

**Miele**



## Кулинарное совершенство

Духовые шкафы серии CulinArt Gourmet\*

Miele. Immer besser.



С универсальной  
формой Гурмэ  
от Miele\*\*



\*КулинАрт Гурмэ

\*\*Акция действует с 17 мая 2018 г. по 30 июня 2019 г.



Ober-/Unterhitze  
Unterhitze  
Umluftgrill  
Grill  
Bedienungsgereit  
Klimagaren

Schnell aufheizen  
Heißluft Plus  
Bratautomatic  
Intensivbacken  
Automatic  
Pyrolyse

160°C

< >  
OK  
↺

Miele

# Откройте для себя радость приготовления пищи!

## Духовые шкафы серии CulinArt Gourmet от Miele

Бытовую технику Miele всегда отличало непревзойдённое качество. Если говорить о технике для приготовления пищи, то это означает: наслаждение начинается во время приготовления пищи. Что может быть лучше приготовленного с минимумом усилий блюда в точности как на картинке в книге рецептов? Именно поэтому мы уделяем особое внимание выпечке и запеканию с помощью функции «Конвекция с паром». Кроме того, именно этот метод приготовления пищи — в отличие от других — гарантирует ни с чем не сравнимое удовольствие.

### **Что такое CulinArt Gourmet?**

Добейтесь превосходных результатов запекания и выпечки в режиме «Конвекция с паром» вместе с компанией Miele, которая устанавливает новые стандарты комфорта в приготовлении пищи: универсальная форма Гурмэ от Miele, автоматические программы и перфорированный противень Гурмэ для выпечки.

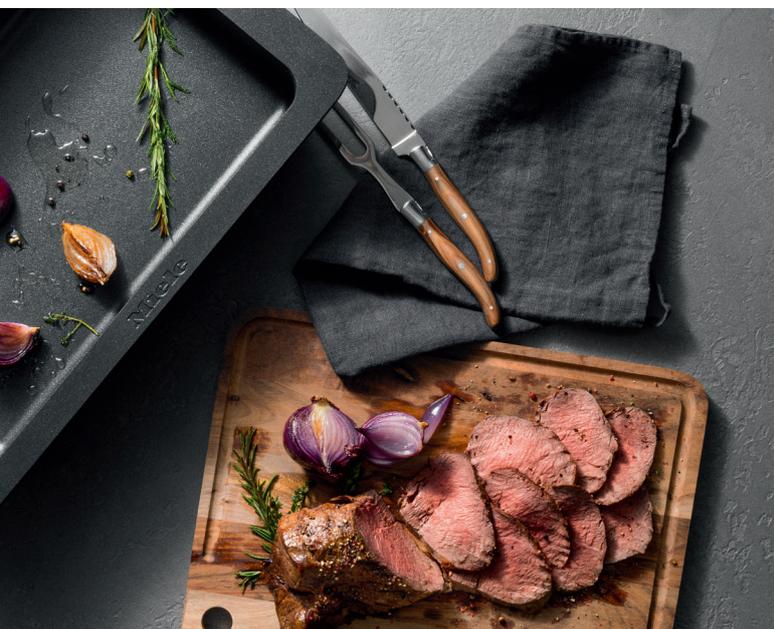
Если из всего ассортимента вы решите приобрести встраиваемый духовой шкаф, вы получите универсальную форму, которая также подходит для индукционных панелей конфорок, — в качестве идеального дополнения. Кроме того, мы подарим вам книгу рецептов, специально разработанных для этой формы для запекания.

Более подробную информацию вы найдёте на следующих страницах данной брошюры.

# Профессиональные результаты

## выпечки и запекания

Ключевые особенности духовых шкафов серии CulinArt Gourmet



### Функция «Конвекция с паром» — идеальная программа для любого блюда

В прошлом у каждого пекаря была монополия на выпечку хлеба и булочек в своём районе, ведь он делал это лучше других. Сегодня вы также можете достигать исключительных результатов с функцией «Конвекция с паром» от Miele. Повышение уровня влажности внутри духового шкафа оптимизирует процесс приготовления самых разных блюд. Теперь у вас на столе всегда будут мягкий и ароматный свежий хлеб с аппетитной корочкой, булочки и круассаны, сочное и нежное мясо с прекрасно зажаренной корочкой, превосходная выпечка, вкуснейшее суфле и многое другое.



