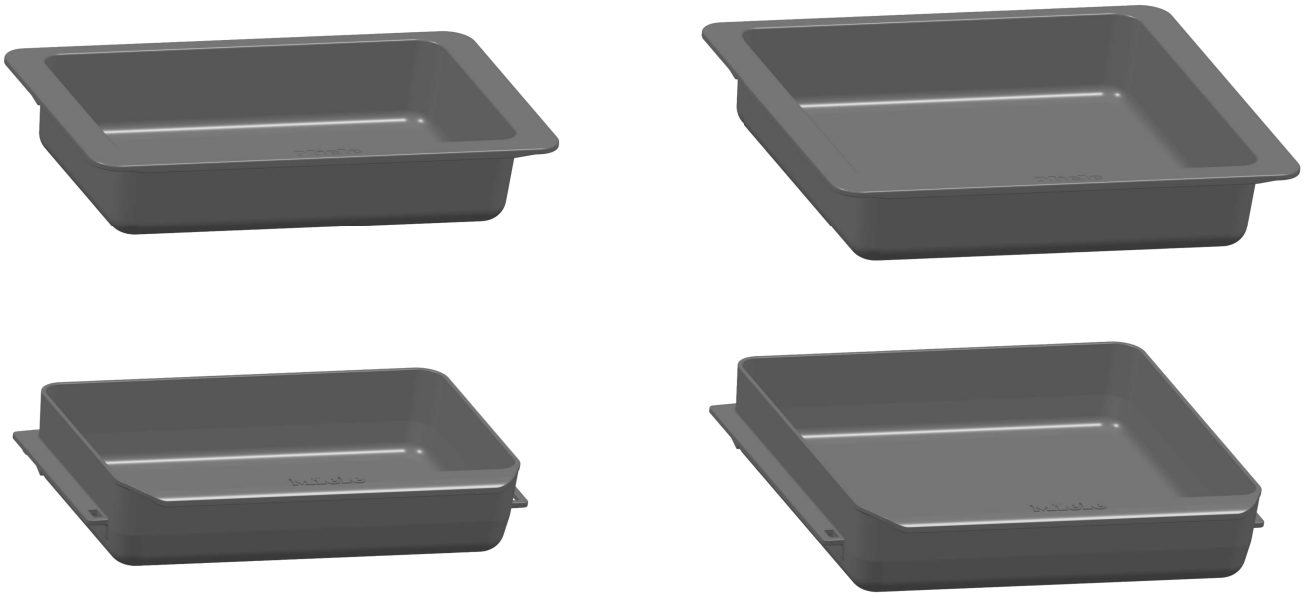
Miele



HUB 8000-M, HUB 8001-M, HUB 8001-XL
HUB 82-22, HUB 82-35

M.-Nr. 13203730

de-DE 4

sq-AL 8

bg-BG 12

zh-CN 16

cs-CZ 19

da-DK 23

et-EE 27

es-ES 31

fi-FI 35

fr-FR 39

en-GB 43

el-GR 47

zh-HK 51

hr-HR 54

hu-HU 58

it-IT 62

ja-JP 66

ko-KR 70

kk 74

lt-LT 78

lv-LV 82

nl-NL 86

no-NO 90

pl-PL 94

pt-PT 98

ro-RO 102

sr-RS 106

ru-RU 110

sv-SE 114

sl-SI 118

sk-SK 122

tr-TR 126

uk-UA 130

ar-SA 134

Gourmet-Bräter

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

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Inhalt	ca. 5 l	ca. 8 l
Breite*	38 cm	38 cm
Tiefe*	22 cm	35 cm
Höhe*	8 cm	8 cm

* Innere Abmessungen, gerundet

Sie können diese Bräter vielfältig einsetzen:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Backofen
- Dampfbackofen
- Masse- und Glaskeramikkochfeld
- HUB 800**1**-M/-XL: Induktionskochfeld

HUB 82-22, HUB 82-35

- Backofen mit Mikrowelle
- Backofen
- Dampfbackofen
- Masse-, Glaskeramik- und Induktionskochfeld

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

Die Bräter sind keramisch beschichtet. Lebensmittel können nach dem Garen leicht herausgenommen werden und haften nicht an.

Einsatzmöglichkeiten

Backofen und Dampfbackofen

Sie können die hier aufgeführten Bräter je nach Ausführung direkt in die Aufnahmegitter einschieben oder auf den Rost stellen.
Für die Verwendung in den Aufnahmegittern ist der Bräter im hinteren Bereich der Seitenränder mit einem Auszugschutz ausgerüstet. Dieser Auszugschutz verhindert, dass der Bräter 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 (nur HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Im Backofen mit Mikrowelle behindert die Breite der Bräter HUB 8000/8001-M und HUB 8001-XL eine optimale Luftzirkulation im Garraum.

Der Bräter lässt sich zwar auf dem Rost in die Ebene 1 einsetzen, aber Beschädigungen im Garraum und schlechte Garergebnisse können die Folge sein.

Verwenden Sie die Bräter HUB 8000/8001-M und HUB 8001-XL **nicht** im Backofen mit Mikrowelle.

⚠ Gefahr der Funkenbildung in der Betriebsart Mikrowelle ≋.

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

Verwenden Sie den Bräter **nicht** für Garvorgänge in der Betriebsart Mikrowelle ≋.

Sie können die Bräter HUB 82-22 und HUB 82-35 in allen Betriebsarten ohne Mikrowelle sowie in kombinierten Betriebsarten mit Mikrowelle (z. B. Mikrowelle + Heißluft plus) verwenden. Setzen Sie den Bräter auf den Rost in Ebene 1.

Masse-, Glaskeramik- und Induktionskochfeld

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 den Bräter immer an, wenn Sie ihn auf einem Glaskeramik-Kochfeld versetzen wollen.

⚠ 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 Antihaftbeschichtung beschädigt werden kann.

Verwenden Sie den Bräter **nicht** auf einem Gaskochfeld.

Sie können den Bräter auf einem Masse-, Glaskeramik- und je nach Ausführung auch auf einem Induktionskochfeld verwenden.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Bräter für ein Induktionskochfeld geeignet ist, prüfen Sie ihn mithilfe eines Magneten. Induktionsgeeignete Bräter zeichnen sich durch Magnetisierbarkeit aus.

Optimal eignet sich die Bräterzone für den Einsatz der Bräters. Wenn Ihr Kochfeld nicht mit einer Bräterzone ausgestattet ist, stellen Sie den Bräter auf die größte runde oder auf 2 hintereinanderliegende runde Kochzonen.

Hinweise zum Gebrauch

Antihaftbeschichtung

⚠ Brandgefahr! Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden.

Lassen Sie den Bräter bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

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.

Beschädigung der Antihaftbeschichtung bei Überhitzung.

Erhitzen Sie den Bräter nicht im leeren Zustand, sondern immer mit zum Braten geeignetem Öl, Fett oder mit Flüssigkeiten.

Vermeiden Sie Beschädigungen der Antihaftbeschichtung:

- Überhitzen Sie den Bräter nicht. Regeln Sie die Temperatur rechtzeitig herunter.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie Messer oder Spieße. Verwenden Sie vorzugsweise Kochbesteck aus Kunststoff oder Holz.

- Verwenden Sie den Bräter nicht zum Einlegen und Durchziehen säurehaltiger Lebensmittel wie Sauerbraten. Diese können die Antihaftbeschichtung angreifen. Selbstverständlich können solche Lebensmittel aber im Bräter gegart werden.

Backofen und Dampfbackofen: Ebene

Der Garraumboden wird durch einen Wärmestau beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und bei emaillierten Garräumen kann das Email reißen oder abplatzen.

Schieben Sie den Bräter HUB 8000/8001-M/-XL **nicht** in Ebene 1 ein.

Schieben Sie den Bräter auch **niemals** auf die obere Strebe der Ebene 1, da der Bräter dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert ist.

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.

Verwenden Sie **im Allgemeinen Ebene 2** im Backofen oder Dampfbackofen.

Zum **Überbacken** können Sie im Backofen mit 5 Ebenen, im Dampfbackofen DGC 7x5x sowie im Dampfbackofen DGC 6x6x/7x6x auch Ebene 3 oder 4 verwenden.

Überbacken Sie in diesen Ebenen **maximal 10 Minuten**, wenn Sie die Betriebsarten Grill/Grill groß oder Grill klein verwenden.

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

Backofen mit Mikrowelle: Ebene (nur HUB 82-22, HUB 82-35)

Zählen Sie die Ebenen von unten nach oben. Ebene 1 ist immer die unterste Ebene.

Setzen Sie den Bräter auf den Rost in **Ebene 1**.

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

Verwendung eigener Rezepte

Mengenangaben

Ausgehend von Rezeptangaben für vier Personen:

- Im Bräter HUB 8000/8001-M oder HUB 82-22 können Sie ungefähr die dreifache Menge zubereiten.
- Im Bräter HUB 8001-XL oder HUB 82-35 können Sie ungefähr die vierfache 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 Antihaftbeschichtung beschädigen.

Reinigen Sie den Bräter mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem Microfasertuch oder Reinigungsschwamm.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Bräter vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem Microfasertuch oder Reinigungsschwamm.

Geben Sie anschließend ein paar Tropfen hocherhitzbares Speiseöl auf ein Tuch und fetten Sie die Innenseite des Bräters dünn ein.

Nach jedem Gebrauch

Die meisten Verschmutzungen lassen sich mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem Microfasertuch oder Reinigungsschwamm entfernen.

Weichen Sie festere Verschmutzungen mit heißem Wasser und Handspülmittel ein.

Sie können den Bräter auch im Geschirrspüler 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 Modellbezeichnung an:

HBD 60-22
(Tiefe 22 cm):



HBD 60-35
(Tiefe 35 cm)*:



* 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.

Ziehen Sie Topfhandschuhe an, um Verbrennungen zu vermeiden.

Decken Sie Eintöpfe, Suppen und Gulasch während des Garens zu.

Verwenden Sie den Deckel nicht für Garvorgänge in Betriebsarten mit Mikrowelle oder mit Grill.

Reinigung und Pflege

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

Tava Gourmet për gatim

Tava Gourmet e Miele-s për gatim (tava për furrë) është e disponueshme në madhësi të ndryshme.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
Përmbajtje	rreth 5 l	rreth 8 l
Gjerësia*	38 cm	38 cm
Thellësia*	22 cm	35 cm
Lartësia*	8 cm	8 cm

Dimensionet e brendshme, të rrumbullakosura

Këto tava për furrë mund të përdoren në mënyra të ndryshme:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Furrë
- Furrë e kombinuar me avull
- Pianurë kuzhine konvencionale dhe prej qelqi qeramik
- HUB 800**1**-M/-XL: pianurë me induksion

HUB 82-22, HUB 82-35

- Furrë kompakte e kombinuar me mikrovalë
- Furrë
- Furrë e kombinuar me avull
- Pianurat konvencionale, prej qelqi qeramik dhe me induksion

Mund të përdorni tavat e furrës për pjekje në furrë, çomlek, gratin, pjata me pasta, supa dhe pjata me mish, si dhe për gatimin e copave të pjekura, roleve ose shpendëve.
Mos e përdorni tavën e furrës për të pjekur torta ose bukë.

Tavat e furrës kanë një veshje qeramike. Ushqimi mund të hiqet lehtësisht pas gatimit dhe nuk ngjitet.

Përdorimi

Furrë dhe furrë e kombinuar me avull

Në varësi të modelit, mund t'i rrëshqisni tavat e furrës të listuara këtu direkt në shina anësore ose t'i vendosni në raft. Për t'u siguruar që mund të përdoret në udhëzuesit anësorë, ena e furrës është e pajisur me një mbrojtës tërheqjeje në pjesën e pasme të skajeve anësore, i cili parandalon që ena të tërhiqet plotësisht nga udhëzuesit anësorë kur duhet të tërhiqet vetëm pjesërisht.
Shtyjeni tavën e furrës brenda në mënyrë që të mund të lexoni logon Miele.

Furrë kombinimi me mikrovalë (vetëm HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Në furrat kompakte të kombinuara me mikrovalë, gjerësia e tavave të furrës HUB 8000/8001-M dhe HUB 8001-XL do të pengojë qarkullimin optimal të ajrit rreth hapësirës së brendshme të furrës.
Edhe pse tavën e furrës do ta nxërë rafti në nivelin 1, kjo mund të rezultojë në rezultate të dobëta të pjekjes dhe dëmtim të hapësirës së brendshme të furrës.
Mos përdorni tavat e furrës HUB 8000/8001-M dhe HUB 8001-XL në një furrë kompakte të kombinuar me mikrovalë.

⚠ Rrezik shkëndijash në modalitetin e funksionimit të mikrovalës ≋.
Metali i pasqyron mikrovalët dhe kjo mund të shkaktojë shkëndija.
Mos përdorni tavën e furrës për proceset e gatimit në modalitetin e funksionimit të mikrovalës ≋.

Ju mund të përdorni tavat e furrës HUB 82-22 dhe HUB 82-35 në të gjitha mënyrat e funksionimit pa funksionin e mikrovalës, si dhe në mënyrat e kombinuar të funksionimit me funksionin e mikrovalës (p.sh. funksioni i mikrovalës + ventilatori plus). Vendosni tavën e furrës mbi rrjetën në nivelin 1 të raftit.

Pianurat konvencionale, prej qelqi qeramik dhe me induksion

Edhe ndotja minimale midis pianurës me qelq qeramik dhe tavës së furrës mund të shkaktojë gërvishtje për shkak të peshës së madhe.

Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen e pianurës dhe anën e poshtme të tavës së furrës.

Mos tërhiqni tavën e furrës mbi sipërfaqen prej qelqi qeramik. Gjithmonë ngrijeni tavën e furrës kur dëshironi ta lëvizni mbi pianurën prej qelqi qeramik.

⚠ Tavë e furrës është më e madhe se madhësia e lejuar e bazës për enët e gatimit mbi vatrat e gazit.

Baza e enës do të detyronte flakët e gazit të dilnin jashtë, duke dëmtuar banakët dhe mobiliet e pajisjet përreth, me rrezikun e tyre të përflakjes. Temperatura brenda flakëve të gazit është gjithashtu shumë e lartë për tavën e furrës dhe mund të dëmtojë shtresën anti-ngjitëse.

Mos e përdorni tavën e furrës në pianurën me gaz.

Mund të përdorni tavën e furrës në një pianurë konvencionale, me qelq qeramik ose, në varësi të modelit, edhe në një pianurë me induksion.

Nëse nuk jeni të sigurt nëse ena juaj e furrës është e përshtatshme për t'u përdorur në një pianurë me induksion, testojeni atë me një magnet. Tavat e furrës të përputhshme me induksion janë magnetike.

Vatra e zgjeruar është ideale për përdorim me tavat e furrës. Nëse pianura juaj e gatimit nuk ka një zonë të zgjatur, tavën e furrës duhet ta vendosni mbi vatrën më të madhe rrethore ose mbi dy zona të vogla rrethore të vendosura njëra pas tjetrës.

Këshilla

Shtresë anti-ngjitëse

⚠ Rreziku i zjarrit! Vajrat dhe yndyrat mund të marrin zjarr nëse lejohen të mbinxehen.

Asnjëherë mos e lini tavën e furrës pa mbikëqyrje kur gatuani me vajra ose yndyrna.

Asnjëherë mos u përpiqni t'i shuani me ujë zjarret e vajrave ose yndyrave. Fikeni pianurën ose furrën.

Shuani flakët me kujdes me një kapak ose batanije zjarri.

Dëmtimi i shtresës anti-ngjitëse i shkaktuar nga mbinxehja.

Mos ngrohni tavën e furrës kur është bosh; gjithmonë përdorni vaj, yndyrë ose lëngje të përshtatshme për skuqje.

Shmangni dëmtimin e shtresës anti-ngjitëse:

- Mos e ngrohni tepër tavën e furrës. Ulni temperaturën me kohë.

- Mos përdorni mjete të mprehta si thika ose hell për skarë.
  Përdorni vetëm enë që janë bërë prej plastike ose druri.
- Mos përdorni tavën e furrës për marinim ose automatizimin e ushqimeve me lëngje acide si mishi i zier në tenxhere [sauerbraten].
  Këto mund të dëmtojnë shtresën antingjitëse. Megjithatë, natyrisht mund t'i gatuani këto ushqime në tavën e furrës.

Furrë dhe furrë e kombinuar me avull: niveli i raftit

Dyshemeja e furrës është dëmtuar nga grumbullimi i nxehtësisë. Mungesa e hapësirës do të krijojë një grumbullim të nxehtësisë, i cili mund të shkaktojë çarje ose shkëputje të smaltit në rastin e hapësirat e brendshme të furrës së emaluar.

Mos vendosni tavën e furrës HUB 8000/8001-M/-XL në nivelin 1 të raftit.

Asnjëherë mos e vendosni tavën e furrës as në mbështetësin e sipërm të nivelit 1 të raftit, pasi nuk do të sigurohet me kapësët e sigurisë kundër përmbysjes.

Në disa furra, nivelet e rafteve janë të shënuara dhe janë të dukshme kur dera është e hapur. Përndryshe, numëro nivelet e rafteve nga poshtë lart. Niveli 1 i raftit është gjithmonë niveli më i ulët i raftit.

Si rregull i përgjithshëm, përdorni nivelin 2 të raftit në furrë ose në furrën e kombinuar me avull.

Për **skuqjen** e sipërfaqes së ushqimeve të pjekura, mund të përdorni gjithashtu nivelin 3 ose 4 të raftit në furrat me 5 nivele raftesh, në furrën e kombinuar me avull DGC 7x5x dhe në furrën e kombinuar me avull DGC 6x6x/7x6x.

Kur përdorni modalitetet e përdorimit Skarë/Skarë e plotë ose Skara ekonomi , piqni **për një maksimum prej 10 minuta** në këto nivele të rafteve.

Nëse tavën e furrës nuk e nxënë në shinat anësore të hapësirës së brendshme të furrës, vendose atë mbi raft.

Furrë kompakte e kombinuar me mikrovalë: niveli i raftit (vetëm HUB 82-22 dhe HUB 82-35)

Numëro nivelet e rafteve nga poshtë lart. Niveli 1 i raftit është gjithmonë niveli më i ulët i raftit.

Vendosni tavën e furrës mbi rrjetën në **nivelin 1 të raftit**.

Ju gjithashtu mund të përdorni nivelin 3 të raftit për **t'i skuqur** ushqimet e pjekura. Kur përdorni modalitetet e përdorimit Skarë/Skarë e plotë ose Skara ekonomi , piqni **për një maksimum prej 10 minuta** në këtë nivele të raftit.

Përdorimi i recetave tuaja

Sasitë

Bazuar në sasitë e recetës për katër persona:

- Tava e furrës HUB 8000/8001-M ose HUB 82-22 mund të përdoret për të gatuar rreth tre herë më shumë sasi.
- Tava e furrës HUB 8001-XL ose HUB 82-35 mund të përdoret për të gatuar rreth katër herë më shumë sasi.

Kohëzgjatja e gatimit

Për shkak të sasisë, koha e gatimit është rreth 20—40 minuta më e gjatë se sa është përmendur në recetë.

Temperatura

Nëse nuk keni asnjë udhëzim në recetë për vendosjen e temperaturës:

- Për funksionin Fan plus, zgjidhni një temperaturë prej 160–180 °C.
- Për ngrohjen konvencionale, zgjidhni një temperaturë prej 180–210 °C.

Pastrimi dhe kujdesi

Detergjentët pastrues gërryes ose agresivë si spërkatësit e furrës dhe skarës, heqësit e njollave dhe ndryshkut, sfungjerët me tel, sfungjerët me sipërfaqe gërryese ose objektet e mprehta mund ta dëmtojnë sipërfaqen që nuk ngjit.

Pastrojeni tavën e furrës me një solucion me ujë të ngrohtë, pak detergjent enësh dhe një pecetë mikrofibrash ose sfungjer pastrimi.

Para përdorimit për herë të parë

Para se ta përdorni për herë të parë tavën e furrës, pastrojeni atë me një solucion me ujë të ngrohtë, pak detergjent enësh dhe një pecetë mikrofibrash ose sfungjer pastrimi.

Pastaj, shtoni disa pika vaj gatimi rezistent ndaj nxehtësisë në një copë pëlhure dhe përdoreni atë për të lyer lehtë brendësinë e tavës së furrës.

Pas çdo përdorimi

Shumicën e njollave mund të hiqen duke përdorur një solucion me ujë të ngrohtë, pak detergjent enësh dhe një copë mikrofibrash ose sfungjer pastrimi.

Lërini ndotjet e forta në ujë të ngrohtë me pak detergjent enësh.

Ju gjithashtu mund të pastroni tavën e furrës në larësen e enëve. Në rrethana të caktuara, kjo mund të shkaktojë njolla në bazë. Megjithatë, kjo nuk do ta ndikojë funksionalitetin.

Aksesorët

Kapakët HBD prej çeliku të pandryshkshëm për tavat Gourmet të furrës janë të disponueshëm nga Miele si aksesorë shtesë.

Kur ta porosisni kapakun, ju lutem citoni identifikuesin e modelit:

HBD 60-22
(thellësi 22 cm):



HBD 60-35
(thellësi 35 cm)*:



*Tava e furrës nuk mund të përdoret me kapak vënë në furra me 3 nivele raftesh sepse lartësia totale do ta kalonte lartësinë e brendësisë së furrës.

Këshilla për përdorim

⚠ Kapakët janë rezistente ndaj nxehtësisë dhe mund të përdoren për proceset e gatimit mbi pianurë dhe në pjesën e brendshme të furrës.

Ju lutemi vini re se kapaku dhe doreza do të nxehen.

Vishni doreza furre për të shmangur djegiet.

Mbuloni tavat e gatuara në furrë, supat dhe gulashin gjatë procesit të gatimit.

Mos përdorni kapakun gjatë procesit të gatimit në modalitetet e funksionimit me mikrovalë ose me skarë.

Pastrimi dhe kujdesi

Mënyra më e mirë për të pastruar kapakët është me një peshqir të butë kuzhine dhe një solucion me ujë të ngrohtë dhe pak detergjent enësh, ose në larësen e enëve.

Съд за печене Gourmet

Съдовете за печене Goumet на Miele (накратко: съд за печене) се предлагат в различни размери.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Съдържание	около 5 l	около 8 l
Ширина *	38 cm	38 cm
Дълбочина *	22 cm	35 cm
Височина*	8 cm	8 cm

* Вътрешни размери, закръглени

Можете да използвате тези съдове за печене по много различни начини:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Фурна
- Парна фурна
- Готварска плоча от масивна стомана и стъклено-керамична плоча
- HUB**8001-M/-XL**: Индукционен готварски плот

HUB 82-22, HUB 82-35

- Компактна комбинирана микровълнова фурна
- Фурна
- Парна фурна
- Масивен, стъклокерамичен и индукционен готварски плот

Можете да използвате съдовете за печене както за приготвяне на огретени, яхнии, запеканки, ястия с паста, супи и месни ястия в тиган, така и за печене на по-големи парчета месо, рулади или птиче месо.
Не използвайте съдовете за печене на сладкиши или хляб.

Съдовете за печене са с керамично покритие. Храните могат лесно да бъдат извадени след готвене и не залепват.

Възможности за приложение

Фурна и парна фурна

В зависимост от модела, посочените тук съдове за печене можете да поставите директно в страничните водачи или върху решетката.
При използване върху страничните водачи тавата за печене е оборудвана със защита срещу неволно изваждане в задната част на страничните ръбове. Тази защита срещу неволно изваждане предотвратява изплъзването на съда за печене от страничните водачи, когато той се изтегля само частично.
Плъзнете съда за печене така, че да можете да четете надписа „Miele“.

Компактна комбинирана микровълнова фурна (само модели HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ В компактната комбинирана микровълнова фурна ширината на съдовете за печене HUB 8000/8001-M и HUB 8001-XL възпрепятстват оптималната циркулация на въздуха в отделението на фурната.

Съдът за печене може да се постави върху решетката на ниво 1, но това може да доведе до повреда на отделението на фурната и лоши резултати от готвенето.

Не използвайте съдовете за печене HUB 8000/8001-M и HUB 8001-XL във фурна с компактна комбинирана микровълнова фурна.

⚠ Риск от образуване на искри в режим „Микровълнова фурна“ ≋.

Металът отразява микровълните и може да се образуват искри.

Не използвайте съда за печене за готвене в режим „Микровълнова фурна“ ≋.

Можете да използвате съдовете за печене HUB 82-22 и HUB 82-35 във всички режими на работа без микровълнова функция, както и в комбинирани режими с микровълнова функция (напр. „Микровълнова фурна + Горещ въздух Plus“). Поставете съда за печене върху решетката на ниво 1.

Масивен, стъклокерамичен и индукционен готварски плот

Дори малки замърсявания между стъклокерамичната повърхност и съда за печене могат да причинят надраскване поради голямото тегло на съда.

Това може да повреди повърхността на готварския плот, както и долната страна на съда за печене.

Не плъзгайте съда за печене върху стъклокерамичната повърхност. Винаги повдигайте съда за печене, когато искате да го преместите върху стъклокерамичен плот.

⚠ Съдът за печене надвишава допустимите размери на съдовете за готвене, които могат да се използват върху газови готварски плотове.

Горещите газове, които излизат навън изпод дъното на съда за печене, могат да повредят работния плот и кухненските шкафове и да причинят пожар. Освен това температурата на газовия пламък е твърде висока за съда за печене, поради което незалепващото покритие може да се повреди.

Не използвайте съда за печене на газов готварски плот.

Можете да използвате съда за печене върху масивен или стъклокерамичен плот, а в зависимост от модела – и върху индукционен готварски плот.

Ако не сте сигурни дали Вашият съд за печене е подходящ за индукционен готварски плот, проверете го с помощта на магнит. Съдовете за печене, подходящи за индукционни готварски плотове, се разпознават по това, че са магнитни.

Зоната за съд за печене е най-подходяща за използване на съда за печене. Ако Вашият готварски плот не е оборудван със зона за съд за печене, поставете съда за печене върху най-голямата кръгла зона за готвене или върху 2 последователно разположени кръгли зони за готвене.

Указания за употреба

Незалепващо покритие

⚠ Опасност от пожар! При прегряване маслата и мазнините могат да се възпламенят.

Никога не оставяйте съда за печене без надзор при работа с масла и мазнини.

Никога не гасете пожари от масло и мазнини с вода. Изключете готварския плот или фурната.

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

Повреда на незалепващото покритие при прегряване.

Не загрявайте празен съда за печене. Винаги използвайте масло, мазнина или течности, подходящи за печене.

Избягвайте повреди на незалепващото покритие:

- Не прегрявайте съда за печене. Намалете температурата навреме.

- Не използвайте остри предмети като ножове или шишове.
  За предпочитане използвайте кухненски прибори от пластмаса или дърво.
- Не използвайте съда за печене за мариноване и престояване на киселинни храни като кисело печено.
  Те могат да увредят незалепващото покритие. Разбира се, такива храни могат да се приготвят в съда за печене.

Фурна и парна фурна: ниво

Дъното на камерата за готвене може да се повреди поради генериране на прекомерна топлина. Поради малкото разстояние се натрупва топлина и при наличие на емайлирани отделения на фурната емайлът може да се напука или да се отчупи.

Не поставяйте съда за печене HUB 8000/8001-M/-XL на ниво 1.

Никога не поставяйте съда за печене върху горния водач на ниво 1, тъй като там той не е обезопасен със защитата срещу изваждане.

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

По правило използвайте **ниво 2 във фурната** или парната фурна.

За **запичане** можете да използвате и ниво 3 или 4 във фурни с 5 нива, както и в парните фурни DGC 7x5x и DGC 6x6x/7x6x.

При използване на режимите на работа Скара/Голяма скара или Малка скара, запичайте на тези нива за **максимум 10 минути**.

Ако съдът за печене не се побира на страничните водачи във фурната, го поставете върху скарата.

Компактна комбинирана микровълнова фурна: ниво (само за моделите HUB 82-22 и HUB 82-35)

Бройте нивата отдолу нагоре. Ниво 1 е винаги най-долното ниво.

Поставете съда за печене върху решетката на **ниво 1**.

За **запичане на ястия** можете да използвате и ниво 3. Запичайте на това ниво **максимум 10 минути**, когато използвате режимите на работа скара/голяма скара или малка скара.

Използване на собствени рецепти

Данни за количества

Изхождайки от данни в рецепта за четирима души:

- В съда за печене HUB 8000/8001-M или HUB 82-22 можете да приготвите приблизително три пъти по-голямо количество.
- В съда за печене HUB 8001-XL или HUB 82-35 можете да приготвите приблизително четири пъти по-голямо количество.

Продължителност на готвене

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

Температура

Когато нямате 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 грижа

Абразивни или агресивни почистващи препарати като спрейове за грил и фурна, препарати за отстраняване на петна и ръжда, абразивни прахове, гъби с абразивна повърхност или остри предмети могат да повредят незалепващото покритие.
Измийте съда за печене с гореща вода, препарат за ръчно миене на съдове и микрофибърна кърпа или гъба за почистване.

Преди първоначална употреба

Преди първоначална употреба измийте съда за печене с гореща вода, препарат за ръчно миене на съдове и кърпа от микрофибър или гъба за почистване.

След това нанесете няколко капки олио, подходящо за високи температури, върху кърпа и леко намажете вътрешната повърхност на съда за печене.

След всяка употреба

Повечето замърсявания могат да се отстранят с гореща вода, препарат за ръчно миене на съдове и микрофибърна кърпа или почистваща гъба.

Накиснете по-упоритите замърсявания в гореща вода с препарат за ръчно миене на съдове.

Можете да почиствате съда за печене и в съдомиялна машина. При неблагоприятни условия по дъното могат да се появят петна. Това обаче не се отразява на функционалността му.

Принадлежности

Подходящи към съдовете за печене 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 идентификатора на модела:

HBD 60-22
(дълбочина 22 см):



HBD 60-35
(дълбочина 35 см)*:



* 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

⚠ Капаците са термоустойчиви и могат да се използват както в процеса на готвене върху котлона, така и във фурната.
Имайте предвид, че капакът и дръжката се нагряват по време на процеса.
Използвайте кухненски ръкавици, за да избегнете изгаряния.

По време на готвенето покривайте яхниите, супите и гулаша с капак.

Не използвайте капака при процес на готвене в режими с микровълнова фурна или грил.

Почистване и поддръжка

Най-добре почиствайте капака с мека кърпа за миене, топла вода и препарат за ръчно миене на съдове или в съдомиялна машина.

美味烤盘

Miele 美味烤盘（烤盘）提供多种尺寸。

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
容量	约 5 升	约 8 升
宽度*	38 厘米	38 厘米
深度*	22 厘米	35 厘米
高度*	8 厘米	8 厘米

* 内部尺寸，取整

这些烤盘可以多种方式使用：

HUB 8000/8001-M、HUB 8001-XL

- 烤箱
- 蒸烤一体机
- 传统灶具和微晶玻璃灶具
- HUB 8001-M/-XL：电磁灶

HUB 82-22、HUB 82-35

- 微烤一体机
- 烤箱
- 蒸烤一体机
- 传统灶具、微晶玻璃灶具和电磁灶

您可以使用烤盘制作烤箱烘焙菜肴、炖菜、焗烤菜肴、意大利面、汤品和肉类菜肴，也可用于烹制烤肉块、肉卷或家禽。
请勿使用烤盘烘焙蛋糕或面包。
烤盘采用陶瓷涂层。烹饪后，食物可以轻易取出，不会粘在烤盘上。

用途

烤箱和蒸烤一体机

根据型号的不同，您可以将此处列出的烤盘直接推入侧滑轨中，或将其放在烤架上。
为确保在侧滑轨中可以使用烤盘，烤盘侧边缘后部装有防脱出卡扣，可防止在只需部分拉出烤盘时意外将其从侧滑轨中完全拉出。
推入烤盘，确保 Miele Logo正向可读。

微烤一体机（仅限 HUB 82-22、HUB 82-35）

⚠ 在微烤一体机中，
HUB 8000/8001-M 和 HUB 8001-XL 烤盘的宽度将阻碍内腔周围空气的有效循环。
尽管烤盘可以安装在第 1 层搁架的烤架上，但是这可能会导致烹饪效果不佳并损坏内腔。
请**勿**在微烤一体机中使用 HUB 8000/8001-M 和 HUB 8001-XL 烤盘。

⚠ 微波操作模式 ≋ 下存在产生火花的风险。
金属会反射微波，并会引起火花。
在烹饪过程中，请**勿**在微波 ≋ 操作模式下使用该烤盘。

您可以将 HUB 82-22 和 HUB 82-35 烤盘用于所有不带微波功能的操作模式，也可用于带微波功能的组合操作模式（例如：微波功能 + 风扇加强 ≋）。
将烤盘放在第 1 层搁架的烤架上。

传统灶具、微晶玻璃灶具和电磁灶

即使是微晶玻璃灶具与烤盘之间的轻微污物，也可能因烤盘自重较大而导致刮擦。
这可能会损坏灶具表面和烤盘底部。
请勿在微晶玻璃表面拖拽烤盘。如需在微晶玻璃灶具上移动烤盘，请务必将其抬起。

⚠ 烤盘比燃气炉头可用的锅具底部尺寸大。
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。
请**勿**在燃气灶具上使用烤盘。

您可以将烤盘用于传统灶具、微晶玻璃灶具，或者根据型号的不同，也可用于电磁灶。

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

扩展区域非常适合与烤盘搭配使用。如果您的灶具没有扩展区域，则烤盘应用于最大环形区域或 2 个前后相邻的小型圆形区域。

提示

不粘涂层

⚠ 火灾危险！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。
切勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关闭灶具或烤箱。
使用盖子或防火毯小心熄灭火焰。

过热会导致不粘涂层损坏。
请勿在空置状态下加热烤盘；务必使用适合煎炸的油脂或液体。

避免损坏不粘涂层：

- 不要过度加热烤盘。
  及时调低温度。
- 请勿使用刀具或竹签等锋利器具。
  仅使用塑料或木材制成的器具。
- 请勿将烤盘用于腌制或浸渍酸性食物，例如醋焖牛肉。
  此类操作可能会损坏不粘涂层。不过，您仍然可以在烤盘中烹饪此类食物。

烤箱和蒸烤一体机：搁架层

热量积聚会导致烤箱底板损坏。对于搪瓷内腔，缺少间隙会产生热量积聚，从而导致搪瓷破裂或脱落。
请勿将 HUB 8000/8001-M/-XL 烤盘插入第 1 层搁架。
切勿将烤盘放在第 1 层搁架的上部烤架上，因为它没有被防倾覆安全槽口固定。

在一些烤箱上，搁架层带有标记，打开机门即可看见。否则，请自下至上数搁架层。第 1 层搁架始终是最底层搁架。

在烤箱或蒸烤一体机中，**通常使用第 2 层搁架**。

如需为烘焙菜肴**上色**，在 5 层搁架的烤箱、DGC 7x5x 蒸烤一体机和 DGC 6x6x/7x6x 蒸烤一体机中，您也可以使用第 3 层或第 4 层搁架。

使用烧烤/全面烧烤 或节能烧烤 操作模式时，在这些搁架层上的烘焙时间**最长为 10 分钟**。

如果无法将烤盘装入内腔的侧滑轨中，可将其放在烤架上。

微烤一体机：搁架层（仅限 HUB 82-22 和 HUB 82-35）

自下至上查数搁架层。第 1 层搁架始终是最底层搁架。

将烤盘放在第 **1 层搁架**的烤架上。

如需为烘焙菜肴**上色**，您也可以使用第 3 层搁架。使用烧烤/全面烧烤 或节能烧烤 操作模式时，在此搁架层上的烘焙时间**最长为 10 分钟**。

使用您的个人食谱

数量

基于四人份的食谱用量：

- HUB 8000/8001-M 或 HUB 82-22 烤盘可用于烹饪约三倍的用量。
- HUB 8001-XL 或 HUB 82-35 烤盘可用于烹饪约四倍的用量。

烹饪持续时间

由于用量较大，烹饪持续时间比食谱所述长约 20–40 分钟。

温度

如果食谱中没有任何关于温度设置的具体说明：

- 对于风扇加强 功能，请将温度设置为 160–180 °C。
- 对于常规加热，请将温度设置为 180–210 °C。

清洁和护理

研磨型或腐蚀性清洗剂（如烧烤喷雾剂和烤箱喷雾剂、去污剂和除锈剂）、去污海绵、表面粗糙的海绵或尖锐的物品等，都会损坏不粘涂层。
使用微纤维布或干净的海绵蘸取温水和少量洗涤液的混合溶液清洁烤盘。

首次使用前

首次使用烤盘前，使用微纤维布或干净的海绵蘸取温水和少量洗涤液的混合溶液进行清洁。

然后，用布蘸取几滴耐热食用油，轻轻涂抹烤盘内侧。

每次使用后

使用微纤维布或干净的海绵蘸取温水和少量洗涤液的混合溶液可以去除大多数污渍。

对于顽固污渍，可将烤盘浸泡在温水和少量洗涤液的混合溶液中。

您也可以将烤盘放入洗碗机中清洗。在某些情况下，这可能会导致烤盘底部出现污渍。不过，这不影响正常使用。

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，请注明型号标识符：

HBD 60-22（深度为 22 厘米）：



HBD 60-35（深度为 35 厘米）*：



*在带有 3 个搁架层的烤箱中，烤盘无法与盖子一起使用，因为高度总和超过了内腔的高度。

使用提示

⚠ 盖子耐热，在烹饪过程中可以在灶具上和内腔中使用。
请注意，盖子和手柄会变热。
戴上隔热手套，以免烫伤。

在烹饪过程中，请为炖锅、汤品和炖牛肉加盖。

使用微波或烧烤操作模式时，请勿在烹饪过程中使用盖子。

清洁和保养

清洗盖子的最佳方法是使用柔软的茶巾蘸取温水和少量洗涤液的混合液进行清洁，或者将其放入洗碗机中清洗。

Pekáč Gourmet

Pekáče Miele Gourmet (krátce: pekáče) jsou k dispozici v různých velikostech.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Objem	cca 5 l	cca 8 l
Šířka*	38 cm	38 cm
Hloubka*	22 cm	35 cm
Výška*	8 cm	8 cm

* Vnitřní rozměry, zaokrouhleno

Tyto pekáče můžete používat mnoha způsoby:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Pečicí trouba
- Konvektomat
- Litinová a sklokeramická varná deska
- HUB 800**1**-M/-XL: indukční varná deska

HUB 82-22, HUB 82-35

- Pečicí trouba s mikrovlnou
- Pečicí trouba
- Konvektomat
- Litinová, sklokeramická a indukční varná deska

Pekáče můžete používat na zapékané pokrmy, dušená jídla, gratinované pokrmy, těstovinové pokrmy, polévky a masové pokrmy stejně jako na přípravu kusů masa, rolád nebo drůbeže. Nepoužívejte pekáče na pečení koláčů nebo chleba.

