

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Духовой шкаф



Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	17
Устройство духового шкафа	18
Элементы управления духовым шкафом	19
Кнопка Вкл/Выкл ①	20
Переключатель режимов работы	20
Дисплей	21
Поворотный переключатель < >	21
Сенсорные кнопки	22
Оснащение	24
Обозначение модели	24
Типовая табличка	24
Комплект поставки	24
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..	24
Боковые направляющие	25
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка	25
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72	26
Электронное управление духовым шкафом	30
Функции безопасности духового шкафа	30
Блокировка запуска  духового шкафа	30
Охлаждающий вентилятор	30
Вентилируемая дверца	30
Блокировка дверцы для пиролизической очистки	30
Поверхности с покрытием PerfectClean	31
Принадлежности, предназначенные для пиролиза	31
Первый ввод в эксплуатацию	32
Перед первым запуском	32
Первая установка текущего времени	32
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы	33
Установки	36
Изменение текущего времени	36
Изменение заводских настроек	37
Блокировка запуска 	40
Таймер 	42
Настройка таймера	42
Изменение времени таймера	43
Удаление времени таймера	43

Обзор режимов работы	44
Советы по экономии электроэнергии	46
Управление духовым шкафом	48
Простая эксплуатация	48
Охлаждающий вентилятор	48
Изменение температуры.....	49
Контроль температуры	49
Предварительный нагрев рабочей камеры.....	50
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления	51
Установка длительности приготовления	51
Установка длительности и окончания приготовления.....	52
После завершения приготовления:.....	53
Изменение длительности приготовления.....	53
Удаление длительности приготовления.....	54
Удалить время конца приготовления.....	54
Конвекция с паром 	55
Ход процесса приготовления в режиме работы Конвекция с паром 	56
Вызов паровых ударов	58
Автоматический паровой удар.....	58
Запуск паровых ударов вручную	58
Выпаривание остатков воды	59
Немедленное проведение выпаривания остатков воды.....	60
Прерывание выпаривания остатков воды	61
Выпекание	62
Указания к таблицам по выпеканию	63
Таблицы по выпеканию	64
Сдобное тесто.....	64
Песочное тесто	66
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто	68
Бисквитное тесто.....	70
Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка	71
Жарение	72
Указания к таблицам жарения.....	73
Таблицы жарения.....	74
Говядина, телятина	74
Свинина	75
Баранина, дичь	76
Птица, рыба.....	77

Содержание

Низкотемпературное приготовление	78
Запекание на гриле	80
Указания к таблице приготовления на гриле	82
Таблица приготовления на гриле.....	83
Специальные программы.....	84
Размораживание	84
Консервирование	85
Сушка / вяление.....	86
Запекание.....	87
Замороженные продукты / готовые блюда	88
Подогрев посуды	89
Чистка и уход	90
Неподходящие чистящие средства	90
Рекомендации	91
Нормальные загрязнения	91
Стойкие загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)	92
Пиролитическая  очистка рабочей камеры	93
Подготовка к пиролитической очистке	93
Запуск пиролиза	94
По окончании пиролиза	95
Прерывание пиролиза.....	97
Снятие дверцы	98
Демонтаж дверцы	99
Монтаж дверцы	103
Демонтаж боковых решеток с направляющими FlexiClip	104
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля	105
Очистка испарительной системы от накипи 	106
Ход процесса удаления накипи	106
Подготовка процесса очистки от накипи	107
Проведение процесса очистки от накипи	108
Что делать, если	111
Сервисная служба	116
Сервисная служба.....	116
Гарантия	116
Сертификат соответствия	116
Условия транспортировки и хранения.....	116
Дата изготовления	116
Подключение к электросети	117

Размерные чертежи для встраивания	119
Размеры прибора и выреза в шкафу	119
Встраивание в шкаф под столешницей.....	119
Встраивание в высокий шкаф.....	120
Детальные размеры фронта духового шкафа.....	121
Встраивание духового шкафа	122
Рецепты	123
Замороженные продукты, требующие освежения.....	124
Белый хлеб.....	126
Плоский хлеб	127
Белый хлеб с зеленью.....	128
Оливковый хлеб.....	129
Сырно-кунжутные булочки.....	130
Ржаной хлеб.....	131
Ржано-пшеничный хлеб	132
Многозерновой хлеб	133
Булочки из дрожжевого теста.....	134
Зерновые булочки	135
Итальянский хлеб с моцареллой.....	136
Воскресные булочки	137
Хлеб с пахтой	138
Шоколадные булочки к завтраку	139
Луковый хлеб	140
Булочки с творогом	141
Хлеб с изюмом.....	142
Булочки с солодом	143
Печенье «Пряничные человечки».....	144
Дрожжевые крендели	145
Багет со шпиком или зеленью.....	146
Булочки с сыром и ветчиной	147
Абрикосовый хлеб.....	148
Масляный пирог	149
Пирог с семенами пинии и миндалем.....	150
Плетенка дрожжевая с грецкими орехами	151
Венок с корицей и макадамией.....	152
Дорада с пряным соусом.....	153
Гратен с лососем и савойской капустой	154
Фаршированная форель.....	155
Филе рыбы по-венски	156
Запеканка из лапши, шпината и лосося.....	157
Филе лосося с соусом мюскаде.....	158

Содержание

Филе сайды с луком и помидорами	159
Форель с шампиньонами	160
Судак в зелени	161
Куриная грудка во фруктово-пряном соусе	162
Филе цыпленка со специями	163
Маринованные куриные окорочка	164
Запеченный рулет из индейки с начинкой	165
Бедро индейки	166
Филе говядины с винным соусом	167
Тушеные говяжьи рулеты	168
Тушеный телячий огузок	170
Копченая корейка с сахарной корочкой	171
Фаршированное свиное филе	172
Свиное филе с яблоками	173
Стейк по-китайски	174
Кролик с чесноком	175
Спинка косули	176
Спинка ягненка с горчишно-тимьяновым соусом	178
Пикантные булочки	179
Сырное суфле	180
Весенний пирог-паштет	181
Сырный пирог-паштет	182
Запеканка из тортеллини, рукколы и ветчины	183
Каннелони с грибами	184
Картофельно-сырный гратен	185
Лазанья	186
Булочки «Бухтельн» со сливовым муссом	188
Сладкое вишневое суфле	189
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	190
Контрольные блюда согласно EN 60350-1	190
Класс энергоэффективности	191
Гарантия качества товара	192
Контактная информация о Miele	194

Указания по безопасности и предупреждения

Этот духовой шкаф отвечает нормам технической безопасности. Однако, его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и материальному ущербу.

Прежде чем начать пользоваться духовым шкафом, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по встраиванию, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора. Фирма Miele не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

- ▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.
- ▶ Этот духовой шкаф не предназначена для использования вне помещений.
- ▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, приготовления, размораживания, консервирования и сушки продуктов. Любые другие способы применения недопустимы.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.
Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Этот духовой шкаф оснащен в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений.

Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше восьми лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, пленкой) дети могут завернуться в нее или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения ожогов! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Духовой шкаф нагревается в области стекла дверцы, панели управления и отверстий выхода воздуха из рабочей камеры. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время его работы.
- ▶ Опасность получения ожога! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролитической очистке духовой шкаф нагревается сильнее, чем в нормальном режиме. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время пиролитической очистки.
- ▶ Опасность получения травм! Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, обслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надежная и безопасная работа духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он подключен к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надежную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы духового шкафа.
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Электроподключение»).
- ▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу «Что делать, если...?»). Чтобы это гарантировать,
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.
- ▶ Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите за тем, чтобы поступлению воздуха ничто не препятствовало (например, встраиванием планок термозащиты в мебельном шкафу). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

Указания по безопасности и предупреждения

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

Правильная эксплуатация

 **Опасность получения ожога!**

Духовой шкаф во время работы нагревается.

Вы можете обжечься ТЭНом, рабочей камерой, пищей и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при размещении или вынимании горячей пищи, а также при любых работах в горячей рабочей камере.

► Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.

► Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите водой загоревшееся масло или жир. Выключите духовой шкаф и потушите огонь, оставив дверцу закрытой.

► Если Вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта.

Соблюдайте рекомендованное время приготовления на гриле.

► Некоторые продукты быстро высыхают и могут самовоспламениться из-за высоких температур гриля.

Никогда не применяйте режимы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов и зелени. Используйте для этого режимы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

Указания по безопасности и предупреждения

► Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

► Пища, которая поддерживается в теплом виде или хранится в рабочей камере, может пересохнуть, и выступившая влага может привести к коррозии в духовом шкафу.

Поэтому пищу следует накрывать.

► При использовании остаточного тепла для сохранения блюд в теплом виде в духовом шкафу из-за высокой влажности и конденсата может появиться коррозия. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или шкаф для встраивания.

Никогда не выключайте духовой шкаф, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы. Тогда охлаждающий вентилятор останется автоматически включенным.

► Эмаль на дне рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.

Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной пленкой для духовых шкафов.

Если Вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для ее подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Запекание .

► Эмаль на дне рабочей камеры может быть повреждена при передвигании предметов.

Если Вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их по нему.

Указания по безопасности и предупреждения

► Если по горячей поверхности будет разлита холодная жидкость, появится пар, который может привести к сильному ошпариванию. Кроме того, горячие эмалированные поверхности могут получить повреждения при внезапном изменении температуры.

Никогда не наливайте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.

► Во время процессов приготовления с повышенной влажностью и при испарении остатков воды появляется водяной пар, который может привести к сильному ошпариванию. Никогда не открывайте дверцу во время парового удара или испарения остатков воды.

► Важно, чтобы температура равномерно распределялась внутри блюда и была достаточно высокой.

Переворачивайте блюда или перемешивайте их, чтобы они разогревались равномерно.

► Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или загореться.

Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.

► В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не используйте духовой шкаф для нагрева и кипячения консервных банок.

► Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа.

Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

Указания по безопасности и предупреждения

► Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Относится к духовым шкафам с фронтальной поверхностью из нержавеющей стали:

► Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свое свойство отталкивать загрязнения. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие клейкие листочки, прозрачный скотч и другие клеящиеся предметы.

► На поверхности могут легко возникать царапины. Их образование могут вызвать даже магниты.

Чистка и уход

► Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

► Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

► Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход»).

После этого их необходимо снова правильно собрать.

► Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к сильному выделению дыма и к отключению пиролизической очистки. Перед запуском очистки удалите грубые загрязнения из рабочей камеры.

Принадлежности

► Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

► Формы для запекания HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL Miele (если имеются) нельзя задвигать на уровень 1. Дно рабочей камеры может получить повреждения. Из-за небольшого расстояния возникает перегрев, поэтому эмаль может потрескаться или лопнуть.

Также никогда не задвигайте формы Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там форма не будет зафиксирована против выскальзывания.

В основном рекомендуется использовать уровень 2.

► Из-за высоких температур при пиролитической очистке повреждаются принадлежности, не рассчитанные на пиролиз. Прежде чем начинать пиролиз, извлеките все принадлежности, не предназначенные для него, из рабочей камеры. То же самое следует сделать с дополнительно приобретаемыми принадлежностями, не рассчитанными на пиролиз (см. главу «Чистка и уход»).

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

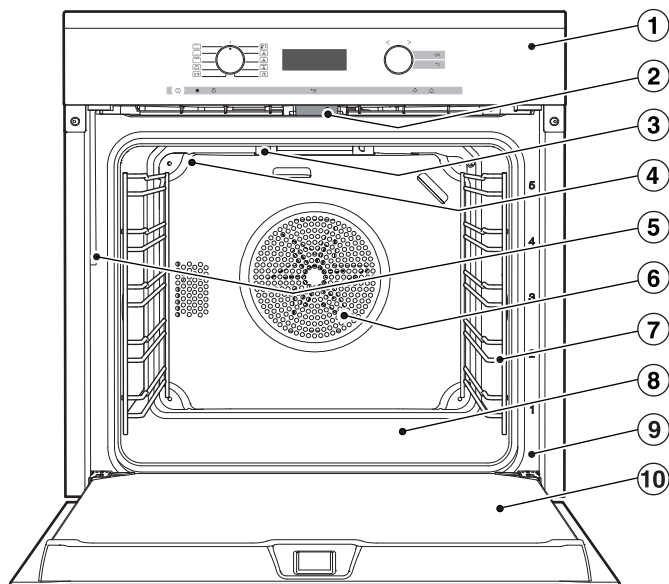
Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.



Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

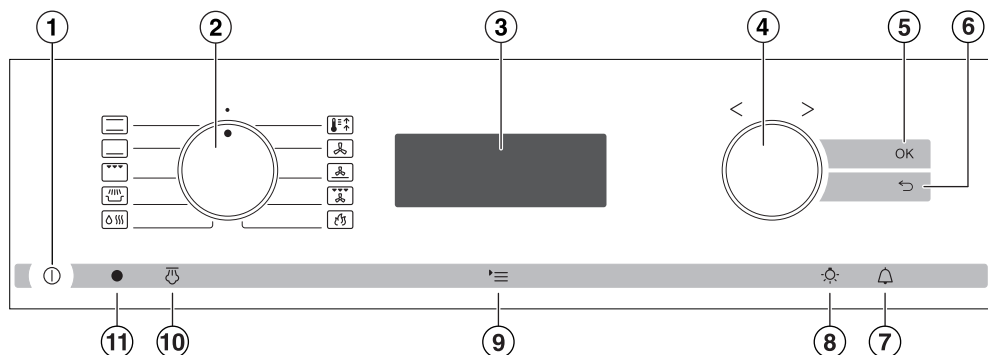
Устройство духового шкафа



- ① Элементы управления духового шкафа *
- ② Блокировка дверцы для пиролизической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Наполнительная трубка для системы парообразования
- ⑥ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑦ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑧ Дно рабочей камеры с ТЭНом нижнего жара (находится под дном)
- ⑨ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑩ Дверца

* Оснащение в зависимости от модели

Элементы управления духовым шкафом



- ① Кнопка Вкл/Выкл («утоплена») Включение и выключение
- ② Переключатель режимов работы Выбор режимов работы
- ③ Дисплей Индикация текущего времени и установок
- ④ Поворотный переключатель < > Установка значений
- ⑤ Сенсорная кнопка OK Подтверждение установок и указаний
- ⑥ Сенсорная кнопка Пошаговое возвращение назад
- ⑦ Сенсорная кнопка Установка таймера
- ⑧ Сенсорная кнопка Включение и выключение подсветки рабочей камеры
- ⑨ Сенсорная кнопка Вызов функций
- ⑩ Сенсорная кнопка Вызов паровых ударов
- ⑪ Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)

Элементы управления духовым шкафом

Кнопка Вкл/Выкл ①

Кнопка Вкл/Выкл ① «утоплена» и реагирует на прикосновение пальца.

С ее помощью включается и выключается духовой шкаф.

Переключатель режимов работы

С помощью переключателя Вы выбираете режимы работы.

Вы можете поворачивать его вправо и влево и «утапливать» нажатием в положении •.

Режимы работы

-  Верхний/нижний жар
-  Нижний жар
-  Гриль
-  Запекание
-  Конвекция с паром
-  Быстрый разогрев
-  Конвекция плюс
-  Интенсивное выпекание
-  Гриль с обдувом
-  Пиролиз

Элементы управления духовым шкафом

Дисплей

Дисплей отображает текущее время или Ваши установки.



Символы на дисплее

В зависимости от положения переключателя режимов работы и/или выбора сенсорной кнопки появляются следующие символы:

Символ/функция		
	Таймер	любое
	Контроль температуры	Режим работы
	Температура	
	Время приготовления	
	Окончание приготовления	
	Процесс всасывания	
	Удаление накипи	
	Паровые удары	
	Установки <i>P</i>	•
	Текущее время	
	Блокировка запуска	

Вы можете устанавливать или изменять какую-либо функцию только в соответствующем положении переключателя режимов.

Поворотный переключатель < >

С помощью поворотного переключателя < > Вы устанавливаете значения температуры и времени.

При повороте направо значения увеличиваются, при повороте налево - уменьшаются.

Помимо этого переключатель используется для обозначения функций перемещением треугольника на дисплее.

Вы можете поворачивать его вправо и влево и «утапливать» нажатием в каждом положении.

Элементы управления духовым шкафом

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете выключить этот звук, выбрав при настройке РЭ статус S0 (см. главу «Установки»).

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
OK	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции отмечены треугольником ▲, то Вы можете их вызвать кнопкой OK. Пока треугольник ▲ мигает, Вы можете изменять выбранную функцию. Подтвердив с помощью OK, Вы сохраняете изменения.
↶	Для пошагового возвращения назад	
🔔	Для установки таймера	Если высвечивается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать.

Элементы управления духовым шкафом

Сен- сорная кнопка	Функция	Указания
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если высвечивается текущее время, то выбором Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры. Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенной.
	Для вызова функций	Если высвечивается текущее время и переключатель режимов находится в положении , то при нажатии появляются символы установок , текущего времени и блокировки запуска . Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать. В процессе приготовления касанием этой сенсорной кнопки Вы можете устанавливать температуру , длительность приготовления и его окончание .
	Для вызова паровых ударов	Если в режиме Конвекция с паром было выбрано обдавание паром вручную, его следует вызвать нажатием сенсорной кнопки . Как только паровой удар можно будет вызвать, загорится сенсорная кнопка . Параллельно с выполняемым паровым ударом на дисплее появится .

Оснащение

Обозначение модели

Перечень описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

На ней указаны модель Вашего духового шкафа, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у Вас есть вопросы или проблемы, чтобы Вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише
- 2 таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе
- 1 противень
- 1 универсальный противень
- 1 решетка

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Оснащение в зависимости от модели!

Ваш духовой шкаф всегда оснащен боковыми направляющими, универсальным противнем и решеткой (для выпекания и жарения).

Кроме того, в зависимости от модели Ваш прибор может быть оснащен другими, приведенными ниже принадлежностями.

Все приведенные принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для духовых шкафов Miele.

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele www.miele-shop.ru, в сервисной службе или в точках продаж Miele.

При заказе укажите модель Вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

Боковые направляющие

В рабочей камере с правой и левой стороны имеются боковые направляющие с уровнями  для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней можно прочесть на фронтальной раме.

Каждый уровень состоит из двух расположенных одна над другой опор.

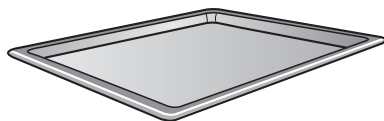
Принадлежности (например, решетка) задвигаются между опорами.

Телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) устанавливаются на нижней опоре.

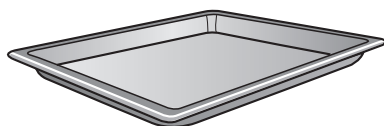
Боковые направляющие можно демонтировать (см. главу «Чистка и уход»).

Противень для выпечки, универсальный противень и решетка

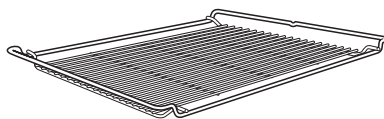
Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решетка HBBR 72:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Задвигайте решетку всегда поверхностью установки вниз.

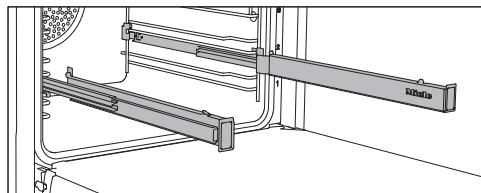
С более короткой стороны этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы хотите выдвинуть их лишь частично.



При использовании универсального противня с лежащей на нем решеткой противень вставляется между опорами одного уровня, а решетка автоматически размещается сверху.

Оснащение

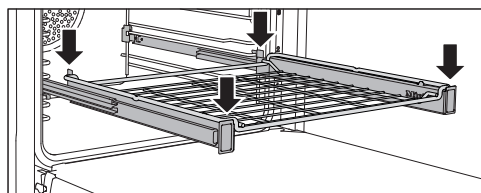
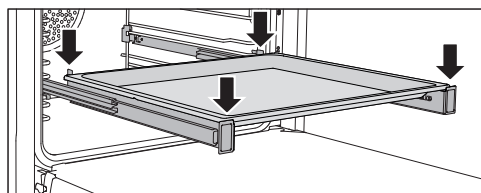
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72



Телескопические направляющие FlexiClip могут быть установлены на любом уровне.

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip в рабочую камеру, прежде чем ставить на них принадлежности.

В этом случае принадлежности будут автоматически зафиксированы между выступами сверху и снизу и защищены от соскальзывания.



Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

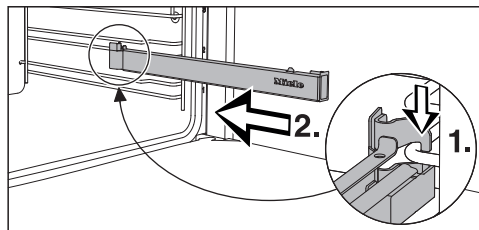
Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

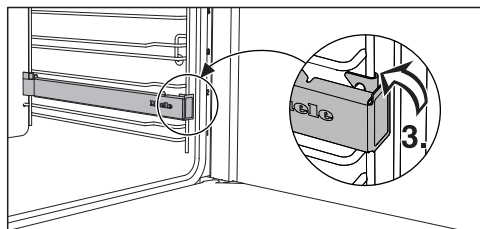
Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются между опорами одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** растягивайте их.



- Зацепите телескопическую направляющую FlexiClip передней частью на нижней опоре одного уровня (1.) и продвиньте ее вдоль опоры в рабочую камеру (2.).

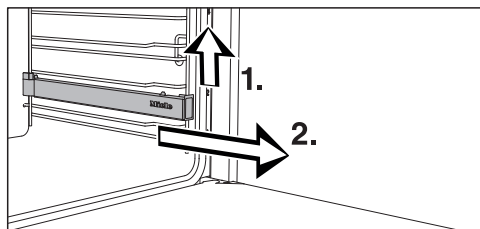


- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после встраивания, их следует один раз выдвинуть с усилием.

Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую спереди (1.) и вытяните ее вдоль опоры уровня (2.).

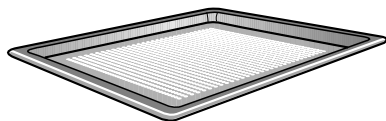
Круглая форма для выпечки HBF 27-1



Круглая форма для выпечки хорошо подходит для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Перфорированный противень для выпечки Gourmet HBBL 71



Перфорированный противень для выпечки Gourmet был разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек.

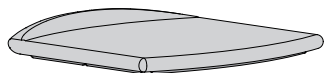
Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу. Можно также использовать его для сушки/вяления.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Такие же возможности применения у **перфорированной круглой формы для выпекания HBFP 27-1.**

Оснащение

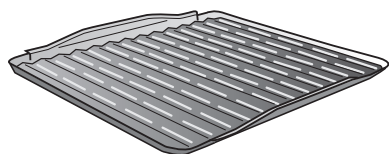
Камень для выпечки HBS 60



С помощью камня для выпечки можно получить оптимальные результаты приготовления блюд, которые должны иметь хрустящую основу, такими как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и пр.

Камень для выпечки состоит из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Его кладут сверху на решетку. Для выкладывания или снятия выпечки прилагается лопатка из необработанного дерева.

Брызгозащитный экран HGBV 71



Брызгозащитный экран кладется в универсальный противень.

