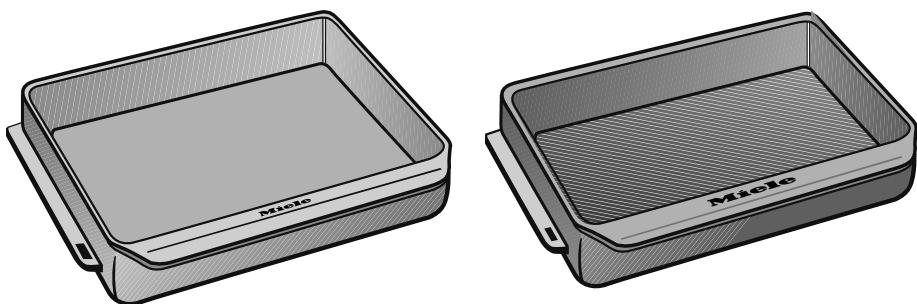


Miele

HUB 61/62-35, HUB 61/62-22



M.-Nr. 07 172 652

de-DE	4
en-AU, NZ	8
nl-BE	12
fr-BE	16
bg-BG	20
de-CH	24
fr-CH	28
it-CH	32
zh-CN	36
cs-CZ	40
da-DK	44
et-EE	48
es-ES	52
fi-FI	56
fr-FR	60
en-GB	64
el-GR	68
zh-HK	72
hr-HR	76
hu-HU	80
it-IT	84
ja-JP	88
ko-KR	92

lt-LT	96
lv-LV	100
nl-NL	104
no-NO	108
pl-PL	112
pt-PT	116
ro-RO	120
sr-RS	124
ru-RU	128
sv-SE	132
sl-SI	136
sk-SK	140
tr-TR	144
uk-UA	148
ar-SA	152

Gourmet-Bräter

Die Miele Gourmet-Bräter (kurz: Bräter) gibt es in verschiedenen Größen.

HUB 61/62	-35	-22
Inhalt	ca. 8 l	ca. 5 l
Breite*	38 cm	38 cm
Tiefe*	35 cm	22 cm
Höhe*	8 cm	8 cm

* Innere Abmessungen, gerundet

Sie können die Bräter im Backofen, im Backofen mit Mikrowelle und auf Masse- und Glaskeramik-Kochfeldern verwenden.

Die Bräter HUB 62-xx sind darüber hinaus auch für Induktions-Kochfelder geeignet.

Sie können die Bräter für Aufläufe, Einböpfle, Gratins, Nudelgerichte, Suppen und Fleischpfannen genauso verwenden wie zum Garen von Fleischstücken, Rouladen oder Geflügel.

Verwenden Sie den Bräter nicht zum Backen von Kuchen oder Brot.

Die Bräter sind mit einer Antihhaftversiegelung beschichtet. Speisen können nach dem Garen leicht herausgenommen werden und haften nicht an.

Einsatzmöglichkeiten

Backofen

Der Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden.

Er ist im hinteren Bereich der Seitenränder mit einem Ausziehschutz ausgerüstet, der verhindert, dass er aus den Aufnahmegittern herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll. Schieben Sie den Bräter so ein, dass Sie den Schriftzug Miele lesen können.

Backofen mit Mikrowelle

 Das Material des Bräters ist nicht mikrowellentauglich.

Das Metall reflektiert die Mikrowellen, und es kann zur Funkenbildung kommen.

Verwenden Sie den Bräter nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle und nicht in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle.

Sie können den Bräter bei allen Betriebsarten ohne Mikrowelle verwenden. Setzen Sie ihn auf den Rost in Ebene 1.

Masse-/Glaskeramik-Kochfeld

Geringe Verschmutzungen zwischen Glaskeramikscheibe und Bräter können durch das hohe Gewicht bereits kratzend wirken.

Dadurch kann die Oberfläche des Kochfeldes sowie die Unterseite des Bräters beschädigt werden.

Ziehen Sie den Bräter nicht über die Glaskeramikscheibe. Heben Sie ihn immer an, wenn Sie ihn auf einem Glaskeramik-Kochfeld versetzen wollen.

Sie können den Bräter auf Masse- oder Glaskeramik-Kochfeldern und je nach Ausführung auch auf einem Induktions-Kochfeld verwenden.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Bräter für ein Induktions-Kochfeld geeignet ist, prüfen Sie ihn mit Hilfe eines Magneten. Induktionsgeeignete Bräter zeichnen sich durch Magnetisierbarkeit aus.

Optimal eignet sich die Bräterzone für den Einsatz der Bräters. Ist Ihr Kochfeld nicht mit einer Bräterzone ausgestattet, stellen Sie den Bräter auf die größte runde oder auf zwei hintereinander liegende runde Kochzonen.

Ungeeignet für Gaskochfeld

 Der Bräter überschreitet die zulässige Größe von Kochgeschirr, das auf Gaskochfeldern verwendet werden darf.

Die unter dem Bräterboden nach außen strömenden heißen Gase können Arbeitsplatte und Umbauten beschädigen und zu Bränden führen. Gleichzeitig ist die Temperaturentwicklung in der Gasflamme zu hoch für den Bräter, so dass die Antihaftversiegelung beschädigt werden kann.

Verwenden Sie den Bräter nicht auf einem Gaskochfeld.

Hinweise zum Gebrauch

 Brandgefahr! Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Bräter bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeforschtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie Kochfeld oder Backofen aus.

Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Antihaftversiegelung

Verwenden Sie nur wenig, zum Braten geeignetes Fett oder Öl. Durch die Antihaftversiegelung haftet nichts an, und Sie können Speisen kalorienarm zubereiten.

Garen Sie im Allgemeinen bei schwacher oder mittlerer Hitze.

Zum Anbraten oder Braten von Speisen auf der Kochzone heizen Sie den leeren Bräter bei einer hohen Einstellung **1 bis maximal 2 Minuten** vor.

Reduzieren Sie die Temperatur nach dem Anbraten der Speisen und setzen Sie den Garvorgang bei einer niedrigeren Einstellung fort.

Vermeiden Sie Beschädigungen der Antihaftversiegelung:

- Überhitzen Sie den Bräter nicht. Regeln Sie die Temperatur rechtzeitig herunter.
- Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Gegenstände. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.
- Verwenden Sie den Bräter nicht zum Einlegen und Durchziehen säurehaltiger Speisen wie Sauerbraten. Diese können die Antihaftversiegelung angreifen. Selbstverständlich können solche Speisen aber im Bräter gegart werden.

Ebene

Bei einigen Backöfen können Sie die Bezeichnung der Ebenen bei geöffneter Tür ablesen. Ansonsten zählen Sie die Ebenen von unten nach oben. Ebene 1 ist immer die unterste Ebene.

Schieben Sie den Bräter im Allgemeinen in **Ebene 1** ein.

Zum **Überbacken von Speisen** können Sie auch die Ebene 3 verwenden. Überbacken Sie in dieser Ebene **maximal 10 Minuten**, wenn Sie die Betriebsarten Grill/Grill groß oder Grill klein verwenden.

In Backöfen mit Mikrowelle setzen Sie den Bräter auf den Rost in Ebene 1.

Passt der Bräter nicht in die Aufnahmegitter des Garraums, setzen Sie ihn auf den Rost.

Verwendung eigener Rezepte

Mengenangaben

Ausgehend von Rezeptangaben für vier Personen:

- Im großen Bräter können Sie ungefähr die vierfache Menge zubereiten.
- Im kleinen Bräter können Sie ungefähr die dreifache Menge zubereiten.

Garzeit

Die Garzeit verlängert sich aufgrund der Menge um ca. 20–40 Minuten gegenüber den Rezeptangaben.

Temperatur

Wenn Sie keine Rezeptangaben zur Temperatureinstellung haben:

- Wählen Sie bei Heißluft plus eine Temperatur von 160–180 °C.
- Wählen Sie bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur von 180–210 °C.

Reinigung und Pflege

Scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche oder scharfe Gegenstände können die Antihaftversiegelung beschädigen.

Reinigen Sie den Bräter mit heißer Spülmittellauge und einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Bräter mit heißer Spülmittellauge und einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm.

Nach Gebrauch

Die meisten Verschmutzungen lassen sich mit heißer Spülmittellauge und einer weichen Bürste entfernen.

Weichen Sie eventuell festere Verschmutzungen mit Spülmittellauge ein.

Sie können den Bräter auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Dabei kann unter ungünstigen Umständen der Boden fleckig werden. Die Funktion wird jedoch nicht beeinträchtigt.

Zubehör

Passend zu den Brätern können Sie Bräterdeckel HBD aus Edelstahl über den Miele Webshop, den Miele Kundendienst oder ihren Miele Fachhändler beziehen.

Geben Sie bei der Bestellung des Deckels die Bezeichnung Ihres Bräters an:

HBD 60-35 für
HUB 6x-35*:



HBD 60-22 für
HUB 6x-22:



* In Garräumen mit 3 Ebenen können Bräter und Deckel nicht zusammen eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Garraumhöhe überschreitet.

Hinweise zum Gebrauch



Die Deckel sind hitzebeständig und können für Garvorgänge auf dem Kochfeld sowie im Garraum verwendet werden.

Beachten Sie, dass Deckel und Griff dabei heiß werden.

Benutzen Sie Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Folgende Gerichte sollten während des Garens zugedeckt werden:

- Eintopf
- Suppe
- Gulasch

Verwenden Sie den Deckel nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle, in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle oder in Betriebsarten mit Grill.

Reinigung und Pflege

Die Deckel reinigen Sie am besten mit einem weichen Spültuch, warmem Wasser und Handspülmittel.

Sie können sie auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

en-AU, NZ - Gourmet oven dishes

Gourmet oven dishes

The Miele Gourmet oven dish (oven dish for short) is available in different sizes.

HUB 61/62	-35	-22
Capacity	approx. 8 l	approx. 5 l
Width *	38 cm	38 cm
Depth *	35 cm	22 cm
Height *	8 cm	8 cm

* Internal dimensions, rounded down

The oven dish can be used in the oven, speed oven and on solid and ceramic glass cooktops.

The HUB 62-xx oven dishes are also suitable for use on induction cooktops.

The oven dish can be used for bakes, casseroles, gratins, pasta dishes and soups as well as for roasts, roulades or poultry.

Do not use the dish for baking cakes or bread.

The oven dish has a non-stick coating, so food can be removed easily after cooking and does not usually stick.

Use

Oven

The oven dish, unlike other roasting dishes, can be placed in the oven directly on the runners.

There is a safety notch at the back of the side supports to prevent the oven dish slipping off the runners in the oven when you only wish to pull it part of the way out of the oven.

Place the oven dish in the oven with the Miele logo visible.

Speed oven



The Gourmet oven dish is not microwave safe.

The metal reflects the microwaves and this could lead to the creation of sparks.

Do not use the Gourmet oven dish with Microwave Solo or with Microwave combination programmes.

It can be used in a speed oven on all functions that do not use microwave power. Place it in the oven on the rack on shelf level 1.

Solid / Ceramic cooktops

Because the dish is heavy, small particles of soiling between the base of the oven dish and the ceramic glass could cause scratches to the surface of the cooktop and to the underside of the dish.

This could result in damage to the surface of the cooktop and also to the base of the oven dish.

When using the oven dish on a ceramic glass surface, place it down on the zone carefully. Do not push it backwards and forwards over the glass.

The Gourmet oven dish can be used on solid or ceramic glass cooktops and, depending on model, also on an induction cooktop.

If you are not sure whether your oven dish is suitable for use on an induction cooktop, you can test it using a magnet. Induction-compatible oven dishes are magnetic.

It is ideally suited for use on the extended zone of a cooktop. If your cooktop does not have an extended cooking zone, the oven dish should be used on the largest circular zone or over two small round zones situated one behind the other.

Not suitable for gas cooktops

 The Gourmet oven dish is larger than the permitted base size for pans over gas.

The base of the dish would force the gas flames outwards causing damage to worktops and surrounding furniture and fittings, with the risk of setting them alight. The temperature within the gas flames is also too high for the Gourmet oven dish and could damage the non-stick coating. Do not use the oven dish on a gas cooktop.

Tips for use

 Fire hazard! Oils and fats can ignite if allowed to overheat.

Never leave the Gourmet oven dish unattended when cooking with oil or fats.

Never attempt to put out oil or fat fires with water. Switch the appliance off.

Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.

en-AU, NZ - Gourmet oven dishes

Non-stick coating

Because food does not stick to the non-stick coating, only very little fat or oil suitable for frying is necessary when cooking with this dish. This has the added advantage of keeping down the calorie count.

Use a low to medium heat for cooking.

Before searing or frying food on the cooktop, pre-heat the Gourmet oven dish on a high setting with nothing in it **for a maximum of 1 - 2 minutes**.

Remember to turn the heat down once the food is seared and continue cooking on a lower setting.

To prevent damage to the non-stick coating:

- Do not overheat the Gourmet oven dish.
Turn the temperature down in good time.
- Do not use metal or sharp utensils in it.
Only use plastic or wooden utensils.
- Do not leave food in the Gourmet oven dish to marinate for long periods of time.

Hot sauces or dishes with a high acidic content could adversely affect the non-stick coating if left in the oven dish for a long period of time. Such dishes, however, can be cooked in the oven dish without any problems.

Shelf level

For some appliances the shelf level numbering is visible when the oven door is open. Otherwise count the shelf levels from the bottom upwards. Shelf level 1 is the lowest level.

The Gourmet oven dish should normally be used on **shelf level 1**.

For **browning food and for grilling**, the shelf level 3 should be used.

Do not brown food for longer than **10 minutes** on this shelf level when using Full Grill or Economy Grill .

In a speed oven the Gourmet oven dish should be placed on the lowest shelf level on the rack.

If the Gourmet oven dish does not fit in the shelf runners of your appliance, it should be placed on the rack.

Using your own recipes

Quantities

Based on recipes for four:

- For the larger oven dish, multiply the quantities by four.
- For the smaller oven dish, multiply the quantities by three.

Duration

Due to the larger quantities, the cooking duration is generally 20–40 minutes longer than stated in recipes.

Temperature

If your recipe does not specify a temperature:

- With Fan Plus  select a temperature between 160–180 °C.
- With Conventional Heat  select a temperature between 180–210 °C.

Cleaning and care

To prevent damage to the non-stick coating, never use abrasive or aggressive cleaning agents such as grill/oven sprays, stain or rust removers, scouring agents, abrasive sponges or sharp utensils.

Clean the Gourmet oven dish with a solution of washing-up liquid and hot water using a soft brush or a soft sponge.

Before using for the first time

Clean the Gourmet oven dish with a solution of washing-up liquid and hot water using a soft brush or a soft sponge.

After using

Most residues can be removed with a solution of washing-up liquid and hot water and a soft brush.

Soak for a while to remove more stubborn stains.

The Gourmet oven dish may be cleaned in the dishwasher. In certain circumstances, marks may appear on the surface of the dish. They are harmless, and will not affect its use.

Accessories

Stainless steel HBD lids for the Gourmet oven dishes are available from Miele as optional extras.

When ordering a lid, please specify the oven dish with which it is to be used:

HBD 60-35 for
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 for
HUB 6x-22:



* Oven dish cannot be used in conjunction with its lid in ovens with three shelf levels because the total height of these two items exceeds the height of the cavity.

Tips for use

 The lids are heat resistant and can be used on the cooktop and in the oven.

Please be aware that lids and handles will get hot when used in the oven.

Please use oven gloves to avoid burning yourself.

The following dishes need to be covered during cooking:

- Casserole
- Soup
- Stew

Do not use the lid with Microwave Solo or with Microwave combination programmes, or with cooking functions using the grill.

Cleaning and care

Lids should be cleaned using a solution of washing-up liquid and warm water and a soft cloth.

They can also be washed in the dishwasher.

Gourmet-pan

De gourmet-braadpan van Miele (kort braadpan of pan) is in verschillende formaten verkrijgbaar.

HUB 61-62	-35	-22
Inhoud	ca. 8 l	ca. 5 l
Breedte*	38 cm	38 cm
Diepte*	35 cm	22 cm
Hoogte*	8 cm	8 cm

* Binnenafmetingen, afgerond

U kunt de braadpannen in ovens en ovens met microgolfoven gebruiken, alsmede op elektrische en keramische kookplaten.

De braadpannen HUB 62-xx zijn ook geschikt voor inductiekookplaten.

U kunt de braadpannen voor ovenschotels, eenpansgerechten, gratins, pasta-gerechten, soepen en vleesschotels gebruiken, maar ook voor het bereiden van grote stukken vlees, rollades en gevogelte.

Gebruik de pannen niet voor het bakken van taart, cake en brood.

De braadpannen hebben een anti-aanbaklaag. U kunt een gerecht hierdoor gemakkelijk uit de pan halen. Het gerecht koekt niet vast.

Toepassingsmogelijkheden

Oven

De braadpan kan in tegenstelling tot andere braadpannen zo in de geleiderails van de oven worden geschoven.

De braadpan heeft achter aan de zij-kanten een uittrekbeveiliging die voorkomt dat u de braadpan helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u de pan slechts gedeeltelijk uit de oven wilde trekken.

Plaats de braadpan zo dat u de tekst "Miele" kunt lezen.

Inbouwoven met microgolf

 Het materiaal van de braadpan is niet geschikt voor de microgolf. Metaal kaatst de microgolven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan. Gebruik de braadpan niet voor bereidingen met de ovenfunctie "Microgolf" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met microgolf.

U kunt de braadpan voor alle functies zonder microgolf gebruiken. Plaats de braadpan op het rooster op niveau 1 in de oven.

Elektrische/keramische kookplaat

Door het grote gewicht van de braadpan kunnen ook geringe verontreinigingen tussen de keramische plaat en de braadpan krassen veroorzaken.

Hierdoor kunnen het oppervlak van de kookplaat en de onderkant van de braadpan beschadigd raken.

Schuif de braadpan niet over de keramische plaat. Til de pan op als u deze op een keramische kookplaat wilt verplaatsen.

U kunt de braadpan op elektrische en keramische kookplaten gebruiken en afhankelijk van de uitvoering ook op inductiekookplaten.

Als u niet zeker weet of uw braadpan geschikt is voor inductie, kunt u dit met een magneet controleren. Braadpannen die geschikt zijn voor inductie zijn magnetiseerbaar.

Voor de braadpan kunt u het beste de braadzone gebruiken. Als uw kookplaat geen braadzone heeft, plaats de pan dan op de grootste ronde kookzone of op twee ronde kookzones achter elkaar.

Niet geschikt voor gaskookplaten

 De braadpan is groter dan de toegestane grootte van pannen die op gaskookplaten mogen worden gebruikt.

De hete gassen die langs de bodem van de braadpan wegstromen, kunnen het werkblad en de ombouw beschadigen en brand veroorzaken. Daarnaast is de temperatuur van de gasvlam te hoog voor de braadpan, waardoor de anti-aanbaklaag kan worden beschadigd.

Gebruik de braadpan niet op een gaskookplaat.

Aanwijzingen voor het gebruik

 Brandgevaar! Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten.

Houd de braadpan goed in de gaten als u met vetten en/of olie werkt.

Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de kookplaat of de oven uit.

Doof vlammen voorzichtig met een deksel of blusdeken.

nl-BE - Gourmet-pan

Anti-aanbaklaag

U hoeft maar weinig vet of olie te gebruiken. Door de coating koekt het eten niet aan en kunt u caloriearm koken.

Kook met lage of gemiddelde temperaturen.

Als u voedingsmiddelen op de kookplaat wilt aanbraden of braden, moet u de lege braadpan eerst **1 tot maximaal 2 minuten** op een hoge vermogensstand voorverhitten.

Verlaag de temperatuur na het aanbraden en stel voor de verdere bereiding een lagere vermogensstand in.

Zorg dat de anti-aanbaklaag niet beschadigd raakt:

- Voorkom oververhitting van de braadpan.
Verlaag de temperatuur tijdig.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen.
Gebruik alleen bestek van kunststof of hout.
- Gebruik de braadpan niet voor het marinieren en laten trekken van zure gerechten.
De zuren kunnen de anti-aanbaklaag aantasten. U kunt dergelijke voedingsmiddelen natuurlijk wel in de braadpan bereiden.

Niveau

Bij sommige toestellen kunt u de niveau-aanduiding bij geopende deur aflezen. Als dat niet het geval is, telt u de niveaus van onderen naar boven. Niveau 1 is altijd het onderste niveau.

Schuif de braadpan over het algemeen op **niveau 1** in de oven.

Voor **gratineren** kunt u ook niveau 3 gebruiken.

Gratineer voedingsmiddelen op deze niveau **maximaal 10 minuten** als u de ovenfuncties "Grill"/"Grill groot " of "Grill klein " gebruikt.

Bij ovens met microgolf plaatst u de braadpan op het rooster op niveau 1.

Zet de braadpan op het rooster als de braadpan niet in de geleiderails van de oven past.

Eigen recepten

Hoeveelheden

Uitgaande van recepten voor vier personen:

- Kunt u in de grote braadpan ongeveer een viervoud hiervan bereiden.
- Kunt u in de kleine braadpan ongeveer een drievoud hiervan bereiden.

Bereidingsijd

U moet de bereidingsijden uit het recept met 20 tot 40 minuten verlengen.

Temperatuur

Als u een recept gebruikt waarin geen oventemperatuur wordt vermeld, gaat u als volgt te werk:

- Kies voor "Hetelucht plus " een temperatuur tussen 160–180 °C.
- Kies voor "Boven-Onderwarmte " een temperatuur tussen 180–210 °C.

Reiniging en onderhoud

Schurende of agressieve middelen, zoals grill- en ovensprays, vlekken- en roestverwijderaars, schuurmiddelen en schuursponsjes of scherpe voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

Reinig de braadpan met een sopje van heet water en afwasmiddel. Gebruik daarbij een zachte borstel of spons.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de braadpan met een sopje van heet water en afwasmiddel. Gebruik daarbij een zachte borstel of spons.

Na gebruik

De meeste verontreinigingen kunt u met heet afwaswater en een zachte borstel verwijderen.

Zet de pan in de week om vastzittende verontreinigingen gemakkelijker te kunnen verwijderen.

De braadpan kan ook in de vaatwasser worden gereinigd. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er op de bodem vlekken ontstaan. Deze zijn niet van invloed op het functioneren van de pan.

Accessoires

Voor de braadpannen kunt u roestvrij-stalen deksels HBD bestellen, via de Miele-webshop, bij Miele en bij de vakhandel.

Vermeld bij bestelling van een deksel de type-aanduiding van uw braadpan:

HBD 60-35 voor
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 voor
HUB 6x-22:



* In ovens met 3 niveaus kunt u de braadpannen niet samen met het deksel in de ovenruimte plaatsen. De totale hoogte overschrijdt dan de hoogte van de ovenruimte.

Aanwijzingen voor het gebruik

 De deksels zijn hittebestendig en kunnen voor bereidingen op de kookplaat en in de ovenruimte worden gebruikt.
Het deksel en de greep worden dan heet.
Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen!

Dek de volgende gerechten tijdens de bereiding af:

- Eenpansgerecht
- Soep
- Goulash

Gebruik het deksel niet voor bereidingen met de ovenfunctie "microgolf", voor gecombineerde ovenfuncties met microgolf of voor ovenfuncties met grill.

Reiniging en onderhoud

Reinig het deksel bij voorkeur met een zacht sponsdoekje, warm water en afwasmiddel. U kunt het deksel ook in de vaatwasser reinigen.

fr-BE - Plat à rôtir Miele

Plat à rôtir Miele

Le plat à rôtir Gourmet de Miele (en abrégé : plat à rôtir) existe dans différentes tailles.

HUB 61-62	-35	-22
Contenance	8 l env.	5 l env.
Largeur*	38 cm	38 cm
Profondeur*	35 cm	22 cm
Hauteur*	8 cm	8 cm

* Dimensions intérieures, environ

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir au four, au four vapeur micro-ondes et sur les tables de cuisson électriques et en vitrocéramique.

Les plats à rôtir HUB 62-xx sont par ailleurs aussi adaptés aux tables de cuisson à induction.

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir pour les gratins, les potées, les plats de pâtes, les soupes et les poêlés à base de viande tout comme pour la cuisson de morceaux de viande, de roulades ou de volaille.

N'utilisez pas le plat à rôtir pour cuire des gâteaux ou du pain.

Les plats à rôtir sont recouverts d'un revêtement anti-adhesif. En fin de cuisson, les aliments ne collent pas et se détachent sans effort.

Utilisations possibles

Four

Contrairement à d'autres plats de cuisson, le plat à rôtir Miele se glisse directement dans les supports de gradins. A l'arrière, il est équipé d'une butée de sécurité sur les côtés, qui l'empêche de glisser des supports de gradins si vous ne le sortez que partiellement du four. Enfournez toujours le plat à rôtir de telle sorte que le logo Miele reste visible.

Four avec micro-ondes

 Le matériau de ce plat à rôtir ne supporte pas les micro-ondes. Le métal reflète les micro-ondes. Des étincelles risquent de se produire. Le plat à rôtir ne doit être utilisé ni en mode micro-ondes seul ni en mode combiné utilisant les micro-ondes.

Vous pouvez utiliser votre plat à rôtir dans tous les modes de cuisson qui ne diffusent pas de micro-ondes. Enfournez votre plat sur la grille au niveau 1.

Table de cuisson électrique / vitrocéramique

Compte-tenu du poids du plat à rôtir, de simples salissures entre ce dernier et la surface vitrocéramique peuvent suffire à rayer votre table de cuisson.

La surface de votre table de cuisson et le dessous de votre plat à rôtir peuvent s'en trouver endommagés. Lorsque vous souhaitez déplacer le plat à rôtir qui se trouve sur une table de cuisson vitrocéramique, ne le faites pas glisser mais soulevez-le bien puis reposez-le à l'emplacement souhaité.

Vous pouvez utiliser ce plat sur des tables de cuisson électriques, en vitrocéramique voire sur une table de cuisson à induction.

Si vous avez des doutes concernant l'utilisation de votre plat à rôtir sur une table de cuisson à induction, testez sa compatibilité à l'aide d'un aimant. Si le plat est adapté à ce mode de cuisson, l'aimant restera collé au fond.

La zone de rôtissage convient parfaitement au plat à rôtir. Si votre table de cuisson n'est pas équipée d'une zone de rôtissage, posez votre plat sur la plus grande zone de cuisson arrondie ou sur deux zones arrondies mi-toyennes.

Ne convient pas aux foyers à gaz

 La taille du plat à rôtir dépasse la taille autorisée pour une cuisson au gaz.

Les gaz chauds qui s'échappent de part et d'autre du fond du plat à rôtir risquent d'endommager le plan de travail et les meubles qui se trouvent autour et peuvent même provoquer un incendie. Parallèlement, la montée en température de la flamme au gaz est si rapide que le revêtement anti-adhésif du plat à rôtir s'en verrait endommagé.

N'utilisez pas le plat à rôtir sur une table de cuisson au gaz.

Conseils d'utilisation

 Risque d'incendie ! Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Ne laissez jamais le plat à rôtir sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner.

N'essayez jamais d'éteindre des graisses de cuisson qui prendraient feu avec de l'eau. Commencez par éteindre la table de cuisson ou le four.

Etouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.

Revêtement anti-adhésif

Utilisez uniquement des graisses de cuisson qui conviennent à la cuisson et en petite quantité. Le revêtement anti-adhésif vous permet de préparer des plats basses calories.

fr-BE - Plat à rôtir Miele

De manière générale, préférez la cuisson à feu doux ou à feu moyen.

Pour faire cuire ou revenir des aliments sur une zone de cuisson, commencez par faire chauffer la zone de cuisson à feu vif pendant **1 à 2 minutes max.**

Une fois les aliments saisis, réduisez la température puis poursuivez la cuisson à feu doux.

Pour prévenir tout dommage du revêtement anti-adhésif :

- Ne surchauffez pas le plat à rôtir.
Veillez à baisser la température suffisamment tôt.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou pointus.
Utilisez uniquement des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez pas le plat à rôtir pour faire mariner des aliments acides tels que du chou fermenté.
Ils risqueraient d'agresser le revêtement anti-adhésif. En revanche, vous pouvez cuire de tels aliments dans le plat à rôtir.

Niveau

Sur certains appareils, vous apercevez la numérotation des niveaux après avoir ouvert la porte. Dans le cas contraire, comptez les niveaux de bas en haut : le niveau 1 est le plus bas.

Nous vous recommandons en général d'enfourner votre plat à rôtir au **niveau 1**.

Pour faire **gratiner vos plats**, vous pouvez aussi utiliser le niveau 3 de votre four.

Laissez-les gratiner **pendant 10 minutes au maximum**, si vous êtes en mode gril/Grand gril ou Petit gril .

Dans les fours avec micro-ondes, enfournez le plat à rôtir sur la grille au niveau 1.

Si le plat à rôtir ne rentre pas dans les supports de gradins, posez-le sur la grille.

Vos recettes maison

Quantités

Sur la base d'une recette pour 4 personnes :

- Dans le grand plat à rôtir, vous pouvez préparer la quantité nécessaire pour 4 personnes.
- Dans le petit plat à rôtir, vous pouvez préparer la quantité nécessaire pour 3 personnes.

Temps de cuisson

Selon la quantité, le temps de cuisson augmente de 20 à 40 minutes environ par rapport aux indications de la recette.

Température

Si vous n'avez aucune indication de température de cuisson dans la recette :

- Sélectionnez pour le mode Chaleur tournante+ une température comprise entre 160 et 180 °C.
- Sélectionnez une température comprise entre 180 et 210 °C si vous êtes en mode Chaleur sole-voûte .

Nettoyage et entretien

Les détergents abrasifs ou agressifs tels que les décapants four en bombe, les détachants, les produits anti-rouille, certaines éponges ou les objets pointus risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif de votre plat.

Nettoyez le plat à rôtir avec un liquide vaisselle et une brosse ou une éponge douce.

Avant la première utilisation

Nettoyez le plat à rôtir avec un liquide vaisselle et une brosse ou une éponge douce.

Après utilisation

La plupart des salissures se nettoient très bien avec de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle et une brosse douce.

Si nécessaire, vous pouvez ramollir les dépôts incrustés avec du liquide vaisselle.

Vous pouvez aussi nettoyer le plat au lave-vaisselle. Il est possible que le fond du plat ressorte taché. Toutefois, la qualité et les fonctions du matériau n'en sont pas altérées.

Accessoires

Pour trouver les couvercles inox HBD compatibles avec les plats à rôtir, rendez-vous sur notre boutique en ligne [shop.miele.be](#), chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

Indiquez la référence de votre plat au moment de la commande du couvercle :

HBD 60-35 pour HBD 60-22 pour
HUB 6x-35 * : HUB 6x-22 :



* Dans les enceintes de cuisson à 3 niveaux, le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

Conseils d'utilisation

Les couvercles sont thermorésistants et peuvent être utilisés pour des cuissons sur la table de cuisson comme au four.

Faites attention à ne pas vous brûler au contact des poignées et du couvercle.

Enfilez toujours des maniques afin de ne pas vous brûler.

Nous vous recommandons de ne pas couvrir les plats suivants pendant la cuisson :

- Plats mijotés
- Soupe
- Ragoût

N'utilisez pas ce couvercle pour faire cuire des aliments en mode micro-ondes, en mode combiné micro-ondes ou en mode gril.

Nettoyage et entretien

Pour nettoyer les couvercles, nous vous recommandons d'utiliser un torchon doux, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez aussi les passer au lave-vaisselle.

bg-BG - Съд за печене Gourmet

Съд за печене Gourmet

Съдове Miele за печене Gourmet (на-кратко: бретер) има в различни размери.

HUB 61/62	-35	-22
Съдържание	около 8 l	около 5 l
Ширина *	38 см	38 см
Дълбочина *	35 см	22 см
Дебелина *	8 см	8 см

* Вътрешни размери, закръглени

Можете да използвате бретерите във фурната, във фурна с микровълнова функция, както и на масови и стъклокерамични котлони.

Бретерите HUB 62-xx освен това са подходящи и за индукционни котлони.

Можете да използвате бретерите за запеканки, гювеч, огretени, ястия с макарони и паста, супи и месни яхни, а също и за приготвяне на парчета месо, руладини или птици.

Не използвайте бретера за печене на сладкиши или хляб.

Бретерите имат не залепващо покритие. Ястията могат лесно да бъдат извадени след готвене и не залепват.

Възможности за приложение

Фурна

Бретерът, за разлика от другите съдове за печене, може да се слага директно на решетките за поставяне. Той е снабден с предпазител за изтегляне в задната част в двата края отстрани, за да се предотврати изпълзването му от решетките за поставяне, ако трябва да се издърпа само частично. Пльзнете бретера така, че да можете да четете надписа Miele.

Фурна с микровълнова функция



Материалът, от който е изработен бретера, не позволява използване в микровълнова фурна. Металът отразява микровълните и може да се образуват искри. Не използвайте бретера за процеси на готвене в режим микровълни и в комбинирани режими на работа с микровълнова функция.

Можете да използвате бретера при всички работни режими без микровълнова функция. Поставете го на решетката на ниво 1.

Масов/стъклокерамичен плот

Лекото замърсяване между стъклото от стъклокерамика и бретера може да доведе до надраскване поради голямото тегло.

Това може да повреди повърхността на плота както и долната част на бретера.

Не издърпвайте бретера върху стъклокерамичния пакет. Винаги го повдигайте, когато искате да го преместите върху стъклокерамичен плот.

Можете да използвате бретера на обикновени масови или стъклокерамични котлони, а в зависимост от версията – и на индукционни котлони.

Ако не сте сигурни дали бретера ви е подходящ за индукционен котлон, проверете го с помощта на магнит. Бретерите, подходящи за индукционни котлони, се характеризират с намагнетизираност.

Зоната за печене е оптимално пригодена за използване на бретера. Ако готварският ви плот не е оборудван със зона за печене, поставете бретера върху най-голямата кръгла зона или върху две кръгли зони за готовене една зад друга.

Неподходящ за газов котлон

⚠️ Бретерът надвишава допустимия размер на съдовете за готовене, които могат да се използват на газови котлони.

Горещите газове, които излизат изпод дъното на бретера навън, могат да повредят работния плот и обработката и да доведат до пожар. В същото време развитието на температурата в газовия пламък е твърде високо за бретера, така че незалепващото покритие може да се повреди.

Не използвайте бретера на газов котлон.

Указания за употреба

⚠️ Опасност от пожар! Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване.

Никога не оставяйте бретера без наблюдение при работа с масла и мазнини.

Никога не гасете запалено олио или мазнина с вода. Изключвайте готварския плот или фурната.

Внимателно покрийте пламъците с капак или одеяло за гасене на пожари.

bg-BG - Съд за печене Gourmet

Не залепващо покритие

За печене използвайте само малко масло или мазнина. Благодарение на покритието нищо не залепва и можете да пригответе нисокалорични ястия.

Обикновено гответе на слаб или среден огън.

За да запържите или изпечете храната в зоната за готвене, загрейте предварително празния бретер на висока степен **1 за максимум 2 минути**.

Намалете температурата след леко запичане на храната и продължете да гответе на по-ниска степен.

Избягвайте увреждането на не залепващото покритие:

- Не прегрявайте бретера.
Намалете навреме температурата.
- Не използвайте метални или остри предмети.
Използвайте само прибори за готвене от пластмаса или дърво.
- Не използвайте бретера за полагане и мариноване на ястия, съдържащи киселини като например меса мариновани в оцет.

Те могат да разрушат не залепващо покритие. Но разбира се такива ястия могат да се готвят и в бретера.

Ниво

При някои фурни при отворена врата можете да видите обозначението на нивата. В противен случай бройте нивата отдолу нагоре. Ниво 1 е винаги най-долното ниво.

Пълзнете бретера по принцип на **ниво 1**.

За **запичане на ястия** можете също така да използвате ниво 3. Запичайте на това ниво **максимум 10 минути**, когато използвате режимите на работа грил/грил голям или грил малък .

Във фурни с микровълнова функция поставете бретера върху решетката на ниво 1.

Ако бретера не се побира на решетките в камерата за готвене, поставете го върху скарата.

Използване на собствени рецепти

Данни за количества

Изхождайки от данни в рецепта за четириима души:

- В голямия бретер можете да пригответе около четири пъти по-голямо количество.
- В малкия бретер можете да пригответе около три пъти по-голямо количество.

Време за готвене

Времето за готвене се удължава на база количеството с около 20–40 минути спрямо данните от рецептата.

Температура

Когато нямаете данни в рецептата за настройката на температурата:

- Изберете при конвекция плюс температура от 160–180 °C.
- Изберете при горно/долно нагряване температура от 180–210 °C.

Почистване и поддръжка

Абразивни или агресивни почистващи препарати, като спрейове за грил и фурна, препарати за отстраняване на петна и ръжда, пясък за почистване, гъби с драскащи повърхности или остри предмети, могат да повредят незалепващото покритие.

Почиствайте бретера с гореща течност за миене на съдове и мека четка или гъба.

Преди първото използване

Почиствайте бретера с гореща течност за миене на съдове и мека четка или гъба.

След употреба

Повечето замърсявания могат да се отстранит с гореща течност за миене на съдове и мека четка.

Накиснете евентуално по-упоритите замърсявания с разтвор на почистващ препарат.

Можете да почистите бретера и в съдомиялна машина. При неблагоприятни обстоятелства дъното може да остане на петна. Това обаче не се отразява негативно върху функционирането.

Принадлежности

Подходящи към бретерите капаци HBD от неръждаема стомана може да закупите в интернет магазина на Miele, центъра за обслужване на клиенти на Miele или Вашия специализиран търговец на Miele.

