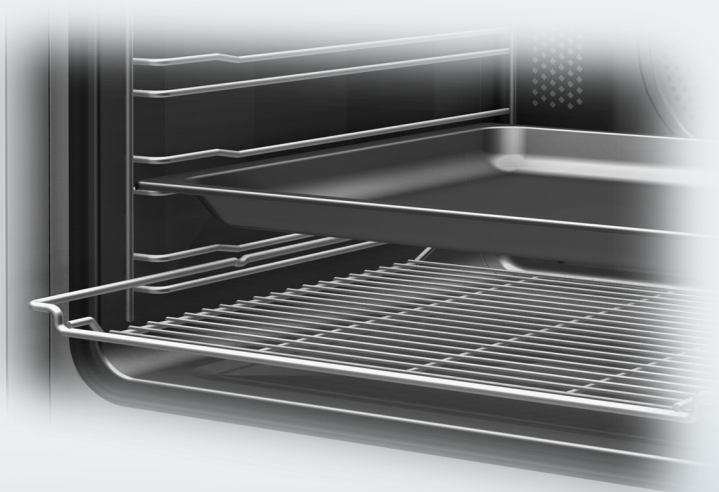






Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Духовой шкаф



До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	19
Устройство духового шкафа	20
Элементы управления духового шкафа	21
Кнопка Вкл/Выкл 	22
Переключатель режимов работы	22
Режимы работы	22
Дисплей	22
Символы на дисплее	22
Поворотный переключатель	23
Сенсорные кнопки	23
Оснащение	26
Обозначение модели	26
Типовая табличка	26
Комплект поставки	26
Принадлежности, входящие в комплект поставки и покупаемые дополнительно	26
Боковые направляющие	27
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выкалывания	27
Телескопические направляющие FlexiClip HFC71	28
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip	28
Электронное управление духовым шкафом	32
Функции безопасности	32
Блокировка включения  духового шкафа	32
Охлаждающий вентилятор	32
Вентилируемая дверца	32
Поверхности с покрытием PerfectClean	33
Поверхности с каталитической эмалью	33
Ввод в эксплуатацию	34
Перед первым запуском	34
Первая установка текущего времени	34
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы	35
Установки	38
Изменение текущего времени	38
Изменение заводских установок	39
Блокировка включения 	42
Включение блокировки	42

Выключение блокировки процесса приготовления	43
Выключение блокировки	43
Таймер 	44
Использование таймера 	44
Установка значений таймера	44
Изменение значений таймера	45
Удаление значений таймера	45
Обзор режимов работы	46
Эксплуатация духового шкафа	48
Советы по экономии электроэнергии	48
Использование остаточного тепла	48
Простая эксплуатация	49
Охлаждающий вентилятор	49
Рекомендуемая температура	50
Изменение температуры	50
Контроль температуры	51
Предварительный нагрев рабочей камеры	51
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления	52
Установка длительности приготовления	52
Установка длительности и окончания приготовления	53
После завершения приготовления	54
Изменение длительности приготовления	54
Удаление длительности приготовления	55
Удаление окончания приготовления	55
Конвекция с паром 	56
Ход процесса приготовления в режиме работы "Конвекция с паром" 	57
Установка числа обдаваний паром	58
Установка температуры	58
Подготовка воды и запуск процесса всасывания	59
Автоматическое обдавание паром	60
Запуск обдавания паром вручную	60
Выпаривание остаточной воды	61
Процесс выпаривания	61
Немедленное выпаривание остаточной воды	62
Прерывание выпаривания остаточной воды	63
Выпекание	64
Указания к таблице выпекания	65
Таблица выпекания	66

Содержание

Жарение	70
Указания к таблице жарения	70
Таблица жарения	72
Низкотемпературное приготовление	74
Приготовление на гриле	76
Указания к таблице приготовления на гриле	77
Таблица приготовления на гриле	79
Размораживание	80
Консервирование	81
Сушка / вяление	82
Замороженные продукты / готовые продукты	83
Запекание	84
Данные для испытательных институтов	85
Блюда для испытаний согласно EN 60350	85
Класс энергоэффективности	85
Чистка и уход	86
Рекомендации	87
Нормальные загрязнения	87
Чистка уплотнения	87
Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)	88
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip	89
Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием	89
Удаление загрязнений приправами, сахаром и т.п.	89
Удаление загрязнений маслом и жиром	90
Снятие дверцы	91
Разборка дверцы	92
Монтаж дверцы	95
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip	96
Демонтаж задней стенки	97
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля	97
Очистка от накипи испарительной системы 	98
Ход процесса очистки от накипи	98
Подготовка процесса очистки от накипи	99
Проведение процесса очистки от накипи	100
Что делать, если ...?	103
Сервисная служба и гарантия качества	108
Сертификат (только для РФ)	108

Электроподключение	109
Размерные эскизы для встраивания	112
Размеры прибора и выреза в шкафу	112
Детальные размеры фронта духового шкафа	114
Встраивание духового шкафа	115
Рецепты	116
Булочки (замороженные/неохлажденные, предварительно выпеченные)/ Крендели (замороженные)	117
Булочки из теста / Круассаны, самодельные изделия из теста	118
Белый хлеб	119
Плоский хлеб	120
Белый хлеб с зеленью	121
Оливковый хлеб	122
Ржаной хлеб	124
Хлеб из смеси злаков	125
Булочки из дрожжевого теста	126
Булочки с семечками	127
Итальянский хлеб с моцареллой	128
Воскресные булочки	129
Хлеб с добавлением пахты	130
Шоколадные булочки к завтраку	131
Плоский хлеб с луком	132
Булочки с творогом	133
Кулич с изюмом	134
Булочки с солодом	135
Печенье "Пряничные человечки"	136
Крендели из дрожжевого теста	137
Палочки с салом или зеленью	138
Булочки с сыром и ветчиной	139
Абрикосовый кулич	140
Масляный пирог	141
Пирог "биненштих" с семенами пинии	142
Плетенка дрожжевая с грецкими орехами	144
Венок с макадамией и корицей	145
Дорада с овощами	147
Гратен с лососем и савойской капусты	148
Форель озерная с начинкой	149
Филе рыбы по-венски	150

Содержание

Запеканка из макарон с лососем и шпинатом	151
Деликатесный морской лещ	152
Форель с шампиньонами	153
Судак в зелени.	154
Куриная грудка во фруктово-пряном соусе	155
Рулет из индейки с начинкой из шпината и рикотты.	156
Тушеные говяжьи рулеты	157
Тушеный телячий огузок.	159
Касселер в сахарной корочке	160
Свиное филе с начинкой.	161
Китайский стейк	162
Кролик с чесноком.	163
Отбивные из баранины с обжаренными фисташками.	164
Пикантные куличи	165
Сырное суфле	166
Весенний пирог-паштет.	167
Сырный пирог-паштет	168
Запеканка с тортеллини, рукколой и ветчиной	170
Каннеллони с грибами.	171
Куличи со сливовым муссом.	172
Сладкое вишневое суфле.	173
Гарантия качества товара	176
Контактная информация о Miele.	178
Адреса	179

Указания по безопасности и предупреждения

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

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию духового шкафа. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Miele не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось игнорирование этих указаний.

Бережно храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях размещения.

▶ Духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

▶ Используйте духовой шкаф исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, варки, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Любые другие способы использования не допустимы.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковочным материалом (например, пленкой) дети могут завернуться в него или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

Указания по безопасности и предупреждения

► Опасность получения ожогов!

Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Духовой шкаф нагревается в области стекла дверцы, панели управления и отверстий выхода воздуха из рабочей камеры. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время его работы.

► Опасность получения травм!

Несущая способность дверцы составляет максимум 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 серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут представлять собой угрозу Вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.
- ▶ Данные подключения (напряжение и частота) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность пожара). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью данных устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность духового шкафа.

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.

▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти.

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкафа должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу "Что делать, если ...?").

Чтобы это гарантировать,

- выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется).
- При этом тяните не за кабель, а за вилку.

Указания по безопасности и предупреждения

► Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте духовой шкаф во время его работы. За закрытым мебельным фронтом происходит застой тепла и влаги. В результате этого возможны повреждения духового шкафа, окружающей мебели и пола. Закрывайте мебельную дверцу только, когда духовой шкаф полностью остынет.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащая эксплуатация

 Опасность получения ожогов!



Духовой шкаф во время работы нагревается.

Вы можете обжечься нагревательными элементами, пищей и принадлежностями.

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

- ▶ Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.
- ▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра духовой шкаф при приготовлении с маслами и жирами. Никогда не гасите водой масло и жир при их возгорании. Выключите духовой шкаф. Потушите пламя в рабочей камере, закрыв дверцу прибора.
- ▶ При слишком продолжительном запекании на гриле возможно высыхание и даже самовоспламенение продуктов. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления на гриле.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Некоторые продукты быстро высыхают и могут загореться из-за высокой температуры гриля. Никогда не используйте режимы работы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте для этого режимы "Конвекция +"  или "Верхний/нижний жар" .
- ▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, учитывайте, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Образующийся пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.
- ▶ При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в теплом виде в духовом шкафу может образоваться коррозия из-за высокой влажности и конденсата. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или окружающая мебель.
Никогда не выключайте духовой шкаф, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы. Тогда останется автоматически включенным охлаждающий вентилятор.
- ▶ Пища, оставленная в рабочей камере для поддержания тепла или сохранения, может высохнуть, а образующаяся влага приведет к коррозии в духовом шкафу. Поэтому продукты необходимо накрывать крышкой.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.
Никогда не стелите на дно рабочей камеры фольгу или защитную пленку. Не ставьте формы для запекания, сковороды, кастрюли или противни прямо на дно рабочей камеры.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может быть повреждена, если передвигать по ней предметы.
Если Вы храните в рабочей камеры кастрюли или сковороды, не двигайте их по дну.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если налить на горячую поверхность холодную жидкость, то образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие эмалированные поверхности могут быть повреждены в результате резкого перепада температур. Никогда не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.
- ▶ При приготовлении с использованием влажности и во время выпаривания остаточной воды образуется водяной пар, который может привести к сильным ожогам. Никогда не открывайте дверцу во время выполнения обдаваний паром или выпаривания остаточной воды.
- ▶ Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно, а также была достаточно высокой. Переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы нагрев был равномерным.
- ▶ Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или начать гореть. Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте духовой шкаф для нагрева консервных банок.
- ▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Чистка и уход

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

Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

▶ Стекло дверцы может быть повреждено царапинами. Для очистки оконных стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

▶ Боковые направляющие можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого их необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без встроенных боковых направляющих.

▶ Заднюю стенку, покрытую каталитической эмалью, можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого ее необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без установленной задней стенки.

Указания по безопасности и предупреждения

Принадлежности

▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

▶ Формы для запекания Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (если имеются) не должны устанавливаться на уровень 1.

Может быть повреждено днище рабочей камеры. Из-за небольшого промежутка возникает перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться.

Также никогда не задвигайте формы для запекания Miele на верхнюю опору уровня 1, так как они не будут там защищены фиксатором против выскальзывания.

В основном рекомендуется использовать уровень 2.

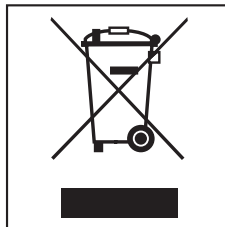
Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при его транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

Утилизация отслужившего прибора

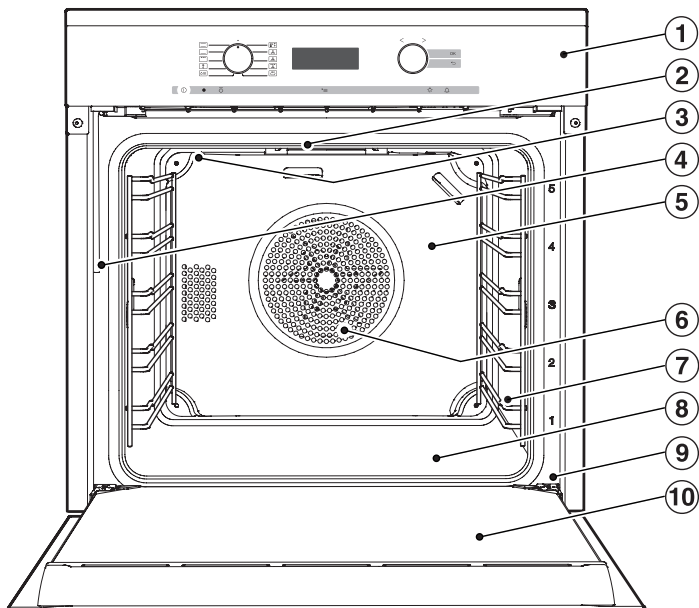
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.

До момента отправления в утилизацию Ваш отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.

Устройство духового шкафа




- ① Элементы управления духового шкафа*
- ② ТЭН верхнего жара/гриля
- ③ Отверстия для подачи пара
- ④ Наполнительная трубка испарительной системы
- ⑤ Задняя стенка, покрытая каталитической эмалью
- ⑥ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с размещенным за ним кольцевым ТЭНом
- ⑦ Боковые решетки для 5 уровней направляющих
- ⑧ Днище рабочей камеры с размещенным под ним ТЭНом нижнего жара
- ⑨ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑩ Дверца

* Оснащение в зависимости от модели

Элементы управления духового шкафа


Кнопка Вкл/Выкл

Кнопка Вкл/Выкл  утоплена и реагирует на прикосновение пальца.











С ее помощью включается и выключается прибор.

Переключатель режимов работы

С помощью этого переключателя выбираются режимы работы прибора

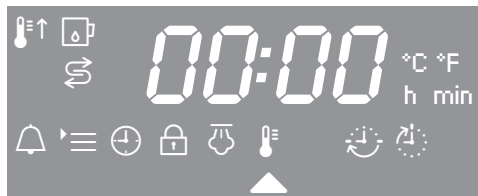
Вы можете поворачивать его вправо и влево и утапливать нажатием в положении .

Режимы работы


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














Дисплей

Дисплей отображает текущее время и Ваши установки.



Символы на дисплее

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

Символ/функция	
 Таймер (кухонный будильник)	любой
 Контроль температуры	Режим работы
 Длительность приготовления	
 Окончание приготовления	
 Температура	
 Всасывание	Конвекция с паром
 Удаление накипи	
 Обдавания паром	
 Установки <i>P</i>	
 Текущее время	
 Блокировка включения	

Вы можете установить или изменить какую-либо функцию только при соответствующем положении переключателя режимов.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем < > Вы устанавливаете температуру и время.

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

Помимо этого переключатель используется для обозначения функций передвижением треугольника ▲ на дисплее.

Вы можете поворачивать его вправо и влево и утапливать нажатием в любом положении.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки ↶, ↷, ≡, ⚙, 🔔 реагируют на касание пальцем.











Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете выключить этот звук, выбрав при установке **P 3** статус **5 0** (см. главу "Установки").

Элементы управления духового шкафа

Сенсорные кнопки	Функция	Указания
OK	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции помечены треугольником ▲, то Вы можете их вызвать касанием кнопки OK. До тех пор, пока треугольник ▲, мигает, Вы можете изменять выбранную функцию. Касанием кнопки OK изменения сохраняются.
↶	Для пошагового возвращения назад	
☰	Для вызова функций	Если высвечивается текущее время и переключатель режимов находится в положении ●, то при касании ☰ появляются символы для установок ☰, текущего времени ⊕ и блокировки включения 🔒. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ☰ начнет реагировать. В процессе приготовления касанием этой кнопки Вы можете устанавливать температуру 🌡, длительность приготовления ⌚ и окончание приготовления 🕒.

Элементы управления духового шкафа

Сенсорные кнопки	Функция	Указания
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если высвечивается текущее время, то касанием  Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры, например, для чистки. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки освещение рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенным.
	Для установки таймера	Если высвечивается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать.
	Для приведения в действие механизма обдавания паром	Если в режиме "Конвекция с паром"  было выбрано обдавание паром вручную, то оно осуществляется касанием кнопки  . Как только механизм обдавания паром может быть приведен в действие, кнопка  загорится. Параллельно с обдаванием паром на дисплее появляется  .

Оснащение

Обозначение модели

Список описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце прибора на фронтальной рамке.

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

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

Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа с примерами рецептов,
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе,
- различные принадлежности.

Принадлежности, входящие в комплект поставки и докупаемые дополнительно

Оснащение в зависимости от модели!

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


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

Все приведенные принадлежности, а также средства для чистки и ухода подобраны для приборов Miele.

Вы можете заказать их в интернет-магазине, а также приобрести в сервисной службе или у торгового партнера Miele.

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

Боковые направляющие

В рабочей камере находятся с правой и левой стороны боковые направляющие с уровнями ⁵ для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней установки Вы можете прочитать на фронтальной раме.

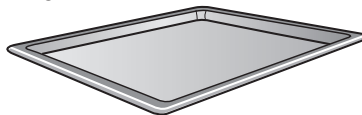
Каждый уровень состоит из двух расположенных друг над другом опор:

- задвигайте принадлежности (например, решетку) между опорами,
- телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) устанавливайте на нижней опоре.

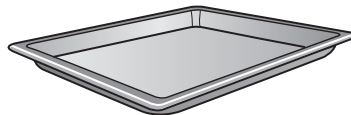
Для проведения очистки Вы можете демонтировать боковые направляющие (см. главу "Чистка и уход").

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

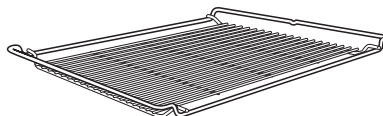
Противень HBB71:



Универсальный противень HUBB71:



Решетка HBBR71:



Задвигайте эти принадлежности всегда между опорами в боковые направляющие.

Задвигайте решетку всегда с поверхностью установки вниз.

С более короткой стороны, в центре, у этих принадлежностей имеется фиксатор.

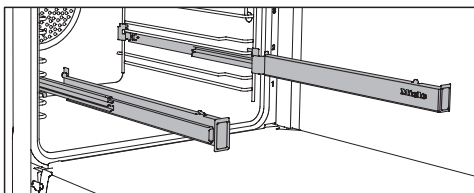
Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы выдвинете их лишь частично.



Если вы используете универсальный противень с лежащей сверху решеткой, то он задвигается между опорами уровня и решетка оказывается автоматически сверху.

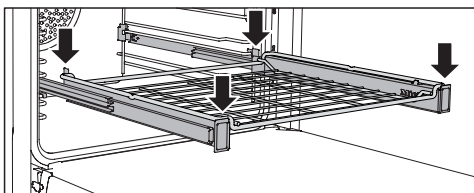
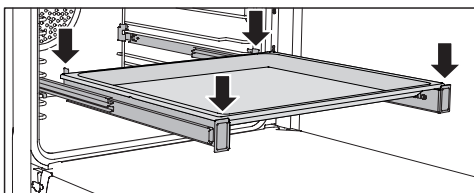
Оснащение

Телескопические направляющие FlexiClip HFC71



Вы можете установить телескопические направляющие FlexiClip на любом уровне. .

Сначала полностью задвиньте направляющие FlexiClip в рабочую камеру, прежде чем задвигать на них принадлежности. Тогда принадлежности будут автоматически прочно вставляться впереди и сзади между выступами, и это защитит их от выскальзывания.



Нагрузка на направляющие FlexiClip составляет максимально 15 кг.

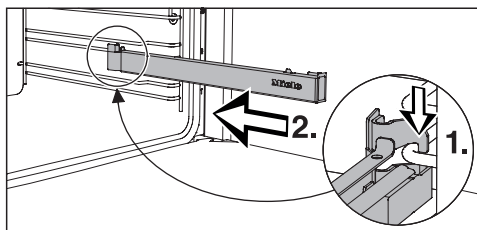
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

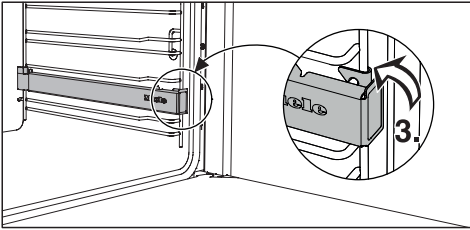
Направляющие FlexiClip крепятся между опорами одного уровня.

