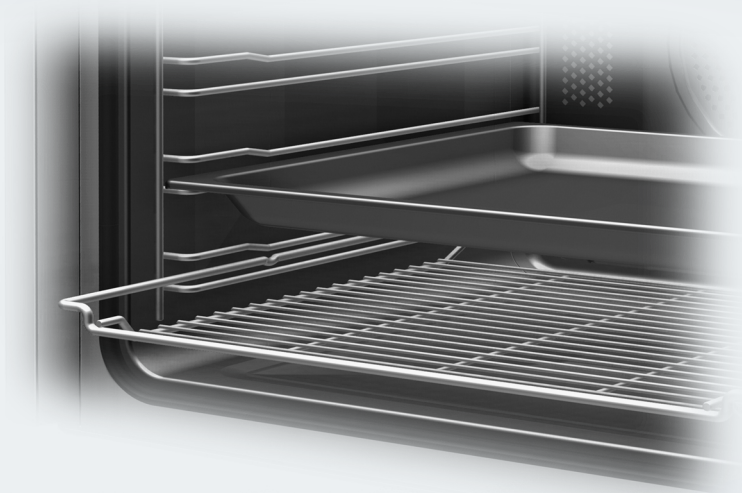


Инструкция по эксплуатации и монтажу с рецептами Духовой шкаф



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	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	14
Обзор	15
Духовой шкаф.....	15
Элементы управления духовым шкафом	16
Переключатель режимов работы	17
Дисплей	17
Поворотный переключатель < >	17
Сенсорные кнопки.....	17
Символы	18
Принцип управления	19
Выбор режима работы.....	19
Ввод чисел	19
Выбор пункта меню из списка.....	19
Изменение установок в списке	19
Изменение установки с помощью сегментной шкалы.....	19
Оснащение	20
Типовая табличка	20
Комплект поставки	20
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно..	20
Функции безопасности	26
Поверхности с покрытием PerfectClean.....	26
Ввод в эксплуатацию	27
Miele@home	27
Основные установки	28
Первый нагрев духового шкафа	29
Установки	30
Обзор установок.....	30
Вызов меню «Установки»	31
Язык 	31
Текущее время	31
Дисплей	31
Громкость звука.....	31
Единицы измерения.....	32
Рекоменд. температуры	32
Рекоменд. по пиролизу	32
Остат. ход вентилятора	32
Часы эксплуатации	32
Miele@home	33
Дистанц. управление	34
RemoteUpdate	34
Версия ПО.....	35
Торговля	35

Заводские настройки.....	35
Таймер	36
Обзор режимов работы	37
Советы по экономии электроэнергии	38
Управление прибором	40
Простая эксплуатация	40
Изменение значений и установок для процесса приготовления	40
Изменение температуры.....	40
Установка времени приготовления.....	41
Изменение настроенного времени приготовления.....	41
Удаление настроенного времени приготовления.....	42
Прерывание процесса приготовления	42
Предварительный нагрев рабочей камеры	42
Автомат. программы	43
Использование автоматических программ	43
Указания по использованию	43
Выпекание	44
Рекомендации по выпеканию	44
Указания по таблицам приготовления	44
Указания по режимам работы.....	45
Запекание	46
Советы по запеканию	46
Указания по таблицам приготовления	46
Указания по режимам работы.....	47
Гриль	48
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	48
Указания по таблицам приготовления	48
Указания по режимам работы.....	49
AirFry	50
Принадлежности	50
Советы по приготовлению в режиме AirFry	51
Использование режима AirFry 	51
Другие варианты использования	52
Размораживание	52
Низкотемпературное приготовление.....	52
Консервирование	53
Вяление.....	55
Замороженные продукты/готовые блюда	56
Подогрев посуды	56
Чистка и уход	57
Неподходящие моющие средства	57
Удаление обычных загрязнений.....	58

Содержание

Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)	58
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip.....	59
Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз	60
Снятие дверцы	63
Разборка дверцы	64
Установка дверцы	67
Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip	68
Что делать, если	69
Сервисная служба	73
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	73
Гарантия	73
Документы соответствия	73
Монтаж	74
Размеры для встраивания.....	74
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей	74
Вид сбоку: Н 24xx	75
Вид сбоку: Н 27xx, Н 28xx.....	76
Подключения и вентиляция.....	77
Встраивание духового шкафа	78
Подключение к электросети	78
Таблицы приготовления	80
Сдобное тесто	80
Песочное тесто.....	81
Дрожжевое тесто	82
Творожно-сдобное тесто.....	83
Бисквитное тесто	83
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка.....	84
Закуски.....	85
Говядина.....	86
Телятина	87
Свинина	88
Баранина, дичь	89
Птица, рыба.....	90
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	91
Тестовые блюда согласно EN 60350-1.....	91
Класс энергоэффективности.....	92
Рецепты (автоматические программы)	93
Нежный яблочный пирог.....	94
Бисквитный корж	95
Начинки для бисквитных коржей	96
Мраморный пирог	97

Пирог с крошкой и фруктами.....	98
Фигурное печенье.....	99
Печенье «Курабье».....	100
Маффины с грецкими орехами.....	101
Пицца (с основой из дрожжевого теста).....	102
Пицца (с основой из сдобного творожного теста).....	103
Курица.....	104
Филе говядины (жарение).....	105
Форель.....	106
Филе лосося.....	107
Озёрная форель.....	108
Картофельно-сырный гратен.....	109
Лазанья.....	110
Рецепты приготовления на аэрогриле.....	111
Фалафель с йогуртовым дип-соусом.....	112
Картофель фри и жареный батат.....	113
Палочки из тофу с кунжутом.....	114
Запечённый картофель с сыром, зелёным луком и шпиком.....	115
Запечённый картофель с сыром фета, соусом цацики и салатом по-кре- стьянски.....	116
Запечённые кабачки с дип-соусом с голубым сыром и соусом чили.....	117
Кукуруза на гриле под «рубашкой» хойсин и с салатом из свежей капусты.....	118
Куриные наггетсы с кокосово-кунжутной панировкой.....	119
Треска с хрустящей корочкой.....	120
Бананы с топпингом из фисташек и мёда.....	121
Пирожные Паштел-де-Ната.....	122
Пирожные Паштел-де-Ната (веганский вариант).....	123
Технические характеристики.....	124
Заявление о соответствии.....	124
Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль.....	124
Гарантия качества товара.....	125

Указания по безопасности и предупреждения

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.

- В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений духового шкафа. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый духовой шкаф.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Многочисленные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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 ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной компанией Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля, монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный компанией Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).
- ▶ Если сетевой кабель повреждён, замену специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).
- ▶ При проведении монтажа и техобслуживания, а также ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключён от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу «Что делать, если ...?»). Удостоверьтесь в этом следующим образом:
 - Выключите автоматы защиты на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на распределительном щите или
 - выньте сетевую вилку (при её наличии) из розетки. Для того чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

Указания по безопасности и предупреждения

► 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.

► 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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 .
- ▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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 (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.
- ▶ 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

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ 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 пиролитической очистке повреждаются принадлежности.
Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать пиролитическую очистку. Это также относится к боковым направляющим и к дополнительно приобретаемым принадлежностям.

