

Кулинарные рецепты других стран

Содержание

Австралия	4
Утиная грудка по-шанхайски	4
Куриная грудка в специях.	5
Филе лосося Гурмэ	6
Ножки ягненка в апельсиновом соусе.	8
Карамельно-финиковый десерт.	9
 Великобритания	10
Плов с курицей.	10
Половинка лосося в тесте	12
Суфле с сыром и зеленым луком.	13
Йоркширский пудинг	14
Шоколадный рулет	15
 Швейцария	16
Овощной или сырный плоский пирог, слоеное тесто.	16
Овощной или сырный плоский пирог, сдобное тесто.	17
Швейцарский крем-карамель.	19

В электронном управлении приборов, в зависимости от исполнения, имеются автоматические программы для приготовления блюд по кулинарным рецептам разных стран. Если в Вашем приборе отсутствует соответствующая автоматическая программа, готовьте с помощью настройки вручную.

Австралия

Утиная грудка по-шанхайски

Длительность программы: ок. 22 минут

Ингредиенты на 4 порции:

4 утиные грудки с кожей
1 ч. л. соли

Маринад

4 ст. л. сладкого соевого соуса
(напр., "Кепан Манис")
1 $\frac{1}{2}$ ст. л. японского рисового вина
(напр., "Мирин")
1 зубчик чеснока
1 шт. аниса звездчатого,
растолченного
1 ч. л. кунжутного масла

1. Утиные грудки вымыть и промокнуть салфеткой. Несколько раз косо надрезать кожу и втереть соль.
2. Перемешать все компоненты для маринада, положить в него утиные грудки, втереть и оставить для пропитывания на один час.
3. Положить утиные грудки на решетку и начать готовить.
4. Маринад перелить в кастрюлю через ситечко и уварить для получения соуса. Подавать к столу вместе с утиной грудкой, запеченной на гриле.

Установки в автоматических программах

Шаг 3

Автоматические программы > Птица
> Утка > Утиная грудка
по-шанхайски > Гриль

Установки вручную

Шаг 3

1-й этап: предварительный нагрев
Режим: Гриль большой
Температура: ступень мощности 3
2-й этап: жарение
Режим: Комбинир. режим Гриль
Температура: ступень 3
Влажность: 85%
Длительность: 9-15 минут
Уровень:
Решетка, 2-й снизу
Универсальный противень, 1-й снизу

Совет

Подавать с тушеной китайской капустой Пок Чой (приготовление на пару 100°C, 2 минуты) и кокосовым рисом (1 чашка риса, $\frac{1}{2}$ чашки молока кокосового ореха, $\frac{1}{2}$ чашки воды / приготовление на пару 100°C, 13 минут).

Куриная грудка в специях

Длительность программы: 25 минут

Ингредиенты на 6-8 порций

Маринад

- 1 ч. л. цедры лимона
- 4 $\frac{1}{2}$ ст. л. сока лимона
- 5 $\frac{1}{2}$ ст. л. растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. свежего, натертого на терке имбиря
- 2 ч. л. молотой зиры
- 1 ст. л. молотого кориандра
- $\frac{1}{2}$ ч. л. молотого кайенского перца
- 1 $\frac{1}{4}$ ч. л. порошка сладкой паприки
- 4 куриные грудки с кожей

Соль
Перец

Йогуртовый соус с мятой

- 200 г натурального йогурта
 - 1 $\frac{1}{2}$ ст. л. рубленой мяты (свежей)
 - $\frac{3}{4}$ ст. л. рубленого шнитт-лука (свежего)
 - 2 зубчика чеснока
 - 2-3 ст. л. сока лимона
 - $\frac{1}{3}$ ч. л. крупной морской соли
1. Чеснок очистить, мелко нарубить, смешать с остальными компонентами, в этой смеси мариновать филе куриных грудок не менее 2-х часов.
 2. Филе куриных грудок приправить солью и перцем с обеих сторон. Положить кожей вверх на решетку и начать готовить.
 3. После приготовления накрыть мясо фольгой и дать полежать 5 минут. Нарезать и сервировать с йогуртным соусом и плоским хлебом.

