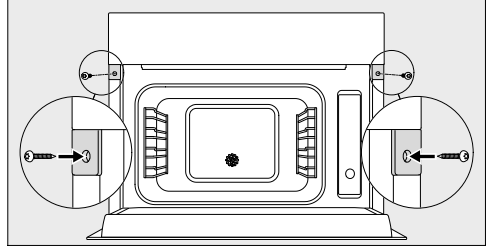
Бу пешін есіктің тұтқасынан ұстап көтеру есікке зақым келтіруі мүмкін.

Құрылғыны көтеру үшін корпустың бүйіріндегі тұтқалардың ойындыларын пайдаланыңыз.

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

Көлденеңнен рұқсат етілетін максималды ауытқу - 2°.

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




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

Электрлік қосылым

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


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

 Қызып кетуден өрт шығу қаупі бар.

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

Қауіпсіздік мақсатында ұзартқышты немесе көп розеткалы адаптерді пайдаланбаңыз.

Электрлік орнату BS 7671 талаптарына сәйкес келуі керек.

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

Электр желі қосылым кабелі зақымдалған болса, оны тек бір типтегі электр желі қосылым кабелімен ауыстыруға болады (Miele тұтынушыларға қызмет көрсету орталығынан алуға болады).




Қауіпсіздік мақсатында осындай ауыстыру жұмысын тек білікті маман немесе Miele компаниясының тұтынушыларға қызмет көрсету бөлімі орындай алады.

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

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

Сынақ институттарына арналған ескертпелер

Тамақты EN 60350-1 сәйкес тексеріңіз (бүмен пісіру)

Тамақты сынау	Пісіруге арналған контейнерлер	Саны [г]	 ⁴ ₁	 ⁵ [°C]	 [мин]
Буды толтыру					
Брокколи (8,1)	1 x DGGL 50-40	300	Кез келген	100	3
Буды тарату					
Брокколи (8,2)	2 x DGGL 50-40	Макс.	Кез келген ³	100	3
Құрылғы сыйымдылығы					
Асбұршақ (8,3)	4 x DGGL 50-40	Әрқайсысында 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Сөре деңгей(лер), ⁵ Температура,  Пісіру ұзақтығы

- 1 Конденсат науасын сөренің 1-деңгейіне қойыңыз.
- 2 Сыналатын тамақты пештің суық бөліміне салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).
- 3 2 x DGGL 50-40 көрсетілген сөреге қойыңыз.
- 4 Көрсетілген сөрелердің әрқайсысына 2 x DGGL 50-40 қойыңыз.
- 5 Сынақ ең салқын жерде температура 85 °C-қа жеткенде аяқталады.

Мәзір пісіруге арналған сынақ тамағы¹ (бүмен пісіру)

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

⁴ Сөре деңгейі, ⁵ Температура,  Пісіру ұзақтығы

- 1 Нұсқаулықтар үшін, "Бүмен пісіру – Мәзірді пісіру" бөлімінен қараңыз.
- 2 Конденсат науасын сөренің 1-деңгейіне қойыңыз.
- 3 1-ші сыналатын тамақты (картопты) пештің суық бөліміне салыңыз (қыздыру кезеңі басталғанға дейін).

Техникалық деректер

Өшірулі режиміндегі қуат номиналы

макс. 0,3 Вт

Автоматты түрде өшірулі режиміне ауысқанға дейінгі
уақыт

20 мин

Тауар сапасына кепілдік

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

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

Кепілдік мерзімі тауарды сатып алушыға табыстаған күннен бастап есептеледі.

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

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

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

Назар аударыңыз! Әрбір бұйымның бірегей зауыттық нөмірі бар. Зауыттық нөмір бұйымның бір бөлігін ауыстыру арқылы жөндейтін болса, клиент жөндеу аяқталғаннан кейін (жабдық ақауы жойылған кезде) бөлшектелген бөлікті сервистік қызмет өкіліне қайтаруға міндетті.

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 істемейді.

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.

Өнім сапасына берілетін кепілдік

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

Miele сервистік орталықтары

Miele сервистік желісі Алматы және Киев қалаларындағы өзінің қызмет көрсету орталықтарын, Miele аймақтық сервистік мамандарын және аймақтардағы серіктес сервистік орталықтарын қамтиды. Miele сервиси 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.

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

Зауыттың орналасқан жері:

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

Импорттаушылар:

"Миле" ЖШС

Қазақстан

Алматы қаласы

Бостандық ауданы

Әбіш Кекілбайұлы көшесі, 34 үй, 1-04

пошта индексі 050000

телефон: +7 (727) 313-23-00

Факс: +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

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

DG 2840

kk-KZ

M.-Nr. 12 979 790 / 01 / 002