При запекании на гриле или жарении он служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что дает возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Формы для запекания Gourmet HUB

Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Gourmet Miele, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Они, как и решетка, оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания. Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

Формы для запекания Gourmet существуют разной глубины. Ширина и высота при этом одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

Глубина: 22 см

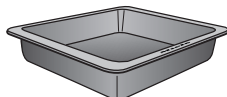
HUB 5000-M
HUB 5001-M *



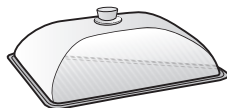
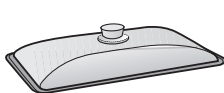
HBD 60-22

Глубина: 35 см

HUB 5001-XL *

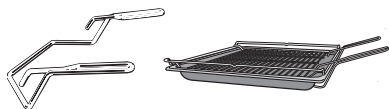


HBD 60-35



* подходит для панелей индукционных конфорок

Ручка для извлечения противней HEG



Ручка для извлечения облегчит вынимание противня для выпечки, универсального противня и решетки.

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с держателем



Эти принадлежности понадобятся Вам при удалении накипи из духового шкафа.

Универсальная салфетка из микрофибры Miele

С помощью салфетки из микрофибры Вы сможете быстро устранить легкие загрязнения и следы от пальцев.

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки предназначено для удаления очень сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

Электронное управление духовым шкафом

Благодаря электронному управлению духового шкафа Вы можете использовать различные режимы работы для выпекания, жарения и приготовления на гриле.

Кроме того, могут использоваться следующие функции:

- Индикация текущего времени
- Таймер
- Автоматическое включение и выключение процессов приготовления
- Приготовление с использованием влажности
- Выбор индивидуальных настроек

Функции безопасности духового шкафа

Блокировка запуска духового шкафа

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу «Блокировка запуска »).

Блокировка запуска остается активной также после перебоя электроснабжения.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается автоматически при каждом приготовлении. Он заботится о том, чтобы горячий воздух духового шкафа смешивался с холодным воздухом помещения и охлаждался, прежде чем он выйдет между дверцей и панелью управления.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

Вентилируемая дверца

Дверца собрана из стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

При работе прибора воздух дополнительно подается через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается прохладной.

Для проведения очистки Вы можете демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).

Блокировка дверцы для пиролизической очистки

Перед началом пиролиза дверца блокируется в целях безопасности. Блокировка отменится, когда после пиролиза температура в рабочей камере опустится ниже 280 °C.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются без труда.

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сопоставим с уходом за стеклом.

Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:

- универсальный противень
- противень для выпечки
- брызгозащитный экран
- перфорированный противень для выпечки Gourmet
- круглая форма для выпечки
- круглая форма для выпечки, перфорированная

Принадлежности, предназначенные для пиролиза

Принадлежности, перечисленные далее, могут оставаться в рабочей камере во время пиролизической очистки:

- боковые направляющие
- телескопические направляющие FlexiClip
- решетка

Прочитайте, пожалуйста, указания в главе «Чистка и уход».

Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым запуском

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатель режимов и поворотный переключатель < >, если они «утоплены».

Вы можете изменить текущее время только, если переключатель режимов стоит в положении •.

- Установите текущее время.

Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.

После подключения к электросети на дисплее появляется 12:00 и мигает треугольник ▲ под ⌚:



- Установите поворотным переключателем < > текущее время.
- Подтвердите с помощью ОК.

Текущее время сохраняется.

Вы можете также настроить отображение текущего времени в 12-часовом формате, если в установке Р Ч. Вы выберете статус 12h (см. главу «Установки»).

Во время нарушения электропитания текущее время сохраняется прим. 200 часов. После восстановления электропитания в течение этого периода снова отображается фактическое время. После более длительного нарушения в электросети Вам нужно будет установить текущее время заново.

При заводской установке индикация текущего времени выключена (см. главу «Установки» – Р I«).

Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоновом режиме.

Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве духового шкафа могут возникать неприятные запахи. Для их устранения нагрейте прибор в течение минимум одного часа. Одновременно рекомендуется промыть испарительную систему.

Во время нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Смонтируйте телескопические направляющие FlexiClip на боковых решетках и задвиньте все противни и решетку.

- Подготовьте емкость со свежей водопроводной водой в количестве прим. 100 мл.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл/Выкл ①.
- Переключателем режимов выберите режим Конвекция с паром [8 III].

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

На дисплее появляется *Auto*, и мигает треугольник ▲ под ☼:



- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется рекомендуемая температура, и мигает треугольник ▲ под символом ℳ:



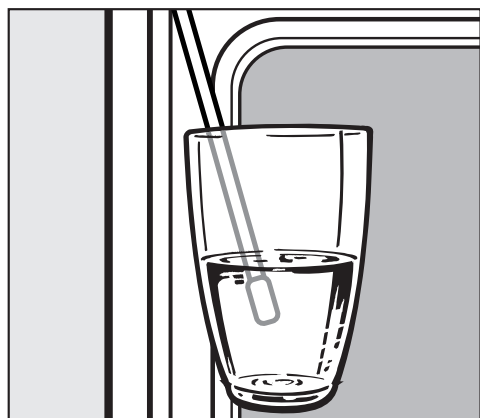
- Установите поворотным переключателем < > максимально возможную температуру (250 °C).
- Подтвердите с помощью ОК.

Первый ввод в эксплуатацию

Появляется сообщение о начале процесса всасывания, и начинает мигать треугольник ▲:



- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Поступает необходимое количество воды. Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости может остаться вода.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Закройте дверцу.

Вы услышите еще раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся в наполнительной трубке.

По истечении некоторого времени автоматически будет выполнен паровой удар.

⚠ Опасность получения травм! Пар может привести к ожогу. Во время парового удара не открывайте дверцу.

Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

Минимум через один час:

- Поверните переключатель режимов работы в положение ●.

После первого нагрева

 **Опасность ожога!** Перед чисткой рабочей камеры вручную дайте ей сначала остыть.

- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл/Выкл ①.
- Включите подсветку рабочей камеры сенсорной кнопкой .
- Выньте все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.
- Выключите освещение рабочей камеры и духовой шкаф.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Изменение текущего времени

Вы можете изменить текущее время, только если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении ●.

- Включите духовой шкаф.
 - Выберите '≡.
 - Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под ⌚.
 - Подтвердите с помощью ОК.
- Треугольник ▲ мигает под ⌚.
- Установите поворотным переключателем < > текущее время.
 - Подтвердите с помощью ОК.

Текущее время сохраняется.

Во время перебоя электроснабжения текущее время сохраняется в памяти прибора в течение примерно 200 часов. После восстановления электроснабжения в этом временном промежутке будет снова отображаться фактическое текущее время.

После более длительного нарушения электроснабжения Вам нужно будет заново установить текущее время.

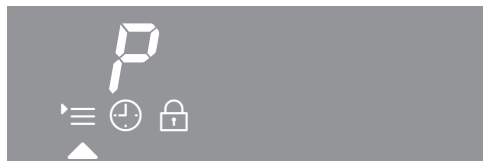
Изменение заводских настроек

В электронном управлении духового шкафа имеются заданные заводские настройки (см. «Обзор установок»).

Для изменения какой-либо установки Вам нужно изменить статус.

Вы можете изменить установки, только если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении ●.

- Выберите '≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под '≡.



- Подтвердите с помощью ОК.

Появится установка:



- Если Вы хотите изменить другую установку, выберите соответствующую цифру с помощью поворотного переключателя < >.
- Подтвердите с помощью ОК.



Вызывается установка, и появляется фактический статус, например, 5 0.

Чтобы изменить статус:

- Установите поворотным переключателем < > нужный статус.
- Подтвердите с помощью ОК.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется установка.

- Если Вы хотите изменить другие установки, действуйте, как описано.
- Если Вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, выберите ↵.
- Если Вы не хотите менять другие установки, выберите '≡.

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

Установки

Обзор установок

Установка	Статус
<i>P 1</i> Индикация текущего времени	<i>S 0</i> * Индикация текущего времени выключена. Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоновом режиме. Если Вы выбрали статус <i>S 0</i>, то Вам нужно включить духовой шкаф, прежде чем Вы сможете им управлять. Это относится также к настройке таймера  или включению освещения рабочей камеры . Кроме того, духовой шкаф автоматически выключается, если в течение определенного промежутка времени (ок. 30 минут) Вы не выполнили никакой установки. <i>S 1</i> Индикация текущего времени включена. Текущее время отображается в нормальном режиме.
<i>P 2</i> Громкость звуковых сигналов	<i>S 0</i> Звуковой сигнал выключен. <i>S 1</i>– Звуковой сигнал включен. <i>S 2</i> / <i>S 7</i> * Вы можете изменить громкость звука. Если Вы выбираете какой-либо статус, то одновременно звучит относящийся к данной установке звуковой сигнал.
<i>P 3</i> Звук нажатия кнопок	<i>S 0</i> Звук нажатия кнопок выключен. <i>S 1</i> * Звук нажатия кнопок включен.
<i>P 4</i> Формат отображения текущего времени	<i>24h</i> * Текущее время появляется в формате 24 ч. <i>12h</i> Текущее время появляется в формате 12 ч. Если после 13:00 ч. Вы переключитесь с формата 12 ч. на формат 24 ч., Вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.

* Заводская настройка

Установка	Статус
<i>P 5</i> Единица измерения температуры	°C * Температура отображается в градусах Цельсия. °F Температура отображается в градусах Фаренгейта.
<i>P 6</i> Яркость дисплея	5 1– 5 7, 5 4 * Вы можете выбрать различные степени яркости дисплея. 5 1: минимальная яркость 5 7: максимальная яркость
<i>P 7</i> Освещение	5 0 * Освещение рабочей камеры включается на 15 секунд и затем автоматически выключается. 5 1 Освещение рабочей камеры включено постоянно.
<i>P 8</i> Демо-режим	5 0 * Выберите 5 0 и касайтесь ОК прим. 4 секунды. Как только на короткое время появится - - -, демо-режим будет выключен. 5 1 Выберите 5 1 и касайтесь ОК прим. 4 секунды. Как только на короткое время появится ПЕС, демо-режим будет включен. Духовым шкафом можно будет управлять, но нагрев рабочей камеры и насос испарительной системы не будут работать. Для личного использования эта установка Вам не понадобится.

* Заводская настройка

Блокировка запуска

Блокировка запуска  защищает духовой шкаф от несанкционированного использования.

В заводской настройке функция блокировки выключена.

Вы измените установку для блокировки запуска, если Вы поменяете статус 5:

– 5 0 = выкл.

– 5 1 = вкл

Вы можете изменить статус блокировки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении •.

Включение блокировки запуска

■ Выберите '≡'.

■ Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под .

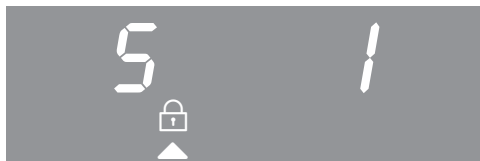


■ Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус 5 0:



■ Выберите поворотным переключателем < > статус 5 1.



■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Выберите '≡'.

Появляется индикация текущего времени.

■ Выключите духовой шкаф.

Блокировка запуска включена.

Как только Вы снова включите духовой шкаф, символ  напомним о включенной блокировке.

После перерыва в электроснабжении прибора блокировка запуска остается включенной.

Выключение блокировки запуска для процесса приготовления

- Включите духовой шкаф.

На дисплее появляются символы  и , а также текущее время:



- Касайтесь **OK** до тех пор, пока  не погаснет.

Теперь Вы можете управлять духовым шкафом.

Выключение блокировки запуска

- Включите духовой шкаф.
- Касайтесь **OK** до тех пор, пока  не погаснет.
- Выберите ***≡**.
- Передвиньте треугольник  поворотным переключателем **< >**, пока он не загорится под .
- Подтвердите с помощью **OK**.

На дисплее появляется текущий установленный статус **5 I**.

- Выберите поворотным переключателем **< >** статус **5 I**.
- Подтвердите с помощью **OK**.
- Выберите ***≡**.

Блокировка запуска выключена.

Символ  больше не отображается.

Таймер

Вы можете использовать таймер для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.

Вы также можете использовать таймер, если Вы одновременно установили время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Таймер можно установить максимум на 99 минут и 55 секунд.

Совет: Используйте в режиме работы Конвекция с паром  таймер для напоминания, что необходимо вручную вызвать паровые удары в нужное время.

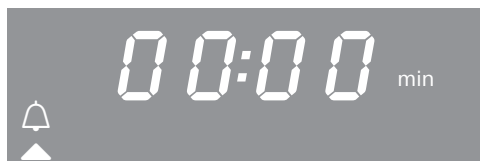
Настройка таймера

Пример: Вы хотели бы сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

Если индикация текущего времени выключена (установка «P1 – 5 0»), то для настройки таймера Вам нужно сначала включить духовой шкаф.

- Выберите .

На дисплее появляется 00:00, и мигает треугольник  под .



- Установите нужное значение для таймера с помощью поворотного переключателя < >.



- Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам:



Символ  указывает на функцию таймера.

По истечении времени таймера:

-  мигает.
- Идет прямой отсчет времени.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Р 2»).

- Выберите .

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите .

Появляется установленное время таймера.

- Измените время таймера поворотным переключателем < >.

- Подтвердите с помощью ОК.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление времени таймера

- Выберите .

- Уменьшите поворотным переключателем < > время для таймера до 00:00.

- Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удаляется.

Обзор режимов работы

Для приготовления блюд в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Конвекция плюс  Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар  , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.	160 °C	30–250 °C
Конвекция с паром  Для выпекания и жарения с использованием влажности. Сначала отображается <i>Auto</i> , и треугольник ▲ мигает под  . Только после выбора количества паровых ударов отображается рекомендуемая температура.	160 °C	130–250 °C
Интенсивное выпекание  Для выпекания пирогов с влажной начинкой. Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.	170 °C	50–250 °C
Верхний/нижний жар  Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления. Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.	180 °C	30–280 °C

Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Нижний жар  Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.	190 °C	100–280 °C
Гриль  Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Накаляется весь ТЭН верхнего жара/гриля для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом  Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль  , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.	200 °C	100–260 °C
Запекание  Для небольшого количества продуктов, например, замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.	190 °C	100–250 °C
Быстрый разогрев  Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры. По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.	160 °C	100–250 °C

Процессы приготовления

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые Вам не нужны для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте рабочую камеру, только если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Рекомендуется использовать, прежде всего, матовые, темные формы для выпекания и емкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например, нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передается пище. Не накрывайте также дно рабочей камеры или решетку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.
- По возможности устанавливайте время приготовления или пользуйтесь пищевым термометром.
- Для многих блюд Вы можете использовать режим Конвекция . При этом Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
- Запекание  является инновационным режимом работы с оптимальным использованием тепла. Вы сэкономите до 30 % электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.
- Для блюд, приготовляемых на гриле, по возможности используйте режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- Если возможно, готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые Вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °С в течение более 30 минут Вы можете прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если Вы хотели бы провести пиротиз, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

Установки

- Выключайте индикацию текущего времени, чтобы снизить расход электроэнергии (см. главу «Установки»).
- Настраивайте подсветку рабочей камеры так, чтобы во время процесса приготовления она автоматически выключалась через 15 секунд. Вы сможете ее снова включить в любой момент сенсорной кнопкой .

Режим экономии электроэнергии

- Духовой шкаф выключается автоматически в целях экономии электроэнергии, если ни один процесс приготовления не выполняется и не происходит дальнейшее управление прибором. Отображается текущее время или дисплей гаснет (см. главу «Установки»).

Управление духовым шкафом

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим переключателем режимов.

На дисплее появляется рекомендуемая температура:



Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- При необходимости измените температуру поворотным переключателем < >.

Спустя короткое время на дисплее появится значение фактической температуры и символ контроля температуры ↑:



Вы можете следить за подъемом температуры. При первом достижении заданной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу «Установки - P 2»).

После приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение •.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

Изменение температуры

Пример: Вы установили режим «Конвекция+»  и температуру 170 °C и можете следить за повышением температуры.



Вы хотели бы снизить заданную температуру до 155 °C.

■ Уменьшите поворотным переключателем < > температуру.

Треугольник ▲ мигает под , и температура изменяется с шагом в 5 °C.



Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее высвечивается фактическая температура.

Если Вы хотите изменить отображенную на дисплее температуру с фактической на заданную и обратно, выберите .

Контроль температуры

Индикатор нагрева ↑ появляется всегда, если включен нагрев рабочей камеры.

Во время фазы нагрева загорается индикатор нагрева .

При первом достижении заданной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу «Установки – P 2»). Одновременно выключается нагрев рабочей камеры и гаснет .

Регулятор температуры следит за тем, чтобы нагрев рабочей камеры и индикатор нагрева ↑ снова включились, когда температура опустится ниже заданного значения.

Управление духовым шкафом

Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев:

Конвекция плюс

- тесто для темного хлеба
- ростбиф и филе

Верхний/нижний жар

- пироги и выпечка с коротким сроком выпекания (прим. до 30 минут),
- нежное тесто (например, для бисквита),
- тесто для темного хлеба
- ростбиф и филе

Быстрый разогрев

С помощью режима быстрого разогрева  Вы можете сократить фазу нагрева.

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим «Быстрый разогрев» .

Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

- Выберите режим «Быстрый разогрев» .
- Выберите температуру.
- Перейдите на нужный режим работы, как только в первый раз погаснет индикатор нагрева .
- Поместите продукт в рабочую камеру.

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться. Для этого после выбора режима и температуры установите длительность приготовления или длительность и время окончания.

Длительность, которую Вы можете установить для процесса приготовления, составляет максимум 12 часов.

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении. Выпечка не должна слишком долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Установка длительности приготовления

Пример: Для выпечки пирога требуется 1 час 5 минут.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Выберите '≡'.



- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под ☺.

- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется 00:00, и мигает треугольник ▲ под ☺.



- Установите поворотным переключателем < > длительность (01:05).
- Подтвердите с помощью ОК.

Длительность процесса сохраняется, начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты - по секундам.

Символ ☺ указывает на длительность.

Управление духовым шкафом

Установка длительности и окончания приготовления

Пример: Текущее время 11:15 ч.; жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30 ч.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

Сначала установите длительность:

- Выберите '≡'.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под 🕒.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется 00:00, и мигает треугольник ▲ под 🕒.

- Установите поворотным переключателем < > длительность (01:30).
- Подтвердите с помощью ОК.

Длительность приготовления 🕒 сохраняется и начинает отсчитываться по минутам:



Затем установите время окончания приготовления:

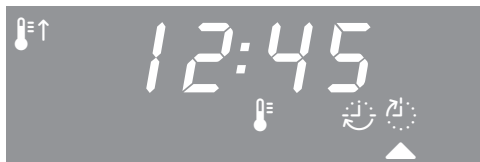
- Передвиньте треугольник ▲ поворотным переключателем < >, пока он не загорится под 🕒.

Появляется :-:-:



- Подтвердите с помощью ОК.

Как только Вы повернете поворотный переключатель < > вправо, на дисплее появится 12:45 (текущее время + время приготовления = 11:15 + 1:30):



- Установите поворотным переключателем < > время окончания приготовления (13:30).
- Подтвердите с помощью ОК.

Окончание приготовления 🕒 сохраняется:



Нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор выключаются.

Как только наступит время запуска (13:30 - 1:30 = 12:00), включатся нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор.

После завершения приготовления:

- 0:00 появляется.
-  мигает.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – P 2»).
- Нагрев и освещение рабочей камеры автоматически выключаются.
- Охлаждающий вентилятор остается включенным.
- Поверните переключатель режимов работы в положение ●.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

Если приготовленный продукт, по Вашему мнению, недостаточно готов, увеличьте длительность приготовления, задав ее заново.

Изменение длительности приготовления

- Выберите *≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под .

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.

- Подтвердите с помощью ОК.
- Измените время приготовления поворотным переключателем < >.
- Подтвердите с помощью ОК.

Измененная длительность сохраняется.

Управление духовым шкафом

Удаление длительности приготовления

- Выберите '≡.
- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под ☺.

- Подтвердите с помощью ОК.

Треугольник ▲ мигает под ☺.

- Установите переключателем < > длительность на 00:00.

- Подтвердите с помощью ОК.

Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются.

- Выберите '≡.

Появляется индикация фактической температуры. Освещение рабочей камеры остается включенным.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение •.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

Если Вы повернете переключатель режимов в положение • или выключите духовой шкаф, установки длительности и окончания приготовления будут удалены.

Удалить время конца приготовления

- Выберите '≡.

- Если требуется, передвиньте треугольник < > с помощью поворотного переключателя ▲, пока он не загорится под ☺.

- Подтвердите с помощью ОК.

Треугольник ▲ мигает под ☺.

- Установите поворотным переключателем < > время окончания приготовления на - :- -.

- Подтвердите с помощью ОК.

Время конца приготовления будет удалено.

Ваш духовой шкаф оснащен испарительной системой для использования влажности в процессах приготовления. При выпекании, жарении или приготовлении в режиме Конвекция с паром  оптимальная подача пара и подвод воздуха гарантируют равномерный результат приготовления и подрумянивания.

После выбора режима Конвекция с паром  задать число паровых ударов.

Выбрать можно:

- Автоматический паровой удар (Auto)
Вы подготавливаете некоторое количество воды для парового удара. Духовой шкаф автоматически запускает паровой удар после фазы нагрева.
- 1 паровой удар (1)
2 паровых удара (2)
3 паровых удара (3) Подготовьте воду в соответствии с числом паровых ударов. Вы запускаете их самостоятельно.

Затем Вы устанавливаете температуру и запускаете процесс всасывания воды.

Через наполнительную трубку слева под панелью управления в испарительную систему всасывается свежая водопроводная вода.

 Другие жидкости, кроме воды, приводят к повреждениям духового шкафа.

При приготовлении с использованием влажности используйте только водопроводную воду.

Вода в процессе приготовления подается в рабочую камеру в виде пара. Отверстия для подачи пара находятся на потолке рабочей камеры, в заднем левом углу.

Паровой удар продолжается прим. 5–8 минут. Момент времени для паровых ударов и их количество зависит от приготавливаемого продукта:

- **Дрожжевое тесто** лучше поднимется, если паровые удары выполнять в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимутся лучше, если запустить паровой удар в начале приготовления. Корочка станет еще более блестящей, если паровой удар провести еще раз в конце процесса выпекания.
- При **жарении жирного мяса** паровой удар в начале жарения действует таким образом, что жир начинает лучше вытапливаться.

Не предназначены для приготовления с использованием влажности виды теста, содержащие большое количество влаги, например, выпечка из белковой массы. В этом случае при выпекании должен происходить процесс высушивания.

Совет: Ориентируйтесь на данные, приведенные в рецептах.

Конвекция с паром

Ход процесса приготовления в режиме работы Конвекция с паром

Образование конденсата на внутренней поверхности дверцы во время парового удара является нормальным явлением. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.

- Подготовьте емкость с соответствующим количеством воды:

Auto ок. 100 мл

1 ок. 100 мл

2 ок. 200 мл

3 ок. 300 мл

- Выберите режим работы Конвекция с паром .

Установка количества паровых ударов

На дисплее появляется *Auto*, и мигает треугольник  под .



Поворотным переключателем   можно вызвать другие возможные паровые удары (*1*, *2*, *3*).

