

Инструкция по эксплуатации и монтажу 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
Экологичность и защита окружающей среды	16
Советы по экономии электроэнергии	17
Общая информация	19
Ваш духовой шкаф	19
Панель управления	20
Включение духового шкафа	21
Переключатель режимов работы	21
Дисплей	21
Поворотный переключатель < >	21
Сенсорные кнопки	21
Символы	22
Оснащение	23
Типовая табличка	23
Комплект поставки	23
Дополнительно приобретаемые принадлежности	23
Функции безопасности	26
Поверхности с покрытием PerfectClean	27
Пиролиз	27
Принцип управления	28
Выбор режима работы	28
Ввод чисел	28
Выбор пункта меню из списка	28
Изменение установок в списке	28
Изменение установки с помощью сегментной шкалы	28
Ввод в эксплуатацию	29
Miele@home	29
Процедура ввода в эксплуатацию	29
Первый нагрев духового шкафа	30
Настройка	31
Обзор установок	31
Вызов меню «Установки»	32
Язык 	32
Текущее время	32
Дисплей	32
Громкость звука	33
Единицы измерения	33
Рекоменд. температуры	33
Рекоменд. по пиролизу	33
Остат. ход вентилятора	33
Часы эксплуатации	34
Miele@home	34
Выполнить Сканирование и подключение	35

Дистанц. управление	35
RemoteUpdate	36
Версия ПО	36
Торговля	36
Заводские настройки	37
Режимы работы	38
Управление	39
Простая эксплуатация	39
Предварительный нагрев рабочей камеры	39
Изменение температуры	40
Время приготовления	40
Настройка времени приготовления	40
Настройка времени завершения (Готовность в)	41
Настройка времени запуска (Запуск в)	41
Изменение настроенного времени приготовления	41
Удаление настроенного времени приготовления	41
Прерывание процесса приготовления	42
Использование режима AirFry 	42
Использование автоматических программ	42
Таймер	42
Использование функции Таймер	42
Использование принадлежностей	43
Использование решётки	43
Использование форм для запекания	44
Использование противней для выпечки	44
Использование решётки с универсальным противнем	44
Использование брызгозащитного экрана с универсальным противнем ..	44
Использование камня для выпечки	44
Использование формы для запекания Гурмэ	45
Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip	
HFC 70-С	45
Полезно знать	48
Выпекание	48
Рекомендации по выпеканию	48
Указания по таблицам приготовления	48
Указания по режимам работы	49
Запекание	50
Советы по запеканию	50
Указания по таблицам приготовления	50
Указания по режимам работы	51

Содержание

Гриль	52
Рекомендации по приготовлению на гриле	52
Указания по таблицам приготовления	52
Указания по режимам работы	53
Размораживание	53
Низкотемпературное приготовление	54
Консервирование	55
Вяление	57
Подогрев посуды	58
Замороженные продукты/готовые блюда	58
AirFry	59
Принадлежности	59
Советы по приготовлению в режиме AirFry	59
Рецепты приготовления на аэрогриле	60
Фалафель с йогуртовым дип-соусом	61
Картофель фри и жареный батат	62
Палочки из тофу с кунжутом	63
Запечённый картофель с сыром, зелёным луком и шпиком	64
Запечённый картофель с фета, цацики и салатом	65
Кабачки с дип-соусом с голубым сыром и соусом чили	67
Кукуруза на гриле с соусом хойсин и капустным салатом	68
Куриные наггетсы с кокосово-кунжутной панировкой	69
Треска с хрустящей корочкой	70
Бананы с топпингом из фисташек и мёда	72
Пирожные Паштел-де-Ната	73
Пирожные Паштел-де-Ната (веганский вариант)	74
Автомат. программы	75
Указания по использованию	75

Рецепты (автоматические программы).....	75
Нежный яблочный пирог	76
Бисквитный корж	77
Начинки для бисквитных коржей	78
Мраморный пирог	80
Пирог с крошкой и фруктами	81
Фигурное печенье	82
Печенье «Курабье»	83
Маффины с грецкими орехами.....	84
Пицца (с основой из дрожжевого теста)	85
Пицца (с основой из сдобного творожного теста)	87
Курица.....	88
Филе говядины (жарение)	89
Форель	90
Филе лосося	91
Озёрная форель	92
Картофельно-сырный гратен	93
Лазанья.....	94
Таблицы приготовления	96
Сдобное тесто.....	96
Песочное тесто	98
Дрожжевое тесто	99
Творожно-сдобное тесто	100
Бисквитное тесто	100
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка	102
Закуски	103
Говядина	105
Телятина	107
Свинина.....	108
Баранина, дичь	109
Птица, рыба	110
Очистка и уход	111
Неподходящие моющие средства	111
Демонтаж или извлечение принадлежностей	112
Очистка фронтальной панели.....	112
Рабочая камера	112
Очистка рабочей камеры вручную.....	112
Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз.....	113
Боковые направляющие	116
Демонтаж и монтаж боковых направляющих	116
Очистка боковых направляющих	116
Телескопические направляющие FlexiClip.....	117
Очистка телескопических направляющих FlexiClip	117

Содержание

Решётка.....	118
Очистка решётки.....	118
Противни для выпечки и формы для запекания.....	118
Очистка противней для выпечки и форм для запекания с покрытием PerfectClean.....	119
Камень для выпечки.....	119
Очистка камня для выпечки и деревянной лопатки.....	119
Форма для запекания Гурмэ с крышкой.....	120
Очистка формы для запекания Гурмэ.....	120
Дверца.....	121
Снимите дверцу.....	121
Разборка дверцы.....	122
Установка дверцы.....	126
Устранение проблем.....	127
Указания на дисплее.....	127
Непредсказуемое поведение.....	128
Неудовлетворительный результат.....	130
Необычные шумы.....	131
Сервисная служба Miele.....	132
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	132
Гарантия.....	132
Документы соответствия.....	132
Установка.....	133
Размеры для встраивания.....	133
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей.....	133
Вид сбоку: Н 24xx.....	134
Вид сбоку: Н 27xx, Н 28xx.....	135
Подключения и вентиляция.....	136
Встраивание духового шкафа.....	137
Подключение к электросети.....	137
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....	139
Тестовые блюда согласно EN 60350-1.....	139
Класс энергоэффективности.....	140
Технические характеристики.....	141
Заявление о соответствии.....	141
Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль.....	141
Гарантия качества товара.....	142
Контактная информация о Miele.....	144

Данный духовой шкаф отвечает предписанным нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию духовой шкаф. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения духового шкафа.

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке духового шкафа и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний и рекомендаций.

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

Надлежащее использование

► Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных бытовых условиях исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

► Духовой шкаф не предназначен для эксплуатации вне помещений. Эксплуатация прибора допускается только в условиях, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям. Все прочие способы применения недопустимы.

► Пользуйтесь духовым шкафом исключительно для выпекания, запекания, приготовления на гриле, разогрева, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Любые другие способы применения недопустимы.

► Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять духовым шкафом, должны при его эксплуатации находиться под присмотром.

Эти лица могут управлять духовым шкафом 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износостойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений.
- ▶ В данном духовом шкафу установлен 1 осветительный элемент класса энергоэффективности G.

Если у вас есть дети

- ▶ Используйте функцию блокировки запуска, чтобы дети не смогли включить духовой шкаф в ваше отсутствие.
- ▶ Детей младше 8 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 надежно и безопасно. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без вашего присмотра.
- ▶ Присматривайте за детьми, находящимися вблизи от духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с духовым шкафом.
- ▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Стекло дверцы духового шкафа, а также его панель управления и прорези для выхода нагретого воздуха из рабочей камеры нагреваются. Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время его работы.

► Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

► Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

► Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту могут выполняться только квалифицированным специалистом или сервисной службой Miele.

► Повреждения духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений духового шкафа. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый духовой шкаф.

► Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электропитающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

► Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений духового шкафа. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного духового шкафа на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство духового шкафа, опасно для вас и может привести к нарушениям его работы.
Никогда не вскрывайте корпус духового шкафа.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если духовой шкаф был отремонтирован неквалифицированным специалистом или не сервисной службой Miele.
- ▶ Для замены неисправных компонентов мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности.
- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля, квалифицированным специалистом или сервисной службой Miele должен быть установлен специальный сетевой кабель.
- ▶ Если сетевой кабель повреждён, он должен быть заменён специальным сетевым кабелем квалифицированным специалистом или сервисной службой Miele.
- ▶ При выполнении монтажа и техобслуживания, а также ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключён от электросети, например, если не работает подсветка рабочей камеры. Для этого выполните следующие действия:

Указания по безопасности и предупреждения

- Выключите предохранители на электрощитке.
- Либо полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке.
- Либо извлеките сетевую вилку (при наличии) из розетки. Чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, тяните за вилку, а не за сетевую кабель.

► Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных планок, демпферных уплотнителей и т.д.). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (регламентированная нормами температура в жилом помещении не должна превышать 25 градусов).

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), то им можно пользоваться только при открытом положении мебельного фронта (дверцы). При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте мебельную дверцу только после того, как духовой шкаф полностью остынет.

Правильная эксплуатация

► Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, принадлежностями и продуктами питания.

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

► Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу духового шкафа закрытой, чтобы возможно появившееся пламя погасло. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дыма не будет в рабочей камере.

► Предметы, расположенные вблизи включённого духового шкафа, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте духовой шкаф для обогрева помещений.

Указания по безопасности и предупреждения

► Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

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

► Некоторые продукты питания быстро высыхают и могут самовозгораться из-за высокой температуры гриля.

Ни в коем случае не используйте режимы гриля для освежения черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте режимы работы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

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

► При использовании остаточного тепла для поддержания продуктов в тёплом состоянии вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в духовом шкафу может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкафа для встраивания. Оставьте духовой шкаф включённым и установите минимально возможную температуру в выбранном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остаётся включённым.

► Продукты при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в духовом шкафу. По этой причине накрывайте продукты.

► Дно рабочей камеры из-за перегрева может потрескаться или отслоиться.

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

Если вы хотите использовать дно рабочей камеры для подогрева посуды или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Конвекция Есо .

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения предметов по дну. Если вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их непосредственно по дну (не таскайте).
- ▶ Опасность получения травм от водяного пара. Когда холодная жидкость льётся на горячую поверхность, образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие поверхности вследствие резкой смены температуры могут повредиться. Ни в коем случае не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие поверхности.
- ▶ Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой. Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно.
- ▶ Непригодная для духового шкафа пластмассовая посуда плавится при высоких температурах и может привести к повреждению духового шкафа или начать гореть. Используйте только пригодную для духового шкафа пластмассовую посуду. Соблюдайте указания изготовителя посуды.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 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. Возможно повреждение духового шкафа.

Для поверхностей из нержавеющей стали:

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.
- ▶ Магниты могут стать причиной возникновения царапин. Не используйте стальные поверхности для крепежа магнитов.

Чистка и уход

► Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

► Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем запускать пиролиз.

► Опасность получения травм из-за вредных паров. При пиролизе возможно высвобождение паров, которые могут приводить к раздражению слизистой оболочки.

Не находитесь в кухне слишком долго во время пиролиза и следите за тем, чтобы на кухню не заходили дети и домашние животные. Во время пиролиза обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

► Боковые направляющие можно снять. Правильно установите боковые направляющие на место.

► Царапины могут привести к разрушению стекол дверцы. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.

► В странах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения насекомыми (например, чёрные тараканы). Содержите духовой шкаф и рабочую зону в чистоте.

Гарантия не действует в отношении повреждений, возникающих из-за насекомых.

Принадлежности

► Мы рекомендуем использовать оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей может быть утрачено право на гарантийное обслуживание и/или аннулирована ответственность изготовителя за безопасность изделия.

► Формы для запекания Miele Гурмэ HUB 5000/HUB 5001 (при наличии) запрещается задвигать на уровень 1. Это приведёт к повреждению дна рабочей камеры. Из-за слишком малого расстояния возникнет перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться. Также запрещается задвигать формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там они не будут зафиксированы против выскальзывания. Старайтесь использовать уровень 2.

► Из-за высоких температур при пиролизической очистке повреждаются принадлежности.

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать пиролизическую очистку. Это также относится к боковым направляющим и к дополнительно приобретаемым принадлежностям.

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке.

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.

Советы по экономии электроэнергии

Процессы приготовления

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не нужны для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта раньше, чем указано.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Рекомендуются использовать матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости 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, соответственно, меньше тепла воздействует на приготавливаемый продукт. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии. Установите время приготовления или используйте термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим Конвекция плюс . При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Конвекция Есо  — это инновационный режим, который подходит для малых объёмов, например замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Он позволяет готовить, экономя энергию и оптимально распределяя тепло. При приготовлении на одном уровне экономия составит до 30 % энергии при столь же хороших результатах. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для блюд, запекаемых 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.
- По возможности готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые нельзя готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Экологичность и защита окружающей среды

Использование остаточного тепла

- Во время приготовления при температуре выше 140 °C в течение более чем 30 минут можно снизить температуру до минимальной установки примерно за 5 минут до завершения процесса приготовления. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести продукт до готовности. Но ни в коем случае не выключайте духовой шкаф.
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

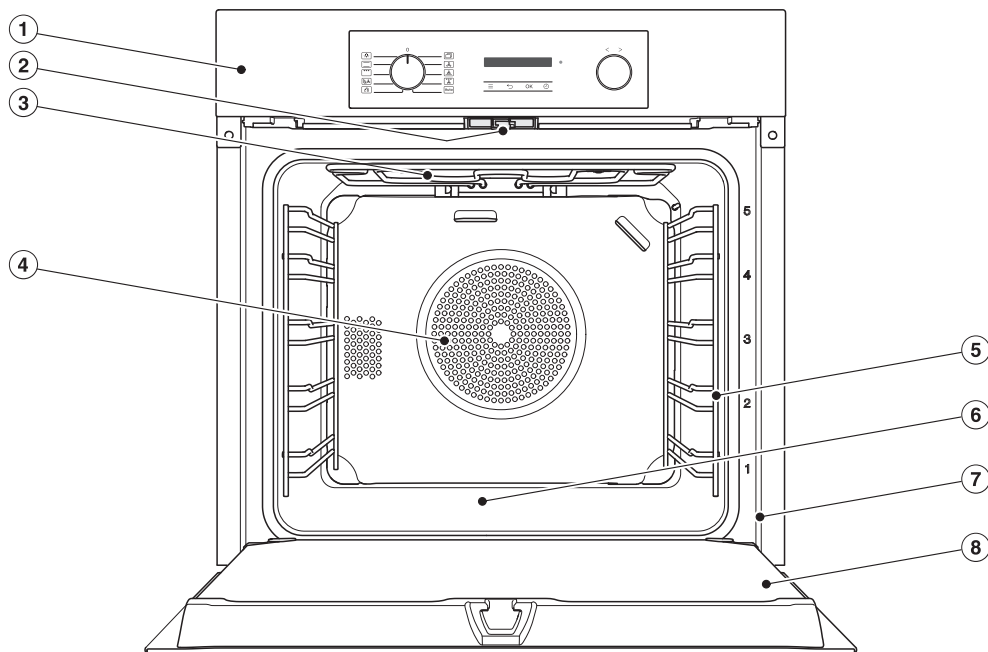
Изменение настроек

- Выберите на дисплее настройку **Текущее время** | **Индикация** | **Выкл.**, чтобы снизить расход электроэнергии.

Энергосберегающий режим

Для экономии электроэнергии духовой шкаф выключается автоматически, если не запущен процесс приготовления и не выполняются никакие другие действия по управлению.

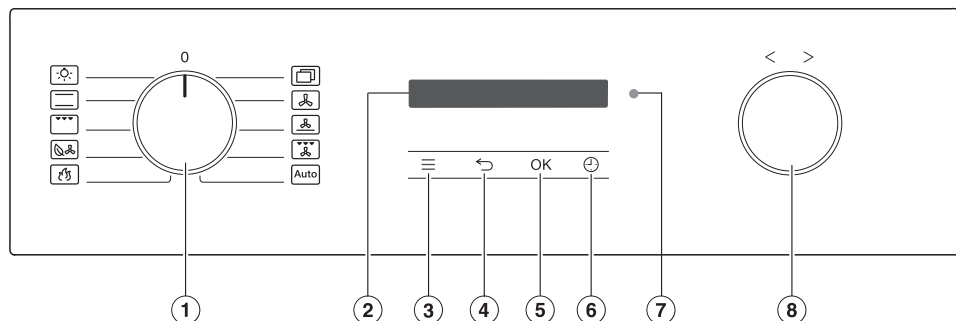
Ваш духовой шкаф



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Блокировка дверцы для пиролизической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑤ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑥ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑦ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑧ Дверца

Общая информация

Панель управления



- ① Переключатель режимов работы
Для выбора режимов работы
- ② Дисплей
Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ③ Сенсорная кнопка ≡
Для вызова установок
- ④ Сенсорная кнопка ↶
Для пошагового возврата назад
- ⑤ Сенсорная кнопка OK
Для вызова функций и сохранения установок
- ⑥ Сенсорная кнопка ⌚
Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления
- ⑦ Место подключения оптического интерфейса
(только для сервисной службы Miele)
- ⑧ Поворотный переключатель < >
Для настройки времени, температуры и выбора пунктов меню

Включение духового шкафа

По умолчанию индикация текущего времени отключена для экономии энергии. Дисплей неактивен и сенсорные кнопки не работают.

Для изменения настроек или установки таймера необходимо включить духовой шкаф:

- Поверните переключатель режимов работы на одно деление вправо и верните назад.

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем.

Духовой шкаф автоматически отключается после длительного простоя, а сенсорные кнопки становятся неактивными.

Переключатель режимов работы

С помощью переключателя режимов можно выбирать режимы и отдельно включать подсветку рабочей камеры.

Вы можете крутить его вправо и влево.

Режимы работы

-  Освещение
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль большой
-  Конвекция Eco
-  Пиролиз
-  Другие | Booster 
-  Другие | AirFry 
-  Конвекция плюс
-  Интенсив. выпекание
-  Гриль с обдувом
-  Автомат. программы

Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах работы, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

Поворотный переключатель < >

Поворотный переключатель поворачивается вправо и влево.

Значения на дисплее, например температуры или времени, увеличиваются при вращении вправо > или уменьшаются при вращении влево <.

Поворотный переключатель также можно использовать для пролистывания списков установок и автоматических программ на дисплее.

При вращении вправо > список пролистывается вниз, при вращении влево < — вверх.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить при помощи сенсорной кнопки  | Громкость звука | Звук нажатия кнопок.

Общая информация

Сенсорные кнопки под дисплеем

Совет: Если дисплей неактивен и сенсорные кнопки  и  не работают, поверните переключатель режимов работы на одно деление вправо и верните назад.

Сенсорная кнопка	Функция
	При помощи этой сенсорной кнопки можно открыть установки, если переключатель режимов работы находится в положении 0 или в положении Освещение  .
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, касаясь этой сенсорной кнопки, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.
OK	Нажатием этой сенсорной кнопки можно запускать функции, например таймер, сохранять изменённые значения или настройки или подтверждать указания.
	Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите прочтение этих сообщений с помощью сенсорной кнопки OK.
	Таймер
	Галочкой отмечена текущая настройка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Блокировка запуска предотвращает случайное включение духового шкафа.
	Дистанционное управление (появляется только, если у вас подключена система Miele@home и вы выбрали настройку Дистанц. управление Вкл.)

Оснащение

Модели, описанные в этом документе, перечислены на последней странице.

Оснащение зависит от модели.

Ваш духовой шкаф, как правило, оснащён принадлежностями, перечисленными в разделе «Комплект поставки».

Кроме того, в зависимости от модели духовой шкаф может оснащаться дополнительными приведёнными ниже принадлежностями.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

На ней указаны номер модели, фабричный номер, а также параметры подключения (напряжение сети/час-тота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, чтобы вы могли предоставить её специалистам сервисной службы Miele, если у вас появятся вопросы или возникнут проблемы.

Комплект поставки

- Инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа
- 1 противень, кроме модели H 2465 BP
- 1 универсальный противень
- 1 решетка
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip, кроме модели H 2465 BP
- шурупы для закрепления вашего духового шкафа в мебельной нише
- различные принадлежности

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В Интернет-магазине Miele, в Сервисной службе Miele или у авторизованного дилера Miele вы можете приобрести продукцию, специально предназначенную для вашего духового шкафа: средства по уходу за приборами и принадлежности.

Доступ к Интернет-магазину Miele можно получить с помощью следующего QR-кода:



Боковые направляющие

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

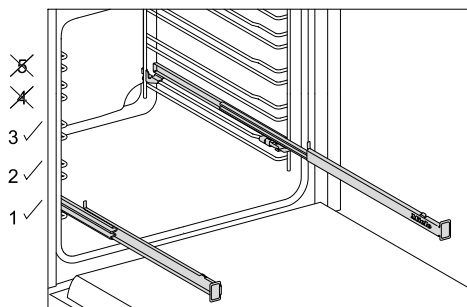
Обозначение уровней можно прочесть на фронтальной раме.

Каждый уровень состоит из двух расположенных одна над другой опор. Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

Боковые направляющие можно снять.

Общая информация

Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C



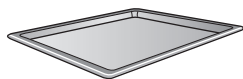
Телескопические направляющие FlexiClip можно использовать на уровнях 1, 2 и 3.