При поръчка на капака посочете най-менованието на Вашия бретер:

HBD 60-35 за
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 за
HUB 6x-22:



* В работни камери с 3 нива не могат да се слагат съдове за печене с капаци, тъй като общата им височина надхвърля височината на работната камера.

Указания за употреба



Капациите са термоустойчиви и могат да се използват както за готвене върху котлоня, така и в камерата за готвене.

Имайте предвид, че капакът и дръжката се нагряват по време на процеса.

Използвайте ръкавици за фурна, за да избегнете изгаряния.

Следните ястия трябва да се покриват по време на готвене:

- Гювеч
- Супа
- Гулаш

Не използвайте капака за процеси на готвене в режим микровълни, в комбинирани режими на работа с микровълнова функция или в режим на работа на грила.

Почистване и поддръжка

Капациите се почистват най-добре с мека кърпа, топла вода и течност за ръчно миене на съдове.

Можете да ги почистите и в съдомиялна машина.

de-CH - Gourmet-Bräter

Gourmet-Bräter

Die Miele Gourmet-Bräter (kurz: Bräter) gibt es in verschiedenen Größen.

HUB 61/62	-35	-22
Inhalt	ca. 8 l	ca. 5 l
Breite *	38 cm	38 cm
Tiefe *	35 cm	22 cm
Höhe *	8 cm	8 cm

* Innere Abmessungen, gerundet

Sie können die Bräter im Backofen, im Backofen mit Mikrowelle und auf Masse- und Glaskeramik-Kochfeldern verwenden.

Die Bräter HUB 62-xx sind darüber hinaus auch für Induktions-Kochfelder geeignet.

Sie können die Bräter für Aufläufe, Eintöpfe, Gratins, Nudelgerichte, Suppen und Fleischpfannen genauso verwenden wie zum Garen von Fleischstücken, Rouladen oder Geflügel.

Verwenden Sie den Bräter nicht zum Backen von Kuchen oder Brot.

Die Bräter sind mit einer Antihafthaltebeschichtung versehen. Speisen können nach dem Garen leicht herausgenommen werden und haften nicht an.

Einsatzmöglichkeiten

Backofen

Der Bräter kann im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden.

Er ist im hinteren Bereich der Seitenränder mit einem Ausziehschutz ausgerüstet, der verhindert, dass er aus den Aufnahmegittern herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll.

Schieben Sie den Bräter so ein, dass Sie den Schriftzug Miele lesen können.

Backofen mit Mikrowelle

 Das Material des Bräters ist nicht mikrowellentauglich.

Das Metall reflektiert die Mikrowellen, und es kann zur Funkenbildung kommen.

Verwenden Sie den Bräter nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle und nicht in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle.

Sie können den Bräter bei allen Betriebsarten ohne Mikrowelle verwenden. Setzen Sie ihn auf den Rost in Ebene 1.

Masse-/Glaskeramik-Kochfeld

Geringe Verschmutzungen zwischen Glaskeramikscheibe und Bräter können durch das hohe Gewicht bereits kratzend wirken.

Dadurch kann die Oberfläche des Kochfeldes sowie die Unterseite des Bräters beschädigt werden.

Ziehen Sie den Bräter nicht über die Glaskeramikscheibe. Heben Sie ihn immer an, wenn Sie ihn auf einem Glaskeramik-Kochfeld versetzen wollen.

Sie können den Bräter auf Masse- oder Glaskeramik-Kochfeldern und je nach Ausführung auch auf einem Induktions-Kochfeld verwenden.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Bräter für ein Induktions-Kochfeld geeignet ist, prüfen Sie ihn mit Hilfe eines Magneten. Induktionsgeeignete Bräter zeichnen sich durch Magnetisierbarkeit aus.

Optimal eignet sich die Bräterzone für den Einsatz der Bräters. Ist Ihr Kochfeld nicht mit einer Bräterzone ausgestattet, stellen Sie den Bräter auf die grösste runde oder auf zwei hintereinander liegende runde Kochzonen.

Ungeeignet für Gaskochfeld

 Der Bräter überschreitet die zulässige Grösse von Kochgeschirr, das auf Gaskochfeldern verwendet werden darf.

Die unter dem Bräterboden nach aussen strömenden heissen Gase können Arbeitsplatte und Umbauten beschädigen und zu Bränden führen. Gleichzeitig ist die Temperaturentwicklung in der Gasflamme zu hoch für den Bräter, so dass die Antihaftversiegelung beschädigt werden kann.

Verwenden Sie den Bräter nicht auf einem Gaskochfeld.

Hinweise zum Gebrauch

 Brandgefahr! Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Bräter bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeforschtigt.

Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie Kochfeld oder Backofen aus.

Ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

de-CH - Gourmet-Bräter

Antihhaftversiegelung

Verwenden Sie nur wenig, zum Braten geeignetes Fett oder Öl. Durch die Antihhaftversiegelung haftet nichts an, und Sie können Speisen kalorienarm zubereiten.

Garen Sie im Allgemeinen bei schwacher oder mittlerer Hitze.

Zum Anbraten oder Braten von Speisen auf der Kochzone heizen Sie den leeren Bräter bei einer hohen Einstellung **1 bis maximal 2 Minuten** vor.

Reduzieren Sie die Temperatur nach dem Anbraten der Speisen und setzen Sie den Garvorgang bei einer niedrigeren Einstellung fort.

Vermeiden Sie Beschädigungen der Antihhaftversiegelung:

- Überhitzen Sie den Bräter nicht. Regeln Sie die Temperatur rechtzeitig herunter.
- Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Gegenstände. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.
- Verwenden Sie den Bräter nicht zum Einlegen und Durchziehen säurehaltiger Speisen wie Sauerbraten. Diese können die Antihhaftversiegelung angreifen. Selbstverständlich können solche Speisen aber im Bräter gegart werden.

Ebene

Bei einigen Backöfen können Sie die Bezeichnung der Ebenen bei geöffneter Tür ablesen. Ansonsten zählen Sie die Ebenen von unten nach oben. Ebene 1 ist immer die unterste Ebene.

Schieben Sie den Bräter im Allgemeinen in **Ebene 1** ein.

Zum **Überbacken von Speisen** können Sie auch die Ebene 3 verwenden. Überbacken Sie in dieser Ebene **maximal 10 Minuten**, wenn Sie die Betriebsarten Grill/Grill gross  oder Grill klein  verwenden.

In Backöfen mit Mikrowelle setzen Sie den Bräter auf den Rost in Ebene 1.

Passt der Bräter nicht in die Aufnahmegitter des Garraums, setzen Sie ihn auf den Rost.

Verwendung eigener Rezepte

Mengenangaben

Ausgehend von Rezeptangaben für vier Personen:

- Im grossen Bräter können Sie ungefähr die vierfache Menge zubereiten.
- Im kleinen Bräter können Sie ungefähr die dreifache Menge zubereiten.

Garzeit

Die Garzeit verlängert sich aufgrund der Menge um ca. 20–40 Minuten gegenüber den Rezeptangaben.

Temperatur

Wenn Sie keine Rezeptangaben zur Temperatureinstellung haben:

- Wählen Sie bei Heissluft plus  eine Temperatur von 160–180 °C.
- Wählen Sie bei Ober-/Unterhitze  eine Temperatur von 180–210 °C.

Reinigung und Pflege

Scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie Grill- und Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche oder scharfe Gegenstände können die Antihaftversiegelung beschädigen.

Reinigen Sie den Bräter mit heißer Spülmittellauge und einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Bräter mit heißer Spülmittellauge und einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm.

Nach Gebrauch

Die meisten Verschmutzungen lassen sich mit heißer Spülmittellauge und einer weichen Bürste entfernen.

Weichen Sie eventuell festere Verschmutzungen mit Spülmittellauge ein.

Sie können den Bräter auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Dabei kann unter ungünstigen Umständen der Boden fleckig werden. Die Funktion wird jedoch nicht beeinträchtigt.

Zubehör

Passend zu den Brätern können Sie Bräterdeckel HBD aus Edelstahl über den Miele Webshop, den Miele Kundendienst oder ihren Miele Fachhändler beziehen.

Geben Sie bei der Bestellung des Deckels die Bezeichnung Ihres Bräters an:

HBD 60-35 für
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 für
HUB 6x-22:



* In Garräumen mit 3 Ebenen können Bräter und Deckel nicht zusammen eingesetzt werden, da die Gesamthöhe die verfügbare Garraumhöhe überschreitet.

Hinweise zum Gebrauch

 Die Deckel sind hitzebeständig und können für Garvorgänge auf dem Kochfeld sowie im Garraum verwendet werden.

Beachten Sie, dass Deckel und Griff dabei heiß werden.

Benutzen Sie Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Folgende Gerichte sollten während des Garens zugedeckt werden:

- Eintopf
- Suppe
- Gulasch

Verwenden Sie den Deckel nicht für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle, in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle oder in Betriebsarten mit Grill.

Reinigung und Pflege

Die Deckel reinigen Sie am besten mit einem weichen Handtuch, warmem Wasser und Handspülmittel.

Sie können sie auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Plat à rôtir Gourmet

Le plat à rôtir Gourmet de Miele (en abrégé : plat à rôtir) existe en différentes tailles.

HUB 61/62	-35	-22
Capacité	env. 8 l	env. 5 l
Largeur *	38 cm	38 cm
Profondeur *	35 cm	22 cm
Hauteur *	8 cm	8 cm

* Dimensions intérieures arrondies

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir au four, au four vapeur micro-ondes et sur les plans de cuisson électriques et en vitrocéramique.

Les plats à rôtir HUB 62-xx sont par ailleurs aussi adaptés aux plans de cuisson à induction.

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir pour les gratins, les potées, les plats de pâtes, les soupes et les poêlés à base de viande tout comme pour la cuisson de morceaux de viande, de roulades ou de volaille. N'utilisez pas le plat à rôtir pour cuire des gâteaux ou du pain.

Les plats à rôtir sont dotés d'un revêtement anti-adhésif. En fin de cuisson, les aliments ne collent pas et se détachent sans effort.

Utilisations possibles

Four

Contrairement à d'autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet Miele se glisse directement dans les grilles supports. A l'arrière, il est équipé d'une sécurité anti-extraction latérale qui l'empêche de glisser des grilles supports si vous ne le sortez que partiellement du four. Enfournez toujours le plat à rôtir de telle sorte que l'inscription Miele reste visible.

Four avec micro-ondes

 Le matériau de ce plat à rôtir n'est pas adapté aux micro-ondes. Le métal réfléchit les micro-ondes et des étincelles risquent de se produire. Les plats à rôtir ne doivent pas être utilisés en mode micro-ondes seul ni en mode combiné avec micro-ondes.

Vous pouvez utiliser votre plat à rôtir dans tous les modes de cuisson qui ne diffusent pas de micro-ondes. Enfournez votre plat sur la grille au niveau 1.

Plan de cuisson électrique/en vitrocéramique

Compte tenu du poids élevé du plat à rôtir, de simples salissures entre ce dernier et la plaque de vitrocéramique peuvent suffire à rayer votre plan de cuisson.

La surface de votre plan de cuisson et le dessous de votre plat à rôtir peuvent s'en trouver endommagés. Lorsque vous souhaitez déplacer le plat à rôtir qui se trouve sur une plaque de vitrocéramique, ne le faites pas glisser mais soulevez-le bien puis reposez-le à l'emplacement souhaité.

Vous pouvez utiliser ce plat sur des plans de cuisson électriques, en vitro-céramique voire sur un plan de cuisson à induction.

Si vous avez des doutes concernant l'utilisation de votre plat à rôtir sur un plan de cuisson à induction, testez sa compatibilité à l'aide d'un aimant. Si le plat est adapté à ce mode de cuisson, l'aimant restera collé au fond.

La zone de rôtissage convient parfaitement au plat à rôtir. Si votre plan de cuisson n'est pas équipé d'une zone de rôtissage, posez votre plat sur la plus grande zone de cuisson arrondie ou sur deux zones arrondies mitoyennes.

Ne convient pas aux plans de cuisson au gaz

 La taille du plat à rôtir dépasse la taille autorisée pour une cuisson au gaz.

Les gaz chauds qui s'échappent de part et d'autre du fond du plat à rôtir risquent d'endommager le plan de travail et les meubles qui se trouvent autour et peuvent même provoquer un incendie. Parallèlement, la montée en température de la flamme au gaz est si rapide que le revêtement anti-adhésif du plat à rôtir s'en verrait endommagé.

N'utilisez pas le plat à rôtir sur un plan de cuisson au gaz.

Conseils d'utilisation

 Risque d'incendie ! Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Ne laissez jamais le plat à rôtir sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner.

N'essayez jamais d'éteindre des graisses de cuisson qui prendraient feu avec de l'eau. Commencez par éteindre le plan de cuisson ou le four. Etouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.

Revêtement anti-adhésif

Utilisez uniquement des graisses de cuisson qui conviennent à la cuisson et en petite quantité. Le revêtement anti-adhésif empêche aux aliments de coller et vous permet de préparer des plats basses calories.

De manière générale, préférez la cuisson à petit feu ou à feu moyen.

Pour faire cuire ou revenir des aliments sur une zone de cuisson, commencez par faire chauffer le plat à rôtir à feu vif pendant **1 à 2 minutes**.

Une fois les aliments saisis, réduisez la température puis poursuivez la cuisson à feu doux.

fr-CH - Plat à rôtir Gourmet

Pour prévenir tout dommage du revêtement anti-adhésif :

- ne surchauffez pas le plat à rôtir. Veillez à baisser la température suffisamment tôt.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou pointus. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez pas le plat à rôtir pour faire marinier des aliments acides tels que des viandes marinées dans du vinaigre. Ils risqueraient d'abîmer le revêtement anti-adhésif. En revanche, vous pouvez cuire de tels aliments dans le plat à rôtir.

Niveau

Sur certains fours, les niveaux de cuisson sont indiqués par des chiffres sur les côtés de l'enceinte et sont visibles porte ouverte. Dans le cas contraire, comptez les niveaux de bas en haut : le niveau 1 est toujours le plus bas.

Enfournez en règle générale le plat à rôtir au **niveau 1**.

Pour faire **gratiner vos plats**, vous pouvez aussi utiliser le niveau 3 de votre four.

Laissez-les gratiner pendant **10 minutes au maximum**, si vous êtes en mode Gril, Grand gril , ou Petit gril .

Dans les fours avec micro-ondes, enfournez le plat à rôtir sur la grille au niveau 1.

Si le plat à rôtir ne rentre pas dans les grilles supports de l'enceinte de cuisson, posez-le sur la grille.

Vos recettes maison

Détails des quantités

Sur la base d'une recette pour quatre personnes :

- Dans le grand plat à rôtir, vous pouvez préparer la quantité nécessaire pour quatre personnes environ.
- Dans le petit plat à rôtir, vous pouvez préparer la quantité nécessaire pour trois personnes environ.

Durée

Selon la quantité, le temps de cuisson augmente de 20 à 40 minutes environ par rapport aux indications de la recette.

Température

Si vous n'avez aucune indication de température de cuisson dans la recette :

- Sélectionnez en mode Chaleur tournante plus  une température de 160 à 180 °C.
- Sélectionnez une température comprise entre 180 et 210 °C si vous êtes en mode Chaleur sole-voûte .

Nettoyage et entretien

Les détergents abrasifs ou agressifs tels que les décapants pour four et gril, les produits détachants ou antirouille, certaines éponges avec une surface abrasive ou les objets pointus risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif de votre plat.

Nettoyez le plat à rôtir avec un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle et une brosse ou une éponge douce.

Avant la première utilisation

Nettoyez le plat à rôtir avec un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle et une brosse ou une éponge douce.

Après utilisation

La plupart des salissures se nettoient très bien avec de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle et une brosse douce.

Si nécessaire, laissez tremper les dépôts incrustés dans de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle.

Vous pouvez aussi nettoyer le plat au lave-vaisselle. Il est possible que le fond du plat ressorte taché. Toutefois, les fonctions du matériau n'en sont pas altérées.

Accessoires

Pour trouver les couvercles inox HBD compatibles avec les plats à rôtir, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

Indiquez la référence de votre plat à rôtir lorsque vous commandez le couvercle :

HBD 60-35 pour
HUB 6x-35 *:

HBD 60-22 pour
HUB 6x-22:



* Dans les enceintes de cuisson à 3 niveaux, le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec le couvercle car la hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

Conseils d'utilisation

Les couvercles sont résistants à la chaleur et peuvent être utilisés pour des cuissons sur le plan de cuisson comme dans l'enceinte de cuisson.

Faites attention à ne pas vous brûler au contact des poignées et du couvercle.

Enfilez toujours des maniques afin de ne pas vous brûler.

Nous vous recommandons de couvrir les plats suivants pendant la cuisson :

- Potée
- Potage
- Goulache

Le couvercle ne doit pas être utilisé pour faire cuire des aliments en mode micro-ondes seul, en mode combiné avec micro-ondes ou encore en mode gril.

Nettoyage et entretien

Pour nettoyer les couvercles, nous vous recommandons d'utiliser un torchon doux, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez aussi les passer au lave-vaisselle.

Casseruola gourmet

Le casseruole Gourmet di Miele (in breve: casseruole) sono disponibili in diverse grandezze.

HUB 61/62	-35	-22
Capienza	ca. 8 l	ca. 5 l
Larghezza *	38 cm	38 cm
Profondità *	35 cm	22 cm
Altezza *	8 cm	8 cm

* dimensioni interne, arrotondate

È possibile utilizzare le casseruole nel forno, nel forno con microonde e su piani di cottura con piastre elettriche e in vetroceramica.

Le casseruole HUB 62-xx sono inoltre adatte anche ai piani di cottura a induzione.

Le casseruole possono essere utilizzate per la preparazione di sformati, piatti unici, gratin, pasta e zuppe così come per la cottura di carne, arrotolati o pollame.

Non usare la casseruola per preparare torte o pane.

Le casseruole sono rivestite da uno strato antiaderente. Al termine della cottura le pietanze possono essere facilmente prelevate e non rimangono incollate.

Possibilità d'uso

Forno

A differenza di altre, questa casseruola si può inserire direttamente nelle griglie di supporto.

Nella parte posteriore dei bordi laterali, la casseruola è dotata di un dispositivo di arresto per evitare che esca dalle griglie di supporto se si estraе solo in parte.

Inserire la casseruola in modo che la scritta Miele sia leggibile.

Forno con microonde

 Il materiale della casseruola non è adatto per le microonde.

Il metallo riflette le microonde ed è possibile che si generino scintille.

Non usare la casseruola per funzioni di cottura con la modalità Microonde e con modalità combinate con microonde.

È possibile utilizzare la casseruola con tutte le modalità senza microonde. Inserirla sulla griglia al ripiano 1.

Piano cottura con piastre elettriche/in vetroceramica

A causa del peso, anche piccoli residui di sporco tra piano in vetroceramica e casseruola possono lasciare graffi.

La superficie del piano cottura e il lato inferiore della casseruola possono quindi rimanere danneggiati.

Non strisciare la casseruola sul piano in vetroceramica. Alzarla sempre per spostarla sul piano in vetroceramica.

È possibile utilizzare la casseruola su piani di cottura con piastre elettriche o in vetroceramica e, a seconda della versione, anche su un piano di cottura a induzione.

Se non si è sicuri che la casseruola sia adatta al piano a induzione, verificarlo con l'ausilio di un magnete. Le casse ruole adatte all'induzione si distinguono per la sensibilità magnetica delle particelle.

La zona casseruole è la più adatta per l'uso della casseruola. Se il piano cottura non fosse dotato di zona casseruole, posare la casseruola sulla zona cottura rotonda più grande oppure su due zone cottura una dietro l'altra.

Non adatta per piani cottura a gas

 La casseruola supera le dimensioni consentite per i recipienti di cottura che possono essere utilizzati sui piani di cottura a gas.

I gas caldi che fuoriescono sotto il fondo della casseruola possono danneggiare il piano di lavoro oppure i mobili adiacenti e provocare incendi. Contemporaneamente, la temperatura della fiamma a gas è troppo alta per la casseruola e quindi è possibile che lo strato antiaderente venga danneggiato.

Non utilizzare la casseruola su un piano di cottura a gas.

Consigli per l'uso

 Pericolo d'incendio! Olio e grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano.

Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con olio e grasso.

Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate da olio e grasso. Spegnere il piano di cottura o il forno.

Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.

it-CH - Casseruola gourmet

Strato antiaderente

Utilizzare solo poco grasso o olio adatto alla cottura. Grazie allo strato antiaderente non si attacca nulla e le pietanze possono essere preparate prive di calorie.

In generale, cuocere a temperature basse o medie.

Per arrostire delle pietanze sul piano di cottura, preriscaldare la casseruola vuota a una temperatura elevata per **1 a massimo 2 minuti**.

Ridurre la temperatura dopo aver arrostito le pietanze e continuare la cottura con un'impostazione minore.

Evitare il danneggiamento dello strato antiaderente.

- Non surriscaldare la casseruola.
Abbassare in tempo la temperatura.
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti.
Utilizzare solo posate di plastica o di legno.
- Non utilizzare la casseruola per conservare e lasciar riposare pietanze acide come il sauerbraten (stufato). Queste pietanze possono danneggiare lo strato antiaderente. È però possibile cuocere queste pietanze nella casseruola.

Ripiano

Per alcuni forni è possibile visualizzare la definizione dei ripiani a sportello aperto. In caso diverso, contare i ripiani dal basso in alto. Il ripiano 1 è sempre il ripiano più in basso.

In generale, inserire la casseruola al **ripiano 1**.

Per **gratinare** è possibile utilizzare anche il ripiano 3.

A questo ripiano, gratinare **al massimo per 10 minuti** se si usano le modalità di cottura Grill/Grill grande  o Grill piccolo .

Nei forni con microonde, mettere la casseruola sulla griglia al ripiano 1.

Se la casseruola non è adatta per le griglie di supporto del vano cottura, metterla sulla griglia.

Uso ricette proprie

Quantità

Sulla base di una ricetta per quattro persone:

- nella casseruola grande può essere preparata una quantità circa quattro volte superiore;
- nella casseruola piccola può essere preparata una quantità circa tre volte superiore.

Durata cottura

A causa della quantità, la durata di cottura si prolunga di ca. 20–40 minuti rispetto alle indicazioni nella ricetta.

Temperatura

Se la ricetta non indica alcuna impostazione per la temperatura:

- con la modalità Aria calda più , selezionare una temperatura di 160–180 °C;
- con la modalità Calore superiore/inferiore , selezionare una temperatura di 180–210 °C.

Manutenzione e pulizia

Detersivi aggressivi o abrasivi, come spray per il grill o per il forno, scioglimacchia oppure antiruggine, sabbie abrasive, spugne ruvide oppure oggetti appuntiti possono danneggiare lo strato antiaderente.

Pulire la casseruola con acqua calda e detersivo per piatti e una spazzola o una spugna morbida.

Operazioni preliminari

Pulire la casseruola con acqua calda e detersivo per piatti e una spazzola o una spugna morbida.

Dopo l'uso

La maggior parte dei residui possono essere eliminati con acqua calda e detersivo per piatti e una spazzola morbida.

Eventualmente ammollare i residui di sporco più ostinati in liscivia.

La casseruola può essere lavata anche nella lavastoviglie. In questo caso, a condizioni sfavorevoli, il fondo può macchiarsi. La funzione, tuttavia, non viene pregiudicata.

Accessori

Per le casseruole è possibile richiedere il coperchio HBD in acciaio inox nel webshop Miele, al servizio assistenza Miele oppure presso il concessionario Miele.

Al momento dell'ordine del coperchio, indicare la definizione della casseruola:

HBD 60-35 per
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 per
HUB 6x-22:



* Nei vani cottura con 3 ripiani non è possibile utilizzare le casseruole e i coperchi insieme in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Consigli per l'uso

 I coperchi sono resistenti alle temperature elevate e possono essere utilizzati per procedimenti di cottura sia sul piano cottura sia nel vano cottura.

Tenere conto che i coperchi e i manici si riscaldano.

Indossare sempre i guanti protettivi per evitare ustioni.

Le seguenti pietanze dovrebbero essere coperte durante la cottura:

- piatti unici
- minestra
- spezzatino

Non usare il coperchio per funzioni di cottura con la modalità Microonde, con modalità combinate con microonde oppure con modalità con grill.

Pulizia e manutenzione

I coperchi si puliscono al meglio con un panno morbido, acqua tiepida e detergente per piatti.

È anche possibile lavarli nella lavastoviglie.

美味烤盘

Miele 美味烤盘（烤盘）提供多种尺寸。

HUB 61/62	-35	-22
容量	约 8 升	约 5 升
宽度*	38 厘米	38 厘米
深度*	35 厘米	22 厘米
高度*	8 厘米	8 厘米

*内部尺寸，四舍五入

烤盘可用于烤箱、微波烤箱以及密底陶瓷玻璃灶具。

HUB 62-xx 烤盘也适用于在电磁炉。

烤盘可用于烘焙、炖锅、焗烤菜肴、意大利面和汤，以及烘烤、肉卷或家禽。不要使用烤盘烘焙蛋糕或面包。

烤盘有不粘涂层，因此食物可以在烹饪后轻易取出，通常不会粘在烤盘上。

用途

烤箱

与其他烤盘不同，这款烤盘可以直接受到烤箱的侧滑轨上。

当您仅希望将烤盘从烤箱中拉出一部分时，侧面支架的背面有一个安全凹口，可防止其从烤箱中的侧滑轨上滑落。

将烤盘放入烤箱，保持 Miele 标识可见。

微波烤箱

 烤盘不耐微波。

金属会反射微波，并会引起火花。

不要在仅微波或微波组合程序中使用烤盘。

烤盘可用于微波烤箱所有不使用微波功率的功能。将它放在烤箱内搁架层 1 的烘焙和烧烤架上。

密底/微晶玻璃灶具

由于烤盘很重，所以烤盘底部和微晶玻璃之间的污渍颗粒可能导致刮擦。这可能导致灶具表面以及烤盘底部损坏。

在微晶玻璃表面使用烤盘时，请小心将其放在烹饪区域中。不要在玻璃表面上将其前后推动。

烤盘可用于密底或微晶玻璃灶具，根据型号，也可用于电磁炉。

如果您不确定您的烤盘是否适用于电磁炉，您可以使用磁铁测试。可使用电磁炉的烤盘是有磁性的。

它非常适合在灶具的扩展区域上使用。如果您的灶具没有扩展烹饪区域，则烤盘应用于最大环形区域或两个前后相邻的小型圆形区域。

不适用于燃气灶

 烤盘比燃气灶可用的平底锅底部尺寸大。

烤盘底部会迫使

燃气火焰向外散发，导致操作台面以及周围橱柜及装置损坏，并有点燃它们的风险。燃气火焰内的温度对于烤盘来说也过高，可能对不粘涂层造成损坏。

不要在燃气灶上使用烤盘。

提示

 有着火风险。油脂如果过热会着火。

用油脂烹饪时，切勿让烤盘处于无人看管的状态下。

请勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关闭电器。

使用盖子或防火毯小心熄灭火苗。

不粘涂层

由于食物不会粘在不粘涂层上，只需要少量适合煎炸的油脂即可。美味烤盘还有一个好处，就是可以减少卡路里摄入。

使用低到中温烹饪。

在灶具上烧烤或煎炸食物之前，请先将美味烤盘在不放置食物的情况下以高温预热**最多 1 至 2 分钟**。

在烧烤食物时，将功率调低，并继续以较低温烹饪。

为防止对不粘涂层造成损坏：

- 不要过度加热烤盘。
及时调低温度。
- 不要在其中使用金属或锋利器具。
仅使用塑料或木质器具。
- 不要在烤盘中腌制食物。
酱汁和腌泡汁中的酸性成分可能会对不粘涂层产生不利影响。不过，可以在烤盘中烹饪这些食物。

搁架层

对于一些烤箱，可在机门打开时看见搁架层编号。否则，请自下至上查数搁架层。搁架层 1 是最底层。

通常，烤盘应在**搁架层 1** 上使用

如要褐变食物及烧烤，应使用第三搁架层。

当使用烧烤  或节能烧烤  在该搁架层上褐变食物时，不要超过 **10 分钟**。

在微波烤箱中，应将其放在最低搁架层的烘焙和烧烤架上。

如果烤盘不能放置在电器内的搁架侧滑轨上，则应放置在烘焙和烧烤架上。

使用您的个人菜谱

数量

根据四人菜谱：

- 对于较大的烤盘，将数量乘以四。
- 对于较小的烤盘，将数量乘以三。

持续时间

烹饪持续时间通常延长 20–40 分钟。

温度

如果您的菜谱没有指明温度：

- 在风扇加强  下选择 160–180 °C 的温度。
- 在传统加热  下选择 180–210 °C 的温度。

清洁和保养

为避免对不粘涂层造成损坏，切勿使用研磨型或腐蚀型清洁剂，例如烤架/烤箱喷雾剂、去污剂或除锈剂、精炼剂、磨蚀性海绵或锋利的器具。

使用软刷或软海绵蘸取洗涤液和热水溶液清洁烤盘。

首次使用前

使用软刷或软海绵蘸取洗涤液和热水溶液清洁烤盘。

使用后

大多数残留物可以使用软刷蘸取洗涤液和热水的溶液去除。

浸泡一段时间，以去除更多顽固残留物。

烤盘可以放入洗碗机内清洁。在某些情况下，烤盘表面可能出现痕迹。它们并非受损，且不会影响烤盘使用。

配件

美味烤盘的不锈钢 HBD 盖子可以作为可选的附加选项从 Miele 订购。

订购盖子时, 请说明要与哪种烤盘搭配使用:

用于 HUB 6x-35
的 HBD 60-35*:



用于 HUB 6x-22
的 HBD 60-22*:



* 在带有 3 个搁架层的烤箱中, 烤盘 HBD 60-35 无法与盖子一起使用, 因为二者的高度总和超过了内腔的高度。

提示

盖子耐热, 且可以在灶具上和烤箱内使用。

请注意, 盖子和把手会变热。
请使用烤箱手套, 以避免烫伤自己。

烹饪下列菜肴时, 需要盖上盖子:

- 炖锅
- 汤类
- 炖肉

不要在仅使用微波或微波组合程序时使用盖子, 或在烹饪功能下使用烤架时使用盖子。

清洁与保养

应使用软抹布蘸取洗涤液和热水的溶液清洁盖子。

也可以放在洗碗机中清洁。

cs-CZ - Gourmet pekáč

Gourmet pekáč

Gourmet pekáče Miele (krátce pekáče) existují v různých velikostech.

HUB 61/62	-35	-22
obsah	asi 8 l	asi 5 l
šířka *	38 cm	38 cm
hloubka *	35 cm	22 cm
výška *	8 cm	8 cm

* vnitřní rozměry, zaokrouhleno

Pekáče můžete používat v pečicí troubě, v pečicí troubě s mikrovlnou a na litinových a sklokeramických varných deskách.

Pekáče HUB 62xx jsou navíc vhodné také pro indukční varné desky.

Pekáče můžete používat na nákupy, eintopfy, gratinované pokrmy, pokrmy z těstovin, polévky a masové směsi stejně jako na přípravu masa vcelku, rollad nebo drůbeže.

Nepoužívejte pekáč k pečení moučníků nebo chleba.

Pekáče jsou opatřeny speciálním nepřilnavým povrchem. Jídla lze po přípravě snadno vyjmout a neulpívají.

Možnosti použití

Pečicí trouba

Tento pekáč lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek.

V zadní části bočních okrajů je vybavený ochranou proti vytážení, která brání jeho vyklouznutí z postranních mřížek, když má být vytážen jen částečně.

Zasuňte pekáč tak, abyste mohli přečíst nápis Miele.

Pečicí trouba s mikrovlnou

 Materiál pekáče není vhodný pro mikrovlny.

Kov mikrovlny odráží a může docházet k jiskření.

Nepoužívejte pekáč pro přípravy pokrmů v provozním způsobu mikrovlna a v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou.

Pekáč můžete používat při všech provozních způsobech bez mikrovlny. Postavte ho na rošt v úrovni 1.

Litinové a sklokeramické varné desky

Již malá znečištění mezi sklokeramickou deskou a pekáčem představují riziko poškrábání kvůli vysoké hmotnosti pekáče.

Tím se může poškodit povrch varné desky i spodní strana pekáče.

Neposouvejte pekáč po sklokeramické desce. Když ho chcete na sklokeramické varné desce přemístit, vždy ho zvedněte.

Pekáč můžete používat na litinových nebo sklokeramických varných deskách a podle provedení také na indukční varné desce.

Pokud si nejste jistí, zda je Váš pekáč vhodný pro indukční varnou desku, vy zkoušejte ho pomocí magnetu. Pekáče vhodné pro indukci se vyznačují tím, že je lze zmagnetovat.

Na použití pekáče se optimálně hodí zóna pro pekáč. Pokud Vaše varná deska nemá zónu pro pekáč, postavte ho na největší kulatou nebo na dvě za sebou umístěné kulaté varné zóny.

Nevhodný pro plynové varné desky

 Pekáč překračuje přípustnou velikost varného nádobí, které se smí používat na plynových varných deskách.

Horké plyny proudící ven zpod dna pekáče mohou poškodit pracovní desku a okolí a vést k požáru.

Současně je teplota plynového plamene pro pekáč příliš vysoká, takže se může poškodit povrchová úprava bránící ulpívání.

Nepoužívejte pekáč na plynové varné desce.

Pokyny k používání

 Nebezpečí požáru! Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit.

Při práci s oleji a tuky nenechte pekáč nikdy bez dozoru.

Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku nebo pečící troubu.

Zaduste plameny opatrně poklicí nebo hasicí houní.

cs-CZ - Gourmet pekáč

Povrchová úprava bránící ulpívání

Používejte jen malé množství tuku nebo oleje vhodného k pečení. Díky speciální povrchové úpravě nic neulpí a jídla můžete připravovat jako nízkokalorická.

Obecně provádějte přípravu při slabém nebo středním teple.

K orestování nebo smažení jídel na varné zóně předeňřejte prázdný pekáč **1 až maximálně 2 minut** při vysokém nastavení.

Po orestování jídel teplotu snižte a pokračujte při nižším nastavení.

Zabraňte poškození povrchové úpravy bránící ulpívání:

- Pekáč nepřehřívejte.
Včas snižte teplotu.
- Nepoužívejte kovové nebo ostré předměty.
Používejte jen náčiní z umělé hmoty nebo dřeva.
- Nepoužívejte pekáč na nakládání a marinování jídel obsahujících kyseliny.

Ty mohou rozezírat povrchovou úpravu bránící ulpívání. Vařit taková jídla v pekáči je samozřejmě možné.

Úroveň

U některých pečicích trub můžete přecíst označení úrovni při otevřených dvírkách. Jinak úrovň počítejte ze spodu nahoru. Úroveň 1 je vždy úroveň úplně dole.

Pekáč obecně zasouvejte do **úrovni 1**.

Na **zapékání jídel** můžete použít také úroveň 3.

Když použijete provozní způsob gril/velký gril nebo malý gril , zapékejte v této úrovni **maximálně 10 minut**.

V pečicí troubě s mikrovlnou postavte pekáč na rošt do úrovně 1.

Pokud pekáč nepasuje do postranních mřížek ohrevného prostoru, umístěte ho na rošt.

Používání vlastních receptů

Množstevní údaje

Vychází se z údajů v receptu pro čtyři osoby:

- Ve velkém pekáči můžete připravovat asi čtyřnásobné množství.
- V malém pekáči můžete připravovat asi trojnásobné množství.

Doba přípravy

Doba přípravy se podle množství prodlužuje asi o 20–40 minut oproti údajům v receptu.

Teplota

Když v receptu nejsou údaje o nastavení teploty:

- Při provozním způsobu horký vzduch plus použijte teplotu 160–180 °C.
- Při provozním způsobu horní/spodní pečení použijte teplotu 180–210 °C.

Čištění a ošetřování

Drhnoucí nebo agresivní čisticí prostředky jako spreje na grily a pečící trouby, odstraňovače skvrn a rzi, houbičky s drsným povrchem nebo ostré předměty mohou poškodit povrchovou úpravu bránící ulpívání. Vycistěte pekáč horkým roztokem mycího prostředku a měkkým kartáčem nebo měkkou houbičkou.

Před prvním použitím

Vyčistěte pekáč horkým roztokem mycího prostředku a měkkým kartáčem nebo měkkou houbičkou.

Po použití

Většina znečištění se dá odstranit horkým roztokem mycího prostředku a měkkým kartáčem.

Odolnější znečištění případně zmékčete roztokem mycího prostředku.

Pekáč můžete čistit také v myčce nádobí. Přitom se za nepříznivých okolností mohou na dně vytvořit skvrny. Funkci to však neohrozí.

Příslušenství

K pekáčům si můžete v internetovém obchodě Miele, přes servisní službu Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele zakoupit vhodnou pokličci pekáče z nerez oceli.

Při objednávání poklice uveděte označení svého pekáče:

HBD 60-35 pro
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 pro
HUB 6x-22:



* V ohřevních prostorech se 3 úrovněmi nelze použít pekáč spolu s poklicí, protože celková výška překračuje výšku ohřevného prostoru, jaká je k dispozici.

Pokyny k používání

 Poklice jsou tepelně odolné a lze je používat pro přípravu na varné desce i v ohřevném prostoru. Uvědomte si, že se přitom poklice a rukojet zahřejí na vysokou teplotu. Používejte chňapky na hrnce, abyste zabránili popálení.

Následující pokrmy by měly být během přípravy přikryté:

- eintopf
- polévka
- guláš

Nepoužívejte poklici pro přípravy pokrmů v provozním způsobu mikrovlna, v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou nebo v provozních způsobech s grilem.