После *3* появляется *E*. При этой установке Вы запускаете процесс очистки от накипи (см. главу «Очистка испарительной системы от накипи »).

Совет: Ориентируйтесь на данные, приведенные в рецептах.

- Если духовой шкаф должен запустить паровой удар автоматически после фазы нагрева, выберите *Auto* и затем подтвердите нажатием *OK*.
- Если Вы хотите вручную запустить один или несколько паровых ударов в определенное время, выберите *1*, *2* или *3* и подтвердите нажатием *OK*.

Установка температуры

На дисплее появляется рекомендуемая температура, и мигает треугольник  под символом .



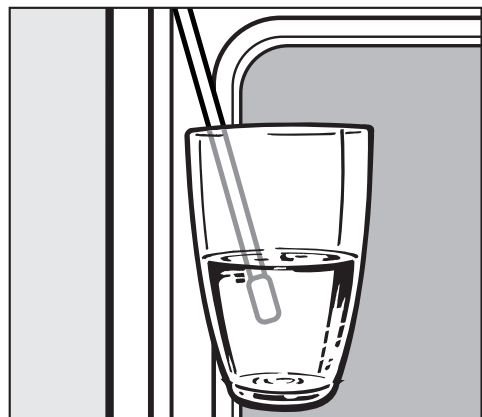
- При необходимости установите температуру поворотным переключателем  .
- Подтвердите с помощью *OK*.

Запуск процесса всасывания

На дисплее появляется сообщение о необходимости процесса всасывания. Треугольник ▲ мигает под :



- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости может остаться вода.

Процесс всасывания можно в любое время прервать нажатием ОК и продолжить снова.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Закройте дверцу.

Вы услышите еще раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся в наполнительной трубке.

На дисплее появятся значение фактической температуры и индикатор нагрева .



Вы можете следить за подъемом температуры. При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу «Установки - P 2»).

Конвекция с паром

Вызов паровых ударов

 Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Не открывайте дверцу во время парового удара. Кроме того, конденсация водяного пара на сенсорных кнопках приводит к их замедленному реагированию на касание.

Автоматический паровой удар

После фазы нагрева паровой удар выполняется автоматически. На дисплее появляется:



Вода испаряется в рабочую камеру.

После парового удара  гаснет, и отображается температура.

■ Доведите продукт до готовности.

Запуск паровых ударов вручную

Вы можете запускать паровые удары, как только загорится подсветка сенсорной кнопки .

Дождитесь окончания фазы нагрева, чтобы водяной пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.

Для определения момента парового удара можно ориентироваться на рецепты.

Совет: Для напоминания о сроке установите таймер .

■ Выберите , когда должен быть выполнен паровой удар.

Подсветка кнопки гаснет и на дисплее появляется:



■ Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов.

После выполнения последнего парового удара  гаснет, и отображается температура.

■ Доведите продукт до готовности.

Выпаривание остатков воды

При приготовлении в режиме Конвекция с паром , который протекает без прерывания процесса, вода в системе не остается. Вода равномерно испаряется пропорционально числу паровых ударов.

Если приготовление с использованием влажности будет прервано вручную или при отключении электроэнергии, в испарительной системе останется еще не использованная вода.

При следующем выборе режима Конвекция с паром  вместо рекомендуемой температуры появляется сообщение с указанием времени испарения остатков воды, и треугольник ▲ мигает под .

Отображенное время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе.

Запустите выпаривание остатков воды по возможности сразу, чтобы при следующем процессе приготовления на продукт испарялась исключительно свежая вода.

Процесс выпаривания остатков воды

При выпаривании остатков воды духовой шкаф нагревается, и оставшаяся вода в виде пара поступает в рабочую камеру.

Выпаривание остатков воды может, в зависимости от количества, продолжаться до 30 минут.

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце образуется конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

Конвекция с паром

Немедленное проведение выпаривания остатков воды

- Выберите режим работы Конвекция с паром .

Появляется сообщение с указанием времени, соответствующее количеству воды, и треугольник ▲ мигает под :



- Подтвердите с помощью ОК.

Будет запущено выпаривание остатков воды. Вы можете наблюдать за процессом.

Время может быть скорректировано системой в процессе выпаривания, в зависимости от фактически имеющегося количества воды.



Последняя минута отсчитывается по секундам.

В конце выпаривания остатков воды на дисплее появится *Auto*:



Теперь Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме «Конвекция с паром» .

Прерывание выпаривания остатков воды

 При очень неблагоприятных обстоятельствах во время последующего всасывания воды в рабочей камере возможно переполнение системы парообразования. По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

- Выберите режим работы Конвекция с паром .

Появляется сообщение с указанием времени, соответствующее количеству воды, и треугольник ▲ мигает под .



- Поверните поворотный переключатель < > влево.

Время устанавливается на 00:00:



- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется *Auto*:



Теперь Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме «Конвекция с паром» .

Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция плюс , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром  или Верхний/нижний жар .

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция плюс , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки. Старайтесь не пользоваться светлыми формами из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.
- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оп-

тимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.

- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

Бумага для выпечки, смазывание жиром

Принадлежности Miele, например, универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Оборудование»).

В большинстве случаев поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки.

Использование бумаги для выпечки необходимо для:

- выпечки с содержанием разрыхлителя
Разрыхлитель, используемый при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- бисквита, безе, миндальных пирожных и т.п.
Эти виды теста из-за большого содержания белка легко прилипают к противню.
- приготовления быстрозамороженных продуктов на решетке.

Указания к таблицам по выпеканию

Данные для рекомендованного режима в таблицах выделены жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

Температура

В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру.

При более высоких температурах время выпекания хотя и сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

Время выпекания

Проверяйте через некоторое время (меньшее из указанного диапазона), готова ли выпечка. Воткните в тесто деревянную палочку. Если на ней не будет влажных крошек теста, значит выпечка готова.

Уровни ⁵₁

Уровень, на котором Вы размещаете для выпекания Ваш продукт, зависит от режима работы и количества противней.

– Конвекция плюс

- 1 противень: уровень 2
- 2 противня: уровни 1+3/2+4
- 3 противня: уровни 1+3+5

Если Вы одновременно используете для выпекания универсальный и простые противни, устанавливайте универсальный противень снизу.

Выпекайте влажную выпечку и пироги максимум на двух уровнях одновременно.

– Конвекция с паром

- 1 противень: уровень 2

– Интенсивное выпекание

- 1 противень: уровень 1 или 2

– Верхний/нижний жар

- 1 противень: уровень 1 или 2

Выпекание

Таблицы по выпеканию

Сдобное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]
Маффины (1 противень)		140–150	2	35–45
		150–160	2	30–40
Маффины (2 противня)		140–150	2+4	35–45²⁾
Небольшие кексы (1 противень) *		150	2	25–40
		160¹⁾	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня) *		150¹⁾	2+4	25–35
Мелкая выпечка/печенье (1 противень)		140–150	2	25–35
		150–160 ¹⁾	3	15–25
Мелкая выпечка/печенье (2 противня)		140–150	2+4	25–35²⁾
Песочный пирог		150–160	2	60–70
		150–160¹⁾	2	60–70
Ромовая баба		150–160	2	50–60
		170–180	2	55–65

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .
- 2) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Сдобное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ 1	 [МИН.]
Кекс (противень)		150–160	2	25–35
		150–160 ¹⁾	2	30–40
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)		150–160	2	55–75
		150–160	2	55–75
Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)		150–160	2	40–50
		170–180	2	45–55
Фруктовый пирог (противень)		150–160	2	35–45
		160–170	2	35–55
Фруктовый пирог (форма)		150–160	2	55–65
		170–180 ¹⁾	2	35–45
Основа для торта		150–160	2	25–35
		170–180 ¹⁾	2	15–25

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура / ⁵ уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .

Выпекание

Песочное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Мелкая выпечка (1 противень)		140–150	2	20–30
		160–170 ¹⁾	3	15–25
Мелкая выпечка (2 противня)		140–150	1+3	20–30²⁾
Печенье из кулинарного мешка (1 противень) *		140	2	30–40
		160¹⁾	3	20–30
Печенье из кулинарного мешка (2 противня) *		140	1+3	35–45²⁾
Основа для торта		150–160	2	35–45
		170–180 ¹⁾	2	20–30
Пирог с крошкой		150–160	2	45–55
		170–180	2	45–55
Творожный торт		150–160	2	80–95
		170–180	2	80–90
		150–160	2	80–90

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание

 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .
- 2) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Песочное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Яблочный пирог (форма Ø 20 см) *		160	2	90–100
		180	1	85–95
Яблочный пирог, закрытый		160–170	2	50–70
		170–180¹⁾	2	60–70
		160–170	2	50–70
Фруктовый пирог с глазурью (форма)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Плоский пирог с начинкой (противень)		220–230¹⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание

 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.

1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .

Выпекание

Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]
Кекс австрийский		150–160	2	50–60
		160–170	2	50–60
Рождественский кекс		150–160	2	45–65
		160–170	2	45–60
Пирог с крошкой		150–160	2	35–45
		170–180	3	35–45
Фруктовый пирог (противень)		160–170	2	40–50
		170–180	3	50–60
Конвертики из теста с фруктами (1 противень)		150–160	2	25–30
		160–170	2¹⁾	25–30
Конвертики из теста с фруктами (2 противня)		150–160	1+3	25–30 ²⁾

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

1) Для дрожжевого теста. При творожно-сдобном тесте используйте уровень 3.

2) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 1	 [МИН.]
Белый хлеб		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
Цельнозерновой хлеб		180–190	2	55–65
		200–210¹⁾	2	45–55
Пицца (противень)		170–180	2	30–45
		190–200¹⁾	2²⁾	30–45
		170–180	2²⁾	30–45
Луковый пирог		170–180	2	30–40
		180–190¹⁾	2	25–35
		170–180	2	30–40
Подъем дрожжевого теста		35	³⁾	15–30
		35	³⁾	15–30

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание

 Температура /  уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .
- 2) Для дрожжевого теста. При творожно-сдобном тесте используйте уровень 3.
- 3) Емкость можно установить непосредственно на дно рабочей камеры. В зависимости от размера емкости можно вынуть также боковые направляющие. Если Вы используете режим Верхний/нижний жар , положите дополнительно решетку на дно рабочей камеры.

Выпекание

Бисквитное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]
Основа для торта (2 яйца)		160–170	2	20–30
		160–170¹⁾	2	15–25
Бисквитный торт (из 4-6 яиц)		170–180	2	20–35
		150–160¹⁾	2	30–45
Бисквит с добавлением воды *		180	2	20–30
		150–170¹⁾	2	20–45
Рулет		170–180 ¹⁾	2	15–20
		180–190¹⁾	2	15–20

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.

1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .

Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ 1	 [МИН.]
Заварное пирожное (1 противень)		160–170	2	30–45
		180–190 ¹⁾	3	25–35
Заварное пирожное (2 противня)		160–170	1+3	30–45²⁾
Слоеное тесто (1 противень)		170–180	2	20–30
		190–200	3	20–30
Слоеное тесто (2 противня)		170–180	1+3	20–30²⁾
Миндальные пирожные макарены (1 противень)		120–130	2	25–50
		120–130 ¹⁾	3	25–45
Миндальные пирожные макарены (2 противня)		120–130	1+3	25–50²⁾

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура / ⁵ уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .
- 2) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Жарение

Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция плюс , Конвекция с паром  или Верхний/нижний жар .

Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Формы для запекания, кастрюля для жаркого, термостойкая стеклянная форма, рукав и пакет для запекания, глиняная посуда для жаркого, универсальный противень, решетка и/или противень для гриля и жарения (если имеется) на универсальном противне.

Мы рекомендуем жарение в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса.

Кроме того, рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

Рекомендации

- Подрумянивание получается в конце жарения. Мясо приобретет более интенсивный коричневый цвет, если примерно спустя половину времени запекания Вы снимете с посуды крышку.
- Время покоя: по окончании процесса приготовления достаньте продукт из рабочей камеры, оберните его фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.
- Жарение птицы: кожа птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Указания к таблицам жарения

Данные для рекомендованного режима в таблицах выделены жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

Температура

В основном выбирайте более низкую температуру из указанного диапазона.

При более высоких температурах мясо станет коричневого цвета, но еще не будет готово.

В режиме Конвекция плюс  или Конвекция с паром  выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар .

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем указано в таблице. Процесс жарения будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее, и корочка не будет слишком толстой.

Для жарения на решетке выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем для жарения в форме для запекания.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в большинстве случаев не требуется, кроме приготовления ростбифа и филе.

Продолжительность жарения

Вы можете определить длительность жарения, умножив высоту Вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:

- Говядина/дичь: 15–18 мин./см
- Свинина/телятина/баранина: 12–15 мин./см
- Ростбиф/филе: 8–10 мин./см

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут на кг. Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

Уровни

В большинстве случаев используйте уровень 2.

Жарение

Таблицы жарения

Говядина, телятина

Блюдо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]	 ⁷⁾ [°C]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг		170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Филе говядины, прим. 1 кг ¹⁾		150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Ростбиф, прим. 1 кг ¹⁾		150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг		190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	2	70–90 ⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	

 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время запекания /  внутренняя температура

 Конвекция плюс /  Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар

- 1) Используйте универсальный противень. Предварительно обжарить мясо на варочной панели.
- 2) При использовании режима Конвекция с паром  в начале процесса приготовления вызовите паровой удар.
- 3) При использовании режима Конвекция с паром  после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 4) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .
- 5) Готовьте сначала с крышкой. Снимите крышку по истечении половины времени и долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 6) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 7) Если у Вас есть отдельный пищевой термометр, Вы можете также ориентироваться на указанную температуру внутри блюда.
- 8) В зависимости от нужной степени готовности: «с кровью»: 40–45 °C, средней прожарки: 50–60 °C, прожаренное: 60–70 °C

Свинина

Блюдо		 [°C]		 [мин.]	 ³⁾ [°C]
Жаркое из свинины/ рулет, прим. 1 кг		160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–120 ²⁾	
Жаркое из свинины с кожей, прим. 2 кг		170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	2	120–160 ²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Копченая корейка, прим. 1 кг		150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Рулет из рубленого мяса, прим. 1 кг		170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80 ²⁾	

 Режим /  температура /  ⁵ уровень /  время запекания /  внутренняя температура

 Конвекция плюс /  Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар

- 1) При использовании режима Конвекция с паром  ¹⁾ после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 2) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 3) Если у Вас есть отдельный пищевой термометр, Вы можете также ориентироваться на указанную температуру внутри блюда.

Жарение

Баранина, дичь

Блюдо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]	 ⁵⁾ [°C]
Ножка ягненка, прим. 1,5 кг		170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Спинка ягненка, прим. 1,5 кг		220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Жаркое из дичи, прим. 1 кг		200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	

 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время запекания / ⁵⁾ внутренняя температура

 Конвекция плюс /  Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар

- 1) При использовании режима Конвекция с паром  после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Готовьте сначала с крышкой. Снимите крышку по истечении половины времени и долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 4) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 5) Если у Вас есть отдельный пищевой термометр, Вы можете также ориентироваться на указанную температуру внутри блюда.

Птица, рыба

Блюдо		 [°C]	 ⁵	 [мин.]	 ³⁾ [°C]
Птица, 0,8–1 кг		180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Птица, ок. 2 кг		180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Птица, фаршированная, ок. 2 кг		180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Птица, ок. 4 кг		160–170	2	120–160²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Рыба куском, прим. 1,5 кг		160–170	2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

 Режим /  температура / ⁵ уровень /  время запекания / ³⁾ внутренняя температура

 Конвекция плюс / ¹⁾ Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар

- 1) При использовании режима Конвекция с паром ¹⁾ после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 2) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 3) Если у Вас есть отдельный пищевой термометр, Вы можете также ориентироваться на указанную температуру внутри блюда.

Низкотемпературное приготовление

Этот режим идеален для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягненка, которые должны готовиться до определенной степени прожарки.

Сначала кусок мяса в течение короткого времени обжаривается при сильном нагреве равномерно со всех сторон.

Затем его помещают в подогретую рабочую камеру, где оно бережно доводится до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев.

В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

Рекомендации

- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир, который можно сильно нагревать (например, топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет прим. 2-4 часа и зависит от веса и размера куска мяса, а также от нужной степени готовности и подрумянивания.

Ход процесса

Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева режим «Быстрый разогрев» .

- Задвиньте универсальный противень с решеткой на уровень 2.
- Выберите режим Верхний/нижний жар  и температуру 130 °C.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарить кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **Опасность получения ожогов!**

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Положить обжаренное мясо на решетку.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Доведите мясо до готовности.

Вы можете настроить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу «Управление духовым шкафом – Установка длительности приготовления»).

После приготовления

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- Вы можете легко сохранить мясо в теплом виде в рабочей камере до подачи на стол. Результат приготовления не ухудшится.
- Мясо имеет оптимальную температуру. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

Время приготовления / внутренней температура

Мясо	 [мин.]	 [°C]
Филе говядины	80–100	59
Ростбиф		
– «по-английски»	50–70	48
– средняя прожарка	100–130	57
– полная прожарка	160–190	69
Свиное филе	80–100	63
Копченая корейка *	140–170	68
Филе телятины	80–100	60
Спинка телянка *	100–130	63
Спинка ягненка *	50–80	60



Время приготовления



Температура внутри блюда

Если у Вас есть отдельный пищевой термометр, Вы можете также ориентироваться на указанную температуру внутри блюда.

* без костей

Запекание на гриле

⚠ Опасность получения ожогов!
Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Режимы работы

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

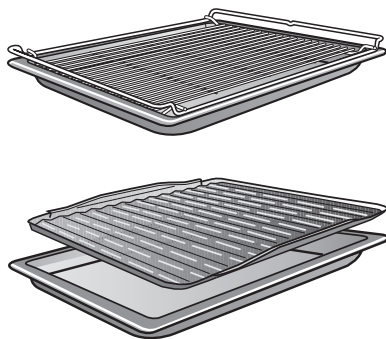
Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра, например, цыпленка.

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

Посуда



Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой или брызгозащитный экран (если имеется). Последний защищает стекающий мясной сок от сгорания, чтобы его можно было использовать для других блюд.

Не используйте противень для выпечки.

Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под холодной, проточной водой и осушите его. Не солите ломтики мяса перед запеканием на гриле, т.к. иначе выделится мясной сок.

Постное мясо Вы можете смазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

Почистите (вымойте) и посолите тушки плоской рыбы и рыбные ломтики. Вы также можете сбрызнуть их лимонным соком.

Запекание на гриле

- Положите решетку или брызгозащитный экран (если имеется) на универсальный противень.
- Положите продукт сверху.
- Выберите режим работы и температуру.
- Предварительно прогрейте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. таблицу приготовления на гриле).
- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Запекание на гриле

Указания к таблице приготовления на гриле

Данные для рекомендованного режима выделены в таблице жирным шрифтом.

Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Придерживайтесь приведенных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учитывайте разницу в размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

Температура

В основном выбирайте более низкую температуру из указанного диапазона.

При более высоких температурах мясо станет коричневого цвета, но еще не будет готово.

Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев. Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

Уровни

Выберите уровень, в зависимости от толщины продукта.

- Плоский продукт: уровень 3 или 4
- Продукт большего диаметра: уровень 1 или 2

Время приготовления на гриле

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6–8 минут на одну сторону.
Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону. Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была примерно одинаковая, тогда время приготовления на гриле не будет слишком различаться.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Определение степени готовности

Если Вы хотите установить степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:

«по-английски»:	Если мясо еще очень эластично, значит внутри оно еще сырое.
средняя прожарка:	Если мясо слабо «поддается», значит оно внутри розовое.
полная степень прожарки:	Если мясо почти не «поддается», значит оно полностью готово.

Проверяйте всегда спустя наиболее короткое время из интервала готовности блюда.

Совет: Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо еще не готово, разместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. При этом поверхность не будет слишком темной.

Таблица приготовления на гриле

Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

Блюдо, запекаемое на гриле	 51				
		 [°C]	 [МИН.]	 [°C]	 [МИН.]
Плоский продукт					
Стейки из говядины	4/5	300	10–17	260	10–17
Бургер *	4	300	12–24	–	–
Шашлык	4	220	12–17	220	12–17
Мясо птицы на шампурах	4	220	12–17	220	12–17
Стейки из шейки	4	275	16–24	240	13–22
Печень	3	220	8–12	220	8–12
Фрикадельки	4	275	10–20	240	17–22
Колбаска для жарки	3	220	8–15	220	10–17
Филе рыбы	4	220	15–25	220	15–22
Форель	4	220	15–25	220	15–22
Тосты *	3	300 ²⁾	5–8	–	–
Гавайские тосты	3	220	8–12	220	8–12
Помидоры	3	220	6–10	220	8–12
Персики	2/3	275	5–10	220	5–10
Продукт большего диаметра					
Курица, ок. 1,2 кг	1 ¹⁾	220	60–70	190	55–65
Свинные ножки, прим. 1 кг	2	–	–	180	80–90

 Гриль /  Гриль с обдувом

 ⁵ Уровень /  температура /  время запекания

* Установки действительны в режиме Гриль  также для предписанных величин по EN 60350-1.

1) Используйте уровень 2 в режиме Гриль с обдувом .

2) Не нагревайте предварительно ТЭН верхнего жара/гриля.

Специальные программы

Размораживание

Используйте для бережного размораживания продуктов режим Конвекция плюс  без установки температуры.

Включается только вентилятор для циркуляции воздуха в рабочей камере при комнатной температуре.



Опасность заражения сальмонеллами!

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень вместе с решеткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица или рыба не должны полностью размораживаться перед приготовлением. Достаточно, если продукты будут подтаявшими. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Продукт	 [г]	 [мин.]
Курица	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1000	90–120
Колбаска для жарки	500	30–50
Рыба	1000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50

 Вес /  время размораживания

Консервирование

Емкости для консервирования

 **Опасность получения травм!**
В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте духовой шкаф для кипячения и нагрева жестяных консервных банок.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- Стеклянные консервные банки
- Банки с завинчивающимися крышками

Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим Конвекция плюс .

Данные относятся к 6 банкам объемом 1 л.

- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим Конвекция плюс  и температуру 150–170 °C.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Фрукты/огурцы

- Установите самую низкую температуру из диапазона, как только бурление в банках станет заметным. После этого оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

Овощи

- Уменьшите температуру до 100 °C, как только образование пузырьков в банках станет заметным.

	 [мин.]
Морковь	50–70
Спаржа, горох, фасоль	90–120

 Длительность консервирования

- После консервирования установите самую низкую температуру из диапазона и оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

После консервирования

 **Опасность получения ожога!**
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете банки.

- Выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- В заключение проверьте, все ли банки закрыты.

Специальные программы

Сушка / вяление

Сушка (вяление) является традиционным способом консервирования фруктов, некоторых видов овощей и зелени.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, вызревшими и без помятостей.

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки при необходимости очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной прим. 0,5 см.

– Из слив удалить косточки, если необходимо.

– Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать на ломтики.

– Бананы очистить и нарезать ломтиками.

– Грибы почистить, нарезать половинками или ломтиками.

– У петрушки и укропа удалить толстые стебли.

■ Равномерно разложите продукты на универсальном противне.