Каждый уровень боковых направляющих состоит из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня.

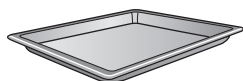
Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

Противень для выпечки, универсальный противень и решётка с фиксаторами против выскальзывания

Противень для выпечки HBB 71 (фиксатор в центре):



Универсальный противень HUBB 71 (фиксатор в центре):

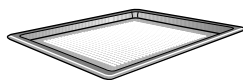


Решётка для выпечки и запекания HBBR 71 (фиксатор в центре):



Фиксаторы на коротких сторонах этих принадлежностей предотвращают их выскальзывание из боковых направляющих, если вы хотите выдвинуть их только частично.

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71



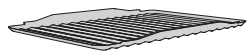
Мелкая перфорация противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry совершенствует процессы приготовления:

- При приготовлении выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек улучшается подрумянивание с нижней стороны. Сначала раскатайте тесто на плоской рабочей поверхности, а затем поместите его на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.
- Картофель фри, крокеты и т. п. можно жарить без жира в потоке горячего воздуха (режим AirFry).
- При вялении/сушке оптимизируется циркуляция воздуха вокруг продуктов для сушки.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Аналогичные возможности для использования обеспечивает **перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1.**

Жироулавливающий экран HGBB 71



Жироулавливающий экран помещается в универсальный противень. При приготовлении на гриле, в режиме AirFry или запекании экран предотвращает пригорание стекающего мясного сока, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Круглая форма для выпечки HBF 27-1 и HBFP 27-1



Эмалированные круглые формы для выпечки с покрытием PerfectClean для выпекания пиццы, кишей или тартов.

Перфорированная круглая форма для выпечки также подходит для режима AirFry, так как горячий воздух оптимально циркулирует вокруг продукта.

Камень для выпечки Гурмэ HBS 70



Глазурованный камень для выпечки из огнеупорной керамики подходит для выпекания пиццы, кишей, хлеба, булочек или пикантной на вкус выпечки с хрустящей поджаристой основой.

Для размещения на камне для выпечки и снятия выпекаемого продукта прилагается лопатка из необработанной древесины.

Формы для запекания Гурмэ HUB Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Гурмэ, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Как и решётка, они оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания.

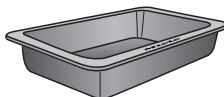
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

Формы для запекания Гурмэ различаются по глубине. Ширина и высота при этом одинаковые.

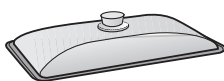
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB 5000-M

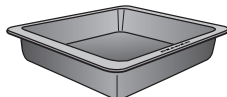


HBD 60-22

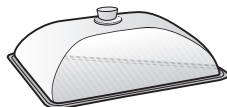


Глубина: 35 см

HUB 5001-XL*

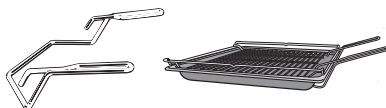


HBD 60-35



* Подходит для индукционных панелей конфорок.

Рукоятка для извлечения противней HEG



Рукоятка для извлечения облегчит выемку универсального противня, противня для выпечки и решётки.

Общая информация

Принадлежности для чистки и ухода

- Универсальная салфетка из микрофибры Miele
- Средство для чистки духовых шкафов Miele

Функции безопасности

Блокировка запуска

Блокировка запуска предотвращает случайное включение духового шкафа.

Вентилятор охлаждения

Вентилятор охлаждения автоматически включается при каждом процессе приготовления. Он заботится о том, чтобы горячий воздух из духового шкафа смешивался с холодным воздухом из помещения и охлаждался, прежде чем он начнёт выходить наружу между дверцей и панелью управления.

По завершении процесса приготовления вентилятор охлаждения продолжает работать; благодаря этому влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в корпусе. Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

Защитное отключение

Защитное отключение автоматически активируется, если духовой шкаф работает слишком долго. Продолжительность работы зависит от выбранной программы.

Вентилируемая дверца

Конструкция дверцы состоит из стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем. Во время

работы прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом её наружная поверхность остаётся холодной.

Блокировка дверцы для пиролиза

При запуске пиролиза дверца блокируется из соображений безопасности. Дверца вновь разблокируется только после того, как температура в рабочей камере опустится ниже 280 °C.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся. За этими поверхностями так же легко ухаживать, как и за стеклянными.

Приготовленный продукт легко вынимается из формы. Загрязнения, образовавшиеся после выпекания или запекания, удаляются без труда.

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

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

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry
- Брызгозащитный экран
- Круглая форма для выпечки
- Перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry

Пиролиз

Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности.

Извлеките все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем запускать процесс пиролиза. Это также относится к боковым направляющим, телескопическим направляющим FlexiClip, решётке и другим принадлежностям, которые приобретаются отдельно.

Вместо чистки рабочей камеры вручную её можно очистить с помощью функции Пиролиз .

При пиролизе рабочая камера нагревается до температуры выше 400 °C. Имеющиеся загрязнения расщепляются при высоких температурах и превращаются в пепел.

Доступны 3 ступени пиролиза с разной продолжительностью:

- Ступень 1 при лёгком загрязнении
- Ступень 2 при среднем загрязнении
- Ступень 3 при сильном загрязнении

Пиролиз можно запустить также с задержкой по времени, например, чтобы использовать выгодный ночной тариф на электроэнергию.

После запуска пиролиза дверца автоматически блокируется. Открыть её можно только по завершении процесса очистки.

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

Общая информация

Принцип управления

Выбор режима работы

- Поверните переключатель режимов на нужный режим работы.

На дисплее появится рекомендуемая температура.

- При необходимости измените рекомендованную температуру при помощи поворотного переключателя < >.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Изменение режима работы

В процессе приготовления можно изменить режим работы.

- Установите переключатель режимов на новый режим работы.

Установленное время приготовления удаляется.

Ввод чисел

Числа, которые можно изменить, отображаются на светлом фоне.

- Для изменения числа поворачивайте поворотный переключатель < > вправо или влево.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Изменённое число сохраняется.

Выбор пункта меню из списка

- При выборе ,  и  появляется соответствующее меню. Листайте список при помощи поворотного переключателя < > до появления нужного пункта меню.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Изменение установок в списке

Текущая установка обозначается символом .

- Поворачивайте поворотный переключатель < > вправо или влево до появления нужного значения или нужной настройки.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь на вышестоящий уровень меню.

Изменение установки с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки отображаются с помощью сегментной шкалы

- . Если все сегменты заполнены, значит выбрано максимальное значение.

Если не заполнен ни один или только один сегмент, то выбрано минимальное значение или установка выключена (например, громкость).

- Поворачивайте поворотный переключатель < > вправо или влево до появления нужной настройки.
- Подтвердите выбор с помощью кнопки *OK*.

Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь на вышестоящий уровень меню.

Miele@home

Ваш духовой шкаф оснащён интегрированным модулем Wi-Fi.

Для использования Вам потребуется:

- сеть Wi-Fi
- приложение Miele
- учётная запись Miele. Учётную запись вы можете создать в приложении Miele.

Приложение Miele поможет вам установить соединение между духовым шкафом и домашней сетью Wi-Fi.

После того как вы подключите духовой шкаф к сети Wi-Fi, вы можете с помощью приложения выполнить, например, следующие действия:

- вызывать информацию о рабочем состоянии духового шкафа
- вызывать указания по выполняемым духовым шкафом процессам
- завершать выполняемые процессы приготовления

При подключении духового шкафа к сети Wi-Fi повышается расход электроэнергии, даже если духовой шкаф выключен.

Убедитесь, что в месте установки вашего духового шкафа имеется достаточно сильный сигнал сети Wi-Fi.

Доступность соединения Wi-Fi

Соединение Wi-Fi имеет такой же диапазон частот, что и другие приборы (например, микроволновые печи, игрушки с дистанционным управлением). Это может привести к временному или полному сбою соединения.

Поэтому постоянная доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

Доступность Miele@home

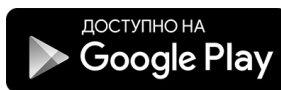
Использование мобильного приложения Miele зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте www.miele.kz.

Мобильное приложение Miele

Приложение Miele можно скачать бесплатно в Apple App Store® или Google Play Store™.



Процедура ввода в эксплуатацию

 **Опасность получения ожогов** при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается.

Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически. На дисплее появится надпись Miele, и через несколько секунд будет предложено установить язык.

Ввод в эксплуатацию

- Следуйте указаниям на дисплее. Листайте список при помощи поворотного переключателя < > до появления нужного пункта меню и подтвердите выбор, нажав ОК.

После этого появится сообщение Ввод в эксплуатацию завершён.

- Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК.

Появится Язык .

- Нажмите сенсорную кнопку .

Появляется индикация текущего времени. Первый ввод в эксплуатацию завершён.

Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Для их устранения нагревайте духовой шкаф в течение как минимум одного часа.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с духового шкафа и принадлежностей.
- Перед нагреванием очистите рабочую камеру от пыли и остатков упаковки при помощи влажной салфетки.
- Смонтируйте телескопические направляющие FlexiClip (при наличии) на боковых направляющих и задвиньте внутрь все противни, а также решётку для выпечки и запекания.
- Выберите поворотным переключателем  Другие.

Появится Booster✓.

- Подтвердите нажатием кнопки ОК.

На дисплее появится рекомендованная температура (160 °C).

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

- Установите максимально возможную температуру (250 °C).
- Нагревайте духовой шкаф минимум один час.
- После нагрева поверните переключатель режимов в положение 0.

Очистка рабочей камеры после первого нагрева

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Прежде чем приступить к очистке вручную, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную.
- Очистите рабочую камеру тёплой водой, жидким средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Все поверхности вытирайте насухо мягкой протирающей салфеткой.

Закрывайте дверцу только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	... deutsch english ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. Выкл.* Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить
Дисплей	Яркость 
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок 
Единицы измерения	Температура °C* °F
Рекоменд. температуры	
Рекоменд. по пиролизу	Вкл. Выкл.*
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ. * с управл. по времени
Часы эксплуатации	
Блокировка запуска 	Вкл. Выкл.*
Miele@home	включить выключить Статус соединения установить снова восстан. исх. сост. установить
Дистанц. управление	Вкл.* Выкл.
RemoteUpdate	Вкл.* Выкл.
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Заводская настройка

Настройка

Вызов меню «Установки»

При помощи сенсорной кнопки  можно вызвать меню «Установки» и изменить заводские установки вашего духового шкафа с учётом личных потребностей.

Если дисплей тёмный, для изменения настроек необходимо включить духовой шкаф:

■ Поверните переключатель режимов работы один раз вправо и снова в положение **0**.

■ Нажмите сенсорную кнопку .

Появится список настроек.

■ При помощи поворотного переключателя  выберите желаемую настройку.

Вы можете просмотреть или изменить настройки.

■ Для выхода из меню снова нажмите сенсорную кнопку .

Язык

Можно установить язык своей страны и ваше местоположение.

После выбора и его подтверждения на дисплее появляется текст на нужном языке.

Совет: Если вы случайно выбрали язык, который вы не понимаете, нажмите сенсорную кнопку . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- Вкл.
Текущее время постоянно отображается на дисплее. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.
- Выкл.
Выключенный дисплей позволяет экономить электроэнергию.
- Ночное отключение
Текущее время отображается на дисплее только с 5:00 до 23:00. В остальное время дисплей остаётся выключенным. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.

Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 часов).

Установить

Установите часы и минуты.

После сбоя электропитания индикация текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется приibl. на 5 минут.

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.



максимальная яркость



минимальная яркость

Громкость звука

Звуковые сигналы

Если звуковые сигналы включены, то после достижения установленной температуры и по истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.

Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.



максимальная громкость



мелодия выключена

Соло-звук

В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.



максимальный уровень тона



минимальный уровень тона

Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при каждом выборе сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.



максимальная громкость



Звук нажатия кнопок выключен

Единицы измерения

Температура

Вы можете установить температуру в градусах по Цельсию ($^{\circ}\text{C}$) или градусах по Фаренгейту ($^{\circ}\text{F}$).

Рекоменд. температуры

Целесообразно изменять рекомендуемые температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы с соответствующими рекомендованными температурами.

■ Выберите нужный режим работы.

■ Измените рекомендованную температуру.

■ Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Рекоменд. по пиролизу

Вы можете настроить, будет ли появляться рекомендация по проведению пиролиза (Вкл.) или нет (Выкл.).

Остат. ход вентилятора

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

Настройка

- с управл. по температ.
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.
- с управл. по времени
Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

Конденсат может повредить мебельную нишу и столешницу, в духовом шкафу может возникнуть коррозия.

Если вы используете функцию поддержания тепла блюд, то при установке с управл. по времени повышается влажность воздуха, что ведёт к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке с управл. по времени не используйте функцию поддержания тепла блюд в рабочей камере.

Часы эксплуатации

Выбрав Часы эксплуатации, вы сможете просмотреть общее количество рабочих часов вашего духового шкафа.

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Вы можете сразу установить таймер при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остаётся включённой также после сбоя электропитания.

- Вкл.
Блокировка запуска активируется. Перед использованием духового шкафа нажмите сенсорную кнопку рядом с ОК и удерживайте её нажатой не менее 6 секунд.
- Выкл.
Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Miele@home

Духовой шкаф поддерживает систему Miele@home. Духовой шкаф поставляется с интегрированным коммуникационным модулем Wi-Fi и может работать в беспроводных сетях.

У вас есть несколько возможностей подключения своего духового шкафа к сети Wi-Fi. Мы рекомендуем подключить духовой шкаф к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele или через WPS.

- ВКЛЮЧИТЬ
Эта настройка отображается только в том случае, если деактивирована система Miele@home. Функция WLAN снова включается.
- ВЫКЛЮЧИТЬ
Эта установка отображается только в том случае, если система Miele@home активирована. Система Miele@home остаётся настроенной; функция WLAN выключается.
- Статус соединения
Эта установка отображается только в том случае, если система Miele@home активирована. На дисплее появляется такая информация, как качество приёма сигнала сети Wi-Fi, имя сети и IP-адрес.

- УСТАНОВИТЬ СНОВА

Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Вы сбрасываете сетевые настройки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.

- ВОССТАН. ИСХ. СОСТ.

Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция WLAN выключается, и соединение с сетью Wi-Fi сбрасывается на заводские установки. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать систему Miele@home.

Сбросьте сетевые настройки духового шкафа в случае его утилизации или продажи, а также при вводе в эксплуатацию использовавшегося ранее духового шкафа. Только так можно обеспечить удаление личных данных и блокировку доступа к духовому шкафу для бывшего владельца.

- УСТАНОВИТЬ

Эта настройка отображается только в том случае, если соединение с сетью Wi-Fi ещё не установлено. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать систему Miele@home.

Выполнить Сканирование и подключение

Первичный ввод в эксплуатацию выполнен без настройки системы Miele@home.

■ Отсканируйте QR-код.

Если вы установили приложение Miele@mobile и у вас есть учётная запись пользователя, будет выполнен переход непосредственно к подключению.

Если вы ещё не установили приложение Miele@mobile, вы будете направлены в Apple App Store® или Google Play Store™.

■ Установите приложение Miele@mobile и создайте учётную запись пользователя Miele.

■ Отсканируйте QR-код повторно.

Дальнейшие шаги вам подсказает приложение Miele@mobile.



Дистанц. управление

Если вы установили на своём мобильном устройстве приложение Miele, пользуетесь системой Miele@home и активировали дистанционное управление (Вкл.), вы сможете после выбора режима работы настраивать температуру и время приготовления, просматривать указания по текущим процессам приготовления или завершать текущие процессы приготовления дистанционно.

В режиме ожидания с подключением к сети духовому шкафу требуется макс. 2 Вт.

RemoteUpdate

Пункт меню RemoteUpdate отображается и доступен для выбора только в том случае, если выполнены условия для использования системы Miele@home.

С помощью функции RemoteUpdate (удалённое обновление) можно обновлять программное обеспечение духового шкафа. Если для вашего духового шкафа доступно обновление, оно будет загружено автоматически. Установка обновления не происходит автоматически; его запуск необходимо выполнять вручную.

Если обновление не устанавливать, духовым шкафом можно пользоваться как обычно. Тем не менее компания Miele рекомендует устанавливать обновления.

Включение/Выключение

В заводской настройке функция Remote Update включена. Доступное обновление загружается автоматически, вам необходимо запустить его вручную.

Выключите RemoteUpdate, если вы хотите, чтобы обновления не загружались автоматически.

Выполнение обновлений RemoteUpdate

Информация о содержании и объёме обновления предоставляется в мобильном приложении Miele.

Если доступно обновление, на дисплее вашего духового шкафа появляется сообщение об этом.

Вы можете сразу установить обновление или отложить установку на более поздний срок. Тогда при каждом

включении духового шкафа на его дисплее будет появляться напоминание.

Если вы не хотите устанавливать обновление, выключите функцию RemoteUpdate.

Обновление может длиться несколько минут.

При установке RemoteUpdate нужно обратить внимание на следующее:

- Если сообщение не пришло, обновление отсутствует.
- Установленное обновление нельзя отменить.
- Не выключайте духовой шкаф во время выполнения обновления. В противном случае процесс установки прервётся и обновление не установится.
- Некоторые обновления программного обеспечения могут проводиться только специалистами сервисной службы Miele.

Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

Торговля

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках духовой шкаф без нагрева. Для личного использования эта функция вам не потребуется.

Демо-режим

Если вы включите духовой шкаф при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение Демо-режим вкл., прибор не нагрев. .

- Вкл.
Демонстрационный режим активируется нажатием сенсорной кнопки *OK* и её последующим удержанием в течение не менее 4 секунд.
- Выкл.
Для деактивации демонстрационного режима нажмите сенсорную кнопку *OK* и удерживайте её нажатой не менее 4 секунд. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Заводские настройки

- Настройки прибора
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Рекоменд. температуры
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Режимы работы

Режимы работы	Рекомендованное значение	Диапазон температур
 Конвекция плюс	160 °C	30–250 °C
 Интенсив. выпекание	170 °C	50–250 °C
 Конвекция Eco	190 °C	100–250 °C
 Другие Booster 	160 °C	100–250 °C
 Другие AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Верхний/нижний жар	180 °C	30–280 °C
 Гриль большой	240 °C	200–300 °C
 Гриль с обдувом	200 °C	100–260 °C
 Автомат. программы		
 Пиролиз		

Простая эксплуатация

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим с помощью переключателя режимов.

После непродолжительного отображения режима работы появится индикация рекомендуемой температуры.

- При необходимости измените рекомендованную температуру при помощи поворотного переключателя < >.

Рекомендуемая температура будет применена в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить позже при помощи поворотного переключателя < >.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Отобразится реальная температура, и начнётся фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При первом достижении выбранной температуры раздастся сигнал.

- После завершения процесса приготовления поверните переключатель режимов в положение **0**.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Предварительный нагрев рабочей камеры

Режим **Booster** служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

- В большинстве случаев блюда можно начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев рабочей камеры:
 - Тесто из ржаной муки, а также ростбиф и филе в режимах Конвекция плюс  и Верхний/нижний жар 
 - Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме Верхний/нижний жар 

Управление

Быстрый разогрев

С помощью рабочего режима Booster  вы можете сократить фазу нагрева.

При приготовлении пиццы и нежного теста (такого как бисквитное тесто или тесто для мелкой выпечки) во время предварительного нагрева не используйте режим работы Booster .

В таком случае продукт слишком быстро подрумянится сверху.

- Выберите поворотным переключателем  Другие.
- Подтвердите Booster  нажатием кнопки **OK**.
- Выберите температуру.
- Переключитесь на нужный режим работы после того, как будет достигнута установленная температура.
- Поместите продукт в рабочую камеру.

Изменение температуры

С помощью сенсорной кнопки  | Рекоменд. температуры можно изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Измените температуру при помощи поворотного переключателя $< >$.

Температура изменяется с шагом в 5 °C.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Совет: Если вы запрограммировали **одно** время приготовления, при помощи сенсорной кнопки  сначала выйдите из меню «Время приготовления». Затем вы можете изменить температуру при помощи поворотного переключателя $< >$.

После этого снова нажмите сенсорную кнопку , чтобы снова отображилось время приготовления.

Время приготовления

Если между размещением продукта в рабочей камере и запуском пройдет много времени, это может негативно сказаться на результате приготовления. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

При выпекании тесто может высохнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства.

По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

Настройка времени приготовления

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и выполнили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

Вы задаёте время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Установите время приготовления.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

Настройка времени завершения (Готовность в)

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и выполнили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите Готовность в.
- Установите время, когда процесс приготовления должен завершиться.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК.

Настройка времени запуска (Запуск в)

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и выполнили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

Эта функция появляется в меню только в том случае, если вы установили Время приг. или Готовность в. С помощью Запуск в вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически включается.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите Запуск в.
- Установите время, когда процесс приготовления должен запуститься.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК.

Изменение настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Выберите изменить.
- Измените настроенное время.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

Удаление настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Выберите удалить.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

Если удалить Время приг., настроенное время для Готовность в и Запуск в тоже удалится.

Если вы удаляете Готовность в или Запуск в, процесс приготовления запускается с установленным временем.

Прерывание процесса приготовления

- Поверните переключатель режимов работы на другой режим или в положение **0**.