Čištění a ošetřování

Poklice čistěte nejlépe měkkou utěrkou, teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.

Můžete je čistit také v myčce nádobí.

da-DK - Gourmetfad

Gourmetfad

Miele gourmetfade fås i forskellige størrelser.

HUB 61/62	-35	-22
Indhold	ca. 8 l	ca. 5 l
Bredde *	38 cm	38 cm
Dybde *	35 cm	22 cm
Højde *	8 cm	8 cm

* Indvendige mål, afrundet

Gourmetfadene kan anvendes i ovne, i kompaktovne med mikrobølger og på glaskeramiske og traditionelle elkogeplader.

Gourmetfadene HUB 62-xx kan desuden anvendes på induktionskogeplader.

Gourmetfadene kan anvendes til tilberedning af gratiner, sammenkogte retter, pastaretter og supper og til stegning af stege og fjerkræ. De er ikke velegnede til bagning af kager eller brød.

Gourmetfadene er forsynet med en slip let-belægning. Efter tilberedning kan maden let tages op af fadet uden at hænge fast.

Anwendelsesmuligheder

Ovn

Gourmetfadet kan i modsætning til andre fade skubbes direkte ind på ribberne.

Gourmetfadet er forsynet med udtræksstop bagest på sidekanterne, så det ikke rutsjer helt ud, når det kun skal trækkes delvist ud.

Vend gourmetfadet således, at Miele-logoet kan ses.

Kompaktovn med mikrobølger

 Gourmetfadets materiale er ikke egnet til mikrobølger.

Metallet reflekterer mikrobølgerne, hvorved der kan dannes gnister.

Anvend ikke gourmetfadet til opvarmningsformen Mikrobølger eller kombinerede opvarmningsformer med mikrobølger.

Gourmetfadet kan anvendes til alle opvarmningsformer uden mikrobølger. Skub det ind på risten på ribbe 1.

Glaskeramiske kogeplader og almindelige elkogeplader

På grund af den høje vægt kan selv små snavspartikler mellem den glaskeramiske flade og gourmetfadet virke ridsende.

Derved kan kogepladens overflade og gourmetfadets underside blive beskadiget.

Træk ikke gourmetfadet hen over den glaskeramiske flade. Løft det altid, når det skal flyttes eller anbringes på en glaskeramisk kogeplade.

Gourmetfadet kan anvendes på glaskeramiske kogeplader eller almindelige elkogeplader og afhængig af udførelse også på en induktionskogeplade.

Hvis man ikke er sikker på, om gourmetfadet kan anvendes til en induktionskogeplade, kan dette kontrolleres med en magnet. Hvis fadet er magnetiserbart, er det egnet til induktion.

Gourmetfadet er især velegnet til anvendelse på koge-/stegezonen. Hvis kogepladen ikke har en koge-/stegezone, anbringes gourmetfadet på den største runde kogezone eller på to runde kogezoner bag hinanden.

Uegnet til gaskogeplade

 Gourmetfadets mål overskrides den tilladte størrelse på kogegrej, der må anvendes på gaskogeplader.

Den varme gas, der strømmer ud under gourmetfadets bund, kan øde-lægge køkkenbordpladen og indbygningsskabet og medføre brand. Desuden er temperaturen i gasflammen for høj til gourmetfadet, hvorved slip let-belægningen kan blive ødelagt.

Anvend ikke gourmetfadet på en gaskogeplade.

Råd om brug

 Risiko for brand! Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning.

Hold altid øje med gourmetfadet, når der anvendes olie eller fedt.

Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk ovnen eller kogepladen.

Kvæl flammerne forsigtigt med et låg eller et tæppe.

da-DK - Gourmetfad

Slip let-belægning

Anvend kun lidt fedtstof eller olie, der er velegnet til stegning. På grund af slip let-belægningen er der ikke noget, der hænger fast, og maden kan tilberedes kaloriefattigt.

Tilbered normalt maden ved svag eller middel varme.

Til bruning eller stegning af mad på køgezonen skal det tomme gourmetfad forvarmes ved høj indstilling i **1 til maks. 2 minutter**.

Sænk temperaturen efter bruningen, og fortsæt tilberedningsprocessen ved en lavere indstilling.

Undgå beskadigelse af slip let-overfladen:

- Sørg for, at gourmetfadet ikke overopvarmes.
Sænk temperaturen i tide.
- Anvend ikke metalliske eller skarpe genstande.
Anvend kun køkkengrej af plast eller træ.
- Anvend ikke gourmetfadet til marinering af syreholdige retter som fx sursteg, da dette kan beskadige slip let-overfladen. Sådanne retter kan naturligvis steges i gourmetfadet.

Ribbe

På nogle ovne kan ribbenumrene aflæses, når ovndøren åbnes. Ellers skal ribberne tælles nedefra og opefter. Ribbe 1 er altid den nederste ribbe.

Skub normalt gourmetfadet ind på **ribbe 1**.

Til **gratinering** kan ribbe 3 også anvendes.

Gratiner i **maks. 10 minutter** på denne ribbe, hvis opvarmningsformerne Grill/Traditionel grill eller Sparegrill anvendes.

Anbring gourmetfadet på risten på ribbe 1 i kompaktovne med mikrobølger.

Hvis gourmetfadet ikke passer til ovnens ribber, kan det anbringes på risten.

Anvendelse af egne opskrifter

Mængdeangivelser

Ved opskrifter til 4 personer:

- Der kan tilberedes ca. den firedobbelte mængde i det store gourmetfad.
- Der kan tilberedes ca. den tredobbelte mængde i det lille gourmetfad.

Tilberedningstid

På grund af mængden forlænges tilberedningstiden med ca. 20-40 minutter i forhold til angivelsene i opskriften.

Temperatur

Hvis man ikke har en opskrift med temperaturangivelse:

- Vælg ved Varmluft Plus en temperatur på 160-180 °C.
- Vælg ved Over-undervarme en temperatur på 180-210 °C.

Rengøring og vedligeholdelse

Skuremidler og aggressive rengøringsmidler som fx grill- og ovnspray, plet- og rustfjernere, svampe med skurende overflade og skarpe genstande kan beskadige slip let-overfladen.

Rengør gourmetfadet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste eller en blød svamp.

Inden første ibrugtagning

Rengør gourmetfadet med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste eller en blød svamp.

Efter brug

De fleste madrester kan fjernes med varmt vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden og en blød børste.

Opblød eventuelle mere fastsiddende madrester med vand tilsat opvaskemiddel til opvask i hånden.

Gourmetfadet kan også vaskes i opvaskemaskine. Dette kan medføre, at bunnen bliver plættet, hvilket dog ikke påvirker fadets funktion.

Tilbehør

Låg i rustfrit stål til gourmetfadene kan købes hos Miele-forhandlere, ved telefonisk henvendelse til vores reserve-delsekspedition på tlf. 43 27 13 50 eller via vores webshop shop.miele.dk.

Oplys venligst fadtypen ved bestilling af låget:

HBD 60-35 til
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 til
HUB 6x-22:



* I ovne med 3 ribber kan gourmetfadet ikke sættes ind i ovnen med låget på, da den samlede højde overstiger ovnrummets højde.

Råd om brug

 Lågene er varmebestandige og kan anvendes både ved tilberedning på kogepladen og i ovnen.

Vær opmærksom på, at både låget og grebet bliver varme.

Brug grydelapper eller grillhandsker for at undgå forbrændinger.

Følgende retter bør tildækkes under tilberedningen:

- Gryderet
- Suppe
- Gullasch

Anvend ikke låget til opvarmningsformen Mikrobølger, til kombinerede opvarmningsformer med mikrobølger eller til opvarmningsformer med grill.

Rengøring og vedligeholdelse

Låg rengøres bedst med en blød karlud, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.

De kan også rengøres i opvaskemaskine.

et-EE - Gurmee-ahjupott

Gurmee-universaalpott

Miele gurmee-universaalpotte (lühidalt: universaalpott) on eri suurustes.

HUB 61/62	-35	-22
Maht	u 8 l	u 5 l
Laius *	38 cm	38 cm
Sügavus *	35 cm	22 cm
Kõrgus *	8 cm	8 cm

* ümardatud sisemõõdud

Universaalpotte saab kasutada ahjus, mikrolainefunksiooniga auruahjus ning malmist ja keraamilisel pliidiplaadil. Lisaks sobivad universaalpotid HUB 62-xx kasutamiseks induktsionpliidiplaadil.

Universaalpotte saab kasutada nii vormiroogade, ühepajatoitude, gratäänidé, nuudliroogade, suppide ja lihapadade valmistamiseks kui ka lihatükkide, rulaadide või linnulihha küpsetamiseks. Ärge kasutage universaalpotti kookide või leiva küpsetamiseks.

Universaalpotid on kaetud nakkumatu pinnaga. Pärast toidu valmistamist saab toidud kergesti välja võtta ja need ei jääd kinni.

Kasutusvõimalused

Küpsetusahi

Universaalpotti saab erinevalt teistest ahjupottidest lükata otse kinnitusresti sisse.

Universaalpoti külgmiste servade tagaosas on väljatömbkaitse, mis takistab väljalibisemist kinnitusrestist, kui potti on vaja poolenisti välja tömmata.

Lükake universaalpott ahju nii, et saate lugeda kirja Miele.

Mikrolainefunksiooniga ahi

 Universaalpoti materjal ei sobi kasutamiseks mikrolaineega. Metall peegeldab mikrolaineid ja tekida võivad sädemed. Ärge kasutage universaalpotti toiduvalmistamiseks režiimil Mikrowelle ega mikrolaineega kombineeritud režiimidel.

Universaalpotti võite kasutada kõikidel ilma mikrolaineteta töörežiimidel. Asetage universaalpott restile 1. tasandile.

Malmist/klaaskeraamiline pliidiplaat

Juba vähene mustus klaaskeraamili- se pinna ja universaalpoti vahel võib universaalpoti suure raskuse tõttu kriimustusi põhjustada.

See võib kahjustada pliidiplaadi pea- lispinda ja samuti universaalpoti põhja.

Ärge libistage universaalpotti üle klaaskeraamilise pinna. Töstke uni- versaalpotti alati, kui soovite seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil ümber paigutada.

Seda universaalpotti võite kasutada malmist või keraamilisel pliidiplaadil ja sõltuvalt versioonist ka induktsionplii- diplaadil.

Kui te pole kindel, kas teie universaal- potti võib induktsionpliidiplaadil kasu- tada, kontrollige seda magnetiga. Induktsionpliidile sobiv universaalpott peab olema magnetiseeritav.

Universaalpoti kasutamiseks on opti- maalne ahjupotitsoon. Kui teie plii- diplaadil ei ole ahjupotitsooni, asetage universaalpott kõige suuremale ümmar- gusele või kahele üksteise taga asetse- vale keedutsoonile.

Sobimatu gaasipliidi jaoks

 Universaalpott ületab keedunõu- de suuruse, mida on lubatud kasu- tada gaasipliitidel.

Universaalpoti põhja alt välja voola- vad kuumad gaasid võivad kahju- tada tööpinda ja ümbritsevat mööblit ning põhjustada põlenguid. Sama- aegselt on gaasileegi temperatuur universaalpoti jaoks liiga kõrge, nii et nakkumatu pind võib saada kahju- tada.

Ärge kasutage universaalpotti gaa- sipliidil.

Kasutusjuhised

 Tuleoht! Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida.

Õli ja rasvaga töötades ärge jätké universaalpotti mingil juhul järeleva- veta.

Ärge mitte kunagi kustutage õli- või rasvapõlenguid veega. Lülitage plii- diplaat või ahi välja.

Lämmatage leegid ettevaatlikult kaa- ne või kustutustekiga.

et-EE - Gurmee-ahjupott

Nakkumatu pind

Kasutage praadimiseks sobivat rasva või öli vaid väikeses koguses. Tänu nakkumatule pinnale ei jäää midagi kinni ning te saate toite valmistada kalorivae-selt.

Valmistage toitu üldjuhul madalal või keskmisel kuumusel.

Toitude keedutsoonil pruunistamiseks või praadimiseks kuumutage tühja uni-versaalpotti eelnevalt körgel seadistusel **1 kuni 2 minutit**.

Pärast toitude pruunistamist vähendage temperatuuri ja jätkake toiduvalmista-mist madalamal seadistusel.

Nakkumatu pinna kahjustamist saatte ära hoida:

- Ärge kuumutage universaalpotti üle. Reguleerige temperatuuri õigeaegselt madalamaks.
- Ärge kasutage metallist ega teravaid esemeid.
Kasutage vaid plastist või puidust köögitarvikuid.
- Ärge kasutage universaalpotti hap-peid sisaldavate toitude, nt marineeri-tud veiselihast prae hoidmiseks või marineerimiseks.
Need võivad nakkumatut pinda kahjustada. Loomulikult võib aga sel-liseid toite universaalpotis valmis-tada.

Tasand

Mõne küpsetusahju puhul on tasandite märgistus näha avatud uksega. Muul juhul lugege tasandeid alt üles. Ta-sand 1 on alati kõige alumisem ta-sand.

Lükake ahjuvorm üldjuhul **tasandile 1**.

Toitude üleküpsetamiseks võite kasutada ka tasandit 3. Küpsetage sellel tasandil **maksimaalselt 10 minutit**, kui kasutate töorežiime grill / suur grill või väike grill .

Mikrolaine funktsiooniga ahjudes aseta-ge ahjupott tasandile 1 resti peale.

Kui ahjuvorm ei mahu küpsetuskambri kinnitusresti vahele, asetage see resti peale.

Oma retseptide kasutamine

Kogused

Lähtudes retseptides toodud kogustest neljale inimesele:

- Suures universaalpotis saatte valmis-tada toitu umbes neljakordses kogu-ses.
- Väikeses universaalpotis saatte valmistada toitu umbes kolmekord-ses koguses.

Valmistusaeg

Retseptis antud valmistusaeg pikeneb koguse tõttu umbes 20–40 minutit.

Temperatuur

Kui retseptis puuduvad andmed tempe-ratuuri kohta:

- valige režiimil Heißluft plus tem-peratuur 160–180 °C.
- valige režiimil Ober-/Unterhitze tem-peratuur 180–210 °C.

Puhastamine ja hooldus

Abrasiivsed või agressiivsed puhas-tusvahendid, näiteks grilli ja küpse-tusahju aerosoolpuhastid, pleki- ja rooste-eemaldid, küürimispulbrid, kareda pinnaga svammid või teravad esemed võivad nakkumatut pinda kahjustada.

Puhastage universaalpotti kuumas nõudepesuvahendi lahuses pehme harja või pehme käsnaga.

Enne esmakordset kasutamist

Puhastage universaalpotti kuumas nõudepesuvahendi lahuses pehme harja või pehme käsnaga.

Pärast kasutamist

Enamiku mustusest saab eemaldada kuumas nõudepesuvahendi lahuses pehme harjaga pestes.

Vajadusel leotage tugevat mustust nõudepesuvahendi lahuses.

Universaalpotti võib ka nõudepesu-masinas pesta. Seejuures võib põhi ebasoodsatel tingimustel plekiliseks muutuda. Kasutamist see siiski ei mõju-ta.

Tarvikud

Universaalpotiga sobivaid roostevabast terastest universaalpoti kaasi HBD saatte tellida Miele veebipoest, Miele kliendi-teenindusest või Miele edasimüüjalt.

Kaane tellimisel märkige oma univer-saalpoti nimetus:

HBD 60-35

HUB 6x-35 jaoks:



HBD 60-22

HUB 6x-22 jaoks:



* 3 tasandiga küpsetuskambrites ei saa uni-versaalpotti kasutada koos kaanega, kuna nende üldkõrgus oleks suurem kui küpse-tuskambi kõrgus.

Kasutusjuhised

Kaaned on kuumakindlad ja neid võib kasutada toiduvalmistamisel nii pliidiplaadil kui ka küpsetuskambbris. Arvestage, et seejuures muutuvad kaas ja käepide kuumaks. Pöletuste vältimiseks kasutage pajakindaid.

Järgmised toidud tuleks valmistamise ajaks kinni katta:

- ühepajatoit
- supp
- guljašš

Ärge kasutage kaant toiduvalmistami-seks režiimil Mikrowelle ega mikro-lainega kombineeritud režiimidel või gril-liga töörežiimidel.

Puhastamine ja hooldus

Kõige parem on kaant puhastada pehme pesulapi, sooja vee ja nõudepesu-vahendiga.

Samuti võib seda pesta nõudepesu-masinas.

Bandeja Gourmet

La bandeja Gourmet de Miele (en adelante, bandeja) está disponible en diversos tamaños.

HUB 61/62	-35	-22
Volumen	aprox. 8 l	aprox. 5 l
Anchura *	38 cm	38 cm
Fondo *	35 cm	22 cm
Altura *	8 cm	8 cm

* Dimensiones interiores, redondeadas

Puede utilizar la bandeja Gourmet en el horno, en el horno con microondas y en placas vitrocerámicas o eléctricas.

Las bandejas Gourmet HUB 62-xx además también son aptas para el uso en placas de inducción.

Puede utilizar la bandeja Gourmet para preparar gratinados, potajes, platos de pasta, sopas y pescado de la misma forma que para hornear porciones de carne, rollos de carne o aves.

No utilice la bandeja Gourmet para hornear únicamente bizcochos o pan.

La bandeja Gourmet está recubierta con un sellado antiadherente. Los alimentos pueden extraerse fácilmente después de la cocción y no se adhieren.

Posibles prácticas a realizar

Horno

Al contrario que el resto de bandejas, la bandeja Gourmet puede introducirse directamente en los listones portabandejas del horno.

Está equipada con un dispositivo antivuelco en la parte trasera de los bordes laterales que evita que resbale de los listones portabandejas cuando se quiera extraer parcialmente.

Introduzca la bandeja de modo que pueda leerse la palabra Miele.

Horno compacto con microondas



El material de la bandeja no es apto para microondas.

El metal refleja las microondas y pueden formarse chispas.

No utilice la bandeja para procesos de cocción en la función Microondas ni en funciones combinadas con microondas.

Puede utilizar la bandeja Gourmet en todas las funciones sin microondas. Introdúzcala sobre la parrilla, en el nivel 1.

Placa eléctrica /vitrocerámica

Debido al peso elevado, incluso la suciedad leve acumulada entre la bandeja y la placa puede provocar rayones.

De este modo pueden resultar dañadas tanto la superficie de la placa como la base de la bandeja.

No arrastre la bandeja por la superficie de vitrocerámica. Levántela siempre que quiera moverla de sitio en la placa vitrocerámica.

Puede utilizar la bandeja sobre placas eléctricas o vitrocerámicas y, en función del modelo, sobre una placa de inducción.

Si no está seguro de si su bandeja sirve para placas de inducción, compruébelo con ayuda de un imán. Las bandejas aptas para inducción se caracterizan por ser imantables.

La zona de cocción rectangular es especialmente apropiada para colocar la bandeja. Si su placa de cocción no está equipada con una zona de cocción rectangular, coloque la bandeja en la zona de cocción redonda más grande o en dos zonas de cocción redondas situadas una tras la otra.

No apta para placas de gas

⚠ La bandeja excede el tamaño de menaje admisible que puede utilizarse en placas de gas.

Los gases calientes expulsados por debajo de la base de la bandeja pueden dañar la encimera y los armarios colindantes y provocar un incendio. Al mismo tiempo, el desarrollo de la temperatura en la llama de gas es demasiado elevada para la bandeja, por lo que el sellado antiadherente puede resultar dañado.

No utilice la bandeja sobre una placa de cocción a gas.

Indicaciones de uso

⚠ ¡Peligro de incendio! Los aceites y las grasas se pueden incender a causa del sobrecalentamiento.

Nunca deje la bandeja desatendida cuando utilice aceites y grasas.

Nunca utilice agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Desconecte la placa de cocción o el horno.

Sofoque las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.

Sellado antiadherente

Para asar, emplee poca cantidad de grasa o de aceite. Gracias al sellado los alimentos no se adhieren por lo que pueden prepararse con pocas calorías.

Hornee generalmente a una temperatura media o baja.

Para saltear o asar alimentos en la zona de cocción, precaliente la bandeja vacía con un ajuste alto **de 1 a 2 minutos como máximo**.

Una vez salteados los alimentos, reduzca la temperatura y continúe con el proceso de cocción con un ajuste más bajo.

Evite daños en el sellado antiadherente:

- No sobrecaliente la bandeja. Reduzca la temperatura a tiempo.
- No utilice objetos metálicos o afilados. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de material sintético o de madera.
- No utilice la bandeja para colocar o extender alimentos que contengan ácidos, como por ejemplo, vinagre. Pueden dañar el sellado antiadherente. Naturalmente puede cocinar este tipo de comidas en la bandeja.

Niveles

En algunos hornos podrá leer la denominación de los niveles con la puerta abierta. En caso contrario, cuente los niveles de abajo a arriba. El nivel 1 es siempre el nivel inferior.

Introduzca la bandeja, en general, en el **nivel 1**.

Para **gratinar alimentos** puede utilizar también el nivel 3.

En este nivel, gratine **10 minutos como máximo** si está utilizando las funciones Grill/Grill de gran superficie  o Grill pequeño .

En hornos con microondas, coloque la bandeja sobre la parrilla en el nivel 1.

Si la bandeja no cabe en los listones portabandejas del interior del horno, colóquela sobre la parrilla.

Utilización de recetas propias

Datos de cantidades

Partiendo de datos de recetas para cuatro personas:

- En la bandeja grande puede preparar una cantidad aprox. cuatro veces mayor.
- En la bandeja pequeña puede preparar una cantidad aprox. tres veces mayor.

Tiempo de cocción

Según la cantidad de alimentos, el tiempo de cocción se prolonga aprox. de 20 a 40 minutos con respecto al tiempo indicado en las recetas.

Temperatura

Si no tiene datos de una receta para el ajuste de la temperatura:

- Seleccione, en Aire caliente plus , una temperatura entre 160–180 °C.
- Seleccione, en Calor de bóveda/de solera , una temperatura entre 180–210 °C.

Limpieza y mantenimiento

Productos de limpieza abrasivos o agresivos, como sprays para grill y hornos, quitamanchas o antioxidantes, estropajos u objetos afilados podría dañar el sellado antiadherente. Limpie la bandeja con agua caliente, jabón y un cepillo suave o una esponja.

Antes de la primera utilización

Limpie la bandeja con agua caliente, jabón y un cepillo suave o una esponja.

Después de la utilización

Es posible eliminar la mayor parte de la suciedad con agua caliente, jabón y un cepillo suave.

En el caso de suciedad más persistente, póngala a remojo en agua con jabón.

También puede lavar la bandeja en el lavavajillas. Al hacerlo, en circunstancias adversas podrían aparecer manchas en la base. Esto, sin embargo, no perjudica el funcionamiento.

Accesorios

Junto con las bandejas Gourmet también se pueden utilizar las tapas para bandejas HBD de acero inoxidable que se pueden adquirir a través de la tienda online de Miele, del Servicio Post-Venta de Miele o de un distribuidor autorizado de Miele.

Indique la denominación de la tapa cuando realice el pedido:

HBD 60-35 para
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 para
HUB 6x-22:



* En los hornos con 3 niveles, la bandeja Gourmet no puede introducirse junto con la tapa, ya que la altura total excede a la altura disponible en el interior el aparato.

Indicaciones de uso

 Las tapas son termorresistentes y pueden utilizarse tanto para procesos de cocción sobre la placa de cocción como en el interior del horno.

Tenga en cuenta que, al hacerlo, la tapa y el asa se calientan.

Emplee guantes protectores para evitar quemaduras.

Los siguientes platos deberían taparse durante la cocción:

- Potaje
- Sopa
- Estofado

No utilice la tapa para procesos de cocción en la función Microondas ni en funciones combinadas con microondas o en funciones con grill.

Limpieza y mantenimiento

La mejor forma de limpiar la tapa es con una bayeta, agua caliente y un detergente suave.

También puede limpiarla en el lavavajillas.

Gourmet-yleispannu

Mielen valikoimiin kuuluu erikokoisia Gourmet-yleispannuja (myöhemmin: yleispannu).

HUB 61/62	-35	-22
Tilavuus	noin 8 l	noin 5 l
Leveys*	38 cm	38 cm
Syvyys*	35 cm	22 cm
Korkeus*	8 cm	8 cm

* Sisämitat, pyöristetty

Voit käyttää yleispannua uunissa, mikroaalto-yhdistelmäuunissa sekä valurautaisilla ja keraamisilla keittotasoilla. Yleispannu HUB 62-xx sopii myös induktiokeittotasoille.

Voit käyttää yleispannua mm. laatikkoja, pataruokien, gratiinien, pasta- ja nuudeliruokien, keittojen ja lihapatojen paistamiseen tai mm. lihapalojen, kylkirullien ja lintujen kypsentämiseen.

Yleispannu ei kuitenkaan sovellu kakkujen tai leipien paistamiseen.

Yleispannussa on erityinen likaa hylkivä pinnoite. Ruoka irtoaa helposti pannusta valmistukseen jälkeen eikä tartu kiinni pannun pintaan.

Käyttömahdollisuudet

Kalusteуни

Tavallisista pannuista poiketen yleispannu voidaan ripustaa suoraan uunin peltien kannattimien varaan.

Yleispannun sivuilla takana on rajoimet, jotka estävät pannua tipahtamasta ulos kannattimilta, kun et halua vetää sitä kokonaan ulos.

Aseta yleispannu uuniin siten, että Miele-logo tulee oikeinpäin.

Mikroaalto-yhdistelmäuuni

 Yleispannun materiaali ei sovi mikroaaltokäyttöön.

Mikroaallot heijastuvat pois metallista, mistä voi aiheutua kipinöintiä tai rätinää.

Älä käytä yleispannua mikroaaltotoiminolla tai toimintatavoilla, joissa uunitoiminnot yhdistetään mikroaaltoihin.

Voit käyttää yleispannua uunin kaikilla sellaisilla toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaloja. Aseta se tällöin uuniin kannatintasolle 1 ritilän päälle.

Valurautainen/keraaminen keittotaso

Koska yleispannu on varsin raskas, jo pienistä keittotason ja yleispannun väliin jääneistä likahiukkasista voi olla haittaa.

Ne voivat naarmuttaa keittotason pintaa tai yleispannun pohjaa.

Nosta yleispannua kunnolla, kun siirräät sitä keraamisella tasolla. Älä vedä yleispannua pitkin keraamisen tason pintaa.

Voit käyttää yleispannua sekä valurautaisilla että keraamisilla keittotasoilla, ja joissakin tapauksissa voit käyttää sitä myös induktiotasoilla.

Jollek ole varma oman yleispannusi soveltuudesta induktiotasolle, voit tarkistaa asian erillisellä magneetilla. Jos magneetti tarttuu yleispannun pohjaan, yleispannu sopii käytettäväksi induktiotasolla.

Paras paikka yleispannulle keraamisella keittotasolla on sen laajennettu paistalue. Jos keittotasolla ei ole paistoaluetta, aseta yleispannu suurimmalle keittoalueelle tai kahden peräkkäin olevan keittoalueen päälle.

Ei sovi käytettäväksi kaasutasoilla

 Yleispannun pohjan halkaisija on niin suuri, ettei pannua saa käyttää kaasutasoilla.

Yleispannun pohjan alta virtaavat kuumat palokaasut voivat vahingoittaa työtasia ja viereisiä seiniä sekä aiheuttaa tulipalon vaaran. Yleispannu ei kestä kaasuliekkin tuottamaa kuumuutta ja likaa hylkivä pinnoite saattaa vahingoittua.

Älä käytä yleispannua kaasutasoilla.

Käyttöinkkejä

 Palovaara! Ylikuumennut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon!

Kun paistat jotain kiehuvassa öljyssä tai rasvassa, älä poistu yleispannun ääreltä.

Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke laite heti pois päältä.

Tukahduta liekit varovasti esim. kattilankannella tai sammatuspeitteellä.

fi-FI - Gourmet-yleispannu

Likaa hylkivä pinnoite

Käytä vain vähän rasvaa tai öljyä yleispannulla paistaessasi. Pinnoitteen ansiosta mikään ei tartu pannun pintaan, joten se soveltuu kevyeen ruoanvalmisiukseen.

Älä säädä lämpötilaa liian suureksi, kun valmistat ruokia yleispannussa.

Jos haluat esim. ruskistaa lihaa nopeasti kuumassa lämpötilassa, esilämmitä tyhjää pannua suurella teholla enintään **1 - 2 minuuttia**.

Muista kuitenkin alentaa lämpötilaa heti kun olet ruskistanut tuotteet ja käytä jatkokypsennykseen alempaa lämpötilaa.

Varo, ettet vahingoita likaa hylkivää pinnoitetta:

- Älä kuumenna yleispannua liikaa. Alenna lämpötilaa ajoissa.
- Älä käytä yleispannulla metallisia tai teräviä välineitä.
Käytä yleispannun kanssa vain muovisia tai puisia välineitä.
- Älä käytä yleispannua happamien ruokien pitkäaikaiseen säilytykseen, esim. hapanpaistin marinointiin ja maustumiseen.
Happamat ruoat voivat vahingoittaa pannun pinnoitetta. Tällaisia ruokia voi kuitenkin kypsentää turvallisesti yleispannussa!

Kannatintaso

Joihinkin uuneihin kannatintasot on merkity numeroin, jotka näkyvät kun avaat laitteen luukun. Jollei merkintöjä ole, kannatintasot lasketaan aina alhaalta lukien. Kannatintaso 1 on aina alin kannatintaso.

Yleensä yleispannu on hyvä ripustaa **kannatintasolle 1**.

Ruskistamiseen ja gratinoointiin voit käyttää myös 3. kannatintasoa alhaalta lukien.

Kun käytät toimintatapoja Grilli / Grilli suuri  tai Grilli pieni , yleispannuua saa käyttää tällä tasolla ruskistamiseen **enintään 10 minuuttia**.

Jos käytät mikroaalto-yhdistelmäunei, aseta yleispannu aina ritilälle alimman kannatintasolle.

Jollei yleispannu sovi uunisi peltien kannattimille, aseta se ritilälle.

Omien reseptien käyttö

Ruokamääärään liittyvät tiedot

Kun käytät neljälle hengelle tarkoitettua reseptiä:

- Suuressa yleispannussa voit valmistaan reseptin noin nelinkertaisena.
- Pienessä yleispannussa voit valmistaan reseptin noin kolminkertaisena.

Valmistusaika (kesto)

Suuremman ruokamääärän vuoksi kypsennysaika pitenee noin 20–40 minuuttia reseptissä ilmoitetusta.

Lämpötila

Jollei reseptissä ole ilmoitettu paistolämötilaa, valitse lämpötila seuraavasti:

- Kun käytät toimintoa Kiertoilma plus , valitse lämpötila alueelta 160–180 °C.
- Kun käytät toimintoa Ylä-/Alalämpö , valitse lämpötila alueelta 180–210 °C.

Puhdistus ja hoito

Älä missään tapauksessa käytä hankeavia tai syövyttäviä puhdistusaineita, kuten grillin- tai uuninpuhdistusaineita, tahan- tai ruosteenpoistoaineita, hankausjauheita, karkeita pesuaineitä, veitsiä tai muita teräviä esineitä, jottei likaa hylkivä pinnoite vahingoitu.

Puhdista yleispannu ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla pesuainevedellä ja pehmeällä harjalla tai pehmeällä sienellä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista yleispannu ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla pesuainevedellä ja pehmeällä harjalla tai pehmeällä sienellä.

Käytön jälkeen

Useimmiten riittää, että puhdistat panun pehmeällä harjalla tai sienellä kuumassa astianpesuainevedessä.

Pinttynyt lika irtoaa parhaiten astianpe-suvedessä liottamalla.

Jos haluat, voit pestää yleispannun myös astianpesukoneessa. Jotkin koneastianpesuaineet voivat kuitenkin värjätä astian pohjan läikkääksi. Tästä ei kuitenkaan ole mitään haittaa.

Lisävarusteet

Voit hankkia yleispannuun sopivan teräskannen HBD Mielen verkkokaupasta, Miele-hullostaa tai Miele-kauppiaaltasi.

Kun tilaat teräskannen, ilmoita käyttämäsi yleispannun tyyppi:

HBD 60-35 malliin HBD 60-22 malliin
HUB 6x-35 *: HUB 6x-22:



* Jos uunitilassa on vain 3 kannatintasoa, yleispannu ei voi laittaa uuniin kansineen, sillä ne ovat yhdessä korkeampia kuin uunitilan vapaa korkeus.

Käyttövinkkejä

 Kansi on kuumutta kestävä ja sitä voi käyttää niin keittotasolla kuin uunissa.

Huomaa, että kansi ja sen kahva kuumenevat uunissa.

Käytä patakintaita suojataksesi itseäsi palovammoilta.

Käytä kantta seuraavia ruokia valmistaessasi:

- Pataruoat
- Keitot
- Gulassi

Älä käytä yleispannun kantta mikroaaltoiminnolla tai toimintatavoilla, joissa uunitoiminnot yhdistetään mikroaaltoihin. Älä käytä kantta myöskään grillatessasi.

Puhdistus ja hoito

Puhdista kansi mieluiten pehmeällä liinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilikka mietoa pesuainetta.

Voit pestää kannen myös astianpesukoneessa.

fr-FR - Plat à rôtir Miele

Plat à rôtir Gourmet

Le plat à rôtir Gourmet de Miele (en abrégé : plat à rôtir) existe dans différentes tailles.

HUB 61/62	-35	-22
Contenance	8 l env.	5 l env.
Largeur *	38 cm	38 cm
Profondeur *	35 cm	22 cm
Hauteur *	8 cm	8 cm

* Dimensions intérieures, environ

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir au four, au four vapeur micro-ondes et sur les tables de cuisson électriques et en vitrocéramique.

Les plats à rôtir HUB 62-xx sont par ailleurs aussi adaptés aux tables de cuisson à induction.

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir pour les gratins, les potées, les plats de pâtes, les soupes et les poêlés à base de viande tout comme pour la cuisson de morceaux de viande, de roulades ou de volaille.

N'utilisez pas le plat à rôtir pour cuire des gâteaux ou du pain.

Les plats à rôtir sont recouverts d'un revêtement anti-adhesif. En fin de cuisson, les aliments ne collent pas et se détachent sans effort.

Utilisations possibles

Four

Contrairement à d'autres plats de cuisson, le plat à rôtir Miele se glisse directement dans les supports de gradins. A l'arrière, il est équipé d'une butée de sécurité sur les côtés, qui l'empêche de glisser des supports de gradins si vous ne le sortez que partiellement du four. Enfournez toujours le plat à rôtir de telle sorte que le logo Miele reste visible.

Four combiné micro-ondes

 Le matériau de ce plat à rôtir ne supporte pas les micro-ondes. Le métal reflète les micro-ondes. Des étincelles risquent de se produire. Le plat à rôtir ne doit être utilisé ni en mode micro-ondes seul ni en mode combiné utilisant les micro-ondes.

Vous pouvez utiliser votre plat à rôtir dans tous les modes de cuisson qui ne diffusent pas de micro-ondes. Enfournez votre plat sur la grille au niveau 1.

Table de cuisson électrique / vitrocéramique

Compte-tenu du poids du plat à rôtir, de simples salissures entre ce dernier et la surface vitrocéramique peuvent suffire à rayer votre table de cuisson.

La surface de votre table de cuisson et le dessous de votre plat à rôtir peuvent s'en trouver endommagés. Lorsque vous souhaitez déplacer le plat à rôtir qui se trouve sur une table de cuisson vitrocéramique, ne le faites pas glisser mais soulevez-le bien puis reposez-le à l'emplacement souhaité.

Vous pouvez utiliser ce plat sur des tables de cuisson électriques, en vitrocéramique voire sur une table de cuisson à induction.

Si vous avez des doutes concernant l'utilisation de votre plat à rôtir sur une table de cuisson à induction, testez sa compatibilité à l'aide d'un aimant. Si le plat est adapté à ce mode de cuisson, l'aimant restera collé au fond.

La zone de rôtissage convient parfaitement au plat à rôtir. Si votre table de cuisson n'est pas équipée d'une zone de rôtissage, posez votre plat sur la plus grande zone de cuisson arrondie ou sur deux zones arrondies mi-toyennes.

Ne convient pas aux foyers à gaz

 La taille du plat à rôtir dépasse la taille autorisée pour une cuisson au gaz.

Les gaz chauds qui s'échappent de part et d'autre du fond du plat à rôtir risquent d'endommager le plan de travail et les meubles qui se trouvent autour et peuvent même provoquer un incendie. Parallèlement, la montée en température de la flamme au gaz est si rapide que le revêtement anti-adhésif du plat à rôtir s'en verrait endommagé.

N'utilisez pas le plat à rôtir sur une table de cuisson au gaz.

Conseils d'utilisation

 Risque d'incendie ! Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Ne laissez jamais le plat à rôtir sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner.

N'essayez jamais d'éteindre des graisses de cuisson qui prendraient feu avec de l'eau. Commencez par éteindre la table de cuisson ou le four.

Etouffez ensuite les flammes prudemment à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture spéciale.

Revêtement anti-adhésif

Utilisez uniquement des graisses de cuisson qui conviennent à la cuisson et en petite quantité. Le revêtement anti-adhésif vous permet de préparer des plats basses calories.

fr-FR - Plat à rôtir Miele

De manière générale, préférez la cuisson à feu doux ou à feu moyen.

Pour faire cuire ou revenir des aliments sur une zone de cuisson, commencez par faire chauffer la zone de cuisson à feu vif pendant **1 à 2 minutes max.**

Une fois les aliments saisis, réduisez la température puis poursuivez la cuisson à feu doux.