Вы можете также использовать перфорированный противень для выпечки Gourmet, если он имеется.

■ Выберите режим Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

■ Выберите температуру 80–100 °C.

■ Задвиньте универсальный противень на уровень 2.

В режиме Конвекция плюс  также можно одновременно сушить на уровнях 1+3.

Продукт		 [мин.]
Фрукты		120–480
Овощи		180–480
Травы		50–60

 Режим /  время сушки

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

■ Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

 **Опасность получения ожога!**
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете продукт, предназначенный для сушки.

■ Дать остыть высушенным фруктам или овощам.

Сухофрукты должны быть полностью сухими, но мягкими и эластичными. При разламывании или разрезании не должен выступать сок.

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Запекание

Режим «Запекание» подходит для не-большого количества продуктов, на-пример, замороженной пиццы, замо-роженных булочек, фигурного пе-ченья, а также мясных блюд и жарко-го. Благодаря оптимальному исполь-зованию тепла Вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы при столь же хороших результатах.

Этот режим не подходит для приго-товления большого количества про-дуктов, когда требуется пропекание свежего теста (например, для биск-витного теста, фруктовых пирогов или мелких кексов). При этом не бу-дет обеспечиваться экономия по-требления электроэнергии.

Вы можете установить температуру от 100 до 250 °C.

Для оптимального энергосбереже-ния держите дверцу закрытой во время процесса приготовления.

Примеры применения:

Блюдо	 [°C]	 [мин.]
Фигурное печенье	150	25–30
Рататуй	180	40–60
Филе рыбы в фольге, прим. 500 г	200	25–30
Замороженная пицца, предварительно выпе-ченная	200	20–25
Жаркое из окорока, прим. 1,5 кг	160	130–160
Тушеная говядина, прим. 1,5 кг	180	160–180

 Температура /  время приготовления

- Используйте в зависимости от вы-соты приготавливаемого продукта уровень 1 или 2.
- Значения времени даны для рабо-чей камеры без предварительного нагрева.
- Сначала готовьте куски жаркого под крышкой. Снимите крышку спустя три четверти времени при-готовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указан-ного диапазона).

Замороженные продукты / готовые блюда

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти продукты глубокой заморозки на решетке, покрытой бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении таких продуктов настолько сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем виде из рабочей камеры. С каждым последующим использованием деформация будет еще сильнее.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти продукты глубокой заморозки можно готовить на противне для выпечки или на универсальном противне. При этом для щадящего приготовления положите под них лист бумаги для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

Приготовление

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

Подогрев посуды

Используйте для нагрева посуды режим Конвекция плюс .

Подогревайте только термостойкую посуду.

- Задвиньте решетку на уровень 2 и установите на нее посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить ее также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите режим работы Конвекция плюс .
- Установите температуру 50-80 °C.

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду. Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

- Выньте нагретую посуду из рабочей камеры.

 **Опасность получения ожогов!**
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

 **Риск получения травм!**
Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.
Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов и средства для удаления накипи фронтальная поверхность прибора.

На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды
- средства для растворения накипи на фронтальной поверхности духового шкафа
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- чистящие средства с содержанием растворителей
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для стекла
- средства для очистки стеклокерамических варочных панелей
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, губки для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- очистители от грязи
- острые металлические скребки
- проволочные мочалки
- точечную очистку с применением механических средств
- средства для чистки духовых шкафов
- проволочные губки из нержавеющей стали

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности, возможно, их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Рекомендуем Вам сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера еще немного теплая.
- Для удобной очистки вручную можно снять и разобрать дверцу, снять боковые направляющие с телескопическими направляющими FlexiClip (если они есть), а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Нормальные загрязнения

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если ее тереть или скрести.

По возможности не очищайте ее.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств с помощью чистой воды. Это особенно важно при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытирайте насухо все поверхности мягкой тканью.

Чистка и уход

Стойкие загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора. Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и бытовыми чистящими средствами.
- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для чистки духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства для духовых шкафов с помощью чистой воды и вытрите поверхности насухо.

Пиролитическая очистка рабочей камеры

Вместо того, чтобы чистить рабочую камеру вручную, Вы можете использовать пиролиз .

При пиролитической очистке рабочая камера прогревается до температуры более 400 °C. Имеющиеся загрязнения расщепляются при высоких температурах и превращаются в пепел.

Имеются три ступени пиролиза различной длительности. Выберите:

- ступень 1 при легком загрязнении
- ступень 2 при среднем загрязнении
- ступень 3 при сильном загрязнении

После запуска пиролитической очистки дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть ее сразу же по окончании процесса очистки.

Можно запустить пиролитическую очистку также через некоторое время, чтобы использовать, например, выгодный ночной тариф на электроэнергию.

После пиролитической очистки можно просто удалить остатки (например, пепла), которые образуются в рабочей камере в зависимости от степени загрязнения.

Подготовка к пиролитической очистке

Из-за высоких температур при пиролитической очистке повреждаются принадлежности, не подходящие для пиролиза.

Вынимайте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем запустить пиролитическую очистку. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не рассчитанным на пиролиз.

Пригодны для пиролиза и могут оставаться в рабочей камере во время пиролитической очистки следующие принадлежности:

- боковые направляющие
- телескопические направляющие FlexiClip HFC 72
- решетка HBBR 72

■ Выньте из прибора принадлежности, не пригодные для пиролиза.

■ Задвиньте решетку на верхний уровень.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию и к отключению пиролитической очистки. В результате пригорания остатков загрязнений возможно появление стойких изменений цвета или матовых пятен на эмалированных поверхностях.

Чистка и уход

- Перед запуском пиролиза удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и отчистите пригоревшие загрязнения на эмалированных поверхностях скребком для стекла.

Запуск пиролиза

 **Опасность получения ожога!**
При пиролитической очистке фронтальная поверхность духового шкафа нагревается сильнее, чем при обычном использовании. Следите, чтобы во время пиролитической очистки дети не прикасались к духовому шкафу.

- Выберите пиролиз .



Появится *P U 1*. Цифра начнет мигать.

Поворотным переключателем  
Вы можете выбрать между *P U 1*, *P U 2* и *P U 3*.

- Выберите необходимую степень пиролиза.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Пиролитическая очистка начинается.

На дисплее дополнительно будет отображено .



 мигает, пока дверца заблокирована.

Затем автоматически включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Освещение рабочей камеры во время пиролитической очистки отключено.

Если Вы хотите проследить за ходом пиролитической очистки, следует вызвать длительность .

- Выберите .

- Если требуется, передвиньте треугольник   с помощью поворотного переключателя , пока он не загорится под .

На дисплее отображается оставшаяся длительность пиролитической очистки. Ее нельзя изменить.

Если Вы в это время установили таймер, по истечении времени таймера прозвучит звуковой сигнал, будет мигать  и идти отсчет времени. Как только Вы подтвердите, нажав *OK*, звуковые и оптические сигналы отключатся. Снова появятся *P U* и цифровые данные выбранной пиролитической очистки.

Запуск пиролиза с задержкой

Запустите пиролитическую очистку, как описано ранее, и в течение первых пяти минут сдвиньте время завершения.

- Выберите .
- Передвиньте треугольник  поворотным переключателем , пока он не появится под .

 - появляется.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Как только Вы повернете поворотный переключатель  вправо, появится время завершения, рассчитанное исходя из текущего времени плюс длительность выбранной пиролитической очистки.

- Установите поворотным переключателем  нужное время завершения.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Установленный момент завершения сохраняется.

Нагрев рабочей камеры выключается.

Время завершения можно изменить в любое время до момента запуска.

Как только наступит момент запуска, нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор автоматически включатся и на дисплее отобразится длительность.

По окончании пиролиза



Сначала отображаются ,  и .

Пока  горит, дверца еще заблокирована. Если  мигает, дверца разблокируется.

Как только дверца будет разблокирована:

-  гаснет.
-  мигает.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Р 2»).

- Поверните переключатель режимов работы в положение .

Акустический и оптический сигналы отключаются.



Опасность получения ожогов! Удаляйте возможные остатки загрязнений после пиролиза только в том случае, если рабочая камера остыла.

- Очистите рабочую камеру и принадлежности, рассчитанные на пиролиз, от возможных остатков (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.

Большинство загрязнений можно удалить с помощью теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.

В зависимости от степени загрязнения на внутренней поверхности дверцы может образоваться видимый налет. Его можно удалить с помощью губки для мытья посуды, скребка для стекла или мягкой проволочной губки (например, Spontex Spirinett) и мягкого моющего средства.

- Несколько раз вытяните телескопические направляющие FlexiClip после пиролитической очистки.

Пожалуйста, обратите внимание:

- По периметру рабочей камеры для герметизации дверцы расположена чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если ее тереть или скрести. По возможности не очищайте ее.
- После очистки на телескопических направляющих FlexiClip могут остаться места с изменившимся цветом или выцветшие пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора.
- В результате переливания сока от фруктов могут образоваться стойкие изменения цвета. Они не влияют на качество эмали. Не пытайтесь непременно удалить такие пятна.

Прерывание пиролиза

После прерывания пиролитической очистки дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри рабочей камеры не опустится ниже 280 °С.  горит до тех пор, пока температура рабочей камеры не станет ниже этого значения. Если  мигает, значит дверца разблокируется.

К прерыванию пиролитической очистки приводит следующее:

- Вы повернули переключатель режимов в положение •.

После того, как дверца будет разблокирована,  погаснет и отобразится текущее время. При необходимости запустите пиролитическую очистку повторно.

- Вы повернули переключатель режимов на другой режим работы.

РЧ и  отображаются на дисплее. После того как дверца будет разблокирована,  погаснет, а *РЧ* будет мигать.

- Имеется неисправность в электросети.

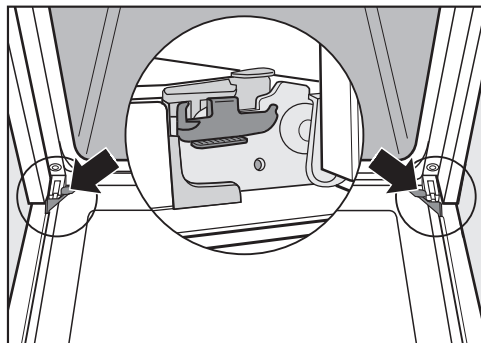
РЧ и  отображаются на дисплее. После того как дверца будет разблокирована,  погаснет, а *РЧ* будет мигать.

После восстановления электросети *РЧ* будет гореть до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °С. Затем на дисплее появится . Дверца будет разблокирована, и на дисплее будет отображено текущее время.

Чистка и уход

Снятие дверцы

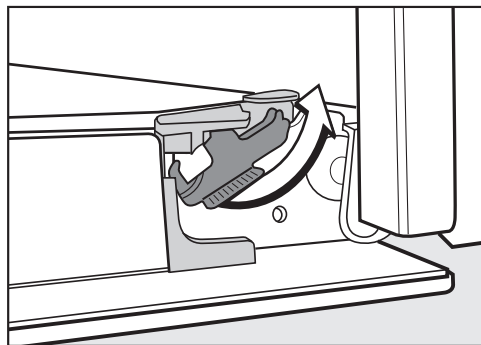
Дверца весит около 10 кг.



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обоих дверных шарниров.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут откинуться в сторону духового шкафа.

Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, поскольку она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу с боковых сторон и равномерно потяните ее под углом вверх из держателей. Проследите, чтобы она при этом не перекашивалась.

Демонтаж дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 4 стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

При эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, позволяющий внешнему стеклу оставаться прохладным.

Если в пространство между стеклами дверцы попадут загрязнения, дверцу можно будет разобрать, чтобы очистить внутренние поверхности.

Царапины повреждают стекла дверцы. Для очистки стекол не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки.

При очистке стекол учитывайте также указания для чистки фронтальной поверхности духового шкафа.

Отдельные стороны стеклянных панелей имеют разное покрытие. Поверхности, обращенные внутрь рабочей камеры, отражают тепло. Следите за тем, чтобы стекла после очистки были вставлены в правильном положении.

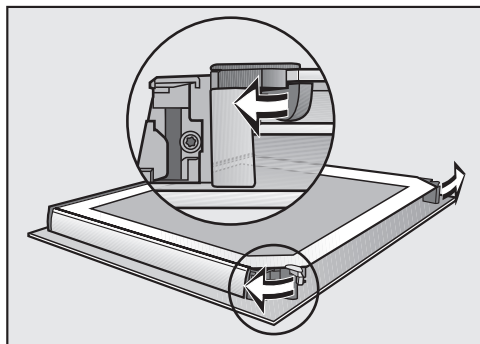
Поверхность алюминиевых профилей при воздействии средств для чистки духовых шкафов повреждается. Очищайте эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Храните демонтированные стекла дверцы в надежном месте, чтобы они не разбились.

Чистка и уход

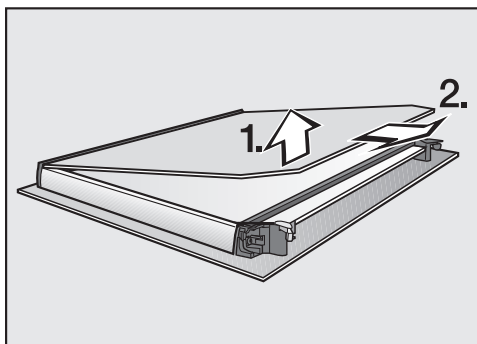
 **Опасность получения травм!**
Всегда снимайте дверцу, прежде чем ее демонтировать.

- Положите наружное стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды), чтобы избежать появления царапин. Рекомендуется при этом расположить ручку близко к краю стола, чтобы стекло дверцы лежало ровно и не разбилось при чистке.

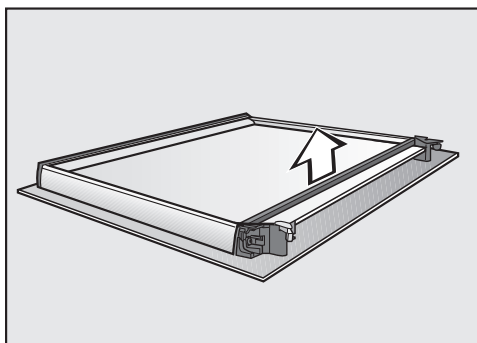


- Откройте оба стопора стекол дверцы, повернув их наружу.

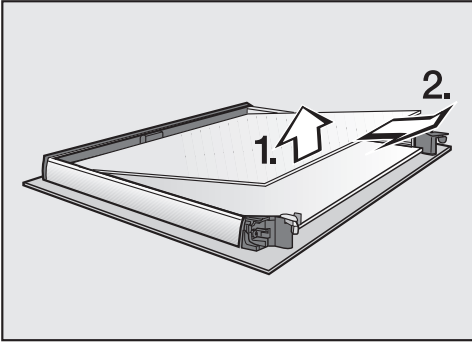
Разберите дверцу последовательно, демонтировав внутреннее стекло дверцы и оба средних стекла:



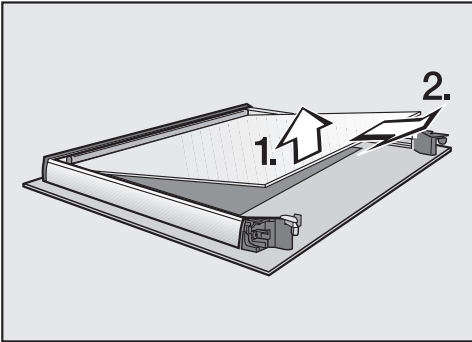
- Приподнимите внутреннее стекло **слегка** и вытащите его из пластиковой планки.



- Снимите уплотнение.



- Слегка приподнимите верхнее из обоих средних стекол и извлеките его.

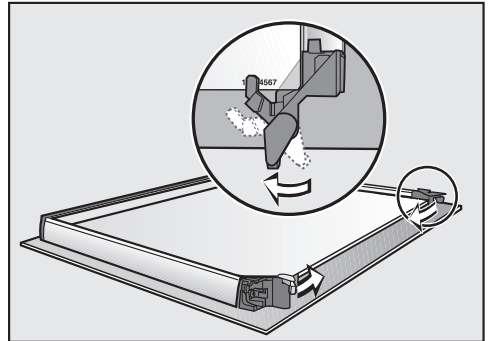


- Слегка приподнимите нижнее из обоих средних стекол и извлеките его.
- Очистите стекла дверцы и другие отдельные детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо детали мягкой тканью.

Затем снова тщательно соберите дверцу:

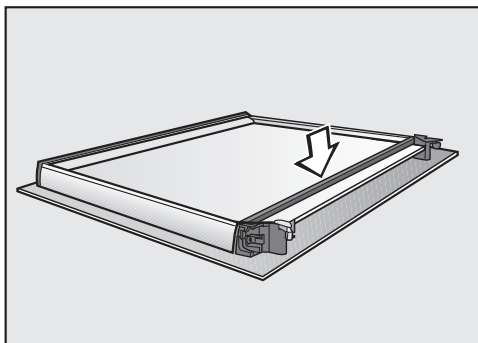
Оба средних стекла дверцы идентичны. В качестве ориентира для правильного встраивания на стекла дверцы нанесен материальный номер.

- Вставьте нижнее из двух средних стекол дверцы так, чтобы материальный номер хорошо читался (то есть, не в зеркальном отражении).

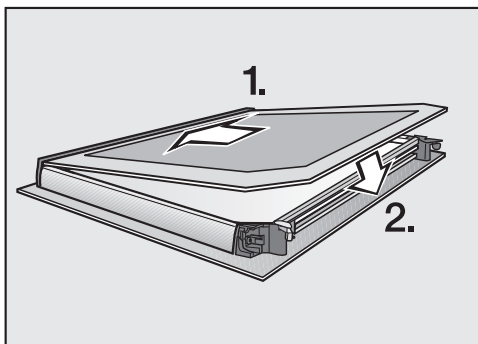


- Поверните стопоры стекол вовнутрь так, чтобы они находились на нижнем из двух средних стекол.
- Вставьте верхнее из двух средних стекол дверцы так, чтобы материальный номер хорошо читался (то есть, не в зеркальном отражении). Стекло должно лежать на стопорах.

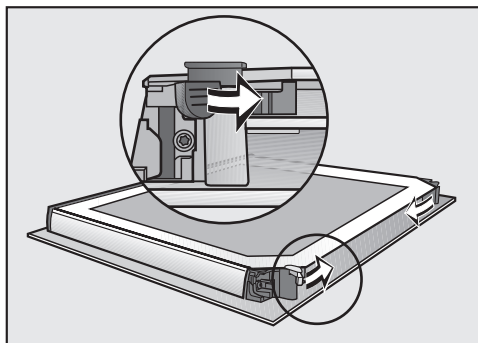
Чистка и уход



- Вставьте уплотнение.



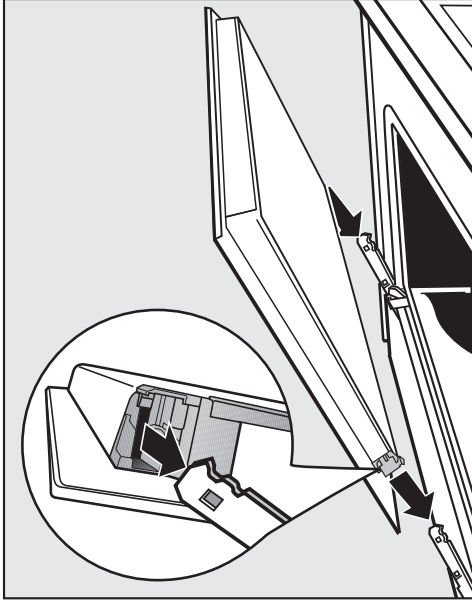
- Вставьте внутреннее стекло дверцы (стороной с матовым печатным рисунком вниз) в пластиковую планку и положите его между стопорами.



- Закройте оба стопора стекол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца снова собрана.

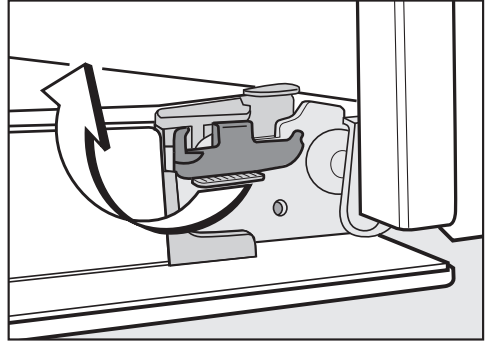
Монтаж дверцы



- Возьмитесь за дверцу по бокам и наденьте ее на держатели шарниров. Следите за тем, чтобы она при этом не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.

Если фиксирующие скобы не заблокированы, дверца может выскользнуть из держателей и получить повреждения. Обязательно заблокируйте фиксирующие скобы.



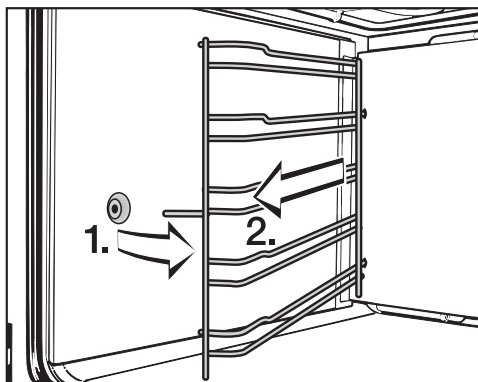
- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.

Демонтаж боковых решеток с направляющими FlexiClip

Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (если они есть).

Если Вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Оснащение – Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».

 **Опасность получения ожогов!**
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера – охлаждена.



- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1) и снимите их (2).

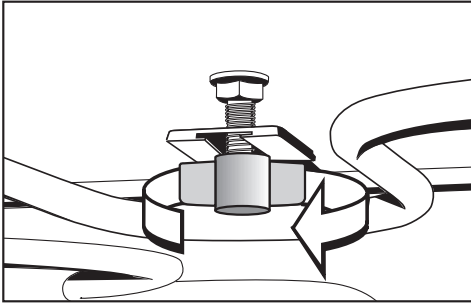
Установка выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку деталей.

Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

- Снимите боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

ТЭН верхнего жара/гриля можно повредить.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля с силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь можно почистить потолок рабочей камеры.

- Откиньте ТЭН верхнего жара/гриля вверх и снова затяните барашковую гайку.
- Установите боковые направляющие.

Чистка и уход

Очистка испарительной системы от накипи

Момент времени для удаления накипи

Из системы парообразования, в зависимости от жесткости воды, необходимо регулярно удалять накипь.

Можно провести процесс очистки от накипи в любое время.

Однако, после определенного числа процессов приготовления система автоматически запросит выполнить очистку от накипи, чтобы сохранить безупречную работу духового шкафа.

На дисплее появится сообщение об очистке от накипи, если выбран режим работы Конвекция с паром :



Вы можете еще десять раз воспользоваться режимом Конвекция с паром . Затем Вы должны будете провести очистку от накипи.

Сообщение исчезнет через несколько секунд. Его также можно удалить нажатием **OK**.

Вы можете продолжать использовать другие режимы работы.

Отсчет остающихся процессов приготовления выполняется в обратном порядке до тех пор, пока на дисплее не появятся  0 и .



После этого использование режима Конвекция с паром  блокируется. Оно будет снова возможно после очистки от накипи.