Установки в автоматических программах

Шаг 2

Автоматические программы > Птица
> Цыпленок > Грудка > Гриль

Установки вручную

Шаг 2

1-й этап: предварительный нагрев
Режим: Гриль большой
Температура: ступень 3
2-й этап: запекание
Режим: Комбинир. режим Гриль, ступень мощности 3
Влажность: 70%
Длительность: 12–18 минут
Уровень
Решетка, 2-й снизу
Универсальный противень, 1-й снизу

Австралия

Филе лосося Гурмэ

Длительность программы: 17-23 мин.

Ингредиенты на 4 порции:

4 филе лосося (атлантического) без кожи (по 180 г)

4 веточки эстрагона

4 стебля спаржи (верхняя часть)

2 шт. белого салатного цикория

2 шт. красного салатного цикория

60 г сливочного масла

Сок и натертая цедра апельсина

Оливковое масло

Соль

Перец

Голландский соус

220 г сливочного масла

3 яичных желтка

60 мл уксуса из белого вина

1 ч. л. сахара

1. Для приготовления голландского соуса нарезать масло кубиками и положить в жаростойкую миску. Желтки с уксусом и сахаром положить в другую жаростойкую миску и взбить. Накрыть обе миски фольгой или пищевой пленкой, разместить в приборе на решетке и начать готовить.

2. Вынуть миски и еще раз хорошо перемешать яичную смесь.

Постоянно помешивая, добавить в смесь масло. Накрыть голландский соус крышкой и поставить в теплое место.

3. С помощью ножа для чистки спаржи нарезать спаржу по длине в виде тонких спиралек. Положить в миску с ледяной водой и поставить в сторону до окончания приготовления лосося.

4. Мелко нарубить листики эстрагона и посыпать ими лосось с обеих сторон. Положить на противень, покрытый бумагой для выпечки, и начать готовить.

5. Тем временем нарезать вдоль пополам салатный цикорий и обжарить в небольшом количестве масла на сковороде 2-3 минуты, положив на сторону среза. Перевернуть цикорий, добавить сливочное масло, сок апельсина и натертую цедру, приправить солью и перцем и готовить под крышкой 5 минут при среднем нагреве.

6. Сервировать лосось и салатный цикорий в теплом виде с соусом и спиральками из спаржи.

Установки вручную

Голландский соус

Шаг 1

Режим: приготовление на пару

Температура: 75°C

Длительность: 8 минут

Установки в автоматических программах

Филе лосося

Шаг 4

Автоматические программы > Рыба

> Лосось > Филе лосося Гурмэ >

Выпекание

Установки вручную

Филе лосося

Шаг 4

Режим: Комбинир. режим

Конвекция+

Температура: 60°C

Влажность: 70 %

Длительность: 17-23 мин.

Уровень: 2-й снизу

Австралия

Ножки ягненка в апельсиновом соусе

Длительность программы: 129-171 мин.

Ингредиенты на 6 порций

6 ножек ягненка (по 250-300 г)
Соль
Перец
2 ломтика бекона
1 луковица
3 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. корицы
2 ч. л. молотой зиры
6 целых шт. гвоздики
4 больших зубчика чеснока
250 мл красного вина
100 мл концентрированного говяжьего бульона
600 мл куриного бульона
Натертая цедра 2-х апельсинов
1 веточка розмарина

1. Положить ножки ягненка в форму для запекания, приправить солью и перцем. Нарезать бекон кубиками, очистить чеснок, положить вместе с остальными компонентами в форму для запекания и начать готовить. Перевернуть блюдо в середине срока приготовления.

2. Вынуть форму, выложить ножки ягненка на сервировочное блюдо и поставить в теплое место. Жидкость от жарения довести до кипения на панели конфорок, вычерпать из нее жир и твердые частички. Раздавить чеснок в прессе, добавить в соус. Уваривать соус до загустения. Приправить солью и перцем, доба-

вить ножки ягненка, полить их соусом и подать к столу.