Pekáče mají keramický povlak. Potraviny lze po přípravě snadno vyjmout a neulpívají.

Možnosti použití

Pečicí trouba a konvektomat

Zde uvedené pekáče můžete podle provedení zasunout přímo do postranních mřížek nebo položit na rošt. Pro použití v postranních mřížkách je pekáč v zadní části bočních okrajů vybavený ochranou proti vytažení. Tato ochrana proti vytažení brání vyklouznutí pekáče z postranních mřížek, když má být vytažen jen částečně.
Zasuňte pekáč tak, aby byl čitelný nápis „Miele“.

Pečicí trouba s mikrovlnou (pouze HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ V pečicí troubě s mikrovlnou brání šířka pekáčů HUB 8000/8001-M a HUB 8001-XL optimální cirkulaci vzduchu v ohřevném prostoru.
Pekáč lze sice umístit na roštu do úrovně 1, důsledkem však může být poškození ohřevného prostoru a špatné výsledky přípravy.
Pekáče HUB 8000/8001-M a HUB 8001-XL **nepoužívejte** v pečicí troubě s mikrovlnou.

⚠ Nebezpečí jiskření v provozním způsobu mikrovlna ≋.
Kov odráží mikrovlny a může docházet k jiskření.
Pekáč **nepoužívejte** pro přípravu pokrmů v provozním způsobu mikrovlna ≋.

Pekáče HUB 82-22 a HUB 82-35 můžete používat ve všech provozních způsobech bez mikrovlny stejně jako v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou (např. mikrovlna + horký vzduch plus ≋). Položte pekáč na rošt v úrovni 1.

Litinová, sklokeramická a indukční varná deska

Protože je pekáč těžký, mohou i malé nečistoty mezi sklokeramickou deskou a pekáčem způsobit poškrábání.
Tím se může poškodit povrch varné desky i spodní strana pekáče.
Nepřetahujte pekáč po sklokeramické desce. Když chcete pekáč na sklokeramické varné desce přemístit, vždy ho nadzvedněte.

⚠ Pekáč překračuje přípustnou velikost varného nádobí, které se smí používat na plynových varných deskách.
Horké plyny proudící ven pod dnem pekáče mohou poškodit pracovní desku a okolí a vést k požáru.
Současně je teplota plynového plamene pro pekáč příliš vysoká, takže se může poškodit nepřilnavý povrch.
Nepoužívejte pekáč na plynové varné desce.

Pekáč můžete používat na litinové, sklokeramické a podle provedení také na indukční varné desce.

Pokud si nejste jistí, zda je Váš pekáč vhodný pro indukční varnou desku, vyzkoušejte to pomocí magnetu. Pekáče vhodné pro indukční vaření se vyznačují magnetizovatelností.

Pro použití pekáče se optimálně hodí zóna pro pekáč. Pokud Vaše varná deska není vybavená zónou pro pekáč, položte pekáč na největší kulatou varnou zónu nebo na dvě kulaté varné zóny za sebou.

Pokyny k používání

Nepřilnavý povrch

⚠ Nebezpečí požáru! Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit.
Při práci s oleji a tuky nenechávejte pekáč nikdy bez dozoru.
Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou desku nebo pečicí troubu.
Zaduste plameny opatrně poklicí nebo hasicí houní.

Poškození nepřilnavého povrchu při přehřátí.
Pekáč nezahřívejte prázdný, ale vždy s olejem nebo tukem vhodným ke smažení nebo s tekutinami.

Zabraňte poškození nepřilnavého povrchu:

- Pekáč nepřehřívejte.
  Včas snižte teplotu.
- Nepoužívejte ostré předměty, jako jsou nože nebo špízy.
  Používejte přednostně plastové nebo dřevěné kuchyňské náčiní.
- Nepoužívejte pekáč k nakládání a marinování potravin s obsahem kyseliny, jako je například pečeně na kyselo. Mohou poškodit nepřilnavý povrch. Samozřejmě však lze takové potraviny v pekáči připravovat.

Pečicí trouba a konvektomat: úroveň

Dno ohřevného prostoru se poškodí v důsledku hromadění tepla. Vinou malé vzdálenosti se hromadí teplo a u smaltovaných ohřevných prostorů může smalt prasknout nebo se odloupnout.
Pekáč HUB 8000/8001-M/-XL **nezasouvejte** do úrovně 1.
Pekáč také **nikdy** nenasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochranou proti vytažení.

U některých pečicích trub si označení úrovní můžete přečíst při otevřených dvířkách. Jinak se úrovně počítají zespodu nahoru. Úroveň 1 je vždy nejspodnější úroveň.

V pečicí troubě nebo konvektomatu používejte **obecně úroveň 2**.

K **zapékání** můžete v pečicí troubě s 5 úrovněmi, v konvektomatu DGC 7x5x stejně jako v konvektomatu DGC 6x6x/7x6x používat také úroveň 3 nebo 4.

Zapékejte v těchto úrovních **maximálně 10 minut**, pokud používáte provozní způsoby gril/gril velký nebo gril malý .

Pokud se pekáč nevejde do postranních mřížek ohřevného prostoru, položte ho na rošt.

Pečicí trouba s mikrovlnou: úroveň (pouze HUB 82-22, HUB 82-35)

Úrovně se počítají zespodu nahoru. Úroveň 1 je vždy nejspodnější úroveň.

Položte pekáč na rošt v **úrovni 1**.

K **zapékání** můžete použít také úroveň 3. Zapékejte v této úrovni **maximálně 10 minut**, pokud používáte provozní způsoby gril/gril velký nebo gril malý .

Použití vlastních receptů

Množstevní údaje

Na základě receptu pro čtyři osoby:

- V pekáči HUB 8000/8001-M nebo HUB 82-22 můžete připravovat přibližně trojnásobné množství.
- V pekáči HUB 8001-XL nebo HUB 82-35 můžete připravovat přibližně čtyřnásobné množství.

Doba přípravy

Vzhledem k množství se doba přípravy prodlouží asi o 20–40 minut ve srovnání s údaji v receptu.

Teplota

Pokud v receptu nejsou uvedené údaje o nastavení teploty:

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

Čištění a ošetřování

Drhnoucí nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na grily a pečicí trouby, odstraňovače skvrn a rzi, písky na drhnutí, houbičky s drhnoucím povrchem nebo ostré předměty, mohou poškodit nepřilnavý povrch.

Vyčistěte pekáč horkou vodou, prostředkem na ruční mytí a utěrkou z mikrovlákna nebo čisticí houbičkou.

Před prvním použitím

Před prvním použitím vyčistěte pekáč horkou vodou, prostředkem na ruční mytí a utěrkou z mikrovlákna nebo čisticí houbičkou.

Poté naneste na utěrku několik kapek vysokoteplotního potravinářského oleje a lehce vymastěte vnitřní stranu pekáče.

Po každém použití

Většina nečistot se dá odstranit horkou vodou, prostředkem na ruční mytí a utěrkou z mikrovlákna nebo čisticí houbičkou.

Tvrdší nečistoty namočte horkou vodou a prostředkem na ruční mytí.

Pekáč můžete mýt také v myčce nádobí. Za nepříznivých okolností se při tom na dně mohou vytvořit skvrny. Funkce se tím ovšem nezhorší.

Příslušenství

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

Při objednávání poklice uveďte označení modelu:

HBD 60-22
(hloubka 22 cm):



HBD 60-35
(hloubka 35 cm)*:



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

Pokyny k používání

⚠ Poklice jsou tepelně odolné a lze je používat pro přípravu pokrmů na varné desce i v ohřevném prostoru.

Mějte na paměti, že poklice i rukojeť se při tom zahřejí na vysokou teplotu.

Abyste se nepopálili, používejte chňapky na hrnce.

Dušená jídla, polévky a guláš připravujte s poklicí.

Nepoužívejte poklici pro přípravu pokrmů v provozních způsobech s mikrovlnou nebo grilem.

Čištění a ošetřování

Poklice čistěte nejlépe měkkou utěrkou, teplou vodou a prostředkem na ruční mytí nebo v myčce na nádobí.

Gourmet-fad

Miele Gourmet-fad (stegefad) fås i forskellige størrelser.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Indhold	ca. 5 l	ca. 8 l
Bredde	38 cm	38 cm
Dybde	22 cm	35 cm
Højde	8 cm	8 cm

* Indvendige mål, afrundet

Stegefadene kan bruges til mange forskellige formål:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Ovn
- Dampovn med ovnfunktion
- Glaskeramisk kogeplade
- HUB 800**1**-M/-XL: induktionskogeplade

HUB 82-22, HUB 82-35

- Kompaktovn med mikrobølger
- Ovn
- Dampovn med ovnfunktion
- Glaskeramisk kogeplade og induktionskogeplade

Stegefadene kan bruges til ovnretter, gryderetter, gratiner, pastaretter, supper og kødretter, ligesom du kan bruge dem til tilberedning af større kødstykker, roulader eller fjerkræ.
Brug ikke stegefadet til bagning af kager eller brød.

Stegefadet har en keramisk belægning. Madvarerne kan nemt tages op efter tilberedning og hænger ikke fast.

Anvendelsesmuligheder

Ovn og dampovn med ovnfunktion

Afhængigt af modellen kan de nedenfor anførte stegefade enten skubbes direkte ind på ribberne i ovnen eller placeres på risten.
Til brug på ribberne er stegefadet udstyret med en stopsikring bagerst på siderne. Denne stopsikring forhindrer, at stegefadet rutsjer ud af ribberne, når det kun skal trækkes delvist ud.
Skub stegefadet ind, så du kan læse teksten »Miele«.

Kompaktovn med mikrobølger (kun HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ I kompaktovnen med mikrobølger forhindrer bredden på stegefadene HUB 8000/8001-M og HUB 8001-XL en optimal luftcirkulation i ovnrummet.
Stegefadet kan ganske vist placeres på risten på ribbe 1, men det kan medføre skader i ovnrummet og dårlige tilberedningsresultater.
Brug **ikke** stegefadene HUB 8000/8001-M og HUB 8001-XL i en kompaktovn med mikrobølger.

⚠ Risiko for gnistdannelse ved opvarmningsformen Mikrobølger ≋.
Metallet reflekterer mikrobølgerne, hvorved der kan dannes gnister.
Brug **ikke** stegefadet til opvarmningsformer med mikrobølger ≋.

Stegefadene HUB 82-22 og HUB 82-35 kan bruges i alle opvarmningsformer uden mikrobølger samt i kombinerede opvarmningsformer med mikrobølger (f.eks. Mikrobølger + Varmluft Plus samt ≋). Sæt stegefadet på risten i ribbe 1.

Glaskeramisk kogeplade og induktionskogeplade

Selv små urenheder mellem den glaskeramiske kogeplade og stegefadet kan på grund af stegefadets høje vægt forårsage ridser.
Dette kan beskadige kogepladens overflade samt undersiden af stegefadet.
Træk ikke stegefadet hen over en glaskeramisk kogeplade. Løft altid stegefadet, når du vil flytte det hen på en glaskeramisk kogeplade.

⚠ Stegefadets mål overskrider den tilladte størrelse på kogegrej, der må anvendes på gaskogeplader.
Den varme gas, der strømmer ud under stegefadets bund, kan ødelægge køkkenbordpladen og indbygningsskabet og medføre brand. Desuden er temperaturen i gasflammen for høj til stegefadet, hvorved non stick-belægningen kan blive beskadiget.
Anvend **ikke** stegefadet på en gaskogeplade.

Du kan bruge stegefadet på en almindelig kogeplade, en glaskeramisk kogeplade og, afhængigt af modellen, også på en induktionskogeplade.

Hvis du ikke er sikker på, om dit stegefad er egnet til en induktionskogeplade, kan du tjekke det ved hjælp af en magnet. Stegefade, der er egnet til induktion, er magnetiske.

Stegezonen er ideel til brug med stegefadet. Hvis kogepladen ikke er udstyret med en stegezone, skal stegefadet placeres på den største runde kogezone eller på 2 runde kogezoner, der ligger ved siden af hinanden.

Råd om brug

Non stick-belægning

⚠ Risiko for brand! Olie og fedt kan selvantændes ved overopvarmning.
Hold altid øje med stegefadet, når der anvendes olie eller fedt.
Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk for kogepladen eller ovnen.
Kvæl flammerne forsigtigt med et låg eller et tæppe.

Beskadigelse af non stick-belægningen ved overophedning.
Opvarm ikke stegefadet, når det er tomt, men sørg altid for, at der er olie, fedt eller væske i, der er egnet til stegning.

Undgå at beskadige
non stick-belægningen:

- Sørg for, at stegefadet ikke bliver for varmt.
  Sænk temperaturen i god tid.
- Brug ikke skarpe genstande som knive eller spyd.
  Brug helst køkkenredskaber af plast eller træ.
- Brug ikke stegefadet til at marinere eller lade syreholdige fødevarer, f.eks. marineret oksesteg, trække.
  Det kan beskadige non stick-belægningen. Naturligvis kan sådanne madvarer dog tilberedes i et stegefad.

Ovn og dampovn med ovnfunktion: Ribbe

Bundpladen i ovnrummet beskadiges på grund af varmeophobning. På grund af den lille afstand opstår der en varmeophobning og i emaljerede ovnrum kan emaljen revne eller skalle af.

Sæt **ikke** stegefadet HUB 8000/8001-M/-XL ind på ribbe 1.

Skub **aldrig** stegefadet ind ovnen på den øverste rille i 1. ribbe, da stegefadet dér ikke er sikret med et udtrækstop.

På nogle ovne kan man se betegnelserne for de forskellige ribber, når døren er åben. Ellers tælles ribberne nedefra og op. Ribbe 1 er altid den nederste ribbe.

Brug **generelt ribbe 2** i ovnen eller dampovnen med ovnfunktion.

Til **gratinering** kan du i ovnen med 5 ribber, i dampovnen med ovnfunktion DGC 7x5x samt i dampovnen DGC 6x6x/ 7x6x også anvende ribbe 3 eller 4.

Gratiner **maksimalt 10 minutter**, når du på disse ribber anvender opvarmningsformerne Grill/Traditionel grill eller Sparegrill .

Hvis stegefadet ikke passer ind i ovnrumsribbene, skal du placere det på risten.

Kompaktovn med mikrobølger: Ribbe (kun HUB 82-22, HUB 82-35)

Tæl ribberne fra bunden og op. Ribbe 1 er altid den nederste ribbe.

Sæt stegefadet på risten i **ribbe 1**.

Til **gratinering** kan du også bruge ribbe 3. Gratiner **maksimalt 10 minutter**, når du på denne ribbe anvender opvarmningsformerne Grill/Traditionel grill eller Sparegrill .

Brug af egne opskrifter

Mængdeangivelser

Baseret på opskriften til fire personer:

- I stegefadet HUB 8000/8001-M eller HUB 82-22 kan du tilberede cirka tre gange så meget.
- I stegefadet HUB 8001-XL eller HUB 82-35 kan du tilberede cirka fire gange så meget.

Tilberedningstid

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

Temperatur

Hvis der ikke er angivet en temperatur i opskriften:

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

Rengøring og vedligeholdelse

Slibende eller aggressive rengøringsmidler, som fx grill- og ovnspray, plet- og rustfjerner, skuresand, svampe med en ridsende overflade eller skarpe genstande kan beskadige non stick-overfladen.

Rengør stegefadet med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en mikrofiberklud eller en rengøringssvamp.

Inden første ibrugtagning

Rengør stegefadet inden første brug med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en mikrofiberklud eller en rengøringssvamp.

Hæld derefter et par dråber madolie, der tåler høje temperaturer, på en klud, og smør indersiden af stegefadet tyndt ind.

Efter hver brug

De fleste tilsmudsninger kan fjernes med varmt vand, opvaskemiddel til opvask i hånden og en mikrofiberklud eller en rengøringssvamp.

Blødgør fastsiddende snavs ved hjælp af iblødsætning med varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden.

Du kan også rengøre stegefadet i opvaskemaskinen. Under ugunstige omstændigheder kan bunden i stegefadet blive plettet. Funktionen påvirkes imidlertid ikke.

Tilbehør

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

Angiv modelbetegnelsen, når du bestiller låget:

HBD 60-22
(dybde 22 cm):



HBD 60-35
(dybde 35 cm)*:



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

Anvisninger om anvendelse

⚠ Lågene er varmebestandige og kan anvendes både ved tilberedning på kogesektionen og i ovnrummet.

Vær opmærksom på, at låget og grebet bliver varme under brugen.

Tag grydelapper på for at undgå forbrændinger.

Dæk gryderetter, supper og gulasch til, mens de simrer.

Brug ikke låget ved tilberedning med mikrobølgefunktion eller grillfunktion.

Rengøring og vedligeholdelse

Lågene rengøres bedst med en blød rengøringsklud, varmt vand og opvaskemiddel til opvask i hånden eller i opvaskemaskinen.

Gourmet' ahjupotid

Miele Gourmet' ahjupotid (lühidalt: küpsetusnõud) on saadaval eri suurustes.

HUB 8000 / 8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Maht	u 5 l	u 8 l
Laius*	38 cm	38 cm
Sügavus*	22 cm	35 cm
Kõrgus*	8 cm	8 cm

* Sisemõõtmed, ümardatud

Küpsetusnõud on mitmekülgselt kasutatavad:

HUB 8000 / 8001-M, HUB 8001-XL

- küpsetusahi
- auruküpsetusahi
- tavaline või klaaskeraamiline pliidiplaat
- HUB 800**1**-M / -XL: induktsioonpliidiplaat

HUB 82-22, HUB 82-35

- mikrolainefunktsiooniga küpsetusahi
- küpsetusahi
- auruküpsetusahi
- Tavaline, klaaskeraamiline või induktsioonpliidiplaat

Küpsetusnõusid saab kasutada nii ahjuroogade, ühepajatoitude, gratääänide, pastaroogade, suppide ja liharoogade valmistamiseks kui ka lihalõikude, rulaadi või linnuliha küpsetamiseks.
Ärge kasutage küpsetusnõusid koogiega leivaküpsetamiseks.

Küpsetusnõud on keraamilise kattega. Toiduained saab pärast küpsetamist kergesti välja võtta, need ei jää nõu külge kinni.

Kasutusvõimalused

Küpsetusahi ja auruküpsetusahi

Sõltuvalt mudelist võib siin loetletud küpsetusnõud kas otse kinnitusrestidesse lükata või restile asetada.
Kinnitusrestides kasutamiseks on küpsetusnõu külgservade tagaosas väljatõmbamiskaitse. Tänu väljatõmbamiskaitsmele ei libise küpsetusnõu kinnitusrestidest välja, kui küpsetusnõu tõmmatakse välja vaid osaliselt.
Lükake küpsetusnõu sisse sedapidi, et saaks lugeda kirja “Miele”.

Mikrolainefunktsiooniga küpsetusahi (ainult mudelid HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Mikrolainefunktsiooniga küpsetusahjus ei lase küpsetusnõude HUB 8000 / 8001-M ja HUB 8001-XL laius õhul küpsetuskambris optimaalselt ringelda.

Kuigi küpsetusnõu saab asetada 1. tasandil restile, võib see küpsetuskambrit kahjustada ja küpsetustulemust halvendada.

Ärge kasutage küpsetusnõusid HUB 8000 / 8001-M ega HUB 8001-XL mikrolainefunktsiooniga küpsetusahjus.

⚠ Mikrolainerežiimis [≋] võivad tekkida sädemed.

Kuna metall peegeldab mikrolaineid, võivad tekkida sädemed.

Ärge kasutage küpsetusnõu mikrolainerežiimis [≋].

Küpsetusnõusid HUB 82-22 ja HUB 82-35 võib kasutada kõigis ilma mikrolainefunktsioonita töörežiimides ning mikrolainefunktsiooniga kombineeritud töörežiimides (nt mikrolainefunktsioon + kuum lisaõhk [≋]). Asetage küpsetusnõu 1. tasandil restile.

Tavaline, klaaskeraamiline või induktsioonpliidiplaat

Isegi vähene mustus klaaskeraamilise plaadi ja küpsetusnõu vahel võib küpsetusnõu suure kaalu tõttu kriimustusi tekitada.
See võib kahjustada pliidiplaadi pinda ja küpsetusnõu põhja.
Ärge tõmmake küpsetusnõu üle klaaskeraamilise plaadi. Tõstke küpsetusnõu alati üles, kui soovite seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil teise kohta paigutada.

⚠ Küpsetusnõu ületab gaasipliidiplaadil kasutada lubatud keedunõude suurust.
Küpsetusnõu põhja alt välja voolav kuum gaas võib kahjustada tööpinda ja lähedalasuvaid esemeid ning tekitada tulekahju. Pealegi on gaasileegi temperatuur küpsetusnõu jaoks liiga kõrge ja võib nakkumisvastast pinda kahjustada.
Ärge kasutage küpsetusnõu gaasipliidiplaadil.

Küpsetusnõu võib kasutada tavalisel, klaaskeraamilisel ja mõnda mudelit ka induktsioonpliidiplaadil.

Kui te ei ole kindel, kas küpsetusnõu on induktsioonpliidiplaadi jaoks sobiv, kontrollige küpsetusnõu magnetiga. Induktsioonile sobivad küpsetusnõud on magnetiseeritavad.

Küpsetusnõu kasutamiseks optimaalne on röstimistsoon. Kui pliidiplaadil puudub röstimistsoon, asetage küpsetusnõu suurimale ümmargusele keedutsoonile või kahele teineteise taga asetsevale ümmargusele keedutsoonile.

Kasutusjuhised

Nakkumisvastane pind

⚠ Tuleoht! Õli või rasv võib ülekuumenemisel süttida.
Õli või rasvaga töötades ärge jätke küpsetusnõu kunagi järelevalveta.
Ärge kasutage põleva õli või rasva kustutamiseks mingil juhul vett. Lülitage pliidiplaat või küpsetusahi välja.
Lämmatage leegid ettevaatlikult kaane või kustutustekiga.

Ülekuumenemine võib nakkumisvastast pinda kahjustada.
Ärge kuumutage küpsetusnõu tühjana, vaid alati koos praadimiseks sobiva õli, rasva või vedelikuga.

Vältige nakkumisvastase pinna kahjustamist järgmiselt.

- Ärge laske küpsetusnõul üle kuumeneda.
  Reguleerige temperatuur õigel ajal madalamaks.
- Ärge kasutage teravaid esemeid, nagu noad või vardad.
  Kasutage eelistatavalt plastist või puidust köögiriistu.
- Ärge marineerige küpsetusnõus happelisi toiduaineid, näiteks hapupraadi, ega laske neil seal tõmmata.
  Need võivad nakkumisvastast pinda söövitada. Loomulikult võib selliseid toiduaineid aga küpsetusnõus küpsetada.

Küpsetusahi ja auruküpsetusahi: tasand

Küpsetuskambri põhi saab soojuse kogunemise tõttu kahjustada. Väikese vahemaa tõttu koguneb soojus ja emailitud küpsetuskambri email võib mõraneda või maha kooruda.
Ärge kasutage küpsetusnõu HUB 8000 / 8001-M / -XL 1. tasandil.
Ärge lükake küpsetusnõu **mitte kunagi** ka 1. tasandi ülemisele vardale, sest seal ei ole küpsetusnõu väljatõmbamiskaitsmega kindlustatud.

Mõnel küpsetusahjul on tasandite märgistus avatud uksega näha. Kui ei, siis loendage tasandeid alt üles. 1. tasand on alati kõige alumisem tasand.

Kasutage küpsetusahjus või auruküpsetusahjus **üldjuhul 2. tasandit**.

Üleküpsetamiseks võib 5 tasandiga küpsetusahjus, auruküpsetusahjus DGC 7x5x ja auruküpsetusahjus DGC 6x6x / 7x6x kasutada ka 3. või 4. tasandit.

Nendel tasanditel tohib toitu üle küpsetada **maksimaalselt 10 minutit**, kui kasutate töörežiimi grill / suur grill  või väike grill .

Kui küpsetusnõu ei mahu küpsetuskambri kinnitusrestide vahele, asetage see resti peale.

Mikrolainefunktsiooniga küpsetusahi: tasand (ainult mudelid HUB 82-22, HUB 82-35)

Loendage tasandeid alt üles. 1. tasand on alati kõige alumisem tasand.

Asetage küpsetusnõu **1. tasandil** restile.

Üleküpsetamiseks võib kasutada ka 3. tasandit. Küpsetage sellel tasandil **maksimaalselt 10 minutit**, kui kasutate töörežiimi grill / suur grill  või väike grill .

Oma retseptide kasutamine

Kogused

Võttes aluseks retseptikoguse neljale inimesele:

- küpsetusnõus HUB 8000 / 8001-M või HUB 82-22 saab valmistada umbes kolmekordse koguse;
- küpsetusnõus HUB 8001-XL või HUB 82-35 saab valmistada umbes neljakordse koguse.

Valmistusaeg

Koguse tõttu on valmistusaeg retseptis märgitud ajast umbes 20–40 minutit pikem.

Temperatuur

Kui retseptis ei ole temperatuuri märgitud:

- valige kuuma lisaõhu  kasutamisel temperatuur 160–180 °C;
- valige üla- / altkuumutuse  kasutamisel temperatuur 180–210 °C.

Puhastamine ja hooldus

Abrasiivsed või agressiivsed puhastusvahendid, nt grilli või küpsetusahju puhastusaerosoolid, plekkide või rooste eemaldusvahendid, abrasiivsed pulbrid, kriimustava pinnaga käsnad ja teravad esemed, võivad nakkumisvastast pinda kahjustada.

Puhastage küpsetusnõu kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mikrokiudlapiga või puhastuskäsnaga.

Enne esimest kasutamist

Puhastage küpsetusnõu enne esimest kasutamist kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mikrokiudlapiga või puhastuskäsnaga.

Seejärel tilgutage paar tilka kõrget kuumust taluvat toiduõli lapile ja katke küpsetusnõu sisemus õhukese kihiga.

Iga kord pärast kasutamist

Enamasti saab mustuse eemaldada kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mikrokiudlapiga või puhastuskäsnaga.

Leotage kõvem mustus lahti kuuma veega, millesse on lisatud nõudepesuvahendit.

Küpsetusnõu võib puhastada ka nõudepesumasinas. Sel juhul võib põhi ebasoodsates tingimustes plekiliseks muutuda. Ent see ei mõjuta toimimist.

Tarvikud

Universaalpotiga sobivaid roostevabast terasest universaalpoti kaasi HBD saate tellida Miele veebipoest, Miele kliiditeenindusest või Miele edasimüüjalt.

Kaane tellimisel märkige mudelitähis:

HBD 60-22
(sügavus 22 cm):



HBD 60-35
(sügavus 35 cm)*:



*3 tasandiga küpsetuskambris ei saa küpsetusnõu kasutada koos kaanega, kuna nende kogukõrgus ületaks küpsetuskambri kõrguse.

Juhised kasutamiseks

⚠ Kaaned on kuumakindlad ja neid saab kasutada nii pliidiplaadil kui ka küpsetuskambris toidu valmistamisel.

Pidage meeles, et kaas ja käepide kuumenevad selle käigus.

Pange põletuste vältimiseks pajakindad kätte.

Katke ühepajatoit, supp või guljašš valmistamise ajaks kaanega.

Ärge kasutage kaant mikrolaine- või grillifunktsiooniga töörežiimides.

Puhastamine ja hooldus

Kaasi on kõige parem puhastada pehme nõudepesulapi, sooja vee ja nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas.

Bandeja Gourmet

Las bandejas Gourmet de Miele (o también «bandejas para asar») están disponibles en diferentes tamaños.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Contenido	aprox. 5 l	aprox. 8 l
Anchura*	38 cm	38 cm
Fondo*	22 cm	35 cm
Altura*	8 cm	8 cm

* Dimensiones interiores, redondeadas

Es posible utilizar estas bandejas para asar de muchas formas diferentes:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Horno
- Horno a vapor combinado
- Cocina eléctrica y vitrocerámica
- HUB 800**1**-M/-XL: placa de inducción

HUB 82-22, HUB 82-35

- Horno compacto con microondas
- Horno
- Horno a vapor combinado
- Cocina eléctrica, vitrocerámica y placa de inducción

Es posible utilizar las bandejas para asar para guisos, estofados, gratinados, platos de pasta, sopas y salteados de carne, así como para cocinar trozos de carne, rollos o aves.
No utilizar para hornear pasteles ni pan.

Las bandejas para asar tienen un recubrimiento cerámico. Los alimentos se pueden sacar fácilmente una vez cocinados y no se pegan.

Posibles prácticas a realizar

Horno y horno a vapor combinado

Dependiendo del modelo, es posible introducir las bandejas para asar que se indican aquí directamente en los listones portabandejas o colocarlas sobre la rejilla. Para su uso en los listones portabandejas, la bandeja para asar está equipada con un sistema de protección contra el deslizamiento en la parte trasera de los bordes laterales. Este sistema de seguridad evita que la bandeja para asar se salga de los listones portabandejas cuando se quiere extraer solo parcialmente.
Introducir la bandeja para asar de manera que pueda leer la inscripción «Miele».

Horno compacto con microondas (solo modelos HUB 82-22 y HUB 82-35)

⚠ En el horno compacto con microondas, la anchura de las bandejas para asar HUB 8000/8001-M y HUB 8001-XL impide una circulación óptima del aire en el interior del horno.
Aunque la bandeja para asar se puede colocar en la rejilla del nivel 1, esto puede provocar daños en el interior y dar lugar a malos resultados de cocción.
No utilizar las bandejas para asar HUB 8000/8001-M y HUB 8001-XL en el horno compacto con microondas.

⚠ Riesgo de formación de chispas en la función Microondas [≋].
El metal refleja las microondas y pueden formarse chispas.
No utilizar la bandeja para asar con la función de Microondas [≋].

Es posible utilizar las bandejas para asar HUB 82-22 y HUB 82-35 en todas las funciones sin microondas, así como en

funciones combinadas con microondas (por ejemplo, Microondas + Aire caliente plus ). Colocar la bandeja para asar sobre la rejilla del nivel 1.

Cocina eléctrica, vitrocerámica y placa de inducción

Incluso la suciedad más leve que se acumule entre la superficie vitrocerámica y la bandeja para asar puede provocar arañazos debido a su elevado peso.
Esto puede dañar la superficie de la placa de cocción, así como la parte inferior de la bandeja para asar.
No arrastrar la bandeja para asar por la placa vitrocerámica. Levantar siempre la bandeja para asar cuando se quiera cambiar de sitio en una placa vitrocerámica.

⚠ La bandeja para asar excede el tamaño de recipiente de cocción 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 elementos colindantes y provocar un incendio. Al mismo tiempo, el desarrollo de la temperatura en la llama de gas es demasiado elevada para la bandeja para asar, por lo que el acabado antiadherente puede resultar dañado.
No utilizar la bandeja para asar en una placa de gas.

Es posible utilizar la bandeja para asar en una cocina eléctrica, en una vitrocerámica y, según el modelo, también en una placa de inducción.
Si no se está seguro de si la bandeja para asar es apta para una placa de inducción, comprobar antes con imanes. Las bandejas para asar aptas para inducción se caracterizan por su magnetizabilidad.
La zona para la bandeja para asar es ideal para utilizar la bandeja para usar. Si la placa no dispone de una zona específica, colocar la bandeja sobre la zona de cocción redonda más grande o sobre dos zonas de cocción redondas situadas una detrás de otra.

Indicaciones de uso

Acabado antiadherente

⚠ ¡Existe peligro de incendio! Los aceites y las grasas se pueden incendiar a causa del sobrecalentamiento.
No dejar nunca la bandeja para asar desatendida cuando se utilicen aceites y grasas.
No utilizar nunca agua para apagar las llamas producidas por aceites y grasas. Apagar la placa de cocción o el horno.
Sofocar las llamas con cuidado utilizando una tapa o con una manta ignífuga.

Deterioro del acabado antiadherente en caso de sobrecalentamiento.
No calentar la bandeja para asar cuando esté vacía, sino siempre con aceite, grasa o líquidos aptos para freír.

Evitar dañar el acabado antiadherente:

- No dejar que la bandeja para asar se sobrecaliente.
  Bajar la temperatura en el momento oportuno.
- No utilizar objetos afilados, como cuchillos o pinchos para brochetas.
  Utilizar preferiblemente utensilios de cocina de plástico o madera.
- No utilizar la bandeja para asar para marinar o dejar reposar alimentos ácidos, como un asado de carne marina-

da con vinagre.
Estos pueden dañar el acabado antiadherente. Por supuesto, estos alimentos se pueden cocinar en una bandeja para asar.

Horno y horno a vapor combinado: niveles

La base del interior del horno se daña debido a la acumulación de calor. Debido a la escasa distancia se produce una acumulación de calor y los interiores esmaltados se pueden agrietar o saltar.

No introducir la bandeja para asar HUB 8000/8001-M/-XL en el nivel 1.

Tampoco se debe introducir **nunca** la bandeja para asar en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no está asegurada con el dispositivo antivuelco.

En algunos hornos se puede ver la indicación de los niveles con la puerta abierta. De lo contrario, contar los niveles de abajo hacia arriba. El nivel 1 es siempre el nivel más bajo.

Utilizar **generalmente el nivel 2** en el horno o en el horno a vapor combinado.

Para **gratinar**, también puede utilizar el nivel 3 o el 4 en el horno de 5 niveles, en el horno a vapor combinado DGC 7x5x y en el horno a vapor combinado DGC 6x6x/7x6x.

Hornear en estos niveles **durante un máximo de 10 minutos** si se utilizan las funciones Grill/Grill grande o Grill pequeño.

Si la bandeja para asar no cabe en los listones portabandejas del interior, colocarla sobre la rejilla.

Horno compacto con microondas: Nivel (solo HUB 82-22, HUB 82-35)

Contar los niveles de abajo hacia arriba. El nivel 1 es siempre el nivel más bajo.

Colocar la bandeja para asar sobre la rejilla del **nivel 1**.

Para **gratinar**, también se puede utilizar el nivel 3. En este nivel, gratinar **durante un máximo de 10 minutos** si se utilizan las funciones Grill grande o Grill pequeño.

Uso de recetas propias

Datos sobre cantidades

Según las indicaciones de la receta para cuatro personas:

- En la bandeja para asar HUB 8000/8001-M o HUB 82-22 se puede preparar aproximadamente el triple de cantidad.
- En la bandeja para asar HUB 8001-XL o HUB 82-35 puede preparar aproximadamente cuatro veces más cantidad.

Tiempo de cocción

Debido a la cantidad, el tiempo de cocción se alarga entre 20 y 40 minutos aproximadamente con respecto a lo indicado en la receta.

Temperatura

Si no dispone de instrucciones en la receta sobre el ajuste de la temperatura:

- En el modo Aire caliente plus, seleccionar una temperatura de entre 160 y 180 °C.
- Seleccionar una temperatura de entre 180 y 210 °C en el modo de Calor de bóveda y solera.

Limpieza y mantenimiento

Los productos de limpieza abrasivos o agresivos, como los espráis para grills y hornos, los quitamanchas y eliminadores de óxido, los polvos abrasivos, las esponjas con superficie abrasiva o los objetos afilados, pueden dañar el revestimiento antiadherente.

Limpiar la bandeja para asar con agua caliente, detergente suave y un paño de microfibra o la parte suave de una esponja de limpieza.

Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, limpiar la bandeja para asar con agua caliente, detergente suave y un paño de microfibra o la parte suave de una esponja de limpieza.

A continuación, echar unas gotas de aceite comestible apto para altas temperaturas sobre un paño y aplicar ligeramente en el interior de la bandeja para asar.