Ход процесса удаления накипи

Если Вы запустили процесс удаления накипи, нужно провести его до конца. Его нельзя прерывать.

Процесс удаления накипи продолжится около 90 минут и включает в себя несколько этапов:

- E 0** Всасывание средства для очистки от накипи
- E 1** Фаза воздействия
- E 2** Промывание 1
- E 3** Промывание 2
- E 4** Промывание 3
- E 5** Выпаривание остатков воды

Подготовка процесса очистки от накипи

Вам потребуется емкость вместимостью прим. 1 л.

Чтобы Вам не нужно было держать емкость со средством для удаления накипи под всасывающей трубкой, в комплекте Вашего духового шкафа имеется пластиковый шланг с присоской.

Для максимальной эффективности очистки рекомендуем использовать специальные таблетки от накипи, разработанные для техники Miele.

Другие средства удаления накипи, которые кроме лимонной кислоты также содержат другие кислоты и/или другие нежелательные вещества, например, хлориды, могут вызывать повреждения. Кроме того, не может быть гарантирован требуемый эффект применения из-за несоблюдения концентрации средства.

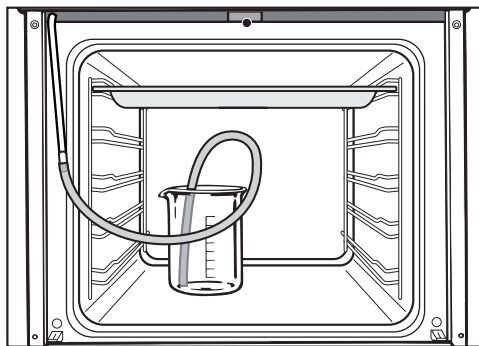
Совет: Дополнительно таблетки можно приобрести через интернет-магазин Miele, центр обслуживания клиентов компании или в торговых точках Miele.

- Залейте в емкость прим. 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней одну таблетку средства удаления накипи.

- Один конец пластикового шланга вставьте в емкость до дна и закрепите в ней присоской.

Следите за соотношением компонентов смеси для удаления накипи. Иначе духовой шкаф будет поврежден.

- Задвиньте универсальный противень до упора на верхний уровень, чтобы собрать средство для удаления накипи после его применения.



- Поставьте емкость со средством для удаления накипи на пол рабочей камеры. Закрепите другой конец пластикового шланга на наполнительной трубке.

Чистка и уход

Проведение процесса очистки от накипи

Как только Вы запустите всасывание E U , процесс очистки от накипи нельзя будет прервать.

- Выберите режим работы Конвекция с паром $\square \equiv$.
- Выберите E поворотным переключателем $< >$.
- Подтвердите с помощью OK .

Если режим Конвекция с паром $\square \equiv$ уже был заблокирован, можно начать процесс очистки от накипи сразу же, подтвердив нажатием кнопки OK .

Появляется напоминание о начале процесса всасывания (E U), и мигает треугольник $\blacktriangle$ под $\square \equiv$.



- Подтвердите с помощью OK .

Процесс всасывания запускается. Слышен шум работы насоса.

Фактически поглощенное количество средства для удаления накипи может быть меньше, чем требуется, таким образом, в емкости останется некоторое количество этого средства.

Начинается **фаза воздействия** (E I). Вы можете следить за ходом процесса во времени.



- Оставьте емкость вместе с соединением шланга с наполнительной трубкой в рабочей камере и долейте примерно 300 мл воды, так как во время фазы воздействия система будет снова забирать жидкость.

Система повторяет процедуру всасывания, забирая немного жидкости примерно каждые 5 минут. Слышен шум работы насоса.

Вы можете видеть индикацию этапа удаления накипи:

- Выберите $\equiv$.
- Передвиньте треугольник $\blacktriangle$ поворотным переключателем $< >$, пока он не загорится под $\square \equiv$.



- Чтобы снова отобразилось оставшееся время, передвиньте треугольник $< >$ поворотным переключателем $\blacktriangle$, чтобы он загорелся под $\square \equiv$.

В конце фазы воздействия раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – P 2»).

После фазы воздействия испарительную систему необходимо промыть, чтобы удалить остатки средства для удаления накипи.

Для этого через испарительную систему прокачивается трижды 1 л свежей водопроводной воды, которая собирается на универсальном противне.

- Извлеките универсальный противень с собранным средством для удаления накипи, очистите его и вставьте снова на верхний уровень.
- Выньте пластиковый шланг из емкости.
- Выньте емкость, тщательно промойте ее и наполните прим. 1 л свежей водопроводной воды.
- Вновь установите в рабочую камеру емкость и закрепите в ней пластиковый шланг.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Запускается процесс всасывания для **первого промывания** (E 2).

Вода проходит через испарительную систему и собирается на универсальном противне.

- Извлеките универсальный противень с собранной водой, вылейте воду и снова задвиньте его на верхний уровень.
- Возьмите из емкости пластиковый шланг и налейте в нее прим. 1 л свежей водопроводной воды.
- Вновь установите в рабочую камеру емкость и закрепите в ней пластиковый шланг.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Запускается процесс всасывания для **второго промывания** (E 3).

- Повторите четыре последних этапа.

Запускается процесс всасывания для **третьего промывания** (E 4).

Оставьте в рабочей камере универсальный противень с водой, собранной при третьем промывании, во время выпаривания остатков воды.

- Выньте емкость и шланг из рабочей камеры.

Чистка и уход

■ Закройте дверцу.

Вы можете запустить **выпаривание остатков воды (E 5)**.

⚠ Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.



■ Подтвердите с помощью ОК.

Включается нагрев рабочей камеры, и на дисплее появляется указание времени выпаривания остатков воды.



Указание времени автоматически корректируется в зависимости от фактически имеющегося остатка воды.

Ход времени в течение последней минуты отсчитывается по секундам.

По окончании выпаривания остатков воды на дисплее:

- 0:00 появляется.
- ⏻ мигает.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – P 2»).



■ Поверните переключатель режимов работы в положение ●.

⚠ Опасность получения ожогов!

Прежде чем начинать очистку, дать остыть рабочей камере и принадлежностям.

- Извлеките универсальный противень с собранной жидкостью и затем очистите охлажденный духовой шкаф от возможных остатков жидкости и средства для удаления накипи.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным. ■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, Вам нужно включить индикацию текущего времени (см. главу «Установки – P 1»). Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу Miele.
Режим работы выбран, и на дисплее появляется текущее время и .	Блокировка запуска  включена. ■ Отключите блокировку запуска (см. главу «Блокировка запуска »).
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демо-режим. На дисплее появляется <i>PE5_</i>. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Выключите демо-режим (см. главу «Установки – P 8»).

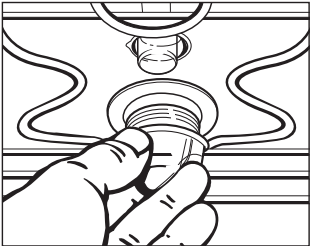
Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Режим работы выбран, но духовой шкаф не работает.	Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался. ■ Поверните переключатель режимов в положение • и выключите духовой шкаф. Затем Вам нужно заново запустить процесс приготовления.
На дисплее появляется 12:00, и мигает треугольник ▲ под ☺.	Электроснабжение было отключено более 200 часов. ■ Снова установите текущее время (см. главу «Ввод в эксплуатацию»).
На дисплее неожиданно появляется 0:00, и одновременно мигает ☺. Также может звучать сигнал.	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, и сработало защитное отключение. ■ Поверните переключатель режимов в положение • и выключите духовой шкаф. После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.
F 32 появляется на дисплее.	Блокировка дверцы для пиролизической очистки не срабатывает. ■ Поверните переключатель режимов работы в положение • и снова выберите необходимую пиролизическую очистку. Если проблема не решена, обратитесь в сервисную службу Miele.
F 33 появляется на дисплее.	Дверца после блокировки для пиролизической очистки не открывается. ■ Поверните переключатель режимов работы в положение • и выключите духовой шкаф. Если проблема не решена, обратитесь в сервисную службу Miele.
F XX появляется на дисплее.	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.

Проблема	Причина и устранение
В режиме «Конвекция с паром»  не всасывается вода.	Активирован демо-режим. Хотя духовым шкафом и можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает. ■ Выключите демо-режим (см. главу «Установки - Р В»). Насос испарительной системы не исправен. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
§ 10 появляется на дисплее.	Вы можете еще десять раз пользоваться режимом Конвекция с паром . Подсчет остающихся процессов приготовления производится в обратном порядке до тех пор, пока на дисплее не появятся § 0 и . После этого Вы должны провести очистку от накипи (см. главу «Очистка испарительной системы от накипи §»). Вы можете продолжать пользоваться всеми остальными режимами работы.
На дисплее появляются § 0 и  .	Использование режима Конвекция с паром  заблокировано. ■ Выполните процесс очистки от накипи (см. главу «Очистка испарительной системы от накипи §»). Вы можете продолжать пользоваться всеми остальными режимами.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мельничной нише. Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.
Духовой шкаф автоматически выключился.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, не изменили ли Вы рецепт. В результате увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.
Пирог / выпечка неровно подрумянились.	Неправильно выбраны температура или уровень размещения. ■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. ■ В режиме Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.
После пиролизической очистки в рабочей камере остались загрязнения.	При пиролизической очистке загрязнения сжигаются и превращаются в пепел. ■ Удалите пепел теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры. Если, кроме того, останутся еще более грубые загрязнения, запустите пиролизическую очистку еще раз, при необходимости установите большую длительность.
При задвигании или вытягивании решетки или другой принадлежности слышен шум.	Из-за того, что боковые направляющие имеют поверхность, устойчивую к пиролизу, возникает эффект трения при задвигании и вынимании принадлежностей. ■ Для снижения этого эффекта трения капните несколько капель растительного масла, выдерживающего высокие температуры, на бумажное полотенце и смажьте боковые направляющие. Повторяйте процедуру после каждой пиролизической очистки.

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд автоматически. Вы можете изменить эту настройку (см. главу «Установки - P 7»).
Верхнее освещение рабочей камеры не включается. 	Галогенная лампа не исправна.  Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. ■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9). ■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Сервисная служба

При возникновении неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

- по телефону (495) 745 89 90 или
- в сервисные центры Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе «Гарантия качества товара».

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

RU C-DE.AЯ46.B.59063
с 18.07.2013 по 17.07.2018

Соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»

Условия транспортировки и хранения

- При температуре от -25°C до $+55^{\circ}\text{C}$, а также кратковременно, не более 24 часов, до $+70^{\circ}\text{C}$
- Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

 **Опасность получения травм!**
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственность не несет.

Подключение прибора к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом-электриком, который хорошо знает и тщательно соблюдает принятые в стране инструкции и предписания предприятий электроснабжения и дополнения к ним.

Подключение должно осуществляться только к стационарной электропроводке с заземлением, выполненной согласно действующим нормам.

Подключение к розетке рекомендуется, так как оно облегчает отключение прибора от электросети в случае техобслуживания.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено **стационарное подключение**, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса.

В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле.

Параметры подключения

Необходимые параметры подключения указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

- При обращениях в компанию Miele всегда указывайте следующее:
- Обозначение модели
 - Заводской номер
 - Параметры подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность)

При изменении подключения или замене сетевого кабеля должен использоваться кабель типа H 05 VV-F с подходящим сечением.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,5 кВт

Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет 3-жильный соединительный провод длиной прим. 1,7 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя составляет 16 А. Подключение может быть выполнено только к правильно смонтированной розетке с защитным контактом.

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 « Правил устройства электроустановок ».

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

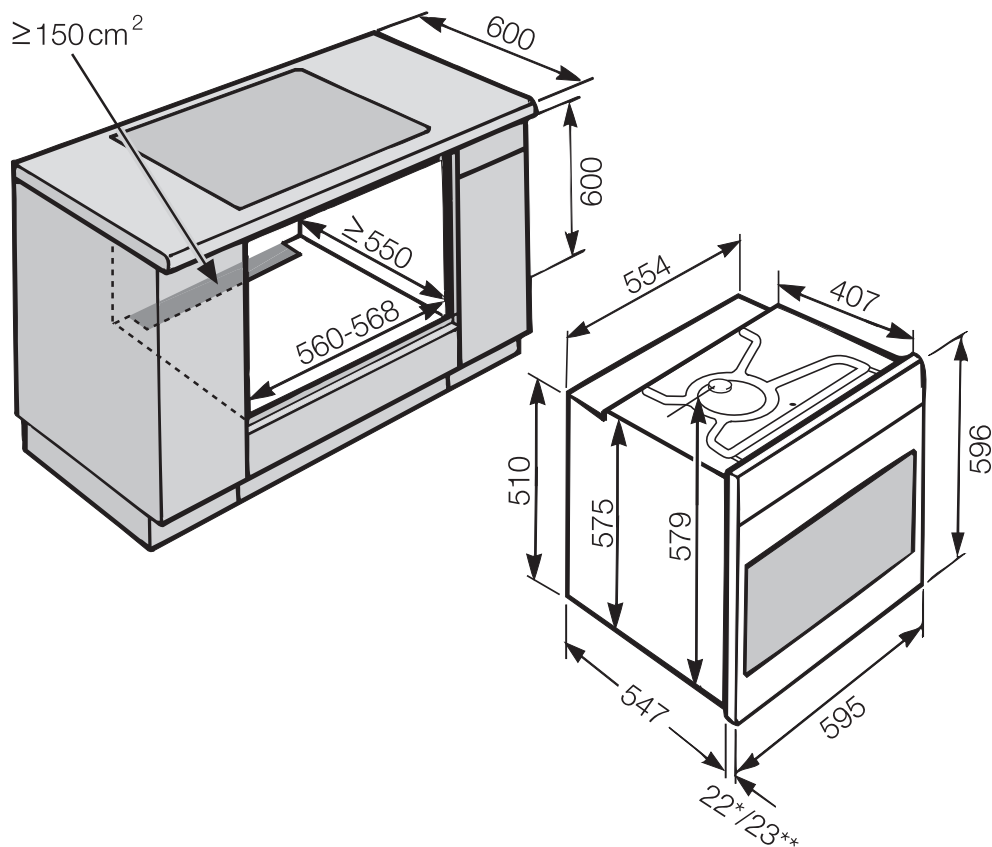
ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указания размеров приведены в мм.

Встраивание в шкаф под столешницей

Если духовой шкаф должен быть встроен под панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок.

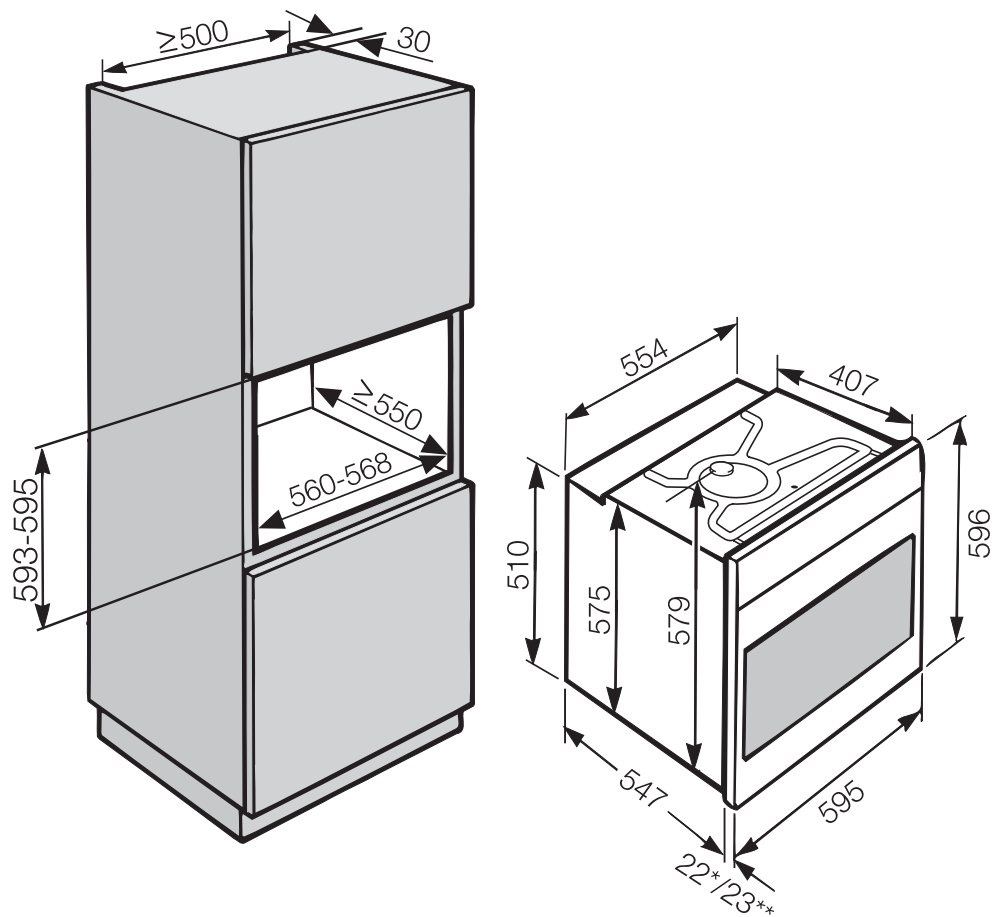


* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

** Духовой шкаф с металлическим фронтом

Размерные чертежи для встраивания

Встраивание в высокий шкаф

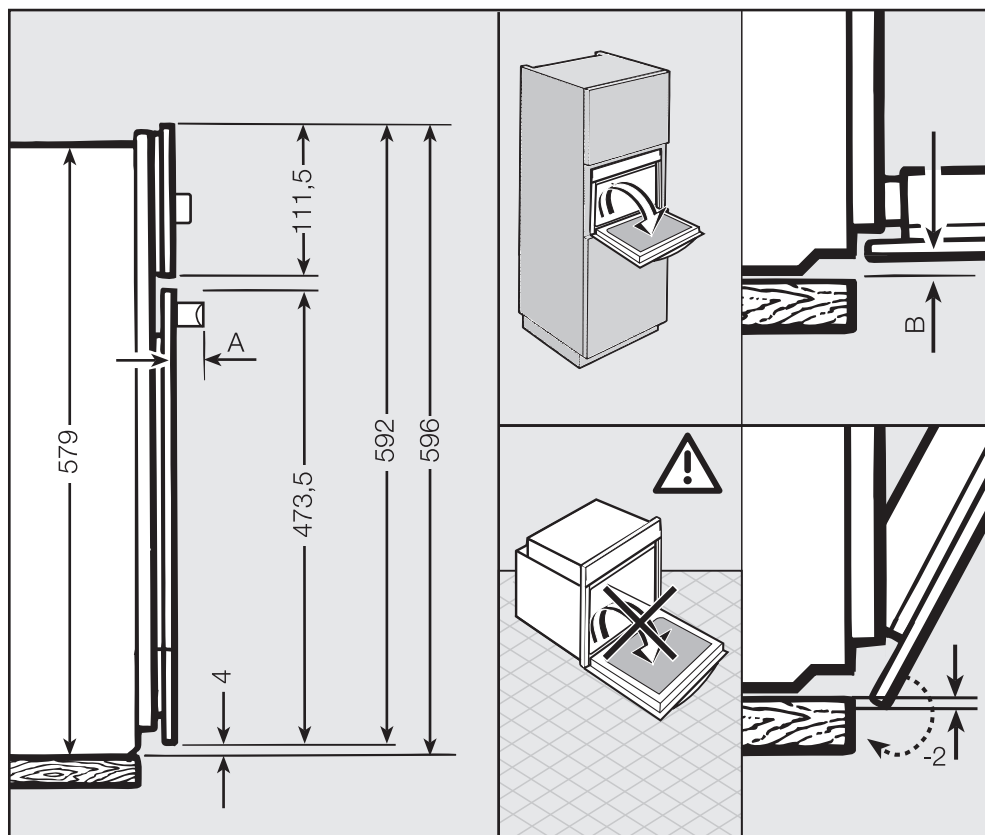


* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

** Духовой шкаф с металлическим фронтом

Детальные размеры фронта духового шкафа

Указания размеров приведены в мм.



A H61xx: 45 мм

H62xx: 42 мм

B Духовой шкаф со стеклянным фронтом: 2,2 мм

Духовой шкаф с металлическим фронтом: 1,2 мм

Встраивание духового шкафа

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

При встраивании обязательно учитывайте следующее:

Не встраивайте заднюю стенку в мебельной нише.

Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене.

Не монтируйте планки термозащиты на боковых стенках мебельной ниши.

Перед встраиванием

- Убедитесь, что сетевая розетка обесточена.

Встраивание духового шкафа

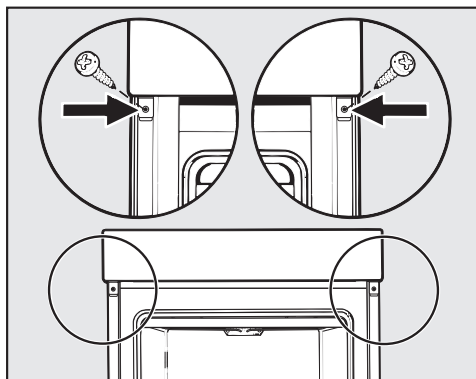
- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверцу можно повредить, если переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием демонтировать дверцу (см. главу «Чистка и уход – Демонтаж дверцы») и извлечь принадлежности. Духовой шкаф станет легче, когда Вы будете задвигать его в мебельную нишу, и при переноске Вы случайно не возьметесь за ручку дверцы.

- Задвиньте духовой шкаф в мебельную нишу и выровняйте его.
- Откройте дверцу, если Вы ее не демонтировали.



- Прикрепите духовой шкаф прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.
- При необходимости установите дверцу на место (см. главу «Чистка и уход – Монтаж дверцы»).

В разделе, посвященном рецептам, можно найти рецепты для выпекания, жарения и конвекции с паром.

Количества продуктов и необходимые установки соответствуют Вашему духовому шкафу.

Замороженные продукты, требующие освежения

Ингредиенты

Булочки, замороженные или неохлажденные (предварительно выпеченные)
Брецели, замороженные
Крупная соль
Булочки из теста
Круассаны собственного приготовления

Приготовление булочек (предварительно выпеченных)

Выложить булочки на противень/перфорированный противень Gourmet или на решетку.

Приготовление брецелей

Выложить брецели на противень, покрытый листом бумаги для выпечки.

Дать подтаять в течение 10 минут и посыпать крупной солью.

Приготовление булочек или круассанов

Приготовить тесто, как указано на упаковке, сформировать из него булочки или круассаны и положить их на противень для выпечки/перфорированный противень Gourmet.

При использовании противней (обычных и универсальных) с покрытием PerfectClean не нужно смазывать их жиром или выстилать бумагой для выпечки. Исключения составляют изделия, погружаемые перед выпеканием в раствор соды, бисквит, безе и миндальные пирожные (макаруны). При их приготовлении необходимо использовать бумагу для выпечки.