Установленное время приготовления удаляется. Если вы установили переключатель режимов работы в положение **0**, нагрев и освещение рабочей камеры выключаются.

Использование режима AirFry

- Раскладывайте продукты на перфорированном противне Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry или брызгозащитном экране равномерно и по возможности в один слой.
- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.
- Выберите поворотным переключателем  Другие.
- Выберите поворотным переключателем AirFry.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

На дисплее появится рекомендуемая температура.

- Измените рекомендованную температуру в соответствии с рецептом или кулинарной таблицей.
- По окончании приготовления проверьте, стал ли продукт достаточно хрустящим и подрумяненным.

Использование автоматических программ

Автоматические программы гарантируют оптимальные результаты приготовления.

- Выберите Автомат. программы .
- Появится список.

- Выберите нужную автоматическую программу.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Таймер

Использование функции Таймер

Таймер  используется для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.

Вы также можете использовать таймер, если одновременно установлено время для автоматического включения или выключения процесса приготовления (например, для напоминания о том, что в определённый момент в продукт нужно добавить приправы или полить его соусом).

Максимальное настраиваемое время таймера составляет 59:59 мин.

Если дисплей тёмный, для изменения настроек необходимо включить духовой шкаф:

- Поверните переключатель режимов работы один раз вправо и снова назад.

Настройка времени таймера

Пример: вы хотите сварить яйца и устанавливаете таймер на 6 минут 20 секунд.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Если в это время выполняется процесс приготовления, выберите Таймер.

Появится указание Установить 00:00 мин.

- При помощи поворотного переключателя < > установите 06:20.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки ОК.

Время таймера сохраняется.

Если духовой шкаф выключен, то вместо текущего времени отображается символ  и отсчёт времени таймера.

Если в это время выполняется процесс приготовления **без** настроенного времени приготовления, символ  и отсчёт времени таймера появляется по достижении заданной температуры.

Если в это время выполняется процесс приготовления **с** настроенным временем приготовления, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане, так как время приготовления отображается на дисплее в первую очередь. Когда вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.

По истечении времени таймера мигает , раздаётся сигнал и отсчёт времени идёт по возрастанию.

- Нажмите сенсорную кнопку .

Звуковой и визуальный сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
 - При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
 - Выберите изменить.
 - Подтвердите с помощью ОК.
- Появляется время таймера.
- Измените время таймера.
 - Подтвердите с помощью ОК.

Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удаляется.

Использование принадлежностей

Оснащение зависит от модели.

Использование решётки

- Всегда вставляйте решётку в боковые направляющие так, чтобы поверхность для размещения была обращена вниз, между опорами одного уровня.

Управление

Использование форм для запекания

- Всегда вставляйте решётку в боковые направляющие так, чтобы поверхность для размещения была обращена вниз, между опорами одного уровня.
- Если вы используете различные формы для запекания и подобные ёмкости, ставьте их на решётку по центру.

Использование противней для выпечки

- Вставьте противень для выпечки, универсальный противень или противень для выпечки Гурмэ и AirFry между опорами одного уровня в боковые направляющие.

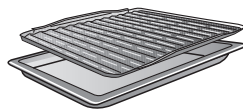
Совет: Если вы используете перфорированный противень для выпечки Гурмэ и AirFry HBBL 71, сначала раскатайте тесто на плоской рабочей поверхности, а затем переложите его на перфорированный противень.

Использование решётки с универсальным противнем



- Положите решётку на универсальный противень.
- Вставьте универсальный противень между опорами одного уровня. Решётка автоматически устанавливается на верхней опоре.

Использование брызгозащитного экрана с универсальным противнем



- Положите брызгозащитный экран на универсальный противень.
- Вставьте универсальный противень с брызгозащитным экраном между опорами одного уровня.

Использование камня для выпечки

- Всегда вставляйте решётку в боковые направляющие так, чтобы поверхность для размещения была обращена вниз, между опорами одного уровня.
- Поместите камень для выпечки на решётку бортиком назад.
- Разогревайте камень для выпечки в течение 30 минут в режиме работы Верхний/нижний жар  при температуре 200 °C и 250 °C.

Совет: Подробную информацию см. в инструкции по эксплуатации камня для выпечки.

Использование формы для запекания Гурмэ

Повреждение эмали на дне рабочей камеры из-за перегрева.

Если вы установите форму для запекания Гурмэ Miele HUB 5000/5001 на уровень 1, на дне рабочей камеры из-за слишком малого расстояния возникнет перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться.

Не ставьте форму для запекания Гурмэ Miele HUB 5000/5001 на уровень 1.

Кроме того, не следует устанавливать формы для запекания на верхнюю опору уровня 1, так как там они не будут зафиксированы против выскальзывания.

Используйте **в большинстве случаев уровень 2**, а для гратинирования – уровень 3 или 4.

- Вставьте форму для запекания Гурмэ между опорами одного уровня в боковые направляющие.

На некоторых уровнях форму для запекания и крышку (при наличии) нельзя использовать вместе, так как их общая высота будет превышать доступную высоту.

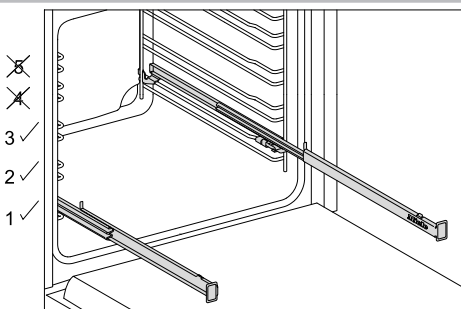
Совет: Подробную информацию см. в инструкции по эксплуатации формы для запекания Гурмэ.

Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.



Телескопические направляющие FlexiClip можно использовать на уровнях 1, 2 и 3.

Каждый уровень боковых направляющих состоит из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня.

Чтобы использовать телескопические направляющие FlexiClip для всех продуктов, которые будут готовиться на уровне 2, установите телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1.

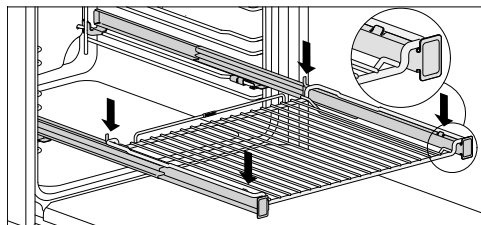
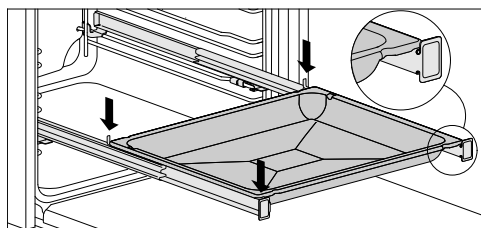
Поскольку телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня

Управление

уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Только когда телескопические направляющие FlexiClip вставлены полностью, принадлежности будут надёжно зафиксированы между выступами спереди и сзади и защищены от соскальзывания.

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.



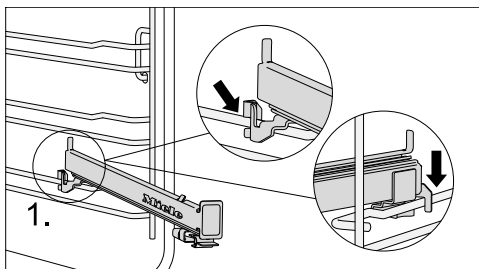
Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

- Следите за тем, чтобы принадлежности всегда находились между передним и задним фиксирующими выступами телескопических направляющих.
- Всегда устанавливайте решётку на телескопические направляющие FlexiClip так, чтобы поверхность для размещения была обращена вниз.

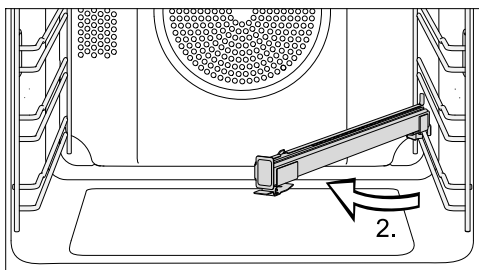
При монтаже или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.

Телескопическая направляющая FlexiClip с надписью Miele устанавливается на **правой** стороне рабочей камеры.

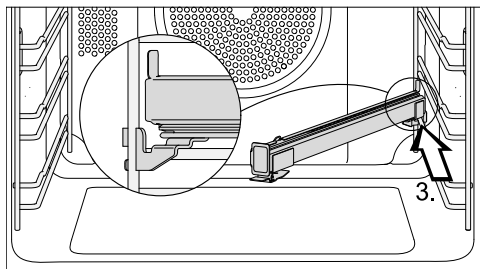
Монтаж телескопических направляющих FlexiClip



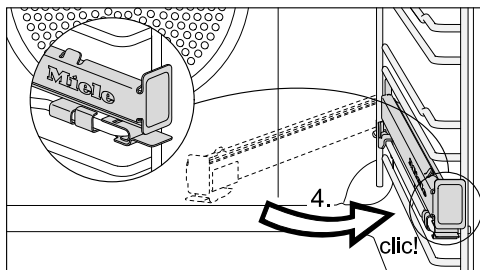
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в центр рабочей камеры (2).



- Сдвиньте телескопическую направляющую FlexiClip по диагонали вдоль верхней опоры назад до упора (3).

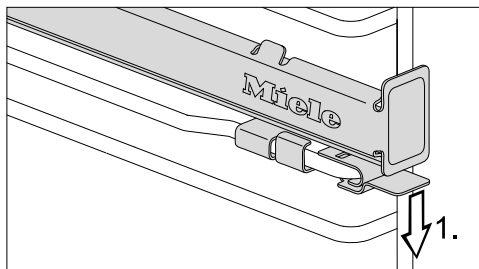


- Отведите телескопическую направляющую FlexiClip назад и зафиксируйте её на верхней опоре до слышимого щелчка (4).

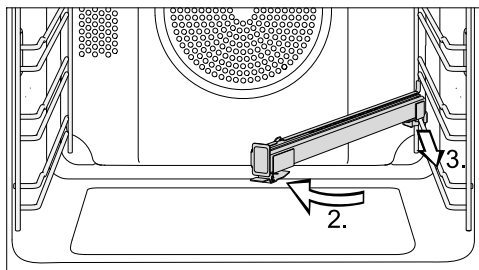
Совет: Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после установки, их следует один раз выдвинуть с усилием.

Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Нажмите на пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1.).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в центр рабочей камеры (2) и вытяните её вперед вдоль верхней опоры (3).
- Приподнимите телескопическую направляющую FlexiClip с опоры и извлеките её.

Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

Рекомендации по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен быть отсрочен задолго до его начала при использовании таймера. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным и выпечка пропечётся равномерно.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие открытые пироги в универсальном противне.

Использование пергаментной бумаги

Принадлежности Miele, например, универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean. В целом, поверхности, имеющие покрытие PerfectClean, не должны смазываться или выстилаться пергаментной бумагой.

- Используйте пергаментную бумагу для выпекания изделий из теста с разрыхлителем, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте пергаментную бумагу для выпекания бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Эти виды теста легко пригорают в силу высокого содержания белка.
- Используйте пергаментную бумагу для приготовления быстрозамороженных продуктов на решётке.

Указания по таблицам приготовления

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. Разумеется, при более высоких температурах время выпекания сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, значения времени в таблицах приготовления действуют для приготовления без предварительного нагрева рабочей

камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

- Спустя наиболее короткое время из интервала всегда проверяйте готовность блюда. Проколите тесто деревянной палочкой.

Если тесто не налипает на палочку, значит продукт готов.

Указания по режимам работы

Обзор режимов работы с соответствующими значениями по умолчанию можно найти в одноименной главе.

Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

Использование режима Конвекция плюс

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Используйте этот режим работы, если хотите готовить одновременно на нескольких уровнях.

- 1 уровень: разместите приготовляемый продукт на уровне 2.
- 2 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3 или 2+4.
- 3 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3+5.

Рекомендации

- Если вы готовите одновременно на нескольких уровнях, устанавливайте универсальный противень на самый нижний из них.
- Выпекайте влажную выпечку или пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

Использование режима Интенсив. выпекание

Используйте этот режим работы для выпекания пирогов с сочной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки.

- Разместите пирог на уровне 1 или 2.

Использование режима Верхний/нижний жар

Очень хорошо подходят матовые и тёмные формы для выпечки из чёрной жести, тёмной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы и формы с покрытием.

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 1 или 2.

Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для энергоэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

Полезно знать

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Запекание

Советы по запеканию

- Вы можете использовать любую посуду из термостойкого материала, например формы для запекания, кастрюлю для жаркого, стеклянную форму, рукав или пакет для запекания, глиняную посуду, универсальный противень, решётку и/или брызгозащитный экран (при наличии) на универсальном противне.
- **Предварительный нагрев** рабочей камеры требуется только при приготовлении ростбифа и филе. В большинстве случаев предварительный нагрев не требуется.
- Для запекания мяса используйте **закрытую посуду**, например форму для запекания. Мясо останется сочным внутри. Рабочая камера будет чище, чем при запекании на решетке. Образуется достаточное количество сока для приготовления соуса.
- Если вы используете **рукав или пакет для запекания**, учитывайте указания на упаковке.
- Если вы используете для запекания **решётку** или **открытую посуду**, то нежирное мясо можно смазать жиром, обложить или нашпиговать ломтиками сала.
- **Приправьте** мясо и положите его в ёмкость для приготовления. Распределите по нему кусочки масла или маргарина или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте ок. 1/8 л воды.
- Во время запекания не добавляйте слишком много жидкости. Это помешает **подрумяниванию** мяса. Мясо подрумянится в конце приготовления. Мясо приобретёт более интенсивный коричневый цвет, если спустя примерно половину времени приготовления снять с посуды крышку.
- По окончании процесса приготовления извлеките продукт из рабочей камеры, накройте его и **оставьте** на 10 минут. Тогда при разрезании из него будет вытекать меньше сока.
- Кожица **птицы** будет хрустящей, если за 10 минут до окончания приготовления смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Указания по таблицам приготовления

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и время приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах используемых ёмкостей, кусков мяса и личные предпочтения.

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо приобретёт коричневый цвет, но не будет готово.
- При использовании режима Конвекция плюс  выбирайте температуру 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 приготовления. Процесс обжаривания будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее, и корочка не будет слишком толстой.
- Для запекания на решётке для выпечки и запекания выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем для запекания в закрытой посуде.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, то значения времени в таблице приготовления даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.

- Длительность приготовления можно определить, 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
- Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

Рекомендации

- Время приготовления замороженного мяса увеличивается примерно на 20 минут на каждый килограмм.
- Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Указания по режимам работы

Обзор режимов работы с соответствующими значениями по умолчанию можно найти в одноименной главе.

Не используйте режим Интенсив. выпекание  для запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком тёмным.

Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

Использование режима Конвекция плюс

Эти режимы работы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для запекания ростбифа и филе.

В режиме работы Конвекция плюс  можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Использование режима Верхний/нижний жар

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте темпера-

Полезно знать

туру на 10 °С ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместитеготавливаемый продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

- Разместитеготавливаемый продукт на уровне 2.

Гриль

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

Если вы готовите на гриле при открытой дверце, горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

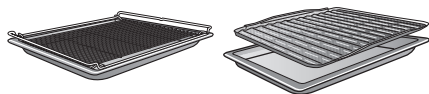
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- При использовании режима «Гриль» необходим предварительный нагрев. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля примерно 5 минут при закрытой дверце.
- Ополосните мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае из него вытечет сок.

- Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие масла или жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.
- Очистите и посолите плоскую рыбу или ломтики рыбы. Вы также можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.
- Используйте универсальный противень с расположенной на нём решёткой для выпечки и запекания или брызгозащитным экраном (при наличии). Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд. Для приготовления на гриле смажьте решётку для выпечки и запекания или брызгозащитный экран маслом с помощью кисточки и положите на неё продукты.

Не используйте противень для выпечки.



Указания по таблицам приготовления

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и время приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и личные предпочтения.
- Проверяйте готовность продукта спустя короткое время (из указанного диапазона).

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.

Выбор уровня приготовления

- Выбирайте уровень приготовления в зависимости от толщины приготавливаемого продукта.
- Плоский продукт размещайте на уровне 3 или 4.
- Продукт большей толщины размещайте на уровне 1 или 2.

Выбор времени приготовления

- Для приготовления на гриле плоских ломтиков мяса или рыбы требуется ок. 6–8 минут для каждой стороны.
Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления не будет.
- Всегда проверяйте готовность приготавливаемого продукта раньше, чем указано в рецепте.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.
- **«с кровью»**
Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.
- **средняя прожарка**
Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.
- **полная прожарка**
Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.

Совет: Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. Так его поверхность не станет слишком тёмной.

Указания по режимам работы

Обзор режимов работы с соответствующими значениями по умолчанию можно найти в одноименной главе.

Использование режима Гриль большой

Используйте этот режим работы для запекания под грилем плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

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

Использование режима Гриль с обдувом

Этот режим работы подходит для запекания под грилем продуктов с большим диаметром, например курицы.

Для плоских продуктов в целом рекомендуется устанавливать температуру на 220 °C, для продуктов с большим диаметром — 180–200 °C.

Размораживание

Если продукт будет размораживаться в бережном режиме, то в нём большей частью сохранятся все витамины и питательные вещества.

- Выберите режим Конвекция плюс  и температуру 30–50 °C.

Полезно знать

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт бережно размораживается.

 **Опасность заражения из-за образования бактерий.**

Такие бактерии, как сальмонелла, могут приводить к очень серьёзным пищевым отравлениям.

При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Готовьте продукты сразу после размораживания.

Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птицу или рыбу перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление идеально для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягнёнка, которые должны готовиться до определённой степени прожарки.

Кусок мяса сначала в течение короткого времени сильно нагревается и обжаривается равномерно со всех сторон.

Затем мясо кладётся в заранее прогретую рабочую камеру, где оно деликатно доводится до готовности при более низкой температуре и в течение длительного времени.

При этом мясо становится менее жёстким. Внутри него начинает циркулировать сок, и он распределяется равномерно вплоть до внешних слоёв.

Результат приготовления получается очень нежным и сочным.

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.
- Для обжаривания используйте масло, который можно нагревать до очень высокой температуры (например, топлёное масло, пищевое растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет ок. 2–4 часов и зависит от веса, размера и нужной степени готовности мяса.

- Мясо можно нарезать сразу после приготовления. Время выдержки не требуется.
- Поддерживайте мясо в тёплом состоянии в рабочей камере, пока не будет накрыт стол. Результат приготовления от этого не пострадает.
- Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро. Мясо имеет оптимальную для употребления температуру.

Использование Верхний/нижний жар

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой.

- Задвиньте универсальный противень с решёткой на уровень 2.
- Выберите режим работы Верхний/нижний жар  и температуру 120 °C.
- Предварительно разогрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой в течение примерно 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса со всех сторон на панели конфорок.

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы, когда помещаете или извлекаете горячие продукты, а также при работе с горячей рабочей камерой.

- Положите на решётку обжаренное мясо.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Доведите мясо до готовности.

Консервирование

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

После однократного консервирования бобовых и мяса споры ботулинического токсина не уничтожаются полностью. При этом могут образовываться токсины, приводящие к тяжёлым отравлениям. Эти споры убиваются только путем последующего разогрева.

В течение 2 дней **обязательно** прокипятите второй раз бобовые и мясо после остывания.

 Опасность травмирования из-за избыточного давления в закрытых банках.

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

Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

Полезно знать

Подготовка фруктов и овощей

Данные относятся к 6 банкам объёмом 1 л.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже (банки для заготовок или банки с закручивающейся крышкой). Используйте только целые, неповреждённые стеклянные банки и резиновые кольца.

- Перед консервированием ополосните банки кипятком и наполните максимум до высоты на 2 см ниже края.
- После наполнения очистите края банок с помощью чистой салфетки и горячей воды и закройте их.
- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим работы Конвекция плюс  и температуру 160–170 °C.
- Подождите до начала образования пузырьков (т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки).

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Консервирование фруктов и огурцов

- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

Консервирование овощей

- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру кипячения и прокипятите овощи в течение указанного времени.
- После кипячения установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

		
Фрукты	—/—	30 °C 25–35 мин
Огурцы	—/—	30 °C 25–30 мин
Свёкла	120 °C 30–40 мин	30 °C 25–30 мин
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °C 90–120 мин	30 °C 25–30 мин

 Температура и время кипячения, как только станет видно бурление

 Температура и время подогрева

Извлечение банок после консервирования

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей. После консервирования банки очень горячие. Надевайте кухонные рукавицы при извлечении банок.

- Достаньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- **Обязательно** прокипятите в течение 2 дней второй раз бобовые или мясо после остывания.

- Снимите с банок фиксаторы и после этого проверьте, все ли банки закрыты.

Прокипятите незакрывшиеся банки сразу или храните их в прохладном месте и сразу употребите законсервированные овощи и фрукты.

- Следите за банками во время хранения. Если во время хранения банки открылись или навинчивающаяся крышка вздулась и при открывании не щелкнула, выбросьте содержимое банки.

Вяление

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

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, созревшими и без вмятин.

- При необходимости удалите кожуру и косточки из продукта для сушки и измельчите его.
- В зависимости от размера равномерно распределите продукт для сушки на решётке для выпечки и запекания или на универсальном противне в один слой.