Утилизация транспортной упаковки

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

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

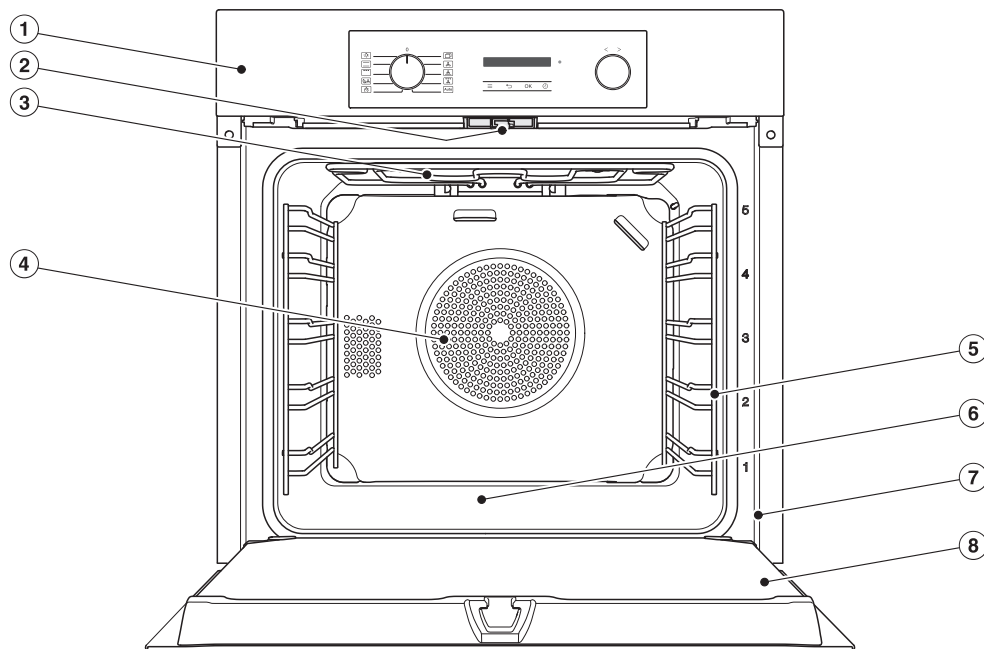
Утилизация прибора

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



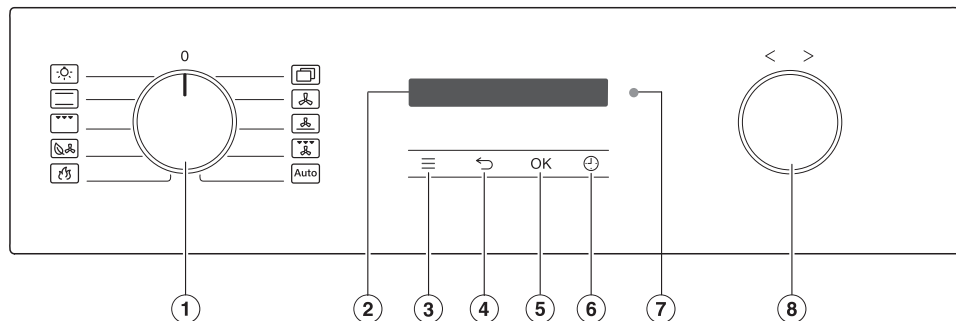
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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

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

Элементы управления духовым шкафом



- 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

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 Есо
-  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 < — вниз.

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.

Элементы управления духовым шкафом

Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	При помощи этой сенсорной кнопки можно открыть установки, если переключатель режимов 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.
<i>OK</i>	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 <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочкой отмечена текущая настройка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа (см. главу «Установки», раздел «Блокировка запуска  »).
	Дистанционное управление (появляется только, если у вас подключена система Miele@home и вы выбрали настройку Дистанц. управление Вкл.)

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 $\equiv$, $\odot$ 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 $\checkmark$.

- 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.

Оснащение

На задней стороне обложки указаны модели, описываемые в данной инструкции по эксплуатации и монтажу.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

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

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

Комплект поставки

- 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

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Это оснащение зависит от модели.

Духовой шкаф всегда оснащается боковыми направляющими, универсальным противнем, а также решёткой для выпечки и запекания (кратко: решёткой).

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

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

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

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

Боковые направляющие

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

Обозначение уровней можно прочитать на фронтальной раме.

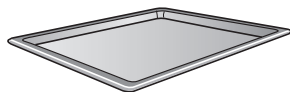
Каждый уровень состоит из 2 опор, расположенных одна над другой.

Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

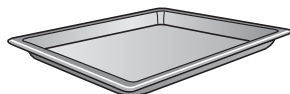
Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

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

Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решётка HBBR 71:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

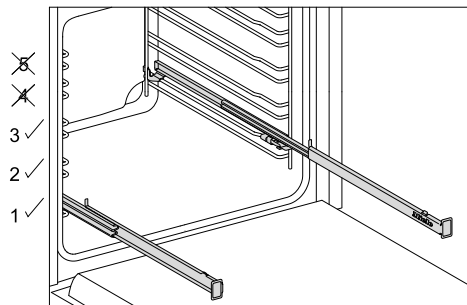
Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

По коротким сторонам этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он предотвращает полное выскальзывание из боковых направляющих принадлежностей, которые нужно выдвинуть только частично.



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

Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C

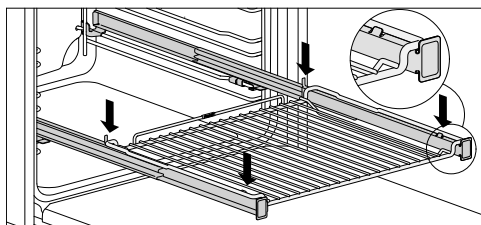
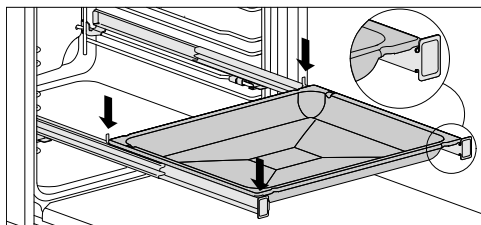


Телескопические направляющие FlexiClip могут устанавливаться только на уровнях 1, 2 и 3.

Телескопические направляющие FlexiClip могут полностью выдвигаться из рабочей камеры, что обеспечивает хороший обзор готовящегося блюда.

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip до установки на них принадлежностей.

Оснащение



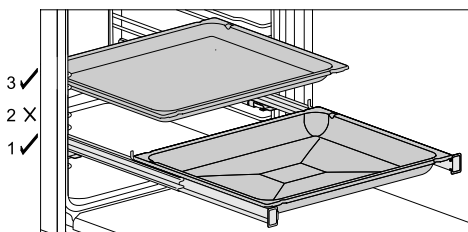
Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

- Следите за тем, чтобы принадлежности всегда находились между передним и задним фиксирующими выступами телескопических направляющих.
- Всегда задвигайте решётку на телескопические направляющие полностью установкой вниз.

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

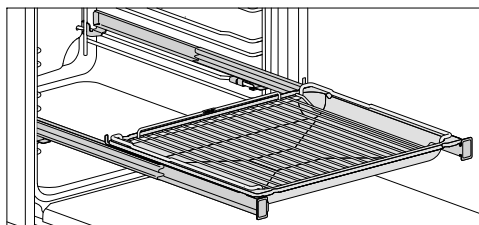
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Вы можете готовить пищу, одновременно используя несколько противней для выпечки, универсальных противней или решёток для выпечки и запекания.