Pour prévenir tout dommage du revêtement anti-adhésif :

- Ne surchauffez pas le plat à rôtir.
Veillez à baisser la température suffisamment tôt.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou pointus.
Utilisez uniquement des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez pas le plat à rôtir pour faire mariner des aliments acides tels que du chou fermenté.

Ils risqueraient d'agresser le revêtement anti-adhésif. En revanche, vous pouvez cuire de tels aliments dans le plat à rôtir.

Niveau

Sur certains fours, vous apercevez la numérotation des niveaux après avoir ouvert la porte. Dans le cas contraire, comptez les niveaux de bas en haut : le niveau 1 est toujours le plus bas.

Nous vous recommandons en général d'enfourner votre plat à rôtir au **niveau 1**.

Pour faire **gratiner vos plats**, vous pouvez aussi utiliser le niveau 3 de votre four.

Laissez-les gratiner **pendant 10 minutes au maximum**, si vous êtes en mode gril/Grand gril  ou Petit gril .

Dans les fours combinés micro-ondes, enfournez le plat à rôtir sur la grille au niveau 1.

Si le plat à rôtir ne rentre pas dans les supports de gradins, posez-le sur la grille.

Vos recettes maison

Quantités

Sur la base d'une recette pour 4 personnes :

- Dans le grand plat à rôtir, vous pouvez préparer la quantité nécessaire pour 4 personnes.
- Dans le petit plat à rôtir, vous pouvez préparer la quantité nécessaire pour 3 personnes.

Temps de cuisson

Selon la quantité, le temps de cuisson augmente de 20 à 40 minutes environ par rapport aux indications de la recette.

Température

Si vous n'avez aucune indication de température de cuisson dans la recette :

- Sélectionnez pour le mode Chaleur tournante+  une température comprise entre 160 et 180°C.
- Sélectionnez une température comprise entre 180 et 210 °C si vous êtes en mode Chaleur sole-voûte .

Nettoyage et entretien

Les détergents abrasifs ou agressifs tels que les décapants four en bombe, les détachants, les produits anti-rouille, certaines éponges ou les objets pointus risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif de votre plat.

Nettoyez le plat à rôtir avec un liquide vaisselle et une brosse ou une éponge douce.

Avant la première utilisation

Nettoyez le plat à rôtir avec un liquide vaisselle et une brosse ou une éponge douce.

Après utilisation

La plupart des salissures se nettoient très bien avec de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle et une brosse douce.

Si nécessaire, vous pouvez ramollir les dépôts incrustés avec du liquide vaisselle.

Vous pouvez aussi nettoyer le plat au lave-vaisselle. Il est possible que le fond du plat ressorte taché. Toutefois, la qualité et les fonctions du matériau n'en sont pas altérées.

Accessoires

Pour trouver les couvercles inox HBD compatibles avec les plats à rôtir, rendez-vous sur notre boutique en ligne www.miele-shop.com, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

Indiquez la référence de votre plat au moment de la commande du couvercle :

HBD 60-35 pour
HUB 6x-35 * :



HBD 60-22 pour
HUB 6x-22 :



* Dans les enceintes de cuisson à 3 niveaux, le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

Conseils d'utilisation

 Les couvercles sont thermorésistants et peuvent être utilisés pour des cuissons sur la table de cuisson comme au four.

Faites attention à ne pas vous brûler au contact des poignées et du couvercle.

Enfilez toujours des maniques afin de ne pas vous brûler.

Nous vous recommandons de ne pas couvrir les plats suivants pendant la cuisson :

- Potée
- Soupe
- Ragoût

N'utilisez pas ce couvercle pour faire cuire des aliments en mode micro-ondes, en mode combiné micro-ondes ou en mode gril.

Nettoyage et entretien

Pour nettoyer les couvercles, nous vous recommandons d'utiliser un torchon doux, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Vous pouvez aussi les passer au lave-vaisselle.

en-GB - Gourmet oven dishes

Gourmet oven dish

The Miele Gourmet oven dish (oven dish) is available in different sizes.

HUB 61/62	-35	-22
Capacity	approx. 8 l	approx. 5 l
Width*	38 cm	38 cm
Depth*	35 cm	22 cm
Height*	8 cm	8 cm

* Internal dimensions, rounded down

The oven dish can be used in the oven, microwave combination oven and on solid and ceramic glass hobs.

The HUB 62-xx oven dishes are also suitable for use on induction hobs.

The oven dish can be used for bakes, casseroles, gratins, pasta dishes and soups as well as for roasts, roulades or poultry.

Do not use the dish for baking cakes or bread.

The oven dish has a non-stick coating, so food can be removed easily after cooking and does not usually stick.

Use

Oven

The oven dish, unlike other roasting dishes, can be placed in the oven directly on the runners.

There is a safety notch at the back of the side supports to prevent the oven dish slipping off the runners in the oven when you only wish to pull it part of the way out of the oven.

Place the oven dish in the oven with the Miele logo visible.

Microwave combination oven



The oven dish is not microwave safe.

The metal reflects microwaves and this could cause sparking.

Do not use the oven dish with Microwave solo or with Microwave combination programmes.

It can be used in a Microwave combination oven on all functions that do not use microwave power. Place it in the oven on the rack on shelf level 1.

Solid / Ceramic hobs

Because the oven dish is heavy, small particles of soiling between the base of the oven dish and the ceramic glass could cause scratches.

This could result in damage to the surface of the hob and also to the base of the oven dish.

When using the oven dish on a ceramic glass surface place it down on the zone carefully. Do not push it backwards and forwards over the glass.

The oven dish can be used on solid or ceramic glass hobs and depending on model, also on an induction hob.

If you are not sure whether your oven dish is suitable for use on an induction hob, you can test it using a magnet. Induction-compatible oven dishes are magnetic.

It is ideally suited for use on the extended zone of a hob. If your hob does not have an extended cooking zone, the oven dish should be used on the largest circular zone or over two small round zones situated one behind the other.

Not suitable for gas hobs

 The oven dish is larger than the permitted base size for pans over gas.

The base of the dish would force the gas flames outwards causing damage to worktops and surrounding furniture and fittings, with the risk of setting them alight. The temperature within the gas flames is also too high for the oven dish and could damage the non-stick coating.

Do not use the oven dish on a gas hob.

Tips

 Fire risk. Oils and fats can ignite if allowed to overheat.

Never leave the oven dish unattended when cooking with oil or fats.

Never attempt to put out oil or fat fires with water. Switch the appliance off.

Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.

en-GB - Gourmet oven dishes

Non-stick coating

Because food does not stick to the non-stick coating, only a very little fat or oil suitable for frying is necessary. This has the added advantage of keeping down the calorie count.

Use a low to medium heat for cooking.

Before searing or frying food on the hob pre-heat the Gourmet oven dish on a high setting with nothing in it for **a maximum of 1 – 2 minutes**.

Turn the heat down once the food is seared and continue cooking on a lower setting.

To prevent damage to the non-stick coating:

- Do not overheat the oven dish.
Turn the temperature down in good time.
- Do not use metal or sharp utensils in it.
Only use plastic or wooden utensils.
- Do not marinate food in the oven dish.
The acidic content in sauces and marinades could adversely affect the non-stick coating. These foods can however be cooked in the oven dish.

Shelf level

With some ovens the shelf level numbering is visible when the door is open. Otherwise count the shelf levels from the bottom upwards. Shelf level 1 is the lowest level.

The oven dish should generally be used on **shelf level 1**

For **browning food and for grilling**, the 3rd shelf level should be used.

Do not brown food for longer than **10 minutes** on this shelf level when using Full grill  or Economy grill .

In a microwave combination oven it should be placed on the lowest shelf level on the rack.

If the oven dish does not fit on the shelf runners in your appliance it should be placed on the rack.

Using your own recipes

Quantities

Based on recipes for four:

- For the larger oven dish multiply the quantities by four.
- For the smaller oven dish multiply the quantities by three.

Duration

Cooking duration is generally 20-40 minutes longer.

Temperature

If your recipe does not specify a temperature:

- With Fan plus  select a temperature between 160 – 180 °C.
- With Conventional heat  select a temperature between 180 – 210 °C.

Cleaning and care

To prevent damage to the non-stick coating never use abrasive or aggressive cleaning agents such as grill/oven sprays, stain or rust removers, scouring agents, abrasive sponges or sharp utensils.

Clean the oven dish with a solution of washing-up liquid and hot water using a soft brush or a soft sponge.

Before using for the first time

Clean the oven dish with a solution of washing-up liquid and hot water using a soft brush or a soft sponge.

After use

Most residues can be removed with a solution of washing-up liquid and hot water and a soft brush.

Soak for a while to remove more stubborn residues.

The oven dish can be cleaned in the dishwasher. In certain circumstances, marks may appear on the surface of the dish. They are harmless, and will not affect its use.

Accessories

Stainless steel HBD lids for the Gourmet oven dishes are available from Miele as optional extras.

When ordering a lid, please specify the oven dish it is to be used with:

HBD 60-35 for
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 for
HUB 6x-22:



* Oven dish HBD 60-35 cannot be used in conjunction with its lid in ovens with three shelf levels because the total height of these two items exceeds the height of the cavity.

Tips

 The lid is heat resistant and can be used on the hob and in the oven. Please be aware that the lid and handle will get hot.

Please use oven gloves to avoid burning yourself.

The following dishes need to be covered during cooking:

- Casseroles
- Soups
- Stews

Do not use the lid with Microwave solo or with Microwave combination programmes, or with cooking functions using the grill.

Cleaning and care

The lid should be cleaned using a solution of washing-up liquid and hot water and a soft cloth. It can also be cleaned in the dishwasher.

Γάστρες Gourmet

Οι γάστρες Gourmet της Miele (εν συντομίᾳ: γάστρες) διατίθενται σε διάφορα μεγέθη.

HUB 61/62	-35	-22
Περιεχόμενο	περίπου 8 λίτρα	περίπου 5 λίτρα
Πλάτος*	38 εκ.	38 εκ.
Βάθος*	35 εκ.	22 εκ.
Ύψος*	8 εκ.	8 εκ.

* Εσωτερικές διαστάσεις, στρογγυλοποιημένες

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις γάστρες στον ηλεκτρικό φούρνο, στον ηλεκτρικό φούρνο με λειτουργία μικροκυμάτων και σε κλασικές και κεραμικές εστίες.

Οι γάστρες HUB 62-xx είναι επιπλέον κατάλληλες και για επαγγελματικές εστίες.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις γάστρες για μαγείρεμα σουφλέ, φαγητών κατσαρόλας, γκρατέν, ζυμαρικών, σούπας και πιάτων με βάση τα κρεατικά καθώς και για το ψήσιμο μικρών κομματιών κρέατος, ρολό ή πουλερικών.

Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα για ψήσιμο κέικ ή ψωμιού.

Οι γάστρες είναι εφοδιασμένες με αντικολλητική επίστρωση. Έτσι μπορείτε να αφαιρέσετε τα φαγητά μετά το ψήσιμο πολύ εύκολα γιατί δεν κολλάνε.

Δυνατότητες χρήσης

Φούρνος

Η γάστρα σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας στις ράγες στήριξης.

Είναι εξοπλισμένη στο πίσω μέρος των πλαινών άκρων με μια προεξοχή ασφαλείας, η οποία την εμποδίζει να γλιστρήσει από τις ράγες στήριξης, όταν πρέπει να την τραβήξετε μόνο λίγο προς τα έξω.

Τοποθετείτε τη γάστρα έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε το λογότυπο της Miele.

Ηλεκτρικός φούρνος με λειτουργία μικροκυμάτων

 Το υλικό της γάστρας δεν ενδέικνυται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να δημιουργηθούν σπίθες.

Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα για διαδικασίες μαγειρέματος με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα και επίσης μην τις χρησιμοποιείτε στους συνδυασμούς τρόπων λειτουργίας με μικροκύματα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γάστρα σε όλους τους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα. Την τοποθετείτε επάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Κλασική εστία / Κεραμική εστία

Αν υπάρχει λίγη βρωμιά ανάμεσα στο κεραμικό γυαλί και στη γάστρα μπορεί αυτό να δημιουργήσει γρατζουνιές εξαιτίας του βάρους.

Έτσι μπορεί η επιφάνεια της εστίας και η βάση της γάστρας να πάθουν ζημιά.

Μην σύρετε τη γάστρα επάνω στο κεραμικό γυαλί. Πρέπει να την σηκώνετε πάντα, όταν θέλετε να την μεταφέρετε σε μια άλλη κεραμική εστία.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γάστρα σε συμπαγείς ή κεραμικές εστίες και ανάλογα με τον τύπο και σε επαγγελματικές εστίες.

Αν δεν είστε σίγουροι, ότι η γάστρα σας είναι κατάλληλη για επαγγελματικές εστίες, την ελέγχετε με τη βοήθεια ενός μαγνήτη. Οι γάστρες που είναι κατάλληλες για επαγγελματικές εστίες χαρακτηρίζονται από μαγνητική επιδεκτικότητα.

Ιδανικά κατάλληλη είναι η γάστρα για τη ζώνη ψησίματος των εστιών. Αν η εστία σας δεν διαθέτει ζώνη ψησίματος, τοποθετείτε τη γάστρα στη μεγαλύτερη κυκλική ή σε δύο κυκλικές εστίες που βρίσκονται η μια πίσω από την άλλη.

Ακατάλληλη για εστία αερίου

 Η γάστρα υπερβαίνει το επιτρεπόμενο μέγεθος των σκευών τα οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν σε εστίες αερίου.

Το καυτό αέριο που βγαίνει κάτω από τη βάση της γάστρας προς τα έξω μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πάγκο εργασίας και στον εξοπλισμό και να προκαλέσει πυρκαγιά. Ταυτόχρονα η θερμοκρασία της φλόγας αερίου αυξάνεται πολύ για τη γάστρα, σε σημείο που η αντικολλητική επίστρωση μπορεί να πάθει ζημιά.

Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα σε εστία αερίου.

Υποδείξεις για τη χρήση

 Κίνδυνος πυρκαγιάς! Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά αν υπερθερμανθούν.

Έχετε πάντα υπό την προσοχή σας τη γάστρα, όταν μαγειρεύετε με λάδια ή λίπη.

Μη σβήσετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Θέτετε εκτός λειτουργίας την εστία ή τον φούρνο.

Σβήνετε προσεκτικά τις φλόγες με ένα καπάκι ή με ένα ειδικό πανί που σβήνει τη φωτιά.

Αντικολλητική επίστρωση

Χρησιμοποιείτε λίγο λίπος ή λάδι για το ψήσιμο. Χάρη στην επίστρωση δεν κολλά τίποτα και μπορείτε να μαγειρέψετε φαγητά με λίγες θερμίδες.

Γενικά μαγειρεύετε σε χαμηλή ή μέτρια φωτιά.

Για το τσιγάρισμα ή το ψήσιμο των φαγητών στην εστία θερμαίνετε την άδεια γάστρα σε υψηλή βαθμίδα για **1 έως 2 λεπτά το ανώτερο**.

Μειώνετε τη θερμοκρασία μετά το τσιγάρισμα των φαγητών και συνεχίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλότερη βαθμίδα.

Αποφεύγετε ζημιές της αντικολλητικής επίστρωσης:

- Μην υπερθερμαίνετε τη γάστρα. Ρυθμίζετε εγκαίρως μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικές ή ξύλινες κουτάλες ή πιρούνες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα για συντήρηση φαγητών με περιεκτικότητα σε οξέα ή για να τραβήξει το φαγητό τη μαρινάδα, όπως π.χ. ψητό μοσχάρι μαρινάτο. Τα οξέα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση. Φυσικά όμως μπορείτε να μαγειρέψετε τέτοιου είδους φαγητά στη γάστρα.

Επίπεδο

Σε μερικούς φούρνους μπορείτε να διαβάσετε τον χαρακτηρισμό των επιπέδων με ανοιχτή πόρτα. Σε διαφορετική περίπτωση μετράτε τα επίπεδα από κάτω προς τα πάνω. Το επίπεδο 1 είναι πάντα το χαμηλότερο επίπεδο.

Τοποθετείτε τη γάστρα γενικά στο **επίπεδο 1**.

Για το **ξεροψήσιμο φαγητών** μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο 3.

Ξεροψήνετε σε αυτό το επίπεδο για **10 λεπτά το ανώτερο**, όταν χρησιμοποιείτε τους τρόπους λειτουργίας γκριλ/γκριλ μεγάλη επιφάνεια ή γκριλ μικρή επιφάνεια .

Σε ηλεκτρικούς φούρνους με μικροκύματα τοποθετείτε τη γάστρα επάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Αν η γάστρα δεν ταιριάζει στις ράγες στήριξης του φούρνου, την τοποθετείτε επάνω στη σχάρα.

Χρήση δικών σας συνταγών

Ποσότητες

Ξεκινώντας από τα στοιχεία των συνταγών για τέσσερα άτομα:

- Σε μεγάλες γάστρες μπορείτε να παρασκευάσετε την τετραπλάσια ποσότητα περίπου.
- Σε μικρές γάστρες μπορείτε να παρασκευάσετε την τριπλάσια ποσότητα περίπου.

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται εξαιτίας της ποσότητας κατά 20–40 λεπτά περίπου σε σχέση με τα στοιχεία της συνταγής.

Θερμοκρασία

Αν δεν έχετε στοιχεία συνταγής για τη ρύθμιση θερμοκρασίας:

- Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus επιλέγετε μια θερμοκρασία από 160–180°C.
- Στον τρόπο λειτουργίας πάνω-κάτω αντίσταση επιλέγετε μια θερμοκρασία από 180–210°C.

Καθαρισμός και περιποίηση

Σκιληρά ή δυνατά καθαριστικά, όπως σπρέι φούρνου ή γκριλ, υλικά απομάκρυνσης λεκέδων και σκουριάς, άμμος καθαρισμού, σφουγγάρια με άγρια επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση.

Καθαρίζετε τη γάστρα με καυτό σαπουνόνερο και μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι.

Πριν από την αρχική λειτουργία

Καθαρίζετε τη γάστρα με καυτό σαπουνόνερο και μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι.

Μετά τη χρήση

Οι περισσότερες βρωμιές απομακρύνονται με καυτό σαπουνόνερο και μια μαλακή βούρτσα.

Αν χρειάζεται, μουλιάζετε την πιο σκληρή βρωμιά με σαπουνόνερο.

Μπορείτε να καθαρίσετε τη γάστρα και στο πλυντήριο πιάτων. Σ' αυτή την περίπτωση και υπό δυσμενείς συνθήκες, μπορεί στη βάση της γάστρας να δημιουργηθούν λεκέδες. Αυτό όμως δεν βλάπτει τη λειτουργία της.

Εξαρτήματα

Μπορείτε να αποκτήσετε το ανοξείδωτο καπάκι γάστρας HBD που ταιριάζει στις γάστρες σας μέσω του ηλεκτρονικού καταστήματος της Miele (www.miele-shop.gr), του τμήματος ανταλλακτικών της Miele ή μέσω των καταστημάτων πώλησης προϊόντων Miele.

Κατά την παραγγελία δίνετε και το είδος της γάστρας σας:

HBD 60-35 για

HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 για

HUB 6x-22:



* Σε θαλάμους φούρνου με 3 επίπεδα δεν μπορούν να τοποθετηθούν γάστρες μαζί με καπάκια, αφού το συνολικό ύψος τους ξεπερνά το διαθέσιμο ύψος του θαλάμου φούρνου.

Υποδείξεις για τη χρήση



Τα καπάκια είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διαδικασίες μαγειρέματος στην εστία καθώς και στον θάλαμο φούρνου.

Λάβετε υπόψη σας ότι το καπάκι και η λαβή γίνονται καυτά.

Χρησιμοποιείτε ειδικά γάντια, για να αποφύγετε εγκαύματα.

Τα φαγητά που ακολουθούν θα πρέπει να είναι σκεπτασμένα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

- Σούπα όσπρια / λαχανικά
- Σούπα
- Γκούλας

Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για διαδικασίες μαγειρέματος με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα, σε συνδυασμούς τρόπων λειτουργίας με μικροκύματα ή σε τρόπους λειτουργίας με γκριλ.

Καθαρισμός και περιποίηση

Καλύτερα είναι να καθαρίζετε τα καπάκια με ένα απαλό πανί, ζεστό νερό και υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι.

Μπορείτε επίσης να τα πλύνετε και στο πλυντήριο πιάτων.

砂鍋

Miele 砂鍋有多種尺寸可用。

HUB 61/62	-35	-22
容量	約 8 升	約 5 升
闊度*	38 厘米	38 厘米
深度*	35 厘米	22 厘米
高度*	8 厘米	8 厘米

*內部尺寸，捲入

砂鍋可用於焗爐、微波焗爐以及實心瓷面玻璃煮食爐。

HUB 62-xx 砂鍋也適用於在電磁爐上使用。

砂鍋可用於烘焗、淺砂鍋、焗烤菜肴、意大利面和湯，以及烘烤、肉卷或家禽。

不要使用砂鍋烘焗蛋糕或麵包。

砂鍋有不沾塗層，因此食物可以在烹調後輕易取下來，通常不會黏在烤盤上。

使用

焗爐

與其他焗盤不同，砂鍋可以直接放在焗爐的側面滑槽上。

側面支架的背面有一個安全槽口，可防止當您僅希望將其從焗爐中拉出一部分時，砂鍋從焗爐的側面滑槽上滑落。

將砂鍋放入烤箱，保持 Miele 標識可見。

微波焗爐

 砂鍋不耐微波。

金屬會反射微波，可能會出現火花。

不要僅在微波模式中使用砂鍋，或在微波焗爐程序中使用砂鍋。

砂鍋可用於微波焗爐所有不使用微波功率的功能。將它放在焗爐內第 1 個層架的烘焗和燒烤架上。

實心/瓷面煮食爐

由於砂鍋很重，所以砂鍋底部和瓷面玻璃之間的污漬顆粒可能導致刮擦。這可能導致煮食爐表面以及砂鍋底部損壞。

在瓷面玻璃表面使用砂鍋時，請小心將其放在烹調區域中。不要在玻璃上前後推動它。

砂鍋可用於實心或瓷面玻璃煮食爐，根據型號，也可用於電磁爐。

如果您不確定您的砂鍋是否適用於電磁爐，您可以使用磁鐵測試。可使用電磁爐的砂鍋是有磁性的。

它非常適合在煮食爐的擴展區域上使用。如果您的煮食爐沒有擴展烹調區域，則砂鍋應用於最大環形區域或兩個前後相鄰的小型圓形區域。

不適用於氣體煮食爐

⚠ 砂鍋比氣體煮食爐允許的平底鍋底部尺寸大。

砂鍋底部會迫使燃氣火焰向外散發，導致操作檯面以及周圍櫥櫃及裝置損壞，並有點燃它們的風險。燃氣火焰內的溫度對於砂鍋來說也過高，可能對不沾塗層造成損壞。

不要在氣體煮食爐上使用砂鍋。

小貼士

⚠ 有火災風險。如果任其變得過熱，油和油脂會着火。

用油或油脂烹調食物時，切勿讓砂鍋處於無人看管狀態。

切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉電器。

使用蓋子或防火毯小心熄滅火焰。

不黏塗層

由於食物不會黏在不沾塗層上，只需要少量適合煎炸的油脂即可。它具有降低卡路里的附加優點。

使用低等到中等熱量烹調。

在煮食爐上燒灼或油炸食物之前，請先將砂鍋在不放置食物的情況下以高等設置預熱**最多 1 至 2 分鐘**。

在燒灼食物時，將熱量調低，並繼續以低等設置烹調。

為防止對不沾塗層造成損壞：

- 不要過度加熱砂鍋。
及時調低溫度。
- 不要在其中使用金屬或鋒利器具。
僅使用塑膠或木質器具。
- 不要在砂鍋中醃制食物。
醬汁和醃泡汁中的酸性成分可能會對不沾塗層產生不利影響。不過，可以在砂鍋中烹調這些食物。

層架

對於一些焗爐，層架編號在機門打開時可見。否則，請自下至上查數層架。第 1 個層架是最低層的。

通常，砂鍋應在**第 1 個層架**上使用

如要褐變食物及燒烤，應使用第三個層架。

當使用燒烤  或節能燒烤  在該層架上褐變食物時，不要超過 10 分鐘。

在微波焗爐中，應將其放在最低層架的烘焗和燒烤架上。

如果砂鍋不能放置在電器內的擱架側面滑槽上，則應放置在烘焗和燒烤架上。

使用您自己的食譜

數量

根據四人菜譜：

- 對於較大的砂鍋，將數量乘以四。
- 對於較小的砂鍋，將數量乘以三。

烹調時間

烹調持續時間通常延長 20–40 分鐘。

溫度

如果您的菜譜沒有指明溫度：

- 在風扇加強  下選擇 160–180 °C 的溫度。
- 在傳統加熱  下選擇 180–210 °C 的溫度。

清潔及保養

為避免對不沾塗層造成損壞，切勿使用磨蝕性或腐蝕性清潔劑，例如烤架/焗爐噴霧劑、去污劑或除鏽劑、精煉劑、磨蝕性海綿或鋒利的器具。
使用軟刷或軟海綿蘸取洗滌液和熱水溶液清潔砂鍋。

首次使用前

使用軟刷或軟海綿蘸取洗滌液和熱水溶液清潔砂鍋。

使用後

大多數殘留物可以使用軟刷蘸取洗滌液和熱水的溶液去除。

浸泡一段時間，以去除更多頑固殘留物。

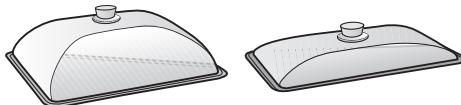
砂鍋可以放入洗碗機內清潔。在某些情況下，砂鍋表面可能出現痕跡。它們是無害的，且不會影響砂鍋使用。

配件

砂鍋的不銹鋼 HBD 蓋子可以作為可選的附加選項從 Miele 訂購。

訂購蓋子時，請說明要與哪種砂鍋搭配使用：

用於 HUB 6x-35 HBD 60-22 for
的 HBD 60-35* : HUB 6x-22 :



* 在帶有 3 個層架的焗爐中，烤盤 HBD 60-35 無法與蓋子一起使用，因為二者的高度總和超過了內腔的高度。

小貼士

⚠ 蓋子耐熱，且可以在煮食爐上和焗爐內使用。
請注意，蓋子和把手會變熱。
請使用焗爐手套，以避免燙傷自己。

烹調下列菜肴時，需要蓋上蓋子：

- 燉鍋
- 湯品
- 烹菜

不要在僅使用微波模式時或微波焗爐程式時使用蓋子，或在烹調功能下使用烤架時使用蓋子。

清潔與護理

應使用柔軟抹布蘸取洗滌液和熱水的溶液清潔蓋子。
也可以放在洗碗機中清潔。

hr-HR - Gourmet pekači

Gourmet pekač

Miele Gourmet pekač (kratko: pekač) dostupan je u različitim veličinama.

HUB 61/62	-35	-22
Zapremnina	oko 8 l	oko 5 l
Širina *	38 cm	38 cm
Dubina *	35 cm	22 cm
Visina *	8 cm	8 cm

* Unutarnje dimenzije, zaobljena posuda

Pekač možete upotrebljavati u pećnici, u pećnici s mikrovalovima i na konvencionalnim ili staklokeramičkim pločama za kuhanje.

Pekači HUB 62-xx su osim toga namjenjeni za indukcijske ploče za kuhanje.

Pekač možete koristiti za pripremu naboljaka, variva, gratiniranih jela, tjestenine, juha i jela od mesa kao i za pripremu komada mesa, rolada ili peradi.

Pekač ne koristite za pečenje kolača ili kruha.

Pekači su premazani slojem protiv prijanjanja. Jela se nakon pripreme mogu lako izvaditi i neće se prilijepiti.

Mogućnosti korištenja

Pećnica

Pekač za razliku od ostalih posuda može se umetnuti izravno u vodilice za prihvata.

On je u stražnjem dijelu bočnih rubova opremljen zaštitom od izvlačenja koja sprečava da isklizne iz vodilica za prihvata kada se samo djelomično izvlači iz njih.

Umetnite pekač tako da se natpis Miele može pročitati.

Pećnica s mikrovalovima

 Materijal od kojeg je napravljen pekač nije prikladan za mikrovalnu.

Materijal reflektira mikrovalove i može doći do stvaranja iskri.

Pekač nemojte upotrebljavati za posupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi kao ni u kombiniranim načinima rada s mikrovalovima.

Pekač možete upotrebljavati u svim načinima rada bez mikrovalova. Stavite ga na rešetku na razinu 1.

Konvencionalne/staklokeramičke ploče za kuhanje

Manja zaprljanja između staklokeramičke ploče i pekača zbog velike težine mogu uzrokovati ogrebotine.

Time se može oštetiti površina ploče za kuhanje kao i donja strana pekača.

Pekač ne povlačite po staklokeramičkoj ploči. Podignite ga uvijek kad ga želite premjestiti na staklokeramičku ploču.

Pekač možete upotrebljavati na konvencionalnim ili staklokeramičkim pločama za kuhanje, a ovisno o izvedbi i na induksijskim pločama za kuhanje.

Ako niste sigurni je li Vaš pekač prikladan za uporabu na induksijskim pločama za kuhanje, možete to provjeriti pomoću magneta. Pekači koji su prikladni za indukciju imaju magnetna svojstva.

Zona za prženje je optimalno prikladna za uporabu pekača. Ako Vaša ploča za kuhanje nema zonu za prženje, postavite pekač na najveću okruglu zonu za kuhanje ili na dvije zone za kuhanje koje se nalaze jedna iza druge.

Nije namijenjen uporabi na plinskim pločama

 Pekač prelazi dopuštenu veličinu posuđa za kuhanje na plinskim pločama.

Vrući plinovi koji izlaze ispod dna posude za pečenje mogu oštetiti radnu ploču i okolne dijelove namještaja te izazvati požar. Istovremeno se na plinskom plamenu razvija temperatura koja je previšoka za pekač pa se može oštetiti sloj protiv prijanjanja.

Pekač ne upotrebljavajte na plinskim pločama.

Napomene za uporabu

 Opasnost od požara! Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pekač ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora.

Vatru uzrokovani uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite ploču za kuhanje ili pećnicu.

Plamen pažljivo ugušite poklopcem ili krpom.

Sloj protiv prianjanja

Za pečenje upotrijebite malo odgovarajućeg ulja ili masnoće. Zahvaljujući sloju protiv prianjanja ništa se ne lijepi za pekač i možete pripremati jela s malo kalorija.

Hranu načelno pripremajte na slaboj ili srednjoj toplini.

Za gratiniranje ili pečenje jela na zoni za kuhanje prazan pekač zagrijte na visokoj postavci **1 do maksimalno 2 minute**.

Smanjite temperaturu nakon gratiniranja jela i prostupak pripreme jela nastavite na nižoj postavci.

Izbjegnite oštećivanje sloja protiv prianjanja:

- Nemojte pregrijati pekač.
Na vrijeme smanjite temperaturu.
- Ne upotrebljavajte metalne ili oštretre predmete.
Upotrebljavajte plastični ili drveni pribor.
- U pekaču nemojte čuvati marinirana kisela jela poput pirjane govedine.
Mogu oštetiti sloj protiv prianjanja. Ali takva jela možete naravno pripremati u pekaču.

Razina

Kod nekih pećnica oznaku razina možete očitati kad su vrata otvorena. U suprotnom razine brojite odozdo prema gore. Razina 1 je uvijek najdonja razina.

Pekače načelno umećete u **razinu 1**.

Ako želite zapeći jelo, možete koristiti razinu 3.

Postupak na ovoj razini neka traje najviše 10 minuta ako koristite načine rada Roštilj/Roštilj velike površine ili Roštilj male površine .

U pećnicama s mikrovalovima pekač postavljate na rešetku na razini 1.

Pekač stavite na rešetku, ako ne pristaže u vodilice za prihvrat u prostoru za pripremu jela.

Primjena vlastitih recepata

Podaci o količinama

Polazeći od podataka iz recepata za četiri osobe:

- U velikom pekaču možete pripremiti okvirno četverostruku količinu.
- U manjem pekaču možete pripremiti okvirno trostruku količinu.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme se zbog količine produljuje za oko 20–40 minuta u odnosu na podatke iz recepta.

Temperatura

Ako u receptu nema podataka o postavkama temperature:

- Pri funkciji Vrući zrak plus odaberite temperaturu od 160–180°C.
- Kod postavke Gornji/donji grijač odaberite temperaturu od 180–210°C.

Čišćenje i održavanje

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje poput raspršivača za roštilj i pećnicu, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, pijesak za ribanje, spužva s abrazivnom površinom ili oštri predmeti, mogu oštetiti sloj protiv prijanjanja.

Očistite pekač otopinom vode i deterdženta i mekom četkom ili mekom spužvom.

Prije prve uporabe

Očistite pekač otopinom vode i deterdženta i mekom četkom ili mekom spužvom.

Nakon uporabe

Većina zaprljanja možete ukloniti vrućom otopinom vode i deterdženta i mekom četkom.

Jača zaprljanja po potrebi namočite u otopinu vode i deterdženta.

Pekač možete oprati i u perilici posuđa. Pritom se na dnu posude mogu stvoriti mrlje, ali to ne utječe na njezinu funkciju.

Pribor

Putem Miele Web trgovine, Miele servisa ili na Miele prodajnom mjestu možete uz pekač kupiti poklopac HBD od plemenitog čelika

Kod naručivanja poklopca navedite oznaku Vašeg pekača:

HBD 60-35 za
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 za
HUB 6x-22:



* U prostorima za pripremu jela s 3 razine pekač se ne može umetati zajedno s poklopcem jer premašuje ukupnu raspoloživu visinu prostora za pripremu jela.

Napomene za uporabu

 Poklopac je otporan na toplinu i može se tijekom postupka pripreme jela upotrebljavati na ploči za kuhanje i u pećnici.

Pazite jer poklopac i ručka mogu biti vrući.

Koristite kuhinjske rukavice kako biste izbjegli opeklne.

Jela navedena u nastavku pripremaju se poklopljena:

- Varivo
- Juha
- Gulaš

Poklopac nemojte upotrebljavati za postupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi, u kombiniranim načinima rada s mikrovalovima ili u načinima rada s roštiljem.

Čišćenje i održavanje

Poklopac čistite mekom krpom za pranje, topлом vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Možete ga prati i u perilici posuđa.

hu-HU - Gourmet sütőedények

Gourmet sütőedények

A Miele Gourmet-sütőedények (röviden sütőedények) különböző méretekben kaphatók.

HUB 61/62	-35	-22
Tartalom	kb. 8 l	kb. 5 l
Szélesség*	38 cm	38 cm
Mélység*	35 cm	22 cm
Magasság*	8 cm	8 cm

* belső méretek, kerekítve

A sütőedényt használhatja sütőben, mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőkben és öntvény valamint üvegkerámia főzőlapokon.

A HUB 62-xx sütőedény ezen kívül induktíós főzőlapokhoz is alkalmas.

A sütőedényt használhatja felfújtakhoz, egytálcához, csőben sült ételekhez, tézszaételekhez, levesekhez és serpenyős húsételekhez, valamint húsok, roládok vagy szárnyasok sütéséhez.

Ne használja a sütőedényt sütemény vagy kenyér sütéséhez.

A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el. Sütés után így az ételek könnyen kivehetők, és nem ragadnak le.

Alkalmazási lehetőségek

Sütő

A sütőedényt más sütőedényekkel el-lentétben közvetlenül a rögzítőrácsba lehet betolni.

Az oldalszegélyek hátsó területét kihúzás elleni védelemmel látták le, ami megakadályozza, hogy az kicsússzon a rögzítőrácsból, ha csak részben kell azt kihúzni.

A sütőedényt úgy tolja be, hogy a Miele-logo olvasható legyen.

Mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütő

 A sütőedény anyaga nem alkalmas mikrohullámokhoz.

A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet.

Ne használja a sütőedényt mikrohullámú üzemmódban végzett sütési folyamatokhoz és a mikrohullámmal kombinált üzemmódokban.

Minden más mikrohullám nélküli üzemmódban is használhatja a sütőedényt. Tolja be a rácson a sütőedényt az 1. szintre.

Öntvény-/üvegkerámia főzőlap

Az üvegkerámia főzőlap és a sütőedény közötti kisebb szennyeződések a nagy súly miatt összekarcolhatják a felületeket.

Ez megrongálhatja a főzőlap felületét és a sütőedény alját.

Ne húzza az edényt az üvegkerámia lapon, hanem mindenkor emelje el, ha arrébb akarja helyezni a főzőlapon.

A sütőedényt öntvény vagy üvegkerámia főzőlapokon és a kivitelétől függően indukciós főzőlapon is használhatja.

Ha nem biztos benne, hogy a sütőedénye alkalmas e indukciós főzőlaphoz, ellenőrizze le egy mágnes segítségével. Az indukciós főzőlapokhoz alkalmas sütőedények mágnesezhetőek.

Optimálisan a sütőzónák alkalmasak a sütőedények használatához. Ha az Ön főzőlapja nem rendelkezik sütőzónákkal, állítsa a sütőedényt a legnagyobb kerek vagy két egymás mögötti kerek főzőlapra.

Nem alkalmas gázfőzőlapokhoz

⚠ A sütőedény meghaladja a gázfőzőlapon használható főzőedények megengedett méretét.

A sütőedény alja alól kifelé áramló forró gázok károsíthatják a munkalapot és az átépítéseket, és tüzet okozhatnak. Ezzel egyidejűleg a gázláng túl nagy hőt termel a sütőedény számára, így a tapadásgátló bevonat megsérülhet.