Совет: При наличии можно также использовать перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.

- Сушите одновременно максимум на 2 уровнях. Разместите продукт для сушки на уровнях 1+3. Если вы используете решётку для

выпечки и запекания и универсальный противень, ставьте универсальный противень под решёткой.

- Выберите Конвекция плюс .
- Измените рекомендуемую температуру и установите время сушки.
- Регулярно переворачивайте продукт для сушки на универсальном противне.

Сушка целых и разрезанных пополам продуктов длится дольше, чем сушка измельчённых продуктов.

Продукт для сушки		🌡 [°C]	🕒 [ч]
Фрукты		60–70	2–8
Овощи		55–65	4–12
Грибы		45–50	5–10
Зелень *		30–35	4–8

 Режим работы, 🌡 температура, 🕒 время сушки,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар

* Сушите зелень только на универсальном противне на уровне 2, используйте режим работы Верхний/нижний жар , так как для режима работы Конвекция плюс включается вентилятор.

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

Извлечение продуктов для сушки

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании сушеных продуктов.

Полезно знать

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

- Храните высушенные продукты в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Подогрев посуды

Используйте для нагрева посуды режим Конвекция плюс .

Подогревайте только термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 1 и поставьте на неё посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить её также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите Конвекция плюс .
- Установите температуру 50–80 °C.



Опасность получения ожогов!

Наденьте кухонные рукавицы при вынимании посуды из духового шкафа. На нижней стороне посуды могут образовываться капли воды.

- Выньте нагретую посуду из рабочей камеры.

Замороженные продукты/ готовые блюда

Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и подобных блюд

Для приготовления этих продуктов глубокой заморозки используйте режим работы AirFry .

Рекомендации по приготовлению пирогов, пиццы и багетов

- Выпекайте пироги, пиццу и багеты на решётке, покрытой бумагой для выпечки.
Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих быстрозамороженных продуктов могут настолько сильно деформироваться, что их может быть невозможно извлечь из рабочей камеры в горячем состоянии. Каждое последующее применение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Приготовление замороженных продуктов/готовых блюд

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.

- Поместите продукт на уровень приготовления, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

AirFry

Бережная обработка продуктов полезна для вашего здоровья.

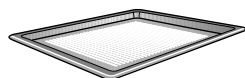
Поэтому картофель фри и выпечку следует подрумянивать только до золотистого цвета, а не до коричневого.

В режиме работы AirFry  продукт готовится в потоке горячего воздуха. Приготовление в режиме AirFry представляет собой щадящий способ приготовления пищи, позволяющий добиться равномерной хрустящей корочки.

Поэтому режим AirFry оптимально подходит для приготовления замороженных продуктов, таких как картофель фри, крокеты и т. п.

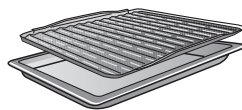
Принадлежности

- **Для продуктов, не выделяющих капли жидкости**, например картофеля фри, используйте перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry. Благодаря мелкой перфорации в противне Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry продукт подрумянивается и становится хрустящим со всех сторон.



- **Для выделяющих капли жидкости продуктов**, например куриных ножек, используйте с установленным брызгозащитным экраном (при наличии).

Жироулавливающий экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд. Смажьте жироулавливающий экран маслом и уложите на него продукт.



- Блюда в формах для запекания ставьте по центру решётки для выпечки и запекания.

Советы по приготовлению в режиме AirFry

- Не размораживайте продукты глубокой заморозки.
- Раскладывайте продукты на перфорированном противне Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry или брызгозащитном экране равномерно и по возможности в один слой.
- Поместите продукт в неразогретую рабочую камеру. Если результат приготовления вам кажется недостаточно хрустящим, в следующий раз можно предварительно прогреть рабочую камеру.
- Готовьте только на одном уровне. При приготовлении на нескольких уровнях влажность в рабочей камере становится слишком высокой, и продукты не становятся хрустящими.

Полезно знать

- Размещайте приготавливаемый продукт обычно на уровне 2. Если вы хотите большего подрумянивания сверху, в следующий раз можно также использовать более высокий уровень.
- По возможности переверните продукт, например картофель фри, по истечении половины времени приготовления. Для напоминания о сроке установите таймер.

Рецепты приготовления на аэрогриле

Далее вы найдете рецепты для режима работы AirFry.

Для достижения оптимального результата приготовления мы рекомендуем соблюдать указанное в рецепте количество и использовать соответствующие принадлежности.

Фалафель с йогуртовым дип-соусом

Время приготовления: 60 минут + время ожидания 12 часов

На 4 порции

Для фалафелей

250 г сухого нута

2 л воды

2 луковицы | нарезанные мелкими кубиками

2 зубчика чеснока | мелко нарубленные

30 г петрушки | рубленая

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. оливкового масла

50 г тахини (кунжутная паста)

1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. орегано

½ ч. л. рас-эль-ханут

1 ч. л. кумина

1½ ч. л. соли

перец на кончике ножа

чили на кончике ножа

60 г пшеничной муки, тип 405

1 ч. л. пекарского порошка

Для йогуртового дип-соуса

500 г йогурта, жирность 3,5 %

100 г творожного сыра

1 ст. л. тахини (кунжутная паста)

3 ст. л. лимонного сока

20 г петрушки | рубленая

1 ч. л. соли

1 щепотка перца

Принадлежности

Сито

Блендер с режущим ножом

Миксер с насадкой для замеса теста

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry

Приготовление

Замочите нут в воде минимум на 12 часов.

Хорошо перемешайте все ингредиенты для йогуртового дип-соуса и охладите.

Процедите нут через сито.

Поместите петрушку, лук, чеснок, лимонный сок, масло, тахини и специи в блендер. Постепенно добавляйте нут. Периодически перемешивайте тесто столовой ложкой.

Переложите тесто в миску. Смешайте муку и разрыхлитель и замесите тесто. Сформируйте из теста 24 шарика. Немного расплющите шарики в руке и поместите их на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry. Затем поставьте в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Установки

Режим работы:  | AirFry

Температура: 210 °C

Время приготовления: 18 минут

Уровень: 2

Картофель фри и жареный батат

Время приготовления: 50 минут

На 4 порции

Для жареного картофеля

500 г неразваристого картофеля | нарезать брусочками

(ок. 0,5 см x 0,5 см x 6 см)

500 г батата | нарезать брусочками

(ок. 0,5 см x 0,5 см x 6 см)

30 мл подсолнечного масла

Для дип-соуса

150 г греческого йогурта

150 г пахты

¼ лимона | сок и цедра

½ пучка укропа

¼ ч. л. сушёного розмарина

¼ ч. л. сушёного орегано

½ ч. л. сушёного лука

¼ ч. л. сушёного чеснока

1 щепотка соли

1 щепотка перца

Для смеси соли с пряностями

2 ст. л. соли

1 ч. л. порошка копчёной паприки

½ ч. л. сушёного лука

½ ч. л. сушёного чеснока

Принадлежности

Кастрюля

Кухонные полотенца

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry

Приготовление

Доведите воду на панели конфорок до кипения. Бланшируйте картофельные брусочки в кипящей воде в течение 3 минут. Затем промойте под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем.

Картофельные брусочки приправьте подсолнечным маслом. Затем поместите на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry и приготовьте в соответствии с настройками. Через 15 минут переверните и готовьте ещё 10 минут.

Для дип-соуса смешайте все ингредиенты, приправьте по вкусу солью и перцем. Охладите дип-соус до подачи на стол.

Для приправы смешайте все специи и отставьте в сторону.

По истечении времени приготовления щедро приправьте картофель фри специями и подавайте с дип-соусом.

Установки

Режим работы:  | AirFry

Температура: 220 °C

Время приготовления: 25 минут

Уровень: 2

Палочки из тофу с кунжутом

Время приготовления: 35 минут

На 3 порции

Ингредиенты

400 г тофу

3 ст. л. соуса терияки

4 ст. л. тахини (кунжутная паста)

2 ст. л. растительного масла

2 ст. л. сиропа агавы

1 ст. л. белых семян кунжута

1 ст. л. черных семян кунжута

1 ст. л. крахмала

3 ст. л. панировочных сухарей

Принадлежности

Бумажные полотенца

Жироулавливающий экран

Универсальный противень

Приготовление

Нарежьте тофу ломтиками толщиной 1 см и осушите их бумажными полотенцами. Затем нарежьте ломтики тофу на брусочки шириной 1 см и длиной 3 см. Снова осушите брусочки бумажными полотенцами, чтобы в тофу осталось минимальное количество влаги. Оставьте палочки на бумажном полотенце на 15 минут.

Смешайте соус терияки, тахини, масло и сироп агавы. Смешайте этот соус с семенами кунжута.

Поместите брусочки тофу в миску и посыпьте крахмалом. Встряхивайте миску, пока крахмал не распределится равномерно по брусочкам тофу. Прогрейте духовой шкаф согласно настройкам.

Добавьте соус в миску с брусочками тофу и всё перемешайте. Затем посыпьте сверху панировочными су-

харями и хорошо перемешайте. Положите жироулавливающий экран на универсальный противень и распределите брусочки тофу по нему таким образом, чтобы они не касались друг друга. Поставьте брусочки тофу в разогретую рабочую камеру и выпекайте.

Настройки: предварительный нагрев

Режим работы:  | Booster

Температура: 190 °C

Настройки: выпекание палочек из тофу с кунжутом

Режим работы:  | AirFry

Температура: 190 °C

Время приготовления: 7 минут

Уровень: 2

Полезно знать

Запечённый картофель с сыром, зелёным луком и шпиком

Время приготовления: 70 минут

На 4 порции

Для картофеля

4 картофелины для запекания (по 200 г)

2 ст. л. растительного масла

2 ч. л. соли

Для дип-соуса

150 г сметаны

30 г зелёного лука | нарезать тонкими колечками

1 щепотка соли

1 щепотка перца

1 щепотка мускатного ореха

Для начинки

100 г шпика | нарезать кубиками

½ пучка зелёного лука | нарезать тонкими кольцами

200 г пряного сыра (например, Грюйер, Сбринц и Эмменталь) | натёртого

Принадлежности

Жироулавливающий экран

Универсальный противень

Приготовление

Тщательно помойте картофель и высушите. Наколите картофель вилкой по всей поверхности. Затем обильно натрите маслом и солью. Положите жироулавливающий экран на универсальный противень, поместите на него картофель и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Тем временем для дип-соуса смешайте сметану с зелёным луком. Посолите и поперчите, затем добавьте мускатный орех.

Для начинки обжарьте шпик до хрустящей корочки на среднем огне. Подготовьте зелёный лук.

После этапа приготовления 2 извлеките картофель из духового шкафа. Аккуратно разрежьте пополам и положите срезом вверх обратно на жироулавливающий экран. Посыпьте сыром и выпекайте до золотисто-коричневой корочки согласно этапу приготовления 3.

Подавайте запечённый картофель с зелёным луком, шпиком и дип-соусом.

Установки

Этап приготовления 1

Режим работы:  | AirFry

Температура: 200 °C

Время приготовления: 20 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режим работы:  | AirFry

Температура: 180 °C

Время приготовления: 30 минут

Этап приготовления 3

Режим работы: 

Температура: 180 °C

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 3

Запечённый картофель с фета, цацики и салатом

Время приготовления: 70 минут

На 4 порции

Для картофеля

4 картофелины для запекания (по 200 г)

2 ст. л. растительного масла

2 ч. л. соли

Для соуса цацики

½ огурца

¼ ч. л. соли

200 г греческого йогурта

1 зубчик чеснока | измельчённый

¼ ч. л. соли

1 щепотка перца

½ лимона | сок и цедра

Для салата

½ огурец | нарезать кубиками

3 помидора | нарезать кубиками

1 сладкий желтый перец | нарезать мелкими кубиками

1 сладкий красный перец | нарезать мелкими кубиками

1 красная луковица | нарезать мелкими кубиками

Для заправки

½ ч. л. соли

1 щепотка перца

½ лимона | только сок

1 ч. л. укропа | рубленый

Для начинки

200 г сыра Фета | разломанный

Принадлежности

Жироулавливающий экран

Универсальный противень

Приготовление

Тщательно помойте картофель и высушите. Наколите картофель вилкой по всей поверхности. Затем обильно натрите маслом и солью. Положите жироулавливающий экран на универсальный противень, поместите на него картофель и выпекайте согласно этапам приготовления 1 и 2.

Тем временем для цацики натрите огурец, посолите и дайте постоять 10 минут.

Отожмите жидкость из огурца. Отжатый огурец смешайте с йогуртом и чесноком. Затем приправьте по вкусу солью, перцем, лимонным соком и цедрой лимона.

Поместите овощи в миску для салата.

Для заправки смешайте соль, перец, укроп, лимонный сок и оливковое масло. Добавьте заправку в салат. Отставьте в сторону до подачи на стол.

После этапа приготовления 2 извлеките картофель из духового шкафа. Аккуратно разрежьте пополам и положите срезом вверх обратно на жироулавливающий экран. Посыпьте сыром фета и выпекайте до золотисто-коричневой корочки согласно этапу приготовления 3.

Подавайте запечённый картофель с соусом цацики и салатом.

Полезно знать

Установки

Этап приготовления 1

Режим работы:  | AirFry

Температура: 200 °C

Время приготовления: 20 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режим работы:  | AirFry

Температура: 180 °C

Время приготовления: 30 минут

Этап приготовления 3

Режим работы: 

Температура: 180 °C

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 3

Кабачки с дип-соусом с голубым сыром и соусом чили

Время приготовления: 55 минут

На 2 порции

Для овощей

2 кабачка

3 средних яйца

50 мл молока, жирность 3,5 %

2 ст. л. подсолнечного масла

200 г панко (панировочных сухарей)

2 ч. л. соли

½ ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. гранулированного лука

¼ ч. л. чёрного перца | крупного помола

100 г пряного альпийского сыра | тёртый

100 г пшеничной муки, тип 405

Для дип-соуса с голубым сыром

150 г сыра с голубой плесенью

2 ст. л. майонеза

80 г йогурта, жирность 3,5 %

1 щепотка соли

1 щепотка перца

¼ ч. л. порошка копчёной паприки

Для сервировки

1 ч. л. соуса шрирача

Принадлежности

Жироулавливающий экран

Погружной блендер

Универсальный противень

Приготовление

Разрежьте кабачок поперёк на две половинки и каждую половинку ещё на 8 частей.

В неглубокой миске взбейте яйца, молоко и масло.

В отдельной миске смешайте панировочные сухари, специи и альпийский твёрдый сыр. В третьей миске подготовьте муку. Теперь приступите к панировке долек кабачка.

Для этого сначала обваляйте дольки кабачка в муке, а затем обмакните в яичную смесь. После чего равномерно обваляйте в панировочных сухарях. Чтобы панировка получилась более равномерной и хрустящей, добавьте дольки кабачка ещё раз в смесь яйца и панко.

Положите жироулавливающий экран на универсальный противень, поместите на него рядами дольки кабачка и выпекайте согласно настройкам. Через 15 минут переверните и выпекайте ещё 10 минут.

Для соуса измельчите все ингредиенты в пюре примерно в течение 1 минуты. Слишком долгое пюрирование может привести к расслоению дип-соуса. Охлаждайте дип-соус до подачи на стол.

Подавайте запечённые кабачки с дип-соусом, сбрызнув соусом шрирача.

Установки

Режим работы:  | AirFry

Температура: 205 °C

Время приготовления: 25 минут

Уровень: 2

Полезно знать

Кукуруза на гриле с соусом хойсин и капустным салатом

Время приготовления: 40 минут

На 4 порции

Для заправки

100 г майонеза

1 ст. л. яблочного уксуса

1 ст. л. горчицы

½ ч. л. сахара

1 щепотка соли

1 щепотка перца

Для салата

¼ вилка белокочанной капусты | шинкованный

¼ вилка краснокочанной капусты | шинкованный

2 моркови | нарезать на тонкие полоски

Для кукурузы под «рубашкой» хойсин

4 отваренных початка кукурузы | разрезать на четвертинки

50 г соуса хойсин

50 г майонеза

Для сервировки

2 ст. л. белых семян кунжута

Принадлежности

Жироулавливающий экран

Универсальный противень

Приготовление

Для заправки смешайте майонез, яблочный уксус, горчицу и сахар. Посолите и поперчите. Для салата смешайте белокочанную и краснокочанную капусту, а также морковь в миске. Полейте салат заправкой и перемешайте. Отставьте салат в сторону до подачи на стол.

Положите жироулавливающий экран на универсальный противень, поместите на него початки кукурузы и выпекайте согласно настройкам.

Для «рубашки» смешайте соус хойсин и майонез. Через 15 минут намажьте кукурузу смесью хойсин и готовьте ещё 10 минут.

По желанию посыпьте початки кукурузы семенами кунжута. Подавайте с салатом из свежей капусты.

Установка

Режим работы:  | AirFry

Температура: 210 °C

Время приготовления: 25 минут

Уровень: 2

Куриные наггетсы с кокосово-кунжутной панировкой

Время приготовления: 25 минут

На 2 порции

Для панировки

100 г панировочных сухарей

50 г белых семян кунжута

50 г кокосовой стружки

2 ч. л. соли

1 ч. л. порошка копчёной паприки

1 ч. л. чесночного порошка

1 ч. л. лукового порошка

100 г пшеничной муки, тип 405

3 средних яйца

1 ст. л. растительного масла

3 ст. л. молока, жирность 3,5 %

Для куриных наггетсов

2 филе куриной грудки, готовых к кулинарной обработке | нарезать на полоски толщиной с палец

Для сервировки

2 ч. л. сладкого соуса с перцем чили

Принадлежности

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry

Приготовление

Для панировки смешайте в миске панировочные сухари, кунжут, кокосовую стружку, соль, порошок из паприки, лука и чеснока. В отдельной миске подготовьте муку. В третьей миске взбейте яйца, масло и молоко.

Теперь приступайте к панировке куриных наггетсов.

Для этого сначала обваляйте куриные наггетсы в муке, а затем обмакните в смесь яйца с маслом. После чего обваляйте в смеси панировочных сухарей со специями. Затем поместите

наггетсы в готовой панировке непосредственно на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry и приготовьте в соответствии с настройками. Через 10 минут переверните.

Готовые куриные наггетсы подавайте на стол со сладким соусом с перцем чили.

Установка

Режим работы:  | AirFry

Температура: 210 °C

Время приготовления: 15 минут

Уровень: 2

Треска с хрустящей корочкой

Время приготовления: 70 минут
На 4 порции

Для трески с хрустящей корочкой

60 г сливочного масла | размягчённое
1 ст. л. горчицы
50 г вяленых томатов в масле
½ пучка гладкой петрушки
½ пучка зелёного лука
1 ст. л. лимонного тимьяна
60 г панко (панировочных сухарей)
4 филе трески (по 150 г), готовых к кулинарной обработке
4 щепотка соли

Для картофельного салата с паприкой

2 красных сладких перца | нарезать крупными ломтиками
2 жёлтых сладких перца | нарезать крупными ломтиками
200 г неразваристого картофеля | нарезать тонкими ломтиками
1 красная луковица | нарезать тонкими ломтиками
1 зубчик чеснока | измельчённый прессом
1 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. соли
¼ ч. л. порошка копчёной паприки

Для заправки

30 мл бальзамического уксуса
1 ст. л. горчицы
2 ст. л. мёда
1 щепотка соли
1 щепотка перца
60 мл оливкового масла

Для сервировки

125 г рукколы | мытая

Принадлежности

Погружной блендер
Жироулавливающий экран
Универсальный противень
Стеклянная банка с навинчивающейся крышкой

Приготовление

Для создания массы для хрустящей корочки сделайте пюре из сливочного масла, горчицы, вяленых помидоров, петрушки, лимонного тимьяна и зелёного лука. Добавьте панировочные сухари и перемешайте, приправьте солью по вкусу. Обсушите рыбное филе и посолите. Сформируйте из массы для хрустящей корочки 4 листа, которые поместятся поверх рыбного филе, и положите поверх филе. Положите жироулавливающий экран на универсальный противень. Уложите рыбу на левую сторону брызгозащитного экрана.

Что касается овощей, сбрызните маслом оба вида перца, дольки картофеля, лук и чеснок в миске и приправьте специями. Затем распределите овощи с правой стороны брызгозащитного экрана. Поставьте противень в рабочую камеру и готовьте треску с овощами согласно настройкам.

Для заправки смешайте бальзамический уксус с горчицей, мёдом, солью и перцем в стеклянной банке с навинчивающейся крышкой. Добавьте оливковое масло, закройте банку крышкой и энергично встряхивайте около 1 минуты.

Перед подачей смешайте рукколу с тёплыми овощами и добавьте в салат заправку. Подавайте рыбу на салате.

Установки

Режим работы:  | AirFry

Температура: 210 °C

Время приготовления: 20 минут

Уровень: 2

Полезно знать

Бананы с топпингом из фисташек и мёда

Время приготовления: 25 минут

На 4 порции

Ингредиенты

50 г ядер фисташек | очищенные

1 щепотка соли

4 банана

2 ст. л. лесного мёда

Принадлежности

Сковорода

Жироулавливающий экран

Универсальный противень

Приготовление

Крупно порубите фисташки и слегка обжарьте в сковороде. Посолите.