Установки в автоматических программах

Шаг 1

Автоматические программы > Мясо > Баранина > Ножки ягненка > Жарение

Установки вручную

Шаг 1

Режим: Комбинир. режим
Конвекция +
Температура: 130°C
Влажность: 90%
Длительность: 75 минут

Шаг 2

Режим: Комбинир. режим
Конвекция +
Температура: 130°C
Влажность: 90%
Длительность: 54-96 мин.
Уровень: 1-й снизу

Карамельно-финиковый десерт

Длительность программы:
33 минуты (большого размера)
20 минут (несколько маленьких)

Ингредиенты на 10-12 порций

225 г сушеных фиников без косточек
1 ч. л. питьевой соды
250 мл кипящей воды
60 г сливочного масла
135 г коричневого сахара
2 яйца
 $\frac{1}{3}$ ч. л. ванильной эссенции
3 г пекарского порошка
185 г муки

Карамельный соус

180 г коричневого сахара
250 мл сливок
40 г сливочного масла

1. Мелко нарезать финики, положить в миску вместе с содой, сверху залить кипящей водой. Дать остыть.

2. В большой миске взбить масло с сахаром, постепенно добавив яйца и ванильную эссенцию. Подмешать муку, смешанную с пекарским порошком, финики и жидкость.

3. Тесто выложить в большой непрофорированный контейнер для приготовления, покрытый бумагой для выпечки, или в 12 формочек для маффинов. Покрыть фольгой и начать готовить.

4. Для приготовления соуса нагревать, помешивая, все компоненты в кастрюле при среднем нагреве. Нагревать при кипении 3 минуты,

пока не образуется вязкая жидкость.

5. Сервировать еще теплый десерт с карамельным соусом.

Установки в автоматических программах

Шаг 3
Автоматические программы >
Десерт > Карамельно-финиковый десерт > Один большой / неск. мал. >
Выпекание

Установки вручную

Шаг 3
Режим: Комбинир. режим
Конвекция +
Температура: 160°C
Длительность: 33 минуты (один большой); 20 минут (несколько маленьких)
Уровень: 2-й снизу

Плов с курицей

Длительность программы: 20 минут

Ингредиенты на 4 порции:

4 филе куриных грудок
4 ст. л. чатни из манго
1 ст. л. порошка карри
2 ч. л. семян зиры, слегка
раздавленных
4 ч. л. подсолнечного масла
Соль
Перец
200 г риса "Басмати"
10 листьев карри (свежих или
сушеных)
 $\frac{1}{2}$ палочки корицы
 $\frac{1}{4}$ ч. л. куркумы
500 мл овощного бульона
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сливочного масла
2-4 луковицы шалот
1 горсть свежих листьев кинзы
Сок $\frac{1}{2}$ лимона

Для сервировки

Йогурт
Мята
Ломтики лимона

1. В филе куриной грудки сделать по длине маленький разрез в виде кармана, при этом проследить, чтобы не был полностью рассечен задний конец филе. Заполнить карман чатни из манго и скрепить деревянной шпажкой.

2. Смешать порошок карри, семена зиры и подсолнечное масло, приправить солью и перцем. Смазать филе получившимся маринадом и выложить на противень для выпекания.

3. Положить рис в небольшой неперфорированный контейнер для приготовления, добавить листики карри, палочку корицы, куркуму и овощной бульон, хорошо перемешать.

4. Разместить в приборе рис на первый уровень снизу, а курицу на второй уровень снизу, начать готовить.

5. Тем временем очистить лук-шалот и нарезать кольцами.

6. Пока курица доводится до готовности, обжарить кольца лука-шалота на сковороде с маслом до коричневого и хрустящего состояния.

7. Вынуть курицу и рис, подмешать в рис сок от курицы, зелень кинзы и сок лимона. Сервировать курицу и рис вместе с кольцами лука, йогуртом, мятой и ломтиками лимона.