Встраивайте направляющую FlexiClip, имеющую надпись Miele, с правой стороны.

Не растягивайте направляющие при встраивании или демонтаже.



- Зацепите направляющую FlexiClip передней частью на нижней опоре уровня (1.) и поверните ее вдоль опоры к рабочей камере (2.).

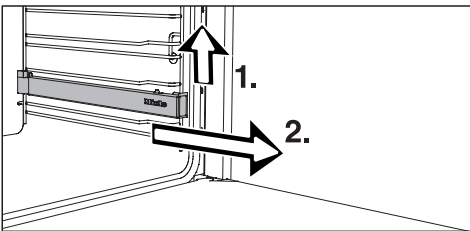


- Защелкните направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

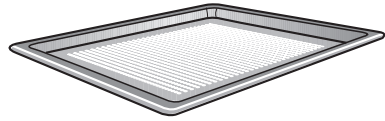
Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте направляющую FlexiClip.



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

Перфорированный противень Гурмэ HBBL71



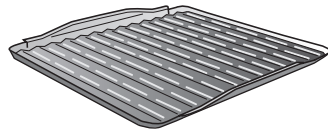
Перфорированный противень Гурмэ разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожно-сдобного теста, хлеба и булочек.

Мелкая перфорация способствует подрумяниванию изделий с нижней стороны.

Вы можете также использовать противень для сушки/вяления.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Противень для гриля и запекания HGBB71



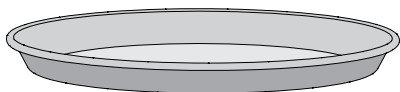
Противень кладется в универсальный противень.

При жарении или запекании он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Оснащение

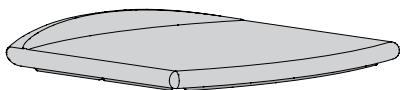
Круглая форма для выпечки HBF27-1



Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Камень для выпечки HBS60



С камнем для выпечки Вы сможете достигнуть оптимального результата при приготовлении блюд, у которых внизу должна быть хрустящая корочка, таких, как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т.п. Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью.

Он кладется на решетку.

Для того, чтобы было удобно его класть и вынимать продукты, используйте приложенную лопатку из необработанного дерева.

Формы для запекания HUB и крышки для форм HBD

Формы для запекания Miele, в отличие от других форм, можно задвигать непосредственно в боковые направляющие. Так же, как и у решетки, у них есть фиксатор, защищающий от выскальзывания. На поверхность форм нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

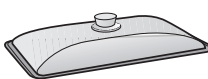
При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB5000-M
HUB5001-M*

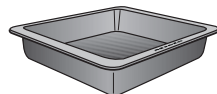


HBD60-22

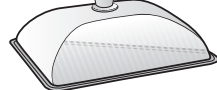


Глубина: 35 см

HUB5000-XL

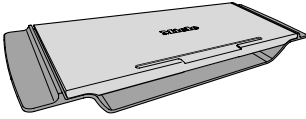


HBD60-35



* подходит для индукционных варочных панелей

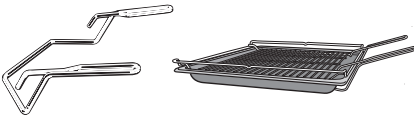
Устройство для сервировки WHP



С помощью устройства для сервировки Вы сможете сохранять Ваши блюда в теплом виде прямо на столе.

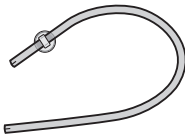
Вы просто подогреваете устройство в рабочей камере, затем вынимаете его с помощью двух прилагаемых ручек.

Ручка для извлечения противней HEG



Это устройство облегчит Вам извлечение универсального противня, противня для выпечки и решетки из прибора.

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением



Эти принадлежности Вам нужны для удаления накипи в духовом шкафу.

Эмалированные принадлежности с каталитической эмалью

- Боковые стенки
Они вставляются за боковыми направляющими и предохраняют стенки рабочей камеры от загрязнений.
- Потолочный лист
Он расположен поверх нагревательного элемента для режима Верхний жар/ Гриль и защищает потолок рабочей камеры от загрязнений.
- Задняя стенка
Заказывайте эту запчасть, если в результате неправильного обращения или из-за очень сильных загрязнений каталитическая эмаль утратила свои рабочие качества.

При заказе указывайте модель Вашего духового шкафа.

Салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

Оснащение


Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работы для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- приготовление с использованием влажности,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности

Блокировка включения духового шкафа

Блокировка включения защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу "Блокировка включения ").

Блокировка включения остается включенной также после перебоя электроснабжения.

Охлаждающий вентилятор

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

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Он автоматически выключается, когда рабочая камера остывает до определенной температуры.

Вентилируемая дверца

Дверца частично собрана из стеклянных панелей, отражающих тепло.

В процессе работы воздух дополнительно подается через дверцу, таким образом внешнее стекло дверцы остается прохладным.

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

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean отличаются прекрасными антипригарными свойствами и очень простой очисткой.

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

Вы можете разрезать и разделять на части приготовленную пищу на поверхностях с покрытием PerfectClean.

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

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

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", где описаны преимущества антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:


- рабочая камера,
- боковые направляющие,
- телескопические направляющие FlexiClip,
- универсальный противень,
- противень для выпекания,
- решетка,
- противень для гриля,
- перфорированный противень Гурмэ,
- круглая форма для выпечки.

Поверхности с каталитической эмалью

Задняя стенка рабочей камеры покрыта каталитической эмалью, которая при высокой температуре обладает свойствами самоочистки от капель масла и жира.

Соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

Перед первым запуском

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатель режимов работы и поворотный переключатель, если они утоплены.

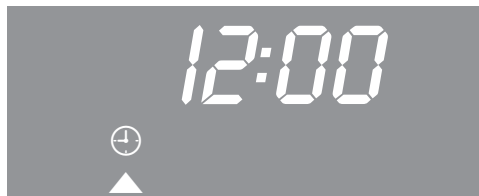
Вы можете изменять показание текущего времени только, если переключатель режимов стоит в положении ●.

- Установите текущее время.

Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.

После подключения к электросети на дисплее появляются цифры **12:00** и мигает треугольник ▲ под символом ⊕:



- Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

Текущее время сохраняется.

Для индикации текущего времени в формате 12 ч выберите при установке **P 4** статус **12h** (см. главу "Установки").

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

После долгого перебоя электроснабжения Вы должны заново установить текущее время.


При заводской установке индикация текущего времени выключена (см. главу "Установки" – **P 1**).
Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоне.

Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы


При первом нагреве духового шкафа могут появляться неприятные запахи. Для их устранения прогрейте пустую духовку в течение минимум 1 ч. Одновременно рекомендуется промыть испарительную систему.

Следите за тем, чтобы кухня во время нагрева хорошо проветривалась. Избегайте проникновения запаха в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip в боковые направляющие и задвиньте все противни и решетку.
- Подготовьте емкость прим. со 150 мл свежей водопроводной воды.
- Включите духовой шкаф.


- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Включается освещение.

На дисплее появляется *Auto* и треугольник ▲ под символом .



- Коснитесь кнопки ОК.

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



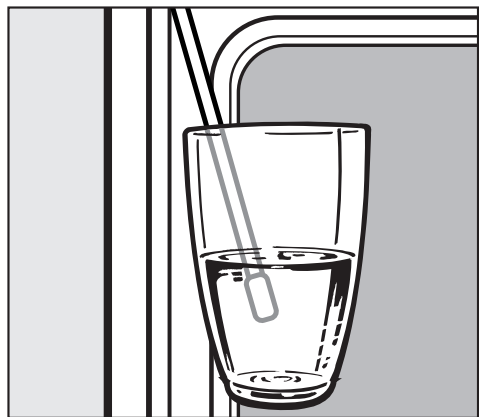
- Установите максимально возможную температуру (250 °C) с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК или подождите ок. 15 секунд. По истечении этого времени установка автоматически запоминается.

Ввод в эксплуатацию

Появляется напоминание о проведении всасывания и мигает треугольник ▲:



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



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.

- Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания.

Всасывается необходимое количество воды. Фактически поглощенного количества воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости останется вода.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Закройте дверцу.

Вы услышите еще один короткий звук всасывания. Это поглощается вода, оставшаяся в наполнительной трубке.

Включается нагрев рабочей камеры.

Через некоторое время автоматически происходит обдавание паром.

⚠ Опасность травмы!
Водяной пар может привести к ожогам. Не открывайте дверцу во время обдавания паром.

Нагревайте духовой шкаф минимум 1 час.

Минимум через один час:


- Поверните переключатель режимов в положение ●.

После первого нагрева



Опасность ожога!

Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.




- Коснитесь символа , чтобы включить освещение рабочей камеры.
- Выньте все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.
- Выключите освещение рабочей камеры и духовой шкаф.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

Установки

Изменение текущего времени

Вы можете изменить показание текущего времени только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов установлен в положении ●.

- Коснитесь на дисплее символа .
- Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .

- Установите с помощью поворотного переключателя текущее время.
- Коснитесь кнопки ОК.

Текущее время сохраняется.

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




После длительного перебоя электроснабжения Вы должны заново установить текущее время.

Изменение заводских установок

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

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

Для изменения установки Вы изменяете статус.

- Коснитесь на дисплее символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .



- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется индикация **P 1**:



- Если Вы хотите изменить другую установку, выберите соответствующую цифру с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.




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


Для изменения статуса:

- Установите с помощью поворотного переключателя нужный статус.
- Коснитесь кнопки ОК.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется установка.

Если Вы хотите изменить другие установки, действуйте, как описано.



Если Вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, коснитесь .

- Если Вы не хотите изменять другие установки, коснитесь .

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

Установки

Обзор установок


Установка	Статус
<i>P 1</i> Индикация текущего времени	<i>5 0</i> * Индикация текущего времени выключена . Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоне. Если Вы выбрали статус <i>5 0</i> , то прежде, чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вы должны его включить. Это относится также к функциям таймера  и освещения  . Кроме того, духовой шкаф автоматически выключается, если в течении определенного промежутка времени (ок. 30 минут) Вы не выполнили никакой установки. <i>5 1</i> Индикация текущего времени включена . Текущее время отображается.
<i>P 2</i> Громкость звукового сигнала	<i>5 0</i> Звуковой сигнал выключен . <i>5 1</i> до <i>5 30</i> * Звуковой сигнал включен . Вы можете изменить громкость. Если Вы выберите статус, одновременно прозвучит относящийся к этой комбинации сигнал.
<i>P 3</i> Звук нажатия кнопок	<i>5 0</i> Звук нажатия кнопок выключен . <i>5 1</i> * Звук нажатия кнопок включен .
<i>P 4</i> Формат отображения текущего времени	<i>24h</i> * Текущее время появляется в формате 24 ч . <i>12h</i> Текущее время появляется в формате 12 ч . Если после 13:00 ч. Вы переключитесь с формата 12 ч. на формат 24 ч., Вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.

* Заводская настройка

Установка	Статус
Р 5 Температурная единица	°C* Температура отображается в градусах Цельсия . °F Температура отображается в градусах Фаренгейта .
Р 6 Яркость дисплея	5 1 до 5 7, 5 4* Для дисплея Вы можете выбрать различные уровни яркости. 5 1 минимальная яркость 5 7 максимальная яркость
Р 7 Подсветка	5 0* Освещение рабочей камеры включается на 15 секунд и затем автоматически выключается.. 5 1 Освещение рабочей камеры включено постоянно .
Р 8 Демонстрационный режим	5 0* Выберите 5 0 и нажимайте сенсорную кнопку ОК прим. 4 секунды. Как только появится ----, демо-режим будет выключен . 5 1 Выберите 5 1 и нажимайте сенсорную кнопку ОК прим. 4 секунды. Как только появится ПЕС_ , демо-режим будет включен . Духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры и насос испарительной системы не работают. Для личного использования Вам эта настройка не потребуется.

* Заводская настройка

Блокировка включения

Блокировка включения  защищает духовой шкаф от несанкционированного использования.




В заводской настройке функция блокировки выключена.

Для изменения установки блокировки включения Вы изменяете статус 5:

- 5 0 = выключена
- 5 1 = включена

Включение блокировки

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

- Коснитесь символа .
- С помощью поворотного переключателя передвигайте треугольник , пока он не появится под символом .




- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус 5 0.




- С помощью поворотного переключателя выберите статус 5 1.



- Коснитесь кнопки ОК.
- Коснитесь символа .

Появляется индикация текущего времени.



- Выключите духовой шкаф.

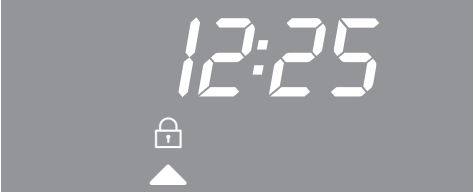
Как только Вы снова включите духовой шкаф, символ  напомнит о включенной блокировке.


После перерыва в электроснабжении прибора блокировка включения остается в активном состоянии.

Выключение блокировки процесса приготовления

- Включите духовой шкаф.


На дисплее появляются символы  и , а также текущее время:







- Касайтесь кнопки ОК до тех пор, пока не погаснет символ .

Теперь Вы можете пользоваться духовым шкафом.

Выключение блокировки

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

- Включите духовой шкаф.
- Касайтесь кнопки ОК до тех пор, пока не погаснет символ .
- Коснитесь символа .
- С помощью поворотного переключателя передвигайте треугольник , пока он не появится под символом .

- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус **5 1**.

- С помощью поворотного переключателя выберите статус **5 0**.

- Коснитесь кнопки ОК.

- Коснитесь символа .

Блокировка выключена.

Символ  больше не отображается.


Таймер

Использование таймера

Чтобы контролировать отдельные процессы, например, варку яиц, Вы можете использовать таймер.

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

Таймер можно установить максимум на 99 минут 55 секунд.

Совет: В режиме "Конвекция с паром"  используйте таймер для напоминания о наступлении момента времени для обдавания паром ручную.



Установка значений таймера

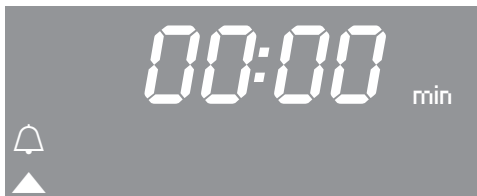
Пример:

Вы хотели бы отварить куриные яйца и устанавливаете время для таймера на 6 минут 20 секунд.

Если для индикации текущего времени Вы выбрали установку "P I – 5 0", то для установки значений таймера Вы должны включить духовой шкаф.

- Коснитесь на дисплее символа 

На дисплее высвечиваются цифры 00:00, и под символом  мигает треугольник :

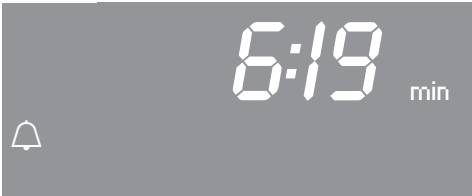



- Установите с помощью поворотного переключателя нужное значение таймера.





- Коснитесь кнопки ОК.

Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.




Символ  указывает на функцию таймера.

По истечении времени

- мигает ,
 - происходит отсчет времени вперед,
 - троекратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").
- Коснитесь на дисплее символа .


Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .
- Появляется установленное значение таймера.
- Измените с помощью поворотного переключателя значение таймера.
- Коснитесь кнопки ОК.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .
- Установите с помощью поворотного переключателя значение таймера на **00:00**.
- Коснитесь кнопки ОК.

Значение таймера удаляется.

Обзор режимов работы

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

В зависимости от режима включаются разные нагревательные элементы и при необходимости работают в комбинации с вентилятором (см. данные в скобках).

Верхний/нижний жар

(ТЭН верхнего жара/гриля + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.

Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °С ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.

Нижний жар

(ТЭН нижнего жара)

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.

Гриль

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

Размораживание

(Вентилятор)

Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

Режим работы "Конвекция с паром"

(Кольцевой ТЭН + вентилятор + испарительная система)

Для выпекания и жарения с поддержанием влажности.

Быстрый нагрев

(ТЭН верхнего жара/гриля + кольцевой ТЭН + вентилятор)


Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры.

По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.

Конвекция +

(Кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме верхнего/нижнего жара , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Интенсивное выпекание


(Кольцевой ТЭН + вентилятор + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания пирогов с влажной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.

Гриль с обдувом

(ТЭН верхнего жара/гриля + вентилятор)

Для запекания на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.



Запекание


(ТЭН верхнего жара/гриля + кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для приготовления запеканок и gratenov, у которых должна быть хрустящая корочка.

Эксплуатация духового шкафа

Советы по экономии электроэнергии

- Выньте все принадлежности из рабочей камеры, которые не требуются для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу во время приготовления.
- В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона в рецепте или таблице и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Готовьте в режиме Конвекция + . Вы сможете готовить при температуре на 10–30 °С ниже, чем в других режимах.
- Для многих блюд на гриле Вы можете использовать режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- При заводской установке "P 1 – 5 0" для индикации текущего времени Ваш духовой шкаф настроен на минимальное потребление электроэнергии.
- При заводской установке "P 7 – 5 0" освещение рабочей камеры во время процесса приготовления автоматически выключается через 15 секунд. Вы можете его сно-

ва включить в любой момент касанием символа .

Использование остаточного тепла

При приготовлении с температурами более 140 °С и длительностью более 30 минут Вы можете повернуть переключатель температуры прим. за 5 минут до окончания процесса в положение ●. Нагрев рабочей камеры выключится, но имеющегося остаточного тепла будет достаточно для доведения продукта до готовности.

Режим экономии электроэнергии

Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.

Этот промежуток времени зависит от выбранных установок (режим, температура, длительность).

Дисплей будет темным или с индикацией текущего времени, см. главу "Установки – Текущее время – Индикация".

Простая эксплуатация


- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- С помощью переключателя режимов выберите нужный режим работы.

На дисплее появляется рекомендуемая температура:



Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- С помощью поворотного переключателя, при необходимости, измените температуру.

Спустя короткое время на дисплее появится значение фактической температуры и индикатор нагрева .



Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

После приготовления:

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

Охлаждающий вентилятор











По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не оседает в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.


Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эксплуатация духового шкафа

Рекомендуемая температура


Сразу после выбора режима работы высвечивается рекомендуемая температура.

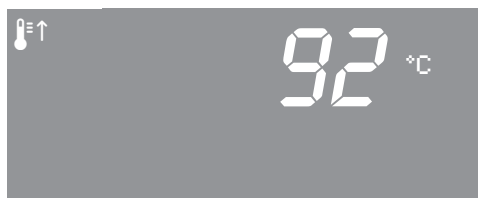
Рекомендуемая температура	Диапазон температур
 160 °C	30–250 °C
 170 °C	50–250 °C
 160 °C *	130–250 °C
 180 °C	30–280 °C
 190 °C	100–250 °C
 200 °C	100–260 °C
 240 °C	200–300 °C
 190 °C	100–250 °C
 25 °C	25–50 °C
 160 °C	100–250 °C

* Сначала появляется *Auto* и мигает треугольник ▲ под символом . Только после выбора количества паровых ударов появляется рекомендуемая температура.

Изменение температуры

Пример:

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




Вы можете снизить заданную температуру до 155 °C.

■ Снизьте температуру с помощью поворотного переключателя.


Треугольник мигает под символом температуры и температура изменяется с шагом в 5 °C.




Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее высвечивается фактическая температура.

Если Вы хотите менять индикацию с фактической температуры на заданную температуру и обратно, касайтесь символа .

Контроль температуры

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

После того, как выбранная температура будет достигнута,

- первоначально раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2"),
- индикатор нагрева ↑ гаснет,
- нагрев рабочей камеры выключается.