Установки для булочек и брецелей (предварительно выпеченных)

Предварительный нагрев: согласно информации на упаковке требуется
Режим работы: Конвекция с паром 
Температура: см. данные на упаковке для режима «Конвекция/Обдув»
Предварительный нагрев: да
Уровень: 2
Количество/тип паровых ударов: 1/вручную
Количество воды: ок. 100 мл
1-й паровой удар: сразу после помещения в рабочую камеру
Время выпекания: данные на упаковке плюс прим. 5 минут
Предварительный нагрев: согласно информации на упаковке не требуется
Режим работы: Конвекция с паром 
Температура: см. данные на упаковке для режима «Конвекция/Обдув»
Уровень: 2
Количество/тип паровых ударов: 1/автоматический
Количество воды: ок. 100 мл
1-й паровой удар: автоматический
Время выпекания: данные на упаковке плюс прим. 5 минут

Установки для приготовления булочек или круассанов

Предварительный нагрев: согласно информации на упаковке не требуется

Режим работы: Конвекция с паром 

Температура: см. данные на упаковке для режима «Конвекция/Обдув»

Уровень: 2

Количество/тип паровых ударов:

1/вручную

Количество воды: ок. 100 мл

1-й паровой удар:

через 3 минуты после начала процесса приготовления

Время выпекания:

данные на упаковке плюс прим. 5 минут

Рецепты

Белый хлеб

Время приготовления: 80–95 минут

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
1½ ч. л. соли
1 ч. л. сахара
15 г мягкого сливочного масла

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль, сахар и масло и замешивать в течение 4–5 минут до получения однородного теста.

Сформировать из теста шар. Накрыть крышкой и оставить подниматься при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 30 минут.

Слегка обмять тесто, придать ему форму буханки длиной примерно 25 см и выложить на противень для выпечки или на перфорированный противень Gourmet. Сверху сделать несколько косых надрезов глубиной 1 см. Оставить подниматься, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15–20 минут.

Смазать верхнюю сторону водой и выпекать хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 180–190 °С + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 35–45 минут

Плоский хлеб

Время приготовления: 75–90 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплой воды
375 г муки
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла

Для смазывания

1½ ст. л. растительного масла

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль и масло и месить 3–4 минуты до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение примерно 20–30 минут.

Слегка промесить тесто, раскатать до получения лепешки (Ø ок. 25 см). Выложить лепешку на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet и, накрыв крышкой, дать подняться при комнатной температуре в течение 15 минут.

Смазать хлеб растительным маслом и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: автоматически

Температура: 200–210 °С

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар: автоматический

Время выпекания: 25–30 минут

Совет

Вы можете разнообразить аромат хлеба, добавляя в поднявшееся тесто 50 г обжаренного лука или 2 ч. л. розмарина или смесь из 40 г черных, рубленых оливок и 1 ст. л. рубленых семян пинии или 1 ч. л. нарезанных прованских трав. По вкусу плоский хлеб можно посыпать семенами черного кунжута, а затем выпекать.

Рецепты

Белый хлеб с зеленью

Время приготовления: 110–130 минут

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
300 мл теплого молока
500 г муки
1 ч. л. соли
1 ст. л. петрушки, крупно нарубленной
1 ст. л. укропа, крупно нарубленного
1 ст. л. зеленого лука, рубленного

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок. 30 см)

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль и зелень, месить в течение 3–4 минут до получения однородного теста. Дать тесту подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение примерно 30–40 минут.

Выложить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. На поверхности теста острым ножом сделать ромбовидные надрезы и оставить подниматься при 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 15–20 минут.

Смазать сверху молоком и выпекать хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150–160 °С

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 50–60 минут

Оливковый хлеб

Время приготовления: 170–200 минут

Ингредиенты

450 г муки
 ½ кубика дрожжей (21 г)
 150 мл белого вина
 4 яйца
 50 г оливкового масла
 100 г сыровяленой ветчины, нарезанной мелкими кубиками
 100 г натертого сыра «Пекорино»
 1 ч. л. листиков майорана
 ½–1 ч. л. соли
 100 г измельченных ядер грецкого ореха
 100 г черных оливок, крупно нарезанных

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок. 30 см)

Приготовление

Замесить однородное тесто из муки, дрожжей, вина, яиц и масла. Дать подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 40–50 минут.

Затем смешать ветчину, сыр, майоран, соль с измельченными грецкими орехами и добавить в тесто, перемешать. В заключение осторожно подмешать крупно нарезанные черные оливки.

Выложить очень мягкое тесто в смазанную маслом прямоугольную форму, накрыть крышкой и оставить подниматься при температуре 35 °С в

режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 40–50 минут. Надрезать хлеб вдоль и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °С

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 65–75 минут

Рецепты

Сырно-кунжутные булочки

Время приготовления: 75–90 минут
10 булочек

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
500 г муки
1 ч. л. (с горкой) соли
1 щепотка сахара
75 г растопленного сливочного масла
40 г пармезана, мелко натертого
2 яйца
6 ст. л. кунжута

Для смазывания

1 яйцо

Для посыпки

120 г сыра Чеддер, Честер или Гауда, стружкой

Принадлежности

Противень
Бумага для выпечки

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль, сахар, масло, пармезан и яйца и месить до получения однородного теста в течение 3–4 минут. Дать тесту подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 20–30 минут.

Слегка промесить тесто. Сформировать 10 булочек и выложить их на противень, покрытый бумагой для выпечки. Дать тесту подняться, накрыв его крышкой, в духовом шкафу

при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 10–15 минут.

Обмакнуть булочки нижней стороной в кунжут. Смазать верх взболтанным яйцом, обильно посыпать сыром или обмакнуть в сыр и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 150–160 °С

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25–35 минут

Совет

Вы можете дополнительно к сыру посыпать булочки кунжутом.

Ржаной хлеб

Время приготовления: 120–135 минут

Ингредиенты

400 г ржаной муки, тип 1150
 200 г пшеничной муки, тип 405
 2½ ч. л. соли
 2 ч. л. меда
 150 г опары, жидкой
 1 кубик дрожжей (42 г)
 400 мл теплой воды
 5 ст. л. льняного семени
 4 ст. л. семян подсолнечника

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок.
 30 см)

Приготовление

Смешать пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавить мед и опару.

Добавить предварительно растворенные в воде дрожжи. Замешивать тяжелое тесто лучше всего в кухонном комбайне примерно 4 минуты.

Дать подняться тесту, накрыв его крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 30–45 минут.

Подмесить в тесто льняное семя и семена подсолнечника. Положить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. Разгладить поверхность, сбрызнуть водой и оставить подниматься при температуре 35 °C в течение 15–20 минут.

Выпекать хлеб в предварительно нагретом духовом шкафу до образования золотисто-коричневой корочки. Через 15 минут уменьшить температуру в рабочей камере.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2
 Температура: 180–190 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:
 сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар:
 через следующие 10 минут

Время выпекания: 50–60 минут

Ржано-пшеничный хлеб

Время приготовления: 115–150 минут

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
1 ст. л. экстракта солода
400 мл теплой воды
200 г ржаной муки, тип 1150
400 г пшеничной муки, тип 1050
3 ч. л. соли
75 г опары, жидкой

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок.
30 см)

Приготовление в режиме «Конвекция с паром»

Помешивая дрожжи и солодовый экстракт в теплой воде, довести их до полного растворения.

Смешать ржаную муку, пшеничную муку и соль, добавить опару. Затем вместе с солодовой смесью месить в течение 4 минут до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 40–45 минут.

Тесто слегка обмять и выложить в смазанную жиром прямоугольную форму. Разгладить верх теста и смазать водой. Дать подняться тесту, накрыв крышкой, в духовом шкафу при

температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 25–30 минут.

В заключение сделать на хлебе продольные надрезы и выпекать.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 190–200 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 45–55 минут

Многозерновой хлеб

Время приготовления: 80–105 минут

Ингредиенты

250 г цельнозерновой пшеничной муки
 250 г полбяной муки
 2½ ч. л. соли
 1½ ч. л. сахара
 3 ст. л. льняного семени
 3 ст. л. пшена
 3 ст. л. семян подсолнечника
 350 мл теплой воды
 ½ кубика дрожжей (21 г)

Для посыпания формы и верха выпечки

2 ст. л. льняного семени
 2 ст. л. пшена
 2 ст. л. семян подсолнечника

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок. 30 см)

Приготовление

Муку, соль, сахарный песок и семена смешать в миске. Размешать дрожжи в теплой воде до полного растворения и добавить к мучной смеси. Замесить в течение 3–4 минут пластичное тесто.

Дать подняться тесту при 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 30–40 минут.

Хорошо смазанную жиром форму посыпать частью смеси зерен.

Поднявшееся тесто слегка обмять, выложить в форму, сделать косые надрезы. Оставить подниматься еще в течение 10 минут при комнатной температуре.

Выпекать хлеб до румяной золотисто-коричневой корочки в предварительно нагретом духовом шкафу.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 180–190 °С + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 45–55 минут

Булочки из дрожжевого теста

Время приготовления: 100–120 минут
10 булочек

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
270 мл теплой воды
500 г муки
1½ ч. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. (с горкой) сливочного масла
мягкой консистенции

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Противень/перфорированный противень
Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль, сахар и мягкое масло и месить в течение 3–4 минут до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 35–45 минут.

Слегка промесить тесто и сформировать 10 шариков одинакового размера, выложить их на противень или перфорированный противень Gourmet, надрезать и, накрыв крышкой, дать подняться при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Смазать булочки водой и выпекать в духовом шкафу до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 200–210 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25–35 минут

Совет

Булочки получатся сдобными, если вместо воды добавить в тесто 300 мл молока. С изюмом - если вместо воды добавить в тесто 300 мл молока и еще 2 ст. л. сахара и 100 г изюма.

Зерновые булочки

Время приготовления: 120–130 минут
10 булочек

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
1 ч. л. свекловичного сиропа
1 ст. л. экстракта солода
300 мл теплой воды
150 г темной ржаной муки, тип 1150
450 г пшеничной муки, тип 405
2–3 ч. л. соли
75 г опары

Для посыпки

по 3 ст. л. льняного семени, кунжута,
семян подсолнечника

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи, свекловичный сироп и солодовый экстракт в воде, довести их до полного растворения.

Смешать ржаную муку, пшеничную муку и соль, добавить опару. Затем вместе с солодовой смесью месить до получения однородного теста. Закрыть крышкой и дать подняться в режиме «Верхний/нижний жар» при температуре 35 °C в течение 30–45 минут.

Смешать льняное семя, кунжут и семена подсолнечника.

Слегка обмять тесто и сформировать из него 10 булочек. Смочить булочки водой и обмакнуть верхней стороной в смесь из семян. Выложить булочки на противень для выпечки или на

перфорированный противень Gourmet и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 30–40 минут. Затем выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 190–200 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25–30 минут

Совет

Для полученияпряного вкуса добавить в муку 1/2 ч. л. приправы для хлеба (анис, кориандр и молотый тмин).

Рецепты

Итальянский хлеб с моцареллой

Время приготовления: 110–120 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплой воды
500 г муки
1 ч. л. соли
3 ст. л. оливкового масла

Ингредиенты для начинки

125 г сыра Моццарелла, нарезанного кубиками
100 г сыра Пекорино, крупно натертого
2 зубчика чеснока, очищенных и мелко нарезанных
2 ст. л. нарезанных листочков базилика

Для смазывания

Оливковое масло

Для посыпки

1 ч. л. соли грубого помола
Розмарин
1 ч. л. разных видов перца крупного помола

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль и оливковое масло и замешивать до получения плотного теста. Накрыть крышкой и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 30–45 минут.

Слегка обмять тесто и придать ему прямоугольную форму (30 x 40 см). Обложить тесто моцареллой, пекорино, чесноком и базиликом и свернуть с узкой стороны рулетом. Выложить изделие на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet и дать подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15 минут.

Надрезать хлеб в нескольких местах минимум до второго слоя, смазать оливковым маслом и посыпать розмарином, солью и перцем. Выпекать хлеб до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 180–190 °С

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 35–45 минут

Совет

В качестве варианта Вы можете добавить 100 г сухих томатов и 100 г порезанных оливок перед скатыванием теста.

Воскресные булочки

Время приготовления: 100–115 минут
8 булочек

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплого молока
500 г муки
40 г сахара
1 щепотка соли
60 г мягкого сливочного масла
100 г миндаля, рубленого

Для смазывания

Молоко

Для посыпки

Сахарный песок

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение ок. 30 минут.

Подмесить в тесто рубленый миндаль. Сформировать из теста 8 шариков и выложить их на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet. Дать подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 20–30 минут.

Смазать булочки молоком, верхнюю сторону обмакнуть в сахарный песок и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 35–40 минут

Рецепты

Хлеб с пахтой

Время приготовления: 115–125 минут

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
300 мл теплой пахты
375 г пшеничной муки, тип 405
100 г ржаной муки, тип 1150
1 ст. л. пшеничных отрубей
1 ст. л. льняного семени
1 ч. л. сахара
2 ч. л. соли
1 ч. л. сливочного масла

Для смазывания

Пахта

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок.
30 см)

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой пахте, довести их до полного растворения. Замесить пшеничную муку, ржаную муку, пшеничные отруби, льняное семя, сахар, соль и масло до получения однородного теста. Дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 30–40 минут.

Слегка обмять тесто, сформировать из него продолговатую буханку и положить ее в смазанную маслом прямоугольную форму. Дать подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 20–30 минут.

Надрезать хлеб, смазать пахтой и выпекать до золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 45–55 минут

Шоколадные булочки к завтраку

Время приготовления: 100–110 минут
8 булочек

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
500 г муки
1 щепотка соли
60 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
75 г мягкого сливочного масла
2 яйца
100 г шоколадных капель

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль, сахар, ванильный сахар, сливочное масло и яйца и вымесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Подмесить в тесто шоколадные капли. Из теста сформировать 8 булочек и выложить их на противень для выпечки или на перфорированный противень Gourmet. Дать подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15–20 минут.

Смазать булочки молоком и выпекать до золотистого цвета.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150–160 °С

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 25–35 минут

Рецепты

Луковый хлеб

Время приготовления: 100–110 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплой воды
375 г муки
1 ч. л. соли
2 ст. л. растительного масла

Ингредиенты для начинки

2 маленькие красные луковицы
80 г пикантного сыра (напр., твердого альпийского сыра)
Тимьян

Для сбрызгивания

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль и масло и месить в течение 3–4 минут до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 35–45 минут.

Слегка обмять тесто, раскатать до получения лепешки (Ø ок. 25 см), положить на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet и оставить подниматься при комнатной температуре в течение 15 минут.

Очистить луковицы и нарезать узкими колечками. Натереть сыр.

Положить лук на лепешку, посыпать сыром и тимьяном. Сбрызнуть по краям растительным маслом и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: автоматически

Температура: 200–210 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар: автоматический

Время выпекания: 25–35 минут

Булочки с творогом

Время приготовления: 45–55 минут
10 булочек

Ингредиенты

250 г нежирного творога
2 яйца
70 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
500 г муки
1½ пакетика пекарского порошка
100 г грецких орехов, рубленых

Для смазывания

Молоко

Для посыпки

Сахар

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Смешать творог, яйца, сахар, ванильный сахар и соль. Постепенно добавляйте и перемешивайте муку, предварительно смешанную с пекарским порошком и измельченными грецкими орехами.

Замесите вручную тесто, пока оно не станет однородным и мягким. Если тесто липнет, добавить немного муки.

Сформировать из теста 10 одинаковых шариков. Смазать молоком, обмакнуть в сахар и выложить на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet. Поместить в предварительно нагретый духовой шкаф.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1
Температура: 150–160 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25–35 минут

Совет

Ванильный сахар можно приготовить самостоятельно:

Разделите стручок ванили по длине, разрежьте обе половинки на 4–5 кусочков, положите в банку, добавьте 500 г сахара и оставьте в закрытой банке на 3 дня. Для сохранения интенсивности аромата соскребите мякоть со стручка ванили и добавьте в сахар.

Рецепты

Хлеб с изюмом

Время приготовления: 110–140 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
240 мл теплой пахты
500 г муки
100 г сахара
1 щепотка соли
20 г растопленного сливочного масла
125 г нежирного творога
250 г изюма

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок.
30 см)

Приготовление

Помешивая дрожжи в пахте, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и творог и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Добавить в тесто изюм, вымесить и выложить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму. Дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 20–25 минут.

Сверху смазать тесто водой и выпекать батон до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

Время выпекания: 55–65 минут

Булочки с солодом

Время приготовления: 120–130 минут
8 булочек

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
1 ст. л. экстракта солода
300 мл теплой воды
500 г цельнозерновой пшеничной муки
3 ч. л. соли
50 г нарубленных тыквенных семечек

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи и солодовый экстракт в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, соль и измельченные тыквенные семечки и вымешивать до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 35–45 минут.

Слегка обмять тесто и сформировать 8 булочек, смазать их слегка водой, сверху сделать крестообразные надрезы и выложить на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet. Дать подняться, накрыв крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 30–40 минут.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 190–200 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25–30 минут

Совет

Солодовый экстракт улучшает хлебопекарные свойства муки, способствует подъему дрожжей. Кроме того солод своим слегка сладковатым привкусом придает хлебу и булочкам более аппетитный вкус и более темный цвет. Солодовый экстракт можно купить в магазинах лекарственных трав и диетических продуктов или в магазинах экологически чистых продуктов.

Рецепты

Печенье «Пряничные человечки»

Время приготовления: 95–105 минут
4 шт.

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
200 мл теплого молока
375 г муки
50 г сахара
1 щепотка соли
50 г мягкого сливочного масла

Для смазывания

1 яйцо

Для декорирования

Изюм
Миндаль

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль и сливочное масло и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Слегка обмять тесто. Посыпать стол мукой, раскатать тесто в пласт толщиной около 1 см и вырезать фигурки человечков. Положить фигурки на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet и дать подняться в духовом шкафу при тем-

пературе 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15–20 минут.

Смазать печенье взбитым яйцом, украсить изюмом и миндалем и выпекать до золотисто-коричневого цвета.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 20–30 минут

Дрожжевые крендели

Время приготовления: 85–95 минут
8 шт.

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
100 мл теплого молока
300 г муки
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
30 г сливочного масла
1 яйцо

Для смазывания

1 яичный желток, перемешанный с
1 ст. л. молока

Для посыпки

Мак или тертый сыр

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и яйцо и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 20–30 минут.

Слегка промесить тесто и скатать 8 длинных жгутиков (Ø ок. 0,5 см). Из них сформировать крендели и выложить их на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet. Дать подняться в духовом

шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 10 минут.

Смазать крендели смесью из яичного желтка и молока и посыпать маком или сыром. Выпекать крендели до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 20–30 минут

Рецепты

Багет со шпиком или зеленью

Время приготовления: 105–130 минут
2 багета

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
250 мл теплой воды
250 г пшеничной муки, тип 405
250 г цельнозерновой пшеничной муки
1 ч. л. сахара
2 ч. л. соли
½ ч. л. перца
3 ст. л. растительного масла
150 г шпика, нарезанного кусочками
или по 3 ст. л. петрушки, укропа и зеленого лука, рубленых

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить оба вида муки, сахар, соль, перец и растительное масло и вымешивать в течение 3–4 минут до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 40–50 минут.

Подмешайте в тесто шпик или зелень. Из теста сформировать два багета длиной примерно 35 см и выложить на противень для выпечки или на перфорированный противень Gourmet. На багетах сделать косые

надрезы и оставить подниматься при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15–20 минут.

Смазать багеты молоком и выпекать в духовом шкафу до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 190–200 °С

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 20–30 минут

Булочки с сыром и ветчиной

Время приготовления: 110–120 минут
8 булочек

Ингредиенты

½ кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
30 г сливочного масла
½ ч. л. соли
100 г вареной ветчины, нарезанной
мелкими кубиками
100 г пряного сыра, натертого

Для смазывания

Вода

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплой воде, довести их до полного растворения. Добавить муку, сливочное масло и соль и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Подмешать в тесто вареную ветчину и половину имеющегося сыра.

Сформировать из теста 8 шариков и выложить их на противень или перфорированный противень Gourmet. Накрыть крышкой и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15–20 минут.

Смазать булочки водой, обмакнуть верхней стороной в остатки сыра и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1
Температура: 180–190 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время выпекания: 25–35 минут

Совет

Пряными сортами сыра являются, например, горный сыр, эмменталер, грюйер и гауда.

Рецепты

Абрикосовый хлеб

Время приготовления: 110–120 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплого молока
500 г муки
60 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
1 ч. л. натертой цедры лимона
100 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
100 г сушеных абрикосов
50 г фисташек, рубленых

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок.
30 см)

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, ванильный сахар, соль, натертую лимонную цедру, сливочное масло и яйцо и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Нарезать абрикосы кубиками и вместе с измельченными фисташками подмесить в тесто. Сформировать из теста продолговатый батон и выложить в смазанную маслом прямоугольную форму. Дать подняться тесту, накрыв его крышкой, в духовом

шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 15 минут.

Затем смазать абрикосовый хлеб молоком и выпекать.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150–160 °С

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 50–60 минут

Масляный пирог

Время приготовления: 90–110 минут
20 порций

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплого молока
500 г муки
50 г сахара
1 щепотка соли
50 г сливочного масла
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

100 г сливочного масла
100 г миндальных лепестков
120 г сахара
2 пакетика ванильного сахара

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и яйцо и замесить до получения однородного теста. Дать тесту подняться, накрыв его крышкой, в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 20–25 минут.

Слегка промесить тесто и раскатать его на универсальном противне. Дать подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 20 минут.

Смешать масло с ванильным сахаром и с половиной порции сахара. Пальцами сделайте небольшие углубления в тесте и положите двумя чай-

ными ложками маленькие кусочки масла с сахаром в каждое углубление. Оставшийся сахар перемешать с миндальными лепестками и посыпать сверху.

Снова дать подняться в течение 10 минут, затем выпекать до золотистого цвета.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 170–180 °С + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

Время выпекания: 20–25 минут

Рецепты

Пирог с семенами пинии и миндалем

Время приготовления: 130–140 минут
20 порций

Ингредиенты

30 г дрожжей
200 мл теплого молока
500 г муки
80 г сахара
1 щепотка соли
80 г мягкого сливочного масла
1 яйцо

Ингредиенты для начинки

150 г сливочного масла
200 г сахара
2 ст. л. мёда
3 ст. л. сливок
100 г семян пинии, рубленых
100 г миндальных лепестков

Ингредиенты для начинки

1 пакетик смеси для ванильного пудинга
500 мл молока
3 ст. л. сахара
1 щепотка соли
250 г мягкого сливочного масла

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль, сливочное масло и яйцо и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Слегка обмять тесто и раскатать его на универсальном противне. Накрыть крышкой и дать подняться тесту в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 20 минут.

Для начинки довести до кипения масло, сахар, мед и сливки, подмешать рубленые семена пинии и миндальные лепестки. Кончиками пальцев сделать в тесте небольшие углубления и намазать слегка остывшую массу на подошедшее тесто. Дать пирогу подняться еще в течение 10 минут, затем выпекать до образования золотистой корочки.

Приготовьте пудинг из сухой смеси, молока, сахара и соли и охладите его. Взбейте масло до кремообразного состояния и, добавляя по столовой ложке, перемешайте с пудингом.