Снимите сковороду с панели конфорок и дайте немного остыть.

Положите жироулавливающий экран на универсальный противень. Разрежьте бананы вдоль пополам и положите срезом вверх на брызгозащитный экран. Смешайте мёд с фисташками. Распределите медово-фисташковую массу на половинки бананов. Поставьте бананы в рабочую камеру и доведите до готовности.

Установки

Режим работы:  | AirFry

Температура: 200 °C

Время приготовления: 8 минут

Уровень: 2

Пирожные Паштел-де-Ната

Время приготовления: 60 минут
На 12 порций

Для пирожных Паштел

2 средних яйца
37 г порошка для заварного ванильного пудинга
200 мл молока, жирность 3,5 %
250 мл сливок
70 г сахара
1 щепотка соли
прим. 275 г слоёного теста

Для посыпки

1 ч. л. сахарной пудры
корица на кончике ножа

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности

Сито
Противень для 12 маффинов
Венчик для взбивания
Скалка для теста
Решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Взбейте яйца и протрите через сито. Смешайте до гладкости 5 ст. л. молока с порошком для пудинга и яйцами. Остальное молоко, сливки, сахар и соль доведите до кипения, помешивая. Снимите кастрюлю с панели конфорок и добавьте, помешивая массу для пудинга. Доведите всё до кипения, помешивая. Переложите пудинг в миску, накройте и дайте остыть.

Смажьте противень с формочками для маффинов. Раскатайте слоёное тесто и вырежьте 12 кружочков диаметром 10 см. Кружочки теста уложи-

те в формочки противня для маффинов и прижмите, чтобы на дне не было пузырей и тесто не выступало.

Распределите пудинг на 12 формочек. Поставьте противень с формочками для маффинов на решётку для выпечки и запекания в духовой шкаф. Выпекайте пирожные Паштел, пока на пудинге не появятся коричневые пятна.

Смешайте сахарную пудру и корицу и посыпьте ещё тёплые пирожные Паштел. Затем достаньте ещё тёплые пирожные Паштел из формы и остудите на решётке для выпечки и запекания.

Установки

Режим работы:  | AirFry
Температура: 200 °C
Время приготовления: 18 минут
Уровень: 2

Пирожные Паштел-де-Ната (веганский вариант)

Время приготовления: 60 минут

На 12 порций

Для пирожных Паштел

500 мл овсяного напитка

40 г картофельного крахмала

40 г сахара

1 стручок ванили

прим. 275 г слоёного теста

¼ ч. л. молотой корицы

Для сервировки

¼ ч. л. молотой корицы

Принадлежности

Противень для 12 маффинов

Венчик для взбивания

Кастрюля

Скалка для теста

Решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Смешайте 4 ст. л. овсяного напитка с картофельным крахмалом и отставьте в сторону. Доведите до кипения остальной овсяный напиток с сахаром, сердцевинкой и стручком ванили. Введите подготовленный овсяный напиток с картофельным крахмалом в кипящий овсяный напиток. Проварите загустевший пудинг около 1 минуты, помешивая, перелейте в миску, накройте крышкой и дайте остыть.

Сверните слоёное тесто в плотный рулет, разрежьте на 12 улиток и поставьте в холодильник. Вынимайте по одной улитке из слоёного теста и раскатывайте из теста кружок диаметром около 10 см. Кружочек теста уложите в формочку противня для маффинов и прижмите, чтобы на дне не было пу-

зырей и тесто не выступало. Сделайте то же самое с оставшимися 11 улитками из слоёного теста.

Заполняйте формочки пудингом максимум на $\frac{3}{4}$. Поставьте противень с формочками для маффинов на решётку для выпечки и запекания в духовой шкаф, выпекайте пирожные Паштел в соответствии с настройками. Типичный вкус имеется у пирожных Паштел де Ната с несколькими очень темными пятнами. Перед подачей на стол посыпьте корицей.

Установки

Этап приготовления 1

Режим работы:  | AirFry

Температура: 210 °C

Время приготовления: 25 минут

Уровень: 2

Этап приготовления 2

Режим работы:  | AirFry

Температура: 245 °C

Время приготовления: 10 минут

Уровень: 2

Автомат. программы

Указания по использованию

- При использовании автоматических программ вам помогут прилагаемые рецепты. Для достижения оптимального результата приготовления мы рекомендуем соблюдать указанное в рецепте количество и использовать соответствующие принадлежности.
- Прежде чем запускать автоматическую программу после процесса приготовления, дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры.
- В некоторых автоматических программах необходимо дождаться, пока пройдёт время предварительного нагрева, прежде чем помещать продукт в рабочую камеру. На дисплее появится соответствующее указание.

Рецепты (автоматические программы)

Далее вы найдете рецепты для автоматических программ.

Для достижения оптимального результата приготовления мы рекомендуем соблюдать указанное в рецепте количество и использовать соответствующие принадлежности.

Чтобы определить нужный уровень приготовления, перед запуском автоматической программы снимите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C.

Нежный яблочный пирог

Время приготовления: 95 минут
На 12 порций

Для начинки

500 г кислых яблок
2 ст. л. лимонного сока

Для теста

150 г сливочного масла | размягчённое
150 г сахара
8 г ванильного сахара
3 средних яйца
150 г пшеничной муки
½ ч. л. пекарского порошка

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры

Принадлежности

Решётка для выпечки и запекания
Разъёмная форма, Ø 26 см
Сито, мелкое

Приготовление

Почистите яблоки и разрежьте их на четыре части. На выпуклой стороне долек сделайте надрезы на расстоянии примерно 1 см, смешайте их с лимонным соком и отставьте в сторону.

Смажьте разъёмную форму.

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбивайте примерно 2 минуты до кремообразного состояния. Каждые ½ минуты добавляйте по одному яйцу и продолжайте взбивать их с остальной массой.

Смешайте муку с пекарским порошком и другими ингредиентами.

Равномерно распределите тесто в форме. Дольки яблок слегка вдавите в тесто выпуклой стороной вверх.

Поставьте разъёмную форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Оставьте пирог остывать в форме на 10 минут. Затем осторожно раскройте кольцо формы и остудите на решётке для выпечки и запекания. Посыпьте сахарной пудрой.

Установка

Автоматические программы

 Яблочн. пирог, открыт.

Продолжительность программы:
55 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 165–175 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 45–55 минут

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Совет

Вместо сахарной пудры пирог можно покрыть слегка подогретым и перемешанным до однородной консистенции абрикосовым джемом.

Бисквитный корж

Время приготовления: 75 минут
На 12 порций

Для теста

4 средних яйца
4 ст. л. горячей воды
175 г сахара
200 г пшеничной муки
1 ч. л. пекарского порошка

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности

Решётка для выпечки и запекания
Сито, мелкое
Разъёмная форма, Ø 26 см
Бумага для выпечки

Приготовление

Отделите белки от желтков. Взбейте белки с водой в густую пену. Медленно тонкой струйкой всыпьте сахар. Отдельно взбейте желтки и аккуратно добавляйте их к белкам.

Вставьте решётку для выпечки и запекания в рабочую камеру. Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Смешайте муку с пекарским порошком, просейте через сито над яичной смесью и осторожно перемешайте крупным венчиком.

Дно формы смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки. Выложите тесто в форму и разровняйте.

Поместите бисквитный корж в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

После выпекания оставьте корж на 10 минут остывать в форме. Затем достаньте его из формы и остудите на решётке для выпечки и запекания. Разрежьте бисквит дважды в горизонтальной плоскости, чтобы получились 3 коржа.

Смажьте приготовленной начинкой.

Установка

Автоматические программы

 | Бисквитный корж
Продолжительность программы: 36 мин

Ручной режим

Режим работы: 
Температура: 160–170 °C
Предварительный нагрев: да
Время приг.: 30–40 мин
Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Совет

Для приготовления шоколадного бисквитного коржа добавьте к мучной смеси 2–3 ч. л. какао.

Начинки для бисквитных коржей

Время приготовления: 30 минут

Для сливочно-творожной начинки

500 г творога, жирность 20 % в сухом веществе

100 г сахара

100 мл молока, жирность 3,5 %

8 г ванильного сахара

Сок 1 лимона

6 листов белого желатина

500 г сливок

Для посыпки

1 ст. л. сахарной пудры

Для начинки «Капучино»

100 г тёмного шоколада

500 г сливок

6 листов белого желатина

80 мл эспрессо

80 мл кофейного ликёра

16 г ванильного сахара

1 ст. л. какао

Для посыпки

1 ст. л. какао

Принадлежности

Блюдо для торта

Сито, мелкое

Приготовление сливочно-творожной начинки

Для сливочно-творожной начинки смешайте творог, сахар, молоко, ванильный сахар и сок лимона. Замочите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или в зоне приготовления на малой мощности.

Добавьте немного творожной массы к желатину и перемешайте.

Смешайте с оставшейся творожной массой и поставьте в прохладное место. Взбейте сливки в густую пену и добавьте к творожной массе.

Положите первый корж на блюдо для торта, нанесите на него творожную массу, сверху положите второй корж, нанесите на него творожную массу и положите третий корж.

Хорошо охладите торт. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Приготовление начинки «Капучино»

Для начинки «Капучино» растопите шоколад. Взбейте сливки в густую пену, небольшую часть отложите для верхнего коржа. Замочите желатин в холодной воде, отожмите и растворите его в микроволновой печи или в зоне приготовления на малой мощности, дайте немного остыть.

Половину эспрессо и кофейного ликёра смешайте с желатином и осторожно добавьте ко взбитым сливкам.

Полученную сливочно-кофейную смесь разделите пополам. К одной половине добавьте ванильный сахар, к другой — шоколад и какао.

Положите первый бисквитный корж на блюдо для торта, слегка сбрызните кофейным ликёром с эспрессо и смажьте тёмными сливками. Положите второй бисквитный корж, сбрызните оставшейся пропиткой и смажьте светлыми сливками. Положите

сверху третий корж, смажьте отложенными ранее сливками и посыпьте какао.

Совет

Для фруктового варианта сливочно-творожной начинки можно взять немного лимонной цедры и 300 г долек мандарина или абрикоса и смешать их со сливочно-творожной массой.

Полезно знать

Мраморный пирог

Время приготовления: 80 минут
На 18 порций

Для теста

250 г сливочного масла | размягчённое
200 г сахара
8 г ванильного сахара
4 средних яйца
200 г сметаны
400 г пшеничной муки
16 г разрыхлителя
1 щепотка соли
3 ст. л. какао

Для формы

1 ч. л. сливочного масла

Принадлежности

Форма в виде венка, Ø 26 см
Решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбейте до кремообразного состояния. Добавляйте по одному яйцу и взбивайте их с остальной массой по ½ минуты. Добавьте сметану. Смешайте муку с пекарским порошком и солью, добавьте смесь к остальным ингредиентам.

Смажьте форму и выложите в неё половину теста.

Вторую половину теста смешайте с какао. Тёмное тесто распределите поверх светлого. Вилкой спиралевидными движениями перемешайте слои теста.

Поставьте форму на решётку в рабочую камеру и выпекайте пирог.

Оставьте пирог остывать в форме на 10 минут. Затем достаньте его из формы и остудите на решётке для выпечки и запекания.

Установка

Автоматические программы

 | Мраморный пирог

Продолжительность программы:
55 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 150–160 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 50–60 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Пирог с крошкой и фруктами

Время приготовления: 150 минут
На 20 порций

Для теста

42 г свежих дрожжей
150 мл молока, жирность 3,5 % |
слегка подогретое
450 г пшеничной муки
50 г сахара
90 г сливочного масла | размягчён-
ное
1 среднее яйцо

Для начинки

1,25 кг яблок

Для крошки

240 г пшеничной муки
150 г сахара
16 г ванильного сахара
1 ч. л. корицы
150 г сливочного масла | размягчён-
ное

Принадлежности

Противень для выпечки или универ-
сальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в молоке, постои-
тельно помешивая их. Из муки, сахара,
сливочного масла и яйца замесите
однородное тесто.

Сформируйте тесто в шар, перело-
жите в миску, накройте влажным по-
лотенцем и поместите в рабочую ка-
меру. Дайте тесту подойти согласно
этапу приготовления 1.

Яблоки очистите, удалите сердцевину
и порежьте на ломтики.

Слегка промесите тесто и раскатайте
его на противне. Равномерно распре-
делите яблоки поверх теста. Смес-
шайте муку, сахар, ванильный сахар
и корицу, перетрите со сливочным
маслом в крошку. Посыпьте крошкой
яблоки.

Поместите пирог в рабочую камеру
и дайте тесту подойти согласно на-
стройкам этапа приготовления 2.

Выпекайте пирог до золотистого цве-
та.

Установка

Подъём дрожжевого теста

Этап приготовления 1

Режим работы: 

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30–45 мин

Этап приготовления 2

Режим работы: 

Температура: 30 °C

Время для подъёма теста: 30 мин

Выпекание

Автоматическая программы

 | Тёртый фрукт. пирог

Продолжительность программы:

44 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 180–190 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 40–50 мин

Уровень: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Совет

Вместо яблок можно использовать
1 кг слив или вишни без косточек.

Полезно знать

Фигурное печенье

Время приготовления: 135 минут
На 70 штук (2 противня)

Ингредиенты

250 г пшеничной муки
½ ч. л. пекарского порошка
80 г сахара
8 г ванильного сахара
1 бутылочка ромовой эссенции
3 ст. л. воды
120 г сливочного масла | размягчённое

Принадлежности

Скалка для теста
Формочки для печенья
2 противня для выпекания или универсальных противня

Приготовление

Смешайте муку, пекарский порошок, сахар и ванильный сахар. Быстро замесите однородное тесто с остальными ингредиентами и положите его в прохладное место минимум на 60 минут.

Раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм, вырежьте формочками печенье и выложите на противень.

Поставьте печенье в рабочую камеру и выпекайте.

Установка

Автоматические программы

 | Фигурное печенье |

1 противень/2 противня

Продолжительность программы для одного противня: 25 мин

Продолжительность программы для двух противней: 26 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 140–150 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 25–35 мин

Уровень (1 противень):

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Уровень (2 противня):

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Печенье «Курабье»

Время приготовления: 50 минут
На 50 штук (2 противня)

Ингредиенты

160 г сливочного масла | размягчённое
50 г коричневого сахара
50 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
1 щепотка соли
200 г пшеничной муки
1 среднее яйцо | только белок

Принадлежности

Кондитерский мешок
Насадка-звёздочка, 9 мм
2 противня для выпекания или универсальных противня

Приготовление

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Добавьте сахар, сахарную пудру, ванильный сахар и соль и смешайте до получения мягкой массы. В последнюю очередь добавьте муку и белок.

Поместите тесто в кондитерский мешок и выдавите на противень полосы длиной примерно 5–6 см.

Поставьте отсадное печенье в рабочую камеру и выпекайте до золотистого цвета.

Установка

Автоматические программы

 | Мелкое печенье | 1 противень/2 противня

Продолжительность программы для одного противня: 24 мин

Продолжительность программы для двух противней: 31 мин

Ручной режим

Для 1 противня

Режим работы: 

Температура: 150–160 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 20–30 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Для 2 противней

Режим работы: 

Температура: 140–150 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 25–35 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Совет

Количество ингредиентов рассчитано на 2 противня. Для 1 противня разделить количество пополам или выпекать печенье последовательно.

Полезно знать

Маффины с грецкими орехами

Время приготовления: 95 минут
На 12 штук

Ингредиенты

80 г изюма
40 мл рома
120 г сливочного масла | размягчённое
120 г сахара
8 г ванильного сахара
2 средних яйца
140 г пшеничной муки
1 ч. л. пекарского порошка
120 г крупно нарубленных ядер грецкого ореха

Принадлежности

Лист-противень на 12 формочек для маффинов, по Ø 5 см
Бумажные формочки, Ø 5 см
Решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Замочите изюм в роме на 30 минут.

Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния. Поочерёдно добавьте сахар, ванильный сахар и яйца. Смешайте муку с пекарским порошком и введите смесь в сливочную массу. Добавьте в смесь грецкие орехи. В последнюю очередь добавьте изюм с ромом.

Выложите бумажные формочки на лист-противень для маффинов. Разложите по 2 ст. л. теста в формочки.

Поставьте противень на решётку в рабочую камеру и выпекайте.

Установка

Автоматические программы

 | Маффины

Продолжительность программы:
37 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 150–160 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 30–40 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Пицца (с основой из дрожжевого теста)

Время приготовления: 90 минут

На 4 порции

Для теста

30 г свежих дрожжей

170 мл воды | слегка подогретая

300 г пшеничной муки

1 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

½ ч. л. листьев тимьяна

1 ч. л. листьев орегано

1 ст. л. растительного масла

Для начинки

2 луковицы

1 зубчик чеснока

400 г консервированных помидоров,

очищенных и нарезанных кубиками

2 ст. л. томатной пасты

1 ч. л. сахара

1 ч. л. листьев орегано

1 лавровый лист

1 ч. л. соли

Перец

125 г моцареллы

125 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания

1 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Противень для выпечки или универсальный противень

Приготовление

Растворите дрожжи в воде, постоянно помешивая их. Смешайте муку, сахар, соль, тимьян, орегано и масло и вымешивайте в течение 6–7 минут до получения однородного теста.

Сформируйте тесто в шар, поместите в миску и накройте влажным полотенцем. Дайте тесту подойти в течение 20 минут при комнатной температуре.

Для начинки нарежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Разогрейте масло на сковороде. Припустите лук и чеснок до прозрачности. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

Варите соус на медленном огне в течение 5 минут.

Достаньте лавровый лист, посолите и поперчите. Порежьте кружочками моцареллу.

Раскатайте тесто на противне. Дайте тесту подойти в течение 10 минут при комнатной температуре.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Распределите соус по тесту. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите моцареллу и посыпьте сыром Гауда.

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Установка

Автоматические программы

 | Пицца | Дрожжевое тесто

Продолжительность программы:
32 мин

Полезно знать

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 200–210 °C

Предварительный нагрев: да

Время приг.: 20–30 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Совет

Для начинки пиццы подойдут ветчина, салями, шампиньоны, лук или тунец.

Пицца (с основой из сдобного творожного теста)

Время приготовления: 60 минут
На 4 порции

Для теста

120 г творога, жирность
20 % в сухом веществе
4 ст. л. молока, жирность 3,5 %
4 ст. л. растительного масла
2 средних яйца | только желток
1 ч. л. соли
1½ ч. л. разрыхлителя
250 г пшеничной муки

Для начинки

2 луковицы
1 зубчик чеснока
400 г консервированных помидоров,
очищенных и нарезанных кубиками
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. сахара
1 ч. л. орегано
1 лавровый лист
1 ч. л. соли
Перец
125 г моцареллы
125 г тёртого сыра Гауда

Для обжаривания

1 ст. л. оливкового масла

Принадлежности

Противень для выпечки или универ-
сальный противень

Приготовление

Для начинки нарежьте лук и чеснок мелкими кубиками. Разогрейте масло на сковороде. Припустите лук и чеснок до прозрачности. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар, орегано, лавровый лист и соль.

Варите соус на медленном огне в течение 5 минут.

Выньте лавровый лист. Посолите и поперчите. Порежьте кружочками моцареллу.

Для теста смешайте творог, молоко, растительное масло, желток и соль. Смешайте муку с пекарским порошком. Половину этой смеси добавьте в тесто. Затем вмешайте оставшуюся часть.

Раскатайте тесто на противне.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Распределите соус по тесту. При этом оставьте край шириной примерно 1 см. Выложите моцареллу и посыпьте сыром Гауда.

Поставьте пиццу в рабочую камеру и выпекайте.

Установка

Автоматические программы

 | Пицца | Творож.-сдобное тесто
Продолжительность программы:
33 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 180–190 °C

Предварительный нагрев: да

Время приг.: 25–35 мин

Уровень: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Совет

Для начинки пиццы подойдут ветчина, салями, шампиньоны, лук или тунец.

Полезно знать

Курица

Время приготовления: 95 минут

На 2 порции

Ингредиенты

1 курица (1,2 кг), готовая к кулинарной обработке

2 ст. л. растительного масла

1 ½ ч. л. соли

2 ч. л. слабожгучего молотого красного перца

1 ч. л. карри

Принадлежности

Решётка для выпечки и запекания

Форма для запеканки, 22 x 29 см

Кулинарная нить

Приготовление

Смешайте растительное масло с солью, молотым красным перцем и карри и смажьте смесью курицу.

Свяжите ножки курицы кухонной нитью и положите её грудкой вверх в форму для запекания.

Установите форму на решётку и поставьте в рабочую камеру так, чтобы ножки смотрели на дверцу. Пожарьте курицу.

Установка

Автоматические программы

 | Цыпленок

Продолжительность программы:

80 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 180–190 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 75–85 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Филе говядины (жарение)

Время приготовления: 65 минут
На 4 порции

Для филе

1 кг филе говядины, готового к кулинарной обработке
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. соли
Перец

Для обжаривания

2 ст. л. растительного масла

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте в нём филе по 1 минуте с каждой стороны.

Достаньте филе говядины. Смешайте растительное масло, соль и перец и смажьте филе говядины полученной смесью.

Положите филе говядины на универсальный противень и поместите в рабочую камеру. Запекайте филе.