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

Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодном духовом шкафу, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев:


Конвекция +


- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.



Верхний/нижний жар

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

Быстрый разогрев

С помощью режима "Быстрый разогрев"  Вы можете сделать фазу нагрева короче.

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев" . Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

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

Эксплуатация духового шкафа

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Процессы приготовления Вы можете автоматически выключать или включать и выключать.

Для этого после выбора режима работы и температуры Вам нужно установить длительность приготовления или длительность и окончание приготовления.

Максимальная длительность, которую можно установить для процесса, составляет 12 часов.

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении.

Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Установка длительности приготовления

Пример:



Для выпечки пирога требуется 1 час 5 минут.

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



Включается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

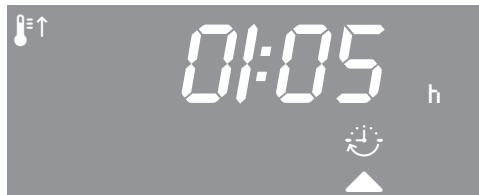
- Коснитесь на дисплее символа .



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

- Коснитесь кнопки ОК.


На дисплее высвечиваются цифры *00:00 h*, и под символом  мигает треугольник .



- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (*01:05*).

- Коснитесь кнопки ОК.

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

Символ  указывает на длительность.

Установка длительности и окончания приготовления




Пример:



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

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


Включается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

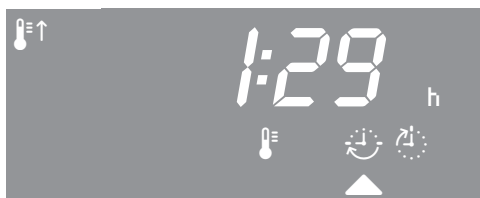
Сначала установите длительность:

- Коснитесь на дисплее символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.



На дисплее высвечиваются цифры **00:00** ч, и под символом  мигает треугольник :

- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (**01:30**).
- Коснитесь кнопки ОК.

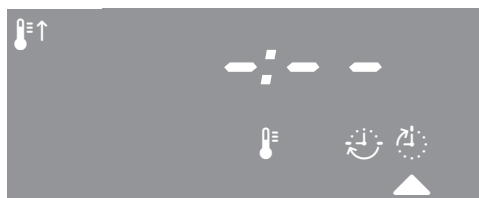
Длительность приготовления  сохраняется и начинает отсчитываться по минутам.



После этого установите окончание приготовления:

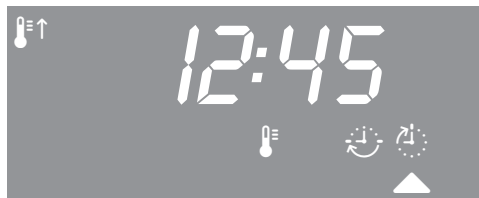
- Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

Появляется **12:45**:




- Коснитесь кнопки ОК.

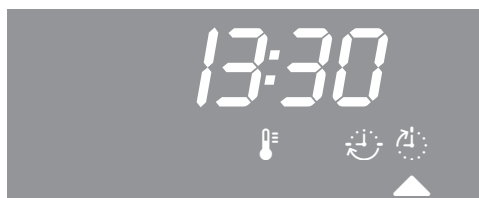
На дисплее появляется **12:45** (= фактическое время + длительность = **11:15** + **1:30**):



- Установите с помощью поворотного переключателя окончание приготовления (**13:30**).

- Коснитесь кнопки ОК.

Окончание приготовления  сохраняется.




Выключаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

Эксплуатация духового шкафа




Как только будет достигнуто время запуска ($13:30 - 1:30 = 12:00$), включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

После завершения приготовления

- высвечивается $0:00$,
 - мигает ,
 - нагрев рабочей камеры и освещение автоматически выключаются,
 - охлаждающий вентилятор остается включенным
 - троекратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").
- Поверните переключатель режимов в положение ●.
 - Выключите духовой шкаф.
 - Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

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

Изменение длительности приготовления




- Коснитесь на дисплее символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.


- Коснитесь кнопки ОК.
- Измените длительность приготовления с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

Измененная длительность приготовления сохраняется.

Удаление длительности приготовления

- Коснитесь на дисплее символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .


- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления на .
- Коснитесь кнопки ОК.


Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются.

- Коснитесь на дисплее символа .




Появляется индикация фактической температуры. Освещение рабочей камеры остается включенным.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:


- Поверните переключатель режимов в положение .
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если Вы повернете переключатель режимов в положение  или выключите духовой шкаф, то установки для длительности и окончания приготовления удаляются.

Удаление окончания приготовления


- Коснитесь на дисплее символа .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.


Треугольник  мигает под .

- Установите с помощью поворотного переключателя окончание приготовления на .
- Коснитесь кнопки ОК.

Время окончания приготовления удаляется.

Конвекция с паром

Ваш духовой шкаф оснащен испарительной системой для приготовления с использованием влажности. При выпекании, жарении или запекании в режиме "Конвекция с паром"  оптимальная подача пара и воздуха гарантирует равномерное приготовление и подрумивание.

После выбора режима работы "Конвекция с паром"  Вы должны определить число обдаваний паром.

Выбрать можно:


- Автоматическое обдавание паром (*Auto*)

Вы подготавливаете определенное количество воды для обдавания паром. Духовой шкаф автоматически запускает механизм обдавания паром после фазы нагрева.

- 1 обдавание паром (1)
- 2 обдавания паром (2)
- 3 обдавания паром (3)

Вы подготавливаете воду, в количестве, соответствующем числу обдаваний паром.

Затем установите температуру и запустите процесс всасывания. Через наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления, свежая водопроводная вода всасывается в испарительную систему.

 Другие жидкости, кроме воды, приводят к повреждениям духового шкафа.
Для процессов приготовления с использованием влажности используйте исключительно водопроводную воду.

В процессе приготовления вода подается в рабочую камеру в форме пара.

Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу потолка рабочей камеры.

Обдавание паром длится ок. 5 - 8 минут. Количество и момент времени обдавания паром зависят от продукта:

- **Дрожжевое тесто** лучше поднимается при обдавании паром в начале приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимаются лучше при обдавании паром в начале приготовления. В дополнении к этому корочка становится более блестящей, если обдавание паром осуществляется еще раз в конце приготовления.
- При **жарении жирного мяса** обдавание паром в начале жарения способствует лучшему вытапливанию жира.

Не предназначены для приготовления с использованием влажности такие виды теста, которые содержат много жидкости, например, белковое или заварное тесто. При выпекании такого теста должен происходить процесс подсушивания.

Совет: В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

Ход процесса приготовления в режиме работы


"Конвекция с паром"

Нормальным является конденсация влаги на внутренней панели дверцы. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поставьте его в рабочую камеру.

- Подготовьте требуемое количество воды:

<i>Ябло:</i>	ок. 150 мл
<i>l:</i>	ок. 150 мл
<i>z:</i>	ок. 200 мл
<i>z:</i>	ок. 300 мл

- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Конвекция с паром


Установка числа обдаваний паром


Совет: В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

На дисплее появляется *Auto* и мигает треугольник ▲ под символом .



С помощью поворотного переключателя Вы можете вызвать остальные возможности обдавания паром (1, 2, 3).

После цифры 3 появляется индикация *E D* и .

В этой установке Вы запускаете процесс удаления накипи (см. главу "Удаление накипи в испарительной системе ").


Если Вы хотите, чтобы духовой шкаф автоматически запускал механизм обдавания паром после фазы нагрева:

- Выберите *Auto*.

Если Вы хотите вручную запускать одно или больше обдаваний паром в определенные моменты времени:

- Выберите 1, 2 или 3.
- Коснитесь кнопки ОК.

Установка температуры


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



- При необходимости установите температуру с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

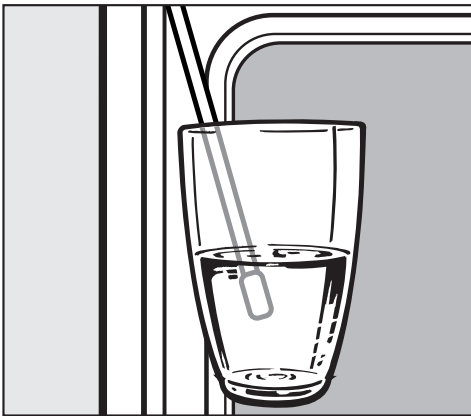
Подготовка воды и запуск процесса всасывания

На дисплее появляется приглашение выполнить процесс всасывания.

Мигает треугольник ▲ под символом .



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



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания.


Фактически поглощенное количество водопроводной воды может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется вода.

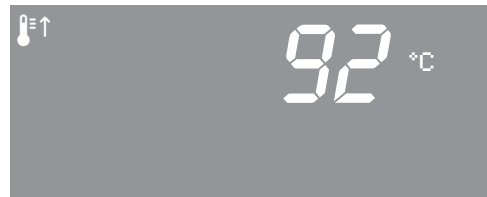
Вы можете в любое время прервать или снова продолжить процесс всасывания касанием кнопки ОК.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Закройте дверцу.

Вы услышите еще один короткий звук всасывания. Это поглощается вода, оставшаяся в наполнительной трубке.

Прибор начинает нагреваться.

Появляется индикация фактической температуры и символ контроля температуры .



Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

Конвекция с паром

Водяной пар может привести к ожогам.

Не открывайте дверцу во время обдавания паром.

Кроме того, конденсация водяного пара на сенсорные кнопки приводит к увеличению времени их реакции на прикосновение.


Автоматическое обдавание паром

После фазы нагрева обдавание паром происходит автоматически.

На дисплее появляется:




Вода подается в рабочую камеру в виде пара.

После обдавания паром гаснет символ  и высвечивается температура.


- Готовьте блюдо до конца.


Запуск обдавания паром вручную

Вы можете запустить обдавание паром, как только высветится сенсорная кнопка .

Переждите фазу нагрева, чтобы водяной пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.

Для уточнения момента времени обдавания паром ориентируйтесь на данные из рецептов.


Совет: Для напоминания используйте таймер .

- Коснитесь , если должен быть запущен механизм обдавания паром.

Подсветка кнопок гаснет и на дисплее появляется:




- Для остальных обдаваний паром действуйте таким же образом.



После последнего обдавания паром гаснет символ  и высвечивается температура.

- Готовьте блюдо до конца.

Выпаривание остаточной воды

Если процесс в режиме "Конвекция с паром " был проведен без прерывания, в системе не остается лишней воды. Вода равномерно выпаривается после всех обдаваний паром.

Если процесс приготовления с использованием влажности прерывается вручную или из-за перебоя электропитания, то невыпаренная вода остается в испарительной системе.

При следующем выборе режима "Конвекция с паром " на дисплее вместо рекомендуемой температуры появляется указание времени для испарения остатков воды и под символом  мигает треугольник ▲.

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

Лучше всего начать выпаривание остаточной воды сразу, чтобы при последующем приготовлении на продукты испарялась лишь свежая вода.

Процесс выпаривания

При выпаривании остаточной воды прибор нагревается, и вода выпаривается в рабочую камеру.

В зависимости от количества воды выпаривание остаточной воды может продолжаться до 30 минут.

Водяной пар может привести к сильному ожогу.


Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания остаточной воды.


При выпаривании остаточной воды конденсат осаждается на поверхности рабочей камеры и дверце прибора.

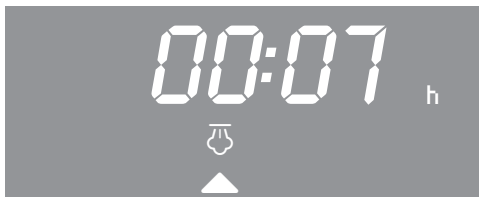
Обязательно удалите конденсат после остывания рабочей камеры.

Конвекция с паром

Немедленное выпаривание остаточной воды

- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

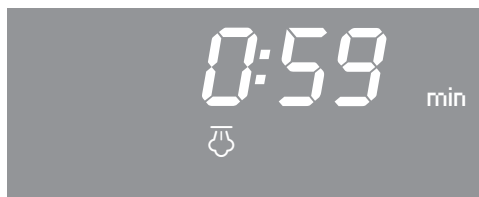
Появляется указание времени, соответствующее количеству воды и под символом  мигает треугольник ▲:



- Коснитесь кнопки ОК.

Выпаривание остаточной воды начинается. Вы можете следить за процессом.


Время выпаривания остаточной воды может корректироваться в зависимости от фактического наличия воды в системе.




Последняя минута отсчитывается посекундно.


В конце процесса выпаривания остаточной воды появляется *Auto*:




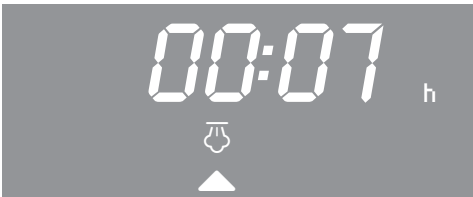
Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром" .

Прерывание выпаривания остаточной воды

 Не следует слишком часто прерывать процесс выпаривания остаточной воды, т.к. при неблагоприятных обстоятельствах при последующем всасывании воды это может привести к переполнению системы парообразования и попаданию воды в рабочую камеру.

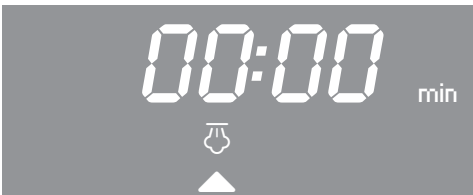
- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Появляется указание времени, соответствующее количеству воды, и под символом  мигает треугольник ▲:



- Поверните поворотный переключатель влево.


Время устанавливается на 00:00.



- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечивается *Auto*.







Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром" .

Выпекание





Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Режимы работы

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

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция + , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки из черной жести, темной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы; формы с покрытием. Не рекомендуется использовать светлые формы из блестящего материала, поскольку подрумянивание в них получается неравномерным или слабым, и возможно, что выпечка не будет готова.

- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оптимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

Бумага для выпечки, смазывание жиром

Все принадлежности Miele, например, противень для выпечки, универсальный противень, перфорированный противень Гурмэ и круглая форма для выпечки имеют покрытие PerfectClean.

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

Бумага для выпечки необходима лишь для

- изделий с содержанием соды, так как используемый для приготовления теста разрыхлитель может повредить поверхности с покрытием PerfectClean,
- изделий из такого теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает (например, бисквита, безе, миндальных пирожных),
- приготовления замороженных продуктов на решетке.

Указания к таблице выпекания

Температура

В целом рекомендуется выбирать более низкую температуру.

Хотя при более высоких температурах, чем приведенные, уменьшается длительность выпекания, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и изделие при известных условиях не пропечется.


Время выпекания

Всегда проверяйте по истечении короткого срока выпекания готовность продукта.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.




Уровень

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

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

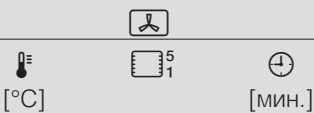



Если Вы одновременно используете для выпекания универсальный и простые противни, устанавливайте универсальный противень под них.

Выпекайте выпечку и пироги с содержанием влаги максимум на двух уровнях одновременно.

- Конвекция с паром 
 - 1 противень: уровень 2
- Интенсивное выпекание 
 - 1 противень: уровень 1 или 2
- Верхний/нижний жар 
 - 1 противень: уровень 1 или 2

Выпекание

Таблица выпекания

Пироги/печенье			
	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
Сдобное тесто			
Песочный торт	150–170	2	60–70
Ромовая баба	150–170	2	65–80
Маффины (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3⁴]	30–50
Мелкие кексы (1 противень) ^{1) 2)}	150	2	25–35
Мелкие кексы (2 противня) ^{1) 2)}	150³⁾	2+4	25–35
Пирог (противень)	150–170	2	25–40
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)	150–170	2	60–80
Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)	150–170	2	45–50
Фруктовый пирог (противень)	150–170	2	35–55
Фруктовый пирог (форма)	150–170	2	55–65
Основа для торта ¹⁾	150–170	2	25–35
Мелкая выпечка/печенье ¹⁾ (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3⁴]	20–25
Песочное тесто			
Основа для торта	150–170	2	20–25
Пирог с крошкой	150–170	2	45–55
Мелкая выпечка ¹⁾ (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3⁴]	15–25
Печенье ¹⁾ (1 [2] противень/ня)	140	2 [1+3⁴]	30–45
Творожный торт	150–170	2	70–95
Яблочный пай (форма Ø 20 см) ^{1) 2)}	160	2	80–105
Яблочный пирог, закрытый ¹⁾	160–180	2	50–70
Абрикосовый торт с глазурью (форма)	150–170	2	55–75
Швейцарский открытый пирог	–	–	–

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

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

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

[°C]	5 1	[МИН.]	[°C]	5 1	[МИН.]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160³⁾	3	25–35	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 ³⁾	3	15–25	–	–	–
170–190	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180	3	15–25	–	–	–
160³⁾	2	15–33	–	–	–
170–190	2	85–95	150–170	2	75–90
180	1	80–95	–	–	–
170–190	1	45–65	160–180	1	50–70
170–190	2	55–75	150–170	2	50–60
220–240³⁾	1	35–50	190–210³⁾	1	25–40





Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / уровень / время выпекания

- 1) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев"
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Выпекание

Таблица выпекания

Пироги/печенье			
	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
Бисквитное тесто ¹⁾			
Основа для торта (2 яйца) ¹⁾	170–190	2	15–20
Бисквитный торт (от 4 до 6 яиц) ¹⁾	175–195	2	22–30
Торт из бисквита с добавлением воды ^{1) 2)}	180	2	20–30
Рулет ¹⁾	160–180	2	15–25
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто			
Подъем дрожжевого теста	50	⁵⁾	15–30
Кекс австрийский	150–170	2	50–60
Рождественский кекс	150–170	2	55–65
Пирог с крошкой	150–170	2	35–45
Фруктовый пирог (противень)	160–180	2	40–60
Белый хлеб	160–180	2	50–60
Хлеб с отрубями	170–190 ³⁾	2	50–60
Пицца (противень) ¹⁾	170–190	2	35–45
Луковый пирог	170–190	2	35–45
Слойки с яблоками (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3 ^{4)]}	25–30
Заварное тесто ¹⁾ , заварное пирожное с кремом (1 [2] противень/ня)	160–180	2 [1+3 ^{4)]}	30–45
Слоеное тесто (1 [2] противень/ня)	170–190	2 [1+3 ^{4)]}	20–25
Белковая выпечка , миндальные пирожные (1 [2] противень)	120–140	2 [1+3 ^{4)]}	25–50

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

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

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

[°C]	5	[МИН.]	[°C]	5	[МИН.]
170–190 ³⁾	2	10–20	–	–	–
170–190 ³⁾	2	20–40	–	–	–
150–180 ³⁾	2	20–45	–	–	–
170–190 ³⁾	2	15–20	–	–	–
50	⁵⁾	15–30	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
150–170	2	55–65	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
170–190 ¹⁾	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 ³⁾	2	50–60	–	–	–
190–210	2	30–45	170–190	2	40–50
180–200	2	25–35	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 ³⁾	3	30–40	–	–	–
190–210 ³⁾	2	20–25	–	–	–
120–140 ³⁾	2	25–50	–	–	–

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / уровень / время выпекания

- 1) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев"
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

Жарение

Режимы работы

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

Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Форма для запекания, кастрюля, термостойкая форма из стекла, рукав/пакет для выпекания, глиняная форма, универсальный противень, решетка и/или противень для запекания на гриле, (если есть в наличии) на универсальном противне.




Мы рекомендуем жарение в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса. Кроме того, рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

Указания к таблице жарения

Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

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

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

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения.

Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой.

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

Предварительный нагрев

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

Длительность жарения ⊕

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

Говядина/дичь: 15–18 мин/см

Свинина/телятина/баранина:
. 12 -15 мин./см

Ростбиф/филе: 8 -10 мин./см

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

Всегда проверяйте готовность продукта по истечении некоторого времени.