Ne használja a sütőedényt gázfőzőlapon.

Használati útmutató

⚠ Tűzveszély! Az olajak és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak.

A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőedényt felügyelet nélkül.

A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a főzőlapot vagy a sütőt.

Fedővel vagy oltótakaróval óvatosan fojtsa el a tüzet.

hu-HU - Gourmet sütőedények

Tapadásgátló bevonat

Csak kis mennyiséget használjon a sütésre alkalmas zsírból vagy olajból. A tapadásgátló bevonatnak köszönhetően semmi sem ragad le, így kalóriaszegényen készítheti el az ételeket.

Általában alacsony vagy közepes hőmérsékleten süssön.

Ha a főzőzónán meg akarja pirítani vagy sütni az ételeket, magas hőmérsékleten **1-től legfeljebb 2 percig** melegítse elő az üres sütőedényt.

Az étel megpirítása után csökkentse a hőmérsékletet, majd alacsonyabb fokozaton folytassa a sütést.

Ügyeljen arra, hogy nehogy megsérüljön a tapadásgátló bevonat.

- Ne hevítsé túl a sütőedényt.
Megfelelő időben állítsa alacsonyabb fokozatra a hőmérsékletet.
- Ne használjon fém- vagy egyéb éles tárgyakat.
Csak műanyagból vagy fából készült főzőeszközöt használjon.
- Ne használja a sütőedényt savtartalmú ételek, például ecetes sütletek tárolására vagy felüntésére.
Ezek az anyagok ugyanis megrongálhatják a tapadásgátló bevonatot. Magát az ételt természetesen megsütheti az edényben.

Sütési szintek

Néhány sütőnél nyitott ajtónál láthatók a sütési szintek jelölései. Egyéb esetben alulról felfelé kell számolni a szinteket. Így az 1. szint mindenkor a legalsó sütési szint.

A sütőedényt általában az **1. szintre** kell betolni.

Az ételek átsütéséhez használhatja a 3. szintet is.

Az ételeket ezen a szinten **maximum 10 percig süsse át**, ha a grill/nagy grill vagy kis grill üzemmódokat használja.

Mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőkben az 1. szinten lévő rácsra helyezze be a sütőedényt.

Ha a sütőedény nem illeszkedik a sütőtéri rögzítőrácsába, akkor helyezze a rostélyra.

Saját receptek használata

Mennyiségi adatok

Négy személy részére elkészítendő recept adataiból kiindulva:

- A nagyobb sütőedényben kb. a négy-szeres mennyiséget tudja elkészíteni.
- A kisebb sütőedényben kb. a háromszoros mennyiséget tudja elkészíteni.

Sütési idő

A sütési idő a recept adataival ellentétben a mennyiségtől függően kb. 20–40 perccel meghosszabbodik.

Hőmérséklet

Ha a receptben nincs megadva a hőmérsékleti beállítás:

- Hőlégkeverés plusz üzemmódban válasszon 160–180 °C-os hőmérsékletet.
- Felső-alsó sütés” üzemmódban 180–210 °C közötti hőmérsékletet állítsan be.

Tisztítás és ápolás

A súrolóporos vagy agresszív tisztítószerek, mint például a grill- és sütőtéri tisztítók, folt- és rozsdaeltávolítók, súrolóporok, karcoló felületű szivacsok vagy éles tárgyak megsérthetik a tapadásgátló bevonatot.

Forró mosogatóvízzel és puha kefével vagy puha szivacccsal tisztítsa meg a sütőedényt.

Az első használat előtt

Forró mosogatóvízzel és puha kefével vagy puha szivacccsal tisztítsa meg a sütőedényt.

Használat után

A legtöbb szennyeződés forró mosogatószeres vízzel és egy puha kefével eltávolítható.

Az esetleges erősebb szennyeződéseket áztassa be mosogatószeres vízbe.

A sütőedényt mosogatógépben is tisztíthatja. Kedvezőtlen körülmények köztött ekkor az alja foltos lehet. A funkcióját ez azonban nem korlátozza.

Tartozékok

A sütőedényekhez megfelelő nemesacél HBD fedőt vásárolhat a Miele webshopjában, a Miele ügyfélszolgálatán vagy a Miele szakkereskedőknél.

A fedő megrendeléskor adja meg a sütőedényének a megnevezését:

HBD 60-35 a

HUB 6x-35-höz*

HBD 60-22 a

HUB 6x-22-höz:



* A 3 szintes sütőterekbe a sütőedény nem helyezhető be a fedéllel együtt, mivel összmagassága meghaladja a sütőter rendelkezésre álló magasságát.

Figyelmeztetések a használathoz

A fedő hőálló, és a főzőlapon valamint a sütőtérben történő sütésekhez egyaránt használható.

Ügyeljen arra, hogy a fedő és a fogó használat közben felforrósodhat.

Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogó kesztyűt.

Sütés és párolás közben a következő ételeket érdemes lefedni:

- Egytá�éTEL
- Leves
- Gulyás

Ne használja a fedőt mikrohullámú üzemmódban végzett sütési folyamatokhoz és a mikrohullámmal kombinált üzemmódokban, illetve a „Grill” üzemmódban.

Tisztítás és ápolás

A legjobb az, ha a fedőt puha mosogatóronggyal, meleg vízzel és kézi mosogatószerrrel tisztítja.

Mosogatógépben is tisztíthatja.

Casseruole Gourmet

Le casseruole Gourmet di Miele (in breve: casseruole) sono disponibili in diverse grandezze.

HUB 61/62	-35	-22
Capienza	ca. 8 l	ca. 5 l
Larghezza*	38 cm	38 cm
Profondità*	35 cm	22 cm
Altezza*	8 cm	8 cm

* dimensioni interne, arrotondate

È possibile utilizzare le casseruole nel forno, nel forno con le microonde e su piani di cottura con piastre elettriche o in vetroceramica. Le casseruole

HUB 62-xx sono inoltre adatte anche ai piani di cottura in vetroceramica a induzione.

Le casseruole possono essere utilizzate per soufflé, stufati, gratin, piatti di pasta, zuppe e piatti di carne proprio come per la cottura di roulade o pollame. Non usare la casseruola per cuocere torte o pane.

Le casseruole Gourmet sono rivestite di uno strato antiaderente. Al termine della cottura si possono prelevare facilmente le pietanze perché non aderiscono.

Impiego

Forno

A differenza di altre casseruole, la casseruola Gourmet può essere inserita direttamente nelle griglie di supporto. Nella parte posteriore dei bordi laterali, la casseruola è dotata di un dispositivo antiestravasazione per evitare che fuoriesca dalle griglie di supporto se la si estrae solo in parte. Inserire la casseruola di modo che risulti leggibile il logo Miele.

Forno con le microonde

 Il materiale della casseruola non è adatto alle microonde.

Il metallo riflette le microonde e genera scintille.

Non utilizzare la casseruola e il coperchio per procedimenti di cottura con le microonde e/o con modalità abbinate alle microonde.

È possibile utilizzare la casseruola con tutte le modalità senza le microonde. Inserirla sulla griglia al ripiano 1.

Piano cottura con piastre elettriche/in vetroceramica

Anche piccoli residui di sporco tra il piano in vetroceramica e la casseruola possono graffiare quest'ultima a causa del peso elevato.

Si potrebbero danneggiare sia la superficie del piano cottura che il lato inferiore della casseruola.

Non trascinare la casseruola sul piano in vetroceramica. Sollevarla sempre per spostarla.

È possibile utilizzare la casseruola su piani cottura con piastre elettriche o in vetroceramica e, a seconda del modello, anche su un piano cottura a induzione.

Se non si è sicuri che la casseruola sia adatta anche a un piano a induzione, verificarlo con l'ausilio di un magnete. Le casseruole adatte all'induzione si distinguono per la sensibilità magnetica delle particelle.

La zona rettangolare è la più adatta all'uso con la casseruola. Se il piano cottura non fosse dotato di una zona rettangolare, posizionare la casseruola sulla zona cottura rotonda più grande oppure su due zone di cottura vicine.

Non adatta ai piani cottura a gas

 La casseruola supera le dimensioni consentite per i recipienti di cottura che possono essere utilizzati sui piani di cottura a gas.

I gas caldi che fuoriescono sotto il fondo della casseruola verso l'esterno possono danneggiare il piano di lavoro oppure i mobili adiacenti e provocare incendi. Contemporaneamente, la temperatura della fiamma a gas è troppo elevata per la casseruola e quindi è possibile che lo strato antiaderente si danneggi.

Non utilizzare la casseruola su un piano cottura a gas.

Consigli per l'uso

 Pericolo d'incendio! Oli e grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano.

Rimanere sempre nelle vicinanze della casseruola quando si utilizzano oli e grassi.

Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere immediatamente il forno e il piano di cottura.

Facendo estrema attenzione, soffocare le fiamme utilizzando un coperchio oppure una coperta antifiamma.

Strato antiaderente

Utilizzare pochi grassi o oli adatti alla cottura. Grazie allo strato antiaderente non aderisce nulla e si possono preparare pietanze senza aggiungere calorie.

In generale, cuocere a temperature basse o medie.

Per arrostire delle pietanze sulla zona di cottura, preriscaldare la casseruola vuota a una temperatura elevata per **1 fino max 2 minuti**.

Ridurre la temperatura dopo aver arrostito le pietanze e continuare la cottura con un'impostazione inferiore.

Evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

- Non surriscaldare la casseruola.
Abbassare la temperatura per tempo.
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti.
Utilizzare solo posate di plastica o in legno.
- Non utilizzare la casseruola per conservare e marinare pietanze acide.
Tali sostanze possono danneggiare lo strato antiaderente. Tuttavia è possibile cuocere queste pietanze nella casseruola.

Ripiano

Con alcuni forni è possibile leggere l'indicazione dei ripiani quando lo sportello è aperto. Altrimenti contare i ripiani dal basso verso l'alto. Il ripiano 1 è sempre il primo dal basso.

In generale, introdurre la casseruola al **ripiano 1**.

Per **gratinare gli alimenti** è possibile utilizzare anche il ripiano 3. Su questo ripiano gratinare **al massimo 10 minuti**, se si utilizzano le modalità di cottura Grill o Grill grande  oppure Grill piccolo .

Nei forni con le microonde, inserire la casseruola sulla griglia al ripiano 1.

Se non si riesce a inserire la casseruola nella griglia di introduzione del vano forno, posizionarla sulla griglia.

Ricette proprie

Quantità

Sulla base di una ricetta per quattro persone:

- nella casseruola grande si può preparare una quantità ca. quattro volte superiore.
- Nella casseruola piccola si può preparare una quantità ca. tre volte superiore.

Durata di cottura

A causa della quantità il tempo di cottura si prolunga di ca. 20 - 40 minuti rispetto alle indicazioni della ricetta.

Temperatura

Se la ricetta non indica alcuna impostazione per la temperatura:

- Selezionare Thermovent plus  e una temperatura di 160–180 °C.
- Selezionare Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 180–210 °C.

Pulizia e manutenzione

Detersivi aggressivi o abrasivi, come spray per il grill o per il forno, scioglimacchia oppure antiruggine, sabbie abrasive, spugne ruvide oppure oggetti appuntiti possono danneggiare lo strato antiaderente.

Lavare la casseruola con dell'acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola o una spugna morbida.

Prima dell'uso

Lavare la casseruola con dell'acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola o una spugna morbida.

Dopo l'uso

La maggior parte dei residui possono essere eliminati con dell'acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola morbida.

Eventualmente ammollare i residui di sporco più ostinati in acqua calda e detersivo per i piatti.

La casseruola può essere lavata anche in lavastoviglie. In rare occasioni può succedere che il fondo presenti delle macchie. La funzionalità, tuttavia, non ne viene pregiudicata.

Accessori

Per le casseruole è possibile richiedere il coperchio HBD in acciaio inossidabile al webshop di Miele, all'assistenza tecnica autorizzata di Miele oppure presso i rivenditori autorizzati Miele.

Quando si ordinano i coperchi, indicare il modello di casseruola:

HBD 60-35 per
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 per
HUB 6x-22:



* Nei vani cottura con 3 ripiani non è possibile utilizzare le casseruole e i coperchi insieme in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Consigli per l'uso

 I coperchi sono resistenti alle temperature elevate e possono essere utilizzati per i processi di cottura sia sul piano che nel vano forno.

Tenere in debito conto, però, che sia il coperchio che i manici diventano molto caldi.

Per evitare ustioni utilizzare gli appropriati guanti da cucina.

Coprire le seguenti pietanze durante la cottura:

- Stufato
- Zuppa/minestra
- Spezzatino

Non utilizzare il coperchio con procedimenti di cottura con la modalità microonde, modalità combinate con le microonde oppure modalità con il grill.

Pulizia e manutenzione

Il modo migliore per lavare i coperchi è utilizzare un panno morbido, dell'acqua calda e detersivo per i piatti. È possibile lavarli anche in lavastoviglie.

ja-JP - ベーキングディッシュ

ベーキングディッシュ

サイズの異なるミーレのベーキングディッシュが用意されています。

HUB 61/62	-35	-22
容量	約 8 L	約 5 L
幅*	38 cm	38 cm
奥行*	35 cm	22 cm
高さ*	8 cm	8 cm

* 内寸、小数点以下切り捨て

ベーキングディッシュは、オーブン、電子レンジ機能付オーブン、プレートタイプおよびセラミックガラス製クッキングヒーターで使用できます。

HUB 62-XX ベーキングディッシュはIHクッキングヒーターでの使用にも適しています。

ベーキングディッシュは、ベーキング料理、キャセロール、グラタン、パスタ料理、スープ、さらにはロースト、ルーラード、鳥肉にも使用できます。

ケーキやパンを焼くためには使用しないでください。

ベーキングディッシュにはこびり付き防止コーティングが施されているため、調理後に食材を簡単に取り出すことができ、通常はこびりつきません。

用途

オーブン

ベーキングディッシュは、一般的なローストディッシュと違い、オーブンの棚受けに直接置くことができます。

サイドサポートの後部には安全ストッパーがあり、途中まで引き出したいときにベーキングディッシュがオーブンの棚受けから滑り落ちるのを防ぎます。

Miele ロゴが見えるように、オーブンにベーキングディッシュを置きます。

電子レンジ機能付オーブン

 ベーキングディッシュは電子レンジに 対応していません。
金属がマイクロ波を反射し、火花を引き起こすことがあります。
ベーキングディッシュは電子レンジモード、あるいは電子レンジコンビモードで 使用しないでください。

電子レンジ機能付きオーブンの、電子レンジを使用しないすべてのモードで使用できます。オーブンの棚位置 1 に入れたラックに置きます。

プレートタイプまたはセラミック製クッキングヒーター

ベーキングディッシュは重いため、ベーキングディッシュ底面とセラミックガラスの間の汚れの微粒子が傷の原因となる可能性があります。

これがクッキングヒーター表面やベーキングディッシュ底面の損傷につながる可能性があります。

セラミックガラス表面でベーキングディッシュを使用する場合は、慎重にゾーンに置きます。ガラスの表面上で押したり引いたりしないでください。

ベーキングディッシュは、プレートタイプまたはセラミックガラス製クッキングヒーターに使用でき、モデルによってはIHクッキングヒーターにも使用できます。

ベーキングディッシュがIHクッキングヒーターでの使用に適しているかどうかわからない場合は、磁石を使ってテストできます。

IH対応ベーキングディッシュは磁性をもっています。

クッキングヒーターの拡張ゾーンでの使用に最適です。クッキングヒーターに拡張調理ゾーンがない場合は、ベーキングディッシュを一番大きい円形ゾーンまたは前後に隣接する2つの小さな円形ゾーンで使用します。

ガスコンロでは使用不可

⚠️ ベーキングディッシュは、ガス上の鍋の許容底面サイズよりも大きいです。

ベーキングディッシュの底面はガスの炎を外側に押し出し、キッチンカウンター、周囲の家具や器具に損傷を与え、燃えうつる危険があります。ガス炎の温度もベーキングディッシュには高すぎ、こびり付き防止コーティングを損傷する可能性があります。

ガスコンロではベーキングディッシュを使用しないでください。

ヒント

⚠️ 発火の危険性。油は過熱により発火するおそれがあります。

油を使って調理する際はベーキングディッシュから離れないでください。

油の火は、水で消火しようしないでください。機器をオフにしてください。

フタや防火用毛布で慎重に消火してください。

ja-JP - ベーキングディッシュ

こびりつき防止コーティング

食材はこびり付き防止コーティングにくっつかないため、必要な調理用油はごくわずかです。これにより、カロリーを抑えることができるという利点もあります。

調理には弱火から中火を使用してください。

クッキングヒーターで食材の表面を焼いたり揚げたりする前に、空のベーキングディッシュを高い設定で**最大1-2分間予熱します。**

食材の表面が焼けたら火を弱め、低い設定で調理を続けます。

こびり付き防止コーティングの損傷を防ぐために：

- ベーキングディッシュを過熱しないでください。
適時に温度を下げてください。
- 金属や鋭利な器具は使用しないでください。
プラスチック製または木製の調理器具のみを使用してください。
- ベーキングディッシュで食材をマリネしないでください。
ソースやマリネの酸性成分は、こびり付き防止コーティングに損傷を与える可能性があります。ただし、これらの食材はベーキングディッシュで調理することはできます。

棚位置

一部のオーブンでは、ドアが開いているときに棚位置番号を見ることができます。それ以外の場合は、棚位置を下から順に数えます。棚位置 1 は一番低い位置です。

ベーキングディッシュは通常、**棚位置 1** で使用する必要があります

食材に**焼き色をつけたりグリルをする**には、下から3番目の棚位置を使用します。フルグリル またはエコノミーグリル を使用する場合は、これらの棚位置で**10分**以上食材に焼き色をつけないでください。

電子レンジ機能付オーブンでは、一番下の棚位置でラックに載せて使用します。

ベーキングディッシュがお使いの機器の棚受けに合わない場合は、ラックに置きます。

ご自身のレシピ

量

4人分のレシピの場合：

- 大きなベーキングディッシュの場合は、4倍の量を使用します。
- 小さなベーキングディッシュの場合は、3倍の量を使用します。

調理時間

調理時間は通常20-40分長くなります。

温度

レシピで 温度が指定されていない場合：

- 热風加熱プラス では、温度は160-180 °C の間で選択します。
- 上下加熱 では、温度は180-210 °C の間で選択します。

清掃とお手入れ

こびりつき防止コーティングの損傷を防ぐために、グリル/オープンスプレー、しみ/さび除去剤、研磨剤、研磨スポンジ、鋭利な器具など、研磨剤入りあるいは強力な洗浄剤は絶対に使用しないでください。

柔らかいブラシまたはスポンジを使用し、お湯で薄めた台所洗剤でベーキングディッシュを清掃してください。

HUB 6x-35 用

HBD 60-35 :



HUB 6x-22 用

HBD 60-22 :



* 棚位置が3段しかないオープンでは、ベーキングディッシュ HBD 60-35 とフタの組み合わせは、合計の高さが庫内の高さを超えててしまうため使用できません。

初めてお使いになる前に

柔らかいブラシまたはスポンジを使用し、お湯で薄めた台所洗剤でベーキングディッシュを清掃してください。

使用後

ほとんどの汚れは、お湯で薄めた台所洗剤と柔らかいブラシで取り除くことができます。

頑固な汚れは、しばらく浸してから取り除きます。

ベーキングディッシュは食器洗い機で洗浄できます。特定の状況では、ディッシュ表面にしみが現れることがあります。それらは無害であり、使用に影響を与えません。

アクセサリー

別売オプションとして、ミーレのベーキングディッシュ用のステンレス製フタ「HBD」が用意されています。

フタを注文するときは、使用するベーキングディッシュを指定してください：

ヒント

 フタは耐熱性があり、クッキングヒーター やオープンで使用できます。

フタや取っ手が熱くなりますのでご注意ください。

火傷をしないようにオープンミットを使用してください。

次の料理は調理中にフタをする必要があります：

- キャセロール
- スープ
- シチュー

電子レンジモード、電子レンジ機能を組み合わせたプログラム、グリルを使用した調理モードでは、フタを使用しないでください。

清掃とお手入れ

フタは、お湯で薄めた台所洗剤と柔らかい布で清掃してください。

食器洗い機で洗浄することもできます。

ko-KR - 고메 오븐 디쉬

고메 오븐 디쉬

Miele 고메 오븐 디쉬(오븐 그릇)는 다양한 크기로 이용할 수 있습니다.

HUB 61/62	-35	-22
용량	약 8 L	약 5 L
너비*	38 cm	38 cm
깊이*	35 cm	22 cm
높이*	8 cm	8 cm

* 내부 치수, 소수점 이하 내림

오븐 디쉬는 오븐과 전자레인지 콤비 오븐 내부, 그리고 솔리드와 세라믹 글라스 쿡탑 위에서 사용할 수 있습니다.
또한 HUB 62-xx 오븐 디쉬는 인덕션 쿡탑에서도 사용할 수 있습니다.

오븐 디쉬는 로스트, 룰라데, 가금류 요리뿐 아니라 구이 요리, 캐서롤, 그라탕, 파스타, 수프 등에도 활용할 수 있습니다.

디쉬는 케이크 또는 빵을 굽는 용이 아닙니다.

오븐 디쉬는 들러붙음 방지 코팅이 되어 있어 조리 후 음식 잔여물이 쉽게 떨어지며 들러붙지 않습니다.

용도

오븐

오븐 디쉬는 다른 로스팅 그릇과 달리 선반 레일 위에 바로 올려놓을 수 있습니다.

지지대 뒤쪽 양 옆의 V자 홈이 오븐 디쉬를 오븐에서 완전히 빼내지 않았을 때 선반 레일에서 미끄러져 떨어지는 상황을 막아줍니다.

Miele 로고가 보이게 오븐 디쉬를 놓습니다.

전자레인지 콤비 오븐

⚠ 오븐 디쉬는 전자레인지용으로는 안전하지 않습니다.

금속이 마이크로파를 반사하여 불꽃이 될 수 있습니다.

오븐 디쉬를 전자레인지 단독 혹은 전자레인지 콤비 프로그램에서 사용하지 마십시오.

전자레인지 콤비 오븐의 전자레인지 기능을 사용하지 않는 모든 기능에서 사용할 수 있습니다. 오븐의 선반 높이 1의 선반 위에 놓으십시오.

솔리드 / 세라믹 쿡탑

오븐 디쉬는 무겁기 때문에 디쉬의 바닥과 세라믹 글라스 사이 작은 오염물로 인해 흠집이 날 수 있습니다.

이로 인해 쿡탑의 표면은 물론 오븐 디쉬의 바닥 또한 손상될 수 있습니다.

오븐 디쉬를 세라믹 글라스 위에 놓을 때에는 조리 영역에 조심해서 놓습니다. 글라스 위에서 디쉬를 앞뒤로 밀지 않습니다.

오븐 디쉬는 솔리드 혹은 세라믹 글라스 쿡탑, 모델에 따라서는 인덕션 쿡탑 모델에서도 사용할 수 있습니다.

오븐 디쉬가 인덕션 쿡탑 사용에 적합하지 확신이 서지 않는다면 자석으로 테스트해볼 수 있습니다.

인덕션에서 사용할 수 있는 오븐 디쉬는 자성이 있습니다.

쿡탑의 확장 영역 위에서 사용하기에 적합합니다. 확장된 조리 영역이 없는 쿡탑이라면 오븐 디쉬는 가장 큰 원형 영역 혹은 앞뒤로 있는 작은 원형 영역 2 개 위에서 사용해야 합니다.

가스 쿡탑에 적합하지 않음

⚠ 오븐 디쉬의 크기는 가스 쿡탑에서 사용할 수 있는 팬 바닥의 크기보다 큽니다.

그릇의 바닥이 가스 불을 바깥으로 밀어내어 조리대와 주변 가구, 수납장에 불이 붙어 손상될 위험이 있습니다. 그리고 가스 불의 내부 온도가 너무 높아 오븐 디쉬의 둘러불음 방지 코팅이 손상될 수 있습니다.

오븐 디쉬를 가스 쿡탑에 사용하지 마십시오.

팁

⚠ 화재 위험. 과열되면 식용유 혹은 지방에 불이 붙을 수 있습니다.

식용유 혹은 지방류로 조리할 때는 오븐을 항상 지켜보십시오.

물을 부어 식용유 혹은 지방에 붙은 불을 끄려 하지 마십시오. 제품의 전원을 끕니다.

뚜껑 또는 화재용 담요로 주의하며 불을 끄십시오.

ko-KR - 고메 오븐 디쉬

들러붙음 방지 코팅

음식이 디쉬에 들러붙지 않기 때문에 굽기 요리에는 식용유 혹은 기름이 아주 소량 필요합니다. 이는 총 칼로리를 낮추는 부가적인 이점이 있습니다.

조리 시 낮은 열에서 중간 열을 사용하십시오.

쿡탑에서 음식을 그슬리거나 튀기는 요리를 하기 전 빈 고메 오븐 디쉬를 높음 설정에서 **최대 1-2 분** 동안 예열합니다.

음식이 그슬려지면 열을 낮추고 더 낮은 설정에서 조리를 계속합니다.

들러붙음 방지 코팅의 손상을 방지하기 위해:

- 오븐 디쉬를 과열하지 마십시오. 온도를 미리 낮추십시오.
- 금속제 혹은 뾰족한 조리 도구를 사용하지 마십시오.
플라스틱 또는 나무로 된 조리 도구만 사용하십시오.
- 오븐 디쉬에 음식을 재워두지 마십시오.
소스와 양념장의 산성 성분이 코팅에 좋지 않은 영향을 줄 수 있습니다. 하지만 오븐 디쉬에서 그와 같은 음식을 조리할 수는 있습니다.

선반 높이

몇몇 오븐의 선반 높이 숫자는 도어를 열면 확인할 수 있습니다. 그렇지 않은 경우 선반 높이는 바닥부터 차례로 숫자가 올라갑니다. 선반 높이 1이 가장 낮은 높이입니다.

오븐 디쉬는 주로 **선반 높이 1**에서 사용되어야 합니다.

음식을 브라우닝하거나 구울 때는 선반 높이 3에서 사용되어야 합니다.

그릴(대) □ 혹은 그릴(소) □을 사용할 때 이 선반 높이에서 음식을 **10 분** 이상 브라우닝하지 마십시오.

전자레인지 콤비 오븐에서는 선반의 가장 낮은 높이에 놓여야 합니다.

오븐 디쉬가 제품의 선반 레일에 맞지 않는다면 디쉬는 선반 위에 두어야 합니다.

나만의 레시피 사용하기

양

4인분 레시피 기준:

- 큰 오븐 디쉬는 양을 4배로 계산합니다.
- 작은 오븐 디쉬는 양을 3배로 계산합니다.

진행 시간

조리 시간은 일반적으로 20–40 분입니다.

온도

레시피에 온도가 나와 있지 않다면:

- 팬 플러스 □에서는 160–180 °C 사이 온도를 선택합니다.
- 상하단 가열 □에서는 180–210 °C 사이 온도를 선택합니다.

청소 및 관리

들러붙음 방지 코팅의 손상을 막으려면 연마재, 그릴/오븐 스프레이, 얼룩 혹은 녹 제거제 같은 강한 세제, 정련제, 거친 스펀지, 날카로운 조리 도구를 절대 사용하지 마십시오.

오븐 디쉬는 부드러운 솔이나 스펀지를 이용해 설거지 세제 용액과 뜨거운 물로 세척합니다.

처음 사용하기 전

오븐 디쉬는 부드러운 솔이나 스펀지를 이용해 설거지 세제 용액과 뜨거운 물로 세척합니다.

사용 후

잔여물 대부분은 뜨거운 세제 용액과 부드러운 솔로 지워집니다.

달라붙은 잔여물을 제거하려면 물에 담가놓으십시오.

오븐 디쉬는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다. 특정 상황에서는 디쉬 표면에 흔적이 남을 수 있습니다. 흔적은 무해하며 사용에 영향을 주지 않습니다.

액세서리

고메 오븐 디쉬용 스테인리스 스틸 HBD 뚜껑은 Miele에서 추가 선택하여 구매할 수 있습니다.

뚜껑을 주문할 때에는 사용하는 오븐 디쉬를 정확히 밝혀주십시오.

HUB 6x-35 용

HBD 60-35 *:



HUB 6x-22 용

HBD 60-22*:



* 선반 높이가 3 단계인 오븐에서는 뚜껑을 덮은 HBD 60-35 오븐 디쉬가 조리 공간 높이보다 높아 뚜껑을 덮은 채 사용할 수 없습니다.

팁

! 뚜껑은 열 내성이 있으며 쿡탑 위와 오븐 내에서 사용 가능합니다.

뚜껑 손잡이가 뜨거워지는 것에 유의하십시오.

오븐 장갑을 사용하여 화상을 방지하십시오.

다음의 요리는 조리 시 뚜껑이 덮여 있어야 합니다.

- 캐서롤
- 수프
- 스튜

전자레인지 단독 혹은 전자레인지 콤비 프로그램, 그릴을 이용하는 조리 기능에서 뚜껑을 덮지 마십시오.

세척 및 관리

뚜껑은 뜨거운 세제 용액과 부드러운 천으로 세척해야 합니다.
또한 식기세척기에서도 세척할 수 있습니다.

It-LT - “Gourmet” keptuvas

“Gourmet” keptuvas

Galima įsigyti įvairių dydžių “Miele” “Gourmet” keptuvų (toliau – keptuvų).

HUB 61/62	-35	-22
Tūris	apie 8 l	apie 5 l
Plotis *	38 cm	38 cm
Gylis *	35 cm	22 cm
Aukštis *	8 cm	8 cm

* Suapvalinti vidiniai matmenys

Keptuvus galite naudoti kepimui orkaitėse, orkaitėse su mikrobangų funkcija, taip pat ant stiklo keramikos ar elektrinės kaitlentės.

Keptuvai “HUB 62-xx” pritaikyti ir indukciniems kaitlentėms.

Juos naudokite apkepų, troškinį, suflė, makaronų patiekalų, sriubų ir mėsos troškinį gaminimui, taip pat puikiai iškepsite mėsos kepsnius, suktinukus ir paukštieną.

Nenaudokite keptuvo pyragų ir duonos kepimui.

Keptuvai padengti nesvylančia danga. Paruoštus patiekalus lengvai išimsite, jie neprikib.

Naudojimo galimybės

Orkaitė

Šį keptuvą, kitaip nei kitus, galima įstatyti tiesiai į padéklių laikiklius.

Jo šoninių briaunų galinėje zonoje yra ištraukimo apsauga, neleidžianti išslysti iš padéklių laikiklių, kai keptuvą reikia tik šiek tiek ištraukti.

Keptuvą įstatykite taip, kad matytuvi “Miele” logotipas.

Orkaitė su mikrobangų funkcija

 Keptuvas pagamintas iš naudoti su mikrobangomis netinkamos medžiagos.

Metalas atspindi mikrobangas ir gali susidaryti kibirkštys.

Keptuvo nenaudokite pasirinkę mikrobangų režimą ir kombinuotus su mikrobangomis režimus.

Keptuvą galite naudoti pasirinkę bet koki režimą be mikrobangų funkcijos. Jį dėkite ant grotelių, į 1 kepimo lygi.

Elektrinė / stiklo keramikos kaitlentė

Maži nešvarumai tarp stiklo keramikos plokščių ir keptuvo, veikiant dideliam svorui, gali būti pabraizymų priežastis.

Gali būti pažeistas kaitlentės paviršius ir keptuvo apačia.

Keptuvo netraukite per stiklo keramikos plokštę. Visada pakelkite keptuvą, jei norite jį perkelti ant stiklo keramikos kaitlentės.

Keptuvą galite naudoti ant elektrinių arba stiklo keramikos kaitlenčių ir, atsižvelgiant į modelį, ant indukcinės kaitlentės.

Jeigu nesate įsitikinę, kad Jūsų keptuvas tinka indukcinei kaitlentei, patikrinkite tai naudodami magnetą. Indukcijai tinkamus keptuvus galima įmagnetinti.

Keptuvo zona tinkama naudoti keptuvus. Jei kaitlentė yra be keptuvo zonos, keptuvą statykite ant didžiausios apvalios kaitvietės arba ant dviejų viena už kitos esančių kaitviečių.

Netinka dujinei kaitlentei

⚠ Keptuvas viršija leistiną ant dujinės kaitlentės naudojamų indų dydį. Iš po keptuvo į išorę besiveržiančios karštos dujos gali pažeisti stalviršį ir spintelės bei sukelti gaisrą. Tuo pačiu metu duju liepsna per stipriai įkaitina keptuvą; gali būti pažeista nelimpanti danga.

Keptuvo nenaudokite ant dujinės kaitlentės.

Naudojimo nurodymai

⚠ Gaisro pavojus! Perkaitės aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.

Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, keptuvo niekada nepalikite be priežiūros.

Aliejaus arba riebalų sukelto gaisro niekada negesinkite vandeniu. Kaitlentę arba orkaitę išjunkite.

Liepsnų atsargiai užgesinkite dangčiu arba specialiu gesinimo užklotu.

It-LT - “Gourmet” keptuvas

Nelimpanti danga

Kepimui nenaudokite daug riebalų arba aliejaus. Dėl nelimpančios dangos nėkas neprikibis, todėl galite gaminti nekaloringu patiekalus.

Gaminkite nustatę silpną arba vidutinį karštį.

Norédami patiekalus apkepinti ar kepti ant kaitvietės, pasirinkite aukštą nustatymą ir tučiaią keptuvą kaitinkite **nuo 1 iki daug. 2 minučių**.

Po kepинimo sumažinkite temperatūrą ir procesą tēskite, pasirinkite žemesnį nustatymą.

Saugokite, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos:

- Neperkaitinkite keptuvo.
Laiku sumažinkite temperatūrą.
- Nenaudokite metalinių arba aštriuų daiktyų.
Naudokite tik plastikinius arba medinius įrankius.
- Į keptuvą nedékite ir nelaikykite patiekalų, kurių sudėtyje yra rūgštis, pavyzdžiui, marinuotos mėsos kepsnių. Jie gali paveikti nekimbančią dangą.
Bet, žinoma, tokius patiekalus galima troškinti keptuve.

Kepimo lygis

Kai kuriose orkaitėse kepimo lygių apibūdinimus pamatysite atidare prietaiso dureles. Priešingu atveju kepimo lygius skaičiuokite iš apačios į viršų.
1 kepimo lygis visada yra žemiausioje padėtyje.

Keptuvus statykite į **1 kepimo lygi**.

Norédami **patiekalus apkepinti**, taip pat galite naudoti 3 kepimo lygi. Šiame kepimo lygyje kepinkite patiekalus **maks. 10 minučių**, jeigu naudojate Kepimo režimus “Grill / Grill groß”  arba “Grill klein” .

Orkaitėse su mikrobangų funkcija keptuvą statykite ant gretelių 1 kepimo lygyje.

Jeigu keptuvas netelpa į gaminimo kameros laikiklius, statykite jį ant gretelių.

Savų receptų naudojimas

Kiekijų nurodymai

Pagal recepto duomenis skirta keturiems asmenims:

- Dideliame keptuve galite paruošti maždaug keturis kartus didesnį kiekį.
- Mažame keptuve galite paruošti maždaug tris kartus didesnį kiekį.

Kepimo trukmė

Atsižvelgiant į kiekį, kepimo trukmė gali būti maždaug 20–40 minučių ilgesnė, nei nurodyta recepte.

Temperatūra

Jei recepte nėra nurodyta temperatūra,

- “Papildomo karšto oro”  režimui pasirinkite 160–180 °C temperatūrą.
- “Apatinio / viršutinio kaitinimo”  režimui pasirinkite 180–210 °C temperatūrą.

Valymas ir priežiūra

Šveitimo arba stiprios valymo prie-monės, pavyzdžiu, keptuvui ir orkai-tei valyti skirti purškikliai, dėmių ir rū-džių valikliai, šveitimo milteliai, kem-pinės bražiu paviršiumi arba aštrūs daiktai gali pažeisti nekimbančią dangą.

Keptuvą išplaukite karštu ploviklio ir vandens tirpalu naudodami minkštą šepetėlį arba kempinę.

Pries pirmą naudojimą

Keptuvą išplaukite karštu ploviklio ir vandens tirpalu naudodami minkštą še-petėlį arba kempinę.

Baigus naudoti

Didžiąją dalį nešvarumų galima nuvalyti karštu ploviklio ir vandens tirpalu nau-dojant minkštą šepetėlį.

Pridžiūvusius nešvarumus atmirkykite ploviklio ir vandens tirpale.

Keptuvą galite plauti indaplovėje. Esant nepalankioms sąlygoms, ant dugno gali susidaryti dėmės. Tai neturi įtakos keptuvu funkcionalumui.

Priedai

Keptuvui tinkamą HBD dangtį galite i-si-gyti “Miele” interneto parduotuvėje (www.miele-shop.com), “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje arba iš speciali-zuoto “Miele” prekybininko.

Užsakydami dangtį, nurodykite savo keptuvu modelį:

HBD 60-35 für
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 für
HUB 6x-22:



* Maisto ruošimo skyriuose su 3 kepimo ly-giais negalėsite naudoti keptuvo dangčio, nes bendras aukštis viršija garinio troškintu-vo vidaus aukštį.

Naudojimo nurodymai

 Dangčiai yra atsparūs karščiui ir gali būti naudojami maisto ruošimui ant kaitlentės arba orkaitėje.

Atkreipkite dėmesį, kad dangtis ir rankena įkaista.

Kad nenudegtumėte, naudokite puodkėles.