Después de cada uso

La mayor parte de la suciedad se puede eliminar con agua caliente, detergente suave y un paño de microfibra o la parte suave de una esponja de limpieza.

Remojar la suciedad más incrustada con agua caliente y detergente suave.

También se puede limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, en condiciones desfavorables, la base puede quedar manchada. Esto no afecta a su función.

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.

Al realizar el pedido de la tapa, indicar el modelo:

HBD 60-22
(fondo: 22 cm):



HBD 60-35
(fondo: 35 cm)*:



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

Indicaciones para su uso

⚠ Las tapas son resistentes al calor y se pueden utilizar en el proceso de cocción en la placa de cocción y en el interior del horno.

Tener en cuenta que la tapa y el tirador se calientan durante el proceso.

Utilizar guantes de cocina para evitar quemaduras.

Tapar los guisos, las sopas y los estofados mientras se cocinan.

No utilizar la tapa en las funciones con microondas o con grill.

Limpieza y mantenimiento

Lo mejor es limpiar las tapas con un paño suave, agua caliente y detergente suave, o bien en el lavavajillas.

Gourmet-yleispannu

Mielen Gourmet-yleispannua (lyhyesti: yleispannu) on saatavana eri kokoisia.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Vetoisuus	noin 5 l	noin 8 l
Leveys*	38 cm	38 cm
Syvyys*	22 cm	35 cm
Korkeus*	8 cm	8 cm

* Sisämitat, pyöristettynä

Voit käyttää näitä yleispannuja monipuolisesti:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Uuni
- Yhdistelmähöyryuuni
- Sähkö- ja keraamiset keittotasot
- HUB 800**1**-M/-XL: Induktiokeittotaso

HUB 82-22, HUB 82-35

- Mikroaaltoyhdistelmäuuni
- Uuni
- Yhdistelmähöyryuuni
- Sähkökeittotaso, keraaminen keittotaso ja induktiokeittotaso

Voit käyttää yleispannuja uuniruokien, pataruokien, gratiinien, pastaruokien, keittojen ja lihakastikkeiden valmistukseen sekä lihapalojen, liharullien tai broilerin paistamiseen.
Älä käytä yleispannua kakkujen tai leivän paistoon.

Yleispannuissa on keraaminen pinnoite. Ruoka ei tartu niihin kiinni, joten se on helppo ottaa pois kypsennyksen jälkeen.

Käyttömahdollisuudet

Uuni ja yhdistelmähöyryuuni

Nämä yleispannut voidaan mallin mukaan joko työntää suoraan uunin kannattimille tai asettaa ritilälle.
Kannattimille ripustamista varten yleispannujen sivureunojen takaosassa on rajoitin. Rajoitin estää yleispannua putoamasta kannattimilta, kun vedät sitä vähän ulos uunista.
Työnnä yleispannu uuniin niin päin, että teksti “Miele” jää näkyviin.

Mikroaaltoyhdistelmäuuni (vain HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Mikroaaltoyhdistelmäuunissa yleispannujen HUB 8000/8001-M ja HUB 8001-XL leveys estää optimaalisen ilmankierron.
Yleispannu voidaan kyllä asettaa kannatintasolle 1 ripustetulle ritilälle, mutta siitä voi aiheutua vaurioita uunitilaan ja paistotulos voi jäädä huonoksi.
Älä käytä yleispannuja HUB 8000/8001-M ja HUB 8001-XL mikroaaltoyhdistelmäuunissa.

⚠ Kipinöintivaara mikroaaltotoimintoa ≋ käytettäessä.
Mikroaallot heijastuvat pois metallista, mistä voi aiheutua kipinöintiä tai rätinää.
Älä käytä yleispannua mikroaalto-toimintavan ≋ kanssa.

Voit käyttää yleispannuja HUB 82-22 ja HUB 82-35 kaikkien toimintatapojen kanssa, joihin ei kuulu mikroaaltotoimintoa, sekä mikroaaltoja käyttävien yhdistelmätoimintatapojen kanssa (esim.

mikroaallot + kiertoilma plus). Aseta yleispannu kannatintasolle 1 ripustetulle ritilälle.

Sähkökeittotaso, keraaminen keittotaso ja induktiokeittotaso

Jo vähäinenkin keittotason keraamisen lasipinnan ja yleispannun väliin jäävä lika voi yleispannun painon vuoksi aiheuttaa naarmuntumista.
Tämä voi vahingoittaa keittotason pintaa ja yleispannun pohjaa.
Älä vedä yleispannua pitkin keittotason keraamista lasipintaa. Nosta yleispannu aina ylös, kun haluat siirtää sitä keraamisella keittotasolla.

⚠ Yleispannun pohjan halkaisija on niin suuri, ettei pannua saa käyttää kaasutasoilla.
Yleispannun pohjan alta virtaavat kuumat palokaasut voivat vahingoittaa työtasoa ja viereisiä seiniä sekä aiheuttaa tulipalon vaaran. Yleispannu ei kestä kaasuliekin tuottamaa kuumuutta, joten sen tarttumaton pinnoite saattaa vahingoittua.
Älä käytä yleispannua kaasutasoilla.

Voit käyttää yleispannua sähkökeittotasolla, keraamisella keittotasolla ja joitakin malleja myös induktiokeittotasolla.

Jos et ole varma, sopiiko yleispannusi induktiokeittotasolle, voit varmistaa asian magneetin avulla. Induktiokeittotasolle sopivat yleispannut tunnistaa niiden magneettisuudesta.

Yleispannu sopii erinomaisesti keittotasojen laajennettavalle alueelle. Jos keittotasossa ei ole laajennettavaa aluetta, aseta yleispannu suurimmalle pyöreälle keittoalueelle tai kahdelle peräkkäiselle pyöreälle keittoalueelle.

Käyttövinkkejä

Tarttumaton pinnoite

⚠ Palovaara! Ylikuumentunut 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. Sammuta keittotaso tai uuni.
Tukahduta liekit varovasti esim. kattilankannella tai sammutuspeitteellä.

Ylikuumeneminen voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.
Älä kuumenna yleispannua tyhjänä, vaan käytä aina paistamiseen sopivaa öljyä, rasvaa tai nestettä.

Näin vältät tarttumattoman pinnoitteen vaurioitumisen:

- Älä kuumenna yleispannua liian kuumaksi.
  Laske lämpötilaa ajoissa.
- Älä käytä teräviä esineitä, kuten veitsiä tai vartaita.
  Käytä mieluiten muovisia tai puisia keittiövälineitä.
- Älä käytä yleispannua happamien elintarvikkeiden, kuten hapanpaistin marinointiin ja mureuttamiseen.
  Tällaiset ruoat voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta. Voit kuitenkin kypsentää tällaisia ruokia yleispannussa.

Uuni ja yhdistelmähöyryuuni: kannatintaso

Uunin pohja vaurioituu ylikuumenemisen vuoksi. Pannun pohja tulisi liian lähelle uunitilan pohjaa, mikä saisi emaloidun uunitilan pohjan ylikuumenemaan ja voisi aiheuttaa emalin repeämistä tai halkeamista.
Älä aseta yleispannua HUB 8000/8001-M/-XL kannatintasolle 1.
Älä **koskaan** aseta yleispannua myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen varaan, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi.

Joissakin uuneissa kannatintasot on numeroitu ja numerot näkyvät uunin luukun ollessa auki. Muussa tapauksessa voit laskea kannatintasot alhaalta ylöspäin. Kannatintaso 1 on aina alin taso.

Käytä uunissa ja yhdistelmähöyryuunissa **yleensä kannatintasoa 2**.

5-kannatintasoisessa uunissa, yhdistelmähöyryuunissa DGC 7x5x sekä yhdistelmähöyryuunissa DGC 6x6x/ 7x6x voit käyttää **gratinointiin** myös kannatintasoa 3 tai 4.

Gratinoi näillä tasoilla **enintään 10 minuuttia**, kun käytät toimintatapoja Grilli/ Grilli laaja tai Grilli pieni .

Jos yleispannu ei sovi uunin kannattimille, aseta se ritilälle.

Mikroaaltoyhdistelmäuuni: kannatintaso
(vain HUB 82-22 ja HUB 82-35)

Laske kannatintasot alhaalta ylöspäin. Kannatintaso 1 on aina alin taso.

Aseta yleispannu **kannatintasolle 1** ripustetulle ritilälle.

Gratinointiin voit käyttää myös kannatintasoa 3. Paista tällä kannatintasolla **enintään 10 minuuttia**, kun käytät toimintatapoja Grilli/Grilli laaja tai Grilli pieni .

Omien reseptien käyttö

Määrätiedot

Kun resepti on neljälle hengelle:

- Yleispannussa HUB 8000/8001-M- tai HUB 82-22 voit valmistaa noin kolminkertaisen määrän.
- Yleispannussa HUB 8001-XL- tai HUB 82-35 voit valmistaa noin nelinkertaisen määrän.

Kypsennysaika

Koska ruokaa valmistetaan suurempi määrä, kypsennysaika pidentyy noin 20–40 minuuttia reseptissä mainitusta.

Lämpötila

Jos reseptissä ei ole mainintaa paistolämpötilasta:

- Valitse kiertoilma plus -toimintoa käyttäessäsi lämpötilaksi 160–180 °C.
- Valitse ylä-/alalämpö -toimintoa käyttäessäsi lämpötilaksi 180–210 °C.

Puhdistus ja hoito

Hankaavat tai syövyttävät puhdistusaineet, kuten grillin- ja uuninpesuaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaine, hankaushiekka, hankaussienet tai terävät esineet voivat vaurioittaa pannun tarttumatonta pintaa.
Puhdista yleispannu kuumalla vedellä, käsiastianpesuaineella ja mikrokuituliinalla tai pesusienellä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista yleispannu ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä, käsiastianpesuaineella ja mikrokuituliinalla tai pesusienellä.

Tipauta sitten pari tippaa kuumuutta kestävää ruokaöljyä talouspaperiin ja pyyhkäise yleispannun sisäpinta sillä.

Jokaisen käyttökerran jälkeen

Useimmissa tapauksissa lika irtoaa kuumalla vedellä, käsiastianpesuaineella ja mikrokuituliinalla tai puhdistussienellä.

Liota kiinni palannutta likaa kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella.

Voit pestä yleispannun myös astianpesukoneessa. Epäsuotuisissa oloissa yleispannun pohja saattaa tällöin muuttua laikukkaaksi. Tämä ei kuitenkaan vaikuta sen toimintaan.

Lisävarusteet

Voit hankkia yleispannuun sopivan teräskannen HBD Mielen verkkokaupasta, Mielen asiakaspalvelusta tai Mielekauppiaaltasi.

Ilmoita yleispannun mallitunniste kannen tilauksen yhteydessä:

HBD 60-22
(syvyys 22 cm):



HBD 60-35
(syvyys 35 cm)*:



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

Ohjeita käyttöön

⚠ Kannet ovat lämmönkestäviä, ja niitä voidaan käyttää sekä keittotasolla että uuneissa.

Huomaa, että kansi ja kahva kuumenevat käytön aikana.

Käytä patakintaita palovammojen välttämiseksi.

Peitä pataruoat, keitot ja gulassit kannella kypsennyksen ajaksi.

Älä käytä kantta mikroaalto- tai grilli-toimintatapojen kanssa.

Puhdistus ja hoito

Kansi on helpoin puhdistaa pehmeällä astianpesuliinalla, lämpimällä vedellä ja käsiastianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

Plat à rôtir Gourmet

Les plats à rôtir Gourmet Miele (ou « plats à rôtir » en abrégé) sont disponibles en différentes tailles.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Contenance	env. 5 l	env. 8 l
Largeur*	38 cm	38 cm
Profondeur*	22 cm	35 cm
Hauteur*	8 cm	8 cm

* Dimensions intérieures, arrondies

Ces plats à rôtir peuvent être utilisés de multiples façons :

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Four
- Four vapeur combiné
- Table de cuisson en fonte ou en vitrocéramique
- HUB 800**1**-M/-XL : table de cuisson à induction

HUB 82-22, HUB 82-35

- Four combiné micro-ondes
- Four
- Four vapeur combiné
- Table de cuisson en fonte, vitrocéramique ou à induction

Vous pouvez utiliser ces plats à rôtir pour préparer des gratins, des ragoûts, des plats de pâtes, des soupes et des poêlées de viande, mais aussi pour cuire des pièces de viande, des roulades ou de la volaille.
N'utilisez pas le plat à rôtir Gourmet pour cuire des gâteaux ou du pain.

Les plats à rôtir sont recouverts d'un revêtement en céramique. Une fois cuits, les aliments s'enlèvent facilement et n'adhèrent pas.

Utilisations possibles

Four et four vapeur combiné

Selon leur modèle, vous pouvez glisser les plats à rôtir présentés ici directement dans les supports de gradins ou les poser sur la grille.
Pour pouvoir être utilisé dans les supports de gradins, le plat à rôtir est équipé d'une protection anti-glissement à l'arrière des bords latéraux. Cette protection anti-glissement empêche le plat à rôtir de glisser hors des supports de gradins lorsqu'on souhaite ne le retirer que partiellement.
Insérez le plat à rôtir de manière à pouvoir lire l'inscription « Miele ».

Four combiné micro-ondes (HUB 82-22, HUB 82-35 uniquement)

⚠ Dans les fours combinés micro-ondes, la largeur des plats à rôtir HUB 8000/8001-M et HUB 8001-XL empêche une circulation optimale de l'air dans l'enceinte de cuisson.
Le plat à rôtir peut certes se glisser sur la grille au niveau 1, mais cela risque de provoquer des dommages dans l'enceinte de cuisson. Par ailleurs, les résultats de cuisson seraient susceptibles d'être de mauvaise qualité.
N'utilisez **pas** les plats à rôtir HUB 8000/8001-M et HUB 8001-XL dans le four combiné micro-ondes.

⚠ Risque de formation d'étincelles en mode de cuisson micro-ondes ≋.
Le métal reflète les micro-ondes. Des étincelles risquent de se produire.
N'utilisez **pas** le plat à rôtir pour des cuissons avec le mode micro-ondes ≋.

Vous pouvez utiliser les plats à rôtir HUB 82-22 et HUB 82-35 dans tous les modes de cuisson sans micro-ondes, ainsi que dans les modes combinés avec micro-ondes (par ex. micro-ondes + Chaleur tournante + ). Placez le plat à rôtir sur la grille au niveau 1.

Table de cuisson en fonte, vitrocéramique ou à induction

Même de légères salissures entre la vitre en vitrocéramique et le plat à rôtir peuvent, en raison du poids important de ce dernier, provoquer des rayures.

Cela risque d'endommager la surface de la table de cuisson ainsi que le dessous du plat à rôtir.

Ne faites pas glisser le plat à rôtir sur la plaque vitrocéramique. Soulevez toujours le plat à rôtir lorsque vous souhaitez le déplacer sur une table de cuisson en vitrocéramique.

⚠ 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.

Vous pouvez utiliser le plat à rôtir sur une plaque de cuisson en fonte, vitrocéramique et, selon le modèle, également sur une table de cuisson à induction.

Si vous n'êtes pas sûr que votre plat à rôtir soit compatible avec une table de cuisson à induction, vérifiez à l'aide d'un aimant. Les plats à rôtir adaptés à la cuisson à induction se caractérisent par le fait qu'ils sont magnétiques.

La zone de rôtissage est idéale pour l'utilisation des plats à rôtir. Si votre table de cuisson n'est pas équipée d'une zone de rôtissage, placez le plat à rôtir sur la plus grande zone de cuisson ronde ou sur deux zones de cuisson rondes situées l'une à côté de l'autre.

Conseils d'utilisation

Revêtement anti-adhésif

⚠ 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 feux de graisse ou d'huile avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson ou le four.

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

Détérioration du revêtement anti-adhésif en cas de surchauffe.

Ne faites pas chauffer le plat à rôtir lorsqu'il est vide, mais toujours avec de l'huile, de la graisse ou un liquide adapté à la cuisson.

Évitez d'endommager le revêtement anti-adhésif :

- Ne faites pas surchauffer le plat à rôtir. Réduisez la température à temps.

- N’utilisez pas d’objets tranchants tels que des couteaux ou des piques. Utilisez de préférence des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.
- N’utilisez pas le plat à rôtir pour faire mariner ou macérer des aliments avec des produits acides comme le vinaigre.
  Ceux-ci peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Bien entendu, cela ne vous empêche pas de cuire ces aliments dedans.

Four et four vapeur combiné : niveau

Le fond de l’enceinte de cuisson est endommagé par une accumulation de chaleur. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l’émail.

Ne placez **pas** le plat à rôtir HUB 8000/8001-M/-XL au niveau 1.

N’insérez **jamais** non plus le plat à rôtir sur la barre support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la butée de sécurité.

Sur certains fours, vous pouvez lire le nom des niveaux lorsque la porte est ouverte. Sinon, comptez les niveaux de bas en haut. Le niveau 1 est toujours le niveau le plus bas.

Utilisez **en règle générale le niveau 2** dans le four ou le four vapeur combiné.

Pour **gratiner**, vous pouvez également utiliser le niveau 3 ou 4 dans le four à 5 niveaux, dans le four vapeur combiné DGC 7x5x ainsi que dans le four vapeur combiné DGC 6x6x/7x6x.

Faites gratiner au four sur ces niveaux pendant **10 minutes maximum**, si vous utilisez les modes de cuisson Gril/Multigril ou Gril éco .

Si le plat à rôtir ne rentre pas dans les supports de gradins de l’enceinte de cuisson, placez-le sur la grille.

Four combiné micro-ondes : niveau (modèles HUB 82-22, HUB 82-35 uniquement)

Comptez les niveaux de bas en haut. Le niveau 1 est toujours le niveau le plus bas.

Placez le plat à rôtir sur la grille au **niveau 1**.

Vous pouvez également utiliser le niveau 3 pour **gratiner**. Sur ce niveau, faites gratiner pendant **10 minutes maximum** si vous utilisez les modes de cuisson Gril/Multigril ou Gril éco .

Utilisation de recettes

Quantités

Sur la base des quantités indiquées dans la recette pour quatre personnes :

- Dans le plat à rôtir HUB 8000/8001-M ou HUB 82-22, vous pouvez préparer environ trois fois plus de quantité.
- Dans le plat à rôtir HUB 8001-XL ou HUB 82-35, vous pouvez préparer environ quatre fois plus de quantité.

Temps de cuisson

En raison de la quantité, le temps de cuisson est prolongé d’environ 20 à 40 minutes par rapport aux indications de la recette.

Température

Si vous ne disposez d’aucune indication sur le réglage de la température dans la recette :

- Avec le mode Chaleur tournante + [fan], réglez la température entre 160 et 180 °C.
- En mode Chaleur sole-voûte [bottom], réglez la température entre 180 et 210 °C.

Nettoyage et entretien

Les produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, tels que les sprays pour gril et four, les détachants et les produits antirouille, les poudres à récurer, les éponges à surface abrasive ou les objets tranchants peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

Nettoyez le plat à rôtir à l'eau chaude, avec un produit vaisselle et un chiffon microfibre ou une éponge.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez le plat à rôtir à l'eau chaude, avec un produit vaisselle et un chiffon microfibre ou une éponge.

Versez ensuite quelques gouttes d'huile alimentaire résistante aux hautes températures sur un chiffon et graissez légèrement l'intérieur du plat à rôtir.

Après chaque utilisation

La plupart des salissures s'éliminent à l'eau chaude, avec un produit vaisselle et un chiffon microfibre ou une éponge à récurer.

Faire tremper les salissures importantes dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Vous pouvez également laver le plat à rôtir au lave-vaisselle. Cela risque de laisser des taches au fond du plat à rôtir. Le fonctionnement n'en est cependant pas affecté.

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.

Lors de la commande du couvercle, veuillez indiquer la référence du modèle :

HBD 60-22 (profondeur 22 cm) :



HBD 60-35 (profondeur 35 cm)* :



* Dans les enceintes de cuisson à trois 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 résistent à la chaleur et peuvent être utilisés pour la cuisson sur la table de cuisson ainsi que dans l'enceinte.

Veuillez noter que le couvercle et la poignée deviennent chauds pendant cette opération.

Enfilez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

Couvrez les ragoûts, les soupes et le goulasch pendant la cuisson.

N'utilisez pas le couvercle pour les cuissons en mode de cuisson à micro-ondes ou à gril.

Nettoyage et entretien

Il est préférable de nettoyer les couvercles à l'aide d'un chiffon doux, d'eau chaude et d'un produit vaisselle, ou au lave-vaisselle.

Gourmet oven dish

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

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Content	approx. 5 l	approx. 8 l
Width*	38 cm	38 cm
Depth*	22 cm	35 cm
Height*	8 cm	8 cm

* Internal dimensions, rounded

These oven dishes can be used in a variety of ways:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Oven
- Combination steam oven
- Conventional and ceramic glass hob
- HUB 800**1**-M/-XL: induction hob

HUB 82-22, HUB 82-35

- Compact microwave combination oven
- Oven
- Combination steam oven
- Conventional, ceramic glass and induction hobs

You can use the oven dishes for oven bakes, stews, gratins, pasta dishes, soups and meat dishes, as well as for cooking cuts of roasts, roulades or poultry.
Do not use the oven dish to bake cakes or bread.

The oven dishes have a ceramic coating. Food can be easily removed after cooking and does not stick.

Use

Oven and combination steam oven

Depending on the model, you can either slide the oven dishes listed here directly into the side runners or place them on the rack.
To ensure it can be used in the side runners, the oven dish is fitted with a pull-out guard at the rear of the side edges, which prevents the oven dish from being pulled right out of the side runners when it only needs to be pulled out partially.
Slide the oven dish in so that you can read the Miele logo.

Microwave combination oven (HUB 82-22, HUB 82-35 only)

⚠ In compact microwave combination ovens, the width of the HUB 8000/8001-M and HUB 8001-XL oven dishes will hinder the optimum circulation of air around the oven compartment.
Although the oven dish will fit on the rack on shelf level 1, this could result in poor cooking results and damage to the oven compartment.
Do **not** use the HUB 8000/8001-M and HUB 8001-XL oven dishes in a compact microwave combination oven.

⚠ Risk of sparks in microwave operating mode ≋.
The metal reflects microwaves and this could cause sparking.
Do **not** use the oven dish for cooking processes in the microwave ≋ operating mode.

You can use the HUB 82-22 and HUB 82-35 oven dishes in all operating modes without the microwave function, as well as in combined operating modes with the microwave function (e.g. microwave function + Fan plus). Place the oven dish on the rack on shelf level 1.

Conventional, ceramic glass and induction hobs

Even minimal soiling between the ceramic glass hob and the oven dish can cause scratches due to the heavy weight.
This can damage the hob surface and the underside of the oven dish.
Do not drag the oven dish across the ceramic glass surface. Always lift the oven dish whenever you want to move it on a ceramic glass hob.

⚠ The oven dish is larger than the permitted base size for cookware over gas burners.
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.

You can use the oven dish on a conventional, ceramic glass or, depending on the model, on an induction hob as well.

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

The extended zone is ideal for use with oven dishes. If your hob does not have an extended zone, the oven dish should be used on the largest circular zone or over 2 small round zones situated one behind the other.

Tips

Non-stick coating

⚠ Risk of fire! 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 hob or oven off.
Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.

Damage to the non-stick coating caused by overheating.
Do not heat the oven dish when it is empty; always use oil, fat or liquids suitable for frying.

Avoid damaging the non-stick coating:

- Do not overheat the oven dish.
  Turn the temperature down in good time.
- Do not use sharp utensils such as knives or skewers.
  Only use utensils on it that are made of plastic or wood.
- Do not use the oven dish for marinating or infusing acidic foods such as sauerbraten.
  These can damage the non-stick coating. However, you can cook these foods in the oven dish, of course.

Oven and combination steam oven: shelf level

The oven floor is damaged by an accumulation of heat. The lack of clearance will create an accumulation of heat which can cause the enamel to crack or flake off in the case of enamelled oven compartments.

Do not insert the HUB 8000/8001-M/-XL oven dish into shelf level 1.

Never place the oven dish on the upper support of shelf level 1 either as it will not be secured by the non-tip safety notches.

On some ovens, the shelf levels are marked and are visible when the door is open. Otherwise, count the shelf levels from the bottom up. Shelf level 1 is always the lowest shelf level.

As a general rule, use shelf level 2 in the oven or combination steam oven.

For **browning** baked dishes, you can also use shelf level 3 or 4 in the 5-shelf-level oven, the DGC 7x5x combination steam oven and the DGC 6x6x/7x6x combination steam oven.

When using the Grill/Full grill or Economy grill operating modes, bake **for a maximum of 10 minutes** on these shelf levels.

If the oven dish does not fit into the side runners in the oven compartment, place it on the rack.

Compact microwave combination oven: shelf level (HUB 82-22 and HUB 82-35 only)

Count the shelf levels from the bottom up. Shelf level 1 is always the lowest shelf level.

Place the oven dish on the rack on **shelf level 1**.

You can also use shelf level 3 for **browning** baked dishes. When using the Grill/Full grill or Economy grill operating modes, bake **for a maximum of 10 minutes** on this shelf levels.

Using your own recipes

Quantities

Based on the recipe quantities for four people:

- The HUB 8000/8001-M or HUB 82-22 oven dish can be used to cook approximately three times the amount.
- The HUB 8001-XL or HUB 82-35 oven dish can be used to cook approximately four times the amount.

Cooking duration

Due to the quantity, the cooking duration is approx. 20–40 minutes longer than stated in the recipe.

Temperature

If you do not have any instructions in the recipe regarding the temperature setting:

- For the Fan plus function, select a temperature of 160–180 °C.
- For conventional heat, select a temperature of 180–210 °C.

Cleaning and care

Abrasive or aggressive cleaning agents such as barbecue and oven sprays, stain and rust removers, scouring sponges, sponges with a scratchy surface or sharp objects. can damage the non-stick coating.

Clean the oven dish with a solution of warm water, a little washing-up liquid and a microfibre cloth or cleaning sponge.

Before using for the first time

Before using the oven dish for the first time, clean it with a solution of warm water, a little washing-up liquid and a microfibre cloth or cleaning sponge.

Next, add a few drops of heat-resistant cooking oil to a cloth and use this to lightly lubricate the inside of the oven dish.

After each use

Most stains can be removed using a solution of warm water, a little washing-up liquid and a microfibre cloth or cleaning sponge.

Soak stubborn soiling in warm water and a little washing-up liquid.

You can also clean the oven dish in the dishwasher. Under certain circumstances, this may result in stains on the base. However, this will not affect functionality.

Accessories

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

When ordering the lid, please quote the model identifier:

HBD 60-22
(depth 22 cm):



HBD 60-35
(depth 35 cm)*:



*The oven dish cannot be used with the lid on in ovens with 3 shelf levels because the total height would exceed that of the oven compartment.

Tips for use

⚠ The lids are heat-resistant and can be used for cooking processes on the hob and in the oven compartment.

Please note that the lid and handle will become hot.

Wear oven gloves to avoid burns.

Cover casseroles, soups and goulash during the cooking process.

Do not use the lid during the cooking process in operating modes using the microwave or the grill.

Cleaning and care

The best way to clean the lids is with a soft tea towel and a solution of warm water and a little washing-up liquid, or in the dishwasher.

Γάστρα Gourmet

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

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
Περιεχόμενο	περ. 5 l	περ. 8 l
Πλάτος*	38 cm	38 cm
Βάθος*	22 cm	35 cm
Ύψος*	8 cm	8 cm

* Εσωτερικές διαστάσεις, στρογγυλοποιημένες

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτές τις γάστρες με πολλούς διαφορετικούς τρόπους:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Φούρνος
- Συνδυαστικός φούρνος ατμού
- Μαντεμένια εστία και υαλοκεραμική εστία
- HUB**8001-M/-XL**: Επαγωγική εστία

HUB 82-22, HUB 82-35

- Φούρνος με λειτουργία μικροκυμάτων
- Φούρνος
- Συνδυαστικός φούρνος ατμού
- Μαντεμένια εστία, υαλοκεραμική εστία και επαγωγική εστία

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις γάστρες για σουφλέ, μαγειρευτά της κατσαρόλας, ογκρατέν, πιάτα με ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά κρέατα, καθώς και για το μαγείρεμα κομματιών κρέατος, ρολού κρέατος και πουλερικών.
Μην χρησιμοποιείτε τις γάστρες για να ψήσετε στον φούρνο κέικ ή ψωμί.

Οι γάστρες έχουν κεραμική επίστρωση. Τα τρόφιμα μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα μετά το μαγείρεμα και δεν κολλάνε.

Δυνατότητες χρήσης

Φούρνος και συνδυαστικός φούρνος ατμού

Ανάλογα με το μοντέλο, μπορείτε να τοποθετήσετε τις γάστρες που αναφέρονται εδώ είτε απευθείας στις ράγες στήριξης είτε πάνω στη σχάρα.
Για τη χρήση του στις ράγες στήριξης, η γάστρα διαθέτει προστασία εξόδου στο πίσω τμήμα των πλευρικών άκρων. Αυτή η προστασία εξόδου εμποδίζει τη γάστρα από το να γλιστρήσει έξω από τις ράγες στήριξης, όταν θέλετε να τραβήξετε μόνο ένα τμήμα της προς τα έξω.
Τοποθετήστε τη γάστρα, έτσι ώστε να μπορείτε να διαβάσετε την επιγραφή «Miele».

Φούρνος με λειτουργία μικροκυμάτων (μόνο HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Στον φούρνο με λειτουργία μικροκυμάτων, το πλάτος των γαστρών HUB 8000/8001-M και HUB 8001-XL εμποδίζει τη βέλτιστη κυκλοφορία του αέρα στον θάλαμο φούρνου.

Μπορεί μεν η γάστρα να τοποθετηθεί στη σχάρα του επιπέδου 1, αλλά αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιές στον θάλαμο φούρνου και να οδηγήσει σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα ψησίματος.

Μη χρησιμοποιείτε τις γάστρες HUB 8000/8001-M και HUB 8001-XL σε φούρνο με λειτουργία μικροκυμάτων.

⚠ Κίνδυνος δημιουργίας σπινθήρων στη λειτουργία μικροκυμάτων ≋.

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

Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα για διαδικασίες μαγειρέματος στη λειτουργία μικροκυμάτων ≋.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις γάστρες HUB 82-22 και HUB 82-35 σε όλες τις λειτουργίες χωρίς μικροκύματα, καθώς και σε συνδυαστικές λειτουργίες με μικροκύματα (π.χ. μικροκύματα + θερμός αέρας plus). Τοποθετήστε τη γάστρα πάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1.

Μαντεμένια εστία, υαλοκεραμική εστία και επαγωγική εστία

Ακόμη και λίγη βρομιά μεταξύ της υαλοκεραμικής επιφάνειας και της γάστρας μπορεί να προκαλέσει γρατσουνιές λόγω του μεγάλου βάρους.
Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια της εστίας καθώς και στο κάτω μέρος της γάστρας.
Μην σύρετε τη γάστρα πάνω από την υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα τη γάστρα, όταν θέλετε να τη μετακινήσετε πάνω σε μια υαλοκεραμική εστία.

⚠ 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.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γάστρα σε μαντεμένια, υαλοκεραμική εστία και, ανάλογα με το μοντέλο, και σε επαγωγική εστία.

Αν δεν είστε σίγουροι ότι η γάστρα σας είναι κατάλληλη για επαγωγική εστία, ελέγξτε το με τη βοήθεια ενός μαγνήτη.

Οι κατάλληλες για επαγωγικές εστίες γάστρες διακρίνονται για τη μαγνητική τους ιδιότητα.

Η ζώνη ψησίματος είναι η ιδανική για τη χρήση της γάστρας. Εάν η εστία σας δεν διαθέτει ζώνη ψησίματος, τοποθετήστε τη γάστρα πάνω στη μεγαλύτερη στρογγυλή ζώνη μαγειρέματος ή πάνω σε 2 στρογγυλές ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται η μία δίπλα στην άλλη.

Υποδείξεις για τη χρήση

Αντικολλητική επίστρωση

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν.
Μην αφήνετε ποτέ τη γάστρα χωρίς επιτήρηση, όταν μαγειρεύετε με λάδια και λίπη.
Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος.
Απενεργοποιήστε την εστία ή τον φούρνο.
Σβήνετε προσεκτικά τις φλόγες με ένα καπάκι ή με ένα ειδικό πανί που σβήνει τη φωτιά.

Φθορά της αντικολλητικής επίστρωσης σε περίπτωση υπερθέρμανσης.
Μη θερμαίνετε τη γάστρα όταν είναι άδεια, αλλά πάντα με λάδι, λίπος ή υγρά, κατάλληλα για το ψήσιμο.

Αποφύγετε τη φθορά της αντικολλητικής επίστρωσης:
- Μην υπερθερμαίνετε τη γάστρα. Μειώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως μαχαίρια ή σουβλάκια. Προτιμήστε να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από πλαστικό ή ξύλο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα για να μαρινάρετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ, όπως το ψητό μο-

σχάρι μαρινάτο.
Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση. Φυσικά, όμως, τέτοια τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν στη γάστρα.

Φούρνος και συνδυαστικός φούρνος ατμού: Επίπεδο

Ο πάτος του θαλάμου φούρνου υφίσταται ζημιά λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Επειδή η απόσταση είναι μικρή, το εμαγιέ στον πάτο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας στους εμαγιέ θαλάμους φούρνου.
Μην τοποθετείτε τη γάστρα HUB 8000/8001-M/-XL στο επίπεδο 1.
Μην τοποθετείτε επίσης **ποτέ** τη γάστρα στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό η γάστρα δεν συγκρατείται από την προστασία εξόδου.

Σε ορισμένους φούρνους, μπορείτε να διαβάσετε την ονομασία των επιπέδων όταν η πόρτα είναι ανοιχτή. Διαφορετικά, μετρήστε τα επίπεδα από κάτω προς τα πάνω. Το επίπεδο 1 είναι πάντα το κατώτατο επίπεδο.

Χρησιμοποιείτε γενικά το **επίπεδο 2** στον φούρνο ή στον συνδυαστικό φούρνο ατμού.

Για το **γκρατινάρισμα**, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τα επίπεδα 3 ή 4 στον φούρνο με 5 επίπεδα, στον συνδυαστικό φούρνο ατμού DGC 7x5x καθώς και στον συνδυαστικό φούρνο ατμού DGC 6x6x/7x6x.

Γκρατινάρετε σε αυτά τα επίπεδα **το πολύ για 10 λεπτά**, αν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες Γκριλ/Γκριλ μεγάλη επιφάνεια ή Γκριλ μικρή επιφάνεια .

Εάν η γάστρα δεν χωρά στις ράγες στήριξης του θαλάμου φούρνου, τοποθετήστε την πάνω στη σχάρα.

Φούρνος με λειτουργία μικροκυμάτων: Επίπεδο (μόνο HUB 82-22, HUB 82-35)

Μετρήστε τα επίπεδα από κάτω προς τα πάνω. Το επίπεδο 1 είναι πάντα το κατώτατο επίπεδο.

Τοποθετήστε τη γάστρα πάνω στη σχάρα στο **επίπεδο 1**.

Για το **γκρατινάρισμα** μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο 3. Γκρατινάρετε σε αυτό το επίπεδο **το πολύ για 10 λεπτά**, αν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες Γκριλ/Γκριλ μεγάλη επιφάνεια ή Γκριλ μικρή επιφάνεια .

Χρήση συνταγών του χρήστη

Ποσότητες

Με βάση τις οδηγίες της συνταγής για τέσσερα άτομα:

- Στη γάστρα HUB 8000/8001-M ή HUB 82-22 μπορείτε να μαγειρέψετε περίπου τριπλάσια ποσότητα.
- Στη γάστρα HUB 8001-XL ή HUB 82-35 μπορείτε να μαγειρέψετε περίπου τετραπλάσια ποσότητα.

Χρόνος μαγειρέματος

Λόγω της ποσότητας, ο χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται κατά περίπου 20–40 λεπτά σε σχέση με τις οδηγίες της συνταγής.

Θερμοκρασία

Εάν δεν διαθέτετε οδηγίες στη συνταγή σχετικά με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας:

- Στην επιλογή Θερμός αέρας plus , επιλέξτε θερμοκρασία 160–180°C.
- Στην επιλογή Πάνω/Κάτω αντίσταση , επιλέξτε θερμοκρασία 180–210°C.

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα τραχιά και διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, όπως τα σπρέι γκριλ και φούρνου, τα υλικά αφαίρεσης λεκέδων και σκουριάς, η άμμος τριψίματος, τα σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια ή τα αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση.

Καθαρίστε τη γάστρα με ζεστό νερό, υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ένα πανί από μικροΐνες ή ένα σφουγγάρι καθαρισμού.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τη γάστρα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ένα πανί από μικροΐνες ή ένα σφουγγάρι καθαρισμού.

Στη συνέχεια, ρίξτε μερικές σταγόνες μαγειρικό λάδι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες σε ένα πανί και αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της γάστρας.

Μετά από κάθε χρήση

Οι περισσότερες ακαθαρσίες μπορούν να αφαιρεθούν με ζεστό νερό, υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ένα πανί από μικροΐνες ή ένα σφουγγάρι καθαρισμού.