Уровень 5

В большинстве случаев используйте уровень 2.

Рекомендации

Подрумянивание

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если примерно в середине приготовления снять крышку с посуды.

Время покоя




По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы

Кожица птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Жарение

Таблица жарения







Мясо/рыба		
	 [°C]	 [МИН.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170–190	100–130 ²⁾
Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг	200–220	45–55 ³⁾
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	140–160	100–120 ⁴⁾
Жаркое из свинины/рулет, прим. 1 кг	160–180	100–120 ⁴⁾
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг	160–180	130–160 ⁴⁾
Жаркое из копченой свинины, прим. 1 кг	150–170	60–80 ⁴⁾
Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг	160–180	60–70 ⁴⁾
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	180–200	80–100 ⁴⁾
Ножка ягненка, прим. 1,5 кг	170–190	90–120 ⁴⁾
Спина ягненка, прим. 1,5 кг	170–190	50–60 ³⁾
Птица, 0,8–1 кг	180–200	60–70
Птица, ок. 2 кг	170–190	100–120
Птица, фаршированная, ок. 2 кг	170–190	110–130
Птица, ок. 4 кг	160–180	150–180
Рыба куском, прим. 1,5 кг	160–180	35–55

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Значения времени действительны для рабочей камеры без предварительного нагрева.

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.


Указанные температуры относятся к приготовлению в открытой форме. Устанавливайте температуру на 10 °C ниже, если Вы готовите жаркое непосредственно на универсальном противне или на решетке с универсальным противнем.

 1)			
 [°C]	 [МИН.]	 [°C]	 [МИН.]
–	–	190–210	110–140 2)
–	–	200–220	45–55 3)
140–160	100–120 4)	150–170	100–120 4)
160–180	110–130 4)	180–200	100–120 4)
170–190	130–160 4)	190–210	130–160 4)
160–180	60–80 4)	170–190	80–100 4)
170–190	60–70 4)	190–210	60–70 4)
170–190	90–110 4)	190–210	100–120 4)
170–190	90–120 4)	200–220	90–120 4)
–	–	190–210	50–60
190–210	60–70	190–210	60–75 5)
180–200	90–110	190–210	90–110 5)
180–200	100–120	190–210	110–130 5)
170–190	140–170	180–200	150–180
170–190	35–55	190–210	35–55

 Конвекция + /  Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар

 Температура /  время жарения

В большинстве случаев используйте уровень 2.

- 1) После фазы нагрева:
проведите ручную обдавания паром, распределив их по по всей длительности приготовления.
- 2) Сначала готовьте с крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Не используйте при этом режим "Быстрый разогрев" .
- 4) Спустя половину времени приготовления подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- 5) Используйте уровень загрузки 3.

Низкотемпературное приготовление

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

Сначала в течение короткого времени равномерно обжарьте кусок мяса со всех сторон при очень высокой температуре.

Затем положите мясо в подогретую рабочую камеру, где оно будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

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

В результате получается очень нежное и сочное блюдо.


Рекомендации


- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир с высокой степенью нагрева (напр., сливочное или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.


Длительность приготовления составляет ок. 2 - 4 часов и зависит от веса и размеров кусков мяса, а также от желаемой степени готовности и поджаривания.

Протекание процесса

Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев" .

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

 Опасность получения ожогов! Надевайте защитные перчатки при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Положите обжаренное мясо на решетку.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Готовьте мясо до конца.

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Управление духовым шкафом - Установка длительности приготовления").

Низкотемпературное приготовление

После приготовления

Поскольку температура приготовления и внутренняя температура очень низкие,

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- результат приготовления не ухудшится, если мясо останется внутри прибора по окончании приготовления. Вы можете легко поддержать его в теплом виде до подачи на стол.
- мясо обладает оптимальной температурой. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

Время приготовления/ Внутренняя температура

Мясо	Длительность	Внутренняя температура**
	[мин.]	[°C]
Ростбиф		
– "по-английски":	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– полная степень прожарки:	180–240	69
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины*	150–210	68
Спинка теленка*	180–210	63
Спинка ягненка*	90–120	60

* без костей

** Для наблюдения за подъемом внутренней температуры Вы можете использовать пищевой термометр.

Приготовление на гриле

Опасность ожога!

Если Вы будете запекать на гриле при открытой дверце, горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления будут нагреваться. При запекании на гриле закрывайте дверцу прибора.

Режимы работы

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

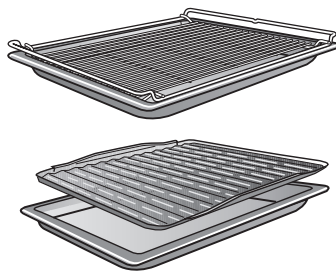
Весь нагревательный элемент верхнего жара/гриля раскаляется докрасна, при этом вырабатывается необходимое тепловое излучение.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, курицы.

Нагревательный элемент верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

Посуда



Используйте универсальный противень, положив сверху решетку или противень для гриля (если имеется). Противень для гриля не дает сгорать капающему мясному соку, поэтому сок может быть использован в кулинарных целях.

Не используйте противень для выпекания.

Указания к таблице приготовления на гриле

Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

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

Для плоских продуктов в основном рекомендуется установка температуры 275 °C, для продуктов большого диаметра - температура максимум 220 °C.

Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев.

Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

Уровень

Выберите уровень, в зависимости от толщины продукта.

- Плоский продукт: уровень 3/4
- Продукт большого диаметра: уровень 1/2

Время приготовления на гриле

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6–8 минут на одну сторону.
Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону.
Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была одинаковая, тогда

время приготовления на гриле не будет различаться.

- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Определение степени готовности

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

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

Всегда проверяйте готовность запекаемого продукта по истечении некоторого времени.

Совет

Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, а в центре они еще не готовы, поместите продукт на самый нижний уровень или уменьшите температуру гриля. Тогда поверхность не будет слишком темной.

Приготовление на гриле

Подготовка продуктов для гриля


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

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

Почистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы можете также сбрызнуть их соком лимона.

Приготовление на гриле

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

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

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

Таблица приготовления на гриле






Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.



Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце, если нет других указаний.

По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.


Проверяйте готовность запекаемого продукта через короткое время.

Блюдо, запекаемое на гриле	 5				
		 [°C]	 [мин.]	 [°C]	 [мин.]
Плоский продукт					
Говяжьи стейки	4	275	15–22	220	15–20
Бифбургер ¹⁾	4	300	17–28	–	–
Шашлык	3	275	25–30	220	25–30
Птица на вертеле, ок. 2кг	4	275	20–25	220	12–16
Стейки из шейки	4	275	15–20	220	17–23
Печень	4	275	8–12	220	12–15
Фрикадельки	4	275	15–20	220	18–22
Сарделька	4	275	12–18	220	13–19
Филе рыбы	4	275	20–25	220	13–18
Форель	4	275	16–20	220	20–25
Тост ^{1) 2)}	3	300	5–10	220	7–10
Гавайские тосты	3	275	10–15	220	10–15
Помидоры	4	275	6–10	220	8–10
Персики	4	275	6–10	220	15–20
Продукт большого диаметра					
Цыплята, ок. 1,2 кг ³⁾	1	220	60–70	190	60–70
Свинная ножка, прим. 1 кг	1	–	–	190	95–100
Ростбиф, говяжье филе, прим. 1 кг	2	–	–	250	35–45


 Гриль большой /  Гриль с обдувом /  5 Уровень /  Температура /  Время запекания

- 1) Установки действительны при использовании режима Гриль большой  также для предписанных величин по EN 60350.
- 2) Не нагревайте предварительно ТЭН верхнего жара/гриля.
- 3) В режиме Гриль с обдувом  используйте уровень 2.

Размораживание

Используйте для бережного размораживания продуктов режим Размораживание .

В этом режиме работает только вентилятор, заставляя циркулировать воздух из рабочей камеры при комнатной температуре.

 Опасность заражения сальмонеллами!

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

Рекомендации


- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нем решетке. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед приготовлением. Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Продукт	Вес [г]	Время [мин.]
Цыпленок	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1 000	90–120
Сарделька	500	30–50
Рыба	1 000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50


Емкость для консервирования

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


Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- банки для консервирования,
- банки с винтовой крышкой.

Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция +" .

Данные относятся к 6 банкам емкостью 1 л.

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

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Фрукты/огурцы

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


Овощи

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

	Длительность консервирования [мин.]
Спаржа, морковь	60–90
Горох, фасоль	90–120

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

После консервирования

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

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

Сушка / вяление

Сушка или вяление - это традиционный способ консервирования фруктов, некоторых видов овощей и трав.

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

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки очистите от кожуры, если необходимо. Выньте сердцевину и нарежьте яблоки кольцами толщиной прим. 0,5 см.

– Из слив удалите косточки, если необходимо.

– Груши очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте на ломтики.



– Бананы очистите и нарежьте кружками.

– Грибы почистите, нарежьте половинками или ломтиками.


– Петрушку или укроп освободите от толстых стеблей.

■ Равномерно разложите продукты на универсальном противне.


Вы можете также использовать перфорированный противень Гурмэ, если он имеется.

■ Выберите режим "Конвекция +"  или Верхний/нижний жар .


■ Выберите температуру 80–100 °С.

■ Задвиньте противень на уровень 2. В режиме Конвекция +  также можно одновременно сушить на уровнях 1+3.

Продукт	Время сушки
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Травы*	50–60 минут

* Для сушки трав используйте режим "Верхний/нижний жар" .

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

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

■ Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении этих продуктов так сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем состоянии из рабочей камеры. С каждым последующим применением деформация будет увеличиваться.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти замороженные продукты Вы можете готовить на противне для выпечки или универсальном противне. При этом для их бережного приготовления используйте бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.


Приготовление




Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверьте готовность блюда спустя минимальное рекомендуемое время (см. упаковку).


Запекание

Режим "Запекание"  подходит для приготовления запеканок и суфле с хрустящей корочкой.

Блюдо	 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]
Лазанья	180	1	45–60
Картофельный гратен	170	1	55–65
Овощная запеканка	170	1	55–65
Макаронная запеканка	170	1	40–50

 Температура / ⁵₁ уровень /  время приготовления

В таблице приведены некоторые примеры использования.

При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на данные температуры и времени для режима "Конвекция + ".

Данные для испытательных институтов

Блюда для испытаний согласно EN 60350

Блюдо	Противни / форма	Режим работы	🌡️ [°C]	📏 ⁵ ₁	⊕ [мин.]	Предварительный нагрев
Печенье (8.4.1)	1 противень		140 ²⁾	2	30–40	нет
	2 противня ¹⁾		140 ²⁾	1+3	30–45	нет
	1 противень		160 ²⁾	2	15–33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень		150 ²⁾	2	25–35	нет
	2 противня		150 ²⁾	2+4	25–35	да
	1 противень		160 ²⁾	3	20–30	да
Торт из бисквита с добавлением воды (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см ³⁾		180 ²⁾	2	22–30	нет
	Разъемная форма Ø 26 см ³⁾⁴⁾		150–180 ²⁾	2	20–45	да
Яблочный пай (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см ³⁾		160 ²⁾	2	80–105	нет
	Разъемная форма Ø 20 см ³⁾		180 ²⁾	1	80–95	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка		300	3	5–10	нет
Разогрев на гриле бифбургера (9.2)	Решетка на универсальном противне		300	4	1 сторона: 10-16 2-я сторона: 7-12	да, 5 минут

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Гриль

🌡️ Температура / 📏⁵₁ уровень / ⊕ время приготовления

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев"
- 3) Поставьте форму для выпекания на решетку.
- 4) В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности определяется по EN 50304.

Класс энергоэффективности:

A


Используемый режим работы:


Конвекция +

Особые указания по проведению:

без встроенных телескопических направляющих FlexiClip

Чистка и уход

 **Опасность получения ожогов!**
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

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

Все поверхности могут окраситься или изменить свой внешний вид, если будут использоваться неподходящие чистящие средства.
В частности, может быть повреждена фронтальная панель духового шкафа из-за очистителей духовки и средств удаления накипи. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.
На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях царапины могут привести к разрушению стекла.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы не повредить поверхности, не используйте при очистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды,

- средства для растворения накипи на фронтальной панели духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки (например, для чистки кастрюль, использованные губки с остатками абразивных чистящих средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- стальное волокно,
- точечную очистку с применением механических средств,
- средства для чистки духовых шкафов*,
- губки из стальных спиралей*.

* разрешены для удаления сложных загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean.

Если загрязнения воздействуют некоторое время, они могут не удалиться при стечении обстоятельств. Неоднократное пользование прибором без промежуточной очистки может усложнить ее проведение. Рекомендуется сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Для более удобной очистки Вы можете разобрать и демонтировать дверцу, снять боковые решетки с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются), снять заднюю стенку с покрытием каталитической эмалью, а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/ гриля.

Нормальные загрязнения

Информацию об очистке задней стенки Вы найдете в главе "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием".

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств чистой водой. Это особенно важно при очистке деталей с покрытием PerfectClean, так как остатки средств снижают качество антипригарного эффекта.
- В заключение протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.

Чистка уплотнения

Вокруг рабочей камеры находится уплотнение, которое служит для герметизации внутренней стороны дверцы.

Уплотнение от остатков жира может стать хрупким и сломаться.

- Рекомендуется чистить уплотнение после каждого процесса приготовления.

Чистка и уход

Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи на эмалированных поверхностях могут образоваться цветные или матовые пятна. Они не влияют на потребительские свойства. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой.

Каталитическое покрытие повреждается средством для чистки духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием, прежде чем пользоваться таким средством.

- При наличии очень стойких загрязнений на покрытии PerfectClean наносите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

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

Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается при их мытье в посудомоечной машине, что приводит к ухудшению качества скольжения. Никогда не мойте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При появлении стойких загрязнений на поверхностях или склеивании шарикоподшипника под воздействием фруктового сока действуйте следующим образом:

- Замочите направляющие FlexiClip на короткое время (прим. 10 минут) в горячем растворе моющего средства. При необходимости дополнительно используйте жесткую сторону губки для мытья посуды. Шарикоподшипники Вы можете почистить мягкой щеткой.

После очистки изменение цвета или осветление поверхностей может остаться, что никак не влияет на потребительские качества изделия.

Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием

Каталитическая эмаль при высокой температуре имеет свойства самоочистки от масла и жира.

Чем выше температура, тем эффективнее процесс.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных средств, жестких щетки и губок, а также очистителей духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием, прежде чем применять очиститель для духовок.

Удаление загрязнений приправами, сахаром и т.п.

- Демонтируйте заднюю стенку (см. главу "Чистка и уход - Демонтаж задней стенки").
- Очистите ее вручную теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой.
- Тщательно ополосните заднюю стенку. Дайте ей высохнуть, прежде чем снова встраивать.


Чистка и уход

Удаление загрязнений маслом и жиром

- Выньте все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.
- Прежде чем начать каталитическую очистку, удалите с внутренней стороны дверцы и поверхностей с покрытием PerfectClean грубые загрязнения, чтобы они не пригорели.
- Выберите режим "Конвекция +  и 250 °C.
- Нагревайте пустую рабочую камеру минимум 1 час.

Длительность зависит от степени загрязненности.

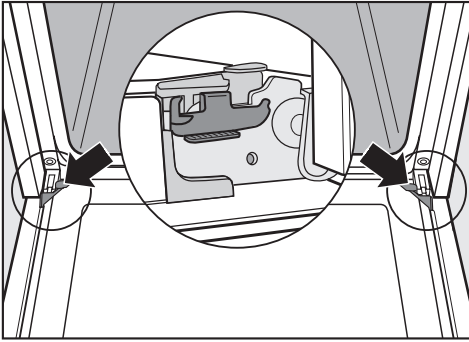
Если каталитическая эмаль сильно загрязнена маслом или жиром, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

 Опасность ожога! Перед очисткой рабочей камеры вручную дайте ей остыть.

- В заключение очистите внутреннюю сторону дверцы и рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

С каждым последующим нагревом до высоких температур будут постепенно удалены еще имеющиеся загрязнения.

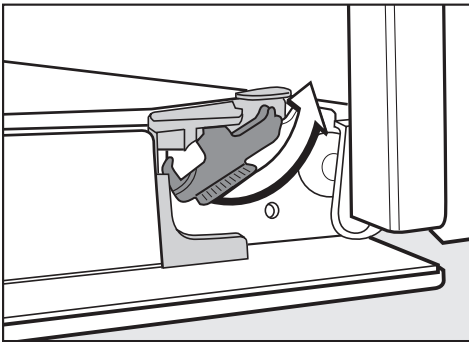
Снятие дверцы



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем Вы снимете дверцу с этих держателей, Вам нужно сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих дверных шарнирах.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут удариться о духовой шкаф.

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

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу по бокам и снимите ее с держателей, направляя вверх. Проследите за тем, чтобы при этом она не перекосилась.

Чистка и уход

Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из трех стеклянных панелей, частично имеющих теплоотражающее покрытие.

В процессе работы воздух дополнительно подается через дверцу, таким образом внешнее стекло дверцы остается прохладным.

Если в промежутке между стеклянными панелями образуются загрязнения, Вы можете разобрать дверцу, чтобы очистить внутренние стороны.


В результате появления царапин стекло дверных панелей может разрушиться.

Не применяйте для очистки дверных панелей абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

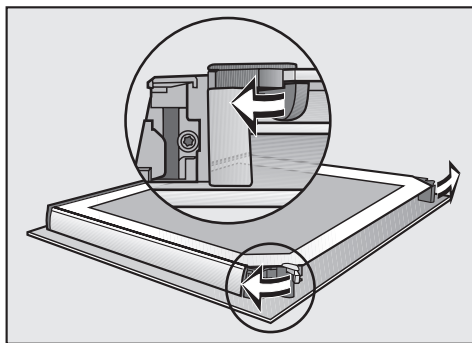
Учитывайте также при чистке этих панелей указания по очистке фронтальной стороны духового шкафа.

Поверхность алюминиевых профилей повреждается очистителями для духовых шкафов. Чистите эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губкой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Храните демонтированные дверные панели в надежном месте, чтобы они не разбились.

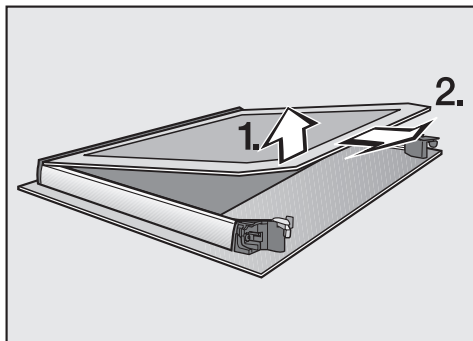
 **Опасность получения травм!**
Всегда снимайте дверцу, прежде чем ее демонтировать.

- Положите внешнее стекло дверцы лучше всего на стол с мягким покрытием (например, кухонным полотенцем), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.

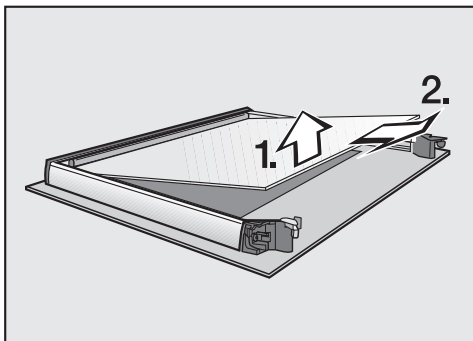


- Откройте оба стопора дверных панелей, повернув их наружу.

Демонтируйте внутреннюю панель дверцы:

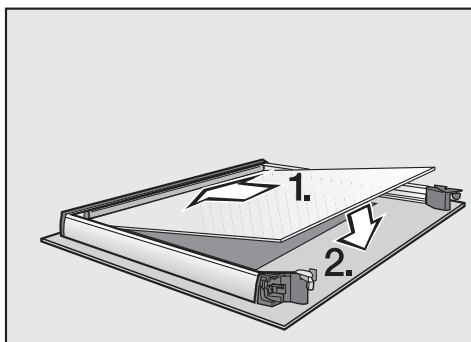


- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло дверцы и выньте его из пластиковой кромки.