Установка

Автоматические программы

 | Говяжье филе

Продолжительность программы:
«по-английски»: 36 мин
средняя степень: 43 мин
полная прожарка: 59 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 180–190 °C

Предварительный нагрев: да

Время приг.: 20–30 мин («по-английски»), 35–45 мин (средняя степень), 50–60 мин (полная прожарка)

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Полезно знать

Форель

Время приготовления: 65 минут
На 4 порции

Для форели

4 форели (по 250 г), готовые к кулинарной обработке
2 ст. л. лимонного сока
Соль
Перец

Для начинки

200 г свежих шампиньонов
½ луковицы
1 зубчик чеснока
25 г петрушки
Соль
Перец

Для начинки

3 ст. л. сливочного масла

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Сбрызните форель лимонным соком. Посолите и поперчите внутри и снаружи.

Почистите для начинки шампиньоны. Лук, чеснок, шампиньоны и петрушку мелко нарубите и перемешайте. Посолите и поперчите смесь.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Наполните форель смесью и выложите в ряд на противень. Обложите тонкими ломтиками сливочного масла.

Поставьте противень в рабочую камеру. Готовьте форель.

Установка

Автоматические программы

 | Форель

Продолжительность программы:
36 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 210–220 °C

Предварительный нагрев: да

Время приг.: 20–30 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Совет

Подавайте форель на стол, украсив кружочками лимона и подкопчённым маслом.

Филе лосося

Время приготовления: 40 минут

На 4 порции

Для филе лосося

4 куска филе лосося (по 200 г), готовые к кулинарной обработке

2 ст. л. лимонного сока

Соль

Перец

Для начинки

3 ст. л. сливочного масла

Для посыпки

1 ч. л. рубленого укропа

Принадлежности

Универсальный противень

Приготовление

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Выложите филе на противень. Сбрызните лимонным соком. Посолите и поперчите. Обложите филе лосося небольшими кусочками сливочного масла и посыпьте укропом.

Поставьте универсальный противень в рабочую камеру и запекайте филе.

Установка

Автоматические программы

 | Филе лосося

Продолжительность программы:

27 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 200–210 °C

Предварительный нагрев: да

Время приг.: 10–20 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Полезно знать

Озёрная форель

Время приготовления: 65 минут
На 4 порции

Для озёрной форели

1 озёрная форель (примерно 1 кг), целая, готовая к кулинарной обработке
Сок 1 лимона
Соль

Для начинки

2 лука-шалота
2 зубчика чеснока
2 ломтика хлеба для тостов
50 г мелких каперсов
1 среднее яйцо | только желток
2 ст. л. оливкового масла
Соль
Перец
Молотый перец чили

Принадлежности

Деревянные шпажки
Универсальный противень

Приготовление

Сбрызните форель соком лимона.
Посолите внутри и снаружи.

Для начинки нарежьте мелкими кубиками лук-шалот, чеснок и хлеб для тостов. Смешайте каперсы, желток, оливковое масло, лук-шалот, чеснок и хлеб для тостов. Приправьте солью, чёрным перцем и перцем чили.

Включите автоматическую программу или предварительно нагрейте духовой шкаф.

Начините форель полученной смесью. Скрепите разрез маленькими шпажками.

Положите озёрную форель на универсальный противень и поместите в рабочую камеру. Доведите до готовности.

Установка

Автоматические программы

 | Форель озерная

Продолжительность программы:
46 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 210–220 °C

Предварительный нагрев: да

Время приг.: 30–40 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Картофельно-сырный гратен

Время приготовления: 90 минут
На 4 порции

Для гратена

600 г рассыпчатого картофеля
75 г тёртого сыра Гауда

Для формы

1 зубчик чеснока

Для заливки

250 г сливок
1 ч. л. соли
Перец
Мускатный орех

Для посыпки

75 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности

Форма для запеканки, Ø 26 см
Решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Натрите чесноком форму для запекания.

Для заливки смешайте сливки, соль, перец и мускатный орех.

Очистите картофель и нарежьте его кружочками толщиной 3–4 мм. Смешайте картофель с сыром Гауда и заливкой и выложите в форму.

Посыпьте сыром Гауда.

Поставьте картофельно-сырный гратен на решётку в рабочую камеру и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Установка

Автоматические программы

 | Картофельный гратен

Продолжительность программы:
50 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 180–190 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 55–65 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Лазанья

Время приготовления: 125 минут
На 4 порции

Для лазаньи

8 пластин для лазаньи (предварительно не отваривать)

Для томатно-мясного соуса

50 г копчёного шпика с прослойками мяса, нарезанного мелкими кубиками
375 г фарша (смесь из свиного и говяжьего фарша)
2 луковицы | нарезка кубиками
800 г консервированных и очищенных помидоров
30 г томатной пасты
125 мл бульона
1 ч. л. свежего тимьяна | рубленого
1 ч. л. свежего орегано | рубленого
1 ч. л. свежего базилика | рубленого
Соль
Перец

Для соуса из шампиньонов

20 г сливочного масла
1 луковица, нарезанная кубиками
100 г свежих шампиньонов | ломтики
2 ст. л. пшеничной муки, тип 405
250 г сливок
250 мл молока, жирность 3,5 %
Соль
Перец
Мускатный орех
2 ст. л. свежей измельчённой петрушки

Для посыпки

200 г тёртого сыра Гауда

Принадлежности

Форма для запеканки, 32 x 22 см
Решётка для выпечки и запекания

Приготовление

Для томатно-мясного соуса разогрейте сковороду с антипригарным покрытием. Обжарьте кубики шпика, добавьте фарш и жарьте, постоянно помешивая. Добавьте лук и припустите. Измельчите помидоры. Добавьте помидоры, сок от них, томатную пасту и бульон. Приправьте травами, солью и перцем. Варите примерно 5 минут на медленном огне.

Для соуса с шампиньонами припустите лук в сливочном масле. Добавьте шампиньоны и немного обжарьте. Посыпьте мукой и перемешайте. Влейте сливки и молоко и потушите соус. Приправьте солью, чёрным перцем и мускатным орехом. Варите соус примерно 5 минут на медленном огне. В конце добавьте петрушку.

Для лазаньи выложите ингредиенты в форму слоями в следующем порядке:

- третья часть томатно-мясного соуса;
- 4 пластины для лазаньи;
- третья часть томатно-мясного соуса;
- половину соуса с шампиньонами;
- 4 пластины для лазаньи;
- третья часть томатно-мясного соуса;
- половину соуса с шампиньонами.

Посыпьте лазанью сыром Гауда, поставьте на решётку в рабочую камеру и запекайте до золотисто-коричневого цвета.

Установка

Автоматические программы

 | Лазанья

Продолжительность программы:

55 мин

Ручной режим

Режим работы: 

Температура: 185–195 °C

Предварительный нагрев: нет

Время приг.: 55–65 мин

Уровень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Полезно знать

Таблицы приготовления

Сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [мин]
			+HFC	-HFC	
Маффины (1 противень)		150–160	1	2	25–35
Маффины (2 противня)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Небольшие кексы* (1 противень)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Небольшие кексы* (2 противня)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Песочный кекс (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, форма в виде венка/форма для кекса, Ø 26 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Фруктовый пирог (1 противень)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Фруктовый пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Корж для торта (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, Ø 28 см) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 режим работы,  температура, ⁵₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо

- * Данные установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.
Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- ¹ Используйте тёмную матовую форму для запекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
 - ² Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
 - ³ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.
 - ⁴ Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления продукт уже достаточно подрумянился.

Полезно знать

Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ (°C)	 ⁵ +HFC -HFC		🕒 (мин)
Печенье (1 противень)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Печенье (2 противня)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Отсадное печенье * (1 противень)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Отсадное печенье * (2 противня)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, Ø 28 см) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Чизкейк (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Яблочный пирог * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма Ø 20 см) ¹		160	1	2	80–100
		180	—	1	75–85
Закрытый яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Фруктовый пирог с заливкой (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Фруктовый пирог с заливкой (1 противень)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Сладкий плоский пирог с начинкой (1 противень)		210–220 ²	—	1	55–65
		180–190	—	1	35–45

 режим работы, 🌡️ температура, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-С/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-С), 🕒 время приготовления,  Конвекция плюс,  Конвекция Eco,  Верхний/нижний жар,  Интенсив. выпекание

* Данные установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

¹ Используйте тёмную матовую форму для запекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

² Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

³ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-С (при наличии) на нижний уровень.

⁴ Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.

Дрожжевое тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 (°C)	 ⁵ +HFC -HFC		 (мин)
Кекс (решётка для выпечки и запекания, форма для кекса, Ø 24 см) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Рождественский кекс (1 противень)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Пирог с посыпкой с фруктами/без фруктов (1 противень)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Фруктовый пирог (1 противень)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	1	2	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Белый хлеб, подовый (1 противень)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Белый хлеб (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Цельнозерновой хлеб (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Подъём дрожжевого теста (решётка для выпечки и запекания)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 режим работы,  температура, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар

- ¹ Используйте тёмную матовую форму для запекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
- ² Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
- ³ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- ⁴ Поместите решётку для выпечки и запекания на дно рабочей камеры и поставьте сверху ёмкость. В зависимости от размера ёмкости можно вынуть также боковые направляющие.
- ⁵ Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.

Полезно знать

Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 (°C)	 +HFC -HFC		 (мин)
Фруктовый пирог (1 противень)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	2	3	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 режим работы,  температура,  уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар

- ¹ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- ² Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.

Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]	 +HFC -HFC		 [мин]
Бисквитный корж (2 яйца) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Бисквитный корж (4–6 яиц) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Бисквит на воде * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма Ø 26 см) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Прямоугольный бисквит (1 противень)		180–190 ²	1	2	10–20

 режим работы,  температура,  уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо

- * Данные установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.
Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- ¹ Используйте тёмную матовую форму для запекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
- ² Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

Полезно знать

Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

Пироги/выпечка (принадлежности)		 (°C)	 ⁵ ₁		 (мин)
			+HFC	-HFC	
Заварные пирожные (1 противень)		160–170	1	2	30–40
Пирожки из слоёного теста (1 противень)		180–190	1	2	20–30
Пирожки из слоёного теста (2 противня)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Макаруны (миндальные пирожные, 1 противень)		120–130	1	2	25–50
Макаруны, (миндальные пирожные, 2 противня)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Меренги/безе (1 противень, 6 штук, Ø 6 см)		80–100	1	2	120–150
Меренги/безе (2 противня, 6 штук, Ø 6 см)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

 режим работы,  температура, ⁵₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс

¹ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

² Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.

Закуски

Продукт (принадлежности)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [мин]
Пикантный плоский пирог с начинкой (1 противень)		220– 230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Луковый пирог (1 противень)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Пицца, дрожжевое тесто (1 противень)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Пицца, творожно-сдобное тесто (1 противень)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Замороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка для выпечки и запекания)		200–210	1	2	20–25
Тосты * (решётка для выпечки и запекания)		300	–	3	6–9
Запечённые/запечённые до румяной корочки блюда, например тосты (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		275 ³	2	3	3–6
Овощи гриль (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Рататуй (1 универсальный противень)		180–190	1	2	40–60
Картофель фри, глубокой заморозки ¹ (перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry)	 	180–190	2	3	30–35 ⁴
Крокеты, глубокой заморозки ¹ (перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry)	 	180–190	2	3	23–25 ⁴

 режим работы,  температура, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Верхний/нижний жар,  Интенсив. выпекание,  Конвекция плюс,  Конвекция Есо,  Гриль большой,  Гриль с обдувом,  |  Другие | AirFry

Полезно знать

* Данные установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

¹ Соблюдайте указания производителя на упаковке.

² Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

³ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

⁴ По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Говядина

Продукт (принадлежности)		 (°C)	 5 1	 (мин)	 ¹⁰ (°C)
Тушёная говядина, ок. 1 кг (форма с крышкой)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	—
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	—
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	—
Филе говядины, ок. 1 кг (универсальный противень)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Филе говядины «с кровью», ок. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Филе говядины средней прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Филе говядины полной прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Ростбиф, ок. 1 кг (универсальный противень)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Ростбиф, «с кровью», ок. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Ростбиф средней прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Ростбиф полной прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Бургеры/котлеты * (решётка для выпечки и запекания на уровне 4 и универсальный противень на уровне 1)		300 ⁵	4	15–25 ⁹	—

 Режим работы,  температура, ⁵ уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо,  Гриль большой

Полезно знать

- * Данные установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.
- ¹ Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
 - ² Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
 - ³ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
 - ⁴ Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в рабочую камеру духового шкафа уменьшите температуру.
 - ⁵ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
 - ⁶ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
 - ⁷ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
 - ⁸ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте около 0,5 л жидкости.
 - ⁹ По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.
 - ¹⁰ Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Телятина

Продукт (принадлежности)		 (°C)	 1	 (мин)	 (°C)
Тушёная телятина, ок. 1,5 кг (форма с крышкой)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Телятина (филе), ок. 1 кг (универсальный противень)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
Филе телятины, «с кровью», ок. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Филе телятины средней прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Филе телятины полной прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Спинка телёнка, «с кровью», ок. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
Спинка телёнка средней прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
Спинка телёнка полной прожарки, ок. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66

 Режим работы,  температура, ⁵ уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар

- ¹ Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- ² Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- ³ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
- ⁴ Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в рабочую камеру духового шкафа уменьшите температуру.
- ⁵ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- ⁶ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- ⁷ Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Полезно знать

Свинина

Продукт (принадлежности)		 (°C)	 5	 (мин)	 ¹⁰ (°C)
Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Жаркое из свинины на шкурке, ок. 2 кг (жаровня)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Свинина (филе), ок. 350 г ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг (сковорода с крышкой)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Копчёная корейка, ок. 1 кг (универсальный противень)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Копчёная корейка, ок. 1 кг ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Рубленый мясной рулет, ок. 1 кг (универсальный противень)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Шпик к завтраку/бекон ¹		300 ⁴	4	3–5	—
Колбаски ¹		220 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	—

 Режим работы,  температура, ⁵ уровень,  время приготовления, ¹⁰ внутренняя температура,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо,  Гриль большой

- ¹ Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- ² Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- ³ Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в рабочую камеру духового шкафа уменьшите температуру.
- ⁴ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
- ⁵ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- ⁶ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 60 минут приготовления снимите крышку и подлейте около 0,5 л жидкости.
- ⁷ По истечении половины времени долейте около 0,5 л жидкости.
- ⁸ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте около 0,5 л жидкости.
- ⁹ По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.
- ¹⁰ Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Баранина, дичь

Продукт (принадлежности)		 (°C)	 ⁵ 1	 (мин)	 ⁶ (°C)
Ножка ягнёнка с костью, ок. 1,5 кг (форма с крышкой)		170–180	2 ⁴	100– 120 ⁵	64–82
Седло ягнёнка без кости (универсальный противень)	 ¹	180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
Седло ягнёнка без кости (решётка для выпечки и запекания, универсальный противень)	 ¹	95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
Седло оленя без кости (универсальный противень)	 ¹	160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
Седло косули без кости (универсальный противень)	 ¹	140–150 ²	2 ⁴	25–35	60–81
Окорок дикого кабана без кости, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)	 ¹	170–180	2 ⁴	100– 120 ⁵	80–90

 Режим работы,  температура, ⁵ уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Верхний/нижний жар

- ¹ Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- ² Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
- ³ Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в рабочую камеру духового шкафа уменьшите температуру.
- ⁴ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- ⁵ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 50 минут приготовления снимите крышку и подлейте около 0,5 л жидкости.
- ⁶ Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Полезно знать

Птица, рыба

Продукт (принадлежности)		 [°C]	 ⁵ [мин]	 [мин]	 ⁸ [°C]
Птица, 0,8–1,5 кг (универсальный противень)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Курица, ок. 1,2 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Птица, ок. 2 кг (форма для запекания)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Птица, ок. 4 кг (форма для запекания)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Куриные ножки (жироулавливающий экран на универсальном противне)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Рыба, 200–300 г, например форель, (универсальный противень)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Рыба, 1–1,5 кг, например озёрная форель, (универсальный противень)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Филе рыбы в фольге, 200–300 г (универсальный противень)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Рыбные палочки, глубокой заморозки ¹ (перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 режим работы,  температура, ⁵ уровень,  время приготовления, ⁸ внутренняя температура,  Конвекция плюс,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо,  |  Другие | AirFry

¹ Соблюдайте указания производителя на упаковке.

² Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

³ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

⁴ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).

⁵ По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

⁶ Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости.

⁷ Через 30 минут долейте прим. 0,5 л жидкости.

⁸ Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

 **Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

 **Опасность** получения травм вследствие поражения электрическим током.

Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Категорически запрещается использовать устройство для чистки струей пара.

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 удаления накипи фронтальная поверхность прибора.

Все поверхности чувствительны к царапинам. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Смывайте остатки моющих средств как можно быстрее.

Неподходящие моющие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при очистке следующие моющие средства:

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щёлочи, кислоты или хлориды
- моющие средства для растворения накипи на фронтальной панели
- абразивные моющие средства (например, абразивный порошок, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для матовых стеклянных поверхностей
- моющие средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- Меламиновые очистители для удаления загрязнений
- острые металлические скребки (например, металлический шпатель)
- проволочные мочалки
- губки из нержавеющей стали на матовых поверхностях и телескопических направляющих FlexiClip

Очистка и уход

- средства для чистки духовых шкафов
- средства для точечной очистки с применением механических средств

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Совет: Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё теплая.

Демонтаж или извлечение принадлежностей

Из-за высоких температур при пироллизе повреждаются принадлежности.

Извлеките все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем запускать процесс пироллиза. Это также относится к боковым направляющим, телескопическим направляющим FlexiClip, решётке и другим принадлежностям, которые приобретаются отдельно.

Для облегчения ручной очистки рекомендуется демонтировать принадлежности или извлечь их из рабочей камеры.

- Демонтируйте боковые направляющие и телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры.

Очистка фронтальной панели

- Очищайте фронтальную панель прибора с помощью губки, жидкого средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.
- Затем вытрите фронтальную панель насухо мягкой протирачной салфеткой.

Совет: Для очистки можно также использовать чистую влажную салфетку из микрофибры без моющего средства.

Рабочая камера

Очистка рабочей камеры вручную

Вместо использования функции Пироллиз  можно очистить рабочую камеру вручную в зависимости от степени загрязнения.

Для облегчения очистки рабочей камеры можно снять дверцу, принадлежности и боковые направляющие.

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности дверцы имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести. По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

- Рекомендуется удалять загрязнения сразу с использованием тёплой воды, жидкого средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- При необходимости удалите налипшие загрязнения жёсткой стороной губки для мытья посуды. Можно также использовать скребок для стеклянных поверхностей или мягкую проволочную губку из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett).
- Тщательно смывайте остатки чистящих средств чистой водой.
- Затем вытирайте поверхности насухо мягкой протирочной салфеткой.

Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз

Вместо ручной очистки рабочей камеры можно воспользоваться функцией Пиролиз  в зависимости от степени загрязнения.

Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности.

Извлеките все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем запускать процесс пиролиза. Это также относится к боковым направляющим и принадлежностям, которые приобретаются отдельно.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Из-за пригоревших остатков цвет эмалированных поверхностей может измениться и на них могут появиться матовые пятна.

Прежде чем запускать процесс пиролиза, удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и отчистите пригоревшие загрязнения на эмалированных поверхностях скребком для стекла.

- Извлеките все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.

Запуск пиролиза

 Опасность получения травм из-за вредных газов.

При пиролизе возможно высвобождение газов, которые могут приводить к раздражению слизистой оболочки.

Не находитесь в кухне слишком долго во время пиролиза и следите за тем, чтобы на кухню не заходили дети и домашние животные.

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

 **Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей.**

При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

- Выберите Пиролиз .
 - Выбирайте ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.
 - Подтвердите нажатием **OK**.
- Следуйте указаниям на дисплее.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Вы можете немедленно начать пиролиз или перенести время начала.

Немедленный запуск пиролиза

- Если вы хотите запустить пиролиз сразу, выберите **Запустить сразу**.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Пиролиз запустится.

Дверца автоматически заблокируется. Затем автоматически включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Освещение рабочей камеры во время пиролиза отключено.

Будет отображено оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздаётся звуковой сигнал, мигает  и идёт отсчёт времени. После касания сенсорной кнопки  звуковые и оптические сигналы отключатся.

Запуск пиролиза с задержкой по времени

- Если вы хотите отложить по времени запуск пиролиза, выберите **Запуск в**.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Установите время запуска пиролиза.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Дверца автоматически заблокируется. На дисплее появится **Запуск в** и установленное время запуска.

До момента запуска вы можете повторно настроить время запуска и время окончания с помощью сенсорной кнопки .

Как только наступит момент запуска, нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор автоматически включатся и на дисплее отобразится оставшееся до окончания процесса время.

Завершение пиролиза

Как только оставшееся время установлено на 0:00 часов, появляется сообщение о том, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована, появится **Процесс окончен** и раздастся звуковой сигнал.

- Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

 **Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.**

После пиролиза духовой шкаф ещё очень горячий. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами и рабочей камерой.

Перед удалением возможных остатков после выполнения пиролиза дайте нагревательному элементу и рабочей камере сначала остыть.

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

Большинство загрязнений можно удалить с помощью тёплой воды, бытового средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой влажной салфетки из микрофибры.

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

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

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

В результате проливания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие цветные пятна. Эти изменения не влияют на качество эмали.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало.