- Задвигните противень для выпечки, универсальный противень или решётку для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip — один свободный уровень.

Вы можете использовать универсальный противень с решёткой для выпечки и запекания, расположенной сверху, на телескопических направляющих FlexiClip.



- Задвигните универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip. При задвигании решётка для выпечки и запекания автоматически скользит между опорами над телескопическими направляющими FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip — один свободный уровень.

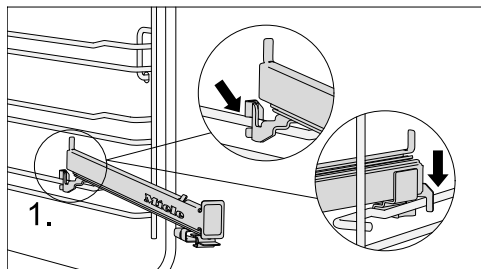
Установка телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

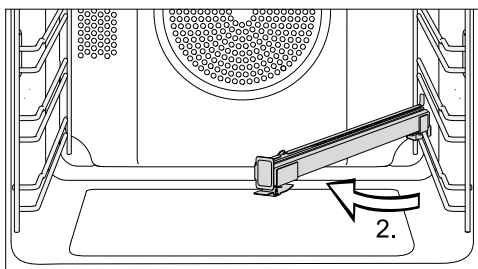
Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

Лучше всего устанавливать телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1. Таким образом их можно использовать для всех блюд, которые необходимо готовить на уровне 2. Боковые направляющие на каждом уровне приготовления состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня. Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

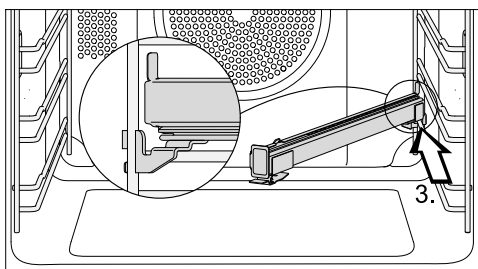
При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.



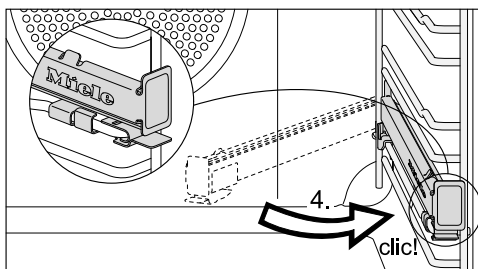
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



- 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).

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

Оснащение

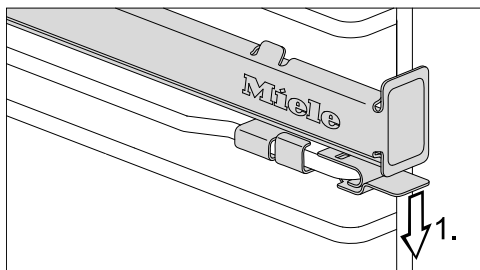
Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

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

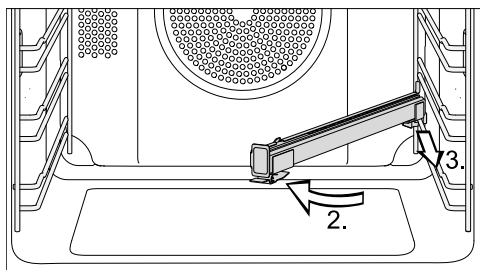
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.

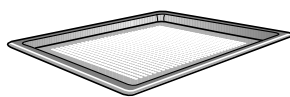


- Нажмите на пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1.).



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

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**.

Круглая форма для выпечки



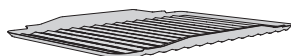
Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1 хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1 обеспечивает аналогичные возможности для использования, как и перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71.

Эмалированная поверхность обеих форм для запекания имеет покрытие PerfectClean.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания и установите на неё круглую форму для выпечки.

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.

Камень для выпечки HBS 70



Камень для выпечки позволяет достичь оптимального результата выпечки для блюд, которые должны иметь поджаристое пропеченное дно, как, например, пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т. п.

Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Для размещения и снятия приготовляемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

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.

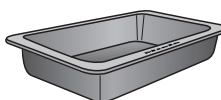
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

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

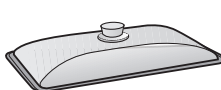
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB 5000-M

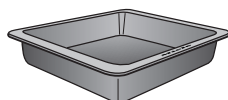


HBD 60-22

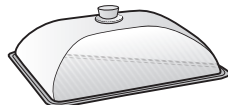


Глубина: 35 см

HUB 5001-XL *

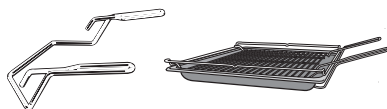


HBD 60-35



* Подходит для индукционных панелей конфорок.

Рукоятка для извлечения противней HEG



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

Оснащение

Принадлежности для чистки и ухода

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

Функции безопасности

- **Блокировка запуска** 
(см. главу «Установки», раздел «Блокировка запуска »)
- **Охлаждающий вентилятор**
(см. главу «Установки», раздел «Остат. ход вентилятора»)
- **Защитное отключение**
Защитное отключение автоматически активируется, если духовой шкаф эксплуатируется в течение необычно длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.
- **Вентилируемая дверца**
Конструкция дверцы состоит из стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем. При работе прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается холодной. Для проведения очистки можно демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).
- **Блокировка дверцы** для пиролиза
В начале пиролиза дверца блокируется для обеспечения 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.

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

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

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

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло. Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистке.

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

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™.



Ввод в эксплуатацию

Основные установки

Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).

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

Во время работы духовой шкаф нагревается.

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

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

Установка языка

- Выберите нужный язык поворотным переключателем < >.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе «Установки», раздел «Язык ».

Установка местоположения

- Установите поворотным переключателем < > нужное местоположение.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Настройка системы Miele@home

На дисплее появится Настроить Miele@home.

- Если вы хотите настроить Miele@home прямо сейчас, подтвердите нажатием **OK**.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите пропустить поворотным переключателем < > и подтвердите, нажав на **OK**. Информацию о более поздней установке можно найти в главе «Установки», раздел «Miele@home».
- Если необходимо установить систему Miele@home сразу, выберите нужный способ соединения.

Дисплей и приложение Miele@mobile помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

Настройка текущего времени

- С помощью поворотного переключателя < > установите текущее время в часах и минутах.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Завершение первого ввода в эксплуатацию

Появится Ввод в эксплуатацию завершён.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**. Появится Язык .

- Нажмите сенсорную кнопку .

Появляется индикация текущего времени.

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 **OK**.
- 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**.

Чистка рабочей камеры после первого нагрева

 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.

- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Установки

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

Вызов меню «Установки»

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

■ Поверните переключатель режимов работы в положение **0** или в положение Освещение .

■ Нажмите сенсорную кнопку .

Появляется список установок.

■ При помощи поворотного переключателя **< >** выберите нужную установку.

Вы можете проверить или изменить установки.

■ Для выхода из меню вновь 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.

- Выкл.
Выключенный дисплей позволяет экономить энергию.
- Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время отображается на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остаётся выключенным.