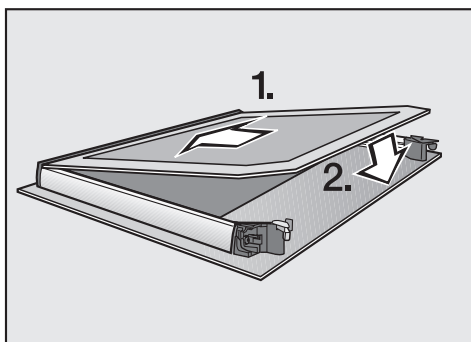


- Приподнимите **слегка** среднее стекло и вытяните его.
- Очистите стекла дверцы и другие детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите детали насухо мягкой салфеткой.

Тщательно соберите дверцу снова:

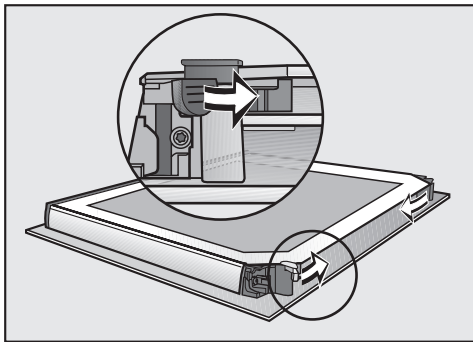


- Вставьте среднюю стеклянную панель со всех сторон так, чтобы материальный номер можно было прочесть (т.е. не в зеркальном отражении).



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

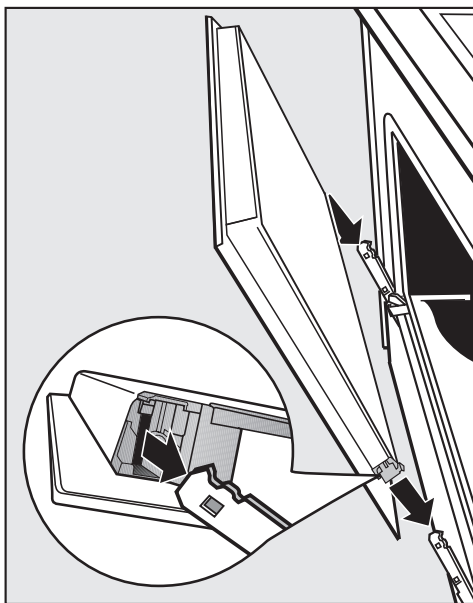
Чистка и уход



- Закройте оба стопора дверных панелей, повернув их внутрь.

Дверца снова смонтирована.

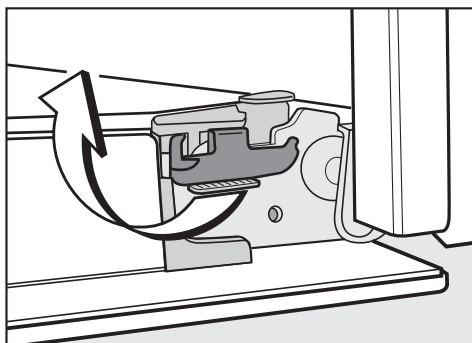
Монтаж дверцы



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

- Полностью откройте дверцу.


Обязательно снова заблокируйте фиксирующие скобы, так как иначе дверца может соскочить с держателей и получить повреждения.



- Чтобы заблокировать скобы, поверните их до упора в горизонтальное положение.


Чистка и уход

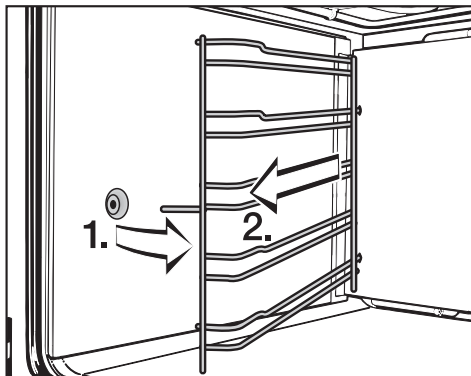
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip

 Опасность получения травм!
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без боковых направляющих.

Вы можете снять боковые решетки вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются).

Если Вы перед этим хотите разобрать направляющие FlexiClip отдельно, следуйте указаниям в главе "Оснащение - Установка и демонтаж направляющих FlexiClip".

 Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.



- Вытяните боковые направляющие впереди из крепежа (1.) и снимите их (2.).

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

Демонтаж задней стенки

⚠ Опасность получения травм!
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без задней стенки.

Вы можете демонтировать заднюю стенку для проведения очистки.

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

- Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.
- Демонтируйте боковые направляющие.
- Ослабьте четыре шурупа в углах задней стенки и выньте ее.
- Очистите заднюю стенку (см. главу "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием").

Установка выполняется в обратной последовательности.

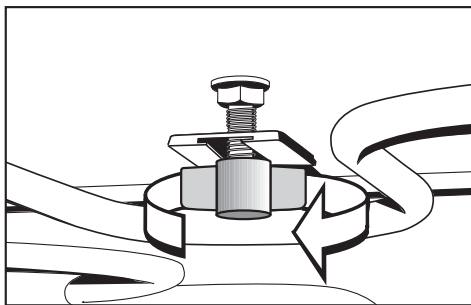
Тщательно установите заднюю стенку. Отверстия должны быть расположены так, как изображено в главе "Обзор оснащения духового шкафа".

- Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

- Демонтируйте боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь Вы можете почистить потолок рабочей камеры.

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

Чистка и уход


Очистка от накипи испарительной системы

Момент времени для процесса очистки от накипи


Испарительную систему нужно регулярно, в зависимости от жесткости воды, очищать от накипи.

Очистку от накипи Вы можете проводить в любой момент времени.

После определенного количества приготовлений автоматически запрашивается очистка от накипи, чтобы сохранить безупречное функционирование.



На дисплее появляется указание на очистку от накипи, если выбирается режим "Конвекция с паром" :




Теперь Вы можете использовать режим "Конвекция с паром"  только десять раз. После этого Вы должны провести очистку от накипи.

Указание гаснет через пару секунд. Вы можете удалить его также касанием кнопки ОК.

Все другие режимы работы Вы можете использовать дальше.

Количество оставшихся процессов приготовления будет отсчитываться, пока на дисплее не появится  и .



После этого использование режима "Конвекция с паром"  будет заблокировано.

Оно снова станет возможным, когда Вы проведете очистку от накипи.

Ход процесса очистки от накипи

Процесс очистки от накипи длится около 90 минут и происходит в несколько ступеней:

E 0: Всасывание жидкости для очистки от накипи

E 1: Фаза воздействия

E 2: Промывание 1

E 3: Промывание 2

E 4: Промывание 3

E 5: Выпаривание оставшейся жидкости

Подготовка процесса очистки от накипи

Для очистки от накипи используйте прилагаемые таблетки от накипи. Они были специально разработаны, чтобы оптимизировать процесс очистки. Пополнить запас таблеток Вы можете в любой точке продаж Miele или в сервисной службе Miele.

Другие средства могут повредить духовой шкаф.

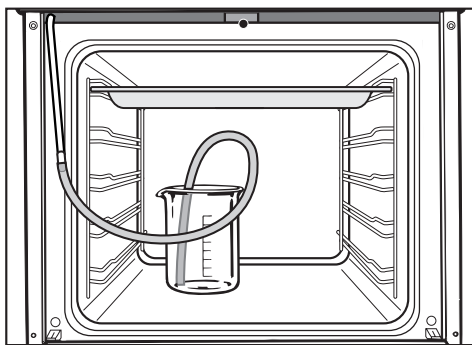
Следите за совместимостью средств для очистки от накипи. В противном случае духовой шкаф может быть поврежден.

После очистки от накипи очищайте рабочую камеру, чтобы не осталось средства для очистки от накипи.

Чтобы Вам не пришлось держать емкость со средством от накипи под трубкой для залива, в Вашем приборе предусмотрен пластиковый шланг с вакуумной присоской.

Вам понадобится емкость вместимостью ок. 1 л.

- 1 Расположите конец пластикового шланга у дна емкости и закрепите шланг в емкости с помощью вакуумной присоски.
- 2 Налейте в емкость ок. 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней одну таблетку от накипи.
- 3 Задвиньте противень до упора на верхний уровень для сбора средства от накипи во время очистки.





- 4 Поставьте емкость со средством от накипи на дно рабочей камеры. Другой конец пластикового шланга закрепите на трубке залива.
- 5 Закройте дверцу.


Чистка и уход

Проведение процесса очистки от накипи

Как только процесс всасывания **E** **0** начнется, Вы больше уже не сможете прервать процесс очистки от накипи.

- 6 Выберите режим работы "Конвекция с паром" .
- 7 Выберите **E** с помощью поворотного переключателя.
- 8 Коснитесь кнопки ОК.

Если режим работы "Конвекция с паром"  уже был заблокирован, то Вы можете сразу запустить процесс очистки от накипи касанием кнопки ОК.

На дисплее появляется требование для **процесса всасывания (E 0)**, и под символом  мигает треугольник ▲.



- 9 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания. Слышен звук работы насоса.

Фактически поглощенное количество средства от накипи может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется часть средства.



Наступает **фаза воздействия (E 1)**. Вы можете следить за ходом процесса во времени.

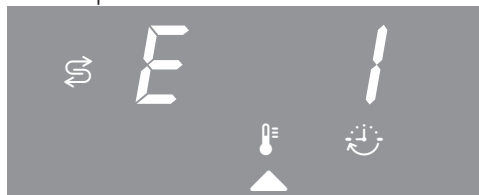



- 10 Откройте дверцу.
- 11 Оставьте емкость вместе с соединением шланга к заливной трубке в рабочей камере и долейте еще прим. 300 мл, т.к. в процессе воздействия система всасывает еще немного жидкости.
- 12 Закройте дверцу.

Примерно каждые 5 минут система всасывает еще раз немного жидкости. Слышен звук работы насоса.

Вы можете активировать индикацию этапа очистки от накипи:

- Коснитесь символа .
- Выберите  с помощью поворотного переключателя.



- Чтобы снова высвечивалось оставшееся время, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом .

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

После фазы воздействия испарительную систему нужно промыть, чтобы удалить остатки средства от накипи.

Для этого система трижды прокачивает ок. 1 л свежей воды и собирает ее в универсальный противень.

- 13 Выньте универсальный противень с собранным средством от накипи, опорожните его и снова задвиньте на верхний уровень.
- 14 Выньте пластиковый шланг из емкости.
- 15 Выньте емкость, основательно ее промойте и налейте в нее ок. 1 л свежей водопроводной воды.
- 16 Установите емкость снова в рабочую камеру, укрепите шланг на емкости и закройте дверцу..
- 17 Коснитесь кнопки ОК.

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

Вода проходит через испарительную систему и сливается на противень.

- 18 Выньте универсальный противень с собранной водой, опорожните его и снова задвиньте на верхний уровень.
- 19 Выньте пластиковый шланг из емкости и налейте в емкость ок. 1 л свежей водопроводной воды.
- 20 Установите емкость снова в рабочую камеру, укрепите шланг на емкости и закройте дверцу.
- 21 Коснитесь кнопки ОК.

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

- 22 Повторите последние четыре действия.

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

Оставьте противень с собранной после третьего промывания водой в рабочей камере во время выпаривания оставшейся воды

- 23 Выньте емкость и шланг из рабочей камеры.

Чистка и уход

Вы можете начать **процесс выпаривания оставшейся воды (E 5)**.

Водяной пар может привести к сильным ожогам.
Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания оставшейся воды.



24 Коснитесь кнопки ОК.


Включается нагрев рабочей камеры и появляется отсчет времени для выпаривания оставшейся воды.

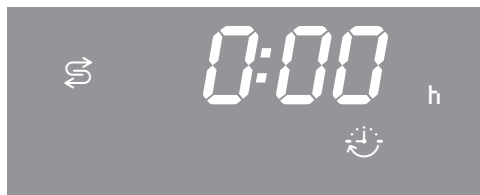


Показание времени автоматически корректируется в зависимости от фактически имеющегося количества оставшейся воды.


Последняя минута отсчитывается посекундно.

В конце процесса выпаривания оставшейся воды

- трехкратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").
- появляется **0:00** и мигает символ .



25 Поверните переключатель режимов в положение ●.

 **Опасность получения ожога!**
Дайте сначала остыть рабочей камере и принадлежностям, прежде чем начинать очистку.

26 Выньте универсальный противень с жидкостью и затем очистите остывший прибор от влаги и остатков средства очистки от накипи.

Закройте дверцу только, если рабочая камера сухая.

Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.




Обратитесь в сервисную службу, если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

Опасность получения травм!

В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.


Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.

Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.


Проблема	Причина и устранение
Дисплей не светится.	Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным. <ul style="list-style-type: none">■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, то Вы должны включить индикацию текущего времени (см. главу "Установки – P 1").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. <ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Режим работы выбран и дальше на дисплее появляется текущее время и символ  .	Блокировка включения  включена. <ul style="list-style-type: none">■ Отключите блокировку включения (см. главу "Блокировка включения ").

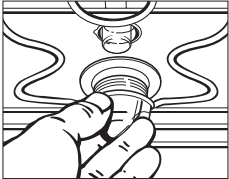
Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. На дисплее появляется <i>DE5_</i> . Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Деактивируйте демо-режим (см. главу "Установки – P 8").
Режим работы выбран, но духовой шкаф не включается.	Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался. ■ Поверните переключатель режимов в положение ● и выключите духовой шкаф. Затем Вы должны снова запустить процесс приготовления.
На дисплее высвечиваются цифры <i>12:00</i> , и под символом ☉ мигает треугольник ▲.	Электроснабжение было отключено более 200 часов. ■ Снова установите текущее время (см. главу "Ввод в эксплуатацию").
На дисплее неожиданно появляется <i>0:00</i> , и одновременно мигает ☹. Также может звучать сигнал.	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, сработало защитное отключение. ■ Поверните переключатель режимов в положение ● и выключите духовой шкаф. После этого духовой шкаф снова готов к работе.
<i>F XX</i> высвечивается на дисплее.	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина и устранение
В режиме "Конвекция с паром"  не всасывается вода.	Активирован демонстрационный режим. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает. ■ Деактивируйте демо-режим (см. главу "Установки – Р В").
	Насос испарительной системы не исправен. ■ Обратитесь в сервисную службу.
По окончании процесса приготовления слышен шум от работы.	Охлаждающий вентилятор включен Как только рабочая камера остынет ниже определенной температуры, вентилятор выключится автоматически.
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или после окончания процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.
На каталитической эмали есть загрязнения, имеющие цвет ржавчины.	Загрязнения приправами, сахаром и т.п. не удаляются с помощью каталитической очистки. ■ Демонтируйте детали с каталитическим покрытием и удалите загрязнения теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой (см. главу "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием").

Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.
Пирог/выпечка подрумянился неравномерно.	Неправильно выбраны температура или уровень размещения. ■ Некоторая разница в подрумяненности есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. ■ Для режима Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.
Телескопические направляющие FlexiClip с трудом задвигаются или вытягиваются.	Шарикоподшипники направляющих FlexiClip недостаточно хорошо смазаны. ■ Нанесите на шарикоподшипники специальное смазочное средство Miele. Только специальное средство Miele рассчитано на высокие температуры в рабочей камере. Другие средства могут отвердеть при нагреве в камере и склеить направляющие FlexiClip. Вы можете приобрести смазочное средство Miele у торговых партнеров или в сервисной службе Miele.

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд.</p> <p>Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Р 7").</p>
Освещение рабочей камеры не включается.	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div data-bbox="378 448 1042 576" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. <div data-bbox="400 711 628 890" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ 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, G9).■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо.■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Сервисная служба и гарантия качества

Сервисная служба

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

– Москва (495) 745 89 90

или

– 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер Вашего прибора.

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

Сертификат (только для РФ)

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

Соответствует требованиям

Технического регламента
Таможенного союза ТР ТС 004/2011
"О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011
"Электromагнитная совместимость
технических средств"

Условия гарантии и гарантийный срок


Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям
"Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

 **Опасность получения травм!**
Подключение прибора к электросети должно осуществляться квалифицированным специалистом-электриком, который хорошо знает и тщательно соблюдает принятые в данной стране инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к ним.

Неправильно выполненные работы по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут быть причиной серьезной опасности для пользователя, за которую фирма Miele ответственности не несет.

Подключение должно осуществляться только с электропроводке с заземлением, выполненной согласно существующим нормам.

Рекомендуется **подключение к розетке**, так как это облегчает отключение от электросети в случае сервисного обслуживания.

Если для пользователя розетка более не доступна или предусмотрено **стационарное подключение**, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса.

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60335).

Данные подключения

Необходимые данные подключения Вы сможете найти на типовой табличке, которая видна на фронтальной раме при открытой дверце.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращении в компанию Miele, пожалуйста, указывайте:

- обозначение модели,
- заводской номер,
- данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

При изменении подключения или замене сетевого кабеля необходимо использовать кабель типа H 05 VV-F соответствующего сечения.

Электроподключение

Дополнительно для Украины

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Духовой шкаф

Духовой шкаф оснащен соединительным трехжильным проводом длиной 1,7 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя 16 А.

Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

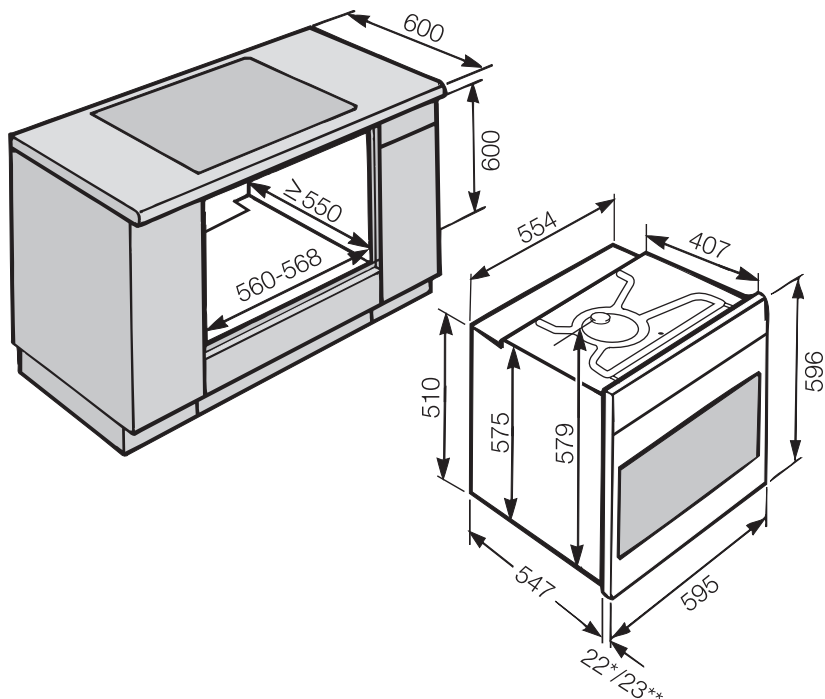
Данные о максимальной потребляемой мощности: см. типовую табличку.