Остывший пирог разрежьте вдоль. Нижнюю часть смазать кремом, накрыть верхней частью и немного остудить.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: автоматически

Температура: 160–170 °С

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар: автоматический

Время выпекания: 25–30 минут

Плетенка дрожжевая с грецкими орехами

Время приготовления: 100–110 минут
10 порций

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
200 мл теплого молока
500 г муки
50 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
100 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
100 г грецких орехов, рубленых

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, ванильный сахар, соль, сливочное масло и яйцо и замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °С в режиме «Верхний/нижний жар» в течение примерно 30–40 минут.

Подмесить в тесто рубленые грецкие орехи. Из теста скатать три жгутика длиной около 40 см. Из них слепить косичку и выложить изделие на противень или перфорированный противень Gourmet.

Накрыть тесто крышкой и оставить подниматься при комнатной температуре в течение 10 минут.

Сбрызнуть плетенку молоком и выпекать.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 150–160 °С

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 15 минут после начала процесса приготовления

Время выпекания: 30–40 минут

Венок с корицей и маками

Время приготовления: 115–125 минут
10 порций

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
100 мл теплого молока
500 г муки
100 г сахара
1 щепотка соли
Натертая цедра 1 лимона
100 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
2 яичных белка

Ингредиенты для начинки

1 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. сахара
100 г рубленого несоленого ореха
макадамии
2 яичных желтка

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Противень/перфорированный противень Gourmet

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, довести их до полного растворения. Добавить муку, сахар, соль, лимонную цедру, масло, яйцо и яичный белок, замесить до получения однородного теста. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 25–35 минут.

Слегка обмять тесто и разделить на две равные части. Скатать каждую половину в полоску длиной 50–60 см,

перекрутить полоски между собой и сформировать венок. Венок положить на противень для выпечки или перфорированный противень Gourmet, накрыть крышкой и оставить подниматься при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» еще в течение 20 минут.

Смешать корицу, сахар, рубленые орехи и яичные желтки. Смазать венок молоком, распределить на нем ореховую массу и оставить тесто подниматься в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 15–20 минут. Выпекать до образования золотистой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время выпекания: 30–35 минут

Совет

Макадамия произрастает в Австралии и считается одним из самых дорогих орехов в мире. Этот «королевский» орех богат ненасыщенными жирными кислотами. Благодаря высокому содержанию жира макадамия обладает кремово-маслянистым вкусом.

Дорада с пряным соусом

Время приготовления: 45–55 минут
4 порции

Ингредиенты

4 дорады, готовые для кулинарной обработки (прим. по 400 г)
40 мл оливкового масла
Соль
Перец

Ингредиенты для соуса

30 г сливочного масла
20 г муки
4 ст. л. белого вина
375 мл бульона
100 мл сливок
1½ ст. л. рубленой петрушки
Соль
Перец
Сахар
2 лимона

Принадлежности

Универсальный противень
Кастрюля

Приготовление

Посолить и поперчить рыбу, сбрызнуть оливковым маслом и выложить в универсальный противень.

Поместите рыбу в предварительно нагретый духовой шкаф.

Растопите в кастрюле сливочное масло, добавьте муку. Постепенно влить бульон и вино и довести до кипения. Загустите соус, добавив сливки и зелень. Добавить соль, перец, сахар по вкусу.

Рыбу подавайте к столу на предварительно подогретых тарелках с половиной лимона. Соус подавайте отдельно.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1
Температура: 190–200 °C + предварительный нагрев
Количество воды: ок. 100 мл
Уровень: 2
1-й паровой удар:
через 15 минут после начала процесса приготовления
Время приготовления: 25–35 минут

Гратен с лососем и савойской капустой

Время приготовления: 75–85 минут
4 порции

Ингредиенты

600 г филе лосося
1 маленький кочан савойской капусты (ок. 600 г)
20 г мягкого сливочного масла
500 г картофеля
Перец
Соль
300 г сметаны повышенной жирности с зеленью
2–3 ч. л. хрена
80 г натертого альпийского сыра
80 г белого хлеба

Принадлежности

Сковорода
Кастрюля
Форма для запекания (ок. 20 x 30 см)

Приготовление

Очистите савойскую капусту, разрежьте на четыре части, срежьте кочерыжку и нарежьте капусту полосками. Растопите в сковороде сливочное масло, положите туда капусту и обжарьте, периодически переворачивая, в течение примерно 15 минут до легкого зарумянивания.

Очистить картофель, нарезать его кружками и проварить в течение 5 минут.

Вымыть рыбу, обсушить кухонным полотенцем, нарезать полосками шириной около 2 см, посолить и поперчить. Перемешать сметану с хреном и сыром.

Перемешать капусту и картофель, выложить в форму для запекания, сверху разложить полоски лосося. Нарезать кубиками белый хлеб и подмешать его в сметанную смесь. Эту смесь из хлеба, сыра и сметаны распределите поверх запеканки и поставьте готовиться.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

3-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–45 минут

Фаршированная форель

Время приготовления: 50–60 минут
4 порции

Ингредиенты

1 форель озерная (прим. 900 г)
Сок 1 лимона
Соль
1 лук-шалот
1 зубчик чеснока
30 г мелких каперсов
1 яичный желток
2 ст. л. оливкового масла
1 ломтик хлеба для тостов
Порошок чили
Свежемолотый перец

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Вымыть рыбу, дать воде стечь, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить изнутри и снаружи.

Очистить и нарезать шалот и чеснок мелкими кубиками. Нарезать маленькими кубиками хлеб для тостов. Перемешать каперсы, яичный желток, шалот, чеснок, растительное масло, хлеб и приправить смесь солью, перцем и порошком чили.

Нафаршируйте форель этой массой, после чего закройте разрез маленькими деревянными шпажками.

Выложить рыбу на универсальный противень и поместить в предварительно нагретый духовой шкаф.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 190–200 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–40 минут

Совет

В автоматической программе можно также приготовить нефаршированную форель или фаршированную пряными травами. Чтобы рыба была сочнее и лучше подрумянивалась, ее следует смазать растительным или сливочным маслом.

Филе рыбы по-венски

Время приготовления: 60–70 минут
4 порции

Ингредиенты

600 г филе сайды
Сок 1 лимона
125 г сметаны повышенной жирности
50 г консервированных огурцов
10 г каперсов
30 г шпика с прослойками мяса
1 ст. л. горчицы
1 ч. л. сыра «Пармезан», тертого

Принадлежности

Форма для запекания (прим. 20 х 20 см)

Приготовление

Вымыть филе, дать воде стечь, сбрызнуть лимонным соком. Положить один кусок филе в смазанную жиром форму для запекания и смазать половиной порции сметаны.

Ополосните водой огурцы и каперсы. Нарезать огурцы и шпик маленькими кубиками и смешать с измельченными каперсами.

Треть этой огуречной смеси равномерно распределить на филе. Накрыть вторым куском филе. Смазать горчицей и распределить сверху еще треть огуречной смеси.

Накрыть сверху последним куском филе. Смазать оставшейся сметаной и распределить оставшуюся часть огуречной смеси. Посыпать пармезаном и запекать.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 30–40 минут

Запеканка из лапши, шпината и лосося

Время приготовления: 60–70 минут
4 порции

Ингредиенты

450 г листьев шпината (свежих или замороженных)
1 зубчик чеснока
Соль
Мускат
500 г зеленой лапши (широкие полоски)
400 г филе лосося
10–20 мл лимонного сока
Свежемолотый перец
200 мл сливок
250 г сметаны
2 ст. л. смеси трав
20 г миндальных лепестков

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запекания (ок. 20 x 30 см)

Приготовление

Бланшируйте свежий шпинат в кипящей воде в течение 1 минуты, дайте воде стечь и остудите шпинат. Если Вы используете замороженный шпинат, разморозьте его и дайте воде стечь. Затем немного отожмите шпинат руками, чтобы удалить излишнюю влагу.

Крупно нарезать листья шпината ножом. Приправить чесноком, солью и небольшим количеством муската.

Отварить лапшу до состояния «аль денте».

Вымыть филе лосося, обсушить его, нарезать крупными кубиками, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить.

Смешать сливки со сметаной и пряными травами, посолить и поперчить. Выложить слой лапши в смазанную жиром форму для запекания, на нем равномерно распределить шпинат и кубики лосося. Залить соусом, посыпать миндальными лепестками и запекать, не накрывая крышкой.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–40 минут

Рецепты

Филе лосося с соусом мюскаде

Время приготовления: 65–75 минут
4 порции

Ингредиенты

6 кусочков филе лосося (по 120–150 г)
3 ст. л. растительного масла
Соль
Перец

Ингредиенты для соуса

100 мл вина мюскаде
160 г сливочного масла
Соль
Перец
Сахар
2 лимона

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
Кастрюля

Приготовление

Куски филе посолить, поперчить, смазать растительным маслом и сложить в смазанную растительным маслом форму для запекания Gourmet.

Поместите рыбу в предварительно нагретый духовой шкаф.

Мюскаде уварить в кастрюльке, добавляя в него сливочное масло маленькими кусочками и тщательно забалтывая венчиком. Приправить солью, перцем и сахаром по вкусу.

Филе лосося подавайте к столу на предварительно подогретом блюде или тарелках с половинкой лимона. Соус подавайте отдельно.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 190–200 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 9 минут после начала процесса приготовления

Время приготовления: 25–30 минут

Совет

В качестве замены мюскаде может использоваться также другое фруктовое, сухое белое вино.

Филе сайды с луком и помидорами

Время приготовления: 60–70 минут
4 порции

Ингредиенты

600 г филе сайды (4–6 кусков)
3 луковицы
40 г сливочного масла
500 г помидоров
Сок ½ лимона
Соль
Перец
100 мл молока
10 г панировочных сухарей
2 ст. л. петрушки, рубленной

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запекания (Ø 26 см)

Приготовление

Нарезать луковицы тонкими кольцами и слегка потушить в половине порции сливочного масла. Нарезать кружками помидоры. Вымыть филе рыбы, дать воде стечь, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить.

Выложить лук в смазанную жиром форму для запекания. Сверху разложить слой помидоров, посолить и поперчить.

Положить сверху филе. Растопить оставшееся сливочное масло, смешать с молоком и вылить на филе. Посыпать панировочными сухарями и запекать. После приготовления посыпать рубленной петрушкой.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 160–170 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после начала процесса приготовления

Время приготовления: 35–45 минут

Рецепты

Форель с шампиньонами

Время приготовления: 40–50 минут
4 порции

Ингредиенты

4 форели (по 250 г, готовые для кулинарной обработки)
2 ст. л. лимонного сока
Соль
Перец
½ луковицы
1 зубчик чеснока
200 г свежих шампиньонов
25 г петрушки
50 г сливочного масла

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet, большой/универсальный противень

Приготовление

Вымыть форель, дать воде стечь, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить изнутри и снаружи.

Лук, чеснок, грибы и петрушку мелко нарубить и перемешать, приправить солью и перцем.

Наполнить форель смесью. Выложить рыбу рядом друг с другом в форму для запекания Gourmet или на универсальный противень. Положить сверху тонкие ломтики сливочного масла и запекать.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 190–200 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

Время приготовления: 20–30 минут

Судак в зелени

Время приготовления: 50–60 минут
4 порции

Ингредиенты

800 г филе судака
Сок 1 лимона
1 пучок петрушки
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
1 пучок лимонной мелиссы
Соль
50 г сливочного масла

Принадлежности

Форма для запекания, плоская

Приготовление

Вымыть филе, обсушить кухонным полотенцем, слегка сбрызнуть лимонным соком и оставить на 10 минут пропитываться. Помыть зелень, мелко нарубить, перемешать и выложить в смазанную жиром форму для запекания.

Посолить филе судака и выложить на зелень в виде черепицы. Сбрызнуть сверху оставшимся лимонным соком, обложить тонкими ломтиками сливочного масла и запекать.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–45 минут

Куриная грудка во фруктово-пряном соусе

Время приготовления: 65–75 минут
6 порций

Ингредиенты

800 г филе куриных грудок
400 г слив, без косточек
40 г свежего имбиря
1 маленький пучок раннего репчатого лука
Соль
Перец
3 ст. л. растительного масла
40 г сливочного масла
100 мл белого вина
100 мл апельсинового сока
100 мл бульона из мяса птицы
1 ч. л. меда
50 мл сливок

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Очистить имбирь и натереть его на мелкой терке. Нарезать ранний лук кусочками размером 2 см.

Приправить куриное филе солью и перцем и хорошо обжарить его в растительном масле в форме для запекания Gourmet. Добавить в форму для запекания к куриной грудке сливочное масло и слегка подрумянить лук и имбирь.

Влить белое вино, апельсиновый сок и куриный бульон. Добавить сливы и мед, сбрызнуть куриную грудку сливками и поместить блюдо в духовой шкаф тушиться. При необходимости загустите соус, добавив немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: автоматически

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар: автоматический

Время приготовления: 40–50 минут

Филе цыпленка со специями

Время приготовления: 55–65 минут
на 4 порции

Ингредиенты

800 г филе куриных грудок
500 г сметаны повышенной жирности
со специями
½ ч. л. пасты «Sambal Oelek»
2 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. смеси из 8 специй или петрушки
100 мл бульона из мяса птицы

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet/плоская форма для запекания

Приготовление

Смешать половину сметаны с пастой «Sambal Oelek», соевым соусом и специями. Обмакнуть в полученную смесь куски филе и выложить рядом друг с другом в форму для запекания Gourmet или в плоскую форму для запекания, не накрывая крышкой.

Смешать оставшуюся массу с бульоном и полить полученной смесью куски филе. Поместите куриное филе в предварительно разогретый духовой шкаф и запекайте.

После завершения приготовления достаньте филе. Остаток сметаны разведите в получившемся после приготовления мяса соке и подавайте отдельно от разрезанного пополам филе.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 15 минут

Время приготовления: 40–45 минут

Совет

Чтобы поверхность филе зарумянилась, Вы можете перед завершением приготовления выбрать режим «Гриль» при температуре 240 °C на 5–10 минут.

Рецепты

Маринованные куриные окорочка

Время приготовления: 60–70 минут + 2 часа маринования
на 4–6 порций

Ингредиенты

6 куриных окорочков (каждый по 300–400 г)
Натертая цедра 3 лимонов
6 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. коричневого сахара
2 ч. л. соли
½ ч. л. перца
4 ст. л. растительного масла
100 мл воды

Совет

С помощью выше приведенных настроек можно приготовить окорочка, приправленные по собственному рецепту (не маринованные). Для этого к началу приготовления нужно в универсальный противень дополнительно налить еще 100 мл воды.

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Цедру лимона смешать с лимонным соком, сахаром, солью, перцем и растительным маслом. Окорочка со всех сторон смазать этим маринадом, сложить рядом друг с другом на универсальный противень и оставить примерно на 2 часа мариноваться.

Окорочка снова смазать маринадом, налить в универсальный противень 100 мл воды и готовить в духовом шкафу.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 180–190 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 17 минут после начала процесса приготовления

Время приготовления: 35–45 минут

Запеченный рулет из индейки с начинкой

Время приготовления: 120–130 минут
6 порций

Ингредиенты

1000 г грудки индейки
1 лук-шалот
225 г листового шпината, замороженного
1 яичный желток
16 г панировочных сухарей
125 г рикотты
Соль
Перец
Мускат
2 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. розмарина
750 мл бульона из мяса птицы
500 мл сливок

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Мелко нарезать лук-шалот и смешать с размороженным шпинатом, яичным желтком, панировочными сухарями и рикоттой. Приправить по вкусу солью, перцем и немного мускатным орехом.

Сделайте в грудке индейки продольный надрез, не разрезая ее до конца. Откройте и положите на фольгу. Раскройте надрезанную грудку и поместите ее на пищевую пленку. Посолить и поперчить, выложить сверху массу из шпината и рикотты и закатать в рулет. Обмотайте получившийся рулет кухонной нитью.

Посолить, поперчить и выложить рулет в форму для запекания Gourmet. Сбрызнуть рулет оливковым маслом, посыпать розмарином, добавить бульон и запекать в духовом шкафу. Через 60 минут влить сливки.

Достаньте рулет из соуса, освободите от нити. При необходимости загустите соус, добавив немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 25 минут

3-й паровой удар:

через следующие 25 минут

Время приготовления: 90–100 минут

Рецепты

Бедро индейки

Время приготовления: 60–120 минут
на 3–4 порции

Ингредиенты

1 бедро индейки с костью (1100–1400 г)

Соль

Перец

1 ст. л. растительного масла

500 мл воды

Ингредиенты для соуса

500 мл бульона из мяса птицы

100 г сметаны повышенной жирности

2–3 ст. л. загустителя для соусов

Соль

Перец

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Кожу бедра индейки проткните в нескольких местах. Бедро посолить, поперчить и положить кожей вверх в форму для запекания Gourmet без крышки.

Смазать бедро растительным маслом, добавить в форму воду и поместить блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

Доведенное до готовности бедро вынуть из формы Gourmet и оставить в теплом духовом шкафу. Бульон из мяса птицы налить в форму и довести до кипения на конфорке варочной панели. Добавить сметану и загуститель для соусов, довести до кипения и приправить солью и перцем.

Мясо индейки отделить от кости, нарезать и подать к столу с соусом.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 170–180 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 15 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 25 минут

3-й паровой удар:

через следующие 25 минут

Время приготовления: 85–100 минут

Совет

Пищевые качества мяса птицы имеют особую ценность для здорового питания. Это мясо обладает благоприятным соотношением белков и жиров. Высокое содержание протеинов, витаминов, минеральных веществ и микроэлементов, например, железа позволяет включить мясо птицы в перечень здоровых и полезных продуктов питания.

Филе говядины с винным соусом

Время приготовления: 60–120 минут
на 6–8 порций

Ингредиенты

1 филе говядины куском (1500–1800 г)
2 ст. л. топленого масла
Соль
Перец

Ингредиенты для соуса

800 мл говяжьей основы для соусов
100 мл портвейна
40 мл мадеры
2 ст. л. крахмала
Соль
Перец
Сахар

Принадлежности

Большая сковорода/форма для запекания Gourmet
Универсальный противень
Алюминиевая фольга

Приготовление

Филе вымыть и перевязать кухонной ниткой. При этом верхнюю часть филе туго стянуть, а тонкий конец филе завернуть прим. на 10 см и связать таким образом, чтобы кусок получился примерно одинаково равномерным по толщине. Филе посолить и поперчить.

Топленое масло разогреть в большой сковороде/в форме для запекания на варочной панели при установке максимальной мощности конфорки.

Филе сильно обжарить в сковороде/форме для запекания Gourmet со всех сторон, выложить на универ-

сальный противень и поместить в предварительно нагретый духовой шкаф.

Говяжьую основу и мадеру долить в сковороду/форму для запекания к соку от жарения и довести до кипения. Портвейн смешать с крахмалом, добавить в полученную перед этим смесь и все довести до кипения. Соус приправить солью, перцем и сахаром и при необходимости еще немного уварить.

Готовое филе завернуть в фольгу и нарезать не ранее, чем через 10 минут.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3
Температура: 140–150 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 15 минут

Продолжительность приготовления: 25–35 минут (говяжье филе «с кровью»)

40–50 минут (говяжье филе «средней степени прожарки»)

65–80 минут (говяжье филе «хорошо прожаренное»)

Рецепты

Тушеные говяжьи рулеты

Время приготовления: 155–165 минут
4 порции

Ингредиенты

4 говяжьих рулета (по 160–200 г)
Соль
Перец
4 ч. л. неострой горчицы
8 ломтиков сала
8 маринованных огурчиков (корнишоны)
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
Растительное масло
1 ст. л. томатной пасты
250 мл красного вина
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
2 лавровых листа
1 зубчик чеснока
1000 мл говяжьего бульона
100 мл сливок

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet
Крышка формы для запекания

Приготовление

Разложить рулеты рядом друг с другом, посолить и поперчить. Смазать мясо горчицей, сверху положить по 2 ломтика сала и полоски нарезанных маринованных огурцов. Закатать рулеты в трубочку и скрепить шпажками для рулетов или кухонной нитью. Нарезать кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу.

Разогреть растительное масло в форме для запекания Gourmet и обжарить рулеты со всех сторон. Достать рулеты и обжарить овощи.

Добавить к овощам томатную пасту и немного пожарить. Добавить треть красного вина. Когда вино выпарится, продолжайте добавлять вино, пока полностью его не израсходуете.

К овощам добавить травы, приправы, чеснок и бульон. Снова выложить рулеты в форму для запекания Gourmet, накрыть крышкой и запекать в духовом шкафу в течение 60 минут.

Через 60 минут снимите крышку и запустите первый паровой удар. Доведите блюдо до готовности без крышки.

Достаньте рулеты из выделившегося сока и снимите шпажки для рулетов или кухонную нить. Пропустите сок через сито, добавьте сливки. Для сгущения соуса добавьте немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 140 °C

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 60 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 20 минут

3-й паровой удар:

через следующие 20 минут

Время приготовления: 120 минут

Тушеный телячий огузок

Время приготовления: 120–130 минут
8 порций

Ингредиенты

1500 г телячьего огузка
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
1 зубчик чеснока
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
4 лавровых листа
5 ягод можжевельника
Соль
Перец
500 мл белого вина
100 г сметаны повышенной жирности
250 мл мясного бульона или воды

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Нарезать кубиками (1 см) морковь, лук-порея, сельдерея и луковицу. Выложить нарезанные овощи вместе с чесноком, зеленью и приправами в форму для запекания.

Приправить огузок солью и перцем, выложить на овощи и запекать.

Через 20 минут добавить белое вино, понизить температуру и запекать дальше до готовности мяса. Если овощи получаются слишком сухими, долить немного воды.

Процедить сок, образовавшийся при запекании, добавить сметану и бульон. При необходимости для сгущения соуса добавить немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 210–220 °C

через 20 минут: 140–150 °C

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 15 минут

3-й паровой удар:

через следующие 30 минут

Время приготовления: 90–100 минут

Копченая корейка с сахарной корочкой

Время приготовления: 85–105 минут
6 порций

Ингредиенты

1000 г копченой корейки
20 г мягкого сливочного масла
40 г коричневого сахара
2 моркови
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
5 лавровых листа
6 гвоздики
10 ягод можжевельника, раздавленных
125 мл красного вина
250 мл воды

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Копченую свиную корейку надрезать наискосок, в виде ромбов, на глубину 2–3 мм. Натереть сливочным маслом и сахаром.

Нарезать кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу, смешать с приправами и выложить в центр универсального противня. Положить на овощи кусок мяса, налить красное вино и воду и запекать в духовом шкафу. Если овощи получают-ся слишком сухими, долить немного воды.

Процедить сок, образовавшийся при запекании. При необходимости для гущения соуса добавить немного

разведенного пищевого крахмала и подать к мясу, нарезанному ломтиками.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

3-й паровой удар:

через следующие 30 минут

Время приготовления: 70–90 минут

Фаршированное свиное филе

Время приготовления: 65–75 минут
6 порций

Ингредиенты

4 куска филе свинины (каждый по 300 г)
Соль
Перец
20 листиков базилика
250 г соуса «Pesto Rosso»
30 г сыра Пармезан, только что натертого
12 ломтиков пармской ветчины
40 г сливочного масла
250 мл сливок
250 мл мясного бульона

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Надрезать куски филе вдоль, не прорезая до конца. Посолить и поперчить с обеих сторон, вложить вдоль надреза листики базилика.