Μουλιάστε τις πιο επίμονες ακαθαρσίες με ζεστό νερό και υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι.

Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη γάστρα στο πλυντήριο πιάτων. Σε αυτή την περίπτωση, ο πάτος μπορεί να εμφανίσει λεκέδες. Ωστόσο, η λειτουργία δεν επηρεάζεται.

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 του καπακιού, αναφέρετε τον κωδικό μοντέλου:

HBD 60-22
(βάθος 22 cm):



HBD 60-35
(βάθος 35 cm)*:



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

Οδηγίες χρήσης

⚠ Τα καπάκια είναι πυράντοχα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο για τη διαδικασία μαγειρέματος στην εστία όσο και στον θάλαμο φούρνου.

Λάβετε υπόψη ότι το καπάκι και η λαβή θα ζεσταθούν κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

Φορέστε γάντια κουζίνας, για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

Καλύψτε τα μαγειρευτά κατσαρόλας, τις σούπες και το γκούλας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για διαδικασίες μαγειρέματος σε λειτουργίες με μικροκύματα ή γκριλ.

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα καπάκια καθαρίζονται καλύτερα με μια μαλακή πετσέτα πιάτων, ζεστό νερό και υγρό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

焗盤

Miele 焗盤提供多種尺寸。

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
容量	約 5 升	約 8 升
闊度*	38 厘米	38 厘米
深度*	22 厘米	35 厘米
高度*	8 厘米	8 厘米

* 內部尺寸，經四捨五入

這些焗盤用途多樣：

HUB 8000/8001-M、HUB 8001-XL

- 焗爐
- 蒸焗爐
- 傳統煮食爐與陶瓷玻璃煮食爐
- HUB 8001-M/-XL：電磁爐

HUB 82-22、HUB 82-35

- 小型微波焗爐
- 焗爐
- 蒸焗爐
- 傳統煮食爐、陶瓷玻璃煮食爐和電磁爐

您可以使用焗盤製作各類焗製菜式、表面焗至金黃香脆的料理、燉煮料理、意粉、湯品和肉類菜式，也可用於烤製肉塊、肉卷或家禽。
請勿使用焗盤烘焗蛋糕或麵包。

焗盤採用陶瓷塗層。烹調後，食物可以輕易取出，不會黏在焗盤上。

使用

焗爐和蒸焗爐

根據型號的不同，您可以將此處列出的焗盤直接推入側面滑槽中，或將其放在烤架上。
為使焗盤能在側面滑槽中使用，焗盤側邊緣後部裝有防脫出裝置，可防止只需部分拉出焗盤時將其從側面滑槽中完全拉出。
推入焗盤時，須讓 Miele 標誌方向正確、清晰可見。

微波焗爐
（僅限 HUB 82-22、HUB 82-35）

⚠ 在小型微波焗爐中，
HUB 8000/8001-M 和 HUB 8001-XL 焗盤的闊度將阻礙爐腔內空氣的最佳循環。
儘管焗盤可以放在第 1 個層架的烤架上，但是這可能會導致烹調效果不佳並損壞爐腔。
請勿在小型微波焗爐中使用 HUB 8000/8001-M 和 HUB 8001-XL 焗盤。

⚠ 微波操作模式 ≋ 下有產生火花的危險。
金屬會反射微波，可能會出現火花。
請勿在微波 ≋ 操作模式下使用焗盤進行烹調。

您可以將 HUB 82-22 和 HUB 82-35 焗盤用於所有不帶微波功能的操作模式，也可用於帶微波功能的組合操作模式（例如：微波功能 + 風扇加強 ≋）。
將焗盤放在第 1 個層架的烤架上。

傳統煮食爐、陶瓷玻璃煮食爐和電磁爐

由於焗盤重量較重，即使焗盤與陶瓷玻璃煮食爐之間只有少量污垢，亦可能在移動時造成刮痕。
這可能會損壞煮食爐表面和焗盤底部。
請勿在陶瓷玻璃表面拖拉焗盤。如需在陶瓷玻璃煮食爐上移動焗盤，請務必將其抬起。

⚠ 焗盤的底部尺寸超出氣體爐頭所容許的鍋具底部尺寸。
焗盤底部會迫使氣體火焰向外擴散，導致枱面以及周圍傢俱及裝置損壞，甚至可能將其點燃。氣體火焰內的溫度對焗盤而言也過高，可能對易潔塗層造成損壞。
請**勿**在氣體煮食爐上使用焗盤。

您可以將焗盤用於傳統煮食爐、陶瓷玻璃煮食爐，或者根據型號的不同，也可用於電磁爐。

如果您不確定您的焗盤是否適用於電磁爐，請使用磁鐵測試。可使用電磁爐的焗盤是有磁性的。

擴充烹調區非常適合與焗盤搭配使用。如果您的煮食爐沒有擴充烹調區，則焗盤應用於最大圓形區域，或橫跨前後相鄰的 2 個小型圓形區域。

小貼士

易潔塗層

⚠ 火災風險！油和油脂過熱時可能著火。
用油或油脂烹調食物時，切勿讓焗盤處於無人看管狀態。
切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。應立即關閉煮食爐或焗爐。
使用蓋子或防火毯小心覆蓋火源以撲滅火焰。

過熱會導致易潔塗層損壞。
請勿空鍋加熱焗盤；務必使用適合煎炸的油、油脂或液體。

避免損壞易潔塗層：

- 請勿過度加熱焗盤。
  及時調低溫度。
- 請勿使用刀具或串籤等鋒利器具。
  在焗盤內僅使用塑膠或木材製成的器具。
- 請勿將焗盤用於醃製或浸漬酸性食物，例如醋燜牛肉。
  此類操作可能會損壞易潔塗層。當然，您仍可在焗盤中烹調此類食物。

焗爐和蒸焗爐：層架

當焗盤與爐腔底部之間沒有足夠的間隙，熱量便會積聚，可能導致搪瓷破裂或剝落。
請勿將 HUB 8000/8001-M/-XL 焗盤推入第 1 個層架。
切勿將焗盤放在第 1 個層架的上部支架上，因為防傾倒安全槽無法將其固定。

在一些焗爐上，層架帶有標記，打開機門即可看見。否則，請由下而上數算層架。第 1 個層架始終是最底層。

在焗爐或蒸焗爐中，**通常使用第 2 個層架**。

如需為烘焗菜餚**上色**，在設有 5 個層架的焗爐、DGC 7x5x 蒸焗爐和 DGC 6x6x/7x6x 蒸焗爐中，您也可以使用第 3 或第 4 個層架。

使用燒烤/完全燒烤 或小型燒烤 操作模式時，在這些層架上的烘焗時間**最長為 10 分鐘**。

如果無法將焗盤裝入爐腔的側面滑槽中，可將其放在烤架上。

小型微波焗爐：層架
（僅限 HUB 82-22 和 HUB 82-35）

由下而上數算層架。第 1 個層架始終是最底層。

將焗盤放在第 **1 個層架**的烤架上。

如需為烘焗菜餚**上色**，您也可以使用第 3 個層架。使用燒烤/完全燒烤 或小型燒烤 操作模式時，在此層架上的烘焗時間**最長為 10 分鐘**。

使用您自己的食譜

用量

以四人份食譜的用量為基準：

- HUB 8000/8001-M 或 HUB 82-22 焗盤可用於烹調約三倍的用量。
- HUB 8001-XL 或 HUB 82-35 焗盤可用於烹調約四倍的用量。

烹調時間

由於用量較大，烹調時間比食譜所述長約 20–40 分鐘。

溫度

如果食譜中沒有任何關於溫度設定的說明：

- 對於風扇加強 功能，請將溫度設定為 160–180 °C。
- 對於一般加熱，請將溫度設置為 180–210 °C。

清潔及保養

磨蝕性或腐蝕性清潔劑，例如燒烤和焗爐噴霧劑、去污劑或除鏽劑、百潔布、帶粗糙表面的海綿或鋒利物件，均可能損壞不黏塗層。

使用微纖維抹布或清潔海綿蘸取溫水和少量清潔液的混合溶液清潔焗盤。

首次使用前

首次使用焗盤前，使用微纖維抹布或清潔海綿蘸取溫水和少量清潔液的混合溶液進行清潔。

然後，用布蘸取幾滴耐熱食用油，輕輕塗抹焗盤內側。

每次使用後

使用微纖維抹布或清潔海綿蘸取溫水和少量清潔液的混合溶液可以去除大多數污漬。

對於頑固污漬，請將焗盤浸泡在溫水和少量清潔液的混合溶液中。

您也可以將焗盤放入洗碗碟機中清洗。在某些情況下，這可能會導致焗盤底部出現污漬。但這不會影響功能。

配件

焗盤的不銹鋼 HBD 蓋子可以作為可選的附加選項從 Miele 訂購。

訂購蓋子時，請提供型號標識符：

HBD 60-22（深度為 22 厘米）：



HBD 60-35（深度為 35 厘米）*：



*焗盤帶蓋使用時，不可將其放在設有 3 個層架的焗爐中，因為其總高度會超過爐腔高度。

使用貼士

⚠ 蓋子耐熱，在烹調過程中可以在煮食爐上和爐腔中使用。

請注意，蓋子和把手會變熱。

戴上焗爐手套，以免燙傷。

烹調焗製菜式、湯品和燉煮料理時，請加蓋烹調。

使用微波或燒烤操作模式時，請勿在烹調過程中使用蓋子。

清潔及護理

清洗蓋子的最佳方法是使用柔軟的抹布蘸取溫水和少量清潔液的混合溶液進行清潔，或者將其放入洗碗碟機中清洗。

Gourmet pekač

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

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Sadržaj	oko 5 l	oko 8 l
Širina*	38 cm	38 cm
Dubina*	22 cm	35 cm
Visina*	8 cm	8 cm

* Unutarnje dimenzije, zaobljene

Ove pekače možete upotrebljavati na različite načine:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Pećnica
- Pećnica s parom
- Ploča za kuhanje od plemenitog čelika i staklokeramička ploča za kuhanje
- HUB 800**1**-M/-XL: Indukcijska ploča za kuhanje

HUB 82-22, HUB 82-35

- Pećnica s mikrovalovima
- Pećnica
- Pećnica s parom
- Ploča za kuhanje od plemenitog čelika, staklokeramička ploča za kuhanje i indukcijska ploča za kuhanje

Pekače možete koristiti za pripremu složenaca, variva, zapečenih jela, tjestenine, juha i jela od mesa, kao i za pečenje većih komada mesa, mesnih rolada ili peradi.
Pekač nemojte koristiti za pečenje kolača ili kruha.

Pekači imaju keramički premaz. Namirnice se nakon pripreme lako mogu izvaditi iz posude i ne lijepe se za površinu.

Mogućnosti korištenja

Pećnica i pećnica s parom

Ovisno o izvedbi, ovdje navedene pekače možete umetnuti izravno u prihvatne vodilice ili ih postaviti na rešetku.
Za korištenje u prihvatnim vodilicama pekač na stražnjem dijelu bočnih rubova ima zaštitu od izvlačenja. Navedena zaštita od izvlačenja sprječava ispadanje pekača iz prihvatnih rešetki, kada je isti samo djelomično izvučen.
Pekač umetnite tako da natpis „Miele” bude čitljiv.

Pećnica s mikrovalovima (samo HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ U pećnici s mikrovalovima širina pekača HUB 8000/8001-M i HUB 8001-XL ometa optimalnu cirkulaciju zraka u prostoru za pripremu.
Iako se pekač može postaviti na rešetku na razini 1, to može dovesti do oštećenja prostora za pripremu te do lošijih rezultata pripreme.
Pekače HUB 8000/8001-M i HUB 8001-XL **ne** koristite u pećnici s mikrovalovima.

⚠ Opasnost od nastajanja iskri u načinu rada Mikrovalovi ≋.
Materijal reflektira mikrovalove i može doći do stvaranja iskri.
Pekač **ne** upotrebljavajte za postupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi ≋.

Pekače HUB 82-22 i HUB 82-35 možete koristiti u svim načinima rada bez mikrovalova, kao i u kombiniranim načinima rada s mikrovalovima (npr. Mikrovalovi + Vrući zrak plus ≋). Postavite pekač na rešetku na razini 1.

Ploča za kuhanje od plemenitog čelika, staklokeramička ploča za kuhanje i indukcijska ploča za kuhanje

Manja zaprljanja između staklokeramičke ploče i pekača mogu zbog velike težine djelovati abrazivno i uzrokovati ogrebotine.

Time se može oštetiti površina ploče za kuhanje, kao i donja strana pekača.

Pekač nemojte povlačiti po staklokeramičkoj ploči. Pekač uvijek podignite kad ga želite pomaknuti sa staklokeramičke ploče za kuhanje.

⚠ Pekač premašuje dopuštenu veličinu posuđa koje se smije koristiti na plinskim pločama za kuhanje.

Vrući plinovi koji izlaze prema van ispod dna pekača mogu oštetiti radnu ploču i okolne elemente te uzrokovati požar. Istodobno je razvoj temperature u plamenu plinskog plamenika previsok za pekač, uslijed čega se može oštetiti sloj protiv prianjanja.

Pekač **ne** koristite na plinskoj ploči za kuhanje.

Pekač možete koristiti na ploči za kuhanje od plemenitog čelika, staklokeramičkoj ploči te, ovisno o izvedbi, i na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Ukoliko niste sigurni je li Vaš pekač prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje, provjerite pomoću magneta. Pekači prikladni za indukciju imaju magnetna svojstva.

Zona za pekač optimalno je prikladna za korištenje pekača. Ako Vaša ploča za kuhanje nema zonu za pekač, pekač postavite na najveću okruglu zonu za kuhanje ili na 2 okrugle zone za kuhanje koje se nalaze jedna iza druge.

Napomene za uporabu

Sloj protiv prianjanja

⚠ 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 uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite ploču za kuhanje ili pećnicu.

Plamen pažljivo ugušite poklopcem ili krpom.

Oštećenje sloja protiv prianjanja uslijed pregrijavanja.

Pekač ne zagrijavajte prazan, već uvijek s uljem, masnoćom prikladnom za pečenje ili s tekućinom.

Izbjegavajte oštećenje sloja protiv prianjanja:

- Nemojte pregrijati pekač. Na vrijeme smanjite temperaturu.
- Ne koristite oštre predmete poput noževa ili šiljaka. Koristite po mogućnosti kuhinjski pribor od plastike ili drva.
- Pekač ne koristite za mariniranje i odležavanje kiselih namirnica, poput kiselog pečenja. Takav način pripreme može oštetiti sloj protiv prianjanja. No takve namirnice možete naravno u pekaču pripremati.

Pećnica i pećnica s parom: Razina

Dno prostora za pripremu jela oštećuje se zbog nakupljanja topline. Zbog premalog razmaka nastaje toplinska brana pa kod emajliranih prostora za pripremu jela emajl može puknuti ili se može rasprsnuti.
Pekač HUB 8000/8001-M/-XL **ne** umećite na razinu 1.
Pekač **nikada** ne umećite na gornju prečku razine 1, jer tamo pekač nije osiguran zaštitom od izvlačenja.

Kod nekih pećnica oznaku razina možete očitati kada su vrata otvorena. U suprotnom razine brojite odozdo prema gore. Razina 1 je uvijek najniža razina.

U pećnicama ili pećnicama s parom **načelno koristite razinu 2**.

Kako biste namirnice **zapekli** u pećnici s 5 razina, u pećnici s paprom DGC 7x5x kao i u pećnici s parom DGC 6x6x/7x6x možete koristiti i razine 3 ili 4.

Namirnice na ovim razinama zapecite **maksimalno 10 minuta**, kad upotrebljavate načine rada Roštilj/Roštilj velike površine ili Roštilj male površine .

Ako pekač ne stane u bočne vodilice prostora za pripremu, postavite ga na rešetku.

Pećnica s mikrovalovima: razina (samo HUB 82-22, HUB 82-35)

Razine brojite odozdo prema gore. Razina 1 je uvijek najniža razina.

Postavite pekač na rešetku na **razini 1**.

Kako biste namirnice **zapekli** možete koristiti i razinu 3. Namirnice na ovoj razini zapecite **maksimalno 10 minuta**, kad upotrebljavate načine rada Roštilj/Roštilj velike površine ili Roštilj male površine .

Upotreba vlastitih recepata

Podaci o količinama

Polazeći od količina navedenih u receptu za četiri osobe:

- U pekaču HUB 8000/8001-M ili HUB 82-22 možete pripremiti približno trostruku količinu.
- U pekaču HUB 8001-XL ili HUB 82-35 možete pripremiti približno četverostruku količinu.

Vrijeme pripreme

Vrijeme pečenja produžuje se zbog veće količine za približno 20–40 minuta u odnosu na vrijeme navedeno u receptu.

Temperaturu

Ako u receptu nisu navedeni podaci o postavci temperature:

- Kod način rada Vrući zrak plus odaberite temperaturu od 160–180 °C.
- Kod Gornjeg/donjeg grijača odaberite temperaturu od 180–210 °C.

Čišćenje i održavanje

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje kao što su sprejevi za roštilj i pećnice, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, pijesak za ribanje, spužve s izgrebanom površinom ili oštri predmeti mogu oštetiti sloj protiv prianjanja.

Očistite pekač vrućom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i krpom od mikrovlakana ili spužvom za čišćenje.

Prije prve uporabe

Prije prve uporabe pekač očistite vrućom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i krpom od mikrovlakana ili spužvom za čišćenje.

Potom na papirnati ubrus kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite unutarnju stranu pekača.

Nakon svake uporabe

Većina zaprljanja može se ukloniti vrućom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i krpom od mikrovlakana ili spužvom za čišćenje.

Tvrdokornija zaprljanja namočite vrućom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Pekač možete prati i u perilici posuđa. Pritom, u nepovoljnim okolnostima, na dnu mogu ostati mrlje. Međutim, funkcija nije narušena.

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 modela:

HBD 60-22
(dubina 22 cm):



HBD 60-35
(dubina 35 cm)*:



* 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 korištenje

⚠ Poklopci su otporni na visoke temperature i mogu se koristiti za pripremu hrane na ploči za kuhanje te u prostoru za pripremu.

Pazite jer poklopac i ručka pritom budu vrući.

Kako biste izbjegli opekline nosite kuhinjske rukavice.

Tijekom pripreme jela poklopite variva, juhe i gulaše.

U načinima rada s mikrovalovima ili s roštiljem ne upotrebljavajte poklopac za pripremu hrane.

Čišćenje i održavanje

Poklopce je najbolje očistiti mekom krpom za pranje posuđa, toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa ili u perilici posuđa.

Gourmet sütőedény

A Miele Gourmet sütőedény (röviden: sütőedény) különböző méretekben elérhető.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Űrtartalom	kb. 5 l	kb. 8 l
Szélesség*	38 cm	38 cm
Mélység*	22 cm	35 cm
Magasság*	8 cm	8 cm

* Belső méretek, kerekítve

A sütőedények sokoldalúan használhatók:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Sütő
- Gőzsütő
- Hagyományos elektromos és üvegkerámia főzőlap
- HUB 800**1**-M/-XL: Indukciós főzőlap

HUB 82-22, HUB 82-35

- Mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütő
- Sütő
- Gőzsütő
- Hagyományos elektromos főzőlap, üvegkerámia és indukciós főzőlap

A sütőedény éppúgy használható rakott ételek, egytálételek, csőben sült ételek, tészták, levesek és serpenyős húsételek készítéséhez, mint hússzeletek, húsgombócok vagy szárnyasok sütéséhez.
Ne használja ezeket a sütőedényeket sütemény vagy kenyér sütéséhez.

A sütőedények kerámia bevonattal rendelkeznek. Az élelmiszer a párolást követően könnyen kivehető, nem tapad.

Alkalmazási lehetőségek

Sütő és gőzsütő

Az itt felsorolt sütőedényeket kiviteltől függően közvetlenül a tartórácsokba tolhatja vagy a rácsra helyezheti.
A tartórácsokban történő használathoz a sütőedény az oldalperemek hátsó részén kihúzás elleni védelemmel rendelkezik. A kihúzás elleni védelem megakadályozza, hogy a sütőedény egészen kicsússzon a tartórácsokból, ha csak részben kell kihúzni.
Úgy tolja be a sütőedényt, hogy látható legyen a „Miele” felirat.

Mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütő (kizárólag HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőben való használatnál a HUB 8000/8001-M és HUB 8001-XL sütőedény szélessége megakadályozza a levegő optimális keringését a sütőtérben.

A sütőedényt be lehet helyezni a rácsra az 1. szinten, azonban ez a sütőtér károsodásával és rossz párolási eredménnyel járhat.

Ne használja a HUB 8000/8001-M és HUB 8001-XL sütőedényeket mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőben.

⚠ Mikrohullámú üzemmód ≋ esetén fennáll a szikraképződés veszélye.

A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet.

Mikrohullámú üzemmódban ≋ **ne** használja a sütőedényt az ételkészítési folyamatokhoz.

A HUB 82-22 és HUB 82-35 sütőedények minden mikrohullám nélküli üzemmódban, illetve a mikrohullámmal kombinált üzemmódokban (pl. mikrohullám + hőlégkeverés plusz) használhatók. Helyezze a sütőedényt a rácsra az 1. szinten.

Hagyományos elektromos főzőlap, üvegkerámia és indukciós főzőlap

Az üvegkerámia lap és a sütőedény közötti kisebb szennyeződés a sütőedény nagy súlya miatt karcoló hatású lehet.

Ez a főzőlap felületének, illetve a sütőedény aljának a károsodását okozhatja.

Ne húzza a sütőedényt az üvegkerámia lapra. Mindig emelje meg a sütőedényt, ha üvegkerámia főzőlapra szeretné helyezni.

⚠ A sütőedény mérete meghaladja a gázfőzőlapon használható főzőedény megengedett méretét.

A sütőedény alja alól kifelé áramló forró gázok károsíthatják a munkalapot és a környező beépített elemeket, valamint tüzet okozhatnak. Ugyanakkor a gázláng hőmérséklete túlságosan magas a sütőedény számára, és megsértheti a tapadásmentes bevonatot.

Ne használja a sütőedényt gázfőzőlapon.

A sütőedényt hagyományos elektromos főzőlapon, üvegkerámia főzőlapon, illetve kiviteltől függően indukciós főzőlapon használhatja.

Amennyiben nem biztos abban, hogy sütőedénye használható indukciós főzőlapon, ellenőrizze egy mágnes segítségével. Az indukcióra alkalmas sütőedények mágnesezhetők.

A sütőzóna optimális esetben alkalmas a sütőedény használatára. Ha a főzőlap nem rendelkezik sütőzónával, helyezze a sütőedényt a legnagyobb kör alakú főzőzónára vagy a főzőlap két egymás mellett elhelyezkedő kör alakú főzőzónájára.

Használati útmutató

Tapadásmentes bevonat

⚠ Tűzveszély! Az olajok és a 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.

Tetővel vagy oltótakaróval óvatosan fojtsa el a tüzet.

A tapadásmentes bevonat károsodása túlhevülés esetén.

A sütőedényt ne üres állapotban, hanem mindig kizárólag a sütéshez való olajjal, zsírral vagy folyadékkal melegítse.

Kerülje a tapadásmentes bevonat károsodásait:

- ne melegítse túl a sütőedényt. Időben csökkentse a hőmérsékletet,
- ne használjon éles eszközöket, mint pl. kés vagy nyárs. Elsősorban műanyag vagy fa konyhai eszközöket használjon,

- ne pácoljon savas élelmiszereket, például savanyú marhasült (Sauerbraten), és ne hagyja azokat hosszabb ideig a sütőedényben állni.
  Ezek megtámadhatják a tapadásmentes bevonatot. A sütőedény azonban természetesen alkalmas az ilyen élelmiszerek hőkezelésére.

Sütő és gőzsütő: szint

A sütőtér alja hőtorlódás miatt károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és zománcozott sütőtér esetén a zománcbevonat megrepedhet vagy lepattanhat.
A HUB 8000/8001-M/-XL sütőedényt **ne** tolja az 1. szintre.
Soha ne tolja a sütőedényt az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a sütőedény kihúzás elleni védelme.

Egyes sütőknél nyitott ajtónál olvashatja le a szintek megnevezését. Ellenkező esetben a szinteket alulról felfelé kell számolni. Az 1. szint mindig a legalsó szint.

Általában a 2. szintet használja a sütőben vagy a gőzsütőben.

Gratináláshoz 5 szintes sütőben, DGC 7x5x, valamint DGC 6x6x/7x6x gőzsütőben a 3. vagy 4. szintet is használhatja.

Ezeken a szinteken **legfeljebb tíz percen** át végezzen gratinálást Grill/Nagy grill vagy Kis grill üzemmódokban.

Ha a sütőedény nem illeszkedik a sütőtér tartórácsába, helyezze azt a rácsra.

Mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütő: szint
(kizárólag HUB 82-22, HUB 82-35)

A szinteket alulról felfelé számolja. Az 1. szint mindig a legalsó szint.

Helyezze a sütőedényt a rácsra az **1. szinten**.

Gratináláshoz a 3. szintet is használhatja. Ezen a szinten **legfeljebb 10 percen** át végezzen gratinálást Grill/Nagy grill vagy Kis grill üzemmódokban.

Saját receptek használata

Mennyiségi adatok

Négy főre szóló recept alapján:

- HUB 8000/8001-M vagy HUB 82-22 sütőedényben kb. háromszoros mennyiséget készíthet el.
- HUB 8001-XL vagy HUB 82-35 sütőedényben kb. négyszeres mennyiséget készíthet el.

Ételkészítési idő

Az ételkészítési idő a mennyiségtől függően kb. 20–40 perccel nő meg a recept szerinti adathoz képest.

Hőmérséklet

Ha a recept nem közöl adatot a hőmérséklet-beállításra vonatkozóan:

- Válassza a Hőlégkeverés plusz üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 160–180 °C-ra.
- Válassza az Alsó-felső sütés üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 180–210 °C-ra.

Tisztítás és ápolás

A dörzsölő vagy agresszív tisztítószerek, például a grill- és sütőspray-k, a folt- és rozsdaeltávolítók, a súrolóhomok, a karcoló felületű szivacsok vagy az éles tárgyak károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

A sütőedény tisztításához használjon forró vizet, kézi mosogatószert és egy mikroszálas kendőt vagy tisztítószivacsot.

Az első használat előtt

A sütőedény első használatot megelőző tisztításához használjon forró vizet, kézi mosogatószert és egy mikroszálas kendőt vagy tisztítószivacsot.

Végül tegyen pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy törlőkendőre, és kenje be vékonyan a sütőedény belsejét.

Minden használat után

A legtöbb szennyeződés eltávolítható forró vízzel, kézi mosogatószerrel és egy mikroszálas kendővel vagy tisztítószivaccsal.

Erősebb szennyeződések esetén végezzen áztatást forró, kézi mosogatószeres vízben.

A sütőedényt mosogatógépben is tisztíthatja. Ebben az esetben, kedvezőtlen körülmények között, a sütőedény alja foltossá válhat. Ez azonban nem befolyásolja a funkciót.

Tartozékok

A sütőedényekhez megfelelő nemesacél HBD fedőt vásárolhat a Miele webshopjában, a Miele ügyfélszolgálatán vagy a Miele szakkereskedőknél.

A fedő megrendelése során adja meg a modellazonosítót:

HBD 60-22
(Mélység: 22 cm):



HBD 60-35
(Mélység: 35 cm)*:



*A 3 szintes sütőterekbe a sütőedény nem helyezhető be a tetővel együtt, mivel összmagassága meghaladja a sütőtér rendelkezésre álló magasságát.

Útmutató a használathoz

⚠ A tetők hőállók, és egyaránt használhatók főzőlapon történő ételkészítési folyamathoz vagy sütőtérben való sütéshez.

Ilyenkor ügyeljen arra, hogy a tető és a fogantyú felforrósodik.

Az égési sérülés elkerülésére húzzon edényfogó kesztyűt.

Ételkészítés közben ne fedje le az egytálételeket, a leveseket és a húst.

Ne használjon tetőt az ételkészítési folyamathoz mikrohullámú vagy grill üzemmódban.

Tisztítás és ápolás

Mosogatógépben vagy puha szivacskendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel tisztítsa meg a tetőt.

Casseruola Gourmet

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

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Indice	ca. 5 l	ca. 8 l
Larghezza*	38 cm	38 cm
Profondità*	22 cm	35 cm
Altezza*	8 cm	8 cm

* Dimensioni interne, arrotondate

Queste casseruole si possono utilizzare in molti modi diversi:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Forno
- Forno a vapore combinato
- Piano cottura con piastre in ghisa e in vetroceramica
- HUB 800**1**-M/-XL: piano cottura a induzione

HUB 82-22, HUB 82-35

- Forno compatto combinato con le microonde
- Forno
- Forno a vapore combinato
- Piano cottura con piastre in ghisa, in vetroceramica e a induzione

Queste casseruole si possono utilizzare per preparare sformati, stufati, gratin, primi piatti, zuppe e piatti di carne, così come per cuocere pezzi di carne, involtini o pollame.
Non utilizzare le casseruole Gourmet per cuocere torte o pane.

Le casseruole sono rivestite in ceramica. Una volta cotti, gli alimenti si possono estrarre facilmente e non si attaccano.

Impiego

Forno e forno a vapore combinato

A seconda del modello, è possibile inserire le casseruole qui elencate direttamente nelle griglie di introduzione oppure appoggiarle sulla griglia.
Per l'utilizzo nelle griglie di introduzione, la casseruola è dotata di un dispositivo antiestrazione nella parte posteriore dei bordi laterali. Il dispositivo antiestrazione previene la fuoriuscita della casseruola dalle griglie di introduzione quando viene estratta solo parzialmente.
Inserire la casseruola in modo tale da poter leggere la scritta “Miele”.

Forno compatto combinato con le microonde (solo HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Nel forno compatto combinato con le microonde, la larghezza delle casseruole HUB 8000/8001-M e HUB 8001-XL impedisce una circolazione ottimale dell'aria nel vano cottura.

La casseruola può essere posizionata sulla griglia sul ripiano 1, tuttavia potrebbero verificarsi danni al vano cottura e risultati di cottura scadenti.

Non utilizzare le casseruole HUB 8000/8001-M e HUB 8001-XL nel forno compatto combinato con le microonde.

⚠ Pericolo di generazione di scintille nella modalità Forno a microonde [≋].

Il metallo riflette le microonde e genera scintille.

Non utilizzare la casseruola per procedimenti di cottura in modalità forno a microonde [≋].

È possibile utilizzare le casseruole HUB 82-22 e HUB 82-35 con tutte le modalità senza microonde, nonché con le modalità combinate con microonde (ad es. Microonde + Thermovent plus). Posizionare la casseruola sulla griglia sul ripiano 1.

Piano cottura con piastre in ghisa, in vetroceramica e a induzione

Anche piccoli residui di sporco tra la lastra in vetroceramica e la casseruola possono causare graffi a causa del peso elevato.

In questo modo, la superficie del piano cottura e il fondo della casseruola si potrebbero danneggiare.

Non trascinare la casseruola sulla lastra in vetroceramica. Sollevare sempre la casseruola ogni volta che si desidera spostarla su un piano cottura in vetroceramica.

⚠ La casseruola supera le dimensioni consentite per le stoviglie di cottura che possono essere utilizzate sui piani cottura a gas.

I gas caldi che fuoriescono sotto il fondo della casseruola possono danneggiare il piano di lavoro oppure i mobili adiacenti e incendiarli. Inoltre, la fiamma sviluppa una temperatura troppo elevata per la casseruola, il rivestimento antiaderente si potrebbe danneggiare.

Non utilizzare la casseruola su un piano cottura a gas.

È possibile utilizzare la casseruola su un piano cottura con piastre in ghisa, in vetroceramica e, a seconda del modello, anche su un piano cottura a induzione.

In caso di dubbi, verificare l'idoneità della casseruola per il piano cottura a induzione utilizzando un magnete. Le casseruole adatte all'induzione si contraddistinguono per le proprietà magnetiche.

La zona di cottura rettangolare è ideale per l'utilizzo delle casseruole. Se il piano cottura non è dotato di una zona di cottura rettangolare, collocare la casseruola sulla zona di cottura rotonda più grande oppure su due zone di cottura rotonde adiacenti.

Consigli per l'uso

Rivestimento antiaderente

⚠ Pericolo d'incendio! Oli e grassi si infiammano facilmente in caso di surriscaldamento.

Rimanere sempre nelle vicinanze della casseruola quando si utilizzano oli e grassi.

Non spegnere mai con acqua oli e grassi che hanno preso fuoco. Spegnere il piano cottura o il forno.

Facendo estrema attenzione, soffocare le fiamme utilizzando un coperchio oppure una coperta antifiamma.

Danni al rivestimento antiaderente in caso di surriscaldamento.

Non riscaldare la casseruola quando è vuota, ma sempre con olio, grasso o liquidi adatti alla cottura.

Evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente:

- non surriscaldare la casseruola. Abbassare tempestivamente la temperatura.

- Non utilizzare oggetti affilati come coltelli o spiedini.
  Si consiglia di utilizzare utensili da cucina in plastica o legno.
- Non utilizzare la casseruola per la marinatura e la cottura di alimenti acidi, come l'arrosto marinato.
  Possono danneggiare il rivestimento antiaderente. Tuttavia, è possibile utilizzare le casseruole per la cottura di tali alimenti.

Forno e forno a vapore combinato: ripiano

Il fondo del vano cottura viene danneggiato da una colonna di calore. A causa della distanza ridotta si forma una colonna di calore e, in caso di vani cottura smaltati, lo smalto può scoppiare o creparsi.

Non inserire la casseruola HUB 8000/8001-M/-XL sul ripiano 1.

Non inserire la casseruola nemmeno sulle asticelle superiori del ripiano 1, poiché in quel caso il dispositivo antiestrazione non funzionerebbe.

In alcuni forni è possibile leggere la denominazione dei ripiani quando lo sportello è aperto. Altrimenti, contare i ripiani dal basso verso l'alto. Il ripiano 1 è sempre quello più basso.

Utilizzare **in generale il ripiano 2** nel forno o nel forno a vapore combinato.

Per **gratinare**, nei forni a 5 ripiani, nel forno a vapore combinato DGC 7x5x e nel forno a vapore combinato DGC 6x6x/7x6x è possibile utilizzare anche il ripiano 3 o 4.

Su questi ripiani gratinare **massimo 10 minuti** se si usano le modalità Grill/Grill grande o Grill piccolo.

Se la casseruola non è compatibile con le griglie di introduzione del vano cottura, posizionarla sulla griglia.

Forno compatto combinato con le microonde: ripiano (solo HUB 82-22, HUB 82-35)

Contare i ripiani dal basso verso l'alto. Il ripiano 1 è sempre quello più basso.

Posizionare la casseruola sulla griglia sul **ripiano 1**.

Per **gratinare** si può utilizzare anche il ripiano 3. Su questo ripiano gratinare **massimo 10 minuti** se si usano le modalità Grill/Grill grande o Grill piccolo.

Utilizzo delle proprie ricette

Indicazioni sulla quantità

In base alle indicazioni della ricetta per quattro persone:

- Nella casseruola HUB 8000/8001-M o HUB 82-22 è possibile preparare circa il triplo della quantità.
- Nella casseruola HUB 8001-XL o HUB 82-35 è possibile preparare circa il quadruplo della quantità.

Durata di cottura

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

Temperatura

Se non si dispone delle indicazioni della ricetta relative all'impostazione della temperatura:

- Per Thermovent plus, selezionare una temperatura di 160–180 °C.
- Per Calore superiore/inferiore, selezionare una temperatura di 180–210 °C.

Pulizia e manutenzione

Detersivi abrasivi o aggressivi, come spray per barbecue e forni, smacchiatori e antiruggine, sabbia abrasiva, spugne con superficie graffiante o oggetti appuntiti possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulire la casseruola con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra o una spugnetta.

Prima dell'uso

Prima del primo utilizzo, pulire la casseruola con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra o una spugnetta.

Versare quindi alcune gocce di olio alimentare adatto alle alte temperature su un panno e ungere leggermente l'interno della casseruola.

Dopo ogni utilizzo

La maggior parte dello sporco può essere rimossa con acqua calda, detersivo per piatti e un panno in microfibra o una spugnetta.

Ammollare lo sporco più ostinato con acqua calda e detersivo per piatti.

È inoltre possibile lavare in lavastoviglie la casseruola. In tal caso è possibile che talvolta il fondo della casseruola risulti macchiato. Questo non ne pregiudica comunque il funzionamento.

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.

Indicare l'identificativo del modello quando si effettua l'ordine del coperchio:

HBD 60-22 (profondità 22 cm):



HBD 60-35 (profondità 35 cm)*:



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

Indicazioni per l'uso

⚠ I coperchi sono resistenti al calore e possono essere utilizzati per i procedimenti sul piano cottura e nel vano cottura.

Tenere presente che il coperchio e la maniglia potrebbero diventare caldi.

Indossare dei guanti da cucina per evitare ustioni.

Durante la cottura, coprire gli stufati, le zuppe e il gulasch.

Non utilizzare il coperchio per procedimenti di cottura nelle modalità con le microonde o con il grill.