Размерные эскизы для встраивания

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

Встраивание в шкаф под столешницей

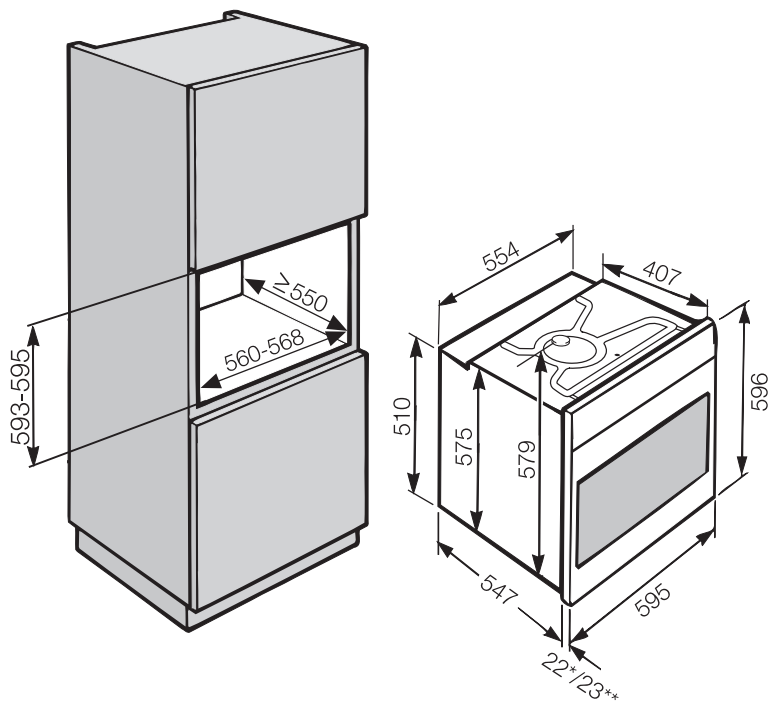


* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Размерные эскизы для встраивания

Встраивание в высокий шкаф



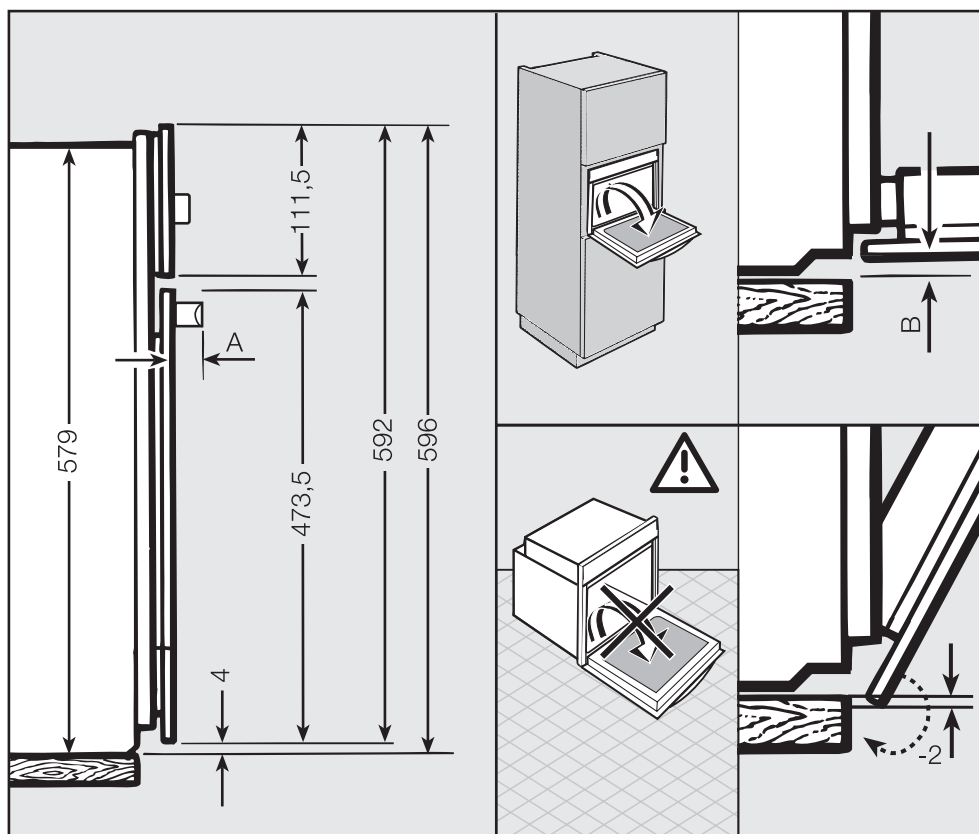
* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Размерные эскизы для встраивания


Детальные размеры фронта духового шкафа

Указанные размеры приводятся в мм.



A H61xx: 45 мм
H62xx: 42 мм

B Духовые шкафы со стеклянным фронтом: 2,2 мм
Духовые шкафы с металлическим фронтом: 1,2 мм

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором).

Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

Перед встраиванием

- Удостоверьтесь, что сетевая розетка обесточена.

Встраивание духового шкафа

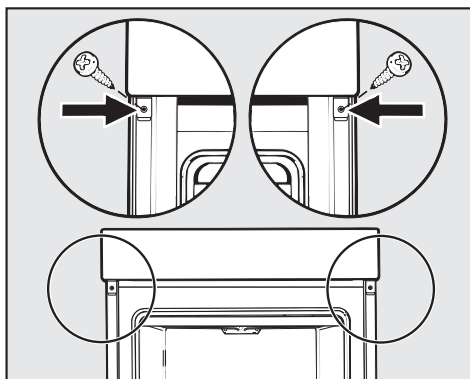
- Подключите духовой шкаф к сети.

Дверца может получить повреждения, если нести духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноса прибора используйте выемки по бокам корпуса.

Рекомендуется перед встраиванием прибора снять дверцу (см. главу "Чистка и уход - снятие дверцы") и вынуть принадлежности. Духовой шкаф станет легче для задвигания его в мебельный шкаф, и Вы не сможете его случайно взять за ручку дверцы.

- Задвиньте духовку в шкаф для встраивания и выровняйте ее.
- Откройте дверцу, если Вы ее не демонтировали.



- Прикрепите духовку прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.
- Снова установите дверцу (см. главу "Чистка и уход - встраивание дверцы").

Рецепты

В данном разделе содержатся рецепты по выпеканию, жарению и конвекции с паром.

Рецептурные данные и настройки адаптированы под Ваш духовой шкаф.

Разогреваемые хлебобулочные изделия

Булочки (замороженные/неохлажденные, предварительно выпеченные)/Крендели (замороженные)

Ингредиенты

Замороженные или неохлажденные, предварительно выпеченные булочки

Приготовление булочек

Положите булочки на противень или решетку.

Приготовление кренделей

Положите крендели на противень, устланный бумагой для выпечки.

Дайте подтаять в течение 10 минут и посыпьте просеянной солью.

Настройка

согласно указаниям на упаковке	Предварительный нагрев не требуется	Предварительный нагрев требуется
Режим работы	Конвекция с паром <input type="checkbox"/>	
Температура	см. данные о конвекции и обдуве на упаковке	
Предварит. нагрев	нет	да
Уровень	2	
Количество/тип паровых импульсов	1/автоматический	1/ручной
Количество воды	около 150 мл	
1-й паровой импульс	автоматический	сразу после начала термообработки
Время выпекания	Указания на упаковке плюс еще 5 минут	

Советы и полезная информация

При использовании противней для выпекания и универсальных противней можно отказаться от смазывания жиром или использования бумаги для выпечки благодаря покрытию PerfectClean. Исключение составляют выпечка с содержанием соды (разрыхлителя), бисквит, беже и миндальное пирожное. Для них используется пекарский порошок.

Рецепты

Булочки из теста / Круассаны, самодельные изделия из теста


Ингредиенты

Булочки из теста или круассаны, самодельные изделия из теста

Приготовление

Приготовьте тесто согласно указаниям на упаковке и выложите булочки или круассаны на противень.

Настройка

согласно указаниям на упаковке	Предварительный нагрев не требуется
Режим работы	Конвекция с паром 
Температура	см. данные о конвекции и обдуве на упаковке
Уровень	2
Количество/тип паровых импульсов	1/ручной
Количество воды	около 150 мл
1-й паровой импульс	через 3 минуты после начала термообработки
Время выпекания	Указания на упаковке плюс еще 5 минут

Белый хлеб

Время приготовления 80-95 минут

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
1 1/2 ч.л. соли
1 1/2 ч.л. сахара
20 г сливочного масла мягкой консистенции

Для смазывания

молоко

Приготовление


Помешивая дрожжи в воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар и масло и замешивайте 4–5 минут до получения однородного теста.

Придайте тесту круглую форму. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 30 минут.

Слегка перемешайте тесто, придайте ему форму каравая в объеме около 25 см и выложите на противень. Сверху сделайте несколько надрезов глубиной 1 см. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 15-20 минут.

Сверху смажьте тесто водой и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	170–190 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	35-45 минут:

Рецепты

Плоский хлеб

Время приготовления 75-100 минут

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)

200 мл теплой воды

375 г муки

1 ч.л. соли

2 ст.л. растительного масла

Для сбрызгивания

1 1/2 ст.л. растительного масла

Приготовление


Помешивая дрожжи в воде, доведите их до полного растворения.

Добавьте муку, соль и растительное масло и замешивайте в течение 3-4 минут до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Слегка перемешайте тесто и раскатайте до получения плоской формы (Ø примерно 25 см), выложите на противень, накройте крышкой и дайте подняться при комнатной температуре в течение 10 минут.

Сбрызните хлеб растительным маслом и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время выпекания	25-30 минут

Советы и полезная информация

Вы можете разнообразить аромат хлеба, добавив и смешав в поднятом тесте 50 г обжаренного лука или 2 ч.л. розмарина или смесь из 40 г черных, рубленых оливок и 1 ст.л. размолотых семян пинии или 1 ч.л. нарезанных прованских трав. По вкусу плоский хлеб можно посыпать черными кунжутными семечками, а затем выпекать.

Белый хлеб с зеленью

Время приготовления 110-130 минут

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
 300 мл теплого молока
 500 г муки
 1 ч.л. соли
 1 ст.л. петрушки, крупно нарезанной
 1 ст.л. укропа, крупно нарезанного
 1 ст.л. зеленого лука, крупно нарезанного

Для смазывания

молоко


Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и зелень и замешивайте в течение 3-4 минут до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 30-40 минут.

Выложите тесто на смазанную жиром прямоугольную форму (примерно 30 см). Сверху острым ножом сделайте несколько ромбовидных надрезов и дайте тесту подняться при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" в течение 15–20 минут.

Сверху смажьте молоком и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-170 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	50-60 минут

Рецепты

Оливковый хлеб

Время приготовления 185-215 минут

Ингредиенты

450 г муки
1/2 кубика дрожжей (21 г)
150 мл белого вина
4 яйца
50 г оливкового масла
100 г сырой ветчины, нарезанной мелкими кубиками
100 г натертого сыра пекорино
1 ч.л. листиков майорана
1/2–1 ч.л. соли
100 г измельченных ядер грецкого ореха
100 г нарезанных черных оливок

Приготовление


Замесите муку, дрожжи, вино, яйца и масло до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 50-60 минут.

Смешайте с тестом ветчину, сыр, майоран и соль. Затем добавьте и смешайте измельченные ядра грецкого ореха. Напоследок добавьте и смешайте нарезанные черные оливки.

Выложите мягкое тесто в прямоугольную форму (примерно 30 см), накройте крышкой, поместите в духовку и дайте тесту подняться при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" в течение 50–60 минут. Сверху сделайте продольные надрезы и поставьте

хлеб выпекаться до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	65-75 минут

Сырно-кунжутные булочки

Время приготовления 70-90 минут
10 булочек

Ингредиенты

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

Для смазывания

1 яйцо

Для посыпки

120 г натертого сыра чеддер, честер или гауда

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, масло, сыр пармезан и яйца и замешивайте в течение 3-4 минут до получения однородного теста.


Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Слепите из теста 10 одинаковых шариков и выложите на противень, устланный бумагой для выпечки. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 10-15 минут.

Обмакните булочки нижней стороной в кунжут. Сверху смажьте булочки взбитом яйцом, посыпьте обильно

сыром или вдавите в сыр и поставьте выпекаться до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	150-170 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25-30 минут

Советы и полезная информация

Вместе с сыром булочки можно посыпать и кунжутом.

Рецепты

Ржаной хлеб

Время приготовления 135-170 минут

Ингредиенты

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

Для смазывания

Вода

Приготовление

Смешайте пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавьте мед и закваску.


Добавьте предварительно растворенные в воде дрожжи. Для замешивания густое тесто лучше всего положите в кухонный комбайн примерно на 4 минуты. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 30-45 минут.

Перемешайте льняные и подсолнечные семена. Выложите тесто на смазанную жиром форму (примерно 30 см). Разровняйте поверхность, смажьте водой и дайте тесту подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" в течение 15-20 минут.

Выпекайте хлеб в предварительно нагретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки. Че-

рез 15 минут снизьте температуру выпекания.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	200 °С + предварительный подогрев через 15 минут: 180 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	50-60 минут

Хлеб из смеси злаков

Время приготовления 115-150 минут

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
 1 ст.л. солодового экстракта
 400 мл теплой воды
 200 г ржаной муки тип 1150
 400 г пшеничной муки тип 1050
 3 ч.л. соли
 75 г жидкой закваски

Для смазывания

Вода

Приготовление


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

Смешайте пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавьте закваску. Затем добавляя солодовую смесь, смешивайте в течение 4 минут до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 40-45 минут.

Слегка перемешайте тесто, выложите на смазанную жиром прямоугольную форму (примерно 30 см). Поверхность разровняйте и смажьте водой. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 25-30 минут.

Затем сделайте продольные надрезы и поставьте хлеб выпекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	190–210 °С + предварительный подогрев
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	45-55 минут

Советы и полезная информация

При отсутствии корзинок для хлеба / форм для выпечки выпекать хлеб можно и на прямоугольных противнях. В таком случае выложите тесто на смазанный жиром противень (около 30 см), дайте тесту подняться, затем хлеб можно выпекать.

Рецепты

Булочки из дрожжевого теста

Время приготовления 100-125 минут
10 булочек

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
1 1/2 ч.л. соли
1 ч.л. сахара
1 ч.л. (с горкой) масла мягкой консистенции


Приготовление

Помешивая дрожжи в воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар и масло мягкой консистенции и замешивайте в течение 3-4 мину до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 35-45 минут.

Слегка разомните тесто, слепите примерно 10 одинаковых шариков, выложите на противень/перфорированный противень Gourmet, сделайте надрезы, накройте крышкой и дайте тесту подняться при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" в течение 25–35 минут.

Смажьте булочки водой и выпекайте в духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	190-210 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25-30 минут

Советы и полезная информация

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

Булочки с семечками

Время приготовления 130-140 минут
10 булочек

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
1 ч.л. свекольных листьев
1 ст.л. солодового экстракта
300 мл теплой воды
150 г темной ржаной муки, тип 1150
450 г пшеничной муки тип 405
2-3 ч.л. соли
75 г закваски

Для посыпки

по 3 ст.л. льняных семян, кунжута,
подсолнечных семян

Приготовление

Помешивая дрожжи, свекольные листья и солодовый экстракт в воде, доведите их до полного растворения.


Смешайте пшеничную муку, ржаную муку и соль, добавьте закваску. Затем добавляя солодовую смесь, смешайте до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °C в режиме "верхний/нижний жар" в течение 45 минут.

Перемешайте льняные семена, кунжут и подсолнечные семена.

Слегка перемешайте тесто и слепите из него 10 булочек. Смажьте булочки водой и обмакните верхней стороной в смесь из семян. Выложите булочки на противень/перфорированный противень Gourmet и дайте тесту подняться в духовке при температуре 35 °C в режиме "верхний/нижний жар" в течение 45 минут. Затем вы-

пекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	190-210 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25-30 минут

Советы и полезная информация

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

Рецепты

Итальянский хлеб с моццареллой

Время приготовления 115-125 минут

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)

200 мл теплой воды

500 г муки

1 ч.л. соли

3 ст.л. оливкового масла

Ингредиенты для начинки

125 г сыра моццарелла, кубиками

100 г сыра пекорино, крупно натертого

2 дольки чеснока, очищенные и мелко нарезанные

2 ст.л. нарезанных листьев базилика

Для смазывания

Оливковое масло

Для посыпки

1 ч.л. грубо измельченной соли
листья розмарина

1 ч.л. цветного перца, крупно натертого

Приготовление


Помешивая дрожжи в воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и оливковое масло и замесите до получения густого теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 45 минут.

Слегка перемешайте тесто и скатайте до получения прямоугольной формы (30 x 40 см). Выложите на тесто сыр моццарелла, пекорино, чеснок и базилик и скатайте в трубочку. Выложите трубочки на противень, накройте крышкой и дайте тесту под-

няться в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 15 минут.

Сделайте на хлебе несколько неглубоких надрезов, смажьте оливковым маслом и посыпьте солью, розмарином и перцем. Поставьте хлеб выпекаться до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	170–190 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	35-45 минут

Советы и полезная информация

Перед скатыванием теста в трубочку его можно дополнительно начинить 100 г мелко нарезанных законсервированных помидоров или 100 г порезанных на кружочки оливок.

Воскресные булочки

Время приготовления 105-120 минут
8 булочек

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплого молока
500 г муки
40 г сахара
1 щепотка соли
60 г сливочного масла мягкой консистенции
100 г рубленого миндаля

Для смазывания

молоко

Для посыпки

просеянный сахар


Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль и масло и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.

Размешайте в тесте рубленый миндаль. Слепите 8 шариков, выложите их на противень/перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и дайте подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Смажьте булочки молоком, обмакните верхней стороной в просеянный сахар и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	150-170 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	35-40 минут

Рецепты

Хлеб с добавлением пахты

Время приготовления 120-130 минут

Ингредиенты

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

Для смазывания

Пахта


Приготовление

Помешивая дрожжи в пахте, доведите их до полного растворения. Замесите пшеничную муку, ржаную муку, пшеничные отруби, сахар, соль и масло до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.

Слегка перемешайте тесто, придайте ему форму каравая и выложите в смазанную жиром прямоугольную форму (примерно 30 см). Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Надрежьте хлеб, смажьте пахтой и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	170-180 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	45-55 минут

Шоколадные булочки к завтраку

Время приготовления 100-110 минут
8 булочек

Ингредиенты

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

Для смазывания

молоко


Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль, сахар, ванильный сахар, масло и яйца и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 30 минут.

Быстро подмешайте шоколадные капли в тесто. Из теста слепите 8 булочек и выложите их на противень/перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 15-20 минут.

Смажьте булочки молоком.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-160 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	25-35 минут

Рецепты

Плоский хлеб с луком

Время приготовления 105-110 минут

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)

200 мл теплой воды

375 г муки

1 ч.л. соли

2 ст.л. растительного масла

Ингредиенты для начинки

2 небольшие красной луковицы

100 г пикантного сыра (например, альпийский сыр)

чабрец

Для сбрызгивания

2 ст.л. растительного масла

Приготовление

Помешивая дрожжи в воде, доведите их до полного растворения.


Добавьте муку, соль и растительное масло и замешивайте в течение 3-4 минут до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 45 минут.

Слегка перемешайте тесто и раскатайте до получения плоской формы (Ø примерно 30 см), выложите на противень, накройте крышкой и дайте подняться при комнатной температуре в течение 10 минут.

Очистите луковицы и нарежьте узкими колечками. Натрите сыр.

Выложите лук поверх теста и посыпьте сыром и чабрецом. По краям обрызгайте тесто растительным маслом и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время выпекания	25-30 минут

Булочки с творогом

Время приготовления 45-55 минут
10 булочек

Ингредиенты

250 г обезжиренного творога
2 яйца
70 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 щепотка соли
500 г муки
1 1/2 пакетика пекарского порошка
100 г измельченных грецких орехов

Для смазывания

молоко

Для посыпки

Сахар

Приготовление

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

Замесите ручную тесто, пока оно не станет однородным и мягким. Если тесто липнет, добавьте немного муки.

Слепите из теста 10 одинаковых шариков. Смажьте молоком, окуните в сахар и выложите на противень/перфорированный противень Gourmet. Поставьте в предварительно нагретую духовку.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром (0III)
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	150–170 °C + предварительный подогрев
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25-35 минут

Советы и полезная информация

Ванильный сахар можно приготовить самим: Разделите стручок ванили по длине, разрежьте обе половинки на 4–5 кусочков, положите в стакан, добавьте 500 г сахара, закройте стакан и оставьте на 3 дня. Для сохранения интенсивного аромата, соскребите мякоть со стручка ванили и добавьте в сахар.