Пиролиз прерывается

Как правило, после прерывания пиролиза дверца остаётся заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °C.

К прерыванию пиролиза приводит следующее:

- Вы повернули переключатель режимов на другой режим работы или в положение **0**.

Поверните переключатель режимов работы снова в положение пиролиза , если необходимо снова запустить пиролиз.

- Вы повернули переключатель режимов на другой режим работы.

Прежде чем можно будет использовать другой режим работы, температура в рабочей камере должна опуститься ниже 280 °C. До этого момента на дисплее отображается **Охлаждение**.

- Электроснабжение было отключено.

После восстановления подачи электроэнергии Процесс отменен отображается до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °C. После этого дверца разблокируется.

- Если необходимо заново запустить пиролиз, подтвердите это нажатием **OK**. После этого можно снова выбрать и запустить пиролиз.

Очистка и уход

Боковые направляющие

Для облегчения ручной очистки рекомендуется снять боковые направляющие.

Демонтаж и монтаж боковых направляющих

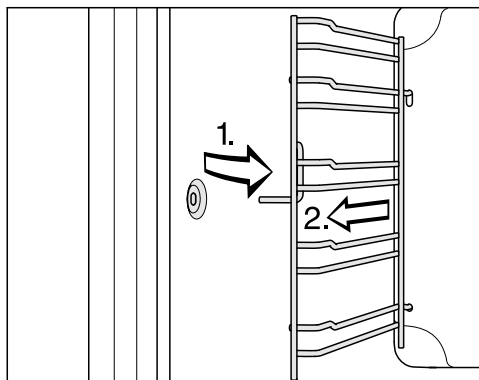
Боковые направляющие можно снять вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при наличии).

Телескопические направляющие FlexiClip можно снять заранее.

⚠ Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.



- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1.) и извлеките их (2.).
- Установите боковые направляющие на место в обратном порядке.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip на место (если имеются).

Очистка боковых направляющих

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Никогда не пытайтесь удалить подобные пятна. Используйте только описанные в данной инструкции вспомогательные средства.

Необходимое условие: боковые направляющие должны быть сняты.

- Рекомендуется удалять загрязнения сразу с использованием тёплой воды, жидкого средства для мытья по-

суды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.

- При необходимости удалите налипшие загрязнения жёсткой стороной губки для мытья посуды. Кроме случаев, когда речь идёт о телескопических направляющих FlexiClip, можно также использовать скребок для стеклянных поверхностей или мягкую проволочную губку (например, Spontex Spirinett).
- Тщательно смывайте остатки чистящих средств чистой водой.
- Затем вытирайте поверхности насухо мягкой протирачной салфеткой.

Телескопические направляющие FlexiClip

Для облегчения ручной очистки рекомендуется снять телескопические направляющие FlexiClip.

Очистка телескопических направляющих FlexiClip



Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Никогда не пытайтесь удалить подобные пятна. Используйте только описанные в данной инструкции вспомогательные средства.

Необходимое условие: телескопические направляющие FlexiClip сняты.

- Рекомендуется удалять загрязнения сразу с использованием тёплой воды, жидкого средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- При необходимости удалите налипшие загрязнения жёсткой стороной губки для мытья посуды. Не используйте губки из нержавеющей стали — они могут поцарапать поверхности.
- Тщательно смывайте остатки чистящих средств чистой водой.
- Затем вытирайте поверхности насухо мягкой протирачной салфеткой.

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается во время мытья в посудомоечной машине, в результате их выдвижение и задвигание затрудняется.

Никогда не мойте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

Очистка и уход

Совет: При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипании шарикоподшипников из-за выкипания фруктового сока выполните следующие действия:

- Ненадолго (примерно на 10 минут) замочите телескопические направляющие FlexiClip в горячем моющем растворе.
При необходимости можно дополнительно использовать жёсткую сторону губки для мытья посуды. Шарикоподшипники можно очищать мягкой щёткой.

После очистки на направляющих могут оставаться следы выцветания или светлые пятна, которые не влияют на эксплуатационные свойства.

Решётка

Для облегчения ручной очистки рекомендуется извлечь решётку из рабочей камеры.

Очистка решётки

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Никогда не пытайтесь удалить подобные пятна. Используйте только описанные в данной инструкции вспомогательные средства.

Необходимое условие: решётка должна быть извлечена из рабочей камеры.

- Рекомендуется удалять загрязнения сразу с использованием тёплой воды, жидкого средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- При необходимости удалите налипшие загрязнения жёсткой стороной губки для мытья посуды. Можно также использовать скребок для стеклянных поверхностей или мягкую проволочную губку из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett).
- Тщательно смывайте остатки чистящих средств чистой водой.
- Затем вытирайте поверхности насухо мягкой протирочной салфеткой.

Противни для выпечки и формы для запекания

Для облегчения очистки рекомендуется извлечь противни для выпечки и формы для запекания из рабочей камеры.

Очистка противней для выпечки и форм для запекания с покрытием PerfectClean

Необходимое условие: противни для выпечки и формы для запекания должны быть извлечены из рабочей камеры.

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

Повреждение поверхностей с покрытием PerfectClean.

Во время мытья в посудомоечной машине поверхности с покрытием PerfectClean могут быть повреждены.

Ни в коем случае не очищайте элементы с покрытием PerfectClean в посудомоечной машине.

Ухудшение антипригарного эффекта.

Антипригарный эффект поверхностей с покрытием PerfectClean может быть нарушен остатками моющих средств и продуктов.

Тщательно удаляйте все остатки на поверхностях с покрытием PerfectClean.

- Рекомендуется удалять загрязнения сразу с использованием тёплой воды, жидкого средства для мытья по-

суды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.

- При необходимости удалите налипшие загрязнения жёсткой стороной губки для мытья посуды. Можно также использовать скребок для стеклянных поверхностей или мягкую проволочную губку из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett).
- Тщательно смывайте остатки чистящих средств чистой водой.
- Затем вытирайте поверхности насухо мягкой протирочной салфеткой.

Камень для выпечки

Для облегчения очистки рекомендуется извлечь камень для выпечки из рабочей камеры.

Очистка камня для выпечки и деревянной лопатки

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

В процессе эксплуатации камень для выпечки нагревается и накапливает тепло.

При контакте с камнем для выпечки можно обжечься.

Перед ручной очисткой камня для выпечки сначала дайте ему остыть в рабочей камере.

Из-за резкого перепада температур возможно повреждение камня для выпечки.

Не ставьте горячий камень для выпечки на холодные поверхности, например, из плитки или натурального камня.

Не мойте горячий камень для выпечки под холодной водой.

В результате мытья в посудомоечной машине или пиролитической очистки камень для выпечки может быть повреждён.

Очищайте камень для выпечки только вручную.

В результате мытья в посудомоечной машине или длительного нахождения в воде деревянная лопатка может быть повреждена. Древесина размягчается и деформируется.

Поскольку деревянная лопатка изготовлена из необработанной древесины, жир или налёт, например, от томатного соуса могут изменить её цвет.

Быстро ополосните деревянную лопатку, а затем высушите её.

Необходимое условие: камень для выпечки должен быть извлечён из рабочей камеры.

- Очистите камень для выпечки и деревянную лопатку тёплой водой и жидким средством для мытья посуды вручную.
- Все поверхности вытрите насухо чистой протирочной салфеткой.

Рекомендации

- Пригоревшие остатки пищи лучше всего удалять скребком для стекла или путём предварительного замачивания. Замачивать камень для выпечки лучше всего в горячей воде с добавлением белого уксуса. Поскольку нижняя сторона камня не глазурована, жир или налёт, например, от томатного соуса могут изменить её цвет.
- Матовые пятна, например, жирные брызги от сыра, можно удалить чистящим молочком.

Форма для запекания Гурмэ с крышкой

Для облегчения очистки рекомендует-ся извлечь форму для запекания Гурмэ с крышкой из рабочей камеры.

Очистка формы для запекания Гурмэ

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

Абразивные или агрессивные моющие средства, такие как спреи для грилей и духовых шкафов, средства для удаления пятен и ржавчины, мелкий песок для очистки, губки с царапающей поверхностью или острые предметы могут повредить антипригарное покрытие.

Очищайте форму для запекания только с использованием горячего моющего раствора, мягкой щётки или губки. Стойкие загрязнения можно удалить путём замачивания в растворе моющего средства.

Необходимое условие: форма для запекания Гурмэ должна быть извлечена из рабочей камеры.

- Очищайте форму для запекания с использованием горячего моющего раствора, мягкой щётки или губки.
- Очищайте крышку (при наличии) с помощью мягкой салфетки, тёплой воды и жидкого средства для мытья посуды вручную.

Совет: Форму для запекания и крышку (при наличии) можно мыть в посудомоечной машине. При неблагоприятных условиях на дне формы для запекания могут появиться пятна. Однако на её функцию это не влияет.

Дверца

Дверца весит около 10 кг.

Дверца представляет собой открытую систему из 4 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Для очистки стёкол дверцы выполните следующие действия:

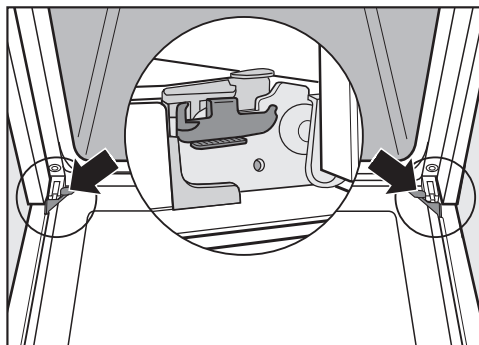
1. Снимите дверцу.
2. Разберите дверцу.
3. Очистите стёкла дверцы.
4. Соберите дверцу.
5. Установите дверцу.

Снимите дверцу.

⚠ Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься о горячие поверхности.

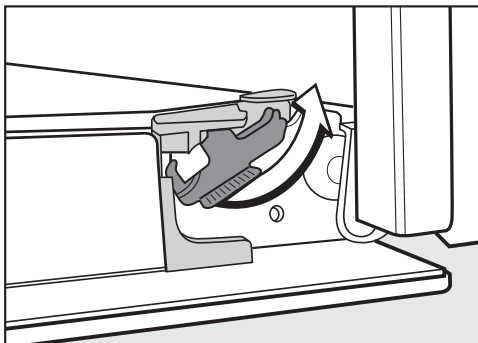
Дайте духовому шкафу остыть, прежде чем снимать дверцу.



Дверца соединена с петлями с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обеих петель дверцы.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению духового шкафа.

Никогда не оттягивайте дверцу горизонтально от держателей, так как они откинются и отлетят в духовой шкаф.

Никогда не оттягивайте дверцу от держателей, держа её за ручку, так как она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.

Дверца весит около 10 кг.



- Возьмитесь за дверцу с двух сторон и снимите с держателей по направлению вверх. Не допускайте перекоса дверцы.

Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 4 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Если в пространстве между стеклами дверцы осаждаются загрязнения, то дверцу можно разобрать для очистки внутренних поверхностей.

Из-за царапин возможно разрушение стекла дверцы.

Для очистки стекол дверцы запрещается использовать абразивные средства, жёсткие губки или щётки, а также острые металлические скребки.

При очистке стекол дверцы также соблюдайте указания, относящиеся к передней поверхности духового шкафа.

Отдельные стороны стёкол дверцы имеют разное покрытие. Обращённые к рабочей камере стороны обладают теплоотражающим действием.

Если стёкла дверцы установить неверной стороной, духовой шкаф получит повреждения.

После очистки стёкол дверцы обязательно устанавливайте их правильной стороной.

Средство для чистки духовых шкафов повреждает поверхность алюминиевых профилей.

Очищайте детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

При падении стёкла дверцы могут разбиться.

Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

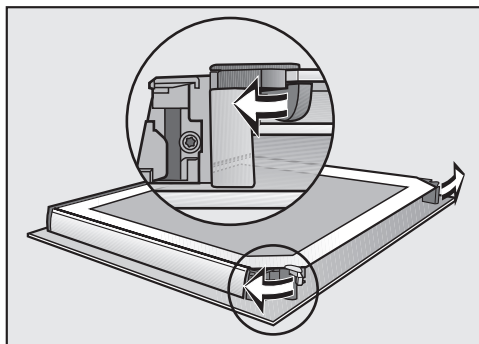
 **Опасность** получения травм от захлопывающейся дверцы.

Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв.

Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды) во избежание появления царапин.

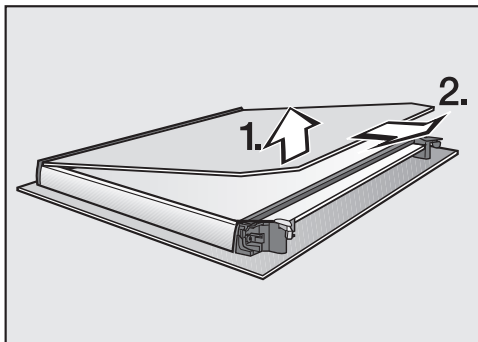
При этом разумно будет положить ручку рядом с кромкой стола, чтобы стекло легло ровно всей поверхностью и не могло треснуть при очистке.



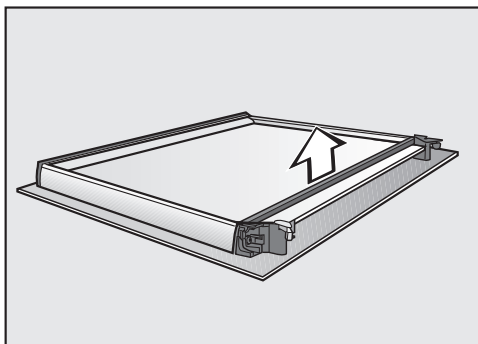
- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

Последовательно снимите внутреннее стекло дверцы и два средних стекла дверцы.

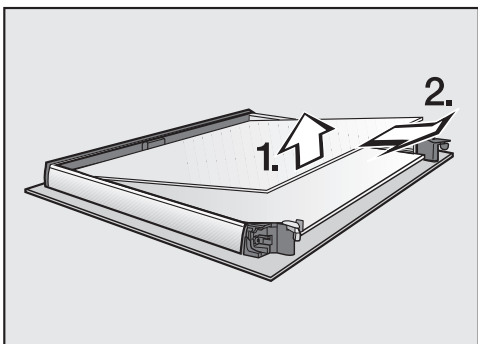
Очистка и уход



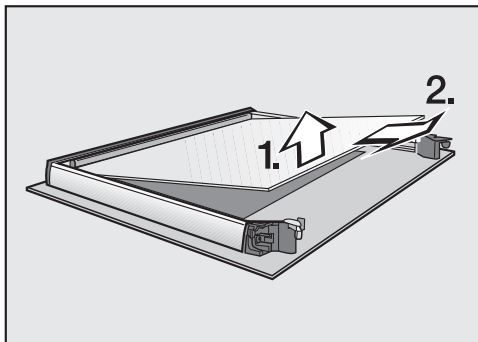
- Слегка приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.



- Снимите уплотнение.



- Слегка приподнимите верхнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.

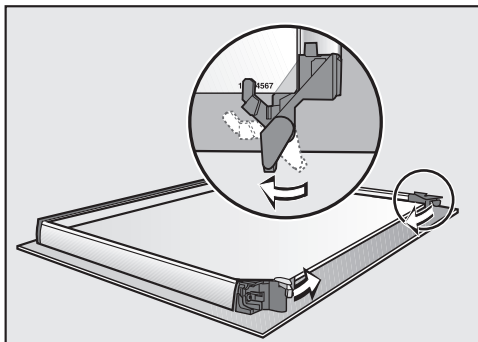


- Слегка приподнимите нижнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.
- Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите детали насухо мягкой тканью.

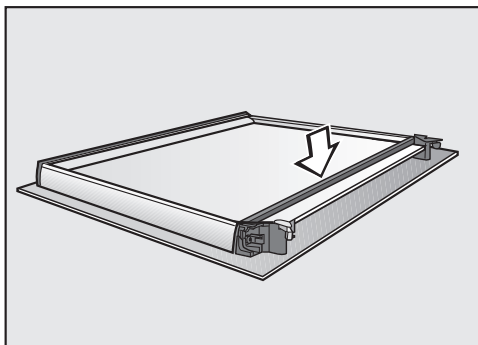
Затем снова аккуратно соберите дверцу.

Оба средних стекла дверцы идентичны. Для ориентирования и правильной установки на стёклах дверцы напечатан материальный номер.

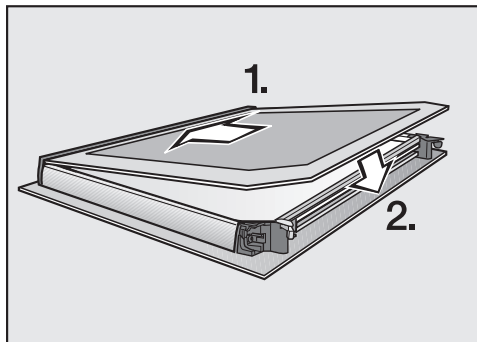
- Установите нижнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочитать (чтобы он не отображался зеркально).



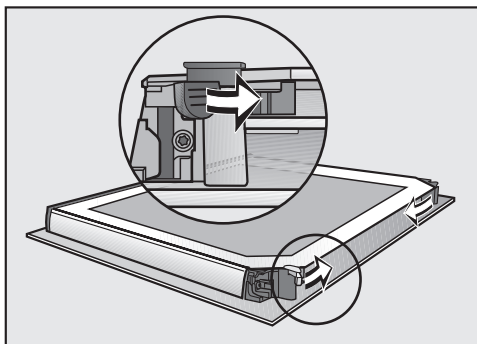
- Поверните стопоры стёкол дверцы вовнутрь так, чтобы стопоры прилегли к нижнему из средних боковых стёкол.
- Установите верхнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально). Стекло дверцы должно лежать на стопорах.



- Вставьте уплотнение.



- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.

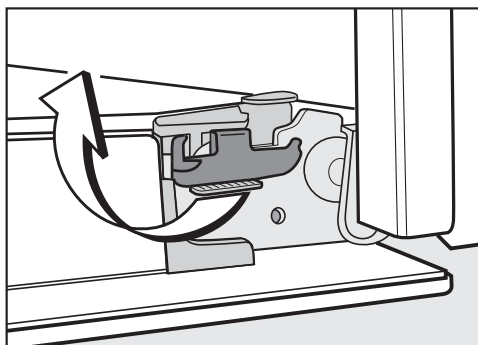
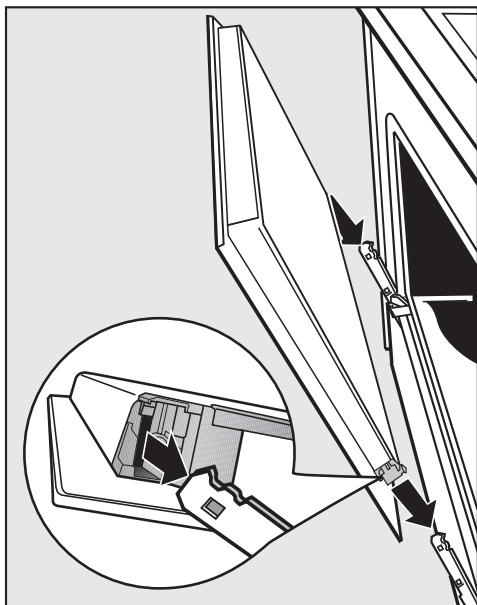


- Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца вновь собрана.

Очистка и уход

Установка дверцы



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

- Возьмитесь за дверцу по сторонам и установите ее на крепления петель.

Не допускайте перекоса.

- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения.

Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.

Большинство неисправностей вы можете устранить самостоятельно. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы Miele.

На сайте www.miele.com/service можно найти дополнительную информацию о том, как устранять неисправности самостоятельно.



Указания на дисплее

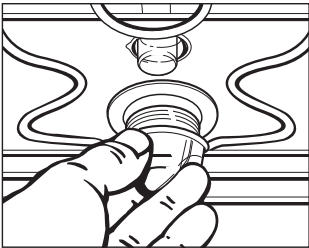
Проблема	Причина и устранение
Дисплей тёмный.	В зависимости от настройки Текущее время Индикация при выключенном духовом шкафе текущее время не отображается, а дисплей становится тёмным. ■ Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите настройку Текущее время Индикация Вкл.. Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель на электрощитке. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
На дисплее появляется Блокировка запуска .	Включена блокировка запуска . ■ Подтвердите нажатием кнопки OK. Появится Удерж. кнопку «OK» 6 с.. ■ Отключите блокировку запуска для одного процесса приготовления, нажав сенсорную кнопку OK и удерживая её не менее 6 секунд. ■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Блокировка запуска  Выкл..
На дисплее появляется 12:00.	Электроснабжение было отключено более 5 минут. ■ Заново установите текущее время. Время для процессов приготовления также необходимо установить заново.
На дисплее появляется Неисправность в сети.	Электроснабжение было отключено на короткое время. Поэтому процесс приготовления прервался. ■ Поверните переключатель режимов работы в положение 0. ■ Снова запустите процесс приготовления.

Устранение проблем

Проблема	Причина и устранение
На дисплее появляется Макс. длит-сть работы .	Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение. ■ Подтвердите нажатием OK . После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.
На дисплее отображается ⚠ Ошибка F32 .	Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз. ■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.
На дисплее отображается ⚠ Ошибка F33 .	Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.
Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.	Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.