Установки в автоматических программах

Шаг 4

Автоматическая программа > Птица

> Цыпленок > Плов с курицей >

Выпекание

Установки вручную

Шаг 4

Этап 1:

Режим: Комбинир. режим

Конвекция +

Температура: 180°C

Влажность: 100%

Длительность: 15 минут

Этап 2

Режим: Комбинир. режим Гриль

большой, ступень мощности 3

Влажность: 30%

Длительность: 5 минут

Уровень:

Курица на 2-й уровень снизу; рис на

1-й уровень снизу

Половинка лосося в тесте

Длительность программы: 45 минут

Ингредиенты на 6 порций

240 г свежего листового шпината
375 г слоеного теста
Натертая цедра одного лимона
100 г творожного сыра
Соль
Перец
1 яйцо
550 - 575 г лосося (половинка), без
кожи
3 большие веточки укропа

1. Положить шпинат в перфорированную емкость для приготовления и начать готовить. По окончании процесса выложить шпинат на чистое бумажное полотенце и выжать сок, затем мелко нарубить.
2. Раскатать слоеное тесто в большой квадрат (в два раза больше, чем половинка лосося) и разрезать его на два маленьких квадрата.
3. Добавить к шпинату лимонную цедру, творожный сыр, соль, перец и хорошо перемешать.
4. Квадрат из теста положить на противень для выпекания и смазать взбитым яйцом. Сверху равномерно разложить смесь со шпинатом, затем - половинку лосося, посыпать укропом. Еще раз приправить черным перцем.
5. Выложить второй квадрат теста на рыбу, скрепить края и обрезать лишнее тесто. Смазать яйцом и выпекать.

Установки в автоматических программах

Шаг 5

Автоматические программы > Рыба
> Лосось > Половинка лосося в тесте
> Выпекание

Установки вручную

Шаг 5

Этап 1: предварительный нагрев

Режим: Конвекция +

Температура: 190 °C

Этап 2: выпекание

Режим: Комбинир. режим

Конвекция +

Температура: 190 °C

Влажность: 20 %

Длительность: 15 минут

Этап 3:

Режим: Комбинир. режим

Конвекция +

Температура: 190 °C

Влажность: 75 %

Длительность: 15 минут

Этап 4:

Режим: Комбинир. режим

Конвекция +

Температура: 200 °C

Влажность: 20 %

Длительность: 5 минут

Суфле с сыром и зеленым луком

Длительность программы: ок. 30 минут

Ингредиенты на 6-8 порций

275 мл молока
50 г сливочного масла
50 г муки
100 г тертого сыра
1/4 ч. л. молотого мускатного ореха
2 ст. л. рубленого зеленого лука
молотая корица
1/4 ч. л. соли
1/4 ч. л. черного перца
5 яиц

Масло для смазывания

Мука для посыпки

1. Одну форму для суфле размером 20 см или шесть маленьких формочек смазать маслом и посыпать мукой. У яиц отделить белки от желтков.
2. Слегка подогреть молоко в кастрюле и растопить в нем масло. Подмешать муку и поварить несколько минут.
3. При постоянном помешивании добавить сыр, мускатный орех и зеленый лук. Приправить солью и перцем, дать массе остыть.
4. Добавить, помешивая, яичные желтки. Хорошо взбить в пену белки в отдельной миске. Постепенно добавлять их в общую массу.
5. Положить массу в форму для суфле или распределить в шести

формочках, поставить на решетку и начать готовить.

6. Подавать к столу сразу после приготовления.

Установки в автоматических программах:

Шаг 5

Автоматическая программа >
Запеканки и суфле > Суфле с сыром
и зеленым луком > Выпекание

Установки вручную

Шаг 5

1-й этап: предварительный нагрев
Режим: Конвекция +
Температура: 200°C
2-й этап: выпекание
Режим: Комбинир. режим
Конвекция +
Температура: 200°C
Влажность: 60%
Длительность: 20 минут
Уровень: 1-й снизу

Йоркширский пудинг

Длительность программы: ок. 35 минут

Ингредиенты на 12 штук

190 г муки

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

3 яйца

225 мл молока

Растительное масло

1 В каждую из формочек для маффинов (противень с 12-ю отверстиями-формочками для маффинов) положить чайную ложку растительного масла, поставить на решетку и подогреть.

2. Хорошо перемешать муку и соль. В середине сформировать углубление, разбить в него яйца, взбить и медленно смешать с мукой. Затем добавить молоко и медленно перемешать до получения однородного теста.

3. Как только прибор нагреется до нужной температуры, равномерно распределить тесто по формочкам для маффинов и запекать до золотисто-коричневого цвета.