Рецепты

Кулич с изюмом

Время приготовления 115-145 минут

Ингредиенты

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

Для смазывания

Вода

Приготовление


Помешивая дрожжи в пахте, доведите их до полного растворения.

Добавьте муку, сахар, соль, масло и творог и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 25-35 минут.

Добавьте изюм, перемешайте, выложите тесто на смазанную жиром прямоугольную форму (примерно 30 см). Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Сверху смажьте тесто водой и выпекайте кулич до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	150-170 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
Время выпекания	55-65 минут

Булочки с солодом

Время приготовления 120-130 минут
8 булочек

Ингредиенты


1 кубик дрожжей (42 г)
1 ст.л. солодового экстракта
300 мл теплой воды
500 г пшеничной муки из целого зерна
3 ч.л. соли
50 г измельченных тыквенных семян

Приготовление

Помешивая дрожжи и солодовый экстракт в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, соль и измельченные тыквенные семена и замесите до получения теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 40 минут.

Слегка перемешайте тесто и слепите из него 8 булочек, смажьте водой, сверху сделайте крестообразный надрез и поставьте на противень/перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 30-40 минут.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	190-210 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25-30 минут

Советы и полезная информация

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

Рецепты

Печенье "Пряничные человечки"

Время приготовления 95-105 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
200 мл теплого молока
375 г муки
50 г сахара
1 щепотка соли
50 г масла мягкой консистенции

Для смазывания

1 яйцо

Для украшения

Изюм
Миндаль

Приготовление


Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль и масло и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.

Слегка перемешайте тесто. Посыпьте немного муки на стол, раскатайте тесто толщиной около 1 см и разрежьте на кусочки и слепите "человечков". Выложите печенье на противень/перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и дайте подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 15–20 минут.

Смажьте печенье взбитым яйцом, украсьте изюм и миндалем и запе-

кайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	160-180 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	20-30 минут

Крендели из дрожжевого теста

Время приготовления 85-95 минут
на 8 порции

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
100 мл теплого молока
300 г муки
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
30 г сливочного масла
1 яйцо

Для смазывания

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

Для посыпки

Мак или тертый сыр

Приготовление


Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Слегка перемешайте тесто и скатайте 8 длинных жгутиков (Ø примерно 0,5 см) . Из них слепите крендели и выложите их на противень/перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 10 минут.

Смажьте крендели смесью из яичного желтка и молока и посыпьте маком или сыром. Выпекайте крен-

дели до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	160-180 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	20-30 минут

Рецепты

Палочки с салом или зеленью

Время приготовления 105-130 минут
2 булочки

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
250 мл теплой воды
250 г пшеничной муки тип 405
250 г пшеничной муки из целого зерна
1 ч.л. сахара
2 ч.л. соли
1/2 ч.л. перца
3 ст.л. растительного масла
150 г свиного сала, мелкими кубиками или по 3 ст.л. мелко нарезанной петрушки, укропа и зеленого лука

Для смазывания

молоко

Приготовление


Помешивая дрожжи в воде, доведите их до полного растворения. Добавьте пшеничную муку, пшеничную муку из целого зерна, сахар, соль, перец и растительное масло и замешивайте в течение 3-4 минут до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 40-50 минут.

Добавьте и смешайте свиное сало или зелень. Из теста слепите две палочки длиной около 35 см и выложите на противень/перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте тесту подняться в духовке при темпера-

туре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 15-20 минут.

Смажьте палочки молоком, поставьте в духовку и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	190-210 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25–35 минут

Булочки с сыром и ветчиной

Время приготовления 110-120 минут
8 булочек

Ингредиенты

1/2 кубика дрожжей (21 г)
250 мл теплой воды
500 г муки
30 г сливочного масла
1/2 ч.л. соли
100 г вареной ветчины, нарезанной мелкими кубиками
100 г натертого пряного сыра

Для смазывания

Вода

Приготовление


Помешивая дрожжи в теплой воде, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, масло и соль и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.

Замесите в тесто вареную ветчину и сыр.

Слепите из теста 8 шариков, выложите их на противень/перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и дайте подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 15-20 минут.

Смажьте булочки водой, обмакните верхней стороной в остатки сыра и выпекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	170–190 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время выпекания	25-30 минут

Советы и полезная информация

Пряными сортами сыра являются, например, альпийский сыр, эмментальский сыр, сыр грюйер и сыр гауда.

Рецепты

Абрикосовый кулич

Время приготовления 110–120 минут

Ингредиенты

- 1 кубик дрожжей (42 г)
- 200 мл теплого молока
- 500 г муки
- 60 г сахара
- 1 ст.л. ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 ч.л. измельченной лимонной цедры
- 100 г сливочного масла мягкой консистенции
- 1 яйцо
- 100 г сушеных абрикосов
- 50 г измельченных фисташек

Для смазывания

молоко


Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, измельченную лимонную цедру, масло, яйцо и перемешайте до получения однородного теста. Накройте крышкой и поместите в духовку при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.

Нарежьте абрикосы кубиками и с измельченными фисташками добавьте в тесто. Перемешайте тесто, придайте ему форму каравая и выложите в смазанную жиром прямоугольную форму (примерно 30 см) . Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 15 минут.

Затем смажьте абрикосовый кулич молоком и поставьте выпекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-170 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	50-60 минут

Масляный пирог

Время приготовления 90-110 минут
на 20 порций

Ингредиенты для теста

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

Ингредиенты для начинки

100 г сливочного масла
100 г тонко рубленого миндаля
120 г сахара
2 пакетика ванильного сахара

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °C в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 20 минут.


Слегка перемешайте тесто и раскатайте его на универсальном противне. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °C в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут.

Смешайте масло с ванильным сахаром и с половиной порции сахара. Пальцем сделайте небольшие углубления в тесте и положите двумя чайными ложками кусочки масла с сахаром в каждое углубление.

Оставшийся сахар перемешайте с тонко нарезанным миндалем и посыпьте сверху.

Дайте пирогу подняться еще в течение 10 минут, затем выпекайте до образования золотистой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время выпекания	25-30 минут

Рецепты

Пирог "биненштих" с семенами пинии

Время приготовления 130-140 минут на 20 порций

Ингредиенты для теста

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

Ингредиенты для начинки

150 г сливочного масла
200 г сахара
2 ст.л. меда
3 ст.л. сливок
100 г измельченных семян пинии
100 г тонко рубленого миндаля

Ингредиенты для начинки

1 пакетик ванильного сахара
500 мл молока
3 ст.л. сахара
1 щепотка соли
250 г сливочного масла мягкой консистенции

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.

Слегка разомните тесто, раскатайте на универсальном противне, накрой-


те крышкой, поместите в духовку и дайте тесту подняться при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут.

Для начинки вскипятите масло, сахар, мед и сливки, добавьте и перемешайте измельченные семена пинии и тонко рубленый миндаль. Сделайте в тесте небольшие углубления и смажьте поднятое тесто слегка охлажденной массой. Дайте пирогу подняться еще в течение 10 минут, затем выпекайте до образования золотистой корочки.

Приготовьте пудинг из ванильного пудингового порошка, молока, сахара и соли и охладите его. Взбейте масло до кремообразного состояния и, добавляя по столовой ложке, перемешивайте с пудингом.

Разрежьте охлажденный пирог поперек. Нижнюю часть пирога смажьте кремом, положите наверх вторую часть и немного охладите.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время выпекания	25-30 минут

Рецепты

Плетенка дрожжевая с грецкими орехами

Время приготовления 100-110 минут
на 10 порций

Ингредиенты

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
500 г муки
50 г сахара
1 пакетика ванильного сахара
1 щепотка соли
100 г масла, размягченного
1 яйцо
100 г измельченных грецких орехов

Для смазывания

молоко


Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, ванильный сахар, соль, масло и яйцо и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30-40 минут.

Размешайте измельченные грецкие орехи с тестом. Из теста скатайте три жгутика длиной около 40 см. Из них слепите плетенку и выложите их на противень/перфорированный противень Gourmet. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут.

Смажьте дрожжевую плетенку молоком и поставьте выпекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	160-180 °С
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время выпекания	30-40 минут

Венок с макадамией и корицей

Время приготовления 115-125 минут
на 10 порций

Ингредиенты для теста

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

Ингредиенты для начинки

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

Для смазывания

молоко

Приготовление

Помешивая дрожжи в теплом молоке, доведите их до полного растворения. Добавьте муку, сахар, соль, лимонную цедру, масло, яйцо и яичный желток и замесите до получения однородного теста. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.


Слегка перемешайте тесто и разрежьте на две равные части. Скатайте каждую половину в две полоски длиной 50–60 см, перекрутите между собой и сделайте венок.

Выложите венок на противень/перфорированный противень Gourmet, накройте крышкой и дайте подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут.

Перемешайте корицу, сахар, рубленые орехи макадамия и яичные желтки. Смажьте венок молоком, наверх выложите ореховую массу и дайте тесту подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 15–20 минут.

Рецепты

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-170 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время выпекания	30-35 минут

Советы и полезная информация

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

Дорада с овощами

Время приготовления 70-80 минут
на 4 порций

Ингредиенты

4 разделанные дорады (примерно по 400 г.)
800 г мелкого картофеля
2 стручка красного перца
2 зеленых цуккини
2 желтых цуккини
4 лука-шалота
3 зубчика чеснока
400 г овечьего сыра
сок из 1 лимона
Соль
приправа с перцем и лимоном
4 веточки тимьяна
4 веточки розмарина
10 ст.л. оливкового масла

Приготовление

Отварите неочищенный картофель в течение 10 минут.

Разрежьте пополам стручки перца, очистите от жилок и семян и нарежьте крупными дольками. Нарежьте цуккини кольцами, а очищенный лук-шалот - полосками. Очистите чеснок и мелко измельчите. Нарежьте кубиками овечий сыр.


Помойте рыбу, дайте воде стечь, побрызгайте лимонным соком, приправьте солью и приправой с перцем и лимоном и положите на большую форму Gourmet или универсальный противень.

Смешайте отваренный картофель, овощи и зелень и приправьте солью и приправой с перцем и лимоном.

Выложите овощную смесь вокруг рыбы и посыпьте овощи овечьим сыром.

Добавьте в растительное масло немного соли и перца и перемешайте. Полейте рыбу, картофель и овощи приправленным маслом и поставьте в духовку запекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	30-40 минут

Рецепты

Гратен с лососем и савойской капусты

Время приготовления 80-90 минут
на 4 порций

Ингредиенты

600 г филе лосося
1 небольшая головка савойской капусты (около 600 г)
20 г сливочного масла мягкой консистенции
500 г картофеля
перец
Соль
300 г сметаны с зеленью
2-3 ст.л. хрена
80 г натертого альпийского сыра
80 г белого хлеба

Приготовление

Почистите савойскую капусту, разрежьте на четыре части, срежьте кочерыжку и нарежьте капусту полосками. Растопите на сковороде масло, положите туда капусту и, периодически переворачивая, потушите в течение 15 минут, чтобы капуста приобрела слегка коричневатый оттенок.


Очистите картошку, нарежьте кольцами и протушите в течение 5 минут.

Помойте лосося, дайте воде стечь, разрежьте на полоски шириной около 2 см, приправьте перцем и солью. Перемешайте сметану с зеленью с хреном и сыром.

Перемешайте капусту и картофель, выложите в форму для запекания (примерно 20 x 30 см), сверху положите полоски лосося. Нарежьте

кубиками белый хлеб и размешайте в сметане с зеленью. Полученную смесь выложите поверх и поставьте запекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
3-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Форель озерная с начинкой

Время приготовления 70-80 минут
на 4 порций

Ингредиенты

2 форели (по 600-700 г)
Сок из 1 лимона
Соль
2 лука-шалота
2 зубчика чеснока
50 г небольших каперсов
1 яичных желтка
2 ст.л. оливкового масла
2 кусочка хлеба для тостов
порошок чили
Перец, свежемолотый

Приготовление


Помойте форель, дайте воде стечь, побрызгайте лимонным соком, посолите и поперчите снаружи и внутри.

Очистите лук-шалот и чеснок и нарежьте мелкими кубиками. Мелкими кубиками нарежьте хлеб для тостов. Смешайте каперсы, яичный желток, лук-шалот, чеснок, растительное масло и хлеб и приправьте солью, перцем и порошком чили.

Начините форель приготовленной массой и заделайте отверстие небольшим деревянным шампуром.

Выложите форель на универсальный противень и поместите в духовку запекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	30-40 минут

Рецепты

Филе рыбы по-венски

Время приготовления 65-75 минут
на 4 порции

Ингредиенты

600 г филе сайды
сок из 1 лимона
125 г сметаны
50 г консервированных огурцов
10 г каперсов
30 г сала с прослойкой
1 ст.л. горчицы
1 ч.л. тертого пармезана

Приготовление


Помойте филе, дайте воде стечь, побрызгайте лимонным соком. Положите один кусок филе в смазанную жиром форму для запекания (20 x 20 см) и смажьте половиной порции сметаны.

Промойте под водой огурцы и каперсы. Нарежьте кубиками огурцы и сало и смешайте с измельченными каперсами.

Треть этой огуречной смеси равномерно выложите на филе. Положите наверх второй кусок филе. Смажьте горчицей и равномерно выложите еще треть огуречной смеси.

Положите последний кусок филе. Смажьте сметаной и равномерно выложите оставшуюся часть огуречной смеси. Посыпьте пармезаном и поставьте запекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	30-40 минут

Запеканка из макарон с лососем и шпинатом

Время приготовления 65-75 минут
на 4 порции

Ингредиенты

450 г листового шпината (свежего или замороженного)
1 зубчик чеснока
Соль
Мускатный орех
500 г зеленой лапши
400 г филе лосося
10–20 мл лимонного сока
Перец, свежемолотый
200 мл сливок
250 г сметаны
2 ст.л. замороженных пряных трав
20 г тонко рубленого миндаля

Приготовление

Бланшируйте свежий шпинат в течение 1 минуты в кипящей воде, слейте воду и дайте ему остыть или заморозьте замороженный шпинат и дайте воде стечь. Далее выжмите шпинат руками, чтобы удалить лишнюю влагу.

Крупно покрошите шпинат ножом. Приправьте солью и небольшим количеством мускатного ореха.


Отварите макароны до состояния "аль денте" (до упругости).

Вымойте филе лосося, обсушите его, нарежьте крупными кубиками, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите.

Смешайте сливки со сметаной и пряностями, посолите и поперчите.

Выложите слой макарон в смазанную жиров форму для запеканки (около 20 x 30 см), на нем равномерно распределите шпинат и кубики лосося. Залейте соусом, посыпьте тонко рубленым миндалем и, ничем не накрывая, подвергните термообработке.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
3-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Рецепты

Деликатесный морской лещ

Время приготовления 60-70 минут
на 4 порции

Ингредиенты

750 г морского леща
3 луковицы
40 г сливочного масла
500 г помидоров
сок из 1/2 лимона
Соль
Перец
100 мл молока
10 г панировочной муки
2 ст.л. измельченной петрушки


Приготовление

Нарежьте луковицы тонкими кольцами и протушите в половине порции масла. Нарежьте кольцами помидоры. Помойте филе рыбы, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите.

Выложите кольца луковиц на смазанную жиром форму для запекания (Ø 26 см) . Сверху выложите слоем кольца помидоров и приправьте солью и перцем.

Сверху положите филе. Остаток масла растопите и вместе с молоком вылейте на филе. Посыпьте панировочной мукой и поставьте запекаться. После приготовления посыпьте измельченной петрушкой.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	30-40 минут

Форель с шампиньонами

Время приготовления 65-75 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 форели (по 250 г, готовая)
2 ст.л. лимонного сока
Соль
Перец
1/2 луковицы
1 зубчик чеснока
200 г свежих шампиньонов
1 пучок петрушки
50 г сливочного масла


Приготовление

Помойте форель, дайте воде стечь, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите снаружи и внутри.

Мелко измельчите и перемешайте лук, чеснок, грибы и петрушку.

Начините форель приготовленной смесью. Выложите рыбу в большую форму для запекания или на универсальный противень. Посыпьте кусочками масла и поставьте запекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Рецепты

Судак в зелени

Время приготовления 50-60 минут
на 4 порции

Ингредиенты


800 г филе судака
сок из 1 лимона
1 пучок петрушки
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
1 пучок мяты
Соль
50 г сливочного масла

Приготовление

Помойте филе, дайте воде стечь, слегка сбрызните лимонным соком и дайте настояться в течение 10 минут. Помойте зелень, мелко измельчите, перемешайте и выложите на смазанную жиром форму для запекания.

Посолите филе судака и в форме черепицы выложите на зелень. Сбрызните сверху оставшимся лимонным соком, посыпьте хлопьями масла и поставьте запекаться.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	160-180 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Куриная грудка во фруктово-пряном соусе

Время приготовления 70-80 минут
на 6 порций

Ингредиенты

800 г филе куриной грудки
400 г слив без косточки
40 г свежего имбиря
1 небольшой пучок раннего репчатого лука
Соль
Перец
3 ст.л. растительного масла
40 г сливочного масла
100 мл белого вина
100 мл апельсинового сока
100 мл куриного бульона
1 ч.л. меда
50 мл сливок


Приготовление

Очистите имбирь и натрите его на мелкой терке. Накрошите зеленый лук кусочками размером 2 см.

Приправьте филе куриной грудки солью и перцем и хорошо обжарьте его в растительном масле в универсальной форме для запекания. Добавьте в форму для запекания к куриной грудке сливочное масло, слегка подрумяньте зеленый лук и имбирь.

Тушите вместе с белым вином, апельсиновым луком и куриным бульоном. Добавьте сливы и мед, сбрызните куриную грудку сливками и поставьте форму в духовку для термообработки. Чтобы соус загустел, в него можно всыпать немного пищевого крахмала.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	150-170 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время доведения до готовности	40-50 минут

Рецепты

Рулет из индейки с начинкой из шпината и рикотты

Время приготовления 120-130 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г грудки индейки
1 лук-шалот
225 г листового шпината, замороженного
1 яичный желток
16 г панировочной муки
125 г рикотты
Соль
Перец

Мускатный орех
2 ст.л. оливкового масла
1 ч.л. розмарина
750 мл куриного бульона
500 мл сливок

Приготовление

Мелко нарежьте лук-шалот и смешайте его с размороженным шпинатом, яичным желтком, панировочной мукой и рикоттой. Посолите, поперчите и приправьте небольшим количеством мускатного ореха.


Сделайте в грудке индейки продольный надрез, но не до конца. Раскройте грудку, положите мясо между пищевой пленкой и слегка отбейте его. Посолите и поперчите, положите сверху массу из шпината и рикотты и заверните в рулет. Обмотайте получившийся рулет кухонной нитью.

Посолите, поперчите и положите его в универсальную форму для запекания. Сбрызните рулет оливковым маслом, присыпьте розмарином, добавьте куриный бульон и

подвергните термообработке в духовке. Через 60 минут влейте сливки.

Достаньте рулет из соуса и уберите кухонную нить. Чтобы соус загустел, в него можно всыпать немного пищевого крахмала.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	170–190 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 25 минут
3-й паровой импульс	еще через 25 минут
Время доведения до готовности	90-100 минут

При использовании пищевого термометра: Температура внутри блюда 85 °C

Тушеные говяжьи рулеты

Время приготовления 155-165 минут
на 4 порции

Ингредиенты

4 говяжьих рулета (около 160-200 г)
Соль
Перец
4 ч.л. горчицы умеренной остроты
8 ломтиков жирного сала
8 маринованных огурцов
(корнишоны)
2 морковки
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
растительное масло
1 ст.л. мякоти томатов
250 мл красного вина
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
2 лавровых листа
1 зубчик чеснока
1000 мл говяжьего бульона
100 мл сливок

Приготовление

Разложите рулеты рядом и приправьте солью и перцем. Смажьте мясо горчицей, сверху выложите по 2 ломтика сала и полоске нарезанных маринованных огурцов. Закатайте рулеты в трубочку и скрепите нитью для рулетов или кухонной нитью. Нарежьте кубиками (1 см) морковь, лук-порея, сельдерея и луковицу.