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 прикл. 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.

Установки

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 (°C) или градусах по Фаренгейту (°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 вы-

бора 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.

- с управл. по температур.

Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °C.

- 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 OK 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.

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 функции Miele@home (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию», раздел «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.

Таймер

Использование функции Таймер

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

Также можно использовать таймер, если одновременно установлено время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определённый момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Максимальное настраиваемое время таймера составляет 59:59 мин.

Установка времени таймера

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

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

Появляется указание Установить 00:00 мин.

- При помощи поворотного переключателя   установите 06:20.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Время таймера сохранится.

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

Если в это время выполняется процесс приготовления **без** настроенного времени приготовления, символ  и отсчёт времени таймера появятся сразу после достижения настроенной температуры.

Если в это время выполняется процесс приготовления **с** настроенным временем приготовления, таймер бу-

дет работать на заднем плане, так как время приготовления отображается на дисплее в первую очередь.

Если вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.

По истечении времени таймера мигает , раздаётся звуковой сигнал и отсчёт времени идёт по возрастанию максимум до 59:59 мин.

- Нажмите сенсорную кнопку .

Звуковой и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
- Выберите изменить.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Появляется время таймера.

- Измените время таймера.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера

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

Время таймера удаляется.

Обзор режимов 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
 Нижний жар	190 °C	100–280 °C
 Гриль большой	240 °C	200–300 °C
 Гриль с обдувом	200 °C	100–260 °C
 Автомат. программы		
 Пиролиз		

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.
- Рекомендуется 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 быстрое заморозки пиццы, 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.

Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °С в течение более 30 минут можно прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

Энергосберегающий режим

Для экономии электроэнергии духовой шкаф выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются никакие другие действия по управлению. Отображается текущее время суток либо дисплей темнеет (см. главу «Установки»).

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.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

Как только запускается процесс приготовления, вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса.

В зависимости от режима приготовления вы можете изменить следующие установки:

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

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 отобразилось время приготовления.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдет много времени. 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.

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

Когда вы вводите **Время приг.**, **Готовность в** или **Запуск в** с помощью сенсорной кнопки , вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

- **Время приг.**

Вы устанавливаете 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.

- **Готовность в**

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

- **Запуск в**

Эта функция появляется в меню, только 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 времени автоматически включается.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима приготовления.

Изменение настроенного времени приготовления

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

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

Управление прибором

Удаление настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите удалить.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- 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.

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 .

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.

Использование автоматических программ

Автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Рецепты вы найдете в конце инструкции по эксплуатации и монтажу в главе «Рецепты Автомат. программы».

- Выберите Автомат. программы .

Появится список.

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

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.
- Чтобы определить нужный уровень приготовления, перед запуском автоматической программы снимите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C.
- После процесса приготовления сначала дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- В некоторых автоматических программах необходимо переждать время предварительного нагрева, прежде чем помещать продукт в рабочую камеру. На дисплее появится соответствующее указание.

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 бумаги для выпечки

Принадлежности Miele, такие как универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Оснащение»). Обычно поверхность с покрытием PerfectClean не нужно смазывать или выстилать бумагой для выпечки.

- Используйте бумагу для щёлочной выпечки, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Это тесто легко прилипает из-за большого содержания яичного белка.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

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 энергосэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстро-замороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

- 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 мешает **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

Таблицы приготовления приведены в конце этого документа.

- Придерживайтесь указанных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учтены разные обстоятельства: посуда, размер мясных кусков и типичные характеристики процесса приготовления.

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.

Использование режима Автомат. программы

■ Следуйте указаниям на дисплее.

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

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 готовящийся 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 температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

■ Разместите готовящийся продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

■ Разместите готовящийся продукт на уровне 2.

⚠ 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.

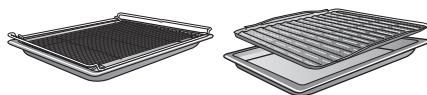
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

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

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и длительность приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и личных предпочтений в приготовлении.
- Проверьте готовность блюда 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.

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

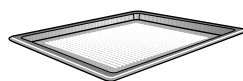
В режиме работы AirFry  продукт готовится в потоке горячего воздуха. Приготовление в режиме AirFry представляет собой щадящий способ приготовления пищи, позволяющий добиться равномерной хрустящей корочки.

Поэтому приготовление в режиме AirFry особенно подходит для приготовления замороженных продуктов, таких как картофель фри, крокеты и т. п.

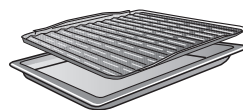
Кроме того найти различные варианты применения можно в главе «Рецепты AirFry», а также в кулинарных таблицах «Острые блюда» и «Птица/Рыба».

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.
- 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.

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.

Другие варианты использования

В этой главе вы найдёте информацию по следующим функциям:

- Размораживание
- низкотемпературное приготовление
- Консервирование
- Сушка
- Замороженные продукты/готовые блюда
- Подогрев посуды

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.

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, топленое 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 режима Верхний/нижний жар

Ориентируйтесь на данные таблиц приготовления в конце данного документа.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой.

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

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

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

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

- Положите обжаренное мясо на решётку.
- Уменьшите температуру до 100 °C (см. главу «Таблицы приготовления»).
- 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.

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.

Другие варианты использования

- 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 открытии 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, со зрелыми 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.

- 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.

Другие варианты использования

Замороженные продукты/ готовые блюда

Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и подобных блюд

Для приготовления этих продуктов глубокой заморозки используйте режим работы AirFry  (см. главу «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.

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.

 **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 чистке:

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды
- средства для растворения накипи на фронтальной панели прибора
- абразивные моющие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для стекла
- моющие средства для очистки 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
- проволочные мочалки
- точечную очистку с применением механических средств
- средства для чистки духовых шкафов
- губки из нержавеющей стали

Чистка и уход

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхность возникает вероятность того, что их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку. Удаляйте загрязнения сразу.

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.

Рекомендации по очистке:

- Снимите дверцу.
- Снимите боковые направляющие с телескопическими направляющими FlexiClip (при наличии).

Удаление обычных загрязнений

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.

Удаление обычных загрязнений

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.

- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой. Эта чистка особенно важна при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- Затем мягкой тканью вытирайте насухо все поверхности.

Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие цветные или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора. Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и средствами для мытья посуды вручную.

Использование средства для чистки духовых шкафов

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности.

Если спрей попадает в промежуточные полости и отверстия, при последующем приготовлении возникают резкие запахи.

Не наносите спрей на верхнюю часть рабочей камеры.

Не наносите спрей в промежуточные полости и отверстия в боковых стенках и в задней стенке рабочей камеры.

- Оставьте средство для чистки духовых шкафов для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

- Дополнительно вы можете использовать после воздействия средства жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается во время мойки в посудомоечной машине, что ухудшает свойства выдвижения.

Никогда не промывайте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипанию шарикоподшипников из-за перетекания фруктового сока поступайте следующим образом:

- Ненадолго (примерно на 10 минут) замочите телескопические направляющие FlexiClip в горячем моющем растворе. При необходимости вы можете дополнительно использовать жёсткую сторону губки для мытья посуды. Шариковые подшипники вы можете очистить мягкой щёткой.

После чистки могут оставаться следы выцветания или светлые пятна, которые однако не влияют на потребительские свойства.