Установки в автоматических программах

Шаг 3

Автоматические программы > Мясо > Говядина > Йоркширский пудинг

Установки вручную

1-й этап: предварительный нагрев

Режим: Конвекция +

Температура: 200°C

Этап 2: выпекание

Режим: Комбинир. режим

Конвекция +

Температура: 200°C

Влажность: 50 %

Длительность: 22 - 28 мин.

Уровень: решетка, 2-й снизу

Шоколадный рулет

Продолжительность программы: 30 минут

Ингредиенты

6 яиц, размер М
175 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
50 г порошка какао
1 банка консервированной вишни (390 г)
150 г взбитых сливок
150 г сметаны
Сахар для посыпки
Сахарная пудра для посыпки

1. Противень размером 33 см x 23 см покрыть бумагой для выпечки и посыпать сахаром.

2. Для предварительного нагрева включить прибор или автоматическую программу.

3. У яиц отделить желтки от белков. Желтки, сахар и ванильный экстракт взбить до кремообразного состояния. Подмешать какао-порошок, просеянный через сито.

4. Яичные белки хорошо взбить, постепенно и осторожно подмешать в шоколадную смесь. Равномерно распределить на противне и выпечь.

5. В это время расстелить большой кусок бумаги для выпекания на рабочей поверхности и посыпать его сахаром. Перевернув противень, выложить из него шоколадный корж сразу после выпекания на бумагу, накрыть кухонным полотенцем и дать остыть.

6. Вишню выложить в сито, чтобы собрать сок. Разрезать все вишни пополам.

7. Взбить сливки в пену, осторожно подмешать сметану.

8. Снять бумагу для выпечки с низа остывшего коржа, сверху нанести немного сока от вишен с помощью кисточки, обрезать лишнее тесто с краев. Одну из торцевых сторон разрезать вдоль на расстоянии прим. 1,5 см от края. Смазать сливочным кремом, сверху распределить вишни, затем свернуть корж в рулет с разрезанной стороны.

9. Положить на блюдо для пирогов и посыпать сахарной пудрой.

Установки в автоматических программах

Шаг 4

Автоматические программы > Пироги / Выпечка > Шоколадный рулет > Выпекание

Установки вручную

Шаг 4

1-й этап: предварительный нагрев

Режим: Конвекция +
Температура: 160°C

2-й этап: выпекание

Режим: Комбинир. режим
Конвекция +
Температура: 160°C

Влажность: 50%

Длительность: 20 минут

Уровень: решетка, 1-й снизу

Швейцария

Овощной или сырный плоский пирог, слоеное тесто

Длительность программы: 45 минут

Ингредиенты на 8-10 штук

230 г слоеного теста

Овощная начинка

500-600 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат)

немного сливочного масла

50 г тертого пикантного сыра

Сырная начинка

70 г кубиков шпика

280 - 300 г тертого пикантного сыра

Заливка

2 яйца, размер М

200 мл сливок

Соль

Перец

Тертый мускатный орех

1. В круглую форму для выпекания (диаметр 27 см) выложить слоеное тесто.

2. Приготовления пирога с овощной начинкой

Овощи вымыть, мелко нарезать, потушить в масле и дать остыть.

Распределить по тесту и посыпать сыром.

2. Приготовление пирога с сырной начинкой

Обжарить кубики шпика, дать остыть. Распределить по тесту и посыпать сыром.

3. Для предварительного нагрева включить прибор или автоматическую программу.

4. Смешать яйца со сливками, приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Вылить смесь сверху пирога и запекать на решетке на первом уровне снизу до золотисто-коричневого цвета.

Установки в автоматических программах

Шаг 3

Автоматические программы > Пицца, пироги > Пикантный плоский пирог > Слоеное тесто > Выпекание

Установки вручную

Шаг 3 предварительный нагрев:

Режим: Верхний / нижний жар

Температура: 220°C

Шаг 4 выпекание:

1-й этап:

Режим: Верхний / нижний жар

Температура: 196°C

Длительность: 10 минут

2-й этап:

Режим: Нижний жар

Температура: 196°C

Длительность: 26 минут

Уровень: 2-й снизу

Совет: пикантными сортами сыра являются, например, "Грейерцер", "Сбринц" и "Эмменталер".