### Направляющие FlexiClip — эргономично и безопасно

Благодаря телескопическим направляющим противни для выпечки, решётки, а также формы для запекания Гурмэ надёжно фиксируются внутри рабочей камеры и с лёгкостью вынимаются из духового шкафа. Кроме этого, вы можете полить жаркое соусом или перевернуть мясо, не боясь обжечься. Телескопические направляющие можно использовать на всех уровнях противней.

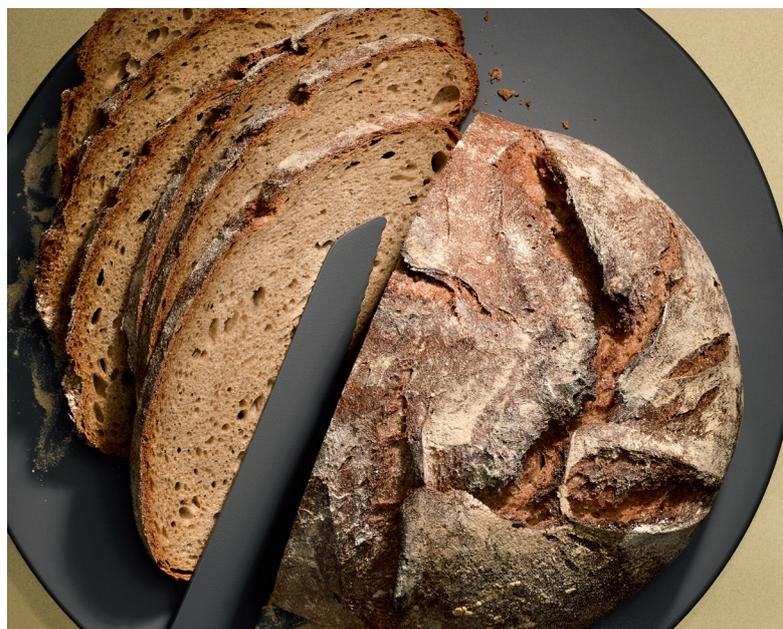


### Форма для запекания Гурмэ от Miele

Отличное решение для жаркого и гратенов: универсальная форма Гурмэ от Miele идеально подходит для приготовления пищи в духовом шкафу или на панели конфорок. Она подходит для всех типов панелей конфорок, в том числе, конечно же, и для индукционной панели конфорок.

**Более 20 автоматических программ — гарантия отличного результата**

Благодаря наличию автоматических программ, позволяющих готовить более 20 блюд, пользователь может пожарить птицу или испечь хлеб или торт до состояния нужной готовности без дополнительных усилий. Теперь не нужно каждый раз выбирать режим или задавать температуру и продолжительность приготовления. Чтобы удовлетворить самый изысканный вкус, можно, к примеру, задать даже степень прожарки для мяса.



**Перфорированный противень для выпечки Гурмэ — идеально для хлеба и булочек**

Использование перфорированного противня Гурмэ для выпечки с помощью функции «Конвекция плюс» гарантирует превосходные результаты. Мелкая перфорация обеспечивает оптимальное распределение тепла, что способствует образованию равномерной корочки у выпечки. Идеально подходит не только для выпекания хлеба, булочек с аппетитной корочкой или восхитительных пирогов из дрожжевого теста, но и хрустящей пиццы, приготовления картофеля фри или сухофруктов.



# Выпечка превращается в удовольствие!

Системы очистки\* в духовых шкафах серии CulinArt Gourmet





### **Только у Miele** Покрытие PerfectClean

Процедура очистки стала проще: многие компоненты духовых шкафов Miele, например рабочая камера и противни для выпечки, решётки для жарения и запекания, имеют запатентованное покрытие с уникальными антипригарными свойствами. Даже застарелая грязь легко смывается губкой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

### **Пиролитическая чистка**

Чистка методом пироллиза — это автоматический процесс, при котором нагар превращается в пепел под воздействием высоких температур. Трудоёмкая очистка и абразивные чистящие средства — в прошлом. Процесс самоочистки методом пироллиза превращает пригоревшие остатки пищи в пепел, который удаляется с поверхности легко и без остатка. Налицо экономия времени и энергии — чистка до блеска в рекордно короткие сроки.