Чистка и уход

Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз

Вместо чистки рабочей камеры вручную ее можно очистить с помощью функции режима "Пиролиз"

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

Имеются 3 ступени пиролиза с различной длительностью:

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

После запуска пиролиза дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть ее только по окончании процесса очистки.

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

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

Подготовка пиролиза

Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности.

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

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию.

При наличии пригоревших остатков на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна.

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

- Выньте все принадлежности (включая опорные решетки) 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.

Чистка и уход

Большинство загрязнений можно удалить с помощью тёплой воды, бытового средства для мытья посуды 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, 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**.

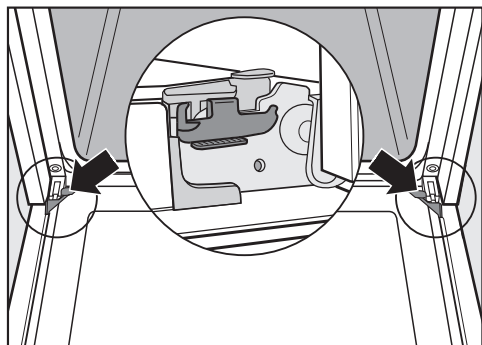
- Электроснабжение было отключено.

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.

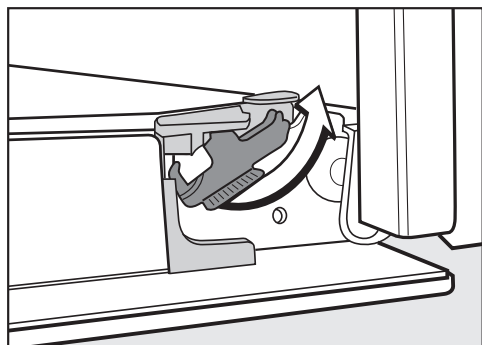
Снятие дверцы

Дверца весит около 10 кг.



Дверца соединена с петлями с помощью держателей. Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обеих дверных петель.

■ Полностью откройте дверцу.



■ Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению духового шкафа.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они откинута и ударят духовой шкаф.

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

■ Прикройте дверцу до упора.



■ Возьмитесь за дверцу по сторонам и равномерно потяните ее вверх из держателей. При этом не допускайте перекос 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.

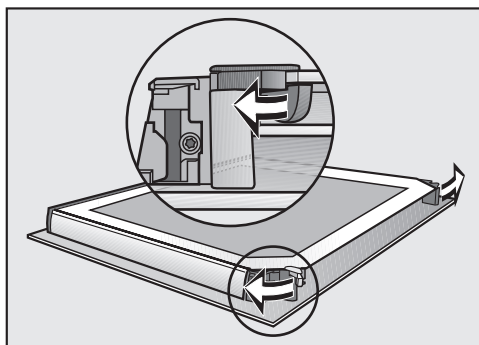
Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

 **Опасность** получения травм от захлопывающейся дверцы.

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

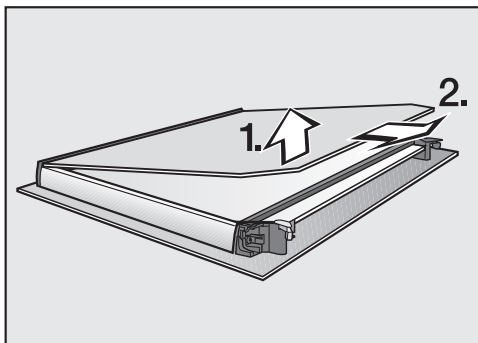
Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

- 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.

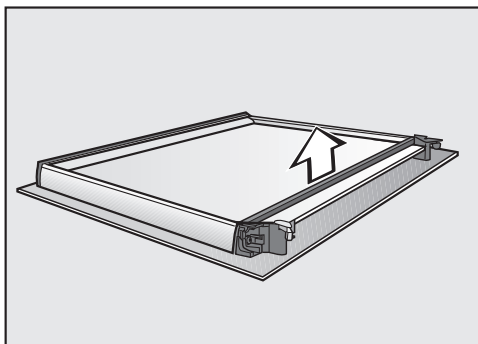


- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

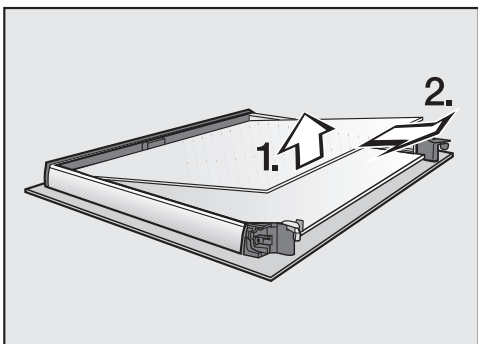
Последовательно снимите внутреннее стекло дверцы и два средних стекла дверцы.



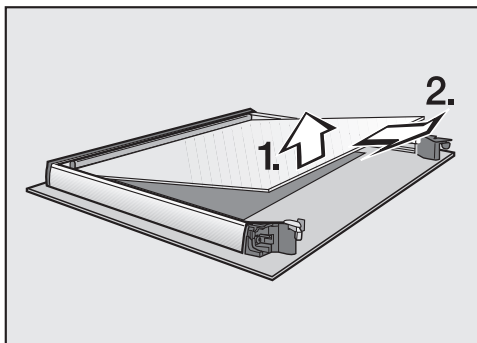
- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.



- Снимите уплотнение.



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



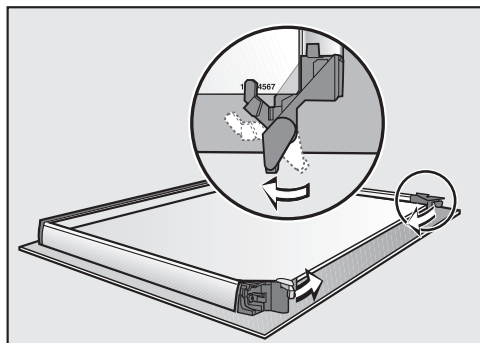
- Слегка приподнимите нижнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.
- Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите детали насухо мягкой тканью.

Затем снова аккуратно соберите дверцу.

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

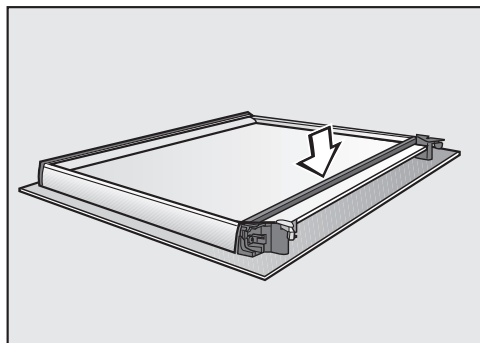
- Установите нижнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочитать (чтобы он не отображался зеркально).

Чистка и уход

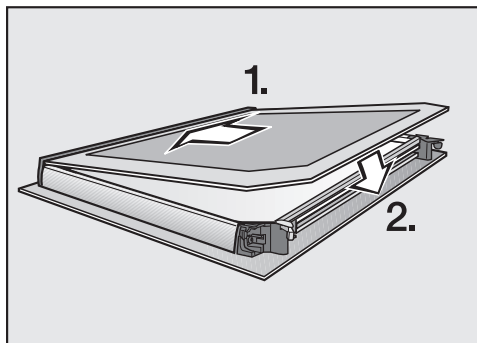


- Поверните стопоры стёкол дверцы вовнутрь так, чтобы стопоры прилегли к нижнему из средних боковых стёкол.