Patiekalai, kurie kepimo metu turi būti uždengiami:

- Troškinys
- Sriuba
- Guliašas

Nenaudokite dangčio maisto ruošimui pasirinkę mikrobangų režimą ar kombi-nuotus su mikrobangų funkcija režimus, taip pat režimą su keptuvu.

Valymas ir priežiūra

Dangtį geriausia valyti minkšta plovimo šluoste, šiltu vandeniu ir plovikliu. Jį galite plauti indaplovėje.

Gourmet cepešu trauki

Miele Gourmet cepešu trauki (īsāk: cepešu trauki) ir pieejami dažādos izmēros.

HUB 61/62	-35	-22
Tilpums	apm. 8 l	apm. 5 l
Platums *	38 cm	38 cm
Dzīlums *	35 cm	22 cm
Augstums *	8 cm	8 cm

* Iekšējie izmēri, noapaļoti

Cepešu traukus var izmantot cepeškrāsnīs, cepeškrāsnīs ar mikrovilņu funkciju un uz keramikas vai stikla keramikas plīts virsmām.

Cepešu trauki HUB 62-xx papildus ir izmantojami arī uz indukcijas plīts virsmām.

Cepešu traukus var izmantot ne tikai gaļas, rulešu un putnu gaļas gatavošanai, tie ir piemēroti arī sautējumiem, sacepumiem, makaronu ēdieniem, zupām un gaļas sacepumiem.

Neizmantojiet cepešu traukus kūku vai maizes cepšanai.

Cepešu traukiem ir nepiedegoša materiāla pārkājums. Ēdienus pēc gatavošanas var viegli izņemt, un tie nepielip.

Lietošanas iespējas

Cepeškrāsns

Šos cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem krāsnī var ievietot tieši uz atbalsta režģa.

Trauka sānu malu aizmugurējā daļā ir pretzvilkšanas fiksatori, kas neļauj traukam izslīdēt no atbalsta režģa, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ievietojiet cepešu trauku tā, lai būtu salasāms uzraksts Miele.

Cepeškrāsns ar mikrovilņu funkciju

 Cepešu trauka materiāls nav pie-mērots mikrovilņu režīmiem.

Metāls atstaro mikrovilņus, tāpēc var sākties dzirksteļošana.

Nelietojiet cepešu trauku gatavošanai mikrovilņu režīmā un kombinētajos režīmos ar mikrovilņiem.

Cepešu trauku var izmantot visos darbības režīmos bez mikrovilņu funkcijas.

Novietojiet trauku uz režģa 1. ievietošanas līmenī.

Keramikas/stikla keramikas plīts virsma

Trauka lielā svara dēļ nelieli netūrumi starp stikla keramikas plāksni un cepešu trauku var radīt skrāpējumus.

Tādējādi var tikt bojāta plīts virsma un cepešu trauka pamatne.

Nevelciet cepešu trauku pa stikla keramikas plāksni. Vienmēr paceliet trauku, ja vēlaties to pārvietot pa stikla keramikas plīts virsmu.

Cepešu trauku var lietot uz keramikas vai stikla keramikas plīts virsmas un atkarībā no modeļa arī uz indukций plīts virsmas.

Ja neesat pārliecināts, vai cepešu trauks ir piemērots lietošanai uz indukций plīts virsmas, pārbaudiet to ar magnētu. Indukций plīts virsmām pieņemotie cepešu trauki magnetizējas.

Optimāli piemērota cepešu trauku izmantošanai ir cepešu zona. Ja plīts virsmai nav cepešu zonas, novietojiet cepešu trauku uz lielākās apļājās vai uz divām apļājām gatavošanas zonām, kas ir novietotas viena aiz otras.

Nav piemērots gāzes plīts virsmai

⚠ Cepešu trauka izmērs pārsniedz izmantošanai uz gāzes plīts virsmām pieļaujamo gatavošanas trauku izmēru.

No cepešu trauka apakšas uz āru plūstošās karstās gāzes var sabojāt darba virsmu un ap to esošās mēbeles un izraisīt aizdegšanos. Turklāt gāzes liesmas temperatūra ir pārāk augsta, lai lietotu cepešu trauku, jo var tikt sabojāts nepiedegošā materiāla pārklājums.

Nelietojiet cepešu trauku uz gāzes plīts virsmas.

Norādījumi par lietošanu

⚠ Ugunsgrēka risks! Pārkarsusi eļļu vai tauki var uzliesmot.

Izmantojot gatavošanā eļļu vai taukus, neatstājiet cepešu trauku bez uzraudzības.

Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet plīts virsmu vai cepeškrāsni.

Uzmanīgi noslāpējiet liesmas, nosedzot ar vāku vai segu.

Iv-LV - Cepešu trauks Gourmet

Nepiedegoša materiāla pārklājums

Izmantojiet gatavošanā tikai nelielu daudzumu cepšanai piemērotu tauku vai eļļas. Nepiedegošā pārklājuma dēļ pie trauka nekas nepielīp, un ēdienu var gatavot ar mazāku kaloriju daudzumu.

Pārsvarā gatavojiet nelielā vai vidējā siltumā.

Ēdienu apcepšanai vai cepšanai uz gatavošanas zonas tukšu cepešu trauku vispirms **viena līdz ne ilgāk kā divas minūtes** sakarsējiet, iestatot augstu temperatūru.

Pēc apcepšanas samaziniet temperatūru un turpiniet gatavošanu, izvēloties zemāku iestatījumu.

Nepieļaujiet nepiedegošā pārklājuma sabojāšanu.

- Nepārkarsējiet cepešu trauku.
Laikus samaziniet temperatūru.
- Nelietojiet metāliskus vai asus priekšmetus.
Gatavošanas procesā izmantojiet tikai plastmasas vai koka piederumus.
- Neizmantojiet cepešu trauku skābes saturošu ēdienu, piemēram, marinētu cepešu, marinēšanai.
Tā var tikt bojāts nepiedegošais pārklājums. Tomēr šos ēdienus drīkst gatavot cepešu traukā.

Ievietošanas līmenis

Dažām cepeškrāsnīm ievietošanas līmeni nosaukumus var izlasīt, ja durvis ir atvērtas. Pretējā gadījumā līmeņi ir jāskaita no apakšas uz augšu. 1. līmenis vienmēr ir apakšējais līmenis.

Parasti cepešu trauku iebīdīt **1. ievietošanas līmenī**.

Ēdienu virsas vieglai apcepšanai var izmantot arī 3. ievietošanas līmeni. Šajā līmenī cepiet **ne vairāk kā 10 minūtes**, ja izmantojat darbības režīmus Grils / Lielais grils  vai Mazais grils .

Cepeškrāsnī ar mikrovīļu funkciju uzlieciet cepešu trauku uz režīga 1. ievietošanas līmenī.

Ja cepešu trauku nevar novietot uz krāsns kameras atbalsta režīga, novietojiet to uz cepešu režīga.

Individuālu recepšu izmantošana

Norādījumi par daudzumu

Atbilstoši receptē norādītajiem daudzumiem četrām personām:

- lielajos cepešu traukos var pagatavot aptuveni četrkāršu daudzumu;
- mazajos cepešu traukos var pagatavot aptuveni trīskāršu daudzumu.

Gatavošanas laiks

Atkarībā no gatavojamā ēdiena daudzuma gatavošanas ilgums papildus receptē minētajam pagarinās par aptuveni 20–40 minūtēm.

Temperatūra

Ja receptē nav norādīta iestatīmā temperatūra:

- darbības režīmā Papildu karstā gaisa cirkulācija  iestatiet 160–180 °C temperatūru;
- darbības režīmā Augšējā/apakšējā karsēšana  iestatiet 180–210 °C temperatūru.

Tīrīšana un kopšana

Lai nesabojātu nepiedegeošā materiāla pārklājumu, nelietojet abrazīvus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, grila un cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus, traipu tīrītājus un rūsas noņēmējus, smilšu graudus, sūkli ar skrāpējošu virsmu vai asus priekšmetus.

Notīriet cepešu trauku ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku vai sūkli.

Pirms pirmās izmantošanas

Notīriet cepešu trauku ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku vai sūkli.

Pēc izmantošanas

Pēc trauka lietošanas lielāko daļu netīrumu var notīrikt ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku.

Grūtāk notīrāmus netīrumus atmērcējiet ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

Cepešu trauku drīkst mazgāt arī trauku mašīnā. Nelabvēlīgos apstākļos tas var radīt plankumus uz trauka pamatnes. Tie nemazina trauka funkcionalitāti.

Piederumi

Miele Webshop (www.miele-shop.com), Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai Miele specializētajā veikalā var iegādāties cepešu traukiem atbilstošus nerūsējošā tērauda vākus HBD.

Pasūtot cepešu trauka vāku, norādīet trauka apzīmējumu.

HBD 60-35 cepešu traukiem
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 cepešu traukiem
HUB 6x-22:



* Krāsns kamerās ar 3 īmeņiem cepešu trauku nevar lietot ar vāku, jo trauka ar vāku kopējais augstums pārsniedz izmantojamo krāsns kameras augstumu.

Norādījumi par lietošanu

 Vāki ir karstumizturīgi un tos var izmantot gatavošanai gan uz plīts virsmas, gan krāsns kamerā.

Nemiet vērā, ka vāks un rokturis sakarst.

Lai neapdedzinātos, lietojet virtuves cimdos.

Gatavošanas laikā jāapsedz šādi ēdienu:

- sautējums;
- zupa;
- gulašs.

Nelietojet vāku gatavošanai mikroviļņu režīmā, kombinētajos režīmos ar mikroviļņiem vai darbības režīmos ar grili.

Tīrīšana un kopšana

Vākus ieteicams mazgāt ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli. Tos drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

Gourmet-braadpan

De gourmet-braadpan van Miele (kort braadpan of pan) is in verschillende formaten verkrijgbaar.

HUB 61/62	-35	-22
Inhoud	ca. 8 l	ca. 5 l
Breedte *	38 cm	38 cm
Diepte *	35 cm	22 cm
Hoogte *	8 cm	8 cm

* Binnenafmetingen, afgerond

U kunt de braadpannen in bakovens en bakovens met magnetron gebruiken, alsmede op elektrische en keramische kookplaten.

De braadpannen HUB 62-xx zijn ook geschikt voor inductiekookplaten.

U kunt de braadpannen voor ovenschotels, eenpansgerechten, gratins, pasta-gerechten, soepen en vleesschotels gebruiken, maar ook voor het bereiden van grote stukken vlees, rollades en gevogelte.

Gebruik de pannen niet voor het bakken van taart, cake en brood.

De braadpannen hebben een anti-aanbaklaag. U kunt een gerecht hierdoor gemakkelijk uit de pan halen. Het gerecht koekt niet vast.

Toepassingsmogelijkheden

Bakoven

De braadpan kan in tegenstelling tot andere braadpannen zo in de geleiderails van de oven worden geschoven.

De braadpan heeft achter aan de zij-kanten een uittrekbeveiliging die voorkomt dat u de braadpan helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u de pan slechts gedeeltelijk uit de oven wilde trekken.

Plaats de braadpan zo dat u de tekst "Miele" kunt lezen.

Oven met magnetron

 Het materiaal van de braadpan is niet geschikt voor de magnetron. Metaal kaatst de microgolven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan. Gebruik de braadpan niet voor bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met magnetron.

U kunt de braadpan voor alle functies zonder magnetron gebruiken. Plaats de braadpan op het rooster op niveau 1 in de oven.

Elektrische/keramische kookplaat

Door het grote gewicht van de braadpan kunnen ook geringe verontreinigingen tussen de keramische plaat en de braadpan krassen veroorzaken.

Hierdoor kunnen het oppervlak van de kookplaat en de onderkant van de braadpan beschadigd raken.

Schuif de braadpan niet over de keramische plaat. Til de pan op als u deze op een keramische kookplaat wilt verplaatsen.

U kunt de braadpan op elektrische en keramische kookplaten gebruiken en afhankelijk van de uitvoering ook op inductiekookplaten.

Als u niet zeker weet of uw braadpan geschikt is voor inductie, kunt u dit met een magneet controleren. Braadpannen die geschikt zijn voor inductie zijn magnetiseerbaar.

Voor de braadpan kunt u het beste de braadzone gebruiken. Als uw kookplaat geen braadzone heeft, plaats de pan dan op de grootste ronde kookzone of op twee ronde kookzones achter elkaar.

Niet geschikt voor gaskookplaten



De braadpan is groter dan de toegestane grootte van pannen die op gaskookplaten mogen worden gebruikt.

De hete gassen die langs de bodem van de braadpan wegstromen, kunnen het werkblad en de ombouw beschadigen en brand veroorzaken. Daarnaast is de temperatuur van de gasvlam te hoog voor de braadpan, waardoor de anti-aanbaklaag kan worden beschadigd.

Gebruik de braadpan niet op een gaskookplaat.

Aanwijzingen voor het gebruik



Brandgevaar! Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten.

Houd de braadpan goed in de gaten als u met vetten en/of olie werkt.

Blus een brand met olie of vet nooit met water. Schakel de kookplaat of de oven uit.

Doof vlammen voorzichtig met een deksel of blusdeken.

nl-NL - Gourmet-braadpan

Anti-aanbaklaag

U hoeft maar weinig vet of olie te gebruiken. Door de coating koekt het eten niet aan en kunt u caloriearm koken.

Kook met lage of gemiddelde temperaturen.

Als u voedingsmiddelen op de kookplaat wilt aanbraden of braden, moet u de lege braadpan eerst **1 tot maximaal 2 minuten** op een hoge vermogensstand voorverhitten.

Verlaag de temperatuur na het aanbraden en stel voor de verdere bereiding een lagere vermogensstand in.

Zorg dat de anti-aanbaklaag niet beschadigd raakt:

- Voorkom oververhitting van de braadpan.
Verlaag de temperatuur tijdig.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen.
Gebruik alleen bestek van kunststof of hout.
- Gebruik de braadpan niet voor het marinieren en laten trekken van zure gerechten.
De zuren kunnen de anti-aanbaklaag aantasten. U kunt dergelijke voedingsmiddelen natuurlijk wel in de braadpan bereiden.

Niveau

Bij sommige ovens kunt u de niveau-aanduiding bij geopende deur aflezen. Als dat niet het geval is, telt u de niveaus van onderen naar boven. Niveau 1 is altijd het onderste niveau.

Schuif de braadpan bij voorkeur op **niveau 1** in de oven.

Voor **gratineren** kunt u ook niveau 3 gebruiken.

Gratineer voedingsmiddelen op deze niveau **maximaal 10 minuten** als u de ovenfuncties "Grill"/"Grill groot " of "Grill klein " gebruikt.

Bij bakovens met magnetron plaatst u de braadpan op het rooster op niveau 1.

Zet de braadpan op het rooster als de braadpan niet in de geleiderails van de oven past.

Eigen recepten

Hoeveelheden

Uitgaande van recepten voor vier personen:

- Kunt u in de grote braadpan ongeveer een viervoud hiervan bereiden.
- Kunt u in de kleine braadpan ongeveer een drievoud hiervan bereiden.

Bereidingstijd

U moet de bereidingstijden uit het recept met 20 tot 40 minuten verlengen.

Temperatuur

Als u een recept gebruikt waarin geen oventemperatuur wordt vermeld, gaat u als volgt te werk:

- Kies voor "Hetelucht plus " een temperatuur tussen 160–180 °C.
- Kies voor "Boven-Onderwarmte " een temperatuur tussen 180–210 °C.

Reiniging en onderhoud

Schurende of agressieve middelen, zoals grill- en ovensprays, vlekken- en roestverwijderaars, schuurmiddelen en schuursponsjes of scherpe voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

Reinig de braadpan met een sopje van heet water en afwasmiddel. Gebruik daarbij een zachte borstel of spons.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de braadpan met een sopje van heet water en afwasmiddel. Gebruik daarbij een zachte borstel of spons.

Na gebruik

De meeste verontreinigingen kunt u met heet afwaswater en een zachte borstel verwijderen.

Zet de pan in de week om vastzittende verontreinigingen gemakkelijker te kunnen verwijderen.

De braadpan kan ook in de afwasautomaat worden gereinigd. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er op de bodem vlekken ontstaan. Deze zijn niet van invloed op het functioneren van de pan.

Accessoires

Voor de braadpannen kunt u roestvrij-stalen deksels HBD bestellen, via de Miele-webshop, bij Miele en bij de vakhandel.

Vermeld bij bestelling van een deksel de type-aanduiding van uw braadpan:

HBD 60-35 voor
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 voor
HUB 6x-22:



* In ovens met 3 niveaus kunt u de braadpannen niet samen met het deksel in de ovenruimte plaatsen. De totale hoogte overschrijdt dan de hoogte van de ovenruimte.

Aanwijzingen voor het gebruik

 De deksels zijn hittebestendig en kunnen voor bereidingen op de kookplaat en in de ovenruimte worden gebruikt.

Het deksel en de greep worden dan heet.

Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen!

Dek de volgende gerechten tijdens de bereiding af:

- Eenpansgerecht
- Soep
- Goulash

Gebruik het deksel niet voor bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron", voor gecombineerde ovenfuncties met magnetron of voor ovenfuncties met grill.

Reiniging en onderhoud

Reinig het deksel bij voorkeur met een zacht sponsdoekje, warm water en afwasmiddel.

U kunt het deksel ook in de afwasautomaat reinigen.

no-NO - Gourmetpanne

Gourmetpanne

Miele gourmetpanner finnes i forskjellige størrelser.

HUB 61/62	-35	-22
Innhold	ca. 8 l	ca. 5 l
Bredde *	38 cm	38 cm
Dybde *	35 cm	22 cm
Høyde *	8 cm	8 cm

* Indre mål, avrundet

Gourmetpannene kan brukes i stekeovn med mikrobølge og på komfyrtopper av glasskeramikk.

Gourmetpannen HUB 62-xx kan også brukes på induksjonstopper.

Pannene kan brukes til gratenger, gryteletter, pastareetter, supper og kjøttgryter, samt til steking av kjøttstykker, rulade eller fjærkre.

Pannene skal ikke brukes til baking av kaker eller brød.

Pannene er belagt med et non-stick belegg. Det gjør maten enkel å ta ut etter tilberedning, og den setter seg ikke fast.

Anvendelsesmuligheter

Stekeovn

I motsetning til andre stekeformer, kan gourmetpannen skyves direkte inn i føringsslistene.

Bak på sidene er den utstyrt med en uttrekkssikring, som forhindrer at den faller ut av føringsslistene, dersom den bare skal trekkes delvis ut.

Sett pannen inn slik at Miele-logoen er lesbar.

Stekeovn med mikrobølge

 Gourmetpannens materiale tåler ikke mikrobølge.

Metallet reflekterer mikrobølgene, og det kan dannes gnister.

Ikke bruk gourmetpannen for tilberedning med funksjonen Mikrobølge og funksjoner som er kombinert med mikrobølge.

Gourmetpannen kan brukes til alle funksjoner uten mikrobølge. Sett den på rissten i rille 1.

Komfyrtopp av glasskeramikk eller støpejern

Gourmetpannens høye vekt kan føre til at smuss mellom pannen og glasskeramikkflaten kan lage riper i glasskeramikken.

Det kan skade både komfyrtoppens overflate og bunnen av gourmetpannen.

Du må ikke skyve gourmetpannen på en glasskeramikkflate. Løft den, dersom du skal flytte på den.

Gourmetpannen kan brukes på komfyrtopper av glasskeramikk eller støpejern og – avhengig av utførelse – også på induksjonskomfyrtopper.

Dersom du er usikker på om pannen er egnet for en induksjonstopp, kan du teste om en magnet fester seg til bunnen. Panner som er egnet for induksjon er magnetiserbare.

Komfyrtoppens stekesone er spesielt godt egnet for gourmetpannen. Hvis komfyrtoppen ikke er utstyrt med stekesone, kan du sette gourmetpannen på den største runde kokesonen eller på to runde kokesoner ved siden av hverandre.

Uegnet for gasskomfyrtopp

 Pannen overskridet den tillatte størrelsen på kokekar som kan brukes på gasskomfyrtopper.

Det vil strømme varme gasser ut under pannebunnen, noe som kan skade benkeplaten eller innbyggingskapet og føre til brann. Dessuten er temperaturutviklingen i gassflammen for høy for pannen, slik at non-stick belegget kan bli skadet.

Ikke bruk gourmetpannen på en gasskomfyrtopp.

Henvisninger for bruk

 Brannfare! Olje og fett kan selvantennes ved overoppheeting.

Ikke la pannen være uten tilsyn når du bruker olje og fett.

Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av komfyrtoppen eller stekeovnen.

Kvel flammen forsiktig med et lokk eller et klede.

no-NO - Gourmetpanne

Non-stick belegg

Du trenger kun litt fett eller olje til steking. Belegget gjør at maten ikke setter seg fast, og du kan tilberede mat med få kalorier.

Stek generelt ved svak eller middels varme.

Til brunngjøring eller steking på kokeplaten, forvarmes den tomme pannen ved høy innstilling i **1 til maks. 2 minutter**.

Reduser temperaturen etter brunningen og fortsett tilberedningen med en lavere innstilling.

Pass på at non-stick belegget ikke blir skadet:

- Ikke overopp het pannen.
Reduser temperaturen i tide.
- Ikke bruk gjenstander av metall eller skarpe gjenstander.
Bruk kun redskaper av plast eller tre.
- Ikke bruk pannen til oppbevaring av syreholdig mat, f.eks. surstek.
Slik mat kan angripe non-stick belegget. Du kan selvfølgelig tilberede slik mat i gourmetpannen.

Rillehøyde

På noen stekeovner kan du se betegnelsene på rillehøydene når døren er åpen. Ellers teller du rillehøydene nedenfra og oppover. Rille 1 er alltid den nederste rillen.

Gourmetpannen settes normalt inn i **rille 1**.

For **gratinering av mat** kan du også bruke rille 3.

Gratiner **maks. i 10 minutter** ved funksjonene Grill/Grill stor  eller Grill liten .

I stekeovn med mikrobølge, settes gourmetpannen på risten i rille 1.

Hvis gourmetpannen ikke passer i rilene, kan du sette den på risten.

Bruk av egne oppskrifter

Mengdeangivelser

Dersom du bruker oppskrifter for fire personer:

- I den store gourmetpannen kan du tilberede ca. firedobbel mengde.
- I den lille gourmetpannen kan du tilberede ca. tredobbel mengde.

Tilberedningstid

Pga. mengden forlenges steketiden med ca. 20 – 40 minutter i forhold til oppskriften.

Temperatur

Hvis du ikke har oppskrift med opplysninger om temperaturinnstilling:

- Velg en temperatur på 160–180 °C ved Varmluft pluss 
- Velg en temperatur på 180–210 °C ved Over- og undervarme .

Rengjøring og stell

Skurende eller aggressive rengjøringsmidler, som grill- og stekeovnsspray, flekk- eller rustfjerner, skuresand, svamper med ripende overflate eller skarpe gjenstander kan skade non-stick beleggget.

Rengjør gourmetpannen med varmt oppvaskvann og en myk børste eller en myk svamp.

HBD 60-35 for
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 for
HUB 6x-22:



* I ovnsrom med 3 rillehøyder kan ikke gourmetpannen settes inn med lokket på, da overskrides tillatt høyde i ovnen.

Henvisninger for bruk

 Lokkene er varmebestandige og kan brukes ved tilberedning på komfyrtopper og i ovnsrom.

Vær oppmerksom på at lokk og håndtak blir varme.

Bruk gryteklyuter for å unngå forbrenninger.

Følgende retter skal tilberedes med lokk:

- Gryterett
- Suppe
- Gulasj

Ikke bruk gourmetpanne med lokk ved funksjonen Mikrobølge og funksjoner som er kombinert med mikrobølge, eller ved funksjoner med grill.

Rengjøring og stell

Rengjør lokket med en myk oppvaskklyt, varmt vann og litt håndoppvaskmiddel.

Det kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

Før første gangs bruk

Rengjør gourmetpannen med varmt oppvaskvann og en myk børste eller en myk svamp.

Etter bruk

De fleste matrester kan fjernes med varmt oppvaskvann og en myk børste.

Hvis restene sitter godt fast, kan du bløttlegge dem i oppvaskvann.

Gourmetpannen kan også vaskes i oppvaskmaskinen. I noen tilfeller kan bunnen bli flekkete, men det har ingen innflytelse på pannens funksjon.

Tilbehør

Lokk av rustfritt stål, HBD, som passer til gourmetpannene, kan du kjøpe i Mieles nettbutikk, hos Mieles kundeservice eller hos din Miele-forhandler.

Oppgi betegnelsen på pannen ved bestilling av lokk:

Brytfanna Gourmet

Brytanny Gourmet Miele (w skrócie: brytfanny) występują w różnych wielkościach.

HUB 61/62	-35	-22
Pojemność	ok. 8 l	ok. 5 l
Szerokość *	38 cm	38 cm
Głębokość *	35 cm	22 cm
Wysokość *	8 cm	8 cm

* wymiary wewnętrzne, w zaokrągleniu

Brytfanny można stosować w piekarnikach, w urządzeniach do gotowania na parze z kuchnią mikrofalową i na płytach elektrycznych i szklano-ceramicznych.

Brytfanny HUB 62-xx są ponadto przeznaczone do stosowania również na płytach indukcyjnych.

Brytfanny można stosować zarówno do zapiekanej, potraw jednogarnkowych, potraw z makaronu, zup i mięsa, jak i do przyrządzenia sztuki mięsa, rolady lub drobiu.

Nie stosować brytfann do pieczenia ciast i chleba.

Brytfanny są powleczone powłoką zapobiegającą przywieraniu. Przyrządzone potrawy można łatwo wyjąć i się nie przyklejają.

Zastosowania

Piekarnik

Brytfanna, w przeciwieństwie do innych brytfann, może zostać wsunięta bezpośrednio w prowadnice boczne. W tylnej części bocznych krawędzi została ona wyposażona w zabezpieczenia zapobiegające wypadnięciu z prowadnic przy częściowym wysunięciu. Wsuwać brytfannę w taki sposób, żeby można było odczytać napis Miele.

Piekarnik z kuchnią mikrofalową

 Materiał brytfanny nie jest odporny dla mikrofal. Metal odbija mikrofale i może spowodować iskrzenie. Nie stosować brytfanny w programie Mikrofale ani w programach kombinowanych z mikrofalami.

Brytfannę można stosować we wszystkich programach bez mikrofal. Wsunąć ją na ruszt na poziomie 1.

Elektryczna/szkło-ceramiczna płyta grzejna

Nawet niewielkie zabrudzenia pomiędzy szybą szkło-ceramiczną i brytfanną mogą, ze względu na duży cieżar, spowodować zarysowania.

W efekcie powierzchnia płyty grzejnej jak również dno brytfanny mogą zostać uszkodzone.

Nie przeciągać brytfanny po szybie szkło-ceramicznej. Zawsze należy ją unieść, gdy stawia się ją na szkło-ceramicznej płycie grzejnej.

Brytfannę można stosować na kuchenkach elektrycznych lub na płytach szkło-ceramicznych oraz, w zależności od wykonania, na płytach indukcyjnych.

Jeśli nie są Państwo pewni, czy posiadana brytfanna nadaje się do płyt indukcyjnych, można to sprawdzić za pomocą magnesu. Brytfanny nadające się do indukcji wyróżniają się przyciąganiem magnetycznym.

Do zastosowania brytfanny optymalnie nadaje się strefa na brytfannę. Jeśli posiadana płyta nie jest wyposażona w strefę na brytfannę, proszę ustawić brytfannę na największej okrągłej strefie lub na dwóch sąsiadujących ze sobą okrągłych strefach grzejnych.

Niezalecane dla kuchenek gazowych

 Brytfanna przekracza dopuszczalną wielkość naczyń do gotowania, które można stosować na palnikach gazowych.

Wypływające spod dna brytfanny na zewnątrz gorące gazy mogą uszkodzić blat roboczy i sąsiadujące meble i doprowadzić do pożaru. Jednocześnie temperatura płomienia gazu wego jest zbyt wysoka dla brytfanny, tak że może zostać uszkodzona powłoka zapobiegająca przywieraniu.

Nie stosować brytfanny na kuchenkach gazowych.

Wskazówki dotyczące użytkowania

 Zagrożenie pożarowe! W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić.

Przy pracy z olejami i tłuszciami nigdy nie należy pozostawiać brytfanny bez nadzoru.

Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszcza wodą. Wyłączyć płytę lub piekarnik.

Ostrożnie zdusić płomienie za pomocą przykrywki lub koca gaśniczego.

Powłoka zapobiegająca przywieraniu

Stosować tylko niewielkie ilości tłuszcza lub oleju przeznaczonego do smażenia. Dzięki powłoce zapobiegającej przywieraniu można przyrządać niskokaloryczne potrawy.

Gotować ogólnie na słabym lub średnim „ogniu“.

Do przysmażania lub smażenia potraw na strefie grzejnej rozgrzewać pustą brytfannę przy wysokim ustawieniu **przez 1 do maksymalnie 2 minut.**

Po przysmażaniu zredukować temperaturę i kontynuować proces przy niższym ustawieniu.

Unikać uszkadzania powłoki zapobiegającej przywieraniu:

- Nie przegrzewać brytfanny. Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie.
- Nie stosować żadnych metalowych ani ostrzych przedmiotów. Stosować wyłącznie sztućce kuchenne z drewna lub tworzyw sztucznych.
- Nie stosować brytfanny do marynowania i namaczania kwaśnych potraw, np. pieczeni marynowanej w occie. Mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Takie potrawy mogą jednak bez problemu być gotowane/pieczone w brytfannie.

Poziomy

W niektórych piekarnikach przy otwartych drzwiczках można odczytać oznaczenia poziomów. W przeciwnym razie należy policzyć poziomy od dołu do góry. Poziom 1 jest zawsze najniższym poziomem.

Generalnie brytfannę należy wsuwać na **poziom 1.**

Do **zapiekania potraw** można również zastosować poziom 3.

Przy zastosowaniu programów Grill/Grill

duży lub Grill mały , na tym poziomie można zapiekać **maksymalnie przez 10 minut.**

W piekarnikach z kuchnią mikrofalową umieścić brytfannę na ruszcie na poziomie 1.

Jeśli brytfanna nie pasuje do prowadnic bocznych w Państwa urządzeniu, proszę ją postawić na ruszcie.

Stosowanie własnych przepisów

Ilości

Odnosząc się do przepisów na cztery osoby:

- W dużej brytfannie można przyrządzić mniej więcej poczwórną ilość.
- W małej brytfannie można przyrządzić mniej więcej potrójną ilość.

Czas przyrządzaania

Czas przyrządzaania, ze względu na ilości, przedłuża się w stosunku do czasu podanego w przepisie o ok. 20 - 40 minut.

Temperatura

Jeśli w przepisie nie podano żadnych ustawień temperatury:

- W programie Termonawiew plus wybrać temperaturę z zakresu 160 – 180 °C.
- W programie Grzanie górne i dolne wybrać temperaturę z zakresu 180 – 210 °C.

Czyszczenie i konserwacja

Szorujące lub agresywne środki myjące, jak np. środki do mycia grillu i piekarnika, odplamiacze i odrdzewiacze, pasty szorujące, gąbki z rysującą powierzchnią lub ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu.

Brytfannę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki lub gąbki.

Przed pierwszym użyciem

Brytfannę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki lub gąbki.

Po użyciu

Większość zabrudzeń można usunąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.

Ewentualne bardziej uporczywe zabrudzenia należy namoczyć w roztworze płynu do mycia naczyń.

Brytfannę można również umyć w zmywarce do naczyń. Może się przy tym zdarzyć, że na dnie wystąpią plamy. Nie ma to jednak wpływu na walory użytkowe brytfanny.

Wypożyczenie

Jako uzupełnienie dla brytfann w sklepie internetowym www.miele-shop.pl, w serwisie firmy Miele lub w sklepach specjalistycznych można nabyć pokrywy brytfann Gourmet ze stali szlachetnej.

Przy zamawianiu pokrywy proszę podać oznaczenie posiadanej brytfanny:

HBD 60-35 dla
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 dla
HUB 6x-22:



* W komorach z 3 poziomami nie można stosować brytfanny razem z pokrywą, ponieważ ich całkowita wysokość przekroczy wówczas dostępną wysokość komory.

Wskazówki dotyczące użytkowania

 Pokrywy są żaroodporne i mogą być stosowane do gotowania zarówno na płycie, jak i w piekarniku. Proszę pamiętać, że pokrywa i uchwyt stają się przy tym gorące. Stosować rękawice do gorących naczyń w celu uniknięcia oparzeń.

Następujące potrawy powinny być przykryte podczas gotowania:

- potrawa jednogarnkowa
- zupa
- gulasz

Nie stosować pokrywy w programie Mikrofale, w programach kombinowanych z mikrofalami lub w programach z grilem.

Czyszczenie i konserwacja

Pokrywę najlepiej jest myć miękkim zmywakiem, ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Można ją również umyć w zmywarce do naczyń.

Assadeira Gourmet

A assadeira Gourmet Miele (resumido: assadeira) existe em diversos tamanhos.

HUB 61/62	-35	-22
Capacidade	aprox. 8 l	aprox. 5 l
Largura *	38 cm	38 cm
Profundidade *	35 cm	22 cm
Altura *	8 cm	8 cm

* Dimensões interiores, aprox.

As assadeiras podem ser utilizadas no forno, no forno com micro-ondas e sobre placas com discos elétricos ou em placas de cerâmica de vidro.

As assadeiras HUB 62-xx também são adequadas para placas de indução.

A assadeira pode ser utilizada para cozinhar empadão, para guisados, estufados, gratinados, massas, sopas etc., bem como para cozinhar peças de carne, bifes enrolados ou aves.

Não utilize a assadeira para cozer bolos ou pão.

As assadeiras estão equipadas com um revestimento antiaderente. Após o processo de cozinhar é fácil retirar os alimentos porque não ficam agarrados.

Possibilidades de utilização

Forno

A assadeira, ao contrário de outras assadeiras, pode ser encaixada diretamente na grelha suporte.

Na zona posterior do rebordo lateral da assadeira existe uma proteção que impede a possibilidade de sair dos suportes se só for parcialmente puxada.

Encaixe a assadeira de forma que seja possível ler o logotipo Miele.

Forno com micro-ondas

 O material que compõe a assadeira não é resistente às micro-ondas.

O metal reflecte as micro-ondas e pode provocar formação de faíscas. Não utilize a assadeira para processos de funcionamento por micro-ondas e também não em funcionamento combinado com micro-ondas.

Pode utilizar a assadeira em todos os sistemas de funcionamento sem micro-ondas. Coloque-a sobre a grelha no nível de encaixe 1.

Placas com discos elétricos e de vitrocerâmica

Mesmo pouco sujidade existente entre a placa vitrocerâmica e a assadeira pode, devido ao peso elevado da assadeira, provocar riscos na superfície do vidro.

Deste modo a superfície da placa assim como a base da assadeira podem ficar danificadas.

Não deslize a assadeira sobre o vidro da placa. Levante-a sempre que a pretenda deslocar.

A assadeira tanto pode ser utilizada sobre placas com discos elétricos como sobre placas em vitrocerâmica e também, de acordo com o modelo, em placas de indução.

Caso não tenha a certeza se a assadeira é adequada para ser utilizar em placas de indução então faça o teste com o íman. As assadeiras que podem ser utilizadas em placas de indução são magnetizáveis.

A zona de cozinhar rectangular da placa é adequada para utilizar a assadeira. Se a sua placa não estiver equipada com uma zona de cozinhar rectangular, coloque a assadeira sobre a zona redonda maior ou sobre duas zonas de cozinhar redondas situadas uma atrás da outra.

Inadequada para placas a gás

⚠ O tamanho da assadeira é superior ao permitido utilizar em placas a gás.

Os gases de combustão quentes, que saem debaixo da base do recipiente, podem danificar o tampo de trabalho e provocar incêndio. Ao mesmo tempo, o desenvolvimento da temperatura na chama de gás é demasiado elevada para a assadeira, de modo a que o revestimento antiaderente pode ficar danificado.

Não utilize a assadeira sobre placas a gás.

Indicações sobre a utilização

⚠ Risco de incêndio! O azeite ou a gordura podem aquecer demasiado e incendiar-se.

Quando estiver a utilizar a assadeira utilizando gordura ou azeite manteña-a sob vigilância.

Nunca apague uma chama de gordura que se tenha incendiado utilizando água. Desligue o aparelho.

Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou uma cobertura adequada.

Revestimento antiaderente

Para assar utilize pouca gordura ou pouco azeite. Graças ao revestimento antiaderente pode preparar as refeições pobres em calorias.

Cozinhe com pouco calor ou calor médio.

Para gratinar ou fritar alimentos sobre a placa, aqueça a assadeira vazia selecionando uma temperatura elevada durante **1 até ao máximo de 2 minutos**.

Após gratinar/alourar reduza a temperatura e continue o processo com uma temperatura mais baixa.

Evite danificar o revestimento antiaderente:

- Não sobreaqueça a assadeira. Reduza a temperatura atempadamente.
- Não utilize objetos em metal ou ponti-agudos. Utilize só talheres de material sintético ou em madeira.
- Não utilize a assadeira para marinhar alimentos ácidos. Estes podem agredir o revestimento antiaderente. No entanto estes alimentos podem ser cozinhados na assadeira.

Nível de encaixe

Em alguns fornos e com a porta do forno aberta, pode ver a indicação do nível de encaixe. Caso contrário conte os níveis de baixo para cima. O nível 1 é sempre o primeiro inferior.

Regra geral encaixe a assadeira no **nível 1**.

Para **tostar/gratinar** pode escolher o nível de encaixe 3 a contar de baixo. Se utilizar os sistemas de funcionamento Grill/Grill total  ou Grill parcial  seleccione no máximo 10 minutos de tempo.