### **Аксессуары Pyrofit**

Благодаря аксессуарам Pyrofit больше нет необходимости вынимать решётки духового шкафа и телескопические направляющие FlexiClip перед процедурой пиролитической чистки. Теперь, чтобы удалить с их поверхности жир и остатки пищи, аксессуары можно оставлять внутри шкафа, и они будут очищаться вместе с внутренней поверхностью камеры.



# Убедительные аргументы

Преимущества\* встраиваемых духовых шкафов CulinArt Gourmet



## Покрытие CleanSteel

Никаких отпечатков пальцев на поверхности из нержавеющей стали: благодаря специальному покрытию прибор можно мыть без применения специальных чистящих средств.



## Самоочищающаяся каталитическая эмаль

Безупречно чистая внутренняя поверхность шкафа: во время приготовления пищи остатки жира разрушаются.



## Индивидуальные установки

Вы сами можете выбрать громкость сигнала оповещения и яркость экрана.



## Функции часов/таймера

Всегда вовремя: можно установить время начала, окончания и продолжительность процесса приготовления пищи.



## Система охлаждения, предохраняющая от ожогов

Максимальная защита от ожогов: все наружные поверхности приборов не подвергаются нагреванию, что делает их более безопасными в эксплуатации.



## Функции безопасности

Если вы забыли выключить прибор, он сделает это сам с помощью функции автоматического защитного отключения.



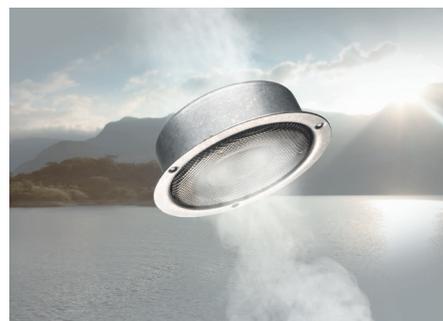
## Энергоэффективность

Всё понятно: маркировка энергоэффективности позволяет определить эффективность и мощность прибора.



## Электронный контроль температуры

Система автоматического мониторинга: выбранная температура приготовления постоянно поддерживается на нужном уровне.



## Катализатор

Предотвращает появление жирных загрязнений на мебели, стенах и гардинах и заметно уменьшает выраженность запахов при приготовлении пищи.

# Идеальная программа для каждого рецепта

Режимы встраиваемых духовых шкафов серии CulinArt Gourmet



## Конвекция плюс

Идеальные результаты при выпечке и запекании на трёх различных уровнях.



## Верхний/нижний жар

Классическая функция широкого назначения: превосходные результаты для выпечки и запекания по традиционным рецептам.



## Гриль большой

Режим для больших порций мясных продуктов: предназначен для стейков, сосисок, колбасок, люля-кебабов и др.



## Гриль с обдувом

Хрустящая корочка снаружи, сочное мясо внутри: идеальный режим для приготовления цыплят, утки, вырезки, мясных рулетов и др.



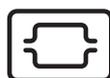
## Интенсивное выпекание

Хрустящая основа и воздушная начинка: идеально для приготовления пиццы, пирогов с кремом и фруктами.



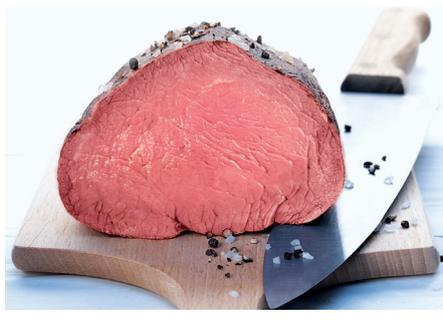
## Нижний жар

Специальный режим для приготовления пищи методом водяной бани или формирования румяной корочки снизу.



## Автоматика жарения

Мясо остаётся нежным и сочным: сначала оно подрумянивается при высокой температуре, а затем запекается при более низкой.



## Бережное запекание

Эффективное энергосбережение: превосходное сочное жаркое или отличная выпечка — в зависимости от модели.



## Автоматические программы

Более 20 блюд всего одним нажатием кнопки: автоматическая регулировка процесса при выпечке хлеба, кексов, приготовлении мяса и др.



#### Конвекция с паром

Выпечка, как будто только что из пекарни: конвекция с паром обеспечивает пышность выпечки и аппетитную корочку.



#### Размораживание

Бережное обращение с замороженными продуктами: замороженные продукты размораживаются с помощью прохладного воздуха.