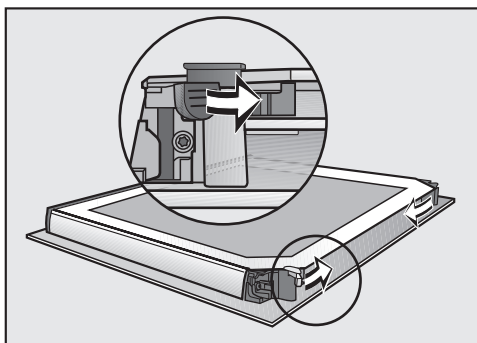
- Установите верхнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально). Стекло дверцы должно лежать на стопорах.



- Вставьте уплотнение.



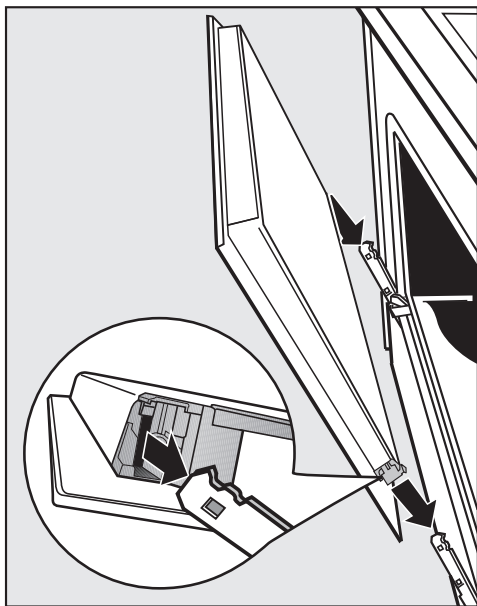
- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.



- Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца вновь собрана.

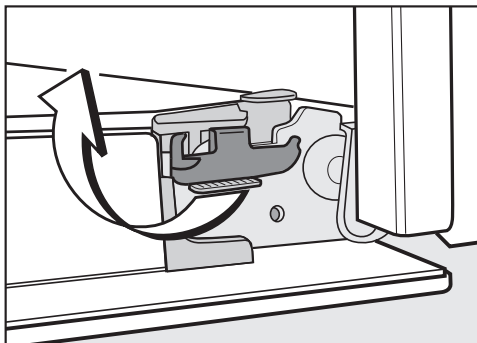
Установка дверцы



- 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.



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

Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip

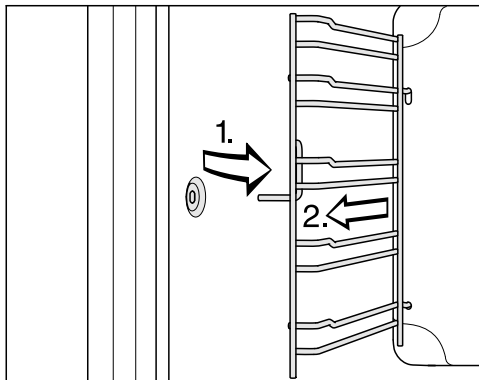
Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при их наличии).

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

 **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 демонтажем боковых направляющих дайте остыть ТЭНам, рабочей камере и принадлежностям.



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

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Устанавливайте детали аккуратно.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки.

Приведённые ниже таблицы помогут найти причины возникновения неисправности или ошибки и устранить их.

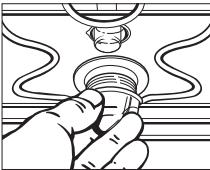
Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	Вы выбрали установку Текущее время Индикация Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафу дисплей выключен. ■ Если время должно показываться постоянно, выберите установку Текущее время Индикация Вкл.. Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, вставлен ли сетевой штекер духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
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..
На дисплее появится 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 появится 12:00.	Электроснабжение было отключено более 5 минут. ■ Заново настройте индикацию текущего времени (см. главу «Установки», раздел «Текущее время»). Также нужно заново ввести время для процессов приготовления.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
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.
На дисплее появляется Макс. длительность 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.
После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).
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.

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.
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.
После пиролиза в рабочей камере остаются загрязнения.	При пиролизе загрязнения сжигаются 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.
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.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
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.

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 <https://www.miele.kz/domestic/service-21.htm>.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке.