Распределить сверху соус «Pesto Rosso» и посыпать пармезаном. Сложить филе и обернуть пармской ветчиной. Выложить филе в форму для запекания Gourmet, обложить мясо тонкими ломтиками сливочного масла и запекать в духовом шкафу.

Спустя 15 минут приготовления полить сливками и мясным бульоном, уменьшить температуру до 140 °C и запустить последний паровой удар. При необходимости для сгущения соуса добавить немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 170–180 °C

через 15 минут: 140 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–45 минут

Совет

Приготовление соуса «Pesto Rosso»: мелко нарезать 200 г консервированных вяленых помидоров и один зубчик чеснока. Добавить 50 мл оливкового масла, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. панировочной муки и перемешивать до состояния пюре. По вкусу добавить в соус немного орегано и пасты «Sambal Oelek».

Свиное филе с яблоками

Время приготовления: 60–70 минут
на 6–8 порций

Ингредиенты

1200 г филе свинины
4 яблока
400 мл сливок
150 г томатного кетчупа
4 ст. л. карри
3 ст. л. крахмала
Соль
Перец

Для запекания

150 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet/плоская форма для запекания

Приготовление

Нарезать свиное филе ломтиками толщиной 3 см, посолить и поперчить их. Очистить яблоки от кожицы, нарезать их на шесть долек и удалить зерна.

Выложить, чередуя, ломтики мяса и четвертинки яблок в форму Gourmet или плоскую форму для запекания без крышки.

Для приготовления соуса смешать сливки, кетчуп, карри, пищевой крахмал, соль и перец.

Полить мясо и яблоки соусом, посыпать сыром Гауда и поместить блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 170–180 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время приготовления: 40–45 минут

Рецепты

Стейк по-китайски

Время приготовления 60 минут

дополнительное время маринования: 3–4 часа

Ингредиенты

1500 г свиной шейки

3–4 зубчика чеснока

2 кусочка имбиря размером с грецкий орех

3 ч. л. соли

3 ч. л. соевого соуса

3 ч. л. меда

2 ст. л. шерри

1 ч. л. порошка из пяти специй («Пять специй»)

2 ст. л. соуса «Хой-син»

Паста «Sambal Oelek»

Принадлежности

Решетка

Универсальный противень

Приготовление

Мелко порубить зубчики чеснока, очистить имбирь и натереть его. Смешать вместе с солью, соевым соусом, медом, шерри, порошком из пяти специй и соусом «Хой-син». Для остроты добавить в маринад пасту «Sambal Oelek».

Нарезать мясо ломтиками толщиной около 3 см, положить его в хорошо закрывающуюся посуду, сверху равномерно полить маринадом и закрыть. Оставить мясо на 3–4 часа в холодильнике пропитываться, время от времени переворачивая его.

Вынуть мясо из маринада и выложить на решетку с задвинутым под нее универсальным противнем. По-

местить мясо в разогретый духовой шкаф и сразу же запустить паровой удар.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 170–180 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время приготовления: 20–30 минут

Кролик с чесноком

Время приготовления: ок. 130 минут
4 порции

Ингредиенты

1 кролик
Соль
Перец
4 стебля сельдерея
2 луковицы
2 помидора
4 зубчика чеснока
5 ст. л. оливкового масла
125 мл белого вина
750 мл бульона из мяса птицы
3 веточки тимьяна
4 лавровых листа
100 г черных оливок, нарезанных кружками

Принадлежности

Форма для запекания Gourmet

Приготовление

Разрезать тушку кролика на 6 частей, приправить солью и перцем. Нарезать сельдерей, лук и помидоры кусочками размером 1 см.

Обжарить мясо в оливковом масле со всех сторон в форме для запекания Gourmet. Добавить помидоры, сельдерей, лук и чеснок и потушить все в течение примерно 5 минут.

Добавить к мясу белое вино, бульон, тимьян, лавровый лист и оливки, порезанные кружочками, и тушить дальше в духовом шкафу, не накрывая крышкой.

Достать куски мяса, процедить соус и дать ему немного выпариться, при необходимости загустить, добавив немного разведенного пищевого крахмала.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 20 минут

Время приготовления: 70–80 минут

Совет

Рецепт «Кролик с чесноком» относится к испанской кухне. К этому блюду подходит плоский хлеб и свежий салат.

Рецепты

Спинка косули

Время приготовления: 70–80 минут
на 4–8 порций

Ингредиенты

1 спинка косули с косточкой (1000–3000 г)
80–100 г сала, нарезанного ломтиками
Соль
Перец

Ингредиенты для соуса

1 луковица
2 моркови
50 г сельдерея
100 мл красного вина
500 мл бульона
20 г сливочного масла
1 ст. л. муки
1 ст. л. томатной пасты
50 мл сливок
1 ч. л. розмарина
Соль
Перец
Сахар

Принадлежности

Универсальный противень
Кастрюля

Приготовление

Мясо освободить от жира и кожи. Обрезки отложить в сторону. Спинку посолить, поперчить и выложить в универсальный противень.

Спинку обложить ломтиками сала. Поместить блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

Мясные обрезки обжарить в растительном масле. Морковь, лук и сельдерей нарезать кубиками и тоже обжарить. Добавить томатную пасту, розмарин. Влить 100 мл красного вина и оставить увариваться. Снова остановить кипение, влив бульон, и уваривать соус еще в течение 20 минут. Эту основу соуса процедить через сито.

Растопить в кастрюльке сливочное масло, добавить к маслу муку, затем постепенно добавлять основу соуса и уваривать. Добавить сливки, приправить солью, перцем, сахаром и розмарином по вкусу.

Приготовленную спинку освободить от косточки. Для этого сделать разрез сверху от середины по длине как можно ближе к ребрам. Лучше всего использовать очень острый нож. Куски мяса нарезать «медальонами» и подать к столу с соусом.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 190–200 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–45 минут

Совет

Для спинки косули весом 2–3 кг нужно увеличить количество соуса в два раза.

Спинка ягненка с горчично-тимьяновым соусом

Время приготовления: 60–120 минут
на 4–6 порций

Ингредиенты

1 спинка ягненка с косточкой (1700–2500 г)
1 ч. л. листочков тимьяна
Соль
Перец
2 ст. л. растительного масла

Ингредиенты для соуса

1 луковица
400 мл бараньей основы для соусов
20 г сливочного масла
20 г муки
3–4 ст. л. горчицы
100 мл сливок
1 ч. л. листочков тимьяна
Соль
Перец
Сахар

Принадлежности

Универсальный противень
Кастрюля

Приготовление

Тщательно снять слой жира со спинки ягненка, посолить, поперчить, приправить тимьяном.

Выложить спинку на универсальный противень и смазать растительным маслом. Поместить блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

Лук и тимьян припустить в сливочном масле. Просеять сверху муку и влить баранью основу для соусов.

Добавить горчицу и сливки. Соус оставить увариваться, приправив солью, перцем и сахаром по вкусу.

Приготовленную спинку освободить от косточки. Для этого сделать разрез сверху от середины по длине как можно ближе к ребрам. Лучше всего использовать очень острый нож. Куски мяса нарезать «медальонами» и подать к столу с соусом.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2
Температура: 210–220 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:
через 15 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 12 минут

Время приготовления: 45–55 минут

Пикантные булочки

Время приготовления: 125–155 минут
4 порции

Ингредиенты

125 г картофеля
½ кубика дрожжей (21 г)
80 мл теплого молока
½ ч. л. соли
250 г муки
20 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
200 г свежего сыра с травами

Для смазывания

Молоко

Принадлежности

Форма для запекания (ок. 20 x 30 см)

Приготовление

Почистите картофель, сварите и в горячем состоянии разомните толкушкой. Дать картофелю немного остыть.

Помешивая дрожжи в молоке, довести их до полного растворения и, добавив картофель, соль, муку, сливочное масло и яйцо, замесить пластичное тесто. Оставить подниматься в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение примерно 25–35 минут.

Сформировать из теста 12 шариков, немного растянуть их, наполнить каждый 1 ч. л. свежего сыра с травами и снова слепить шарики, закрыв начинку.

Начиненные шарики выложить швом вниз в смазанную жиром форму для запекания, поместить в духовой шкаф и оставить подниматься под крышкой еще в течение 20–25 минут при 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар».

Смазать булочки молоком и запекать до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–45 минут

Совет

Булочки являются также хорошим гарниром, например, к бефстроганову и салату.

Сырное суфле

Время приготовления: 60–65 минут
8 порций

Ингредиенты

20 г сливочного масла
30 г муки
200 мл горячего молока
Соль
Свежемолотый перец
1 щепотка молотого мускатного ореха
1 щепотка кайенского перца
4 яичных желтка
120 г натертого сыра (напр., Грюйер)
4 яичных белка
Панировочные сухари
2 ст. л. тертого пармезана

Принадлежности

Кастрюля
8 порционных формочек
Универсальный противень

Приготовление

Растопить в кастрюльке масло, добавить помешивая муку (не поджаривать). Затем добавить молоко. Продолжая помешивать, уваривать на медленном огне в течение 5 минут. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и кайенским перцем.

Постепенно ввести яичный желток. Затем добавить сыр.

Взбить до густоты яичные белки и осторожно добавить их в охлажденную основную массу.

Выложить тесто в смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями формочки. Наполнить формочки, оставив максимум 1 см до края. Посыпать суфле пармезаном.

Поставить формочки на универсальный противень, поместить противень в предварительно нагретый духовой шкаф и сразу запустить паровой удар.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 1
Температура: 180–190 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время приготовления: 20–25 минут

Совет

Сразу же подать суфле к столу, в противном случае оно опадет.

Весенний пирог-паштет

Время приготовления: 100–110 минут
4 порции

Ингредиенты

300 г слоеного теста
1 стручок красного сладкого перца
1 стручок желтого сладкого перца
3 луковицы раннего репчатого лука
1000 г мясного фарша
1 зубчик чеснока, мелко нарубленный
100 г панировочных сухарей
2 яйца
Соль
Свежемолотый перец
Молотая паприка
2 ч. л. неострой горчицы

Для смазывания

1 яичный желток
Вода

Принадлежности

Прямоугольная форма (длиной ок. 30 см)

Приготовление

Нарезать стручки перца мелкими кубиками, а ранний репчатый лук – кольцами.

Смешать мясной фарш с овощами, чесноком, панировочными сухарями, яйцами, приправами и горчицей.

Смазать жиром прямоугольную форму и застелить ее бумагой для выпечки. Раскатать слоеное тесто (размер ок. 45 см x 50 см). Разложить тесто в форме таким образом, чтобы со всех сторон по краям оставалось примерно одинаковое количество теста. За-

полнить форму мясной массой и плотно ее прижать. Накрыть пирог-паштет свисающими краями теста. При этом смазывайте нижние края теста водой и плотно прижимайте.

Из верхней части теста вырезать ножом 3 ромба размером прим. 3 x 3 см. Ромбами украсить верх пирога-паштета.

Взбить белок с небольшим количеством воды, смазать тесто и запечь пирог-паштет.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 180–190 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 20 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 15 минут

Время приготовления: 55–65 минут

Сырный пирог-паштет

Время приготовления: 130–140 минут
на 8 порций

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
150 г ржаной муки, тип 1150
200 г пшеничной муки, тип 405
30 г сливочного масла
½ ч. л. соли
½ ч. л. сахара

Ингредиенты для начинки

300 г сыра с красной плесенью
2 маленьких стручка красного сладкого перца
2 маленькие красные луковицы
2 ст. л. зеленого лука, рубленого
Соль
Перец, крупномолотый
Порошок чили

Для посыпки

4 ст. л. тыквенных семечек

Принадлежности

Форма для запекания (прим. 20 x 20 см)

Приготовление

Помешивая дрожжи в молоке, довести их до полного растворения и, добавив остальные ингредиенты, замесить пластичное тесто. Накрывать крышкой и оставить подниматься в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение примерно 40–50 минут.

Нарезать сыр небольшими кубиками. Нарезать также кубиками сладкий перец и лук и вместе с зеленым луком добавить к сыру. Приправить солью, перцем и порошком чили.

Раскатать тесто квадратом (прим. 40 x 40 см) на присыпанной мукой рабочей поверхности и выложить в смазанную маслом форму для запекания, таким образом, чтобы углы теста свисали через край. Разложить на тесте начинку, соединить над начинкой выступающие углы теста и слегка прижать их. Вырезать с помощью ножа сверху из теста 5 ромбов размером прим. 3 x 3 см и украсить ими верхнюю сторону пирога-паштета.

Смазать водой и посыпать тыквенными семечками. Запекать пирог-паштет до образования золотисто-коричневой корочки. Перед подачей к столу дать пирогу постоять прим. 30 минут.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 3

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 300 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

3-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 50–60 минут

Совет

Пирог-паштет хорошо подходит в качестве закуски или с салатом в качестве основного блюда.

Запеканка из тортеллини, рукколы и ветчины

Время приготовления: 50–60 минут
6 порций

Ингредиенты

125 г рукколы
100 г вяленой ветчины
300 мл сливок
400 г сметаны
Соль
Перец
800 г свежих тортеллини
300 г помидоров черри, разрезанных пополам
4 ст. л. семян пинии, поджаренных
50 г сыра Пармезан, только что натертого
50 г сыра Эмменталер, тертого

Принадлежности

Форма для запекания (ок. 20 x 30 см)

Приготовление

Вымыть и обсушить рукколу, нарезать полосками вместе с ветчиной. Смешать сливки и сметану и приправить солью и перцем.

Смешать тортеллини с половинками помидоров, рукколой и ветчиной, выложить смесь в смазанную жиром форму для запекания и залить соусом.

Посыпать семенами пинии и сыром. Запекать до образования золотистокоричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 40–50 минут

Рецепты

Каннелони с грибами

Время приготовления: 75–85 минут
4 порции

Ингредиенты

16 каннелони

Ингредиенты для начинки

1 луковица
150 г вареной ветчины
350 г шампиньонов
2 ст. л. растительного масла
75 г овечьего сыра
100 г сыра Моццарелла
150 г творожного сыра
Соль
Перец
300 мл бульона
100 г сметаны

Для запекания

100 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Сковорода
Форма для запекания (ок. 25 x 30 см)

Приготовление

Лук, ветчину и шампиньоны нарезать мелкими кубиками. Слегка потушить в сковороде лук с растительным маслом, добавить ветчину и еще немного потушить. Затем добавить шампиньоны и тушить до тех пор, пока не выпарится появившаяся вода.

Нарезать мелкими кубиками овечий сыр и сыр Моццарелла. Хорошо перемешать полученную массу с охлажденной смесью из грибов и ветчины и молодым сыром, посолить и поперчить.

Наполнить каннелони полученной массой и выложить в смазанную жиром форму для запекания.

Перемешать бульон со сметаной и полить каннелони полученным соусом. Посыпать сыром и запекать блюдо до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:
через 10 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:
через следующие 10 минут

Время приготовления: 45–55 минут

Совет

Заполнение каннелони можно облегчить, если вводить начинку в трубочки макарон с помощью кулинарного мешка (без насадки).

Картофельно-сырный гратен

Время приготовления: 85–95 минут
на 4 порции

Ингредиенты

500 г картофеля, рассыпчатого, очищенного
250 мл сливок
125 г сметаны повышенной жирности
150 г сыра Гауда, тертого
1 зубчик чеснока
Соль
Черный перец
Мускат

Принадлежности

Кастрюля
Форма для запекания, плоская
(Ø 30 см)

Приготовление

Нарезать картофель тонкими кружками. Проварить в кипящей воде в течение 5 минут.

Выложить картофель в смазанную жиром и натертую чесноком форму для запеканок. Смешать с сыром, используя 2/3 от всего количества.

Смешать сливки, сметану, соль, перец и мускатный орех, равномерно полить картофель. Посыпать оставшимся сыром и поместить в духовой шкаф.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 15 минут после начала процесса приготовления

Время приготовления: 40–50 минут

Совет

Низкокалорийный вариант: 750 г картофеля, нарезанного кружками, выложить в форму для запекания, смазанную жиром. Посолить и поперчить, залить 250 мл овощного бульона и готовить, как описано выше. Примерно за 10 минут до окончания приготовления посыпать примерно 3 ст. л. натертого сыра Пармезан.

Рецепты

Лазанья

Время приготовления: 110–120 минут

Ингредиенты

10 пластин теста для лазаньи (ок.
180 г, без предварительной варки)

Ингредиенты для томатно-мясного соуса

50 г копченого шпика с прослойками
мяса, нарезанного мелкими кубиками
150 г репчатого лука
375 г мясного фарша
Соль
Черный перец
1 ч. л. тимьяна
1 ч. л. орегано
1 ч. л. базилика
500 г помидоров, очищенных от ко-
жицы
30 г томатной пасты
125 мл бульона

Ингредиенты для соуса из шам- пиньонов

20 г сливочного масла
150 г свежих шампиньонов
2 ст. л. муки
250 мл сливок
250 мл молока
Соль
Мускат
2 ст. л. петрушки, рубленной

Для запекания

200 г сыра Гауда, тертого

Принадлежности

Сковорода
Кастрюля
Форма для запеканки (ок. 25 x 35 см)

Приготовление

Обжарить кубики шпика, добавить 2/3 лука и потушить. Добавить фарш и поджарить его, время от времени перемешивая. Приправить солью, перцем и пряностями. Измельчить помидоры и добавить их вместе с жидкостью, томатной пастой и бульоном к мясу, тушить полученную смесь примерно 5 минут.

Для приготовления соуса потушить оставшийся лук в сливочном масле, пока он не станет золотистого цвета. Добавить нарезанные ломтиками шампиньоны, слегка обжарить и, постоянно помешивая, посыпать мукой. Подлить в грибы сливки и молоко, приправить и готовить около 5 минут. Добавить петрушку.

Смазать жиром форму для запеканки и заполнить ее слоями друг за другом в следующем порядке: сначала 1/3 томатно-мясного соуса, затем 5 пластин теста для лазаньи, затем 1/3 томатно-мясного соуса, затем половина соуса из шампиньонов, затем 5 пластин теста для лазаньи, затем оставшийся томатно-мясной соус, и, наконец, оставшийся соус из шампиньонов.

Посыпать лазанью сыром и готовить, не накрывая крышкой.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 160–170 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 12 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 25 минут

Время приготовления: 45–55 минут

Рецепты

Булочки «Бухтельн» со сливовым муссом

Время приготовления: 105–115 минут
6 порций

Ингредиенты

500 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
50 г сахара
250 мл теплого молока
1 ч. л. корицы, молотой
1 щепотка соли
100 г мягкого сливочного масла
1 яйцо
120 г сливового мусса

Ингредиенты посыпки

40 г сахарной пудры

Принадлежности

Форма для запекания (ок. 20 x 30 см)

Приготовление

Замесить однородное тесто из муки, раскрошенных дрожжей, сахара, молока, корицы, соли, сливочного масла и яйца. Накрыть крышкой и дать тесту подняться в духовом шкафу при температуре 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 20–30 минут.

Сформировать из теста 12 шариков, немного растянуть их, наполнить каждый 1 ст. л. сливового мусса и снова слепить шарики, закрыв начинку. Выложить шарики швом вниз в смазанную жиром форму для запекания.

Булочки оставить еще раз подниматься при 35 °C в режиме «Верхний/нижний жар» в течение 20 минут. Затем выпекать до образования золотистой корочки.

Посыпать булочки сахарной пудрой и подать к столу, при желании – с ванильным соусом.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: 2

Температура: 150–160 °C

Количество воды: ок. 200 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар:

через 5 минут после начала процесса приготовления

2-й паровой удар:

через следующие 10 минут

Время приготовления: 35–45 минут

Совет

Кроме сливового мусса Вы также можете начинить каждую булочку двумя половинками сливы. Тогда перед тем, как слепить булочки, посыпьте сливы небольшим количеством сахара.

Сладкое вишневое суфле

Время приготовления: 40–50 минут
8 порций

Ингредиенты

Сливочное масло
50 г молотых орехов
200 г вишни
2 яичных желтка
80 г сахарной пудры
Сердцевина одного стручка ванили
250 г творога
20 г крахмала
2 яичных белка

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Принадлежности

8 порционных формочек (Ø 7–8 см)
Универсальный противень

Приготовление

Смазать порционные формочки сливочным маслом и обсыпать их орехами.

Дать вишне хорошо обсохнуть и распределить ее по формочкам.

Взбить до образования пены желтки и 60 г сахарной пудры. Перемешать сердцевину стручка ванили, творог и пищевой крахмал. Взбить до густоты яичные белки с оставшейся сахарной пудрой и осторожно добавить полученную смесь в основную массу.

Разлить полученную массу по порционным формочкам, поставить их на универсальный противень и задвинуть в предварительно нагретый духовой шкаф. Налить в универсаль-

ный противень прим. 1 л теплой воды и довести десерт до готовности на водяной бане.

Перед подачей на стол посыпать десерт сахарной пудрой.

Настройка

Режим работы: Конвекция с паром



Количество/тип паровых ударов: автоматически

Температура: 170–180 °C

Количество воды: ок. 100 мл

Уровень: 2

1-й паровой удар: автоматический

Время приготовления: 20–30 минут

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60350-1

Контрольные блюда	Принадлежности		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]	Предварительный нагрев
Печенье из кули- нарного мешка	1 противень		140	2	30–40	нет
			160 ⁴⁾	3	20–30	да
	2 противня ¹⁾		140	1+3	35–45	нет
Небольшие кексы	1 противень		150	2	25–40	нет
			160 ⁴⁾	3	20–30	да
	2 противня		150 ⁴⁾	2+4	25–35	да
Бисквит с добавле- нием воды	Разъёмная фор- ма ²⁾ Ø 26 см		180	2	20–30	нет
		 ³⁾	150–170 ⁴⁾	2	20–45	да
Яблочный пирог	Разъёмная фор- ма ²⁾ Ø 20 см		160	2	90–100	нет
			180	1	85–95	нет
Поджаривание тос- тов	Решетка		300	3	5–8	нет
Бургер	Решетка на уни- версальном про- тивне		300	4	1-я сторо- на: 7–12 2-я сторо- на: 5–12	да, 5 ми- нут

 режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время приготовления

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Гриль

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Используйте матовую, темную форму и ставьте ее на решетку.
- 3) В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- 4) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этой цели не используйте режим Быстрый разогрев .

Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности устанавливается по Европейской норме EN 50304/EN 60350.

Класс энергоэффективности: A

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Запекание .
- Настройте подсветку рабочей камеры так, чтобы она включалась на 15 секунд (см. главу «Установки»).
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.
Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например, телескопические направляющие FlexiClip или детали, покрытые каталитической эмалью, например, боковые стенки или потолочный лист.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта. В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.
Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора эта неполадка не возникает.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- запаха нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- **для России:** www.miele.ru
- **для Украины:** www.miele.ua
- **для Казахстана:** www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону “Горячей линии”.

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО « Миле »

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО « Миле »

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия

Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Платц, 1, 59302 Ольде, Германия

Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортёры:

Уполномоченный представитель
производителя на территории РФ:

ООО Миле СНГ

Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,

Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1

Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900

Телефакс: (495) 745 8984

ООО «Миле»

ул. Жилинская 48, 50А

01033 Киев, Украина

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



Internet: www.miele.ru

E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле

Казахстан

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

8-800-080-53-33

Факс (727) 311 10 42

EAC

H6260BP

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 108 400 / 08