Непредсказуемое поведение

Проблема	Причина и устранение
Вы не слышите звуковой сигнал.	Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость. ■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью установки Громкость звука Звуковые сигналы .
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать режимы работы и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает. ■ Отключите демонстрационный режим с помощью установки Торговля Демо-режим Выкл..
Сенсорная кнопка ≡ мигает при включении духового шкафа.	Вы ещё не подключили духовой шкаф к сети WiFi. Сенсорная кнопка мигает, сигнализируя о возможности подключить духовой шкаф к сети, просто удерживайте эту сенсорную кнопку нажатой некоторое время. После многократного включения и выключения духового шкафа сенсорная кнопка больше не мигает, но функция подключения к сети по-прежнему активна.

Проблема	Причина и устранение
Духовой шкаф выключился автоматически.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определённого времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.
Телескопические направляющие FlexiClip тяжело задвигаются и выдвигаются.	В шариковых подшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки. ■ Смажьте шарикоподшипники специальной смазкой Miele. Только специальная смазка Miele предназначена для высоких температур в рабочей камере. Другие смазки могут затвердеть при нагревании и привести к склеиванию телескопических направляющих FlexiClip. Вы можете приобрести специальную смазку Miele в точках продаж Miele или через сервисную службу Miele.
Дверцу невозможно открыть после пиролизической очистки.	Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание. ■ Поверните переключатель режимов работы в положение 0. ■ Если блокировка дверцы не снимается, сообщите в сервисную службу.
Освещение рабочей камеры не включается. 	Галогенная лампа неисправна. ⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой. Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки вручную дайте ей сначала остыть. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите автомат защиты 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.

Устранение проблем

Проблема	Причина и устранение
Подсветка рабочей камеры выключается, даже если переключатель режимов работы находится в положении Освещение  .	Подсветка рабочей камеры включается примерно на 20 минут в положении Освещение  . После этого подсветка рабочей камеры автоматически выключается.

Неудовлетворительный результат

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.
Пирог/выпечка неровно подрумянились.	Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления. ■ Определённое различие в степени подрумянивания всегда присутствует. Если эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень приготовления.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. ■ Формы для выпекания из светлых или блестящих материалов не оптимальны для режима работы Верхний/нижний жар . Используйте для выпекания матовые тёмные формы.
После пиролиза в рабочей камере остаются загрязнения.	При пиролизе загрязнения сгорают и остаётся пепел. ■ Удалите пепел с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры. Если, помимо этого, обнаруживаются более грубые загрязнения, выполните повторный пиролиз, при необходимости с увеличенной длительностью.

Необычные шумы

Проблема	Причина и устранение
По завершении процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	Вентилятор охлаждения остаётся включенным по завершении процесса приготовления.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте www.miele.com/service. Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе Miele номер модели и фабричный номер прибора (Fabr./SN/Nº). Эти данные указаны на типовой табличке.

Эту информацию вы найдёте на типовой табличке, которая видна при открытой дверце на фронтальной раме.

Гарантия

Гарантийный период составляет 2 года. Подробную информацию можно найти в прилагаемых Гарантийных условиях.

Документы соответствия

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.32189/23 от 27.11.2023 действует до 26.11.2028

Декларация соответствия

ЕАЭС N RU Д-DE.РА02.В.52765/23 от 20.03.2023 действует до 19.03.2028

Соответствует требованиям Технических регламентов Евразийского экономического союза (ранее Таможенного Союза)

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

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

Срок хранения не установлен

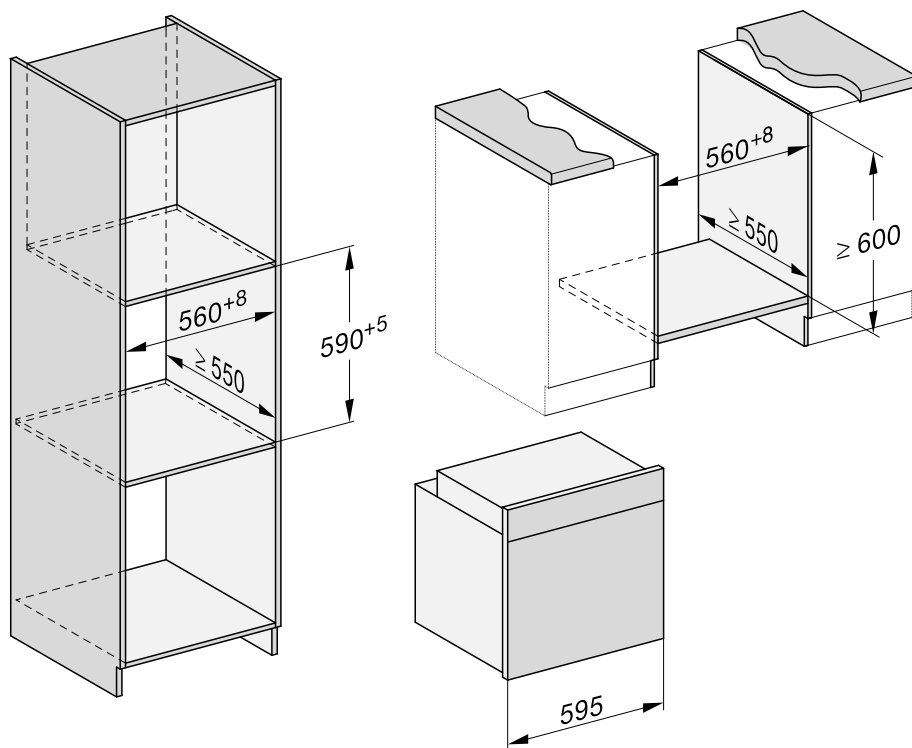
Срок службы прибора 10 лет

Размеры для встраивания

Указания размеров приведены в мм.

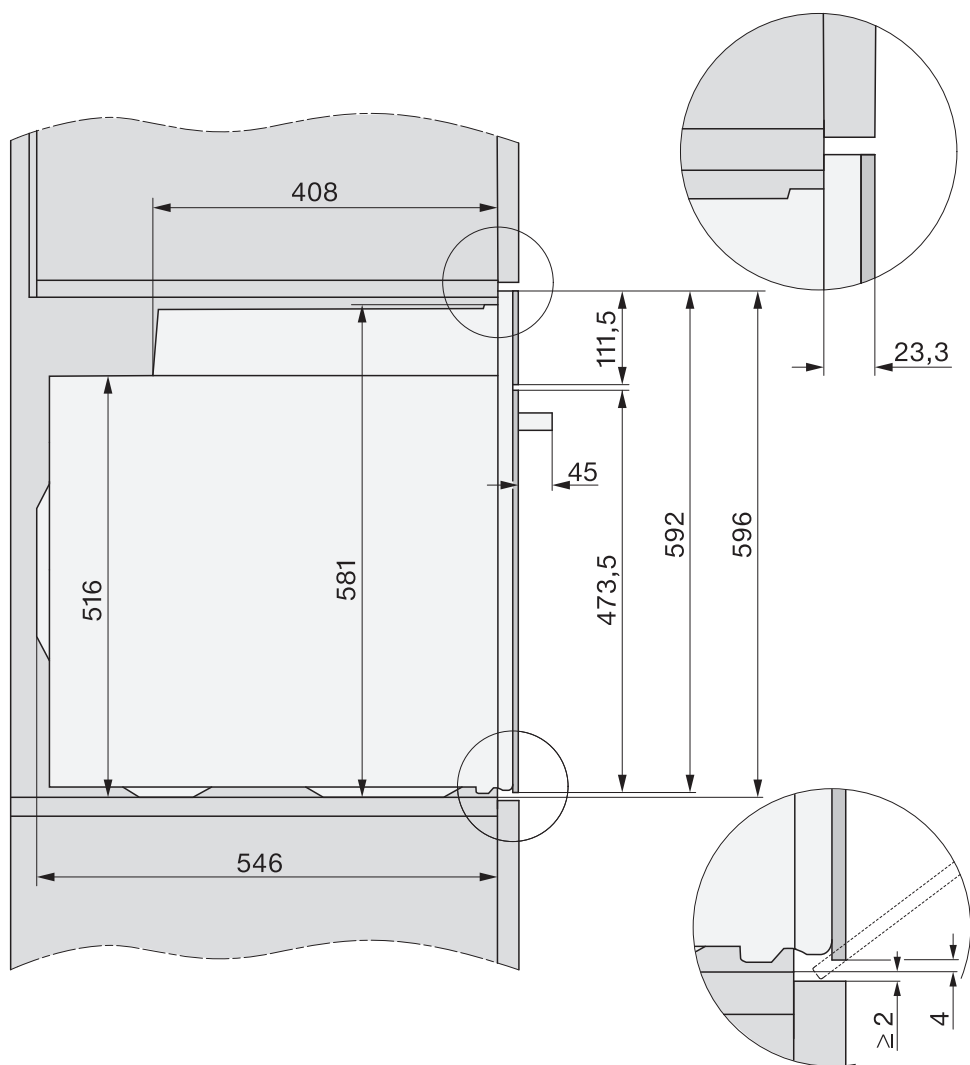
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

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

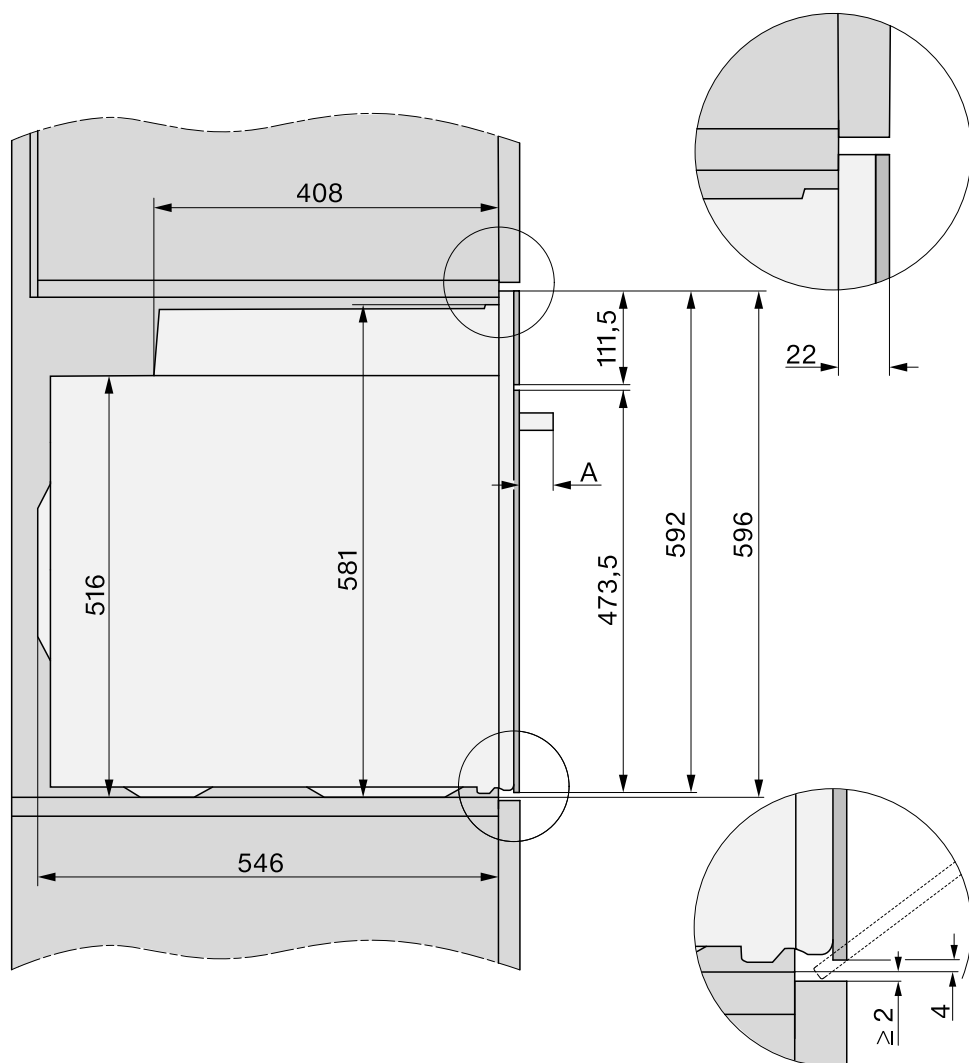


Установка

Вид сбоку: Н 24хх



Вид сбоку: Н 27хх, Н 28хх

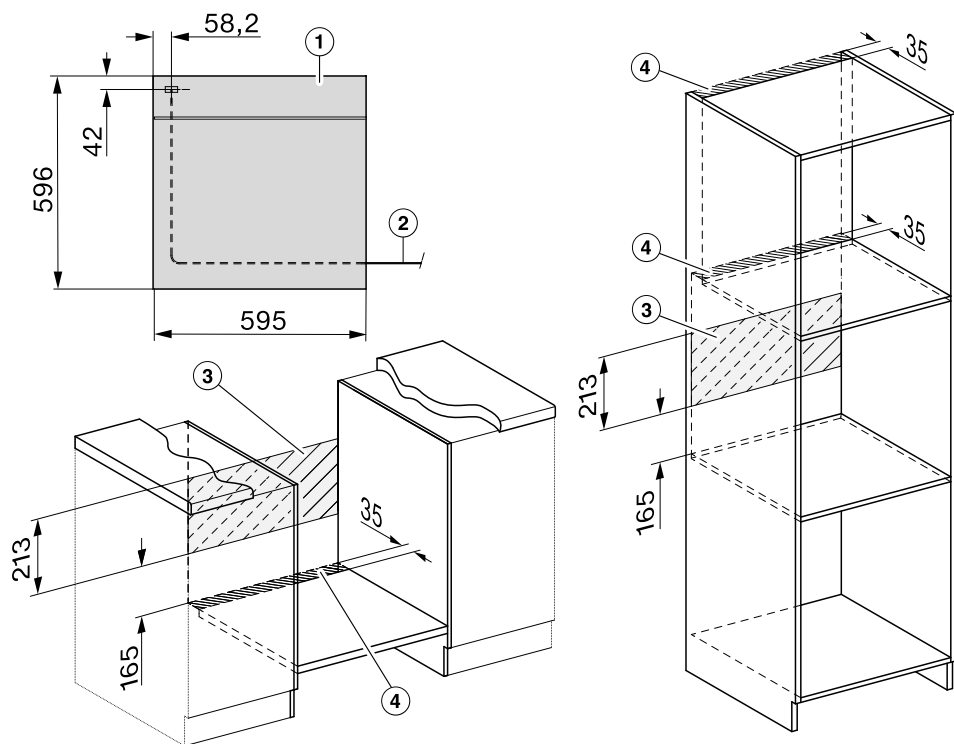


A Н 27хх: 43 мм

Н 28хх: 47 мм

Установка

Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина = 1 500 мм
- ③ Не выполнять подключения в этой области
- ④ Вырез для вентиляции мин. 150 см²

Встраивание духового шкафа

Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

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

При встраивании обязательно учитывайте следующее.

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

Не монтируйте демпфирующие планки на боковых стенках мебельной ниши.

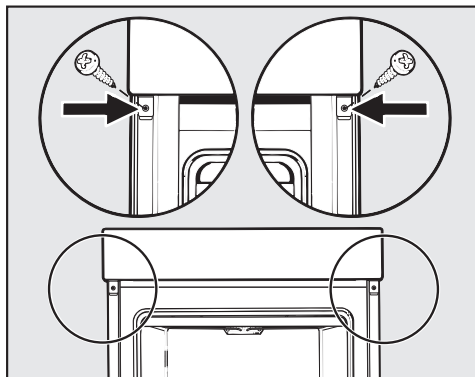
- Подключите духовой шкаф к электросети.

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

Используйте для переноски скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием снять дверцу и извлечь принадлежность. Духовой шкаф легче задвинется в корпус, будет исключена случайная переноска за ручку дверцы.

- Задвиньте духовой шкаф в корпус и выровняйте его.
- Откройте дверцу, если вы её не сняли.



- Прикрепите духовой шкаф прилагаемыми винтами к боковым панелям корпуса.
- Установите дверцу на место, если вы её сняли.

Подключение к электросети

⚠ Опасность получения травм!
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственности не несёт.

Подключение к электросети должны выполнять только квалифицированные специалисты-электрики, которые знают и соблюдают действующие в стране предписания и дополнительные инструкции местных предприятий электроснабжения.

Подключение должно осуществляться только к стационарной электропроводке с заземлением, выполненной согласно действующим нормам VDE 0100.

Установка

Рекомендовано **Подключение к розетке** (согласно VDE 0701), так как оно упрощает процесс отключения прибора от электросети в рамках сервисного обслуживания.

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 (EN 60335).

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стороне рабочей камеры. Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращениях в компанию Miele всегда указывайте следующее:

- Наименование модели
- Заводской номер
- Параметры подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность)

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

Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация прибора от автономного или не синхронизированного с сетью электропитающего оборудования (например, автономные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации в данном случае яв-

ляется соответствие системы электропитания требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Работоспособность и принцип действия защитных мер, предусмотренных в домашней электропроводке и данном изделии Miele, должны быть гарантированы в том числе при эксплуатации в островном режиме и режиме без синхронизации сети. В противном случае их следует при установке заменить на равнозначные, как это описано, например, в последней редакции правил применения VDE-AR-E 2510-2.

Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет 3-жильный соединительный провод 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 заземления.

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,6 кВт

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

ПОМНИТЕ! Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

Тестовые блюда согласно EN 60350-1

Тестовые блюда (принадлежности)		 [°C]	 ^{5 6}		 [мин]
			+HFC	-HFC	
Небольшие кексы (1 противень для выпечки ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Небольшие кексы (2 противня для выпечки ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Отсадное печенье (1 противень для выпечки ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Отсадное печенье (2 противня для выпечки ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания ¹ , разъёмная форма ² , Ø 20 см)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Бисквит на воде (решётка для выпечки и запекания ¹ , разъёмная форма ² , Ø 26 см)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Тосты (решётка для выпечки и запекания ¹)		300	–	3	6–9
Булочки для бургеров (решётка для выпечки и запекания ¹ на уровне 4 и универсальный противень ¹ на уровне 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 режим работы,  температура, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо,  Гриль большой

¹ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.

² Используйте тёмную матовую разъёмную форму.
Поставьте разъёмную форму по центру решётки для выпечки и запекания.

³ В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время приготовления.

⁴ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

⁵ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемый продукт. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

⁶ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).

⁷ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.

⁸ Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления продукт уже достаточно подрумянился.

⁹ По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Класс энергоэффективности

Согласно Приказу Минпромторга России от 06 ноября 2018 г. № 4404, электрические духовые и жарочные шкафы бытовые объёмом более 65 литров входят в перечень исключений из категорий товаров, на которые распространяется требование о наличии информации о классе энергетической эффективности в технической документации, в их маркировке и на этикетках.

Емкость духового шкафа - 76 л.

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Конвекция Есо .
- 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.

Технические характеристики

Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени отключена	макс. 0,3 Вт
Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени включена	макс. 0,8 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания с подключением к сети	макс. 2,0 Вт
Время до автоматического перехода в выключенное состояние	20 мин
Время до автоматического перехода в режим ожидания с подключением к сети	20 мин
Диапазон частот модуля WiFi	2,4000–2,4835 ГГц
Излучаемая мощность модуля WiFi	макс. 100 мВт

Заявление о соответствии

Настоящим компания Miele заявляет, что этот духовой шкаф соответствует директиве 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.kz
- Сервис, Запрос информации, инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.kz/ru/domestic/service-21.htm> с указанием названия прибора или заводского номера.

Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль

Для обслуживания и управления коммуникационным модулем компания Miele использует собственное и стороннее программное обеспечение (ПО), которое не подпадает под действие условий так называемой свободной лицензии. Эти программы/компоненты ПО защищены авторским правом. Необходимо соблюдать авторские права компании Miele и третьей стороны.

Кроме того, в данном коммуникационном модуле содержатся компоненты программного обеспечения, которые предоставляются на условиях свободной лицензии. Имеющиеся компоненты открытого ПО вместе с относящимися к ним сведениями об авторских правах, копиями соответствующих действующих лицензий, а также при необходимости дополнительную информацию вы можете запросить локально по IP-адресу в браузере (http://<ip_adresse>/Licenses). Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

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:

- 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:

- запах 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 Алматы и Киеве, 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 Казахстана:** www.miele.kz
- **для Украины:** www.miele.ua

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”.

Республика Казахстан

ТОО « Миле »
050000, г. Алматы, ул. Абиш Кекилбайұлы, 34, 1-04
Тел. (727) 313 23 00
Факс (727) 311 10 42
Горячая линия 8-800-080-53-33
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

Украина

ООО « Миле »
01033 Киев, Украина
ул. Короленковская, д. 4
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)
(044) 496 03 00
E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

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.

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штраße, 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:

ТОО "Миле"

Казахстан

город Алматы

Бостандыкский район

улица Абиш Кекилбайұлы, дом 34, 1-04

почтовый индекс 050000

Тел. +7 (727) 313-23-00

Факс +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»

01033 Киев, Украина

ул. Короленковская, д. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



EAC

H 2465 BP, H 2761 BP, H 2861 BP, H 2861-1 BP

ru-KZ

M.-Nr. 12 433 581 / 01 / 002