Pulizia e manutenzione

Si consiglia di lavare i coperchi con un panno morbido, acqua calda e detersivo per piatti, oppure in lavastoviglie.

ベーキングディッシュ

サイズの異なるMieleのベーキングディッシュが用意されています。

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
容量	約 5 L	約 8 L
幅*	38 cm	38 cm
奥行*	22 cm	35 cm
高さ*	8 cm	8 cm

* 内寸、小数点以下切り捨て

これらのベーキングディッシュは、さまざまな方法で使用できます。

HUB 8000/8001-M、HUB 8001-XL

- オーブン
- コンビスチームオーブン
- 従来型およびセラミックガラス クッキングヒーター
- HUB 800**1**-M/-XL：IHクッキングヒーター

HUB 82-22、HUB 82-35

- 電子レンジ機能付オーブン
- オーブン
- コンビスチームオーブン
- 従来型、セラミックガラス、およびIHクッキングヒーター

このベーキングディッシュは、オーブン焼き、シチュー、グラタン、パスタ料理、スープ、肉料理のほか、ロースト、ロール料理、鶏肉などの調理にもお使いいただけます。
このベーキングディッシュをケーキやパンを焼くのに使用しないでください。

ベーキングディッシュにはセラミックコーティングが施されています。調理後には食材がこびりつかず、簡単に取り出せます。

用途

オーブンとコンビスチームオーブン

モデルによっては、ここに挙げたベーキングディッシュを棚受けに直接差し込むか、ラックの上に置くことができます。
ベーキングディッシュを棚受けで使用できるよう、ベーキングディッシュのサイドの端には引き出しガードが取り付けられています。部分的に引き出す場合に、ベーキングディッシュが棚受けから完全に引き出されてしまうのを防ぎます。
ベーキングディッシュは、Mieleのロゴが見えるように差し込んでください。

電子レンジ機能付オーブン (HUB 82-22、HUB 82-35のみ)

⚠ 電子レンジ機能付オーブンの場合、ベーキングディッシュHUB 8000/8001-MおよびHUB 8001-XLの幅により、オーブン庫内の空気が十分に循環しなくなるおそれがあります。

ベーキングディッシュは棚位置1のラックに載せることができますが、十分な調理結果が得られなかったり、オーブン庫内が損傷したりするおそれがあります。

ベーキングディッシュHUB 8000/8001-MおよびHUB 8001-XLは、電子レンジ機能付オーブンでは**使用しないでください**。

⚠ 電子レンジモード ≋ における火花の発生リスク。

金属がマイクロ波を反射し、火花を引き起こすおそれがあります。

電子レンジモード ≋ で調理する際は、このベーキングディッシュを**使用しないでください**。

ベーキングディッシュHUB 82-22およびHUB 82-35のは、電子レンジ機能を使用しないすべての運転モードに加え、電子レンジ機能と組み合わせたモード（例：電子レンジ機能 + 熱風加熱プラス）でも使用できます。ベーキングディッシュを棚位置1に置いてください。

従来型、セラミックガラス、およびIHクッキングヒーター

セラミックガラス製のクッキングヒーターとベーキングディッシュの間にわずかな汚れがあるだけでも、その重さによって傷がつくおそれがあります。
これにより、クッキングヒーターの表面やベーキングディッシュの底面が傷つくおそれがあります。
ベーキングディッシュをセラミックガラスの上で引きずらないでください。セラミックガラス製のクッキングヒーター上でベーキングディッシュを移動させる際は、必ず持ち上げてください。

⚠ ベーキングディッシュは、ガスコンロ用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、ワークトップ、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。
ベーキングをガスコンロで**使用しないでください**。

このベーキングディッシュは、従来のコンロやセラミックガラス製コンロ、またモデルによってはIHクッキングヒーターでも使用できます。

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してください。IH対応ベーキングディッシュは磁石に反応します。

拡張ゾーンは、ベーキングディッシュの使用に最適です。クッキングヒーターに拡張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。

ヒント

こびり付き防止コーティング

⚠ 火災の危険があります！油脂は過熱されると火災を引き起こすおそれがあります。
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。
油脂の火は、水で消そうとしないでください。クッキングヒーターまたはオーブンをオフにします。
フタや防火用毛布で慎重に消火してください。

過熱によるこびり付き防止コーティングの損傷。
空のベーキングディッシュを加熱しないでください。必ず、調理に適した油脂、または液体を使用してください。

こびり付き防止コーティングを傷つけないようにしてください。

- ベーキングディッシュを過度に加熱しないでください。
  適時に温度を下げてください。
- ナイフや串などの鋭利な調理器具は使用しないでください。
  必ずプラスチック製または木製の調理器具を使用してください。
- ザウアーブラーテン（酢などでマリネした肉料理）など酸性の食材をマリネしたり、風味をつける用途には、このベーキングディッシュを使用しないでください。
  これにより、こびり付き防止コーティングを

傷つけるおそれがあります。ただし、これらの食材のベーキングディッシュでの調理は可能です。

オーブンおよびコンビスチームオーブン：棚位置

オーブンの底面は、熱のこもりにより損傷します。十分なすき間を確保しないと熱がこもり、ほうろう処理されたオーブン庫内の場合、ほうろうにひびが入ったり剥がれたりすることがあります。
HUB 8000/8001-M/-XLのベーキングディッシュは、棚位置１には**入れないでください**。
ベーキングディッシュは、抜け落ち防止用の安全溝で固定されないため、棚位置１の上部サポートには**絶対に置かないでください**。

オーブンによっては、棚位置がマークされており、ドアを開けるとそのマークが見えます。棚の段は下から数えてください。棚位置1は、常に棚の最も低い段です。

原則として、オーブンまたはコンビスチームオーブンは、棚位置2を使用してください。

焼き料理に**焼き色をつける**場合は、5段式オーブン、DGC 7x5xコンビスチームオーブン、およびDGC 6x6x/7x6xコンビスチームオーブンにおいて、棚位置3または4を使用することもできます。

「グリル/フルグリル」または「エコノミーグリル」調理モードを使用する場合は、これらの棚位置で**最長10 分まで**調理できます。

ベーキングディッシュがオーブン庫内の棚受けに収まらない場合は、ラックの上に置いてください。

電子レンジ機能付オーブン：棚の段 (HUB 82-22およびHUB 82-35のみ)

棚の段は下から上に数えてください。棚位置1は、常に棚の最も低い段です。

ベーキングディッシュを**棚位置1**のラックに置いてください。

また、棚位置3は、焼き料理で**焼き色をつける**際にも使用できます。「グリル/フルグリル」または「エコノミーグリル」調理モードを使用する場合は、これらの棚位置で**最長10 分まで**調理できます。

ご自身のレシピの使用

量

4人分のレシピに記載されている分量を基準とした場合：

- HUB 8000/8001-MまたはHUB 82-22のベーキングディッシュを使えば、約3倍の量を調理することができます。
- HUB 8001-XLまたはHUB 82-35のベーキングディッシュを使えば、約4倍の量を調理することができます。

調理時間

分量が多いため、調理時間はレシピに記載されている時間より約20–40 分ほど長くなります。

温度

レシピに温度設定に関する指示がない場合：

- 熱風加熱プラス 機能を使用する場合、温度を160–180 °Cに設定してください。
- 上下加熱では、温度を180–210 °Cに設定してください。

清掃とお手入れ

バーベキュー用やオーブン用のスプレー、しみ 錆び取り剤、表面が粗いスポンジ、あるいは鋭利な物など、研磨性または刺激の強い洗剤は、こびり付き防止コーティングを傷つけるおそれがあります。

ベーキングディッシュは、ぬるま湯と少量の食器用洗剤を混ぜた液と、マイクロファイバークロスまたは洗浄用スポンジを使って洗ってください。

初めてお使いになる前に

ベーキングディッシュを初めてお使いになる前に、ぬるま湯と少量の食器用洗剤を混ぜた溶液を使い、マイクロファイバークロスまたは洗浄用スポンジで洗ってください。

次に、布に耐熱性の食用油を数滴垂らし、ベーキングディッシュの内側に薄く油を塗ります。

毎回の使用後

ほとんどの汚れは、ぬるま湯に少量の食器用洗剤を溶かした液と、マイクロファイバークロスやクリーニングスポンジを使えば落とすことができます。

落ちにくい汚れは、ぬるま湯に少量の食器用洗剤を溶かして浸けて置きしてください。

ベーキングディッシュは食器洗い機に対応しています。状況によっては、これにより底にしみがつくことがあります。ただし、これは機能には影響しません。

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。

フタをご注文の際は、以下の型式をご指定ください。

HBD 60-22
(奥行 22 cm)：



HBD 60-35
(奥行 35 cm)*：



* 棚が3段しかないオーブンのモデルでは、ベーキングディッシュとフタを組み合わせると合計の高さが庫内の高さを超えてしまうため、組み合わせて使用できません。

使用上の注意

⚠ フタは耐熱性があり、クッキングヒーターやオーブン庫内での調理にご使用いただけます。

フタやハンドルが熱くなる場合がありますので、ご注意ください。

やけどを防ぐため、オーブンミトンを着用してください。

キャセロールやスープ、グーラッシュの調理中はフタをしてください。

電子レンジまたはグリルを使用する調理では、フタを使用しないでください。

お手入れ

フタを洗うには、ぬるま湯に少量の食器用洗剤を溶かし、柔らかいふきんで拭くか、食器洗い機で洗ってください。

고메 오븐 접시

밀레 고메 오븐 디쉬(오븐 그릇)는 다양한 크기로 이용할 수 있습니다.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
용량	약 5 L	약 8 L
너비*	38 cm	38 cm
깊이*	22 cm	35 cm
높이*	8 cm	8 cm

* 내부 치수, 반올림

이 오븐용 그릇은 다양한 용도로 사용할 수 있습니다:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- 오븐
- 콤비 스팀 오븐
- 일반 및 세라믹 글라스 쿡탑
- HUB 8001-M/-XL: 인덕션

HUB 82-22, HUB 82-35

- 컴팩트 전자레인지 콤비 오븐
- 오븐
- 콤비 스팀 오븐
- 일반, 세라믹 글래스, 인덕션

오븐 디쉬는 오븐 베이크, 스튜, 그라탱, 파스타 요리, 수프, 고기 요리뿐만 아니라 로스트, 롤 요리, 가금류 요리를 조리할 때도 사용할 수 있습니다.
오븐 디쉬로 케이크나 빵을 굽지 마십시오.

오븐 디쉬는 세라믹 코팅이 되어 있습니다. 조리 후 음식물이 쉽게 분리되며, 달라붙지 않습니다.

용도

오븐 및 콤비 스팀 오븐

모델에 따라, 여기에 나열된 오븐 디쉬를 측면 레일에 직접 밀어 넣거나 선반 위에 올려놓을 수 있습니다.
측면 레일에서 사용할 수 있도록, 오븐 디쉬의 측면 가장자리 뒤쪽에는 풀아웃 가드가 장착되어 있어, 그릇을 부분적으로만 빼내야 할 때 측면 레일에서 완전히 빠져나가는 것을 방지합니다.
밀레 로고가 보이도록 오븐 디쉬를 밀어 넣으십시오.

컴팩트 전자레인지 콤비 오븐 (HUB 82-22, HUB 82-35 전용)

⚠ 컴팩트 전자레인지 콤비 오븐의 경우, HUB 8000/8001-M 및 HUB 8001-XL 오븐 디쉬의 너비가 오븐 내부의 공기 순환을 방해할 수 있습니다.
오븐 디쉬는 선반 높이 1에 맞아들어가지만, 조리가 제대로 되지 않고, 오븐 내부가 손상되는 결과를 불러올 수도 있습니다.
HUB 8000/8001-M 및 HUB 8001-XL 그릇은 컴팩트 전자레인지 콤비 오븐에서 **사용하지 마십시오**.

⚠ 전자레인지 작동 모드에서 불꽃 발생 위험 ≋.
금속이 마이크로파를 반사하여 불꽃이 튈 수 있습니다.
전자레인지 ≋ 작동 모드에서는 이 오븐 디쉬를 조리 과정에 **사용하지 마십시오**.

HUB 82-22 및 HUB 82-35 오븐 디쉬는 전자레인지 기능이 없는 모든 작동 모드뿐만 아니라, 전자레인지 기능이 포함된 복합 작동 모드(예: 전자레인지 기능 + 팬 플러스 ≋)에서도 사용할 수 있습니다.
오븐 디쉬를 선반 높이 1의 선반 위에 놓으십시오.

일반, 세라믹 글래스, 인덕션

세라믹 글라스 쿡탑과 오븐 디쉬 사이에 아주 약간의 이물질이 끼어 있어도, 무거운 무게 때문에 흠집이 생길 수 있습니다.
이렇게 하면 인덕션 상판과 오븐 디쉬의 밑면이 손상될 수 있습니다.
오븐 디쉬를 세라믹 글래스 표면 위에서 끌지 마십시오. 세라믹 글라스 쿡탑 위에서 오븐 디쉬를
옮기고자 하는 경우 반드시 그릇을 들어 올려야 합니다.

⚠ 오븐 디쉬의 크기는 가스 버너에서 사용할 수 있는 조리 도구 바닥 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 들러붙음 방지 코팅이 손상될 수 있습니다.
오븐 디쉬를 가스 쿡탑에 **사용하지 마십시오**.

오븐 디쉬는 일반 가스레인지, 세라믹 글래스 쿡탑, 또는 모델에 따라 인덕션에서도 사용할 수 있습니다.

오븐 디쉬가 인덕션 사용에 적합한지 확신이 서지 않는다면 자석으로 테스트해 볼 수 있습니다. 인덕션에서 사용할 수 있는 오븐 디쉬는 자성이 있습니다.

확장 영역은 오븐용 그릇을 사용하기에 이상적입니다. 확장 영역이 없는 쿡탑이라면 오븐 디쉬는 가장 큰 원형 영역 혹은 앞뒤로 있는 작은 원형 영역 2 개 위에서 사용해야 합니다.

팁

들러붙음 방지 코팅

⚠ 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. 인덕션 또는 오븐을 끕니다.
뚜껑 또는 화재용 담요로 주의하며 불을 끄십시오.

과열로 인한 들러붙음 방지 코팅 손상.
오븐 디쉬가 비어 있을 때는 가열하지 마십시오. 항상 튀김에 적합한 기름, 지방 또는 액체를 사용하십시오.

들러붙음 방지 코팅이 손상되지 않도록 주의하십시오.

- 오븐 디쉬를 과열하지 마십시오.
  온도를 미리 낮추십시오.
- 칼이나 꼬챙이와 같은 날카로운 도구를 사용하지 마십시오.
  이 제품에는 플라스틱이나 나무로 만든 식기만 사용하십시오.
- 사우어브라텐과 같은 산성 식품을 재우거나 향을 우려낼 때 이 그릇을 사용하지 마십시오.
  이러한 것들은 들러붙음 방지 코팅을 손상시킬 수 있습니다. 하지만, 당연하지만 이 음식들은 오븐 디쉬에 담아 조리할 수 있습니다.

오븐 및 콤비 스팀오븐: 선반 높이

오븐 바닥이 열이 쌓이면서 손상됩니다. 간격이 없으면 열이 누적되어 에나멜 오븐 내부의 경우 에나멜이 깨지거나 벗겨질 수 있습니다.
HUB 8000/8001-M/-XL 오븐 디쉬를 1 단 선반에 넣지 **마십시오**.
오븐 트레이는 팁이 없는 안전 홈으로 고정되지 않으므로, 1 단 상단 지지대에도 절대 올려놓지 **마십시오**.

일부 오븐의 경우 선반 높이가 표시되어 있어 문을 열면 확인할 수 있습니다. 그렇지 않은 경우 선반 높이는 바닥부터 차례로 숫자가 올라갑니다. 선반 높이 1 이 항상 가장 낮은 선반 높이입니다.

오븐이나 콤비 스팀오븐에서는 **보통의 경우 선반 높이 2를 사용해 요리합니다.**
베이킹 요리의 **겉면을 노릇하게 구우려면**, 5 단 오븐과 DGC 7x5x 콤비 스팀오븐, DGC 6x6x/7x6x 콤비 스팀오븐의 3 단 또는 4 단을 사용할 수도 있습니다.
그릴/풀 그릴 또는 이코노미 그릴 작동 모드를 사용할 때는 이 선반 높이에서 **최대 10 분** 동안만 굽습니다.
오븐 디쉬가 오븐 내부의 측면 레일에 들어가지 않는 경우, 선반 위에 올려 놓습니다.

컴팩트 전자레인지 콤비 오븐: 선반 높이 (HUB 82-22 및 HUB 82-35 모델에만 해당)

선반 높이는 아래에서 위로 셉니다. 선반 높이 1이 항상 가장 낮은 선반 높이입니다.

오븐 디쉬를 **선반 높이 1**의 선반 위에 놓으십시오.
또한 3 단 선반을 이용해 베이킹 요리의 **겉면을 노릇하게 구울** 수도 있습니다. 그릴/풀 그릴 또는 이코노미 그릴 작동 모드를 사용할 때는 이 선반 높이에서 **최대 10 분** 동안만 굽습니다.

나만의 레시피 사용하기

양

4 인분 기준 레시피 분량을 바탕으로:

- HUB 8000/8001-M 또는 HUB 82-22 오븐 디쉬를 사용하면 약 3 배 분량을 조리할 수 있습니다.
- HUB 8001-XL 또는 HUB 82-35 오븐 디쉬를 사용하면 약 4 배 분량을 조리할 수 있습니다.

조리 시간

양 때문에 조리시간이 레시피에 명시된 시간보다 약 20–40 분 정도 더 걸립니다.

온도

조리법에 온도 설정에 관한 설명이 없는 경우:

- 팬 플러스 ” 기능을 사용할 경우, 160–180 °C의 온도를 설정하십시오.
- 대류 열풍 의 경우 180–210 °C의 온도를 선택하십시오.

청소 및 관리

바베큐 및 오븐용 스프레이, 얼룩 및 녹 제거제, 수세미, 표면이 긁힌 스펀지, 날카로운 물체 등 연마성 또는 강한 세척제는 논스틱 코팅을 손상시킬 수 있습니다.
온수에 세척액을 조금 섞은 용액과 극세사 천이나 세척용 스펀지를 사용하여 오븐 디쉬를 닦으세요.

처음 사용하기 전

오븐 디쉬를 처음 사용하기 전에, 온수에 세척액을 약간 섞은 용액과 극세사 천이나 세척용 스펀지를 사용하여 닦아 주세요.
다음으로, 천에 내열성 식용유를 몇 방울 떨어뜨린 뒤, 이 천으로 오븐 디쉬 안쪽을 가볍게 기름칠합니다.

각 사용 후

대부분의 얼룩은 온수에 세척액을 조금 섞은 용액과 극세사 천이나 청소용 스펀지를 사용하면 제거할 수 있습니다.

잘 지워지지 않는 얼룩은 온수에 세척액을 조금 섞어 담가 두십시오.

오븐 디쉬는 식기세척기에서 세척할 수도 있습니다. 특정 상황에서는 이로 인해 받침대에 오염이 생길 수 있습니다. 그러나 기능에는 영향을 미치지 않습니다.

액세서리

고메 오븐 디쉬용 스테인리스 스틸 HBD 뚜껑은 Miele에서 추가 선택하여 구매할 수 있습니다.

뚜껑을 주문하실 때는 다음 모델 식별 번호를 기재해 주십시오:

HBD 60-22
(깊이 22 cm):



HBD 60-35
(깊이 35 cm)*:



*그릇의 총 높이는 오븐 내부 높이를 초과하기 때문에, 오븐 디쉬는 오븐의 3 층 선반 높이에서 마개와 함께 사용할 수 없습니다.

사용 팁

⚠ 뚜껑은 내열성이 뛰어나 인덕션 위나 오븐 내부에서 진행되는 조리 과정에 사용할 수 있습니다.
뚜껑과 핸들이 뜨거워질 수 있으니 주의해 주십시오.
화상을 입지 않도록 오븐 장갑을 착용하십시오.

조리 과정 동안 캐서롤, 수프, 굴라쉬는 뚜껑을 덮어 주십시오.

전자레인지 또는 그릴을 사용하는 작동 모드에서는 조리 과정 중에 뚜껑을 사용하지 마십시오.

세척 및 관리

뚜껑을 닦는 가장 좋은 방법은 부드러운 티 타월에 온수와 약간의 세척액을 섞은 용액을 묻혀 닦거나 식기세척기에 넣는 것입니다.

kk - Гурмэ пісіру табалары

Гурмэ пісіру табасы

Miele Гурмэ пісіру табасы (пеш қалыбы) әртүрлі өлшемдерде қолжетімді.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
Мазмұны	шамамен 5 л	шамамен 8 л
Ені*	38 см	38 см
Тереңдігі*	22 см	35 см
Биіктігі*	8 см	8 см

* Ішкі өлшемдері, дөңгелектелген

Бұл пеш қалыптарын әртүрлі тәсілдермен пайдалануға болады:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Пеш
- Комби бу пеші
- Кәдімгі және шыныкерамикалық конфорка панелі
- HUB800**1**-M/-XL: индукциялық конфорка панелі

HUB 82-22, HUB 82-35

- Ықшамды қысқатолқынды функциясы бар пеш
- Пеш
- Комби бу пеші
- Кәдімгі, шыныкерамикалық және индукциялық конфорка панельдері

Пеш қалыптарын пеште пісіруге, бұқтырмаларға, гратиндерге, макарон тағамдарына, сорпаларға және ет тағамдарына, сондай-ақ қуыру ет кесектерін, рулеттерді немесе құс етін пісіруге қолдануға болады.
Пеш қалыбын торт немесе нан пісіру үшін пайдаланбаңыз.

Пеш қалыптарында керамикалық жабын бар. Тамақ пісіргеннен кейін оңай алынып, жабыспайды.

Пайдалану

Пеш және комби бу пеші

Модельге байланысты мұнда көрсетілген пеш қалыбын тікелей бүйірлік бағыттауыштарға сырғытуға немесе сөреге қоюға болады.
Оны бүйірлік бағыттауыштарда пайдалануға болатындай етіп, пеш қалыбы бүйірлік жиектерінің артына сыртқа тартылатын қорғанышпен жабдықталған, ол пеш қалыбын жартылай ғана шығару қажет болғанда бүйірлік бағыттауыштардан толықтай шығарылып кетпеуін қамтамасыз етеді.
Miele логотипін оқи алатындай етіп пеш қалыбын ішке сырғытыңыз.

Ықшамды қысқатолқынды функциясы бар пеш (тек HUB 82-22 және HUB 82-35 үшін)

⚠ Ықшамды қысқатолқынды функциясы бар пештегі HUB 8000/8001-M және HUB 8001-XL пеш қалыптарының ені пеш бөлімі айналасындағы ауаның оңтайлы айналымына кедергі келтіреді.
Пеш қалыбы 1-ші деңгейдегі сөреге орналасатын болса да, бұл тағамның дұрыс піспеуіне және пеш бөліміне зақым келтіруіне әкелуі мүмкін.
HUB 8000/8001-M және HUB 8001-XL пеш қалыптарын ықшамды қысқатолқынды функциясы бар пеште **пайдаланбаңыз**.

⚠ Қысқа толқынды пештің жұмыс режимінде ұшқын шығу қаупі бар ≋.
Металл қысқа толқынды пештерді шағылыстырады және бұл ұшқын тудыруы мүмкін.
Пешке қалыбын ≋ жұмыс режимінде қысқа толқынды пеште тағам пісіру үшін **пайдаланбаңыз**.

HUB 82-22 және HUB 82-35 пеш қалыптарын қысқа толқынды функциясы жоқ барлық жұмыс режимдерінде, сондай-ақ қысқа толқынды функциясы бар аралас жұмыс режимдерінде (мысалы, қысқа толқынды функция + Конвекция плюс) қолдануға болады. Пеш қалыбын 1-ші деңгейдегі сөредегі торға орналастырыңыз.

Кәдімгі, шыныкерамикалық және индукциялық конфорка панельдері

Шыныкерамикалық конфорка панелі мен пеш қалыбы арасындағы ең аз кір де ауыр салмақ салдарынан беттің сызылуына әкелуі мүмкін.

Бұл конфорка панелінің бетін және пеш қалыбының астыңғы жағын зақымдауы мүмкін.

Пеш қалыбын шыны керамика беті бойымен сүйремеңіз.

Шыныкерамикалық конфорка панелі үстінде пеш қалыбын жылжытқыңыз келгенде оны әрдайым көтеріңіз.

⚠ Пеш қалыбы газ конфоркаларында қолданылатын асүй ыдыстарының рұқсат етілген түпкі өлшемінен үлкенірек.

Табаның түбі газ жалындарын сыртқа итермелеп, жұмыс үстелдері мен айналасындағы жиһаз бен жабдықтарға зақым келтіріп, олардың тұтану қаупін тудырады. Газ жалындарының ішіндегі температура да пеш қалыбы үшін тым жоғары болып, жабысуға қарсы жабынды зақымдауы мүмкін.

Пеш қалыбын газ конфоркаларының панелінде пайдаланбаңыз .

Сіз пеш қалыбын кәдімгі плитада, шыны керамика плитада немесе модельге байланысты индукциялық конфорка панелінде де қолдана аласыз.

Егер пеш қалыбыңыздың индукциялық конфорка панелінде қолдануға жарамды екеніне сенімді болмасаңыз, оны магнитпен тексеріңіз. Индукциялық конфорка панельдерінде қолдануға жарамды пеш қалыптары магнитті.

Ұзартылған аймақ пеш қалыптарымен қолдануға өте ыңғайлы. Егер конфорка панеліңізде ұзартылған аймақ болмаса, пеш қалыбын ең үлкен дөңгелек аймаққа немесе бір-бірінің артына орналасқан 2 кішкентай дөңгелек аймақтың үстіне қою керек.

Кеңестер

Жабысуға қарсы жабын

⚠ Өрт шығу қаупі бар! Қызып кеткен кезде май тұтануы мүмкін.

Майды пайдаланып пісіру кезінде пеш қалыбын ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.

Ешқашан майдың өртенуін сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз. Конфорка панелін немесе пешті өшіріңіз.

Отты қақпақпен немесе өртке қарсы жамылғымен абайлап сөндіріңіз.

Артық қызудың салдарынан жабысуға қарсы жабын зақымдалды.

Пеш қалыбын бос күйінде қыздырмаңыз; әрқашан қуыруға жарамды майды, тоң майларын немесе сұйықтықтарды пайдаланыңыз.

Жабысуға қарсы жабынды зақымдаудан аулақ болыңыз:

- Пеш қалыбын қатты қыздырмаңыз. Температураны уақытылы төмендетіңіз.
- Пышақтар мен сапылар сияқты өткір аспаптарды пайдаланбаңыз. Оған тек пластиктен немесе ағаштан жасалған асүй құралдарын пайдаланыңыз.

- Зауэрбратен сияқты қышқыл тағамдарды маринадтау немесе дәмдеу үшін пеш қалыбын пайдаланбаңыз.
  Бұл заттар жабысуға қарсы жабынды зақымдауы мүмкін.
  Алайда, әрине, осы тағамдарды пеш қалыбында пісіре аласыз.

Пеш пен комби бу пеші: сөре деңгейі

Пештің түбі жылудың жиналуынан зақымдалған. Ара қашықтықтың болмауы жылудың жиналуына әкеліп, эмальделген пеш бөлімдерінде эмальдың жарылуына немесе сыдыра қалуына себеп болады.
HUB 8000/8001-M/-XL пеш қалыбын 1-ші сөре деңгейіне **салмаңыз**.
Пеш қалыбын 1-деңгей сөресінің жоғарғы тірегіне **ешқашан** қоймаңыз, өйткені ол сырғуға қарсы бекіткіш ойықтарымен бекітілмейді.

Кейбір пештерде сөре деңгейлері белгіленген және есік ашық болғанда көрінеді. Әйтпесе, сөре деңгейлерін төменнен жоғары қарай санаңыз. 1-ші сөре деңгейі әрқашан ең төменгі сөре деңгейі болып табылады.

Жалпы ереже бойынша пеште немесе комби бу пешінде **2-ші сөре деңгейін пайдаланыңыз.**

Тағамның бетін **қызартып** пісіру үшін 5 деңгейлі пештегі 3-ші немесе 4-ші сөре деңгейін, сондай-ақ DGC 7x5x және DGC 6x6x/7x6x комби бу пешінің де кез келген деңгейін пайдалануға болады.

Гриль/Гриль үлкен немесе Кішкентай гриль
жұмыс режимдерін пайдаланған кезде осы сөре деңгейлерінде **максималды 10 минутқа** пісіріңіз.

Егер пеш қалыбы пеш камерасының бүйірлік бағыттауыштарына сыймаса, оны торға қойыңыз.

Ықшамды қысқатолқынды функциясы бар пеш: сөре деңгейі (тек HUB 82-22 және HUB 82-35 үшін)

Төменнен жоғары қарай сөре деңгейлерін санаңыз. 1-ші сөре деңгейі әрқашан ең төменгі сөре деңгейі болып табылады.

Пеш қалыбын **1-ші деңгейдегі сөредегі** торға орналастырыңыз.

Сонымен қатар **қызартып пісіру** үшін 3-ші сөре деңгейін де қолдануға болады. Гриль/Гриль үлкен немесе Кішкентай гриль жұмыс режимдерін пайдаланған кезде осы сөре деңгейлерінде **максималды 10 минут** пісіріңіз.

Сіздің жеке рецепттеріңізді пайдалану

Мөлшерлер

Төрт адамға арналған рецепт мөлшеріне сәйкес:

- HUB 8000/8001-M немесе HUB 82-22 пеш қалыбы шамамен үш есе көп мөлшерді пісіруге пайдаланылуы мүмкін.
- HUB 8001-XL немесе HUB 82-35 пеш қалыбы шамамен төрт есе көп мөлшерді пісіруге пайдаланылуы мүмкін.

Пісіру уақыты

Енгізілетін өнім мөлшеріне байланысты, пісіру уақыты рецептте көрсетілгеннен шамамен 20—40 минутқа ұзағырақ болады.

Температура

Егер рецептіде температураны орнатуға қатысты ешқандай нұсқаулық болмаса:

- Конвекция плюс функциясы үшін температураны 160–180 °C аралығында таңдаңыз.
- Үстіңгі/астыңғы жағынан қыздыру үшін температураны 180–210 °C аралығында таңдаңыз.

Тазалау және күтім жасау

Барбекю мен пешке арналған спрейлер, дақ пен тат кетіргіштер, абразивті губкалар, сызат түсіретін беті бар губкалар немесе өткір заттар сияқты абразивті немесе агрессивті жуғыш құралдар жабысуға қарсы жабынға зақым келтіруі мүмкін.

Пеш қалыбын жылы суға аздап жуғыш сұйықтығын қосып, микроталшықты шүберекпен немесе тазалағыш губкамен тазалаңыз.

Алғаш рет пайдалану алдында

Пеш қалыбын алғаш рет пайдаланбас бұрын оны жылы суға аздап жуғыш сұйықтығын қосып, микроталшықты шүберекпен немесе тазалағыш губкамен тазалаңыз.

Келесі, шүберекке ыстыққа төзімді майдың бірнеше тамшысын тамызып, оны пеш қалыбының ішін жеңіл майлау үшін пайдаланыңыз.

Әр қолданудан кейін

Дақтардың көбін жылы суға аздап жуғыш сұйықтығын қосып, микроталшықты шүберекпен немесе тазалағыш губкамен кетіруге болады.

Қатты кірленген жерлерді жылы суға және аздап жуғыш сұйықтығына батырып жуыңыз.

Сіз, сондай-ақ, пеш қалыбын ыдыс жуғыш машинасында тазалай аласыз. Кейбір жағдайларда бұл түбінде дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін. Алайда бұл оның функционалдығына әсер етпейді.

Керек-жарақтар

Гурмэ пісіру табасына арналған тот баспайтын болаттан жасалған HBD қақпақтары Miele компаниясынан қосымша опция ретінде қолжетімді.

Қақпаққа тапсырыс беру кезінде модель идентификаторын көрсетіңіз:

HBD 60-22
(тереңдігі 22 см):



HBD 60-35
(тереңдігі 35 см)*:



* Пеш қалыптарын қақпағы жабық күйде 3 деңгейлі пештерде қолдануға болмайды, өйткені жалпы биіктігі пеш бөлімінің биіктігінен асып тұрады.

Пайдалану бойынша кеңестер

⚠ Қақпақтар жылуға төзімді және оларды конфорка панелі үстінде және пеш бөлімінде тағам пісіру барысында қолдануға болады.

Қақпағы мен тұтқасы қызатынын ескеріңіз.

Күйіп қалмау үшін пешке арналған қолғап киіңіз.

Пісіру барысында кәстрөлдердің, сорпалардың және гуляштың жабыңыз.

Қысқа толқынды пеш немесе гриль режимінде пісіру барысында қақпақты пайдаланбаңыз.

Тазалау және күтім

Қақпақтарды тазалаудың ең тиімді жолы — жұмсақ асүй орамалымен жылы суға аздап жуғыш сұйықтықты қосып сүрту немесе ыдыс жуғыш машинада жуу.

“Gourmet” keptuvas

“Miele” “Gourmet” keptuvų (trumpai – keptuvai) yra įvairių dydžių.

HUB 8000 / 8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Talpa	apie 5 l	apie 8 l
Plotis*	38 cm	38 cm
Gylis*	22 cm	35 cm
Aukštis*	8 cm	8 cm

* Vidiniai matmenys, suapvalinti

Šiuos keptuvus galite naudoti įvairiais būdais:

HUB 8000 / 8001-M, HUB 8001-XL

- Orkaitė
- Garinė orkaitė
- Kaitlentė su ketaus kaitvietėmis ir stiklo keramikos kaitlentė
- HUB 800**1**-M / -XL: indukcinė kaitlentė

HUB 82-22, HUB 82-35

- Orkaitė su mikrobangų funkcija
- Orkaitė
- Garinė orkaitė
- Kaitlentės su ketaus kaitvietėmis, stiklo keramikos ir indukcinės kaitlentės

Keptuvus galite naudoti apkepams, troškiniams, gratinams, makaronų patiekalams, sriuboms ir mėsos patiekalams kepti, taip pat mėsos gabalėliams, suktinukams ar paukštienai ruošti.
Nenaudokite keptuvų pyragams ar duonai kepti.

Keptuvai padengti keraminiu sluoksniu. Pagamintus maisto produktus lengva išimti, jie neprilimpa.

Naudojimo galimybės

Orkaitė ir garinė orkaitė

Atsižvelgiant į modelį, čia išvardytus keptuvus galite įstumti tiesiai į padėklų laikiklius arba pastatyti ant grotelių.
Norint naudoti ant padėklų laikiklių, keptuvo šoninių kraštų gale yra pritvirtinta apsauga nuo ištraukimo. Ši apsauga nuo ištraukimo neleidžia keptuvui išslysti iš padėklų laikiklių, kai jį reikia ištraukti tik iš dalies.
Įstumkite keptuvą taip, kad matytumėte užrašą “Miele”.

Orkaitė su mikrobangų funkcija (tik HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Orkaitėje su mikrobangų funkcija keptuvų HUB 8000 / 8001-M ir HUB 8001-XL plotis trukdo optimaliai cirkuliuoti orui gaminimo kameroje.
Nors keptuvą galima padėti ant grotelių 1-ame lygyje, jis gali apgadinti gaminimo kamerą, o maistas jame iškeps netinkamai.
Keptuvų HUB 8000 / 8001-M ir HUB 8001-XL **nenaudokite** orkaitėje su mikrobangų funkcija.

⚠ Kibirkščių susidarymo pavojus naudojant mikrobangų krosnelės veikimo režimą ≋.
Metalas atspindi mikrobangas ir gali pradėti kibirkščiuoti.
Nenaudokite keptuvo kepimo (troškinimo) procesui veikimo režimu “Mikrobangų krosnelė” ≋.

Keptuvą HUB 82-22 ir HUB 82-35 galite naudoti visuose veikimo režimuose be mikrobangų krosnelės, taip pat kombinuotuose veikimo režimuose su mikrobangų krosnele (pvz., mikrobangų kros-

nelė + papildomo karštojo oro režimas). Pastatykite keptuvą ant grotelių 1-ame lygyje.

Kaitlentės su ketaus kaitvietėmis, stiklo keramikos ir indukcinės kaitlentės

Dėl didelio keptuvo svorio net nedideli nešvarumai tarp stiklo keramikos plokštės ir keptuvo gali subraižyti paviršių.
Taip gali būti pažeistas kaitlentės paviršius ir keptuvo apačia.
Netraukite keptuvo per stiklo keramikos plokštę. Jei norite perkelti keptuvą ant kitos stiklo keramikos kaitlentės vietos, visada jį pakelkite.

⚠ Keptuvas viršija leidžiamąjį maisto ruošimo indų, kuriuos galima naudoti ant dujinių kaitlenčių, dydį.
Karštos dujos, išsiveržiančios iš po keptuvo dugno, gali sugadinti stalviršį ir aplinkinius elementus bei sukelti gaisrą. Taip pat dujų liepsnos temperatūra yra per aukšta šiam keptuvui, todėl gali būti pažeista nelimpanti danga.
Nenaudokite keptuvo ant dujinės kaitlentės.