Em fornos com micro-ondas coloque a assadeira sobre a grelha no nível 1.

Se a assadeira não couber nos suportes de encaixe do forno, coloque-a sobre a grelha.

Utilização de receitas próprias

Indicação de quantidades

A partir das indicações mencionadas na receita para quatro pessoas:

- Na assadeira maior pode quadruplicar aprox. a quantidade.
- Na assadeiras mais pequena pode triplicar aprox. a quantidade.

Tempo de cozinhar

O tempo de cozedura prolonga-se de acordo com a quantidade em aprox. 20 a 40 minutos em relação ao indicado na receita.

Temperatura

Se não existirem indicações na receita sobre a regulação da temperatura:

- Seleccione no caso de Ar quente plus  uma temperatura entre 160 –180 °C.
- Seleccione no caso de Aquecimento superior e inferior  uma temperatura entre 180 –210 °C.

Limpeza e manutenção

Detergentes agressivos ou abrasivos, como é o caso de sprays para fornos e grelhares, produtos de eliminar manchas ou ferrugem, areia abrasiva, esponjas com superfícies abrasivas ou objetos afiados podem danificar o revestimento antiaderente.

Lave a assadeira com água quente, um pouco de detergente e com uma escova ou uma esponja macia.

Antes da primeira utilização

Lave a assadeira com água quente, um pouco de detergente e com uma escova ou uma esponja macia.

Após utilizar

A maior parte da sujidade pode ser eliminada com água quente com um pouco de detergente e uma escova macia.

Sujidade mais renitente pode ser deixada de molho durante algum tempo.

A assadeira também pode ser lavada na máquina de lavar louça. Em condições desfavoráveis, a base pode ficar manchada. No entanto a função não é afectada.

Acessórios

Pode obter a tampa em aço inox correspondente para a sua assadeira através da loja online Miele ou através dos serviços ou Agentes Miele.

Ao encomendar a tampa indique o modelo da sua assadeira:

HBD 60-35 para
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 para
HUB 6x-22:



* Em fornos com 3 níveis não é possível colocar a assadeira com a tampa, porque a altura total ultrapassa a altura disponível no forno.

Indicações sobre a utilização

A tampa é resistente ao calor e tanto pode ser utilizada na assadeira colocada sobre a placa como no forno.

Cuidado porque tanto a tampa como a pega aquecem bastante.

Utilize luvas de proteção para evitar queimaduras.

Os seguintes alimentos devem ser mantidos tapados durante a preparação:

- Ensopado
- Sopa
- Gulasch

Não utilize a tampa para processos de cozinhar por micro-ondas e também não em funcionamento combinado com micro-ondas ou em funcionamento com Grill.

Limpeza e manutenção

A melhor forma de limpar a tampa é com um pano macio, água quente e detergente de lavar a louça manualmente. Também pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Tavă gourmet

Tava gourmet Miele (denumită pe scurt: tava) este disponibilă în diverse dimensiuni.

HUB 61/62	-35	-22
Cuprins	aprox. 8 l	aprox. 5 l
Lățime *	38 cm	38 cm
Adâncime *	35 cm	22 cm
Înălțime *	8 cm	8 cm

* Dimensiuni interne, rotunjite

Puteți să folosiți tăvile în cuptoare, cuptoare combi cu microunde și pe plite ceramice.

Tăvile HUB 62-xx sunt adecvate și pentru plite cu inducție.

Puteți să folosiți tăvile pentru sufleu, ghiveci, gratin, paste, supe și tocane, precum și pentru fripturi de carne roșie și pasăre sau rulade.

Nu folosiți tava pentru coacerea prăjiturilor sau a pâinii.

Suprafața tăvilor este prevăzută cu un strat anti-adeziv. Mâncarea poate fi scoasă foarte ușor din tavă, fără să se lipească.

Posibilități de utilizare

Cuptor

Spre deosebire de alte tăvi, această tavă poate fi introdusă direct în ghidajele laterale.

În partea din spate a marginilor laterale, tava este dotată cu proeminențe de siguranță, care previn alunecarea tăvii de pe ghidajele laterale atunci când tava este scoasă doar parțial din cupor. Introduceți tava în aşa fel încât logo-ul Miele să rămână vizibil.

Cuptor combi cu microunde

 Materialul tăvii nu este adecvat pentru microunde.

Metalul reflectă microunde și există riscul formării de scânteii.

Nu folosiți tava atunci când gătiți cu funcția Microunde și nici când folosiți funcțiile combinate cu microunde.

Puteți să folosiți tava la toate funcțiile fără microunde. Introduceți tava pe grătar, pe nivelul 1.

Plită ceramică

Murdăria ușoară dintre placa ceramică și tavă pot provoca zgârieturi din cauza greutății mari.

Astfel pot fi deteriorate atât suprafața plitei, cât și baza tăvii.

Nu trageți tava pe plita ceramică. Ridicați-o întotdeauna atunci când doriti să o mutați pe plita ceramică.

Puteți să folosiți tava pe plite ceramice și, în funcție de model, pe plita cu inducție.

În cazul în care nu sunteți sigur dacă tavă este adekvată pentru plita cu inducție, verificați-o cu ajutorul unui magnet. Tăvile adecvate pentru inducție se caracterizează prin magnetizare.

Zona pentru tăvi este ideală pentru așezarea tăvii. Dacă plita nu este dotată cu o zonă pentru tăvi, așezați tava pe cel mai mare arzător rotund sau pe două arzătoare rotunde, amplasate unul în spatele celuilalt.

Inadecvată pentru plita pe gaz

⚠️ Tava depășește mărimea maximă admisă a vaselor care pot fi folosite pe plitele cu gaz.

Gazul fierbinte care ieșe pe sub baza tăvii poate deteriora blatul de lucru și alte obiecte, și poate provoca un incendiu. În același timp temperatura dezvoltată în flacăra de gaz este prea mare pentru tavă, astfel încât stratul anti-aderență poate fi deteriorat.

Nu folosiți tava pe plita cu gaz.

Instructiuni de utilizare

⚠️ Pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncalzească.

Nu lăsați tava nesupravegheată când gătiți cu ulei și grăsime.

Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriti plita sau cuporul.

Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

Stratul anti-aderență

Folosiți doar puțin ulei sau grăsime, adecvate pentru prăjire. Datorită stratului anti-aderență nu se lipește nimic și puteți găti mâncăruri cu puține calorii.

În general gătiți la căldură redusă sau medie.

Pentru prăjirea sau frigerea alimentelor pe arzător, încălziți tava goală la un nivel de putere ridicat timp de **1 până la maximum 2 minute**.

Reduceți temperatura după prăjirea alimentelor și continuați programul de gătire la un nivel de putere mai mic.

Eviați deteriorarea stratului anti-aderență:

- Nu supraîncălziți tava.
Reduceți temperatura în timp util.
- Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite.
Folosiți doar ustensile de gătit din plastic sau lemn.
- Nu folosiți tava pentru marinarea sau macerarea alimentelor acide, de ex. friptură marinată în baț.
Acestea pot ataca stratul anti-aderență. Dar, bineînțeles, aceste mâncăruri pot fi gătite în tavă.

Nivel

La unele cuptoare puteți să citiți denumirile nivelurile ținând ușa deschisă. În rest, numărați nivelurile de jos în sus. Nivelul 1 este întotdeauna nivelul cel mai de jos.

În general, introduceți tava pe **nivelul 1**.

Pentru **gratinare** puteți să folosiți și nivelul 3.

Gratinați pe acest nivel timp de **maximum 10 minute** dacă folosiți funcțiile Gril/Gril complet  sau Gril economic .

În cuptoarele cu microunde așezați tava pe grătar, pe nivelul de așezare 1.

Dacă tava nu se potrivește în ghidajele laterale ale incintei cuporului, așezați tava pe grătar.

Folosirea rețetelor proprii

Cantități

Pornind de la cantitățile din rețetă pentru patru persoane:

- În tava mare puteți să gătiți aprox. de patru ori cantitatea.
- În tava mică puteți să gătiți aprox. de trei ori cantitatea.

Durată de gătire

Datorită cantității, durata de gătire crește cu aprox. 20-40 minute față de timpul indicat în rețetă.

Temperatură

Dacă în rețetă nu există indicații privind setarea temperaturii:

- La funcția Ventilator plus  selectați o temperatură între 160-180 °C.
- La funcția Încălzire superioară/inferioră  selectați o temperatură între 180-210 °C.

Curățare și întreținere

Detergenții abrazivi sau agresivi, de ex. spray-urile pentru grătare și cuptoare, agentii anti-pete și anti-rugină, nisipurile abrazive, bureți cu suprafețe abrazive sau obiectele ascuțite pot deteriora stratul anti-aderență.

Curătați tava cu o soluție fierbinte de detergent și o perie moale sau un burete moale.

Înainte de prima utilizare

Curătați tava cu o soluție fierbinte de detergent și o perie moale sau un burete moale.

După utilizare

Majoritatea murdăriei poate fi îndepărtată cu o soluție fierbinte de detergent și o perie moale.

Dacă este necesar, lăsați la înmuiat murdăria rezistentă în soluție de detergent.

Puteți să curătați tava și în mașina de spălat vase. În unele situații se poate păta baza tăvii. Funcționarea acesteia rămâne însă neafectată.

Accesoriile

Capacele HBD din inox adecvate pentru tăvi pot fi comandate prin magazinul online Miele, Serviciul de asistență clienți Miele sau reprezentanța Miele.

Atunci când comandați capacul, indicați denumirea tăvii.

HBD 60-35 pentru HBD 60-22 pentru
HUB 6x-35 *: HUB 6x-22:



* Tava nu poate fi introdusă pe nivelul 3 al cuptorului împreună cu capacul, deoarece înălțimea totală depășește înălțimea disponibilă a incintei cuptorului.

Instrucțiuni de utilizare

Capacele sunt termorezistente și pot fi folosite pentru gătit atât pe plita, cât și în cuptor.

Capacul și mânerul pot deveni foarte fierbinți.

Folosiți mănuși de bucătărie pentru a preveni arsurile.

Următoarele mâncăruri trebuie acoperite în timpul gătirii:

- Ghiveci
- Supă
- Gulaș

Nu folosiți capacul atunci când gătiți cu funcția Microunde și nici când folosiți funcțiile combinate cu microunde sau funcțiile cu gril.

Curățare și întreținere

Curătați capacele cu o lavetă moale, apă caldă și detergent lichid de vase. Pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

Gourmet-pekač

Miele Gourmet-pekača (kratko: pekači) ima u različitim veličinama.

HUB 61/62	-35	-22
Sadržaj	oko 8 l	oko 5 l
Širina *	38 cm	38 cm
Dubina *	35 cm	22 cm
Visina *	8 cm	8 cm

* Unutrašnje dimenzije, zaokružene

Pekače možete da koristite u rerni, u rerni na paru sa funkcijom rerne i na električnoj ploči sa ringlama i staklokeramičkoj ploči za kuvanje.

Pekači HUB 62-xx su osim toga pogodni i za indukciione ploče za kuvanje.

Pekače možete da koristite za pripremanje zapečenih jela, čorbi, gratiniranih jela, jela sa testeninom, supa i variva sa mesom, kao i za pripremanje komada mesa, mesnih rolata ili živinskog mesa. Pekač nemojte da koristite za pečenje kolača ili hleba.

Pekači poseduju sloj protiv prianjanja. Jela možete lako da izvadite nakon pripreme i ona neće prionuti za posudu.

Mogućnosti upotrebe

Rerna

Za razliku od drugih posuda za pečenje, pekač možete da ubacite direktno u prihvatne rešetke.

U zadnjem delu bočnih ivica on je opremljen zaštitom protiv izvlačenja, koja sprečava da posuda sklizne iz prihvatnih rešetki kada je treba izvući samo delimično.

Stavite posudu za pečenje tako da logo Miele bude vidljiv.

Rerna sa mikrotalasima

 Materijal pekača nije pogodan za mikrotalase.

Metal reflektuje mikrotalase i može doći do stvaranja varnica.

Pekač ne koristite za postupke pečenja u načinu rada Mikrotalasi i u kombinovanim načinima rada sa mikrotalasima.

Pekač možete da koristite kod svih načina rada bez mikrotalasa. Stavite ga na rešetku u nivo 1.

Električna ploča s ringlama/staklokeramička ploča za kuvanje

Vec i manja prljavština između staklokeramičke ploče i pekača može usled velike težine da prouzrokuje ogrebotine.

To može da ošteći površinu ploče za kuvanje, kao i donju stranu pekača.

Ne vucite pekač po staklokeramičkoj ploči. Ako želite da pomerite posudu za pečenje na staklokeramičkoj ploči za kuvanje, podignite je.

Ovu posudu za pečenje možete da koristite na električnoj ploči s ringlama ili na staklokeramičkoj ploči za kuvanje, a zavisno od modela, i na ploči za kuvanje s indukcijom.

Ako niste sigurni da li je Vaš pekač pogodan za indukcionu ploču za kuvanje, proverite to uz pomoć magneta. Posude za pečenje koje mogu da se namagnetišu su pogodne za indukciju.

Proširena zona, predviđena za posude za pečenje, je pogodna za optimalnu upotrebu ove posude. Ako Vaša ploča za kuvanje nije opremljena ovom zonom, postavite posudu za pečenje na najveću okruglu ili na dve okrugle zone za kuvanje koje se nalaze jedna iza druge.

Nepodesan za plinsku ploču za kuvanje

 Pekač prevazilazi dozvoljenu veličinu posuđa za kuvanje koje sme da se koristi na plinskim pločama za kuvanje.

Vrući gasovi koji struje ispod dna pekača ka spolja mogu da oštete radnu ploču i okolne elemente, te mogu da dovedu do požara. Istovremeno je temperatura koja se razvija u plinskem plamenu suviše visoka za posudu za pečenje, tako da sloj protiv prijanjanja može da se ošteti.

Ne koristite pekač na plinskoj ploči za kuvanje.

Saveti za upotrebu

 Opasnost od požara! Ulja i masti bi mogli da se zapale ukoliko se pregreju.

Tokom rada sa uljima i mastima nikada ne ostavljajte pekač bez nadzora. Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite ploču za kuvanje ili rernu.

Pažljivo ugušite plamen uz pomoć poklopca ili krpe za gašenje požara.

Sloj protiv prianjanja

Koristite samo malo masti ili ulja pogodnog za prženje. Zbog zaštitnog sloja ništa ne prianja za posudu, tako da možete da pripremate niskokalorična jela.

Kuvajte obično na slabijoj ili srednjoj temperaturi.

Kako biste propekli ili pekli namirnice na ploči za kuvanje, prethodno zagrejte prazan pekač **1 do maksimalno 2 minute** na visokoj temperaturi.

Nakon što ste propekli namirnice smanjite temperaturu i nastavite postupak pečenja na nižoj temperaturi.

Izbegavajte oštećenja sloja protiv prianjanja:

- Ne pregrevajte pekač.
Na vreme smanjite temperaturu.
- Ne koristite metalne ili oštore predmete.
Koristite samo plastični ili drveni pribor za kuvanje.
- Ne koristite pekač za čuvanje i mariniranje namirnica koje sadrže kiselinu kao što je marinirano pečenje.
One bi mogla da oštete sloj protiv prianjanja. Naravno, takve namirnice možete da pečete u ovoj posudi.

Nivo

Kod nekih rernih oznaka nivoa možete da očitate kada otvorite vrata rerne. Drugi način je da brojite nivoe odozdo nagore. Nivo 1 je uvek najniži nivo.

Pekač stavite obično u **nivo 1**.

Da biste **zapekli jelo**, možete koristiti nivo 3.

Pecite na ovom nivou **maksimalno 10 minuta** ako koristite način pečenja Roštilj/Veliki roštilj ili Mali roštilj .

U rernama sa mikrotalasima, pekač stavite na rešetku u nivo 1.

Ako posuda za pečenje ne može da se postavi u prihvatile rešetke rerne, stavite je na rešetku.

Korišćenje sopstvenih recepata

Podaci o količinama

Polazeći od podataka u receptu za četiri osobe možete:

- u velikom pekaču da pripremite otprilike četverostruku količinu.
- u malom pekaču da pripremite otprilike trostruku količinu.

Vreme pečenja

Vreme pečenja se zbog količine produžava za otprilike 20–40 minuta u odnosu na podatke u receptu.

Temperatura

Ako u receptu nije naveden podatak o podešavanju temperature:

- u načinu rada „Vrući vazduh plus“ odaberite temperaturu od 160–180 °C.
- u načinu rada „Gornje i donje zagrevanje“ odaberite temperaturu od 180–210 °C.

Čišćenje i održavanje

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, kao što su sprejevi za čišćenje roštilja i rerni, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, pesak za ribanje, sunđeri sa površinom koja grebe ili oštri predmeti mogu da oštete sloj protiv prianjanja.

Operite posudu za pečenje vrućim rastvorom deterdženta za pranje posuđa i mekom četkom ili mekim sunđerom.

Pre prve upotrebe

Operite posudu za pečenje vrućim rastvorom deterdženta za pranje posuđa i mekom četkom ili mekim sunđerom.

Posle upotrebe

Najveći deo nečistoća možete da uklonite vrućim rastvorom deterdženta i mekom četkom.

Tvrdomorniju prljavštinu potopite po potrebi u rastvor deterdženta.

Posudu za pečenje možete da operete i u mašini za pranje sudova. Pri tom dno može pod nepovoljnim okolnostima da bude puno fleka. To ne utiče na funkcionisanje uređaja.

Pribor

Uz posude za pečenje možete putem Miele webshop-a, servisa ili Vaše specijalizovane prodavnice da naručite odgovarajuće poklopce za pekače HBD od plemenitog čelika.

Prilikom naručivanja poklopca navedite oznaku Vašeg pekača:

HBD 60-35 za
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 za
HUB 6x-22:



* U nerne sa 3 nivoa pekač ne može da se stavi zajedno sa poklopcom, jer ukupna visina prelazi raspoloživu visinu rerne.

Saveti za upotrebu

! Poklopci su otporni na toplotu i mogu da se koriste za pripremanje jela na ploči za kuvanje, kao i u rerni. Imajte na umu da se pri tom zagreju poklopac i drška. Koristite kuhinjske rukavice da biste izbegli opekatine.

Sledeća jela treba tokom kuvanja poklopiti:

- čorbu
- supu
- gulaš

Poklopac ne koristite za postupke pečenja u načinu rada Mikrotalasi, u kombinovanim načinima rada sa mikrotalasima ili u načinima rada sa roštiljem.

Čišćenje i održavanje

Najbolje da poklopce očistite mekom krpom za pranje sudova, topлом vodom i deterdžentom za ručno pranje sudova. Možete da ih operete i u mašini za pranje sudova.

Формы для запекания Gourmet

Существуют различные варианты размеров форм для запекания Miele Gourmet (сокращенно: формы для запекания).

HUB 61/62	-35	-22
Объем	ок. 8 л	ок. 5 л
Ширина *	38 см	38 см
Глубина *	35 см	22 см
Высота *	8 см	8 см

* Внутренние размеры (округлены)

Вы можете использовать формы в духовом шкафу, в духовом шкафу с СВЧ и на варочных панелях с металлическими и стеклокерамическими конфорками.

Формы HUB 62-xx, кроме того, также пригодны для индукционных панелей конфорок.

Вы можете использовать формы для приготовления запеканок, густых супов, гретенов, макаронных блюд, супов, жаркого из мяса, кусков мяса, рулетов и птицы.

Не используйте форму для выпекания пирогов или хлеба.

Формы имеют специальное антипригарное покрытие. Блюда не пригорают, и после приготовления их можно легко извлечь из формы.

Возможности применения

Духовой шкаф

В отличие от других форм для запекания эту форму можно задвигать непосредственно в боковые направ-

ляющие.

Сзади у боковых кромок формы имеется фиксатор, который препятствует выскользыванию из направляющих, если форму нужно будет выдвинуть лишь частично.

Задвигайте форму так, чтобы можно было прочитать надпись Miele.

Духовой шкаф с СВЧ

 Материал формы не пригоден для использования в микроволновом режиме.

Металл отражает микроволны, и могут образоваться искры.

Не используйте форму для запекания для приготовления в режиме СВЧ и в комбинированных режимах с СВЧ.

Вы можете использовать форму во всех режимах работы без СВЧ. Устанавливайте ее на решетке на уровень 1.

Стеклокерамическая панель конфорок и панель с металлическими конфорками

Даже небольшие загрязнения между стеклокерамической поверхностью и формой для запекания при ее большом весе могут вызвать образование царапин.

Таким образом поверхность панели конфорок и нижняя часть формы могут быть повреждены.

Не двигайте форму по стеклокерамической панели конфорок. Всегда приподнимайте ее, если Вы хотите переставить ее на другую конфорку.

Вы можете использовать форму на стеклокерамической панели конфорок или панели с металлическими конфорками и, в зависимости от исполнения, также на индукционной панели конфорок.

Если Вы не уверены в том, что Ваша форма подходит для индукционной панели конфорок, проверьте ее с помощью магнита. Подходящая форма обладает способностью к намагничиванию.

Оптимально для использования формы подходит зона с расширением у панели конфорок. Если Ваша панель не оснащена такой зоной, ставьте форму на самую большую круглую конфорку или на две круглые конфорки, находящиеся друг за другом.

Не подходит для газовой панели конфорок

 Размер формы превышает допустимый размер посуды, которая может использоваться на газовых панелях конфорок.

Горячий газ, выходящий из-под днища формы, может повредить столешницу и окружающую мебель, что может вызвать пожар. Кроме того, температура в газовом пламени может стать такой высокой для формы, что это приведет к повреждению ее антипригарного покрытия.

Не используйте форму для запекания на газовой панели конфорок.

Указания по использованию

 Опасность пожара! Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве.

Никогда не оставляйте без присмотра форму для запекания при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите с помощью воды возгорания масла и жира. Выключите панель конфорок или духовой шкаф.

Осторожно потушите пламя с помощью крышки или специального покрывала.

Антипригарное покрытие

Используйте совсем немного жира или масла, пригодных для жарения. Благодаря специальному покрытию пища не пригорает и остается мало-калорийной.

Преимущественно готовьте при слабом или умеренном нагреве.

Для обжаривания или жарения пищи на конфорке предварительно нагревайте пустую форму для запекания при высокой мощности **от 1 до максимум 2 минут**.

Понизьте температуру после обжаривания пищи и продолжите приготовление при более низкой мощности нагрева.

Избегайте повреждений антипригарного покрытия:

- Не перегревайте форму для запекания.
- Своевременно уменьшайте температуру нагрева.

- Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами. Используйте только принадлежности из пластика или дерева.
- Не используйте форму для маринования пищи с применением кислот, например, для замачивания мяса в уксусе. При этом возможно повреждение антипригарного покрытия. Однако, в форме можно готовить такую пищу.

Уровень размещения

У некоторых духовых шкафов Вы сможете увидеть обозначение уровня размещения при открытой дверце. В ином случае отсчет уровня ведется снизу вверх. Уровень 1 - это всегда самый нижний уровень.

Устанавливайте форму в основном на **уровень 1**.

Для запекания блюд Вы можете также использовать уровень 3. Запекайте на этом уровне в течение **максимум 10 минут** при использовании режимов работы Гриль/Гриль большой  или Гриль малый .

В духовых шкафах с СВЧ размещайте форму для запекания на решетке на уровень 1.

Если форма не подходит к боковым направляющим рабочей камеры, ставьте ее на решетку.

Использование собственных рецептов

Указания по количеству

Исходя из данных рецепта в расчете на четыре персоны:

- В большой форме для запекания Вы можете приготовить примерно четырехкратное количество продуктов.
- В маленькой форме Вы можете приготовить примерно троекратное количество продуктов.

Время приготовления

Время увеличивается прим. на 20–40 минут, в зависимости от количества продуктов, относительно рецептурных данных.

Температура

Если в Вашем рецепте не указан температурный режим:

- Выбирайте в режиме Конвекция плюс  температуру 160–180 °C.
- Выбирайте в режиме Верхний/нижний жар  температуру 180–210 °C.

Чистка и уход

Абразивные или агрессивные чистящие средства, например, спреи для чистки грилей и духовых шкафов, средства для удаления пятен и ржавчины, средства с содержанием песка, губки с жесткой поверхностью и острые предметы могут повредить антипригарное покрытие.

Чистите форму для запекания с помощью горячего раствора моющего средства и мягкой щетки или мягкой губки.

Перед первым использованием

Чистите форму для запекания с помощью горячего раствора моющего средства и мягкой щетки или мягкой губки.

После применения

Большинство загрязнений можно удалить с помощью горячего раствора моющего средства и мягкой щетки.

При необходимости смочите более твердые загрязнения раствором моющего средства.

Вы также можете мыть форму в посудомоечной машине. При этом в некоторых случаях возможно образование пятен на дне. Это, однако, не оказывает никакого влияния на функциональные свойства формы.

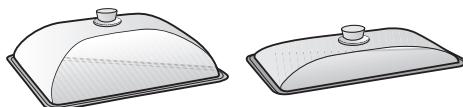
Принадлежности

Крышки HBD из нержавеющей стали, подходящие к формам для запекания, Вы можете приобрести в интернет-магазине Miele, сервисной службе или в торговых точках Miele.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, наименование Вашей формы:

HBD 60-35 для
HUB 6x-35 *:

HBD 60-22 для
HUB 6x-22:



* В рабочих камерах с 3 уровнями размещения формы для запекания не могут использоваться вместе с крышками, так как общая высота будет превышать высоту рабочей камеры.

Указания по использованию



Крышки являются жаростойкими и могут использоваться для приготовления на панели конфорок, а также в рабочей камере.

Обратите внимание, что крышка и ручка при этом нагреваются.

Пользуйтесь рукавицами, чтобы избежать получения ожогов.

Следующие блюда необходимо закрывать крышкой во время приготовления:

- Густой суп
- Суп
- Гуляш

Не используйте крышку для приготовления в режиме СВЧ, в комбинированных режимах с СВЧ или режимах с грилем.

Чистка и уход

Лучше всего крышки можно очистить с помощью мягкой салфетки, теплой воды и бытового моющего средства. Вы можете также мыть их в посудомоечной машине.

Ugnspanna

Mieles ugnspanna finns i olika storlekar.

HUB 61/62	-35	-22
Volym	cirka 8 liter	cirka 5 liter
Bredd*	38 cm	38 cm
Djup*	35 cm	22 cm
Höjd*	8 cm	8 cm

* Innermått, rundat

Du kan använda ugnspannan i ugnen, kombiugnar och på både gjutjärns- och glaskeramikhällar.

Ugnspannan HUB 62-xx är dessutom också anpassade för induktionshällar.

Du kan använda ugnspannan till gratänger, grytor, soppor och också till att exempelvis laga kött eller rullader.

Dock ska du inte använda ugnspannan till att grädda bröd.

Ugnspannan är belagd med en smutsavvisande yta. Maten fastnar inte utan kan lätt tas ut ur formen efter tillagningen.

Användning

Ugn

Till skillnad från andra ugnspannor kan Mieles ugnspanna skjutas in i ugnen direkt på ugnsstegarna.

Den är utrustad med en utdragsspärr baktilt som förhindrar att den glider ur ugnsstegarna när den bara ska dras ut lite grann.

Skjut in pannan så att det går att läsa Miele-loggan.

Inbyggnadsugn med mikrovågsfunktion

 Materialet i ugnspannan tål inte mikrovågsfunktion.

Metall reflekterar mikrovågorna och det kan bildas gnistor.

Använd inte den runda bakformen för tillagningar med mikrofunktionen och heller inte för några kombinerade funktioner med mikro.

Du kan använda ugnspannan till alla funktioner förutom mikrovågsfunktionen. Skjut in den på gallret på falshöjd 1.

Hällar med gjutjärnsplattor eller glaskeramik

Även av väldigt lite smuts mellan glaskeramikskivan och ugnspannan kan det bli repor på grund av tyngden.

På grund av det kan ytan på hällen och undersidan av ugnspannan förstöras.

Dra inte ugnspannan över glaskeramikskivan. Lyft den alltid när du ska flytta den på hällen.

Du kan använda ugnspannan på gjutjärnsplattor eller glaskeramikhällar och beroende på utförande även på induktionshällar.

Om du inte är säker på att ugnspannan kan användas på en induktionshäll kan du testa det med hjälp av en magnet. Pannor som kan användas på induktionshällar är magnetiska.

Grytzonen är perfekt anpassad till ugnspannan. Om hällen inte har någon gryzon, ställer du den på den största runda kokzonen eller på två runda kokzoner som ligger bakom varandra.

Ej för gashäll

 Ugnspannan är för stor för att kunna användas på gashällar.

Den heta gasen som strömmar ut under ugnspannans botten kan skada bänkskiva och kökssnickerier och det kan börja brinna. Samtidigt är temperaturutvecklingen i gasflammor för hög för ugnspannan vilket kan leda till att den smutsavvisande ytan kan förstöras.

Använd inte ugnspannan på en gas-häll.

Användaranvisningar

 Brandrisk! Olja och fett kan självtända vid överhettning.

Håll alltid ugnspannan under uppsikt när du använder olja eller fett vid matlagning.

Släck aldrig olje- och fettbränder med vatten. Stäng av hällen.

Kväf försiktigt elden med ett lock eller en brandfilt.

sv-SE - Ugnspanna

Smutsavvisande yta

Använd endast lite fett eller olja vid stekning. Tack vare den smutsavvisande ytan fastnar inget och maten lagas på ett kalorisnålt sätt.

Laga i allmänhet mat på svag eller medelstark värme.

För att steka mat på hädden så värmer du först upp den tomma ugnspannan på hädden på ganska hög värme **i 1 till max 2 minuter**.

Sänk värmen efter att du har brynt på maten och fortsätt sen att steka på lägre värme.

Undvik att den smutsavvisande ytan skadas:

- Överhetta inte ugnspannan.
Sänk temperaturen i god tid.
- Använd inga vassa föremål eller föremål av metall.
Använd bara köksredskap av plast eller trä.
- Använd inte ugnspannan för att lägga in eller marinera maträddar som till exempelvis surstek.
Då kan nämligen den smutsavvisande ytan förstöras. Själva tillagningen av sådana maträddar kan du dock göra i ugnspannan.

Falshöjder

På vissa ugnar kan du läsa av falshöjderna när luckan är öppen. Annars räknar du alltid falshöjderna nerifrån och upp. Falshöjd 1 är alltid den nedsta höjden.

Skjut alltid in ugnspannan på **falshöjd 1**.

Om du ska **gratinera** något kan du också använda falshöjd 3.

Gratinera i **max 10 minuter** om du använder funktionerna Grill eller Grill stor  eller Grill liten .

I ugnar med mikrovågsfunktion sätter du i ugnspannan på gallret på falshöjd 1.

Om ugnspannan inte passar i ugnsstegarna på ugnen, så sätter du den på ugnsgallret.

Använda egna recept

Mängdangivelser

Om du utgår från recept för fyra personer kan du:

- Tillaga cirka fyra gånger så mycket i den stora ugnspannan.
- Tillaga cirka tre gånger så mycket i den lilla ugnspannan.

Tillagningstid

Tillagningstiden förlängs på grund av mängden med cirka 20–40 minuter jämfört med receptet.

Temperatur

Om det inte står något om tillagningstemperatur i receptet:

- Välj en temperatur mellan 160–180 °C på Varmluft plus .
- Välj en temperatur mellan 180–210 °C på Över- och undervärme .

Rengöring och skötsel

Skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel som exempelvis grill-, ugnsspray, fläck-, rostborrtagningsmedel, diskvampar med repande yta eller vassa föremål kan förstöra den smutsavvisande ytan.

Gör rent ugnspannan med hett vatten och diskmedel med en mjuk borste eller med en mjuk svamp.

Innan du använder ugnspannan första gången

Gör rent ugnspannan med hett vatten och diskmedel med en mjuk borste eller med en mjuk svamp.

Efter användning

De flesta matrester kan avlägsnas med varmt vatten och diskmedel och en mjuk borste.

Matrester som sitter fast ordentligt kan lösas upp med hjälp av blötläggning med vatten och diskmedel.

Du kan diskha ugnspannan i diskmaskinen. Under ogygnnsamma förhållanden kan ugnspannans botten bli fläckig. Detta påverkar emellertid inte funktionen.

Tillbehör

Locket HBD i rostfritt stål passar perfekt till ugnspannan och kan beställas i Mieles online-shop, eller en återförsäljare.

Ange ugnspannans beteckning vid beställning av lock:

HBD 60-35 för
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 för
HUB 6x-22 *:



* I tillagningsutrymmen med 3 falshöjder kan ugnspannan och locket inte skjutas in samtidigt eftersom den sammanlagda höjden den överskrider höjden i ugnsutrymmet.

Användaranvisningar

 Locken är värmeförstående och kan användas både på en häll och i en ugn.

Tänk på att locket och handtaget blir varma vid användning i ugnen.

Använd grytvantar för att undvika brännskador.

Följande rätter bör tillagas under lock:

- Gryta
- Soppa
- Gulasch

Använd inte locket för tillagningar med mikrofunktionen, kombinerade funktioner med mikro eller funktioner med Grill.

Rengöring och skötsel

Locket diskas med en mjuk trasa, varmt vatten och handdiskmedel.

Du kan diskha ugnspannan i diskmaskinen.

Pekač Gourmet

Mielejev pekač Gourmet (kratko: pekač) je na voljo v različnih velikostih.

HUB 61/62	-35	-22
Prostornina	pribl. 8 l	pribl. 5 l
Širina *	38 cm	38 cm
Globina *	35 cm	22 cm
Višina *	8 cm	8 cm

* Notranje mere, zaokrožene

Pekač lahko uporabljate v pečici, kombinirani pečici z mikrovalovi ter na navadnih električnih in steklokeramičnih kuhalnih ploščah.

Pekači HUB 62-xx so poleg tega primerni tudi za indukcijske kuhalne plošče.

Pekače lahko uporabljate za pripravo narastkov, enolončnic, gratiniranih jedi, testenin, juh in mesnih jedi, pa tudi za pečenje mesa, mesnih rulad ali perutnine.

Pekačev ne uporabljajte za peko peciva ali kruha.

Pekači so prevlečeni s posebno prevleko proti prijemanju, zato lahko pripravljene jedi zlahka vzamete iz njih, saj se ne držijo njihovih površin.

Možnosti uporabe

Pečica

V nasprotju z drugimi pekači lahko ta pekač vstavite neposredno v stranska vodila pečice.

V zadnjem delu stranskih robov je opremljen z varovalom, ki preprečuje, da bi zdrsnil iz vodil, če ga le delno izvlečete iz pečice.

Pekač vstavite tako, da je logotip Miele čitljiv.

Kombinirana pečica z mikrovalovi

 Material pekača ni primeren za uporabo z mikrovalovi.

Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja.

Pekača ne smete uporabiti za postopke priprave v načinu delovanja Mikrovalovi ali v kombiniranih načinih delovanja z mikrovalovi.

Pekač lahko uporabite v vseh načinu delovanja brez mikrovalov. Vstavite ga na rešetko na 1. nivoju.

Navadne električne in steklokeramične kuhalne plošče

Že majhne količine umazanije med steklokeramično ploščo in pekačem lahko zaradi velike teže pekača razijo površino.

S tem se lahko poškodujejo površine kuhalne plošče in spodnje strani pekača.

Pekača ne vlecite preko steklokeramične plošče. Če ga želite na steklokeramični kuhalni plošči prestaviti, ga vedno dvignite in položite na želeno mesto.

Pekač lahko uporabljate na navadnih električnih ali steklokeramičnih kuhalnih ploščah, nekatere modele pa tudi na induksijskih kuhalnih ploščah.

Če niste prepričani, ali je vaš pekač primeren za induksijsko ploščo, preverite z magnetom. Pekači, primerni za indukcijo, se odlikujejo z zmožnostjo namagnetenja.

Za uporabo pekača je optimalno polje za pečenje. Če vaša kuhalna plošča nima polja za pečenje, postavite pekač na največje okroglo polje ali na dve sosednji okrogli kuhalni polji.

Ni primeren za plinske kuhalne plošče

 Pekač presega dovoljeno velikost posode za kuhanje, ki se lahko uporablja na plinskih kuhalnih ploščah.

Vroči plini, ki se pretakajo pod dnom pekača navzven, lahko poškodujejo delovni pult in sosednje pohištvo ter celo povzročijo požar. Poleg tega je temperatura v plinskem plamenu previsoka za pekač, zaradi česar se lahko poškoduje prevleka proti prijemanju.

Pekača ne uporabljajte na plinski kuhalni plošči.

Navodila za uporabo

 Nevarnost požara! Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo.

Kadar delate z olji in maščobami, nikoli ne pustite pekača brez nadzora.

Če olja ali maščobe zagorijo, ognja nikoli ne gasite z vodo, temveč takoj izklopite kuhalno ploščo ali pečico in plamene previdno zadušite s pokrovom ali gasilno odejo.

Prevleka proti prijemanju

Uporabite le malo maščobe ali olja, primernega za pečenje. Prevleka pekača namreč preprečuje, da bi se živila prijela, zato lahko pripravljate jedi z manjšo energijsko vrednostjo.

Na splošno kuhajte pri šibki ali srednji nastavivti.

Za pečenje jedi na kuhalnem polju predhodno segrevajte prazen pekač pri visoki nastavivti **1 do največ 2 minut**.

Po začetnem pečenju jedi znižajte temperaturo in nadaljujte s postopkom priprave pri nižji nastavivti.