Разогрейте растительное масло на универсальном противне и обжарьте рулеты. Достаньте рулеты и поджарьте овощи.

Добавьте мякоть томатов и обжарьте. Добавьте треть красного вина. Когда вино испарится, добавьте еще вина и продолжайте добавлять, пока не израсходуете все вино.


К овощам добавьте травы, приправу, чеснок и бульон. Выложите рулет на противень, накройте крышкой и поставьте в духовку запекаться на 60 минут.

Через 60 минут снимите крышку и включите первый паровой импульс. В конце снимите крышку.

Достаньте рулеты из подливы и снимите нить для рулетов или кухонную нить. Пропустите подливу через сито, добавьте сливки. Для густоты подливы добавьте немного разведенного пищевого крахмала.

Рецепты

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	140 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 60 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 20 минут
3-й паровой импульс	еще через 20 минут
Время доведения до готовности	120 минут

Тушеный телячий огузок

Время приготовления 120-130 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1500 г телячьего огузка
2 морковки
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
1 зубчик чеснока
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
4 лавровых листа
5 ягод можжевельника
Соль
Перец
500 мл белого вина
100 г сметаны
250 мл мясного бульона или воды

Приготовление


Нарежьте кубиками (1 см) морковь, лук-порей, сельдерей и луковицу. Добавьте чеснок и выложите зелень и приправы в противень Gourmet.

Приправьте телячий огузок солью и перцем, положите на овощи и поставьте запекаться.

Через 25 минут добавьте белое вино, уменьшите температуру в духовке и продолжите запекание мяса. Если овощи получаются слишком сухими, добавьте немного воды.

Протрите подливу для жаркого через сито, добавьте сметану. Для густоты подливы добавьте немного разведенного пищевого крахмала.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	210–230 °C через 25 минут: 130–150 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 15 минут
3-й паровой импульс	еще через 30 минут
Время доведения до готовности	90-100 минут

При использовании пищевого термометра: Температура внутри блюда 75 °C

Рецепты

Касселер в сахарной корочке

Время приготовления 85-105 минут
на 6 порций

Ингредиенты

1000 г копченой присоленной свинины
20 г сливочного масла мягкой консистенции
40 г коричневого сахара
2 морковки
1 тонкий стебель лука-порея
150 г сельдерея
1 луковица
5 лавровых листиков
6 бутонов гвоздики
10 ягод можжевельника, помятых
125 мл красного вина
250 мл воды

Приготовление


Сделайте на верхней поверхности копченой присоленной свинины ромбовидные надрезы глубиной 2-3 мм и натрите ее маслом с сахаром.

Накрошите морковь, лук-порей, сельдерей и лук кубиками (1 см), смешайте овощи с пряностями и выложите полученную смесь в центральную часть универсального противня. Положите на нее кусок мяса, налейте в противень красного вина и воды и поставьте в духовку для термообработки. Если овощи получаются слишком сухими, добавьте еще немного воды.

Протрите подливу через сито; чтобы она лучше загустела, можно добавить немного пищевого крахмала.

подавайте ее на стол вместе с нарезанным на ломтики мясом.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	150-170 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
3-й паровой импульс	еще через 30 минут
Время доведения до готовности	70-90 минут

При использовании пищевого термометра: Температура внутри блюда 70 °C

Свиное филе с начинкой

Время приготовления 65-75 минут
на 6 порций

Ингредиенты

4 куска свиного филе (по 300 г)
Соль
Перец
20 листьев базилика
250 г соуса "Песто Россо"
30 г мелко натертого сыра пармезан
12 кусочков пармского окорока
40 г сливочного масла
250 мл сливок
250 мл мясного бульона


Приготовление

Разрежьте свиное филе пополам, но не до конца. Приправьте обе половинки солью и перцем и выложите вдоль линии разреза листья базилика.

Сверху смажьте соусом "Песто Россо" и посыпьте пармезаном. Соедините обе половинки филе и оберните пармским окороком. Положите филе в противень Gourmet, сверху посыпьте хлопьями масла и поставьте в духовку.

Через 15 минут после начала термообработки полейте сливками и мясным бульоном, понизьте температуру до 140 °C и включите последний паровой импульс. Чтобы соус загустел, в него можно всыпать немного пищевого крахмала.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	170-190 °C через 15 минут: 140 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Советы и полезная информация

Приготовление соуса "Песто Россо": Мелко нарежьте 200 г консервированных сушеных помидоров и один зубчик чеснока. Добавьте 50 мл оливкового масла, 1 ч.л. сахара, 2 ст.л. панировочной муки и доведите до пюреобразного состояния. Слегка приправьте соус майораном и пастой "Sambal Oelek".

Рецепты

Китайский стейк

Время приготовления 60 минут, дополнительно: 3-4 часа на маринование на 6 порций

Ингредиенты

1500 г свиной шеи
3-4 зубчика чеснока
2 куска имбиря размером с грецкий орех
3 ч.л. соли
3 ст.л. соевого соуса
3 ст.л. меда
2 ст.л. хереса
1 ч.л. порошка из пяти специй ("Пять специй")
2 ст.л. соуса хойсин
Паста "Sambal Oelek"

Приготовление

Мелко порубите зубчики чеснока, почистите имбирь и натрите его. Смешайте вместе с солью, соевым соусом, медом, хересом, порошком из пяти специй и соусом хойсин. Добавьте в маринад для остроты пасту "Sambal Oelek".

Нарежьте мясо кусками толщиной около 3 см, выложите его в закрывающуюся форму, сверху равномерно полейте маринадом и закройте форму. Оставьте мясо на 3-4 часа в холодильнике, чтобы оно пропиталось соусом, и время от времени переворачивайте его.

Достаньте мясо из маринада и положите его на решетку с подставным универсальным противнем. Выложите мясо в предварительно разогретую духовку и сразу же включите паровой импульс.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром (DIII)
Количество/тип паровых импульсов	I
Температура	170–190 °C + предварительный подогрев
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время доведения до готовности	20-30 минут

Кролик с чесноком

Время приготовления 85-95 минут
на 4 порции

Ингредиенты

1 кролик
Соль
Перец
4 стебля черешкового сельдерея
2 луковицы
2 помидора
4 зубчика чеснока
5 ст.л. оливкового масла
125 мл белого вина
750 мл куриного бульона
3 веточки тимьяна
4 лавровых листа
100 г черных оливок, порезанных кружочками

Приготовление

Порежьте кролика на 6 частей и приправьте солью и перцем. Нарежьте черешковый сельдерей и луковицы небольшими кусочками. Нарежьте помидоры кубиками.


Обжарьте мясо в оливковом масле со всех сторон на универсальном противне. Добавьте помидоры, черешковый сельдерей, луковицы, чеснок и потушите в течение 5 минут.

Налейте белого вина, добавьте куриный бульон, тимьян, лавровые листья и оливки, порезанные кружочками, и подвергните блюдо термообработке в духовке, не накрывая крышкой.

Достаньте кусочки мяса, протрите соус через сито и дайте ему загус-

теть, при необходимости можно всыпать немного пищевого крахмала.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-170 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 20 минут
Время доведения до готовности	70-80 минут

Советы и полезная информация

Рецепт "Кролик с чесноком" был придуман в Испании. С ним отлично сочетается плоский хлеб и свежий салат.

Рецепты

Отбивные из баранины с обжаренными фисташками

Время приготовления 40-45 минут
на 4 порции

Ингредиенты

2 каре барашка (по 400 г)
50 г ядер фисташек, мелко рубленых
50 г сливочного масла
30 г панировочной муки
1/2 ч.л. тимьяна
Соль
Перец
2 ст.л. оливкового масла


Приготовление

Смешайте очень мелко нарубленные фисташки с маслом комнатной температуры и панировочной мукой. Приправьте тимьяном, солью и перцем.

Посолите и поперчите каре барашка. В сковороде хорошо обжарьте его на оливковом масле со всех сторон. Выложите каре барашка стороной с мясом вверх на универсальный противень. Смажьте мясо фисташковой массой, поместите его в предварительно нагретую духовку и сразу же запустите паровой импульс.

После термообработки заверните мясо в фольгу и дайте постоять в течение 10 минут, затем нарежьте на отбивные.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	200-220 °C + предварительный подогрев
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время доведения до готовности	15 минут

При использовании пищевого термометра: Температура внутри блюда 50 °C

Пикантные куличи

Время приготовления 130-140 минут
на 4 порции

Ингредиенты

125 г картофеля
1/2 кубика дрожжей (21 г)
80 мл молока, тепловатого
1/2 ч.л. соли
250 г муки
20 г сливочного масла мягкой консистенции
1 яйцо
200 г молодого сыра с травами

Для смазывания

молоко

Приготовление

Почистите картофель, отварите его и в еще горячем состоянии помните картофелемялкой. Дайте картофелю немного остыть.

При постоянном помешивании растворите в молоке дрожжи и, добавив картофель, соль, муку, масло и яйцо, замесите мягкое тесто. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 30 минут.


Слепите из теста 12 шариков, сделайте в каждом из них небольшое углубление, заполните его 1 ч.л. сыра, залепите углубление и вновь слепите шарик.

Положите куличи в смазанную жиром форму для запеканки (около 20 x 30 см) скрепленной стороной вниз, накройте крышкой, поставьте в духовку и дайте подняться при темпе-

ратуре 35 °С в режиме "Верхний/нижний жар" в течение 20-30 минут.

Смажьте куличи молоком и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-170 °С
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Советы и полезная информация

Куличи являются также вкусным дополнением, например, к мясному рагу или салату.

Рецепты

Сырное суфле

Время приготовления 60-65 минут
на 8 порций

Ингредиенты

20 г масла
30 г муки
200 мл горячего молока
Соль
Перец, свежемолотый
1 щепотка молотого муската
1 щепотка кайенского перца
4 яичных желтка
120 г тертого сыра (например, Грюйер)
4 яичных белка
панировочные сухари
2 ст.л. тертого пармезана
8 порционных формочек

Приготовление

Растопите масло в горшке, добавьте муку и перемешайте. При этом следите, чтобы масса не потемнела. Затем добавьте молоко. Продолжая перемешивать, прокипятите на слабом огне в течение 5 минут. Добавьте соль, перец, мускат и кайенский перец.

При постоянном помешивании добавьте яичный желток. Затем добавьте сыр.


Взбейте яичные белки до густоты и, осторожно помешивая их взбивалкой, введите в охлажденную массу.

Залейте тесто в формочки, предварительно смазанные жиром и посыпанные панировочными сухарями. Не заполняйте формочки

тестом до краев. Посыпьте суфле пармезаном.

Поставьте формочки на универсальный противень, вставьте в предварительно нагретую духовку и сразу же включите паровой импульс.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	1
Температура	180-200 °C + предварительный подогрев
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	сразу после начала термообработки
Время доведения до готовности	20-25 минут

Советы и полезная информация

Суфле подавайте к столу сразу во избежание опадания теста.

Весенний пирог-паштет

Время приготовления 105-115 минут
на 15 порций

Ингредиенты

300 г слоеного теста
1 стручок красного перца
1 стручок желтого перца
3 ранних репчатых лука
1 кг фарша
1 зубчик чеснока, мелко рубленный
100 г панировочных сухарей
2 яйца
Соль
Перец, свежемолотый
Молотый красный перец
2 ч.л. горчицы умеренной остроты

Для смазывания

1 яичный желток
Вода

Приготовление

Нарежьте стручки перца мелкими кубиками, а ранний репчатый лук - кольцами.


Смешайте фарш с овощами, чесноком, панировочными сухарями, яйцами, пряностями и горчицей.

Смажьте жиром прямоугольную форму для выпекания (около 30 см) и выложите на нее бумагу для выпечки. Раскатайте слоеное тесто (около 45 x 50 см). Положите его в форму таким образом, чтобы со всех сторон свисало примерно одинаковое количество теста. Заполните форму массой с фаршем и плотно ее прижмите. Накройте пирог-паштет свисающими краями теста. При этом смажьте нижние края теста водой и плотно прижмите их.

Для украшения пирога-паштета вырежьте на верхнем слое теста 3 больших ромба размером около 3 x 3 см .

Взбейте яичный желток с небольшим количеством воды и смажьте полученной смесью слоеное тесто, запекайте пирог-паштет.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	180-200 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 20 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 15 минут
Время доведения до готовности	55-65 минут

Сырный пирог-паштет

Время приготовления 130-140 минут
на 8 порций

Ингредиенты для теста

1 кубик дрожжей (42 г)
150 мл теплого молока
150 г ржаной муки, тип 1150
200 г пшеничной муки, тип 405
30 г сливочного масла
1/2 ч.л. соли
1/2 ч.л. сахара

Ингредиенты для начинки

300 г сыра с красной плесенью
2 маленьких стручка красного перца
2 маленькие красные луковички
2 ст.л. рубленого зеленого лука
Соль
Перец, крупно молотый
Порошок чили

Для посыпки

4 ст.л. тыквенных семечек

Приготовление


При постоянном помешивании растворите в молоке дрожжи и, добавив остальные ингредиенты, замесите мягкое тесто. Накройте крышкой и дайте подняться в духовке при температуре 35 °С в режиме "верхний/нижний жар" в течение 45 минут.

Нарежьте сыр мелкими кубиками. Нарежьте кубиками красный перец и лук и смешайте их вместе с зеленым луком. Добавьте соль, перец и порошок чили.

Раскатайте тесто квадратом (около 40 x 40 см) на присыпанной мукой рабочей поверхности и выложите в смазанную жиром квадратную форму для запеканки (около 20 x 20 см), при этом углы теста должны свисать через край. Положите начинку на тесто, соедините над ней выступающие углы теста и слегка придавите их. Для украшения пирога-паштета вырежьте на верхнем слое теста 5 больших ромбов размером около 3 x 3 см.

Смажьте поверхность водой и посыпьте тыквенными семечками. Выпекайте пирог-паштет до образования золотисто-коричневой корочки. Перед подачей на стол оставьте пирог-паштет постоять приблизительно 30 минут.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	3
Температура	170–190 °C
Количество воды	около 300 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
3-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	50-60 минут

Советы и полезная информация

Пирог-паштет отлично подходит в качестве закуски или вместе с салатом в качестве основного блюда.

Рецепты

Запеканка с тортеллини, рукколой и ветчиной

Время приготовления 60-70 минут
на 6 порций

Ингредиенты

125 г рукколы
100 г сыровяленной ветчины
300 мл сливок
400 г сметаны
Соль
Перец
800 г свежих тортеллини
300 г помидоров черри, разрезанных пополам
4 ст.л. семян пинии, поджаренных
50 г пармезана, натертого на терке
50 г эмменталю, натертого на терке


Приготовление

Вымойте рукколу, дайте ей обсохнуть, покрошите ее и смешайте с нарезанной полосками ветчиной. Смешайте сливки со сметаной, посолите и поперчите их.

Смешайте тортеллини с половинками помидоров, рукколой и ветчиной, выложите их в смазанную жиром форму для запеканки (около 20 x 30 см) и залейте соусом.

Посыпьте семенами пинии и сыром. Готовьте до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	170–190 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	40-50 минут

Каннеллони с грибами

Время приготовления 75-85 минут
на 4 порции

Ингредиенты

16 каннеллони

Ингредиенты для начинки

1 луковица

150 г вареного окорока

350 г шампиньонов

2 ст.л. растительного масла

75 г овечьего сыра

100 г моцареллы

150 г невызревшего сыра

Соль

Перец

300 мл бульона

100 г сметаны

Для запекания

100 г сыра Гауда, натертого

Приготовление


Нарежьте мелкими кубиками лук, окорок и шампиньоны. Припустите лук с растительным маслом в сковороде, добавьте окорок и еще немного потушите. Наконец, добавьте шампиньоны и тушите до тех пор, пока вся лишняя влага не испарится.

Нарежьте мелкими кубиками овечий сыр и моцареллу. Хорошо перемешайте полученную массу с охлажденной смесью из грибов и окорока с невызревшим сыром, посолите и поперчите.

Заполните каннеллони полученной массой и положите на смазанную жиром форму для запеканки (около 25 x 30 см).

Перемешайте бульон со сметаной и полейте полученным соусом каннеллони. Присыпьте сыром и подвергните запеканку термообработке до образования золотисто-коричневой корочки.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	170–190 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 10 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	45-55 минут

Советы и полезная информация

Каннеллони можно легко заполнить, если вводить начинку с помощью кондитерского мешка (без насадки).

Рецепты

Куличи со сливовым муссом

Время приготовления 110-120 минут
на 6 порций

Ингредиенты

500 г муки
1 кубик дрожжей (42 г)
50 г сахара
250 мл чуть теплого молока
1 ч.л. молотой корицы
1 щепотка соли
100 г масла, размягченного
1 яйцо
120 г сливового мусса

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Приготовление


Замесите однородное тесто из муки, раскрошенных дрожжей, сахара, муки, соли, масла и яйца. Накройте крышкой и дайте подняться тесту в духовке при температуре 35 °C в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20-30 минут.

Из теста сформируйте 12 шариков, сделайте в каждом из них углубление и заполните его 1 ст.л. сливового мусса, залепите отверстие и положите шарики залепленной стороной вниз на смазанную жиром форму для запекания (около 20 x 30 см) .

Накройте крышкой и дайте подняться в духовке при температуре 35 °C в режиме "Верхний/нижний жар" еще в течение 20 минут. Выпекайте до образования золотистой корочки.

Посыпьте куличи ванильной пудрой и по желанию подавайте их с ванильным соусом.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	2
Температура	150-170 °C
Количество воды	около 200 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	через 5 минут после начала термообработки
2-й паровой импульс	еще через 10 минут
Время доведения до готовности	35-45 минут

Советы и полезная информация

Вместо сливового мусса Вы также можете положить в каждый кулич по две половинки сливы. Тогда, перед тем как залепить шарик, обсыпьте сливы небольшим количеством сахара.

Сладкое вишневое суфле

Время приготовления 40-50 минут
на 8 порций

Ингредиенты

Сливочное масло
50 г измельченных орехов
200 г вишни
2 яичных желтка
80 г сахарной пудры
Сердцевина стручка ванили
250 г творога
20 г пищевого крахмала
2 яичных белка

Для посыпки

40 г сахарной пудры

Приготовление

Смажьте порционные формочки сливочным маслом и обсыпьте их орехами.

Дайте вишне хорошо обсохнуть и распределите ее по формочкам.


Взбейте до образования пены желтки и 60 г сахарной пудры.

Перемешайте сердцевину стручка ванили, творог и пищевой крахмал. Взбейте до густоты яичные белки с оставшейся сахарной пудрой и осторожно добавьте полученную смесь в основную массу.

Разложите полученную массу в 8 порционных формочек (Ø 7-8 см), поставьте их на универсальный противень и задвиньте в предварительно нагретую духовку. Налейте около 1 л теплой воды в универсальный противень и доведите десерт до готовности на водяной бане.

Перед подачей на стол посыпьте десерт сахарной пудрой.

Настройки

Режим работы	Конвекция с паром 
Количество/тип паровых импульсов	<i>Auto</i>
Температура	170–190 °C
Количество воды	около 150 мл
Уровень	2
1-й паровой импульс	автоматический
Время доведения до готовности	20-30 минут

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

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 Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

для России: www.miele.ru

для Украины: www.miele.ua

для Казахстана: www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. +7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302, Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
ул. Жилианская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42



www.miele-shop.com

EAC

H6160B; H6260B



ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 665 400 / 01