Šį keptuvą galite naudoti ant kaitlentės su ketaus kaitvietėmis, ant stiklo keramikos kaitlentės ir ant tam tikrų modelių indukcinės kaitlentės.

Jei nesate tikri, ar jūsų keptuvas tinka indukcinei kaitlentei, patikrinkite jį magnetu. Indukcinėms kaitlentėms pritaikyti keptuvai įsimagnetina.

Keptuvams puikiai tinka keptuvo zona. Jei jūsų kaitlentėje nėra keptuvo zonos, padėkite keptuvą ant didžiausios apvalios kaitvietės arba ant 2-jų viena už kitos esančių apvalių kaitviečių.

Naudojimo nurodymai

Nelimpanti danga

⚠ Gaisro pavojus! Perkaitinus aliejų ir riebalus, jie gali užsidegti.
Jei gamindami naudojate aliejų ir riebalus, keptuvo niekada nepalikite be priežiūros.
Degančio aliejaus ir riebalų niekada negesinkite vandeniu. Išjunkite kaitlentę arba orkaitę.
Liepsną atsargiai užgesinkite dangčiu arba specialiu gesinimo užklotu.

Perkaitinus gali būti pažeista nelimpanti danga.
Nekaitinkite tuščio keptuvo, visada naudokite kepti tinkamą aliejų, riebalus arba įpilkite skysčių.

Stenkitės nepažeisti nelimpančios dangos:

- Neperkaitinkite keptuvo.
  Laiku sumažinkite temperatūrą.
- Nenaudokite aštrių daiktų, pvz., peilių ar iešmų.
  Geriausia naudoti plastikinius arba medinius virtuvės įrankius.
- Nenaudokite keptuvo rūgštiems maisto produktams, pvz., kepsniams marinuoti ir brandinti.
  Jie gali pažeisti nelimpančią dangą. Žinoma, tokius maisto produktus ruošti keptuve galima.

Orkaitė ir garinė orkaitė: lygis

Susikaupusi šiluma gali sugadinti kepimo kameros dugną. Dėl mažo atstumo kaupiasi šiluma, todėl gali įtrūkti arba pradėti luptis emaliuotų kepimo kamerų emalis.

Nestumkite keptuvo HUB 8000 / 8001-M / -XL į 1-ą lygį.

Keptuvo taip pat **niekada** nedėkite į viršutinius 1-o lygio skersinius, nes ten jo negalima apsaugoti nuo išslydimo.

Kai kuriose orkaitėse lygių pavadinimus pamatysite atidarę prietaiso dureles. Priešingu atveju orkaitės lygius skaičiuokite iš apačios į viršų. 1-as lygis visada yra žemiausias lygis.

Paprastai naudokite 2-ą orkaitės arba garinės orkaitės lygį.

Norėdami **apkepti**, 5-ių lygių orkaitėje, garinėje orkaitėje DGC 7x5x bei garinėje orkaitėje DGC 6x6x / 7x6x taip pat galite naudoti 3-ią arba 4-ą lygį.

Šiuose lygiuose apkepkite patiekalus **maks. 10 minučių**, jei naudojate veikimo režimus “Grilis / didysis grilis” arba “Mažasis grilis”.

Jei keptuvas netelpa į gaminimo kameros padėklų laikiklius, statykite jį ant grotelių.

Orkaitė su mikrobangų funkcija: lygis (tik modeliai HUB 82-22, HUB 82-35)

Lygius skaičiuokite iš apačios į viršų. 1-as lygis visada yra žemiausias lygis.

Pastatykite keptuvą ant grotelių **1-ame lygyje**.

Apkepti taip pat galite 3-iame lygyje. Šiame kepimo lygyje kepinkite patiekalus **maks. 10 minučių**, jei naudojate veikimo režimus “Grilis / didysis grilis” arba “Mažasis grilis”.

Savo receptų naudojimas

Kiekių duomenys

Pateiktas receptas skirtas keturiems asmenims:

- Keptuve HUB 8000 / 8001-M arba HUB 82-22 galite paruošti maždaug tris kartus didesnį kiekį.
- Keptuve HUB 8001-XL arba HUB 82-35 galite paruošti maždaug keturis kartus didesnį kiekį.

Kepimo / troškinimo trukmė

Gaminant didesnį kiekį kepimo / troškinimo trukmė pailgėja maždaug 20–40 minučių, palyginti su nurodyta recepte.

Temperatūra

Jei recepte nenurodytas temperatūros nustatymas:

- Naudodami funkciją “Papildomas karštas oras” nustatykite 160–180 °C temperatūrą.
- Naudodami viršutinį / apatinį kaitinimo elementą nustatykite 180–210 °C temperatūrą.

Valymas ir priežiūra

Šveičiamieji valikliai arba agresyvūs plovikliai, pvz., aerozoliniai keptuvų ir orkaičių valikliai, dėmių ir rūdžių valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kempinės aštriais paviršiais arba aštrūs daiktai gali pažeisti nelimpančią dangą.
Išvalykite keptuvą karštu vandeniu, plovikliu ir mikropluošto šluoste arba valymo kempine.

Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą išvalykite keptuvą karštu vandeniu, plovikliu ir mikropluošto šluoste arba valymo kempine.

Tada ant šluostės užlašinkite keletą lašų aukštoje temperatūroje kaitinamo maistinio aliejaus ir plonu sluoksniu patepkite keptuvo vidų.

Po kiekvieno naudojimo

Daugumą nešvarumų galima pašalinti karštu vandeniu, plovikliu ir mikropluošto šluoste arba valymo kempine.

Stipriau prilipusius nešvarumus mirkykite karštu vandeniu ir plovikliu.

Šį keptuvą taip pat galite plauti indaplovėje. Nepalankiomis sąlygomis ant keptuvo dugno gali atsirasti dėmių. Tai neturi neigiamo poveikio jo funkcijoms.

Priedai

Keptuvui tinkamą HBD dangtį galite įsigyti “Miele” interneto parduotuvėje (www.miele-shop.com), “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje arba iš specializuoto “Miele” prekybininko.

Užsakydami dangtį nurodykite modelio pavadinimą:

HBD 60-22
(gylis 22 cm):



HBD 60-35
(gylis 35 cm)*:



* Gaminimo kamerose su 3 lygiais nenaudokite keptuvo dangčio, nes bendras aukštis viršys gaminimo kameros aukštį.

Naudojimo nurodymai

⚠ Dangčiai yra atsparūs karščiui, todėl juos galima naudoti kepant (troškinant) ant kaitlentės ir gaminimo kameroje.
Atkreipkite dėmesį, kad gaminant dangtis ir rankena įkaista.
Kad nenusidegintumėte, naudokite puodkėles.

Gamindami troškinius, sriubas ir guliašą uždenkite juos dangčiu.

Pasirinkę veikimo režimus su mikrobangomis ar naudodami keptuvą, kepimo (troškinimo) procesui dangčio nenaudokite.

Valymas ir priežiūra

Dangčius geriausia plauti minkšta plovimo šluoste, šiltu vandeniu ir plovikliu arba indaplovėje.

Gourmet cepamtrauks

Miele Gourmet cepamtrauki (saīsināti: cepamtrauki) ir pieejami dažādos izmēros.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Tilpums	Apm. 5 l	Apm. 8 l
Platums*	38 cm	38 cm
Dziļums*	22 cm	35 cm
Augstums*	8 cm	8 cm

* Iekšējie izmēri, noapaļoti

Šiem cepamtraukiem ir plašas izmantošanas iespējas:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Cepeškrāsns
- Tvaika cepeškrāsns
- Elektriskā plīts ar čuguna diskiem un stikla keramikas plīts virsma
- HUB 800**1**-M/-XL: indukcijas plīts virsma

HUB 82-22, HUB 82-35

- Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju
- Cepeškrāsns
- Tvaika cepeškrāsns
- Elektriskā plīts ar čuguna diskiem, stikla keramikas un indukcijas plīts virsma

Šos cepamtraukus var izmantot gan sacepumu, sautējumu, gratēnu, makaronu ēdienu un zupu pagatavošanai, gan arī gaļas gabalu, gaļas rullīšu vai mājputnu gaļas cepšanai.
Nelietojiet cepamtraukus kūku vai maizes cepšanai.

Cepamtraukiem ir keramikas pārklājums. Pēc pagatavošanas pārtikas produktus var viegli izņemt, un tie nepielīp pie virsmas.

Lietošanas iespējas

Cepeškrāsns un tvaika cepeškrāsns

Atkarībā no modeļa šeit minētos cepamtraukus var ievietot tieši uz atbalsta režģiem vai novietot uz cepešu režģa.
Lai cepamtrauku varētu izmantot uz atbalsta režģiem, tas aizmugurējā daļā pie sānu malām ir aprīkots ar pretizvilkšanas fiksatoru. Šis pretizvilkšanas fiksators neļauj cepamtraukam pilnībā tikt izvilktam no atbalsta režģiem, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.
Ievietojiet cepamtrauku tā, lai varētu saskatīt uzrakstu „Miele“.

Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju (tikai HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Cepeškrāsnī ar mikroviļņu funkciju cepamtrauki HUB 8000/8001-M un HUB 8001-XL sava platuma dēļ traucē optimālu gaisa cirkulāciju krāsns kamerā.
Lai gan cepamtrauku var novietot uz režģa 1. ievietošanas līmenī, tādā veidā var izraisīt bojājumus krāsns kamerā un sliktus cepšanas rezultātus.
Neizmantojiet cepamtraukus HUB 8000/8001-M un HUB 8001-XL cepeškrāsnī ar mikroviļņu funkciju.

⚠ Dzirksteļošanas risks mikroviļņu darbības režīmā ≋.
Metāls atstaro mikroviļņus, tāpēc var sākties dzirksteļošana.
Nelietojiet cepamtrauku gatavošanai mikroviļņu darbības režīmā ≋.

Jūs varat izmantot cepamtraukus HUB 82-22 un HUB 82-35 visos darbības režīmos bez mikroviļņu funkcijas, kā arī kombinētajos darbības režīmos ar mikroviļņu funkciju (piemēram, mikroviļņu krāsns un "Karstais gaiss plus"). Uzlieciet cepamtrauku uz cepešu režģa 1. ievietošanas līmenī.

Elektriskā plīts ar čuguna diskiem, stikla keramikas un indukcijas plīts virsma

Nelieli netīrumi starp stikla keramikas plāksni un cepamtrauku jau tā lielā svara dēļ var izraisīt skrāpējumus.

Tādējādi var tikt bojāta plīts virsma, kā arī cepamtrauka apakšpuse.

Nevelciet cepamtrauku pa stikla keramikas virsmu. Vienmēr paceliet cepamtrauku, ja vēlaties to pārvietot uz stikla keramikas plīts virsmas.

⚠ Šis cepeamtrauks pārsniedz pieļaujamos izmērus ēdiena gatavošanas traukiem, kurus drīkst lietot uz gāzes plīts virsmām.

Karstās gāzes plūsmas, kas izplūst uz āru zem cepamtrauka pamatnes, var sabojāt darba virsmu un apkārtējās konstrukcijas, kā arī izraisīt ugunsgrēku. Tajā pašā laikā gāzes liesmas temperatūra ir pārāk augsta šim cepamtraukam, tāpēc var tikt bojāts nepiedegošais pārklājums.

Nelietojiet cepamtrauku uz gāzes plīts virsmas.

Šo cepamtrauku var izmantot uz elektriskās plīts ar čuguna diskiem, stikla keramikas plīts virsmas un, atkarībā no modeļa, arī uz indukcijas plīts virsmas.

Ja neesat pārliecināts, vai jūsu cepamtrauks ir piemērots indukcijas plīts virsmai, pārbaudiet to ar magnētu. Indukcijas plītīm piemēroti cepamtrauki atšķiras ar magnetizējamību.

Cepšanas zona ir ideāli piemērota cepamtrauku lietošanai. Ja jūsu plīts virsmai nav atsevišķas cepšanas zonas, novietojiet cepamtrauku uz lielākās apaļās gatavošanas zonas vai uz divām blakus esošām apaļajām gatavošanas zonām.

Norādījumi par lietošanu

Nepiedegošais pārklājums

⚠ Ugunsgrēka risks! Pārkarsusi eļļa un tauki var uzliesmot.

Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepamtraukus bez uzraudzības.

Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet plīts virsmu vai cepeškrāsni.

Uzmanīgi noslāpējiet liesmas, nosedzot ar vāku vai segu.

Pārkaršanas gadījumā var tikt bojāts nepiedegošais pārklājums.

Nekarsējiet tukšu cepamtrauku, bet vienmēr ar cepšanai piemērotu eļļu, taukiem vai šķidrumiem.

Nepieļaujiet nepiedegošā pārklājuma bojājumus:

- Nepārkarsējiet cepamtrauku. Laicīgi pazeminiet temperatūru.
- Nelietojiet asus priekšmetus, piemēram, nažus vai iesmus. Vēlams izmantot virtuves piederumus no plastmasas vai koka.

- Nelietojiet cepamtrauku, lai marinētu un atstātu ievilkties skābi saturošus pārtikas produktus, piemēram, etiķī marinētu gaļu.
  Tie var bojāt nepiedegošo pārklājumu. Protams, šādus pārtikas produktus drīkst termiski apstrādāt cepamtraukā.

Cepeškrāsns un tvaika cepeškrāsns: ievietošanas līmenis

Karstuma sastrēgums var izraisīt krāsns kameras pamatnes bojājumus. Nelielā atstatuma dēļ veidojas karstuma sastrēgums un emaljētās krāsns kamerās var sasprēgāt vai atdalīties emalja.

Neiebīdiet cepamtrauku HUB 8000/8001-M/-XL 1. ievietošanas līmenī.

Nekad nenovietojiet cepamtraukus uz 1. ievietošanas līmeņa augšējā statņa, jo tur cepamtraukam nav pretizvilkšanas fiksatora.

Dažām cepeškrāsnīm ievietošanas līmeņu nosaukumus var izlasīt, ja durvis ir atvērtas. Pretējā gadījumā līmeņi ir jāskaita no apakšas uz augšu. 1. līmenis vienmēr ir apakšējais līmenis.

Parasti izmantojiet **2. ievietošanas līmeni** cepeškrāsnī vai tvaika cepeškrāsnī.

Ēdienu virspuses apcepšanai 5 līmeņu cepeškrāsnī, tvaika cepeškrāsnī DGC 7x5x, kā arī tvaika cepeškrāsnī DGC 6x6x/7x6x varat izmantot arī 3. vai 4. ievietošanas līmeni.

Šajos līmeņos cepiet **ne vairāk kā 10 minūtes**, ja izmantojat darbības režīmus “Grils” / “Lielais grils” vai “Mazais grils” .

Ja cepamtrauku nevar novietot uz krāsns kameras atbalsta režģa, novietojiet to uz cepešu režģa.

Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju: līmenis (tikai HUB 82-22, HUB 82-35)

Līmeņi ir jāskaita no apakšas uz augšu. 1. līmenis vienmēr ir apakšējais līmenis.

Uzlieciet cepamtrauku uz cepešu režģa **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” .

Savu recepšu izmantošana

Daudzuma norādes

Pamatojoties uz recepti četrām personām:

- Cepamtraukā HUB 8000/8001-M vai HUB 82-22 var pagatavot aptuveni trīskāršu daudzumu.
- Cepamtraukā HUB 8001-XL vai HUB 82-35 var pagatavot aptuveni četrkāršu daudzumu.

Gatavošanas laiks

Ņemot vērā pagatavojamās porcijas apjomu, gatavošanas laiks ir aptuveni par 20–40 minūtēm ilgāks nekā norādīts receptē.

Temperatūra

Ja receptē nav norādījumu par temperatūras iestatījumiem:

- Darbības režīmā "Karstais gaiss plus" izvēlieties 160–180 °C temperatūru.
- Darbības režīmā "Augšējā/apakšējā karsēšana" izvēlieties 180–210 °C temperatūru.

Tīrīšana un kopšana

Abrazīvi vai agresīvi tīrīšanas līdzekļi, piemēram, grila un cepeškrāsns tīrīšanas aerosoli, traipu un rūsas noņēmēji, abrazīvi pulveri, sūkļi ar skrāpējošu virsmu vai asi priekšmeti, var bojāt nepiedegošu pārklājumu.

Tīriet cepamtrauku ar karstu ūdeni, līdzekli mazgāšanai ar rokām un mikrošķiedras drānu vai tīrīšanas sūkli.

Pirms pirmās izmantošanas reizes

Pirms pirmās lietošanas notīriet cepamtrauku ar karstu ūdeni, līdzekli mazgāšanai ar rokām un mikrošķiedras drānu vai tīrīšanas sūkli.

Pēc tam uzpiliniet dažus karstumizturīgas pārtikas eļļas pilienus uz virtuves dvieļa un viegli ieeļļojiet cepamtrauka iekšieni.

Pēc katras lietošanas reizes

Lielāko daļu netīrumu var notīrīt ar karstu ūdeni, līdzekli mazgāšanai ar rokām un mikrošķiedras drānu vai tīrīšanas sūkli.

Cietākus netīrumus izmērcējiet karstā ūdenī ar līdzekli mazgāšanai ar rokām.

Šo cepamtrauku var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Šī procesa laikā nelabvēlīgu apstākļu gadījumā uz cepamtrauka pamatnes var rasties plankumi. Tomēr tie neietekmē darbību.

Piederumi

Miele Webshop (www.miele-shop.com), Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai Miele specializētajā veikalā var iegādāties cepešu traukiem atbilstošus nerūsējošā tērauda vākus HBD.

Veicot pasūtījumu, norādiet vāka modeļa apzīmējumu:

HBD 60-22
(dziļums 22 cm):



HBD 60-35
(dziļums 35 cm)*:



* Krāsns kamerās ar 3 līmeņiem cepešu trauku nevar lietot ar vāku, jo trauka ar vāku kopējais augstums pārsniedz pieejamo krāsns kameras augstumu.

Norādījumi par lietošanu

⚠ Vāki ir karstumizturīgi, un tos var izmantot gan gatavošanas procesam uz plīts virsmas, gan krāsns kamerā.

Ņemiet vērā, ka vāks un rokturis šajā laikā kļūst karsti.

Lietojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.

Gatavošanas laikā nosedziet sautējumus, zupas un gulašu.

Nelietojiet vāku gatavošanas procesiem darbības režīmos, kuros tiek izmantota mikroviļņu krāsns vai grils.

Tīrīšana un kopšana

Vāku vislabāk tīrīt ar mīkstu virtuves dvieli, siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu mazgāšanas līdzekli vai mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Braadslede

De Miele braadsledes zijn verkrijgbaar in verschillende maten.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Inhoud	ca. 5 l	ca. 8 l
Breedte*	38 cm	38 cm
Diepte*	22 cm	35 cm
Hoogte*	8 cm	8 cm

* Binnenafmetingen, afgerond

U kunt deze braadsledes op allerlei manieren gebruiken:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Oven
- Combi-stoomoven
- Kookplaat van gietijzer en glaskeramiek
- HUB 800**1**-M/-XL: inductiekookplaat

HUB 82–22, HUB 82–35

- Oven met magnetron
- Oven
- Combi-stoomoven
- Kookplaat van gietijzer, van glaskeramiek en inductiekookplaat

U kunt de braadsledes gebruiken voor ovenschotels, stoofpotten, gratins, pastagerechten, soepen en vleesgerechten, maar ook voor het bereiden van stukken vlees, roulades of gevogelte.
Gebruik de braadsledes niet voor het bakken van taart of brood.

De braadsledes zijn voorzien van een keramische coating. Na het garen kunnen de levensmiddelen gemakkelijk worden verwijderd en blijven ze niet plakken.

Toepassingsmogelijkheden

Oven en combi-stoomoven

Afhankelijk van het model kunt u de hier genoemde braadsledes direct in de geleiderails schuiven of op het rooster plaatsen.
Voor gebruik in de geleiderails is de braadslede aan de achterkant van de zijranden voorzien van een uittrekbeveiliging. Deze beveiliging voorkomt dat de braadslede uit de geleiderails glijdt wanneer deze slechts gedeeltelijk wordt uitgetrokken.
Schuif de braadslede zo in dat u het opschrift “Miele” kunt lezen.

Oven met magnetron (alleen HUB 82–22, HUB 82–35)

⚠ In de oven met magnetron belemmert de breedte van de braadsledes HUB 8000/8001-M en HUB 8001-XL een optimale luchtcirculatie in de ovenruimte.
De braadslede past weliswaar op het rooster op niveau 1 in de oven, maar de ovenruimte kan dan beschadigd raken en de bereidingsresultaten kunnen onvoldoende zijn.
Gebruik de braadsledes HUB 8000/8001-M en HUB 8001-XL **niet** in een oven met magnetron.

⚠ Gevaar voor vonkvorming in de functie magnetron ≋.
Metaal kaatst de microgolven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.
Gebruik de braadslede **niet** voor bereidingen in de functie magnetron ≋.

U kunt de braadsledes HUB 82–22 en HUB 82–35 gebruiken in alle functies zonder magnetron, evenals in gecombi-

neerde functies met magnetron (bijv. magnetron + Hetelucht plus). Plaats de braadslede op het rooster op niveau 1.

Kookplaat van gietijzer, van glaskeramiek en inductiekookplaat

Zelfs kleine vervuilingen tussen de keramische plaat en de braadslede kunnen door het hoge gewicht al krassen veroorzaken.

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

Trek de braadslede niet over de keramische kookplaat. Til de braadslede altijd op als u hem op een keramische kookplaat wilt verplaatsen.

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

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

Gebruik de braadslede **niet** op een gaskookplaat.

U kunt de braadslede gebruiken op een traditioneel fornuis van gietijzer, een keramische plaat en, afhankelijk van het model, ook op een inductiekookplaat.

Als u niet zeker weet of uw braadslede geschikt is voor een inductiekookplaat, controleer dit dan met behulp van een magneet. Braadpannen die geschikt zijn voor inductie, zijn magnetiseerbaar.

De braadzone is bij uitstek geschikt voor het gebruik van de braadslede. Als uw kookplaat geen braadzone heeft, plaats de braadslede dan op de grootste ronde kookzone of op twee achter elkaar liggende ronde kookzones.

Aanwijzingen voor het gebruik

Anti-aanbaklaag

⚠ 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.

Beschadiging van de anti-aanbaklaag bij oververhitting.

Verwarm de braadslede niet in lege toestand; verwarm deze altijd met olie of vet dat geschikt is om te braden, of met vloeistoffen.

Voorkom beschadiging van de anti-aanbaklaag:

- Laat de braadslede niet oververhitten. Zet de temperatuur op tijd lager.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen of spiesen.
  Gebruik bij voorkeur keukengerei van kunststof of hout.
- Gebruik de braadslede niet voor het inmaken en marineren van zuurhoudende levensmiddelen, zoals zuurvlees.
  Deze kunnen de anti-aanbaklaag aantasten. Zulke gerechten kunnen vanzelfsprekend wel in de braadslede worden klaargemaakt.

Oven en combi-stoomoven: niveau

De bodem van de ovenruimte raakt beschadigd door warmteophoping. Door de beperkte afstand hoopt de warmte zich op en kan het email van de bodem van de ovenruimte barsten of loslaten.

Plaats de braadslede HUB 8000/8001-M/-XL **niet** op niveau 1.

Plaats de braadslede ook **niet** op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt.

Bij sommige ovens kunt u de aanduiding van de niveaus aflezen wanneer de deur openstaat. Anders telt u de niveaus van onder naar boven. Niveau 1 is altijd het laagste niveau.

Gebruik **in het algemeen niveau 2** in de oven of combi-stoomoven.

Om gerechten te **gratineren** kunt u in de oven met 5 niveaus, in de combi-stoomoven DGC 7x5x en in de combi-stoomoven DGC 6x6x/7x6x ook niveau 3 of 4 gebruiken.

Bak op deze niveaus **maximaal 10 minuten** als u de functie Grill/Grill groot of Grill klein gebruikt.

Als de braadslede niet in de geleiderails van de ovenruimte past, zet deze dan op het rooster.

Oven met magnetron: niveau (alleen HUB 82–22, HUB 82–35)

Tel de niveaus van beneden naar boven. Niveau 1 is altijd het laagste niveau.

Plaats de braadslede op het rooster op **niveau 1**.

Voor het **gratineren** kunt u ook niveau 3 gebruiken. Bak op dit niveau **maximaal 10 minuten** als u de functies Grill/Grill groot of Grill klein gebruikt.

Gebruik van eigen recepten

Hoeveelheden

Op basis van de receptgegevens voor vier personen:

- In de braadslede HUB 8000/8001-M of HUB 82–22 kunt u ongeveer drie keer zoveel bereiden.
- In de braadslede HUB 8001-XL of HUB 82–35 kunt u ongeveer vier keer zoveel bereiden.

Bereidingstijd

Vanwege de hoeveelheid duurt de bereidingstijd ongeveer 20–40 minuten langer dan in het recept staat aangegeven.

Temperatuur

Als u geen instructies op het recept hebt over de temperatuurinstelling:

- Stel bij Hetelucht plus een temperatuur in van 160–180 °C.
- Stel bij Boven-/Onderwarmte een temperatuur in van 180–210 °C.

Reiniging en onderhoud

Schurende of agressieve reinigingsmiddelen, zoals grill- en ovensprays, vlekken- en roestverwijderaars, schuurmiddel, sponzen met een krassend oppervlak of scherpe voorwerpen kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

Maak de braadslede schoon met heet water, afwasmiddel en een microvezeldoek of een sponsje.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de braadslede vóór het eerste gebruik met heet water, afwasmiddel en een microvezeldoek of een sponsje.

Breng vervolgens een paar druppels olie die geschikt is voor hoge temperaturen aan op een doek en vet de binnenkant van de braadslede licht in.

Na elk gebruik

De meeste vlekken kunnen worden verwijderd met heet water, afwasmiddel en een microvezeldoek of een sponsje.

Week hardnekkig vuil in heet water met afwasmiddel.

U kunt de braadslede ook in de vaatwasser wassen. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er daarbij vlekken op de bodem ontstaan. De werking wordt echter niet nadelig beïnvloed.

Accessoires

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

Vermeld bij het bestellen van het deksel de typeaanduiding:

HBD 60–22
(diepte 22 cm):



HBD 60–35
(diepte 35 cm)*:



* In ovens met 3 niveaus kunt u de braadsledes 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 zowel op de kookplaat als in de ovenruimte worden gebruikt.
Houd er rekening mee dat het deksel en de greep daarbij heet worden.
Trek ovenhandschoenen aan om brandwonden te voorkomen.

Dek stoofpotjes, soepen en goulash tijdens de bereiding af.

Gebruik het deksel niet bij bereidingen met de functie Magnetron of met de grill.

Reiniging en onderhoud

U kunt de deksels het beste reinigen met een zachte vaatdoek, warm water en afwasmiddel, of in de vaatwasser.

Gourmetpanne

Miele gourmetpanne (kort: stekeform) finnes i ulike størrelser.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Innhold	ca. 5 l	ca. 8 l
Bredde*	38 cm	38 cm
Dybde*	22 cm	35 cm
Høyde*	8 cm	8 cm

* Innvendige mål, avrundet

Disse stekeformene kan brukes til mange forskjellige formål:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Stekeovn
- Kombidampovn
- Platetopp i støpt keramikk og glasskeramikk
- HUB 800**1**-M/-XL: Induksjonstopp

HUB 82-22, HUB 82-35

- Stekeovn med mikrobølge
- Stekeovn
- Kombidampovn
- Glasskeramisk platetopp og induksjonstopp

Du kan bruke stekeformene til gratenger, gryteretter, pastaretter, supper og kjøttretter, samt til tilberedning av kjøttstykker, rulader eller fjærkre.
Ikke bruk stekeformene til baking av kaker eller brød.

Stekeformene har keramisk belegg. Matvarer kan enkelt tas ut etter tilberedningen og setter seg ikke fast.

Anvendelsesmuligheter

Stekeovn og kombidampovn

Avhengig av utførelse kan du skyve stekeformene som er oppført her, direkte inn i føringslistene eller plassere dem på risten.
For bruk i føringslistene er stekeformen utstyrt med en uttrekksbeskyttelse på baksiden av sidekantene. Denne uttrekksbeskyttelsen hindrer at stekeformen glir ut av føringslistene når den bare skal trekkes delvis ut.
Skyv stekeformen inn slik at du kan lese «Miele»-skriften.

Stekeovn med mikrobølge (kun HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ I stekeovnen med mikrobølge hindrer bredden på stekeformene HUB 8000/8001-M og HUB 8001-XL optimal luftsirkulasjon i ovnsrommet.

Stekeformer kan riktignok settes inn på risten på nivå 1, men dette kan føre til skader i ovnsrommet og dårlige stekeresultater.

Ikke bruk stekeformene HUB 8000/8001-M og HUB 8001-XL i stekeovnen med mikrobølge.

⚠ Fare for gnistdannelse med funksjonen mikrobølge ≋.

Metallet reflekterer mikrobølgene, og det kan dannes gnister.

Ikke bruk stekeformen til tilberedningsprosesser med funksjonen mikrobølge ≋.

Du kan bruke stekeformene HUB 82-22 og HUB 82-35 i alle funksjoner uten mikrobølge samt i kombinerte funk-

sjoner med mikrobølge (f.eks. mikrobølge + Varmluft pluss). Sett stekeformen på risten på nivå 1.

Glasskeramisk platetopp og induksjonstopp

Selv små smussrester mellom glasskeramikkplaten og stekeformen kan forårsake riper på grunn av den høye vekten.

Dette kan føre til skader på platetoppen og på undersiden av stekeformen.

Ikke dra stekeformen over glasskeramikkplaten. Løft alltid stekeformen når du vil flytte den på en keramisk platetopp.

⚠ Pannen overskrider den tillatte størrelsen på kokekar som kan brukes på gasstopper.

Det vil strømme varme gasser ut under pannebunnen, noe som kan skade benkeplaten eller innbyggingsskapet og føre til brann. Samtidig er temperaturutviklingen i gassflammen for høy for stekeformen, slik at non-stick-belegget kan bli skadet.

Ikke bruk stekeformen på en gasstopp.

Du kan bruke stekeformen på en glasskeramisk platetopp og, avhengig av modell, også på en induksjonstopp.

Hvis du er usikker på om stekeformen din er egnet for en induksjonstopp, kan du sjekke det ved hjelp av en magnet. Stekeformer som er egnet for induksjon, kjennetegnes ved at de er magnetiserbare.

Stekesonen er ideell for bruk av stekeformer. Hvis platetoppen din ikke har en stekesone, plasserer du stekeformen på den største runde kokesonen eller på 2 runde kokesoner som ligger ved siden av hverandre.

Henvisninger for bruk

Non-stick-belegg

⚠ Brannfare! Olje og fett kan selvantenne ved overoppheting.

Ikke la stekeformen være uten tilsyn når du bruker olje og fett.

Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av platetoppen eller stekeovnen.

Kvel flammen forsiktig med et lokk eller et brannteppe.

Skade på non-stick-belegget ved overoppheting.

Ikke varm opp stekeformen når den er tom, men bruk alltid olje, fett eller væske som er egnet til steking.

Unngå skader på non-stick-belegget:

- Ikke la stekeformen bli for varm. Senk temperaturen i god tid.
- Ikke bruk skarpe gjenstander som kniver eller spidd.
  Bruk helst kjøkkenredskaper av plast eller tre.
- Ikke bruk stekeformen til å legge i og la syreholdige matvarer trekke, for eksempel til Sauerbraten (tysk marinert stek).
  Disse kan skade non-stick-belegget. Slike matvarer kan selvfølgelig tilberedes i en stekeform.

Stekeovn og kombidampovn: Nivå

Bunnen av stekeovnen blir skadet på grunn av varmeoppbygging. Den lille avstanden fører til varmeoppbygging, og i emaljerte ovnsrom kan emaljen sprekke eller skalle av.

Ikke sett stekeformen HUB 8000/8001-M/-XL inn på nivå 1.

Skyv **aldri** stekeformen inn på den øvre stangen på nivå 1, da den ikke blir sikret av uttrekksbeskyttelsen der.

På enkelte stekeovner kan du se numrene på nivåene når døren er åpen. Ellers teller du nivåene fra bunnen og oppover. Nivå 1 er alltid det nederste nivået.

Bruk **vanligvis nivå 2** i stekeovnen eller kombidampovnen.

For **gratinering** kan du også bruke nivå 3 eller 4 i stekeovnen med 5 nivåer, i kombidampovnen DGC 7x5x samt i kombidampovnen DGC 6x6x/7x6x.

Stek på disse nivåene **i maksimalt 10 minutter** når du bruker funksjonene Grill/Grill stor eller Grill liten.

Hvis stekeformen ikke passer inn i føringslistene i ovnsrommet, kan du plassere den på risten.

Stekeovn med mikrobølge: Nivå (kun HUB 82-22, HUB 82-35)

Tell nivåene fra bunnen og oppover. Nivå 1 er alltid det nederste nivået.

Sett stekeformen på risten på **nivå 1**.

Du kan også bruke nivå 3 til **gratinering**. Stek på dette nivået **i maksimalt 10 minutter** når du bruker funksjonene Grill/Grill stor eller Grill liten.

Bruk av egne oppskrifter

Mengdeangivelser

Basert på oppskrift for fire personer:

- I stekeformene HUB 8000/8001-M eller HUB 82-22 kan du tilberede omtrent tre ganger så mye.
- I stekeformene HUB 8001-XL eller HUB 82-35 kan du tilberede omtrent fire ganger så mye.

Tilberedningstid

På grunn av mengden blir tilberedningstiden ca. 20–40 minutter lengre enn det som står i oppskriften.

Temperatur

Hvis du ikke har noen opplysninger i bruksanvisningen om temperaturinnstillingen:

- Velg en temperatur på 160–180 °C ved bruk av Varmluft pluss.
- Velg en temperatur på 180–210 °C ved bruk av over-/undervarme.

Rengjøring og stell

Slipende eller aggressive rengjøringsmidler, som grill- og ovnsspray, flekk- og rustfjernere, skuresand, svamper med skurende overflate eller skarpe gjenstander kan skade non-stick-belegget.

Rengjør stekeformen med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en mikrofiberklut eller en rengjøringssvamp.

Før første gangs bruk

Rengjør stekeformen før første bruk med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en mikrofiberklut eller en rengjøringssvamp.

Hell deretter noen dråper matolje som tåler høy varme på en klut, og smør innsiden av stekeformen med et tynt lag.

Etter hver bruk

De fleste flekker kan fjernes med varmt vann, håndoppvaskmiddel og en mikrofiberklut eller en rengjøringssvamp.

Før du bløtlegger fastsittende smuss, bruker du varmt vann og håndoppvaskmiddel.

Du kan også vaske stekeformen i oppvaskmaskinen. Under ugunstige forhold kan da stekeformens bunn bli flekkete. Funksjonen blir imidlertid ikke nedsatt.

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 modellbetegnelsen når du bestiller lokket:

HBD 60-22
(dybde 22 cm):



HBD 60-35
(dybde 35 cm)*:



*I ovnsrom med 3 rillehøyder kan ikke gourmetpannen settes inn med lokket på, da overskrides tillatt høyde i ovnen.

Informasjon om bruk

⚠ Lokkene er varmebestandige og kan brukes både til tilberedningsprosesser på platetoppen og i ovnsrommet.

Vær oppmerksom på at lokket og håndtaket blir varme under bruk.

Ta på deg grytehansker for å unngå å brenne deg.

Dekk til gryteretter, supper og gulasj mens de koker.

Ikke bruk lokket til tilberedningsprosesser med mikrobølge eller med grill.

Rengjøring og stell

Lokkene rengjøres best med en myk oppvaskklut, varmt vann og håndoppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskinen.

Brytfanna Gourmet

Brytfanny Gourmet marki Miele (w skrócie: brytfanny) są dostępne w różnych rozmiarach.

HUB 8000/8001	- M	- XL
HUB 82	**- 22**	**- 35**
Pojemność	ok. 5 l	ok. 8 l
Szerokość*	38 cm	38 cm
Głębokość*	22 cm	35 cm
Wysokość*	8 cm	8 cm

* Wymiary wewnętrzne, w przybliżeniu

Brytfannę można ustawiać na różne sposoby:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Piekarnik
- Piekarnik parowy
- Płyta grzewcza żeliwna i szklano-ceramiczna
- HUB 800**1**-M/-XL: płyta indukcyjna

HUB 82-22, HUB 82-35

- Kompaktowy piekarnik z kuchnią mikrofalową
- Piekarnik
- Piekarnik parowy
- Płyta grzewcza żeliwna, szklano-ceramiczna i płyta indukcyjna

W brytfannach można przyrządzać zapiekanki, potrawy jednogarnkowe, makaronowe, potrawy zapiekane z ziemniakami, zupy i dania mięsne, a także piec w nich większe kawałki mięsa, rolady i drób.
Nie używać brytfanny do pieczenia ciast ani chleba.

Brytfanny mają powłokę ceramiczną. Po upieczeniu potrawę można łatwo wyjąć z brytfanny, ponieważ składniki nie przywierają do powierzchni naczynia.