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

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

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 16.03.2028

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

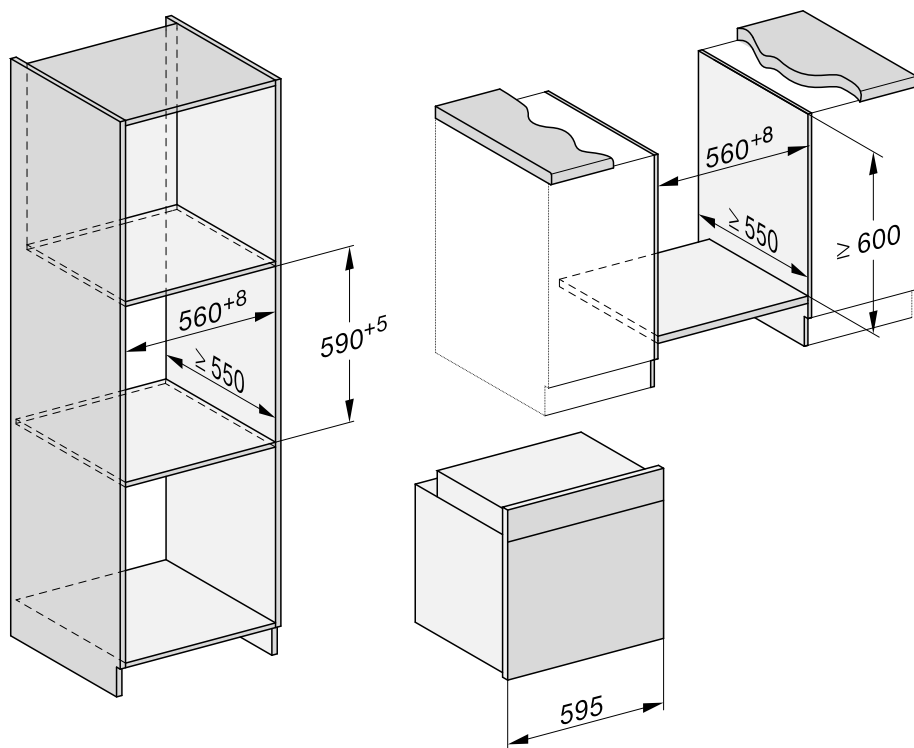
Монтаж

Размеры для встраивания

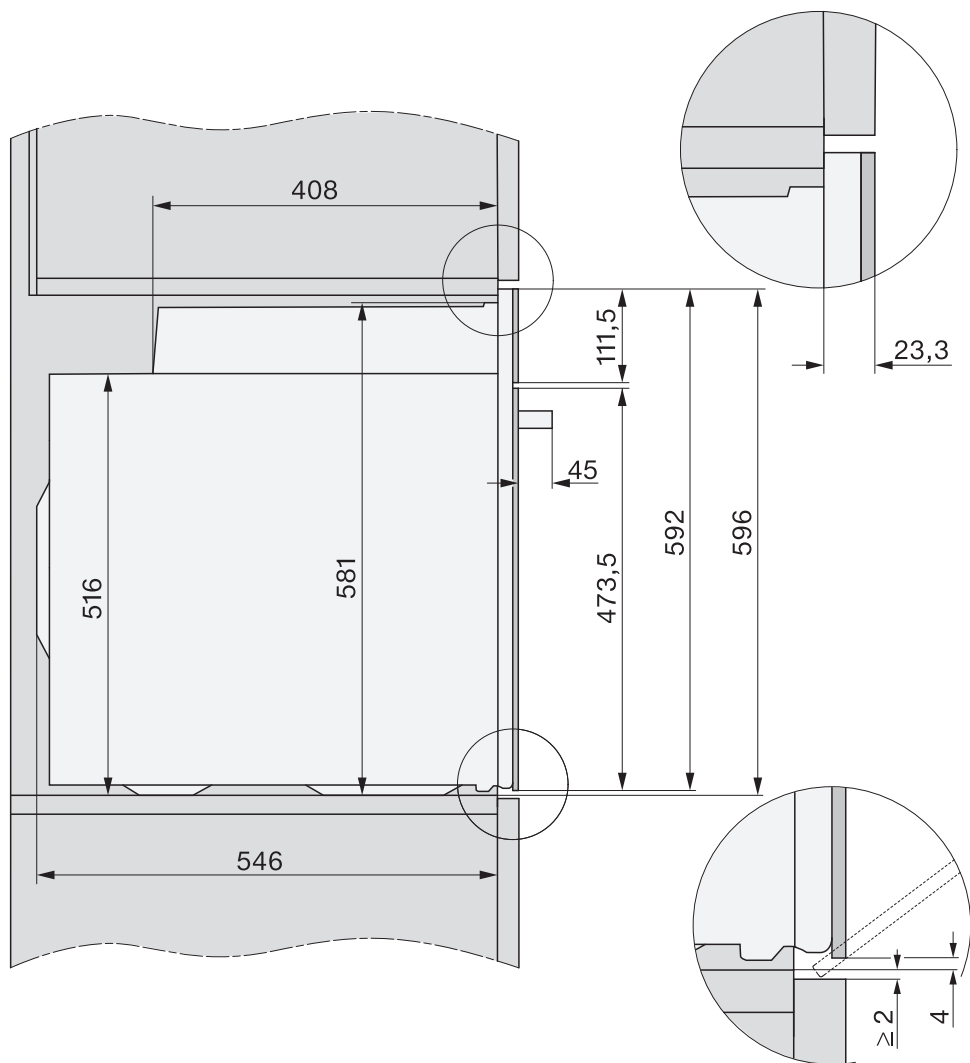
Указания размеров приведены в мм.

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.