Овощной или сырный плоский пирог, сдобное тесто

Длительность программы: ок. 45 минут

Ингредиенты на 8-10 штук

Сдобное тесто

200 г муки

прим. 65 мл воды

80 г сливочного масла

1/4 ч. л. соли

В качестве альтернативы можно использовать готовое сдобное тесто (230 г).

Овощная начинка

500-600 г овощей (например, лук-порей, морковь, брокколи, шпинат)

немного сливочного масла

50 г тертого пикантного сыра

Сырная начинка

70 г кубиков шпика

280 - 300 г тертого пикантного сыра

Заливка

2 яйца, размер М

200 мл сливок

Соль

Перец

Мускатный орех

1. Нарезать масло кубиками, быстро замесить сдобное тесто с мукой, солью и водой, положить в прохладное место на полчаса.

2. В круглую форму для выпечки (диаметр 27 см) выложить сдобное тесто.

3. Приготовление пирога с овощной начинкой

Овощи вымыть, мелко нарезать, потушить в сливочном масле и дать остыть. Распределить на тесте и посыпать сыром.

3. Приготовление пирога с сырной начинкой

Обжарить кубики шпика и дать им остыть. Распределить на тесте и посыпать сыром.

4. Для предварительного нагрева включить прибор или автоматическую программу.

5. Смешать яйца и сливки, приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом. Вылить смесь на пирог и запечь на решетке на первом уровне снизу до золотисто-коричневого цвета.

Швейцария

Установки в автоматических программах

Шаг 4

Автоматические программы > Пицца, пироги > Пикантный плоский пирог > Тесто для пирогов > Выпекание

Установки вручную

Шаг 4

1-й этап: предварительный нагрев

Режим: Верхний / нижний жар

Температура: 220°C

2-й этап: выпекание

Режим: Верхний / нижний жар

Температура: 210°C

Длительность: 10 минут

3-й этап:

Режим: Нижний жар

Температура: 210°C

Длительность: 26 минут

Уровень: 2-й снизу

Совет: пикантными сортами сыра являются, например, "Грейерцер", "Сбринц" и "Эмменталер".

Швейцарский крем-карамель

Длительность программы:

ок. 17 минут (100 мл)

20 минут (150 мл)

Ингредиенты для 8 фарфоровых формочек по 100 мл или 6 фарфоровых формочек по 150 мл

Карамель

100 г сахара

50 мл воды

Крем

500 мл цельного молока

1 стручок ванили

4 яйца

100 г сахара

Сливки для украшения

1. Сахар и воду карамелизовать в сковороде при среднем нагреве и равномерно распределить по формочкам.

2. Молоко вместе с разрезанным вдоль стручком ванили влить в перфорированный контейнер и нагревать. В конце нагрева вынуть ваниль (шаг 2).

3. Яйца взбить с сахаром в пену, постепенно добавить горячее ванильное молоко. Разлить по формочкам, поставить на решетку и начать готовить (шаг 3).

4. Если крем-карамель готовится не в автоматической программе, то оставить формочки еще на 5 минут в выключенном приборе.

5. Охладить крем-карамель в течение двух-трех часов в холодильнике. Перед сервировкой перевернуть крем-карамель и выложить на тарел-

ку, по желанию украсить взбитыми сливками.

Установки в автоматических программах

Шаг 2

Автоматические программы >

Десерт > Крем-карамель > 100 мл /

150 мл Приготовление на пару

Альтернативные настройки:

Шаг 2: ванильное молоко

Режим: приготовление на пару

Температура: 90 °C

Длительность: 3 минуты (100 мл) / 3
минуты (150 мл)

Шаг 3: крем-карамель

Этап 1.

Режим: приготовление на пару

Температура: 85 °C

Длительность: 9 минут (100 мл) / 12
минут (150 мл)

Этап 2:

Режим: приготовление на пару

Температура: 40 °C

Длительность: 5 минут (100 мл) / 5
минут (150 мл)

Уровень: 1-й снизу



Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрассе, 29, 33332 Гюттерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Империял Верке оХГ, Миле-Штрассе, 1, 32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортёры:

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

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

ООО "Миле"
ул. Жилинская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



www.miele-shop.com

DGC 6800



ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 891 060 / 00