Zastosowania

Piekarnik i piekarnik parowy

W zależności od modelu wymienione tutaj brytfanny można wsunąć bezpośrednio do prowadnic bocznych lub ustawić na ruszcie.
Wsunięcie brytfanny do prowadnic bocznych jest możliwe dzięki zabezpieczeniu przed wysunięciem umieszczonym w tylnej części krawędzi bocznych. To zabezpieczenie zapobiega całkowitemu wypadnięciu brytfanny z prowadnic przy jej częściowym wysunięciu. Wsunąć brytfannę w taki sposób, aby widoczny był napis „Miele”.

Kompaktowy piekarnik z kuchnią mikrofalową (tylko modele HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ W kompaktowym piekarniku z kuchnią mikrofalową szerokość brytfanny HUB 8000/8001-M i HUB 8001-XL ogranicza optymalną cyrkulację powietrza w komorze gotowania.

Brytfannę można wprawdzie umieścić na ruszcie na poziomie 1, jednak może to spowodować uszkodzenia komory gotowania i pogorszyć efekty pieczenia.

Nie używać brytfanny HUB 8000/8001-M i brytfanny HUB 8001-XL w kompaktowym piekarniku z kuchnią mikrofalową.

⚠ Istnieje ryzyko powstawania iskier w programie Mikrofale ≋.

Metal odbija mikrofale i może spowodować iskrzenie.

Nie używać brytfanny do przyrządzania potraw w programie Mikrofal ≋.

Brytfann HUB 82-22 i HUB 82-35 można używać we wszystkich programach bez mikrofal, a także w programach mieszanych z mikrofalami (np. Mikrofale + Termonawiew Plus). Brytfannę umieszczać na ruszcie na poziomie 1.

Płyta grzewcza żeliwna, szklano-ceramiczna i płyta indukcyjna

Nawet niewielkie zanieczyszczenia między płytą szklano-ceramiczną a brytfanną mogą powodować zarysowania ze względu na dużą masę brytfanny.

Może to spowodować uszkodzenie powierzchni płyty grzejnej oraz spodu brytfanny.

Nie przesuwać brytfanny po płycie szklano-ceramicznej. Zawsze podnosić brytfannę podczas przestawiania jej na płycie szklano-ceramicznej.

⚠ Brytfanna przekracza dopuszczalną wielkość naczyń do gotowania, które można stosować na palnikach gazowych.

Gorące gazy wydostające się pod dnem brytfanny na zewnątrz mogłyby uszkodzić blat roboczy i sąsiadującą zabudowę i w efekcie doprowadzić do pożaru. Jednocześnie temperatura płomienia gazowego jest zbyt wysoka dla brytfanny, przez co jej powłoka nieprzywierająca mogłaby zostać uszkodzona.

Nie stosować brytfanny na kuchenkach gazowych.

Brytfanny można używać na płytach grzewczych żeliwnych, szklano-ceramicznych, a w zależności od modelu – również na płytach indukcyjnych.

Jeśli nie masz pewności, czy dana brytfanna jest odpowiednia do użycia na płycie indukcyjnej, sprawdź to za pomocą magnesu. Brytfanny przystosowane do płyt indukcyjnych charakteryzują się właściwościami magnetycznymi.

Strefa na brytfannę jest optymalnie przystosowana do korzystania z brytfanny. Jeśli posiadana płyta grzewcza nie jest wyposażona w strefę na brytfannę, należy umieścić brytfannę na największej okrągłej strefie grzejnej lub na dwóch sąsiadujących ze sobą okrągłych strefach grzejnych.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Powłoka nieprzywierająca

⚠ Zagrożenie pożarowe! W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić.
W przypadku pracy z olejami i tłuszczami nie należy pozostawiać brytfanny bez dozoru.
Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną lub piekarnik.
Ostrożnie zdusić płomienie za pomocą przykrywki lub koca gaśniczego.

Uszkodzenie powłoki nieprzywierającej w wyniku przegrzania.
Nie podgrzewać brytfanny, gdy jest pusta – zawsze należy robić to z dodatkiem oleju, tłuszczu lub płynów przeznaczonych do smażenia.

Unikać uszkodzeń powłoki nieprzywierającej:

- Nie wolno przegrzewać brytfanny. Odpowiednio wcześniej obniżyć temperaturę.
- Nie używać ostrych przedmiotów, takich jak noże czy szpikulce. Najlepiej używać przyborów kuchennych wykonanych z tworzywa sztucznego lub drewna.

- Nie używać brytfanny do marynowania i przechowywania kwaśnych potraw takich jak marynowana pieczeń. Mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Oczywiście takie potrawy można bez problemu przyrządzać w brytfannie.

Piekarnik i piekarnik parowy: poziomy

W przypadku zatoru cieplnego dno komory piekarnika ulegnie uszkodzeniu. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator cieplny i emalia w emaliowanej komorze gotowania może pęknąć lub odprysnąć.

Nie umieszczać brytfanny HUB 8000/8001-M/-XL na poziomie 1.

Nigdy nie wsuwać również brytfanny na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie jest ona wtedy zabezpieczona przed wypadnięciem.

W niektórych piekarnikach oznaczenia poziomów można odczytać przy otwartych drzwiczkach. W przeciwnym razie poziomy liczyć od dołu do góry. Poziom 1 jest zawsze najniższym poziomem.

Zasadniczo w piekarniku lub piekarniku parowym należy używać **poziomu 2**.

Do **zapiekania** można również wykorzystać poziom 3 lub 4 w piekarniku z 5 poziomami, w piekarniku parowym DGC 7x5x oraz w piekarniku parowym DGC 6x6x/7x6x.

Na tych poziomach piec pod przykryciem przez **maksymalnie 10 minut**, korzystając z programów „Grill/Grill duży” lub „Grill mały”.

Jeśli brytfanna nie mieści się w prowadnicach bocznych komory gotowania, należy ją umieścić na ruszcie.

Kompaktowy piekarnik z kuchnią mikrofalową: poziom (tylko modele HUB 82-22, HUB 82-35)

Poziomy liczyć od dołu do góry. Poziom 1 jest zawsze najniższym poziomem.

Brytfannę umieszczać na ruszcie na **poziomie 1**.

Do **zapiekania** można również użyć poziomu 3. Na tym poziomie piec pod przykryciem przez **maksymalnie 10 minut**, korzystając z programów „Grill duży” lub „Grill mały”.

Wykorzystanie własnych przepisów

Informacje dotyczące ilości

Na podstawie przepisu dla czterech osób:

- W brytfannie HUB 8000/8001-M lub HUB 82-22 można przygotować około trzykrotnie większą porcję.
- W brytfannie HUB 8001-XL lub HUB 82-35 można przygotować około czterokrotnie większą porcję.

Czas gotowania

W przypadku większej potrawy czas gotowania wydłuża się o około 20–40minut w porównaniu z podanym w przepisie.

Temperatura

Jeśli nie ma w przepisie informacji dotyczących ustawienia temperatury:

- W programie Termonawiew Plus ( ) temperaturę ustawić w zakresie 160–180°C.
- W programie Grzanie górne/dolne ( ) temperaturę ustawić w zakresie 180–210°C.

Czyszczenie i konserwacja

Szorujące lub żrące środki czyszczące, takie jak aerozole do czyszczenia grilla i piekarników, odplamiacze i odrdzewiacze, piasek do szorowania, gąbki o rysującej powierzchni lub ostre przedmioty, mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

Brytfannę myć gorącą wodą, płynem do mycia naczyń oraz ściereczką z mikrofibry lub gąbką do czyszczenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem umyć brytfannę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz ściereczką z mikrofibry lub gąbką do czyszczenia.

Następnie nałożyć kilka kropli oleju spożywczego nadającego się do smażenia w wysokich temperaturach na ściereczkę i cienko posmarować nim wnętrze brytfanny.

Po każdym użyciu

Większość zabrudzeń można usunąć gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i ściereczką z mikrofibry lub gąbką do czyszczenia.

W przypadku twardszych zabrudzeń naczynie namoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Brytfannę można również myć w zmywarce. W niesprzyjających warunkach na spodzie brytfanny mogą powstać zabrudzenia. Jednakże nie wpływa to negatywnie na jej działanie.

Wyposażenie

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 podać oznaczenie modelu:

HBD 60-22 (głębokość 22 cm):



HBD 60-35 (głębokość 35 cm)*:



* W komorach z 3 poziomami nie można stosować brytfanny razem z pokrywą, ponieważ jej całkowita wysokość przekroczy wtedy dostępną wysokość komory gotowania.

Wskazówki dotyczące użytkowania

⚠ Pokrywy są odporne na wysoką temperaturę i można ich używać zarówno podczas gotowania na płycie grzejnej, jak i w komorze gotowania.

Należy pamiętać, że podczas tej czynności pokrywa i uchwyt mogą się nagrzewać.

Aby uniknąć poparzeń, należy stosować rękawice kuchenne.

Podczas gotowania przykrywać dania jednogarnkowe, zupy i gulasze.

Nie używać pokrywy podczas gotowania w programach z mikrofalami lub grillem.

Czyszczenie i konserwacja

Pokrywy najlepiej myć miękką ściereczką do naczyń, ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.

Assadeiras Gourmet

As assadeiras Gourmet da Miele (abreviadamente: assadeiras) estão disponíveis em vários tamanhos.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Conteúdo	aprox. 5 l	aprox. 8 l
Largura*	38 cm	38 cm
Profundidade*	22 cm	35 cm
Altura*	8 cm	8 cm

* Dimensões internas, arredondadas

Pode utilizar estas assadeiras de várias formas:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Forno
- Forno a vapor combinado
- Placas elétricas de discos e de vitrocerâmica
- HUB 800**1**-M/-XL: placa de indução

HUB 82-22, HUB 82-35

- Forno com micro-ondas
- Forno
- Forno a vapor combinado
- Placas elétricas de discos, de vitrocerâmica e de indução

Pode utilizar as assadeiras para fazer pratos de forno, guisados, gratinados, pratos de massa, sopas e salteados de carne, bem como para cozinhar peças de carne, rolos de carne ou aves.
Não utilize as assadeiras para cozer bolos ou pão.

As assadeiras têm um revestimento cerâmico. Os alimentos podem ser facilmente retirados após a confeção e não ficam colados.

Possibilidades de utilização

Forno e forno a vapor combinado

Consoante a versão, pode introduzir as assadeiras aqui indicadas diretamente nas grelhas laterais ou colocá-las sobre a grelha.
Para utilização nas grelhas laterais, a assadeira tem uma proteção contra extração na parte traseira dos rebordos laterais. Esta proteção impede que a assadeira saia totalmente das grelhas laterais se só for puxada parcialmente.
Coloque a assadeira de forma a conseguir ler a inscrição «Miele».

Forno com micro-ondas (apenas HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ No forno com micro-ondas, a largura das assadeiras HUB 8000/8001-M e HUB 8001-XL impede uma circulação de ar ideal no interior do forno.

Embora seja possível colocar a assadeira sobre a grelha no nível 1, tal pode provocar danos no interior do forno e comprometer os resultados de confeção.

Não utilize as assadeiras HUB 8000/8001-M e HUB 8001-XL no forno com micro-ondas.

⚠ Risco de formação de faíscas no modo de funcionamento por micro-ondas [≋].

O metal reflete as micro-ondas e pode provocar formação de faíscas.

Não utilize a assadeira para processos de confeção com o modo de funcionamento por micro-ondas [≋].

Pode utilizar as assadeiras HUB 82-22 e HUB 82-35 em todos os modos de funcionamento sem micro-ondas, bem

como em modos combinados com micro-ondas (p. ex., micro-ondas + Ar quente plus). Coloque a assadeira na grelha do nível 1.

Placas elétricas de discos, de vitrocerâmica e de indução

Mesmo pequenas sujidades entre a placa de vitrocerâmica e a assadeira podem causar riscos devido ao peso elevado.

Isso pode danificar a superfície da placa, bem como a parte inferior da assadeira.

Não arraste a assadeira sobre a placa de vitrocerâmica. Levante sempre a assadeira quando quiser mudá-la de lugar numa placa de vitrocerâmica.

⚠ A assadeira excede o tamanho permitido para os recipientes para cozinhar que podem ser utilizados em placas a gás.

Os gases quentes que saem para o exterior pelo fundo da assadeira podem danificar a bancada e os móveis envolventes e provocar incêndios. Ao mesmo tempo, a temperatura atingida pela chama de gás é demasiado elevada para a assadeira, pelo que o revestimento antiaderente pode ser danificado.

Não utilize a assadeira numa placa a gás.

Pode utilizar a assadeira numa placa elétrica de discos, de vitrocerâmica e, dependendo do modelo, também numa placa de indução.

Caso não tenha a certeza se a sua assadeira é adequada para uma placa de indução, teste-a com um íman. As assadeiras adequadas para placas de indução caracterizam-se por serem magnetizáveis.

A zona de cozinhar oval/retangular é ideal para a utilização da assadeira. Se a sua placa não estiver equipada com uma zona de cozinhar oval/retangular, coloque a assadeira na zona de cozinhar redonda maior ou sobre 2 zonas de cozinhar redondas dispostas uma atrás da outra.

Indicações sobre a utilização

Revestimento antiaderente

⚠ Risco de incêndio! Os óleos e as gorduras podem aquecer demasiado e incendiar-se.

Quando estiver a cozinhar com óleos ou gorduras, mantenha a assadeira sempre sob vigilância.

Nunca utilize água para apagar incêndios causados por óleo ou gordura. Desligue a placa ou o forno.

Apague as chamas com cuidado utilizando uma tampa ou um cobertor de amianto.

Danificação do revestimento antiaderente em caso de sobreaquecimento.

Não aqueça a assadeira quando estiver vazia; utilize sempre óleo, gordura ou líquidos adequados para fritar.

Evite danificar o revestimento antiaderente:

- Não deixe a assadeira sobreaquecer. Reduza a temperatura a tempo.
- Não utilize objetos afiados, como facas ou espetos.
  Utilize, de preferência, utensílios de cozinha de plástico ou de madeira.

- Não utilize a assadeira para deixar alimentos a marinar em preparações ácidas.
  Isto pode danificar o revestimento antiaderente. No entanto, esses alimentos podem ser cozinhados na assadeira.

Níveis de encaixe no forno e forno a vapor combinado

O fundo do interior do forno fica danificado devido a uma acumulação de calor. Devido à distância reduzida ocorre acumulação de calor e, em interiores de forno esmaltados, o esmalte pode estalar ou rebentar.

Não coloque a assadeira HUB 8000/8001-M/-XL no nível 1.

Nunca deslize a assadeira sobre a guia superior do nível 1, uma vez que aí não está protegida pelo batente de segurança.

Em alguns fornos, é possível ver a designação dos níveis quando a porta está aberta. Caso contrário, conte os níveis de baixo para cima. O nível 1 é sempre o nível mais baixo.

Regra geral, utilize o nível 2 no forno ou forno a vapor combinado.

Para **gratinar**, pode utilizar também o nível 3 ou 4 no forno de 5 níveis, no forno a vapor combinado DGC 7x5x e no forno a vapor combinado DGC 6x6x/ 7x6x.

Nestes níveis, gratine, **no máximo, durante 10 minutos**, se utilizar os modos de funcionamento Grill/Grill total ou Grill parcial .

Se a assadeira não couber nas grelhas laterais do interior do forno, coloque-a sobre a grelha.

Forno com micro-ondas: nível (apenas HUB 82-22, HUB 82-35)

Conte os níveis de baixo para cima. O nível 1 é sempre o nível mais baixo.

Coloque a assadeira na grelha do **nível 1**.

Para **gratinar**, também pode utilizar o nível 3. Neste nível, gratine, **no máximo, durante 10 minutos**, se utilizar os modos de funcionamento Grill/Grill total ou Grill parcial .

Utilização de receitas próprias

Quantidades

Com base em receitas para quatro pessoas:

- Na assadeira HUB 8000/8001-M ou HUB 82-22 pode preparar aproximadamente o triplo da quantidade.
- Na assadeira HUB 8001-XL ou HUB 82-35 pode preparar aproximadamente o quádruplo da quantidade.

Tempo de confeção

Devido à maior quantidade de alimentos, o tempo de confeção aumenta em aprox. 20–40 minutos em relação ao indicado na receita.

Temperatura

Se não tiver indicações na receita relativamente à regulação da temperatura:

- Na função Ar quente plus selecione uma temperatura de 160–180 °C.
- No modo de Aquecimento superior/ inferior selecione uma temperatura de 180–210 °C.

Limpeza e manutenção

Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, como sprays para grelhadores e fornos, removedores de nódoas e de ferrugem, areias para esfregar, esponjas com superfície áspera ou objetos afiados podem danificar o revestimento antiaderente.

Limpe a assadeira com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano de microfibras ou uma esponja de limpeza.

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, limpe a assadeira com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano de microfibras ou uma esponja de limpeza.

Em seguida, coloque algumas gotas de óleo alimentar resistente a altas temperaturas num pano e unte ligeiramente o interior da assadeira.

Após cada utilização

A maioria da sujidade pode ser removida com água quente, detergente para lavar a louça à mão e um pano de microfibras ou uma esponja de limpeza.

Amoleça a sujidade mais persistente com água quente e detergente para lavar a louça à mão.

Também pode lavar a assadeira na máquina de lavar louça. Em condições desfavoráveis, a base da assadeira pode ficar manchada. No entanto, a função não será afetada.

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 a designação do modelo:

HBD 60-22
(profundidade de 22 cm):



HBD 60-35
(profundidade de 35 cm)*:



* Em fornos com 3 níveis não é possível colocar a assadeira com a tampa, porque a altura total ultrapassa a altura disponível do interior do forno.

Indicações de utilização

⚠ As tampas são resistentes ao calor e podem ser utilizadas no processo de confeção tanto na placa como no interior do forno.

Tenha em atenção que a tampa e a pega ficam quentes durante este processo.

Utilize luvas de cozinha para evitar queimaduras.

Cubra os guisados, as sopas e os gulaches enquanto cozinham.

Não utilize a tampa para o processo de confeção nos modos de funcionamento com micro-ondas ou com grelhador.

Limpeza e manutenção

A melhor forma de limpar as tampas é com um pano de cozinha macio, água morna e detergente para lavar a louça à mão ou na máquina de lavar louça.

Tavă gourmet

Tăvile gourmet de la Miele (pe scurt: tăvi adânci) sunt disponibile în diferite dimensiuni.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Capacitate	aprox. 5 l	aprox. 8 l
Lățime*	38 cm	38 cm
Adâncime*	22 cm	35 cm
Înălțime*	8 cm	8 cm

* Dimensiuni interioare, rotunjite

Puteți folosi aceste tăvi adânci în diverse moduri:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Cuptor
- Cuptor combi cu abur
- Plite din fontă și din vitroceramică
- HUB 800**1**-M/-XL: Plită cu inducție

HUB 82-22, HUB 82-35

- Cuptor combi compact cu microunde
- Cuptor
- Cuptor combi cu abur
- Plite cu inducție, din fontă și din vitroceramică

Puteți folosi tăvile adânci pentru gătirea gratinurilor, tocănițelor, pastelor, supelor și preparatelor din carne, precum fripturi, rulade din carne sau carne de pasăre.
Nu folosiți tăvile adânci pentru coacerea prăjiturilor sau pâinii.

Tăvile adânci sunt prevăzute cu un strat ceramic. După gătire, alimentele pot fi scoase cu ușurință și nu se lipesc de tavă.

Posibilități de utilizare

Cuptor și cuptor combi cu abur

În funcție de model, tăvile adânci prezentate aici pot fi așezate direct pe ghidaje sau pe grătar.
Pentru a putea fi așezată pe ghidaje, tava adâncă este prevăzută cu o protecție anti-alunecare în partea din spate a marginilor laterale. Această protecție anti-alunecare previne alunecarea tăvii adânci de pe ghidaje atunci când se dorește doar extragerea parțială a acesteia. Introduceți tava adâncă astfel încât inscripția „Miele” să fie vizibilă.

Cuptor combi compact cu microunde (numai modelele HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ În cuptorul combi compact cu microunde, lățimea tăvilor HUB 8000/8001-M și HUB 8001-XL împiedică circularea optimă a aerului în interiorul cuptorului.

Deși tava adâncă poate fi așezată pe grătarul de pe nivelul 1, acest lucru poate duce la deteriorarea interiorului cuptorului și la o preparare necorespunzătoare a alimentelor.

Nu folosiți tăvile adânci HUB 8000/8001-M și HUB 8001-XL în cuptorul combi compact cu microunde.

⚠ În caz contrar, va exista pericolul de generare de scântei în timpul funcționării cu microunde ≋.

Metalul reflectă microundele și, de aceea, pot fi generate scântei.

Nu folosiți tava adâncă pentru gătitul alimentelor cu funcția de microunde ≋.

Puteți utiliza tăvile adânci HUB 82-22 și HUB 82-35 cu toate funcțiile fără microunde, precum și cu funcțiile combinate cu microunde (de exemplu, microunde + aer cald plus). Așezați tava adâncă pe grătarul de pe nivelul 1.

Plite cu inducție, din fontă și din vitroceramică

Chiar și depunerile ușoare de murdărie dintre placa vitroceramică și tavă adâncă pot provoca zgârieturi din cauza greutății mari.

Acest lucru poate duce la deteriorarea suprafeței plitei și suprafeței inferioare a tăvii.

Nu frecați tava adâncă de placa vitroceramică. Ridicați întotdeauna tavă adâncă atunci când doriți să o mutați pe plita vitroceramică.

⚠ Dimensiunea tăvii adânci depășește dimensiunea maximă admisă pentru vase de gătit care pot fi utilizate pe plitele pe gaz.

Gazele fierbinți care se scurg spre exterior pe sub baza tăvii adânci pot deteriora blatul de lucru și corpurile de mobilier și pot provoca incendii. De asemenea, temperatura generată de flacără este prea ridicată pentru tava adâncă, ceea ce poate duce la deteriorarea stratului antiaderent.

Nu folosiți tava adâncă pe o plită pe gaz.

Puteți folosi tava adâncă pe o plită din fontă, pe o plită de vitroceramică sau, în funcție de model, chiar și pe o plită cu inducție.

Dacă nu știți sigur dacă tava adâncă este potrivită pentru utilizarea pe plită cu inducție, verificați-o folosind un magnet.

Tăvile adânci adecvate pentru gătitul cu inducție se caracterizează prin magnetabilitate.

Zona pentru tăvi este ideală pentru utilizarea tăvilor adânci. Dacă plita dumneavoastră nu este prevăzută cu o zonă pentru tăvi, așezați tava adâncă pe cel mai mare arzător rotund sau pe 2 arzătoare rotunde adiacente.

Instrucțiuni de utilizare

Strat antiaderent

⚠ Pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimile pot provoca un incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească.

Nu lăsați tăvile adânci nesupravegheate când gătiți cu ulei și grăsime.

Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți plita sau cuptorul.

Înăbușiți cu atenție flăcările folosind un capac sau o pătură ignifugă.

În caz de supraîncălzire, stratul antiaderent s-ar putea deteriora.

Nu încălziți tava adâncă atunci când este goală, ci întotdeauna după ce ați turnat în aceasta ulei, grăsime sau lichide adecvate pentru prăjire.

Evitați deteriorarea stratului antiaderent:

- Nu supraîncălziți tavă adâncă. Reduceți din timp temperatura.
- Nu folosiți obiecte ascuțite, de exemplu, cuțite sau țepușe pentru frigărui. Este recomandat să folosiți ustensile de bucătărie din plastic sau lemn.
- Nu folosiți tava adâncă pentru marinarea și macerarea alimentelor acide, cum ar fi fripturile marinate.

Acestea pot deteriora stratul antiaderent. Desigur, astfel de alimente pot fi gătite în tava adâncă.

Cuptor şi cuptor combi cu abur: nivel

Acumularea de căldură provoacă deteriorarea bazei cuptorului. Din cauza distanţei mici se acumulează căldură, iar în cazul cuptoarelor emailate există riscul fisurării stratului de email.

Nu aşezaţi tava adâncă UB 8000/8001-M/-XL pe nivelul 1.

Nu glisaţi **niciodată** tava pe suportul superior de pe nivelului 1, deoarece tava adâncă nu este fixată acolo de protecţia anti-alunecare.

La unele cuptoare, numărul fiecărui nivel este vizibil atunci când uşa este deschisă. În caz contrar, număraţi nivelurile de jos în sus. Nivelul 1 este întotdeauna nivelul cel mai de jos.

În cazul cuptoarelor sau cuptoarelor combi cu abur, este recomandat să utilizaţi **în general nivelul 2**.

Pentru **gratinare**, puteţi folosi şi nivelul 3 sau 4 în cuptorul cu 5 niveluri, în cuptorul combi cu abur DGC 7x5x, precum şi în cuptorul combi cu abur DGC 6x6x/7x6x.

Gratinaţi pe aceste niveluri **timp de maximum 10 minute**, dacă utilizaţi funcţiile Grill complet sau Grill economic .

Dacă tava adâncă nu încape pe ghidajele din interiorul cuptorului, aşezaţi-o pe grătar.

Cuptor combi compact cu microunde: nivel (numai HUB 82-22, HUB 82-35)

Număraţi nivelurile de jos în sus. Nivelul 1 este întotdeauna nivelul cel mai de jos.

Aşezaţi tava adâncă pe grătarul de pe **nivelul 1**.

Pentru **gratinare**, puteţi folosi şi nivelul 3. Gratinaţi pe acest nivel **maximum 10 minute**, dacă utilizaţi funcţiile Grill complet sau Grill economic .

Utilizarea reţetelor proprii

Date privind cantităţile

Reţetă pentru patru porţii:

- În tava adâncă HUB 8000/8001-M sau HUB 82-22 puteţi găti o cantitate de aproximativ trei ori mai mare.
- În tava adâncă HUB 8001-XL sau HUB 82-35 puteţi găti o cantitate de aproximativ patru ori mai mare.

Timp de gătire

Din cauza cantităţii, timpul de gătire se prelungeşte cu aproximativ 20—40 de minute comparativ cu timpul indicat în reţetă.

Temperatură

Dacă în reţetă nu există indicaţii privind reglarea temperaturii:

- În cazul funcţiei Aer cald plus , selectaţi o temperatură cuprinsă între 160 şi 180 °C.
- În cazul încălzirii superioare/inferioare , selectaţi o temperatură cuprinsă între 180 şi 210 °C.

Curățare și îngrijire

Agenții de curățare abrazivi sau agresivi, cum ar fi spray-urile pentru grătar și cuptor, produsele de îndepărtare a petelor și ruginii, pudrele de curățare, bureții aspri sau obiectele ascuțite pot deteriora stratul antiaderent.

Curățați tava adâncă folosind apă fierbinte, detergent de vase și o lavetă din microfibre sau un burete.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, curățați tava adâncă folosind apă fierbinte, detergent de vase și o lavetă din microfibre sau un burete.

Apoi turnați câteva picături de ulei alimentar rezistent la temperaturi ridicate pe o lavetă și ungeți ușor interiorul tăvii adânci.

După fiecare utilizare

Majoritatea petelor pot fi îndepărtate cu apă fierbinte, detergent de vase și o lavetă din microfibre sau un burete.

Petele persistente trebuie mai întâi înmuiate cu apă fierbinte și detergent de vase.

De asemenea, tava adâncă poate fi curățată și în mașina de spălat vase. În condiții nefavorabile, baza se poate păta. Acest lucru nu afectează funcționarea acesteia.

Accesorii

Capacele HBD din inox adecvate pentru tăvi pot fi comandate prin magazinul online Miele, Serviciul de asistență clienți Miele sau reprezentanța Miele.

Când comandați capacul, vă rugăm să specificați denumirea modelului:

HBD 60-22
(adâncime de 22 cm):



HBD 60-35
(adâncime de 35 cm)*:



*Tava adâncă nu poate fi așezată pe nivelul 3 din interiorul cuptorului împreună cu capacul, deoarece înălțimea totală va depăși înălțimea disponibilă din interiorul cuptorului.

Instrucțiuni de utilizare

⚠ Capacul este rezistent la căldură și poate fi folosit pentru procesele de preparare pe plită și în interiorul cuptorului.

Rețineți că, în timpul utilizării, capacul și mânerul se încălzesc.

Purtați mănuși de bucătărie, pentru a evita arsurile.

Acoperiți cu un capac tocănițele, supele și gulașul în timpul gătirii.

Nu folosiți capacul pentru procesul de preparare cu funcțiile de microunde sau cu grill.

Curățare și îngrijire

Cel mai bine este să curățați capacele cu un prosop moale de bucătărie, apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.

Gourmet-pekač

Miele Gourmet-pekači (u daljem tekstu: pekači) dostupni su u različitim veličinama.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	-22	-35
Sadržaj	oko 5 l	oko 8 l
Širina*	38 cm	38 cm
Dubina*	22 cm	35 cm
Visina*	8 cm	8 cm

* Unutrašnje dimenzije, zaokružene

Pekače možete da koristite na različite načine:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Rerna
- Kombinovana rerna na paru
- Standardna gusana i staklokeramička ploča za kuvanje
- HUB 800**1**-M/-XL: Indukciona ploča za kuvanje

HUB 82-22, HUB 82-35

- Rerna sa mikrotalasnom funkcijom
- Rerna
- Kombinovana rerna na paru
- Standardna gusana, staklokeramička i indukciona ploča za kuvanje

Pekače možete da koristite za pripremu složenaca, variva, zapečenih jela, jela od testenine, supa i jela od mesa, kao i za pečenje većih komada mesa, rolata ili živine.
Nemojte da koristite pekače za pečenje kolača ili hleba.

Pekači imaju keramički premaz. Hrana nakon pripreme može lako da se izvadi i ne lepi se za površinu.

Mogućnosti upotrebe

Rerna i kombinovana rerna na paru

Ovde navedene pekače, u zavisnosti od izvedbe, možete da umetnete direktno u noseće rešetke ili da ih postavite na rešetku.
Za korišćenje u nosećim rešetkama, pekač je u zadnjem delu bočnih ivica opremljen zaštitom od izvlačenja. Ova zaštita od izvlačenja sprečava da pekač isklizne iz nosećih rešetki kada treba da bude samo delimično izvučen.
Umetnite pekač tako da možete da pročitate natpis „Miele“.

Rerna sa mikrotalasnom funkcijom (samo HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ U rerni sa mikrotalasnom funkcijom širina pekača HUB 8000/8001-M i HUB 8001-XL ometa optimalnu cirkulaciju vazduha u unutrašnjosti rerne.
Pekač može da se postavi na rešetku na nivo 1, ali može doći do oštećenja unutrašnjosti rerne i lošijih rezultata pripreme.
Nemojte da koristite pekače HUB 8000/8001-M i HUB 8001-XL u rerni sa mikrotalasnom funkcijom.

⚠ Opasnost od stvaranja varnica u režimu rada Mikrotalasi ≋.
Metal reflektuje mikrotalase i može doći do stvaranja varnica.
Nemojte da koristite pekač za pripremu hrane u režimu rada Mikrotalasi ≋.

Pekače HUB 82-22 i HUB 82-35 možete da koristite u svim režimima rada bez mikrotalasa, kao i u kombinovanim reži-

mima rada sa mikrotalasima (npr. Mikrotalasi + Vrući vazduh plus). Postavite pekač na rešetku na nivo 1.

Standardna gusana, staklokeramička i indukciona ploča za kuvanje

Čak i sitne nečistoće između staklokeramičke ploče i pekača mogu usled velike težine da izazovu ogrebotine.

Na taj način mogu da se oštete površina ploče za kuvanje i donja strana pekača.

Nemojte da prevlačite pekač preko staklokeramičke ploče. Uvek podignite pekač ako želite da ga pomerite na staklokeramičkoj ploči za kuvanje.

⚠ Pekač premašuje dozvoljenu veličinu posuđa koje sme da se koristi na gasnim pločama za kuvanje.

Vreli gasovi koji izlaze ispod dna pekača mogu da oštete radnu ploču i okolne elemente i da izazovu požar. Istovremeno, temperatura gasnog plamena je previsoka za pekač, pa može doći do oštećenja nelepljivog premaza.

Nemojte da koristite pekač na gasnoj ploči za kuvanje.

Pekač možete da koristite na standardnoj ringli, staklokeramičkoj ploči za kuvanje i, u zavisnosti od izvedbe, na indukcionoj ploči za kuvanje.

Ako niste sigurni da li je vaš pekač pogodan za indukcionu ploču za kuvanje, proverite ga pomoću magneta. Pekači pogodni za indukcione ploče za kuvanje imaju magnetna svojstva.

Zona za pekač je optimalna za korišćenje pekača. Ako vaša ploča za kuvanje nije opremljena zonom za pekač, postavite pekač na najveću okruglu zonu za kuvanje ili preko 2 susedne okrugle zone za kuvanje.

Saveti za upotrebu

Sloj protiv lepljenja

⚠ Opasnost od požara! Ulja i masti mogu da se zapale usled pregrevanja.

Nikada ne ostavljajte pekač bez nadzora kada pripremate hranu na ulju ili masti.

Kada se zapali ulje ili mast, požar nikada ne gasite vodom. Isključite ploču za kuvanje ili rernu.

Pažljivo ugušite plamen poklopcem ili protivpožarnom tkaninom.

Oštećenje sloja protiv lepljenja usled pregrevanja.

Nemojte da zagrevate prazan pekač, već uvek sa uljem ili mašću pogodnim za pečenje ili sa tečnošću.

Izbegavajte oštećenje
sloja protiv lepljenja:

- Nemojte da pregrevate pekač. Blagovremeno smanjite temperaturu.
- Nemojte da koristite oštre predmete kao što su noževi ili ražnjići. Po mogućstvu koristite kuhinjski pribor od plastike ili drveta.
- Nemojte da koristite pekač za mariniranje i odležavanje kiselih namirnica, kao što je kiselo pečenje. Takav način pripreme može da ošteti sloj protiv lepljenja. Međutim, takve namirnice mogu da se pripremaju u pekaču.

Rerna i kombinovana rerna na paru: nivo

Dno unutrašnjosti rerne može da se ošteti usled zadržavanja toplote. Usled malog razmaka dolazi do zadržavanja toplote, a kod emajliranih unutrašnjosti rerne emajl može da popuca ili da se oljušti.

Nemojte postavljati pekač HUB 8000/8001-M/-XL na nivo 1.

Pekač **nikada** nemojte da postavljate ni na gornju vođicu nivoa 1, jer tamo nije osiguran zaštitom od izvlačenja.

Kod nekih rerni oznake nivoa možete da pročitate kada su vrata otvorena. U suprotnom, nivoe brojite odozdo nagore. Nivo 1 je uvek najniži nivo.

Po pravilu koristite nivo 2 u rerni ili kombinovanoj rerni na paru.

Da biste **zapekli** hranu u rerni sa 5 nivoa, kombinovanoj rerni na paru DGC 7x5x, kao i kombinovanoj rerni na paru DGC 6x6x/7x6x, možete da koristite i nivo 3 ili 4.

Namirnice na ovim nivoima zapecite **maksimalno 10 minuta**, kada koristite režime rada Roštilj/Veliki roštilj ili Mali roštilj .

Ako pekač ne može da se umetne u noseće rešetke u unutrašnjosti rerne, postavite ga na rešetku.

Rerna sa mikrotalasnom funkcijom: nivo (samo HUB 82-22, HUB 82-35)

Nivoe brojite odozdo nagore. Nivo 1 je uvek najniži nivo.

Postavite pekač na rešetku na **nivo 1**.

Da biste **zapekli** namirnice, možete koristiti i nivo 3. Namirnice na ovom nivou zapecite **maksimalno 10 minuta**, kada koristite režime rada Roštilj/Veliki roštilj ili Mali roštilj .

Korišćenje sopstvenih recepata

Podaci o količinama

Na osnovu količina iz recepta za četiri osobe:

- U pekaču HUB 8000/8001-M ili HUB 82-22 možete da pripremite približno trostruku količinu.
- U pekaču HUB 8001-XL ili HUB 82-35 možete da pripremite približno četvorostruku količinu.

Vreme pripreme

Vreme pripreme se zbog veće količine produžava za oko 20–40 minuta u odnosu na vreme navedeno u receptu.

Temperatura

Ako u receptu nije navedena temperatura pripreme:

- Za režim Vrući vazduh plus izaberite temperaturu između 160–180 °C.
- Za režim Gornji/Donji grejač izaberite temperaturu između 180–210 °C.

Čišćenje i održavanje

Sredstva za čišćenje sa abrazivnim dejstvom ili agresivna sredstva za čišćenje, kao što su sprejevi za čišćenje roštilja i rerne, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za ribanje, sunđeri sa grubom površinom ili oštri predmeti, mogu da oštete sloj protiv lepljenja.

Pekač čistite toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje posuđa i krpom od mikrovlakana ili sunđerom za čišćenje.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe očistite pekač toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje posuđa i krpom od mikrovlakana ili sunđerom za čišćenje.

Zatim nanesite nekoliko kapi jestivog ulja otpornog na visoke temperature na krpu i tanko premažite unutrašnju stranu pekača.

Nakon svake upotrebe

Većina nečistoća može da se ukloni toplom vodom, deterdžentom za ručno pranje posuđa i krpom od mikrovlakana ili sunđerom za čišćenje.