#### Быстрый разогрев

Для тех, кто очень занят: если у вас нет времени на приготовление пищи, вы по достоинству оцените эту программу.

# Духовые шкафы серии CulinArt Gourmet от Miele

## Технические характеристики



\* только для моделей в цвете сталь CleanSteel

Модель/Торговое обозначение	H 6267 B	H 6267 BP
<b>Дизайн</b>		
PureLine/ContourLine	●/–	●/–
Дисплей	EasyControl	EasyControl
Утапливаемые ручки	●	●
<b>Преимущества для пользователя</b>		
Точная регулировка температуры от 50-250°C	–	–
Электронная регулировка температуры от 30-300°C	●	●
Функция Crisp для образования хрустящей корочки	–	–
<b>Режимы работы</b>		
Конвекция плюс/Верхний/нижний жар/Гриль/Гриль с обдувом	●/●/●/●	●/●/●/●
Интенсивное выпекание/Нижний жар/Размораживание/Запекание	●/●/●/●	●/●/–/●
Конвекция с паром/Автоматика жарения	●/●	●/●
Автоматические программы	25	25
Верхний жар/Гриль малый	–/–	–/–
<b>Удобство в управлении</b>		
Программирование момента времени для обдавания паром	–	–
Индикация текущего времени/Индикация даты	●/–	●/–
Кухонный будильник/Функция запоминания времени в ч	●/200	●/200
Программирование «Старт-Стоп»/Автоматика выключения	●/●	●/●
Индикация фактической температуры/Рекомендация температуры	●/●	●/●
Собственные программы/Индивидуальные настройки	–/●	–/●
<b>Дверца прибора</b>		
Дверца CleanGlass/Контактный выключатель в дверце	●/–	●/–
<b>Рабочая камера</b>		
Объем рабочей камеры в л	76	76
Количество уровней боковых направляющих/Обозначение уровней боковых направляющих	5/●	5/●
Количество галогенных ламп	1	1
<b>Удобство в уходе</b>		
Фронт из нержавеющей стали с поверхностью CleanSteel*	●	●
Рабочая камера с покрытием PerfectClean и задняя стенка с каталитической эмалью	●	–
Пиролитическая самоочистка	–	●
Полностью откидной ТЭН гриля	●	●
<b>Эффективность</b>		
Быстрый разогрев	●	●
<b>Безопасность</b>		
Система охлаждения прибора/Холодный фронт	●/●	●/●
Защитное выключение/Блокировка запуска	●/●	●/●
<b>Технические характеристики</b>		
Размеры ниши в мм (Ш x В x Г)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Общая потребляемая мощность в кВт/Напряжение/Предохранитель	3,5/230/16	3,5/230/16
<b>Принадлежности, входящие в комплект</b>		
Перфорированный противень/Универсальный противень/Перфорированный противень Гурмэ с покрытием PerfectClean	●/●/●	●/●/●
Комби-решётка с PerfectClean/PyroFit	●/–	–/●
Телескопические направляющие FlexiClip без PerfectClean/c PerfectClean/c PyroFit	–/●/–	–/–/●
Боковые направляющие без PerfectClean/c PerfectClean/c PyroFit	–/●/–	–/–/●
<b>Цвета</b>		
Сталь CleanSteel	●	●
Коричневый гавана Havana Brown	–	–
Бриллиантовый белый Brilliant White	–	–
Черный обсидиан Obsidian Black	–	–

**ООО Миле СНГ**

Россия, 125284 Москва,  
Ленинградский пр-т, 31А, стр. 1

E-mail: [info@miele.ru](mailto:info@miele.ru)

**По всем вопросам вы можете  
обращаться в Центр  
обслуживания клиентов**

**8 (800) 200 2900\***  
**+7 (495) 745 8990**

\* (звонок со всей территории России бесплатный)

**Миле в Интернете**

[www.miele.ru](http://www.miele.ru)

**ТОО Миле**

Казахстан, г.Алматы  
пр-т Аль-Фараби, д.13  
E-mail: [info@kz.miele.com](mailto:info@kz.miele.com)

**По всем вопросам вы можете  
обращаться в контактный  
центр:**

**8 (800) 0805333\***  
**+7 (727) 311 1141/42**

\* (звонок со всей территории Казахстана бесплатный)

**Миле в Интернете:**

[www.miele.kz](http://www.miele.kz)