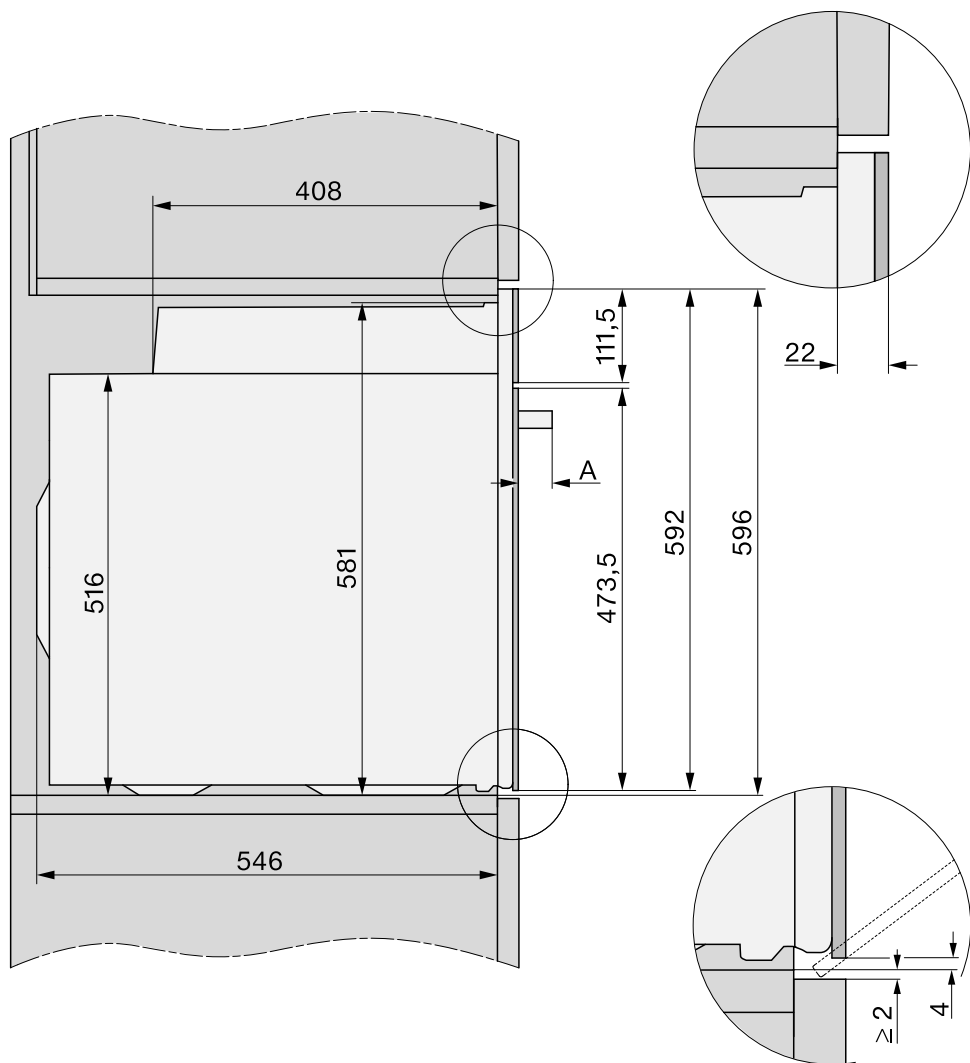


Вид сбоку: Н 24хх



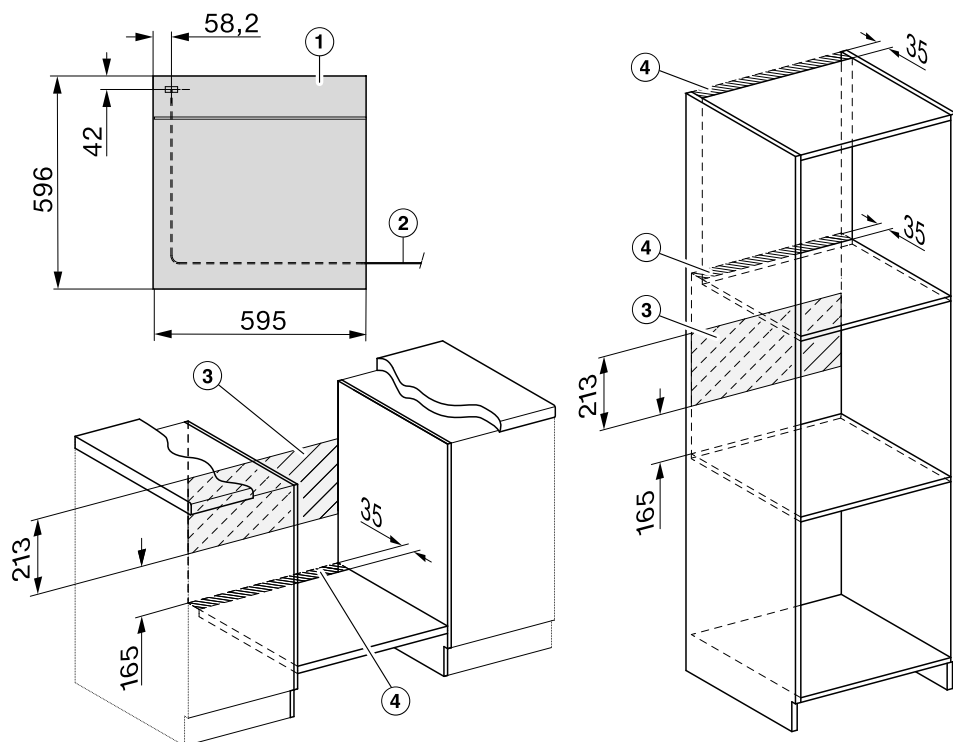
Монтаж

Вид сбоку: Н 27хх, Н 28хх



A Н 27хх: 43 мм
Н 28хх: 47 мм

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.

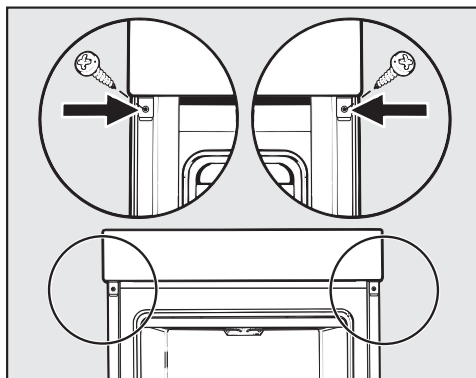
- Подключите духовой шкаф к электросети.

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

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием демонтировать дверцу (см. главу «Чистка и уход», раздел «Снятие дверцы») и извлечь принадлежность. Духовой шкаф легче задвинется в мебельную нишу, будет исключена переноска за ручку дверцы по ошибке.

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



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

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.

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

висного 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 обращении 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 электроснабжающего оборудования (например, автономные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации в данном случае является соответствие системы электроснабжения 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 соответствуют 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.

Таблицы приготовления

Сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 (°C)	 ⁵ +HFC -HFC		 (мин)
Маффины (1 противень)		150–160	1	2	25–35
Маффины (2 противня)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Небольшие кексы * (1 противень)		150	1 ⁴	2	30–40
		160 ²	2 ⁴	3	20–30
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 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 (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, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-С/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-С),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар

* 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. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.

⁴ При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.

⁵ Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.

Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		°C (°C)	 ⁵ ₁		 (мин)
			+HFC	-HFC	
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, ⁵₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  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-C (при наличии) на нижний уровень.

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

Таблицы приготовления

Дрожжевое тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ (°C)	 ⁵ 1		🕒 (мин)
			+HFC	-HFC	
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.

Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ (°C)			🕒 (мин)
			+HFC	-HFC	
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, ⁵ ₁ 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)			🕒 (мин)
			+HFC	-HFC	
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	30–40
		150–170 ²	1	2	25–45
Прямоугольный бисквит (1 противень)		180–190 ²	1	2	10–20

режим работы, 🌡️ температура, ⁵ ₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

* 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 приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster

Таблицы приготовления

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 [°C]	 +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, °C температура, 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

* 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.

Таблицы приготовления

Говядина

Продукт (принадлежности)		 (°C)	 ⁵	 (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)	 ²	300 ⁵	4	15–25 ⁹	—

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

^{*} 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)	 ⁵	 (мин)	 ⁷ (°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 термометр, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Свинина

Продукт (принадлежности)		 (°C)	 ⁵ 1	 (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, ⁶ 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 термометр, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Птица, рыба

Продукт (принадлежности)		 [°C]	 ⁵	 [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,  внутренняя температура,  Конвекция плюс,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco,  |  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.

Тестовые блюда согласно EN 60350-1

Тестовые блюда (принадлежности)		 (°C)	 +HFC -HFC		 (мин)
Небольшие кексы (1 противень для выпечки ¹⁾)		150	1 ⁷	2	30–40
		160 ⁴	2 ⁷	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня для выпечки ¹⁾)		150 ⁴	1+3 ⁸	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 ⁸	1+3	40–50 ⁹
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	30–40
		150–170 ⁴	1	2	25–45
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 ¹⁰

 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,  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 приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .
- 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 При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.
- ⁸ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.
- ⁹ Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.
- ¹⁰ 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.

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.

Рецепты (автоматические программы)

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 программа

 | 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.

Рецепты (автоматические программы)

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.

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 программа

 | 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

Рецепты (автоматические программы)

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, посто-
янно 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 программа

 | 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.

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.

Рецепты (автоматические программы)

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 полоски длиной примерно 5–6 см.

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

Установка

Автоматические программа

 | 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.

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

Установка

Автоматические программа

 | 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

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.

Рецепты (автоматические программы)

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 программа

 | Пицца | Дрожжевое тесто

Продолжительность программы:
32 мин

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 программа

 | 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.

Рецепты (автоматические программы)

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

Кухонная 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 программа

 | 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

Рецепты (автоматические программы)

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 программа

 | 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 программа

 | 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

Рецепты (автоматические программы)

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 программа

 | 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 программа

 | 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

Рецепты (автоматические программы)

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:

— третью часть томатно-мясного соуса;

— 4 пластины для лазаньи;

— третью часть томатно-мясного соуса;

— половину соуса с шампиньонами;

— 4 пластины для лазаньи;

— третью 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 программа

 | 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

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.

Рецепты приготовления на аэрогриле

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 х 0,5 см х 6 см)

500 г батата | нарезать брусочками

(ок. 0,5 см х 0,5 см х 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

Рецепты приготовления на аэрогриле

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

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

Рецепты приготовления на аэрогриле

Запечённый картофель с сыром фета, соусом цацики и салатом по-крестьянски

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 мелко-

ми 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.

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

Запечённые 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

Рецепты приготовления на аэрогриле

Кукуруза на гриле под «рубашкой» хойсин и с салатом из свежей капусты

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 белокачанной 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 белокачанную 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

Рецепты приготовления на аэрогриле

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 незваристого 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
Стекланная 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

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

Установки

Режим работы:  | AirFry

Температура: 200 °C

Время приготовления: 8 минут

Уровень: 2

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.

Рецепты приготовления на аэрогриле

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

Технические характеристики

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/domestic/service-21.htm> с указанием названия прибора или заводского номера.

Диапазон частот модуля WLAN	2,4000 ГГц – 2,4835 ГГц
-----------------------------	-------------------------

Максимальная излучаемая мощность модуля WLAN	< 100 мВт
--	-----------

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.

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;

Гарантия качества товара

- 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**.

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
050060, г. Алматы,
ул. Абиша Кекилбайулы, 34,
БЦ «Capital Tower», офис 11-02
Тел. (727) 313 23 00
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»
01033 Киев, Украина
ул. Жилианская 48, 50А
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. 12 433 580 / 02