Pazite, da ne pride do poškodb prevleke proti prijemanju:

- Pekača ne smete pregrevati.
Pazite, da pravočasno znižate temperaturo.
- Pri delu s pekačem ne uporabljajte nobenih kovinskih ali ostrih predmetov.
Uporabite lahko samo plastične ali lesene pripomočke.
- Pekača ne uporabljajte za vlaganje in mariniranje jedi, ki vsebujejo kisline (npr. namakanje mesa za pečenko v kisli marinadi).
Kisline lahko namreč poškodujejo prevleko proti prijemanju. Seveda pa lahko takšne jedi v pekaču spečete.

Nivo vstavljanja

Pri nekaterih pečicah lahko pri odprtih vratih odčitate oznake nivojev. Sicer se nivoji štejejo od spodaj navzgor. 1. nivo je vedno najbolj spodaj.

Pekač na splošno vstavite na **1. nivo**.

Za **popečenje jedi z vrha** lahko uporabite tudi 3. nivo.

Če uporabite način delovanja Žar/Veliki žar ali Mali žar , na tem nivoju pecite **največ 10 minut**.

V pečici z mikrovalovi pekač položite na rešetko, vstavljeni na 1. nivo.

Če se pekač ne prilega v stranska vodila pečice, ga postavite na rešetko.

Uporaba lastnih receptov

Podatki o količinah

Če izhajamo iz podatkov v receptih, ki veljajo za štiri osebe:

- lahko v velikem pekaču pripravite pribl. štirikratno količino živil.
- lahko v malem pekaču pripravite pribl. trikratno količino živil.

Čas priprave

Čas priprave se zaradi večje količine podaljša za pribl. 20–40 minut v primerjavi s podatki v receptu.

Temperatura

Če v receptu ni podatka o temperaturni nastavivti:

- izberite pri načinu Vroč zrak plus temperaturo 160–180 °C.
- izberite pri načinu Zgornje/spodnjе gretje temperaturo 180–210 °C.

Čiščenje in vzdrževanje

Abrazivna ali agresivna čistilna sredstva oz. pripomočki, kot so razpršila za žar in pečice, sredstva za odstranjevanje madežev in rje, praški za drgnjenje, gobice z grobo površino, ki razi, ali ostri predmeti lahko poškodujejo prevleko proti prijemanju.

Pekač pomijte z vročo raztopino sredstva za ročno pomivanje posode in mehko ščetko ali gobico.

Pred prvo uporabo

Pekač pomijte z vročo raztopino sredstva za ročno pomivanje posode in mehko ščetko ali gobico.

Po uporabi

Večino vrst umazanje lahko odstranite z vročo raztopino pomivalnega sredstva in mehko ščetko.

Trdovratnejšo umazanijo po potrebi namočite v raztopini pomivalnega sredstva.

Pekač lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju. Pri tem lahko v določenih pogojih na dnu pekača nastanejo madeži, ki pa v nobenem pogledu ne vplivajo na njegovo funkcijo.

Dodatna oprema

V spletni trgovini Miele, na servisu Miele ali pri svojem trgovcu z opremo Miele lahko kupite pokrov pekača HBD iz plemenitega jekla, ki se prilega pekaču.

Ob naročilu pokrova navedite oznako svojega pekača:

HBD 60-35 za
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 za
HUB 6x-22:



* V pečice s 3 nivoji pekača ne morete vstaviti skupaj s pokrovom, saj njuna skupna višina presega razpoložljivo višino notranjosti pečice.

Navodila za uporabo

 Pokrovi so odporni proti visokim temperaturam in se lahko uporabljo za postopke priprave tako na kuhalni plošči kot v pečici.

Upoštevajte, da se pokrov in ročaj pri tem zelo segrejeta.

Uporabljajte zaščitne rokavice, da preprečite opeklne.

Med pripravo morajo biti pokrite naslednje jedi:

- Enolončnica
- Juha
- Golaž

Pokrovov ne smete uporabiti za postopke priprave v načinu delovanja Mikrovalovi ali v kombiniranih načinih delovanja z mikrovalovi ter v načinu delovanja z žarom.

Čiščenje in vzdrževanje

Pokrov čistite z mehko krpo za pomivanje, toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Lahko ga pomivate tudi v pomivalnem stroju.

Gourmet pekáč

Gourmet pekáče Miele (skrátene pekáče) existujú v rôznych veľkostiach.

HUB 61/62	-35	-22
objem	asi 8 l	asi 5 l
šírka	38 cm	38 cm
hĺbka	35 cm	22 cm
výška *	8 cm	8 cm

* vnútorné rozmery, zaokrúhlene

Pekáče môžete používať v rúre na pečenie, v rúrach na pečenie s mikrovlnkou a na liatinových a sklokeramických varných doskách.

Pekáče HUB 62-xx sú navyše vhodné aj pre indukčné varné dosky.

Pekáč je vhodný na prípravu nákypov, gratinov, polievok, pečenie mäsa a hydiny.

Nepoužívajte pekáč na pečenie koláčov alebo chleba.

Povrch pekáčov je pokrytý nepríľňavou vrstvou. Jedlá je možné po príprave ľahko vybrať a neprilepujú sa.

rúra na pečenie

Tento pekáč sa na rozdiel od iných pekáčov môže zasunúť priamo do postranných mriežok.

V zadnej časti bočných okrajov je vybavený ochrannou vrstvou proti vytiahnutiu, ktorá bráni jeho vykľznutiu z postranných mriežok keď má byť vytiahnutý len čiastočne.

Zasuňte pekáč tak, aby ste mohli prečítať nápis Miele.

rúra na pečenie s mikrovlnkou

 Materiál pekáča nie je vhodný pre mikrovlnky.

Kov odráža mikrovlny a môže dôjsť k tvorbe iskier.

Nepoužívajte pekáč na prípravu pokrmov prevádzkovým spôsobom mikrovlnka a kombinovanými prevádzkovými spôsobmi s mikrovlnkou.

Pekáč môžete používať vo všetkých prevádzkových spôsoboch bez mikrovlnky. Postavte ho na rošt v úrovni 1.

Liatinové a sklokeramické varné dosky

Malé znečistenia medzi sklokeramicou doskou a pekáčom znamenajú riziko poškriabania kvôli vysokej hmotnosti pekáča.

Tým sa môže poškodiť povrch varnej dosky a aj spodná strana pekáča.

Neposúvajte pekáč po sklokeramickej doske. Keď ho chcete na sklokeramickej varnej doske premiestniť, zodvihnite ho.

Pekáč môžete používať na liatinových alebo sklokeramických varných doskách a podľa prevedenia aj na indukčnej varnej doske.

Ak ste si nie istý, či je Váš pekáč vhodný pre indukčnú varnú dosku, vyskúšajte ho pomocou magnetu. Pekáče vhodné pre indukciu sa vyznačujú tým, že je možné ich zmagnetizovať.

Na použitie pekáča sa optimálne hodí zóna pre pekáč. Ak Vaša varná doska nemá zónu pre pekáč, postavte ho na najväčšiu okrúhlu alebo na dve za sebou umiestnené okrúhle varné zóny.

Nevhodný pre plynové varné dosky

⚠️ Pekáč prekračuje prípustnú veľkosť kuchynského riadu, ktorý sa smie používať na plynových varných doskách.

Horúce plyny prúdiace von spod dna pekáča môžu poškodiť pracovnú dosku a okolie a spôsobiť požiar. Zároveň je teplota plynového plameňa pre pekáč príliš vysoká, takže sa môže poškodiť povrchová úprava - nepriľňavá vrstva.

Nepoužívajte pekáč na plynovej varnej doske.

⚠️ Nebezpečenstvo požiaru! Oleje a tuky sa môžu pri prehriatí vznieť.

Nenechajte pekáč počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru.

Nikdy nehaste horiacie oleje a tuky vodou. Vypnite varnú dosku alebo rúru na pečenie.

Plamene opatrne zaduste pokrievkou alebo dekou na hasenie.

sk-SK - Gourmet pekáč

Úprava s nepríľavým povrchom

Na vyprážanie používajte len málo tuku alebo oleja. Vďaka povrchovej úprave sa nič neprilepí a jedlá môžete pripravovať nízko kaloricky.

Všeobecne vykonávajte prípravu pri slabom alebo strednom teple.

Na orestovanie alebo smaženie jedál predharejte na varnej zóne prázdny pekáč **1 až maximálne 2 minút**.

Po orestovaní jedál znížte teplotu a po kračujte pri nižšom nastavení.

Zabráňte poškodeniu nepríľhavej povrchovej úpravy:

- Pekáč neprehrievajte. Znížte včas teplotu.
- Nepoužívajte kovové alebo ostré predmety. Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva.
- Nepoužívajte pekáč na nakladanie a marinovanie jedál obsahujúcich kyseliny. Tieto by mohli poškodiť nepríľlavú povrchovú úpravu. Takéto jedlá sa možejme môžete v pekáči pripravovať.

Úroveň

Pri niektorých rúrach na pečenie môžete prečítať označenie úrovne pri otvorených dvierkach. Inak úrovne počítajte zospodu nahor. Úroveň 1 je vždy úroveň úplne dole.

Vo všeobecnosti zasúvajte pekáč do **úrovne 1**.

Na **zapekanie pokrmov** môžete použiť aj úroveň 3. V tejto úrovni zapekajte **maximálne 10 minút**, ak používate prevádzkové spôsoby gril/gril veľký alebo gril malý .

V rúrach na pečenie s mikrovlnkou postavte pekáč na rošt v úrovni 1.

Ak pekáč nepasuje do postranných mriežok ohrevného priestoru, umiestnite ho na rošt.

Používanie vlastných receptov

Množstevné údaje

Vychádza sa z údajov v recepte pre štyri osoby:

- Vo veľkom pekáči môžete pripravovať asi štvornásobné množstvo.
- V malom pekáči môžete pripravovať asi trojnásobné množstvo.

Doba prípravy

Doba prípravy sa podľa množstva predlžuje asi o 20–40 minút oproti údajom v recepte.

Teplota

Ak nie sú v recepte údaje o nastavení teploty:

- Pri prevádzkovom spôsobe horúci vzduch plus zvolte teplotu 160–180 °C.
- Pri prevádzkovom spôsobe horné/ spodné pečenie zvolte teplotu od 180–210 °C.

Čistenie a ošetrovanie

Drhnúce alebo agresívne čistiace prostriedky ako spreje na grily a rúry na pečenie, odstraňovače škvŕn a hrázde, hubky s drsným povrhom alebo ostré predmety môžu poškodiť povrchovú úpravu brániacu príľnavosti.

Vycistite pekáč horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou.

Pred prvým použitím

Vycistite pekáč horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou.

Po použití

Väčšina znečistenia sa dá odstrániť horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou.

Odolnejšie znečistenia prípadne zmäčcite roztokom umývacieho prostriedku.

Pekáč môžete čistiť aj v umývačke riadu. Za nevhodných okolností môžu pritom vzniknúť na dne škvŕny. Funkčnosť to však neohrozí.

Príslušenstvo

K pekáčom si môžete v internetovom obchode Miele, prostredníctvom servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu zakúpiť vhodnú pokrievku HBD z nerezu.

Pri objednávke pokrievky uvedte označenie vášho pekáča:

HBD 60-35 pre
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 pre
HUB 6x-22:



* V ohrevných priestoroch s 3 úrovňami nie je možné použiť pekáč spolu s pokrievkou, pretože celková výška prekračuje výšku ohrevného priestoru, ktorá je k dispozícii.

Pokyny pre používanie

 Pokrievky sú tepelne odolné a je možné ich použiť na prípravu na varnej doske aj v ohrevnom priestore. Uvedomte si, že sa pritom pokrievka a rukoväť zohrejú na vysokú teplotu. Používajte chňapky na hrnce, aby ste zabránili popáleniu sa.

Nasledovné pokrmy by mali byť počas prípravy prikryté:

- hustá polievka
- polievka
- guláš

Nepoužívajte pokrievku na prípravu pokrmov prevádzkovým spôsobom mikrovlnka, kombinovanými prevádzkovými spôsobmi s mikrovlnkou alebo prevádzkovými spôsobmi s grilom.

Čistenie a ošetrovanie

Pokrievky čistite najlepšie mäkkou utierkou, teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.

Môžete ich čistiť aj v umývačke riadu.

tr-TR - Gurme-Kızartma Kabı

Gurme-Kızartma Kabı

Miele Gurme-Kızartma Kabı (kısa: Kızartma) farklı boyları mevcut.

HUB 61/62	-35	-22
Kapasitesi	yakl. 8 lt.	yakl. 5 lt.
Genişlik *	38 cm	38 cm
Derinlik *	35 cm	22 cm
Yükseklik *	8 cm	8 cm

* İç ölçüler, yuvarlatılmıştır

Gurme-Kızartma Kabını fırında, fırın fonksiyonlu mikrodalga fırında ve cam seramik pişirme alanında kullanabilirsiniz.

Gurme-Kızartma Kabı HUB 62-xx ve üzeri olanlar induksiyonlu ocaklıarda kullanılabilirsiniz.

Gurme-Kızartma Kabında çeşitli yiyecekler hazırlayabilirsiniz örn: Gratenler, güveçler, türlü yemekleri, makarnalar, et ve tavuk yemekleri.

Gurme-Kızartma Kabını asla kek veya ekmek yapımında kullanmayınız.

Gurme-Kızartma Kabı yapışmayı önleyen bir madde ile kaplanmıştır. Yiyecekler piştikten sonra kolayca dışarı alınabilir ve kaba yapışmazlar.

Kullanım Seçenekleri

Fırın

Gurme-Kızartma Kabı başka kızartma kaplarına göre doğrudan fırın tel raflarının içine sürülebilir.

Bu tellerin arkasında kızartma kabının dışarı kaymasını önleyen girintiler vardır, bu sayede kızartma kabı kısmen dışarı çekildiğinde tellerden kurtulup öne doğru kaymaz.

Kızartma kabını içeri sürerken Miele logosunun okunabilir olmasına dikkat ediniz.

Mikrodalgalı Fırın



Kızartma kabının malzemesi mikrodalga için uygun değildir.

Metal mikrodalgaları geri yansıtır ve kırılçım oluşmasına neden olur.

Kızartma kabını mikrodalga programında ve mikrodalga kombineli programlarda kullanmayın.

Kızartma kabını mikrodalgasız bütün programlarda kullanabilirsiniz. Kızartma kabını 1. raf'da bulunan izgaranın üzerine sürüneniz.

Elektrikli Döküm Emaye/ Cam Seramik Ocak

Cam seramik ile kızartma kabı arasındaki kirler az olsa bile yüksek ağırlık nedeni ile cam seramigi çizebilir.

Bu yüzden ocak yüzeyi ve kızartma kabının altı zarar görebilir.

Kızartma kabını cam seramik üzerinde bir yerden bir yere çekmeyiniz. Cam seramik ocak üzerinde yer değiştirmek istediğinizde, kabı kaldırınız ve yeni yerine koyunuz.

Kızartma kabını cam seramik ocakların ve indüksiyonlu ocakların üzerinde kullanabilirsiniz.

Kızartma kabınız bu tip ocaklar için uygun olup olmadığından emin degilseniz, bir mıknatıs yardımı ile bunu öğrenebilirsiniz. İndüksiyonlu ocaklar için uygun olan kızartma kapları mıknatıslı olmaları ile bunu belli ederler.

Kızartma kabı için ocak üstündeki en uygun yer kızartma bölmesidir. Eğer ocağınızda bir kızartma bömesi mevcut değilse, o zaman kızartma kabını en büyük yuvarlağın veya arka arkaya duran yuvarlak ocakların üzerine yerleştiriniz.

Gazlı Ocak İçin Uygun Değil



Kızartma kabı gazlı ocakların üzerinde kullanılan normal pişirme kaplarından daha büyütür.

Kızartma kabının tabanından dışarı taşan sıcak gazlar mutfak tezgahına ve dolaplara zarar verebilir ve yanım çıkışmasına sebep olabilir. Bu durumda gazlı alevlerin içindeki yüksek ısı kızartma kabının yapışmayı önleyen kaplamaya zarar verir.

Kızartma kabını gazlı ocak üzerinde kullanmayınız.

Kullanım Bilgileri



⚠ Yangın tehlikesi! Aşırı ısınmadan dolayı sıvı ve katı yağılar alev alabilir. Kızartma kabını sıvı veya katı yağ kullanırken asla kontrolsüz bırakmayınız. Yağın tutuşması halinde asla su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatınız.

Alevleri bir kapak veya benzeri bir malzeme ile dikkatlice üzerini kapatarak söndürünüz.

Yapışmayı Önleyen Kaplama

Kızartma için az miktarda sıvı yağı veya tereyağı kullanınız. Kaplama nedeniyle yiyecekler yapışmadığı için yiyecekleri az kalorili pişirebilirsiniz.

Genel olarak yiyeceklerinizi hafif veya orta ısında pişiriniz.

Yiyecekleri ocak üzerinde kızartmaya başlamadan önce boş kızartma kabını yüksek bir ısı ayarında **1 ile en fazla 2 dakika** önceden ısıtınız.

Yiyecekler kızarmaya başladıkten sonra ısı ayarını düşürünüz ve pişirme işlemini düşük bir ayarda devam ettiriniz.

Yapışmayı önleyen kaplamanın zarar görmemesi gereklidir:

- Kızartma kabını aşırı derecede ısıtmayınız.
İşı derecesini doğru zamanda düşürüneniz.
Sadece silikon veya tahta kaşık ve spatula gibi malzemeler kullanmayınız.
Bu tür soslu yemekler kızartma kabının kaplamasına zarar verir. Fakat bu tür yemekler kızartma kabında pişirebilir.
- Metal ve keskin uçlu malzemeler kullanmayınız.
- Kızartma kabını ekşili etler gibi yemekleri saklamak için kullanmayınız.

Raf sırası

Bazı fırınlarda kapak açıkken raf sıra işaretlerini görebilirsiniz. Bunun dışında raf sıralarını aşağıdan yukarıya doğru sayabilirsiniz. En alt raf her zaman 1. raftır.

Kızartma kabını genelde **1. rafa** sürüneniz.

Üst kızartma için 3. rafi da kullanabilirsiniz. Gril veya Büyük Gril programlarını seçmiş iseniz üst kızartma için bu rafi **en fazla 10 dakika** kullanabilirsiniz.

Mikrodalgılı fırında kızartma kabını 1. rafın izgarasına yerleştiriniz.

Kızartma kabı fırının tel rafları için uygun değilse o zaman kızartma kabını izgaranın üzerine koyunuz.

Kendi Tariflerinizin Kullanımı

Miktar Bilgileri

Dört kişilik tarif bilgilerinden yola çıkarak:

- Büyük kızartma kabında yak. dört misli fazla miktar pişirilebilir.
- Küçük kızartma kabında yak. üç misli fazla miktar pişirilebilir.

Pişirme Süresi

Pişirme süresi miktar nedeni ile tarifte verilen bilgilere göre yak. 20-40 dakika uzayabilir.

İş Derecesi

İşı ayarı için tarifte bilgi verilmemişse:

- Turbo + programını ve 160–180 °C arası bir ısı derecesi seçiniz.
- Üst/ Alt Isıtma programında 180–210 °C arası bir ısı derecesi seçiniz.

Temizlik ve bakım

Gril ve fırın spreyleri gibi aşındırıcı ve yakıcı temizlik maddeleri, leke ve pas sökücüler, toz deterjanlar, sert yüzeyli bulaşık süngerleri veya keskin uçlu aletler kızartma kabının yapışmayı önleyen kaplamasına zarar verebilir. Kızartma kabını deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir fırça veya sünger ile temizleyiniz.

İlk Kullanımdan Önce

Kızartma kabını deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir fırça veya sünger ile temizleyiniz.

Kullanımdan Sonra

Kirler genelde deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir fırça ile temizlenir.

İnatçı kirleri deterjanlı su ile yumuşatınız.

Kızartma kabını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Fırının tabanı da lekelenebilir. Fakat bu lekeler fırın fonksyonunu olumsuz etkilemez.

Aksesuar

Gurme-Kızartma Kabına uygun HBD Çelik Kapağı Miele Webshop, Miele Müşteri Hizmetlerinden veya Miele Yetkili Satıcısından satın alabilirsiniz.

Sipariş sırasında kızartma kabığınızın modelini veriniz:

HBD 60-35 için
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 için
HUB 6x-22:



* 3 raflı fırın veya buharlı fırnlarda: Kızartma kabı fırın iç ölçüsüne uymadığından kapaklı olarak kullanılamaz.

Kullanım Bilgileri

 Kapaklar ısıya dayanıklıdır ve ocak üzerinde olduğu kadar fırın içinde de kullanılabilir.

Kapağın ve tutacağın bu arada çok sıcak olabileceğini unutmayın.

Yanıklardan korunmak için mutfak eldiveni kullanınız.

Aşağıdaki yemekler pişerken kapak kullanılmalıdır:

- Türlü yemeği
- Çorba
- Gulas

Kızartma kabı kapağını mikrodalga programında, mikrodalga kombineli programlarda veya Gril programlarında kullanmayınız.

Temizlik ve Bakım

Kapakları yumuşak bir bulaşık bez ile, sıcak su ve elde yıkama bulaşık deterjanı ile yıkamanız iyi olur.

Kapakları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Деко Гурме

Деко Гурме Miele (скорочено: деко) доступне в різних розмірах.

HUB 61/62	-35	-22
Місткість	прибл. 8 л	прибл. 5 л
Ширина *	38 см	38 см
Глибина *	35 см	22 см
Висота *	8 см	8 см

* Внутрішні розміри, заокруглені

Ви можете використовувати деко в духовках, духовках з НВЧ, на склокерамічних варильних поверхнях, поверхнях з металічними конфорками. Дека HUB 62-xx підходять для індукційних варильних поверхонь.

Деко можна використовувати для приготування запіканок, айнтопфів, гратенів, страв з макаронами, супів та м'ясних комбінованих страв, а також для приготування шматків м'яса, рулетів або птиці.

Не використовуйте деко для випікання пирогів та хліба.

Дека мають антипригарне покриття. Страви після приготування легко виймаються і не пригорають.

Можливості використання

Духовка

На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні.

Позаду біля бічних стінок деко оснащено захистом від вислизання, яке запобігає тому, що деко зісковзне з напрямних при частковому вийманні. Ставте деко так, щоб можна було прочитати напис Miele.

Духовка з НВЧ

 Матеріал дека не підходить для НВЧ.

Метал не тільки відбиває мікрохвилі, але й призводить до іскріння.

Не використовуйте деко в режимах НВЧ і комбінованих режимах з НВЧ.

Ви можете використовувати деко в усіх режимах без НВЧ. Ставте деко на решітку на рівень 1 знизу.

Склокерамічні панелі конфорок, панелі з металічними конфорками

Незначні забруднення між деком і склокерамічною пластиною можуть стати причиною подряпини. Таким чином варильна поверхня і нижня сторона дека можуть пошкодитись.

Не тягніть деко по варильній поверхні. Піднімайте його завжди, коли хочете переставити.

Ви можете використовувати деко на склокерамічних панелях конфорок, панелях із металічними конфорками і, залежно від моделі, на індукційних панелях конфорок.

Якщо Ви не впевнені, Чи підходить Ваше деко для використання на індукційній варильній поверхні, перевірте це за допомогою магніта. Деко, що підходить для такого використання, намагнічується.

Для використання дека оптимально підходять зони для дека/запікання. Якщо Ваша варильна поверхня не оснащена такою зоною, поставте деко на найбільшу круглу конфорку, або на дві конфорки одна за одною.

Не підходить для газових варильних поверхонь

 Розмір дека перевищує допустимий розмір посуду, який можна використовувати на газових варильних поверхнях.

Гарячий потік повітря, що йде від дна дека вгору, можуть пошкодити стільницю і навколоїшні меблі або спричинити займання. Крім того, підйом температури на газових варильних поверхнях відбувається дуже швидко, що може спричинити пошкодження антипригарного покриття.

Не використовуйте деко на газових варильних поверхнях.

Вказівки щодо використання

 Небезпека пожежі! Олія та жир можуть зайнятися.

Не залишайте деко без нагляду під час приготування їжі із використанням масел та жирів.

В жодному разі не гасіть олію або жир, що зайнялися, водою. Вимкніть варильну поверхню або духовку.

Обережно накройте полум'я кришкою або рушником для гасіння.

Антипригарне покриття

Для смаження використовуйте лише незначну кількість жиру або олії. Завдяки антипригарному покриттю страви не пригорають, і Ви можете готувати низькокалорійні страви.

В основному готуйте на малій або сережній потужності.

Для смаження або обсмажування страв на варильній поверхні нагрівайте порожнє деко на високій потужності **1 максимально 2 хвилин**.

Після обсмаження страви зніміть температуру і продовжіть приготування із нижчою потужністю.

Уникайте пошкодження антипригарного покриття:

- Не нагрівайте деко сильно. Вчасно знижуйте температуру.
- Не використовуйте металеві або гострі предмети. Використовуйте столові прибори з пластика або дерева.
- Не використовуйте деко для зберігання і маринування страв із вмістом оцту, напр. печені з яловичини. Подібне може пошкодити антипригарне покриття. Але такі страви можна звісно готувати в деці.

Рівень

У деяких духових шафах позначення рівнів можна побачити, відкривши дверцята. Інакше рівні рахують знизу вгору. Рівень 1 завжди найнижчий.

Загалом встановлюйте форму для запікання на **рівень 1**.

Для **запікання страв** можна використовувати також рівень 3. Запікайте на цьому рівні **щонайбільше 10 хвилин**, якщо використовуєте режими роботи Гриль/Гриль великий або Гриль малий .

У духових шафах із НВЧ встановлюйте форму для запікання на решітку на рівні 1.

Якщо форма для запікання не поміщається на бічні напрямні робочої камери, поставте її на решітку для випікання та смаження.

Використання власних рецептів

Кількість продуктів

Виходячи з даних для приготування чотирьох порцій:

- У великому деці можна готувати прибл. чотири порції страви.
- В маленькому деці можна приготувати страву прибл. на три порції.

Тривалість

Тривалість приготування збільшується внаслідок більшої кількості продуктів прибл. на 20-40 хвилин від даних рецепта.

Температура

Якщо в рецепті немає даних про установку температури:

- Оберіть в режимі Конвекція плюс температуру 160-180 °C.
- Оберіть в режимі Верхній/нижній жар температуру 180-210 °C.

Чищення та догляд

Абрязивні або агресивні засоби для чищення, такі як для спреї для чищення гриля, духовки, плямовивідники та засоби для видалення іржі, пісок для чищення, губки із поверхнею, що може подряпати, гострі предмети можуть пошкодити антипригарне покриття.

Очистіть деко гарячим мильним розчином і м'якою щіткою або губкою.

Перед першим введенням в експлуатацію

Очистіть деко гарячим мильним розчином і м'якою щіткою або губкою.

Після використання

Більшість забруднень можна видалити гарячим мильним розчином і м'якою щіткою.

Сильні забруднення замочіть в мильному розчині.

Деко можна також мити в посудомийній машині. Дно за певних обставин може бути в плямах. На функціонування дека це однак не вплине.

Устаткування

До дека можна підібрати кришку HBD з нержавіючої сталі, яку можна замовити онлайн, в сервісній службі або в спеціалізованому магазині Miele.

При замовленні кришки вказуйте модель Вашого дека:

HBD 60-35 für
HUB 6x-35 *:



HBD 60-22 für
HUB 6x-22:



* В робочих камерах з 3-ма рівнями завантаження не можна ставити деко разом з кришкою, так як його висота разом із кришкою більша за висоту робочої камери.

Вказівки щодо використання

 Кришка виготовлена із термостійкого матеріалу і може використовуватись для приготування на варильній поверхні і в робочій камері.

Зверніть увагу, що деко і ручка при цьому нагріваються.

Користуйтесь кухонними рукавицями, щоб уникнути опіків.

Наступні страви потрібно накривати під час приготування:

- Айнтопф
- Супи
- Гуляш

Не використовуйте деко з кришкою в режимі НВЧ, комбінованих режимах з НВЧ і в режимах з грилем.

Чищення та догляд

Кришку очищуйте м'якою губкою, теплою і водою і м'яким миючим засобом.

Також можна мити її в посудомийній машині.

ar-SA - صوانی الفرن المتمیزة

HBD 60-35 من أجل HBD 60-22 : HUB 6x-22 : * HUB 6x-35



* لا يمكن استخدام صينية الفرن HBD 60-35 مع غطائها في الأفران التي تحتوي على ثلاثة مستويات للأرتفاع؛ لأن الارتفاع الإجمالي للصينية مع غطائها يتجاوز ارتفاع تجويف الفرن.

نصائح

⚠ الغطاء مقاوم للحرارة، ويمكن استخدامه على الموقد وفي الفرن. كن حذراً، فسيكون الغطاء والمقبض ساخنين. يرجى استخدام قفازات الفرن لتجنب الإصابة بحرقوق.

قد تحتاج الأطباق التالية إلى التغطية أثناء الطهي:

- الطواجن
- الحساء
- البيضي

لا تستخدم الغطاء مع المايكروويف فقط أو مع برامج المايكروويف المزدوجة، أو مع وظائف الطهي باستخدام الشواية.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الغطاء باستخدام قطعة قماش ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاد إلى سائل التنظيف. يمكن غسله أيضاً في غسالة الأطباق.

التنظيف والعناية

لمنع حدوث تلف بالطلاء غير اللاصق، لا تستخدم مطلقاً منظفات كاشطة أو شديدة مثل بخاخات الشواية/الفرن أو مزيلات البق والصدأ أو مواد التنظيف أو الإسفجات الكاشطة أو الأدوات الحادة.

قم بتنظيف صينية الفرن باستخدام فرشاة أو إسفنج ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاد إليه سائل التنظيف.

قبل الاستخدام لأول مرة

قم بتنظيف صينية الفرن باستخدام فرشاة أو إسفنج ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاد إليه سائل التنظيف.

بعد الاستخدام

يمكن إزالة معظم البقايا باستخدام فرشاة ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاد إليه سائل التنظيف.

قم بنقعها لفترة لإزالة البقايا العنيفة.

يمكن تنظيف صينية الفرن في غسالة الأطباق. في بعض الحالات، قد تظهر علامات على سطح الصينية. وهي غير مضررة، ولا تؤثر على استخدامها.

الملحقات

تتوفر أغطية HBD من السแตنلس ستيل لـ صينية الفرن المتميزة من Miele كملحقات إضافية اختيارية.

عند طلب غطاء، يرجى تحديد صينية الفرن المراد استخدامه معها:

طلاء غير اللاصق

لأن الطعام لا يلتصل بالطلاء غير اللاصق، فلا حاجة عند القلي إلا لكمية قليلة للغاية من الدهن أو الزيت المناسب. وهذا يوفر ميزة إضافية؛ وهي الحفاظ على عدد السعرات الحرارية منخفضاً.

استخدم حرارة منخفضة إلى متوسطة للطهي.

قبل تحمير الطعام أو قليه على الموقد، قم بالتسخين المسبق لصينية الفرن المتميزة على حرارة عالية دون وضع أي شيء داخلها **لحد أقصى 1 - 2 دقائق**.

اخفض الحرارة بمجرد تحمير الطعام، واستمر في الطهي على حرارة منخفضة.

لتتجنب حدوث تلف بالطلاء غير اللاصق:

- لا تقم بالتسخين المفرط لصينية الفرن.
- اخفض درجة الحرارة في الوقت المناسب.
- لا تستخدم أدوات معدنية أو حادة داخلها.
- لا تستخدم إلا الأدوات البلاستيكية أو الخشبية.

- لا تنقع الطعام لتتبيله في صينية الفرن.

قد يؤثر المحتوى الحمضي الموجود في الصوص والتتبيلة تأثيراً سلبياً على الطلاء غير اللاصق. لكن يمكن طهي هذه الأطعمة في صينية الفرن.

مستوى الرف

في بعض المواقد، يكون ترقيم مستويات الأرفف مرئياً عند فتح الباب. أو قم بعدد مستويات الأرفف من الأسفل إلى الأعلى. يكون مستوى الرف 1 أقل مستوى.

بصفة عامة، يجب استخدام صينية الفرن على

مستوى الرف 1

بالنسبة إلى تحمير الطعام وال Shawarma، يجب

استخدام مستوى الرف 3.

لا تقم بتحمير الطعام لأكثر من **10 دقائق** على مستوى الرف هذا عند استخدام الشواية الكاملة ☐ أو الشواية الاقتصادية ☐.

في فرن المايكرورويف المزدوج، يجب وضعها على أقل مستوى رف على الحامل.

إذا لم تناسب صينية الفرن الوضع على مجارى الرف في جهازك، يجب وضعها على الحامل.

استخدام وصفاتك الخاصة

الكميات

لوصفات لأربعة أشخاص:

- عند استخدام صينية الفرن الأكبر اضرب الكميات في أربعة.
- عند استخدام صينية الفرن الأصغر اضرب الكميات في ثلاثة.

المدة

بصفة عامة، تكون مدة الطهي أطول بمقدار 40-20 دقيقة.

درجة الحرارة

إذا لم يذكر في وصفتك درجة الحرارة:

- مع المروحة الإضافية ☐، اختر درجة حرارة تتراوح بين 160 إلى 180 درجة مئوية.
- مع الحرارة العادي ☐ اختر درجة حرارة تتراوح بين 180 إلى 210 درجة مئوية.

لا تصلح للستخدام مع موقد الغاز.

⚠️ صينية الفرن لها قاعدة أكبر من مقاس القواعد المسموح بها للأواني المستخدمة على موقد الغاز.

ستدفع قاعدة الصينية لهب الغاز إلى الخارج، مما يتسبب في إتلاف أسطح العمل والأثاث والتركيبات المحيطة فضلاً عن خطر اشتعال النار فيهما. كما أن درجة حرارة اللهب في موقد الغاز مرتفعة للغاية بالنسبة إلى صينية الفرن، مما قد يؤدي إلى تلف الطلاء غير اللائق بها. لا تستخدم صينية الفرن على موقد غاز.

نصائح

⚠️ خطر نشوب حريق. يمكن أن تشتعل الزيوت والدهون إذا تعرضت للتسمخ المفرط.

لا تترك صينية الفرن مطلقاً دون مراقبة أثناء الطهي باستخدام الزيوت أو الدهون. يجب عدم محاولة إطفاء الزيوت أو الدهون المشتعلة باستخدام الماء مطلقاً. قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

أحمد النيران بحرص باستخدام غطاء أو بطانية إطفاء الحرائق.

المواقد الصلب / الخزفية

بما أن صينية الفرن ثقيلة، فقد تتسبب الجزيئات الصغيرة للأوساخ الموجودة بين قاعدة صينية الفرن والزجاج الخزفي في حدوث خدوش.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف سطح الموقد وقاعدة صينية الفرن أيضاً.

عند استخدام صينية الفرن على السطح الزجاجي الخزفي، ضعها على منطقة الطهي بعناية. لا تدفعها إلى الخلف والأمام فوق الزجاج.

يمكن استخدام صينية الفرن على المواقد الصلب أو الزجاجية الخزفية وأيضاً على المواقد الحية وفقاً للموديل.

إذا كنت غير متأكد مما إذا كانت صينية الفرن مناسبة للاستخدام على موقد حتي أم لا، يمكنك اختبارها باستخدام مغناطيس.

تكون صوانی الفرن المتواقة مع الحث الكهربى ممفخنة.

تناسب بشكل مثالي الاستخدام على منطقة الطهي الموسعة بالموقد. إذا كان الموقد غير مزود بمنطقة طهي موسعة، يجب استخدام صينية الفرن على أكبر منطقة طهي دائرة أو على اثنين من مناطق الطهي الدائرية الصغيرة التي تقع إداهاماً وراء الأخرى.

الاستخدام

صينية الفرن المتميزة

توفر صينية الفرن المتميزة من Miele بمقاسات مختلفة.

فرن

على عكس صواني الشواطئ الأخرى، يمكن وضع صينية الفرن في الفرن مباشرة على المجاري. يوجد سُنّ أمان في الجزء الخلفي من الحوامل الجانبية لمنع صينية الفرن من الانزلاق خارج المجاري في الفرن، إذا كنت ترغب فقط في سحبها جزئياً خارج الفرن. ضع صينية الفرن المتميزة في الفرن بحيث يكون شعار Miele مرئياً.

فرن مايكروويف مزدوج

⚠️ صينية الفرن لا تصلح لل استخدام في المايكروويف.

فالمعادن تعكس موجات المايكروويف وقد يتسبب ذلك في حدوث شرر. لا تستخدم صينية الفرن مع المايكروويف فقط أو مع برامج المايكروويف المزدوجة.

يمكن استخدامها مع فرن المايكروويف المزدوج مع جميع الوظائف التي لا تستخدم طاقة المايكروويف. ضعها في الفرن على الحامل في مستوى الرف 1.

22-	35-	HUB 61/62
حوالى 5 لتر	حوالى 8 لتر	السعة
38 سم	38 سم	العرض*
22 سم	35 سم	العمق*
8 سم	8 سم	الارتفاع*

*الأبعاد الداخلية، مقربة للأقل

يمكن استخدام صينية الفرن في الفرن العادي وفرن المايكروويف المزدوج والموقد الصلب والموقد الزجاجية الخزفية. صواني HUB 62-xx مناسبة أيضاً لل استخدام على الموقد الحثية.

يمكن استخدام صينية الفرن للمخبوزات والطواجن والجراتين وأطباق المكرونة والحساء فضلاً عن المشاوي أو اللفائف أو الدواجن. لا تستخدم هذه الصينية لـ بaking الكعك أو الخبز. تتميز صينية الفرن بطلاء غير لاصق لإمكانية إزالة الطعام بسهولة بعد الطهي، فعادة لا يتلتصق.



Miele

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com