Tvrdokorne nečistoće potopite u toplu vodu sa deterdžentom za ručno pranje posuđa.

Pekač možete da perete i u mašini za pranje posuđa. Pri tome, pod nepovoljnim uslovima na dnu mogu da se pojave fleke. Međutim, to ne utiče na njegovu funkcionalnost.

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 navedite identifikacionu oznaku modela poklopca:

HBD 60-22
(dubina 22 cm):



HBD 60-35
(dubina 35 cm)*:



* U rernama sa 3 nivoa pekač i poklopac ne mogu da se koriste zajedno, jer njihova ukupna visina premašuje raspoloživu visinu unutrašnjosti rerne.

Napomene za upotrebu

⚠ Poklopci su otporni na toplotu i mogu da se koriste za pripremu hrane na ploči za kuvanje, kao i u unutrašnjosti rerne.

Imajte u vidu da se poklopci i ručka pri tome zagrevaju.

Stavite zaštitne rukavice kako biste izbegli opekotine.

Tokom pripreme držite poklopac na varivima, supama i gulašu.

Nemojte da koristite poklopac za pripremu hrane u režimima rada sa mikrotalasima ili grilom.

Čišćenje i održavanje

Poklopce je najbolje čistiti mekom krpom za pranje posuđa, toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje posuđa ili u mašini za pranje posuđa.

Форма для запекания Гурмэ

Формы для запекания Гурмэ от Miele (сокращенно: «формы для запекания») доступны в различных размерах.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Вместимость	около 5 л	около 8 л
Ширина*	38 см	38 см
Глубина*	22 см	35 см
Высота*	8 см	8 см

* Внутренние размеры, округленно

Формами для запекания можно пользоваться по-разному:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Духовой шкаф
- Комби-пароварка
- Классическая электрическая и стеклокерамическая панели конфорок
- HUB 800**1**-M/-XL: индукционная панель конфорок

HUB 82-22, HUB 82-35

- Духовой шкаф с СВЧ
- Духовой шкаф
- Комби-пароварка
- Классическая электрическая, стеклокерамическая и индукционная панели конфорок

Вы можете использовать эти формы для приготовления запеканок, рагу, гратенов, блюд из макарон, супов и мясных блюд, а также для приготовления мяса куском, рулетов или птицы.

Не используйте эти формы для выпекания тортов или хлеба.

Формы для запекания имеют керамическое покрытие. После приготовления готовое блюдо легко извлекается из формы и не прилипает к ней.

Возможности применения

Духовой шкаф и комби-пароварка

В зависимости от модели, перечисленные здесь формы для запекания можно либо непосредственно вставить в боковые направляющие, либо поставить на решётку.

Для установки в боковые направляющие форма для запекания оснащена защитой от выскальзывания в задней части боковых стенок. Защита предотвращает выскальзывание формы для запекания из боковых направляющих, если её необходимо вытащить лишь частично.

Устанавливайте форму для запекания так, чтобы была видна надпись «Miele».

Духовой шкаф с функцией СВЧ (только модели HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ В духовом шкафу с функцией СВЧ ширина форм для запекания HUB 8000/8001-M и HUB 8001-XL не позволяет воздуху оптимально циркулировать в рабочей камере.

Хотя форму для запекания и можно поставить на решётку на 1-м уровне, это может привести к повреждению рабочей камеры и неудовлетворительным результатам приготовления.

Не используйте формы для запекания HUB 8000/8001-M и HUB 8001-XL в духовом шкафу с функцией СВЧ.

⚠ Опасность искрения в режиме СВЧ ≋.

Металл не только отражает микроволны, но и приводит к образованию искр.

Не используйте форму для запекания для приготовления блюд в режиме СВЧ ≋.

Вы можете использовать формы для запекания HUB 82-22 и HUB 82-35 в любых режимах, где нет СВЧ или комбинаций с СВЧ (например, «СВЧ + Конвекция плюс»). Устанавливайте форму для запекания на решётку на 1-й уровень.

Классическая электрическая, стеклокерамическая и индукционная панели конфорок

Форма для запекания тяжёлая, поэтому даже небольшие загрязнения на стеклокерамической панели под формой для запекания могут привести к появлению царапин.

Это может повредить не только поверхность панели конфорок, но и нижнюю часть формы для запекания.

Не перетаскивайте форму для запекания по стеклокерамической поверхности. Если вы хотите переместить форму для запекания на стеклокерамической панели конфорок, приподнимите её и поставьте на новое место.

⚠ Размер формы превышает допустимый размер посуды для использования на панелях газовых конфорок.

Горячие газы, выходящие из-под дна формы для запекания, могут повредить столешницу и окружающую мебель, а также вызвать пожар. Кроме того, температура газового пламени слишком высока для формы, из-за этого антипригарное покрытие может повредиться.

Не используйте форму для запекания на панели газовых конфорок.

Вы можете использовать эту форму для запекания на электрической, стеклокерамической и некоторых моделях индукционных панелей конфорок.

Если вы не уверены, подходит ли форма для запекания для вашей индукционной панели конфорок, проверьте это с помощью магнита. Формы для запекания, пригодные для использования на индукционных плитах, отличаются способностью к намагничиванию.

Зона расширения идеально подходит для использования форм для запекания. Если у вашей панели конфорок нет зоны расширения, установите форму для запекания на самую большую круглую зону или на 2 круглые зоны, расположенные рядом.

Указания по использованию

Антипригарное покрытие

⚠ Опасность возгорания! Масла и жиры могут воспламениться при перегреве.

При использовании масел и жиров никогда не оставляйте форму для запекания без присмотра.

В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите панель конфорок или духовой шкаф. Осторожно потушите пламя, накрыв крышкой или специальным покрывалом.

Повреждение антипригарного покрытия при перегреве.

Не нагревайте пустую форму для запекания и всегда используйте подходящие для жарки масло, жир или жидкость.

Не допускайте повреждения антипригарного покрытия:

- Не перегревайте форму для запекания. Своевременно снижайте температуру.
- Не используйте острые предметы, такие как ножи или шпажки. Предпочтительно использовать кухонные принадлежности из пластика или дерева.

- Не используйте эту форму для запекания для маринования и замачивания продуктов с высоким содержанием кислоты, например шашлыка. Это может повредить антипригарное покрытие. Готовить такие продукты в форме для запекания можно.

Духовой шкаф и комби-пароварка: уровень

Излишний жар может повредить дно рабочей камеры. Небольшой зазор способствует удержанию жара, и в эмалированных рабочих камерах духовых шкафов эмаль может потрескаться или отколоться.

Не устанавливайте форму для запекания HUB 8000/8001-M/-XL на 1-й уровень.

Также **не следует** устанавливать формы для запекания на верхнюю опору 1-го уровня, так как там их нельзя зафиксировать против выскальзывания.

В некоторых духовых шкафах обозначение уровней можно увидеть, когда дверца открыта. В остальных случаях считайте уровни снизу вверх. 1-й уровень – это всегда самый нижний.

Как правило, в духовом шкафу или комби-пароварке следует использовать **2-й уровень**.

Для **подрумянивания** можно использовать также 3-й или 4-й уровень в духовом шкафу с 5 уровнями, комби-пароварке DGC 7x5x, а также комби-пароварке DGC 6x6x/7x6x.

В режимах «Гриль/Гриль большой» или «Гриль малый» запекайте на этих уровнях **не более 10 минут**.

Если форма для запекания не помещается в боковые направляющие рабочей камеры духового шкафа, поставьте её на решётку.

Духовой шкаф с функцией СВЧ: уровни (только модели HUB 82-22, HUB 82-35)

Считайте уровни снизу вверх. 1-й уровень – это всегда самый нижний.

Устанавливайте форму для запекания на решётку на **1-й уровень**.

Для **подрумянивания** можно также использовать 3-й уровень. В режимах «Гриль/Гриль большой» или «Гриль малый» запекайте на этих уровнях **не более 10 минут**.

Приготовление по собственным рецептам

Указания по объёмам

Для рецептов блюд на четыре персоны:

- В форме для запекания HUB 8000/8001-M или HUB 82-22 можно приготовить примерно в три раза больше.
- В форме для запекания HUB 8001-XL или HUB 82-35 можно приготовить примерно в четыре раза больше.

Время приготовления

Из-за большого количества ингредиентов время приготовления увеличивается примерно на 20–40 минут по сравнению с указанным в рецепте.

Температура

Если у вас нет указаний в рецепте относительно настройки температуры:

- Для режима Конвекция плюс выберите температуру 160–180 °C.
- Для режима «Верхний/нижний жар» выберите температуру 180–210 °C.

Очистка и уход

Абразивные или агрессивные моющие средства, такие как спреи для очистки гриля и духовых шкафов, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные средства, губки с царапающей поверхностью или острые предметы, могут повредить антипригарное покрытие.

Мойте форму для запекания горячей водой с добавлением жидкого средства для мытья посуды вручную, используя салфетку из микрофибры или губку.

Перед первым использованием

Перед первым использованием вымойте форму для запекания горячей водой с добавлением жидкого средства для мытья посуды вручную, используя салфетку из микрофибры или губку.

Затем нанесите несколько капель растительного масла, пригодного для жарки, на протирочную салфетку и тонким слоем смажьте внутреннюю поверхность формы для запекания.

После каждого использования

Большинство загрязнений можно удалить вручную горячей водой и жидким средством для мытья посуды вручную, а также салфеткой из микрофибры или чистящей губкой.

Размочите более стойкие загрязнения с помощью горячей воды и жидкого средства для мытья посуды вручную, используя салфетку из микрофибры или губку.

Форму для запекания можно мыть в посудомоечной машине. При неблагоприятных условиях на дне формы для запекания могут появиться пятна. Однако это не влияет на её функциональность.

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 укажите номер модели:

HBD 60-22
(глубина 22 см):



HBD 60-35
(глубина 35 см)*:



* В рабочих камерах с 3 уровнями приготовления формы для запекания вместе с крышками использовать нельзя, так как их общая высота превышает доступную высоту рабочей камеры.

Указания по применению

⚠ Крышки термостойкие и могут использоваться для приготовления пищи как на панели конфорок, так и в духовом шкафу.

Обратите внимание, что при этом крышка и ручка будут нагреваться.

Чтобы не обжечься, надевайте кухонные рукавицы.

Во время приготовления накрывайте рагу, супы и гуляш крышкой.

Не используйте крышку для приготовления пищи в режимах с СВЧ или грилем.

Очистка и уход

Крышки лучше всего мыть тёплой водой с жидким средством для мытья посуды вручную, используя мягкую кухонную салфетку, или в посудомоечной машине.

Gourmetpanna

Mieles gourmetpanna (kort: ugnspanna) finns i olika storlekar.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Innehåll	cirka 5 l	cirka 8 l
Bredd*	38 cm	38 cm
Djup*	22 cm	35 cm
Höjd*	8 cm	8 cm

* Inre mått, avrundade

Du kan använda dessa ugnspannor på många olika sätt:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Ugn
- Ångugn
- Häll med induktion och glaskeramik
- HUB 800**1**-M/-XL: Induktionshäll

HUB 82-22, HUB 82-35

- Ugn med mikrovågsfunktion
- Ugn
- Ångugn
- Häll med glaskeramik och induktion

Du kan använda ugnspannorna till gratänger, grytor, pastarätter, soppor och kötträtter, liksom till tillagning av köttbitar, köttrullader eller fågel.
Använd inte ugnspannorna för bakning av kakor eller bröd.

Ugnspannorna har en keramisk beläggning. Maten kan lätt tas ut efter tillagningen och fastnar inte.

Användning

Ugn och ångugn

Beroende på modell kan du skjuta in de här angivna ugnspannorna direkt i ugnsstegarna eller ställa dem på gallret.
För användning i ugnsstegarna är ugnspannan försedd med en utdragsspärr på det bakre området av sidokanterna. Denna utdragsspärr förhindrar att ugnspannan glider ur ugnsstegarna när den endast ska dras ut delvis.
Skjut in ugnspannan så att du kan läsa texten “Miele”.

Ugn med mikrovågsfunktion (gäller endast HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ I ugnen med mikrovågsfunktion hindrar bredden på ugnspannorna HUB 8000/8001-M och HUB 8001-XL en optimal luftcirkulation i tillagningsutrymmet.
Ugnspannan kan visserligen placeras på gallret på falshöjd 1, men detta kan leda till skador i tillagningsutrymmet och dåliga tillagningsresultat.
Använd **inte** ugnspannorna HUB 8000/8001-M och HUB 8001-XL i en ugn med mikrovågsfunktion.

⚠ Risk för gnistbildning i mikrovågsugnsfunktionen ≋.
Metall reflekterar mikrovågorna och det kan bildas gnistor.
Använd **inte** ugnspannan för tillagning med mikrovågsfunktionen ≋.

Du kan använda ugnspannorna HUB 82-22 och HUB 82-35 i alla funktioner utan mikrovågsfunktionen samt i kombinerade funktioner med mikrovågs-

funktionen (till exempel Mikrovågsfunktionen + Varmluft plus). Sätt in ugnspannan på gallret på falshöjd 1.

Häll med glaskeramik och induktion

Även små smutsrester mellan glaskeramikskivan och ugnspannan kan orsaka repor på grund av sin stora vikt.
Detta kan leda till skador på hällens yta och på ugnspannans undersida.
Dra inte ugnspannan över glaskeramikskivan. Lyft alltid ugnspannan när du vill flytta den på en häll av glaskeramik.

⚠ 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 gaslågan för hög för ugnspannan vilket kan leda till att den smutsavvisande ytan kan förstöras.
Använd **inte** ugnspannan på en gashäll.

Du kan använda ugnspannan på en glaskeramikhäll och, beroende på modell, även på en induktionshäll.

Om du är osäker på om din ugnspanna är lämplig för en induktionshäll kan du testa den med hjälp av en magnet. Ugnspannor som är lämpliga för induktionshällar kännetecknas av att de är magnetiserbara.

Grytzonen är perfekt för användning av ugnspannor. Om din häll inte har någon särskild grytzon ska du placera ugnspannan på den största runda kokzonen eller på två runda kokzoner som ligger bredvid varandra.

Användaranvisningar

Nonstick-beläggning

⚠ Brandrisk! Olja och fett kan självantända 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 eller ugnen.
Kväv försiktigt elden med ett lock eller en brandfilt.

Skador på nonstick-beläggningen vid överhettning.
Värm inte upp ugnspannan när den är tom, utan använd alltid olja, fett eller vätska som är lämplig för stekning.

Undvik att skada nonstick-beläggningen:

- Låt inte ugnspannan bli för varm. Sänk temperaturen i god tid.
- Använd inte vassa föremål som knivar eller spett.
  Använd helst köksredskap av plast eller trä.
- Använd inte ugnspannan för att marinera eller låta syrliga livsmedel ligga och dra, såsom sauerbraten.
  Dessa kan skada nonstick-beläggningen. Sådana livsmedel kan naturligtvis också tillagas i ugnspannan.

Ugn och ångugn: falshöjd

Ugnens botten skadas på grund av värmeansamling. Emaljen i emaljerade tillagningsutrymmen kan repas eller spricka på grund av överhettning som uppstår vid ett för litet avstånd.

Placera **inte** ugnspannan HUB 8000/8001-M/-XL på falshöjd 1.

Skjut **aldrig** in ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där.

På vissa ugnar kan man se beteckningarna på falshöjderna när luckan är öppen. Annars räknar du falshöjderna nerifrån och upp. Falshöjd 1 är alltid den nedersta nivån.

Använd **i allmänhet falshöjd 2** i ugnen eller ångugnen.

I en ugn med 5 falshöjder kan du även använda falshöjd 3 eller 4 för **gratinering** i ångugn DGC 7x5x samt ångugn DGC 6x6x/7x6x.

Gratinera **maximalt 10 minuter** på dessa falshöjder om du använder funktionen Grill/Grill stor eller Grill liten .

Om ugnspannan inte får plats i tillagningsutrymmets ugnsstegar ska du ställa den på gallret.

Ugnar med mikrovågsfunktion: falshöjd (gäller endast HUB 82-22, HUB 82-35)

Räkna falshöjderna nerifrån och upp. Falshöjd 1 är alltid den nedersta nivån.

Sätt in ugnspannan på gallret på **falshöjd 1**.

För **gratinering** kan du även använda falshöjd 3. Gratinera **maximalt 10 minuter** på denna falshöjd om du använder funktionen Grill/Grill stor eller Grill liten .

Användning av egna recept

Mängdguppgifter

Baserat på recept för fyra personer:

- I ugnspannan HUB 8000/8001-M eller HUB 82-22 kan du tillaga ungefär tre gånger så stor mängd.
- I ugnspannan HUB 8001-XL eller HUB 82-35 kan du tillaga ungefär fyra gånger så stor mängd.

Tillagningstid

På grund av mängden förlängs tillagningstiden med cirka 20–40 minuter jämfört med vad som anges i receptet.

Temperatur

Om du inte har några receptanvisningar om temperaturinställningen:

- Vid Varmluft plus väljer du en temperatur på 160–180 °C.
- Vid Över-/Undervärme väljer du en temperatur på 180–210 °C.

Rengöring och skötsel

Slipande eller aggressiva rengöringsmedel, till exempel grill- och ugnssprayer, fläck- och rostborttagningsmedel, skursand, svampar med repig yta eller vassa föremål kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör ugnspannan med varmt vatten, diskmedel och en mikrofiberduk eller en disksvamp.

Innan första användningen

Rengör ugnspannan med varmt vatten, diskmedel och en mikrofiberduk eller en disksvamp innan du använder den för första gången.

Häll ett par droppar matolja som tål höga temperaturer på en trasa och smörj in ugnspannans insida med ett tunt lager.

Efter varje användning

De flesta fläckar kan tas bort med varmt vatten, diskmedel och en mikrofiberduk eller en disksvamp.

Blötlägg fastsittande smuts med varmt vatten och handdiskmedel.

Du kan även diska ugnspannan i diskmaskinen. Under ogynnsamma förhållanden kan ugnspannans botten bli fläckig. Detta försämrar inte produktens funktion.

Tillbehör

Locket HBD i rostfritt stål passar perfekt till ugnspannan och kan beställas i Mieles online-shop, eller en återförsäljare.

Ange modellbeteckningen när du beställer lock:

HBD 60–22
(djup 22 cm):



HBD 60–35
(djup 35 cm)*:



*I tillagningsutrymmen med 3 falshöjder kan ugnspannan och locket inte skjutas in samtidigt eftersom den sammanlagda höjden överskrider höjden i tillagningsutrymmet.

Anvisningar för användning

⚠ Locken är värmetåliga och kan användas för tillagning både på hällen och i tillagningsutrymmet.
Tänk på att locket och handtaget blir varma.
Använd grythandskar för att undvika brännskador.

Täck över grytor, soppor och gulasch medan de tillagas.

Använd inte locket vid tillagning i funktioner med mikrovågsugn eller grill.

Rengöring och skötsel

Locken rengör du bäst med en mjuk disktrasa, varmt vatten och handdiskmedel eller i diskmaskinen.

Pekač Gourmet

Pekači Miele Gourmet (skrajšano: pekači) so na voljo v različnih velikostih.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Vsebina	pribl. 5 l	pribl. 8 l
Širina*	38 cm	38 cm
Globina*	22 cm	35 cm
Višina*	8 cm	8 cm

* Notranje mere, zaokrožene

Te pekače lahko uporabljate na različne načine:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Pečica
- Kombinirana parna pečica
- Klasična in steklokeramična kuhalna plošča
- HUB 800**1**-M/-XL: indukcijska kuhalna plošča

HUB 82-22, HUB 82-35

- Kombinirana pečica z mikrovalovi
- Pečica
- Kombinirana parna pečica
- Klasična, steklokeramična in indukcijska kuhalna plošča

Pekače lahko uporabljate za pripravo narastkov, enolončnic, gratiniranih jedi, testenin, juh in mesnih jedi, pa tudi za pečenje kosov mesa, mesnih rulad ali perutnine.
Pekačev ne uporabljajte za peko kolačev ali kruha.

Pekači so prevlečeni s keramično prevleko. Živila lahko zato po pečenju zlahka vzamete iz njih in se ne primejo površine.

Možnosti uporabe

Pečica in kombinirana parna pečica

Tukaj navedene pekače lahko vstavite neposredno v stranska vodila ali pa jih postavite na rešetko (odvisno od modela).
Za uporabo v stranskih vodilih je pekač na zadnjem delu stranskih robov opremljen z varovalom, ki ščiti pred zdrsom iz pečice. To varovalo preprečuje, da bi pekač takrat, ko ga želite le delno izvleči, povsem zdrsnil iz stranskih vodil.
Pekač vstavite tako, da lahko preberete napis „Miele“.

Kompaktna pečica z mikrovalovi (samo modeli HUB 82-22 in HUB 82-35)

⚠ V pečici z mikrovalovi širina pekačev HUB 8000/8001-M in HUB 8001-XL ovira optimalno kroženje zraka v notranjosti pečice.
Pekač sicer lahko postavite na rešetko na 1. nivo, vendar lahko to povzroči poškodbe v notranjosti pečice in slabe rezultate priprave.
Pekačev HUB 8000/8001-M in HUB 8001-XL **ne** uporabljajte v kompaktni pečici z mikrovalovi.

⚠ Nevarnost iskrenja v načinu delovanja z mikrovalovi ≋.
Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja.
Pekača **ne** uporabljajte za postopke priprave v načinu delovanja z mikrovalovi ≋.

Pekača HUB 82-22 in HUB 82-35 lahko uporabljate v vseh načinih delovanja brez mikrovalov ter v kombiniranih načinih delovanja z

mikrovalovi (npr. Mikrovalovi + Vroč zrak plus). Pekač postavite na rešetko na 1. nivo.

Klasična, steklokeramična in indukcijska kuhalna plošča

Zaradi velike teže pekača lahko že majhne nečistoče med steklokeramično ploščo in pekačem povzročijo praske.
To lahko poškoduje površino kuhalne plošče in spodnjo stran pekača.
Pekača ne vlecite po steklokeramični plošči. Kadar želite pekač premakniti po steklokeramični kuhalni plošči, ga vedno dvignite.

⚠ Pekač presega dopustno velikost posode za kuhanje, ki se sme uporabljati na plinskih kuhalnih ploščah.
Vroči plini, ki uhajajo navzven pod dnom pekača, lahko poškodujejo delovni pult in sosednje elemente ter povzročijo požar. Poleg tega je razvoj temperature v plinskem plamenu za ta pekač previsok, kar lahko poškoduje prevleko proti prijemanju.
Pekača **ne** uporabljajte na plinski kuhalni plošči.

Pekač lahko uporabljate na klasični in steklokeramični kuhalni plošči, nekatere modele pa tudi na indukcijski kuhalni plošči.

Če niste prepričani, ali je vaš pekač primeren za indukcijsko kuhalno ploščo, to preverite z magnetom. Pekačev, primernih za indukcijo, se magnet oprime.

Za uporabo pekačev je optimalno polje za pečenje. Če vaša kuhalna plošča nima posebnega polja za pečenje, postavite pekač na največjo okroglo kuhalno polje ali na dve okrogli kuhalni polji, ki ležita eno za drugim.

Navodila za uporabo

Prevleka proti prijemanju

⚠ Nevarnost požara! Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo.
Kadar delate z olji in maščobami, pekača nikoli ne pustite brez nadzora.
Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhalno ploščo ali pečico.
Plamene previdno zadušite s pokrovom ali gasilno odejo.

Poškodba prevleke proti prijemanju zaradi pregrevanja.
Pekača ne segrevajte praznega, v njem mora biti vedno olje, maščoba ali tekočina, ki so primerni za pečenje.

Preprečite poškodbe prevleke proti prijemanju:

- Pekača ne pregrejte.
  Pravočasno znižajte temperaturo.
- Ne uporabljajte ostrih predmetov, kot so noži ali koničasti pripomočki.
  Po možnosti uporabljajte kuhinjski pribor iz plastike ali lesa.
- Pekača ne uporabljajte za mariniranje in namakanje kislih živil, kot je kisla pečenka.
  To lahko poškoduje prevleko proti prijemanju. Seveda pa lahko takšno živilo pripravite v pekaču.

Pečica in kombinirana parna pečica: nivo

Dno pečice se poškoduje zaradi zastoja toplote. Zaradi premajhne razdalje nastane zastoj toplote in v emajlirani notranjosti pečice lahko emajl poči ali se odlušči.
Pekača HUB 8000/8001-M/-XL **ne smete** vstaviti na 1. nivo.
Pekača tudi **ne** vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom.

Pri nekaterih pečicah so pri odprtih vratih vidne oznake nivojev vstavljanja. Če niso, nivoje vstavljanja štejte od spodaj navzgor. 1. nivo je vedno najnižji.

V pečici ali kombinirani parni pečici **na splošno** uporabljajte **2. nivo**.

Za **popečenje z vrha** lahko v pečici s petimi nivoji, kombinirani parni pečici DGC 7x5x in kombinirani parni pečici DGC 6x6x/7x6x uporabite tudi 3. ali 4. nivo vstavljanja.

Na teh nivojih pecite z vrha **največ 10 minut**, če uporabljate načine delovanja Žar/Veliki žar ali Mali žar.

Če se pekač ne prilega v stranska vodila notranjosti pečice, ga postavite na rešetko.

Kompaktna pečica z mikrovalovi: nivo (samo HUB 82-22, HUB 82-35)

Nivoje štejte od spodaj navzgor. 1. nivo je vedno najnižji.

Pekač postavite na rešetko na **1. nivo**.

Za **popečenje z vrha** lahko uporabite tudi 3. nivo. Na tem nivoju pecite z vrha **največ 10 minut**, če uporabljate načine delovanja Žar/Veliki žar ali Mali žar.

Uporaba lastnih receptov

Podatki o količinah

Na podlagi navodil v receptu za štiri osebe:

- V pekaču HUB 8000/8001-M ali HUB 82-22 lahko pripravite približno trikratno količino.
- V pekaču HUB 8001-XL ali HUB 82-35 lahko pripravite približno štirikratno količino.

Čas priprave

Zaradi večje količine se čas priprave podaljša za približno 20–40 minut v primerjavi z navodili v receptu.

Temperatura

Če v receptu ni podatkov o nastavitvi temperature:

- V načinu delovanja Vroč zrak plus nastavite temperaturo 160–180 °C.
- V načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje nastavite temperaturo 180–210 °C.

Čiščenje in vzdrževanje

Abrazivna ali agresivna čistila, kot so spreji za žar in pečice, odstranjevalci madežev in rje, praški za drgnjenje, gobice z abrazivno površino ali ostri predmeti, lahko poškodujejo prevleko proti prijemanju.

Pekač očistite z vročo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in krpo iz mikrovlaken ali čistilno gobico.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo pekač očistite z vročo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in krpo iz mikrovlaken ali čistilno gobico.

Nato nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, odpornega proti visokim temperaturam, na krpo in z njim na tanko namažite notranjo stran pekača.

Po vsaki uporabi

Večino madežev lahko odstranite z vročo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in krpo iz mikrovlaken ali čistilno gobico.

Trdovratno umazanijo namočite z vročo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Pekač lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju. Pri tem se lahko v določenih okoliščinah na dnu pekača pojavijo madeži. Vendar to ne vpliva na delovanje pekača.

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 identifikacijsko oznako modela:

HBD 60-22
(globina 22 cm):



HBD 60-35
(globina 35 cm)*:



*V pečice s tremi nivoji pekača ne morete vstaviti skupaj s pokrovom, saj njuna skupna višina presega razpoložljivo višino notranjosti pečice.

Napotki za uporabo

⚠ Pokrovi so toplotno odporni in jih lahko uporabljate za postopke priprave na kuhalni plošči in v notranjosti pečice.

Upoštevajte, da se pokrov in ročaj pri tem segrejeta.

Da se izognete opeklinam, uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice.

Enolončnice, juhe in golaž med kuhanjem pokrijte.

Pokrova ne uporabljajte za postopke priprave v načinih delovanja z mikrovalovi ali žarom.

Čiščenje in vzdrževanje

Pokrov najbolje očistite z mehko krpo za pomivanje, toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode ali pa ga vložite v pomivalni stroj.

Pekáče Gourmet

Pekáče Gourmet Miele (skrátene pekáče) existujú v rôznych veľkostiach.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Objem	asi 5 l	asi 8 l
Šírka*	38 cm	38 cm
HĺBka*	22 cm	35 cm
Výška*	8 cm	8 cm

*vnútorné rozmery, zaokrúhlene

Tieto pekáče môžete využiť rôznymi spôsobmi:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Rúra na pečenie
- Konvektomat
- Liatinová a sklokeramická varná doska
- HUB 800**1**-M/-XL: Indukčná varná doska

HUB 82-22, HUB 82-35

- Rúra na pečenie s mikrovlnkou
- Rúra na pečenie
- Konvektomat
- Liatinová, sklokeramická a indukčná varná doska

Pekáče môžete používať na zapekané jedlá, dusené jedlá, gravitované pokrmy, cestoviny, polievky a mäsové jedlá na panvici, rovnako ako na prípravu kusov mäsa, rolád alebo hydiny.
Nepoužívajte pekáče na pečenie koláčov alebo chleba.

Pekáče majú keramický povrch. Potraviny sa dajú po uvarení ľahko vybrať a neprilepujú sa.

Rúra na pečenie a konvektomat

Uvedené pekáče môžete v závislosti od vyhotovenia zasunúť priamo do záchytnej mriežky alebo položiť na rošt.
Na použitie v záchytných mriežkach je pekáč v zadnej časti bočných okrajov vybavený ochranou proti vytiahnutiu. Táto ochrana proti vytiahnutiu zabraňuje tomu, aby pekáč vykĺzol zo záchytných mriežok, ak ho chcete vytiahnuť len čiastočne.
Zasuňte pekáč tak, aby ste mohli prečítať nápis „Miele“.

Rúra na pečenie s mikrovlnkou (len HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ V rúre na pečenie s mikrovlnkou bráni šírka pekáča HUB 8000/8001-M a HUB 8001-XL optimálnej cirkulácii vzduchu v ohrevnom priestore.
Pekáč sa síce dá na rošte vložiť do úrovne 1, ale dôsledkom môže byť poškodenie ohrevného priestoru alebo zlé výsledky prípravy.
Pekáče HUB 8000/8001-M a HUB 8001-XL **nepoužívajte** v rúre na pečenie s mikrovlnkou.

⚠ Nebezpečenstvo tvorby iskier pri prevádzkovom spôsobe mikrovlnka ≋.
Kov odráža mikrovlny a môže dôjsť k tvorbe iskier.
Pekáč **nepoužívajte** na prípravu pokrmov prevádzkovým spôsobom mikrovlnka ≋.

Pekáče HUB 82-22 a HUB 82-35 môžete používať všetkými prevádzkovým spôsobmi bez mikrovlnky, ako aj kombinovanými prevádzkovými spôsobmi s mikrovlnkou (napr. mikrovlnka + horúci vzduch plus ≋). Položte pekáč na rošt v úrovni 1.

Liatinová, sklokeramická a indukčná varná doska

Aj malé nečistoty medzi sklokeramickou doskou a pekáčom môžu vzhľadom na jeho vysokú hmotnosť spôsobiť poškriabanie.

V dôsledku toho sa môže poškodiť povrch varnej dosky, ako aj spodná strana pekáča.

Neposúvajte pekáč po sklokeramickej doske. Keď chcete pekáč na sklokeramickej varnej doske premiestniť, zdvihnite ho.

⚠ Pekáč prekračuje prípustnú veľkosť kuchynského riadu, ktorý sa smie používať na plynových varných doskách.

Horúce plyny prúdiace spod dna pekáča smerom von môžu poškodiť pracovnú dosku a okolité konštrukcie a spôsobiť požiar. Zároveň je teplota plynového plameňa pre pekáč príliš vysoká, takže sa môže poškodiť nepriľnavý povrch.

Nepoužívajte pekáč na plynovej varnej doske.

Pekáč môžete používať na liatinovej alebo sklokeramickej varnej doske a v závislosti od vyhotovenia aj na indukčnej varnej doske.

Ak si nie ste istí, či je váš pekáč vhodný na indukčnú varnú dosku, skontrolujte to magnetom. Pekáče vhodné na indukciu sa vyznačujú tým, že je možné ich zmagnetizovať.

Na použitie pekáča sa optimálne hodí zóna na pekáč. Ak vaša varná doska nie je vybavená zónou na pekáč, umiestnite pekáč na najväčšiu okrúhlu varnú zónu alebo na dve za sebou ležiace okrúhle varné zóny.

Nepriľnavá povrchová úprava

⚠ Nebezpečenstvo požiaru! Oleje a tuky sa môžu pri prehriatí vznietiť.

Nenechajte pekáč počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru.

Nikdy nehaste horiace oleje a tuky vodou. Vypnite varnú dosku alebo rúru na pečenie.

Plamene opatrne zaduste pokrievkou alebo dekou na hasenie.

Poškodenie nepriľnavej povrchovej úpravy pri prehriatí.

Nezohrievajte pekáč prázdny, ale vždy doň pridajte olej alebo tuk vhodný na pečenie, prípadne tekutinu.

Zabráňte poškodeniam nepriľnavej povrchovej úpravy:

- Pekáč neprehrievajte.
  Včas znížte teplotu.
- Nepoužívajte ostré predmety, ako sú nože alebo ihly na špízy.
  Uprednostnite kuchynské náradie z plastu alebo dreva.
- Nepoužívajte pekáč na nakladanie a marinovanie potravín obsahujúcich kyseliny.
  Tieto látky môžu poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu. Samozrejme, takéto potraviny možno v pekáči pripravovať.

Rúra a konvektomat: úroveň

Dno ohrevného priestoru sa poškodzuje v dôsledku hromadenia tepla. Vzhľadom na malú vzdialenosť sa hromadí teplo a pri smaltovaných ohrevných priestoroch môže smalt popraskať alebo sa odlupovať.

Pekáč HUB 8000/8001-M/-XL **nezasúvajte** do úrovne 1.

Pekáč **nikdy** nezasúvajte ani na horné priečky úrovne 1, pretože pekáč tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu.

Pri niektorých rúrach na pečenie môžete pri otvorených dvierkach prečítať označenie úrovne. Inak úrovne počítajte zospodu nahor. Úroveň 1 je vždy najnižšia úroveň.

Vo všeobecnosti používajte v rúre na pečenie alebo v konvektomate **úroveň 2**.

Na **zapekanie** môžete v rúre na pečenie s 5 úrovňami, v konvektomate DGC 7x5x, ako aj v konvektomate DGC 6x6x/7x6x použiť aj úroveň 3 alebo 4.

V týchto úrovniach zapekajte **maximálne 10 minút**, ak používate prevádzkové spôsoby gril/gril veľký alebo gril malý.

Ak pekáč nepasuje do záchytných mriežok ohrevného priestoru, umiestnite ho na rošt.

Rúra na pečenie s mikrovlnkou: úroveň (iba HUB 82-22, HUB 82-35)

Úrovne počítajte zospodu nahor. Úroveň 1 je vždy najnižšia úroveň.

Položte pekáč na rošt v **úrovni 1**.

Na **zapekanie** môžete použiť aj úroveň 3. V tejto úrovni zapekajte **maximálne 10 minút**, ak používate prevádzkové spôsoby gril/gril veľký alebo gril malý.

Používanie vlastných receptov

Množstevné údaje

Vychádza sa z údajov v recepte pre štyri osoby:

- V pekáči HUB 8000/8001-M alebo HUB 82-22 môžete pripravovať asi trojnásobné množstvo.
- V pekáči HUB 8001-XL alebo HUB 82-35 môžete pripravovať asi štvornásobné 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 zvoľte teplotu 160 – 180 °C.
- Pri prevádzkovom spôsobe horné/spodné pečenie zvoľte teplotu od 180 – 210 °C.

Čistenie a ošetrovanie

Drsné alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú spreje na grily a rúry na pečenie, odstraňovače škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prášky, špongie s drsným povrchom alebo ostré predmety môžu poškodiť nepriľnavý povrch.

Pekáč vyčistite horúcou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a utierkou z mikrovlákna alebo čistiacou špongiou.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vyčistite pekáč horúcou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a utierkou z mikrovlákna alebo čistiacou špongiou.

Následne naneste na utierku niekoľko kvapiek kuchynského oleja, ktorý možno zahriať na vysokú teplotu, a zľahka ním potrite vnútro pekáča.

Po každom použití

Väčšinu nečistôt je možné odstrániť horúcou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a utierkou z mikrovlákna alebo čistiacou špongiou.

Odolnejšie nečistoty nechajte odmočiť v horúcej vode s pridaním prostriedku na ručné umývanie.

Pekáč môžete čistiť aj v umývačke riadu. Za nevhodných okolností môžu pritom vzniknúť na dne škvrny. Funkčnosť to však neohrozí.

Príslušenstvo

K pekáčom si môžete v internetovom obchode Miele, prostredníctvom servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu zakúpiť vhodnú pokrievkuHBD z nerezu.

Pri objednávaní pokrievky uveďte označenie modelu:

HBD 60-22
(hĺbka 22 cm):



HBD 60-35
(hĺbka 35 cm)*:



*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 na používanie

⚠ Pokrievky sú tepelne odolné a je možné ich použiť na prípravu na varnej doske aj v ohrevnom priestore.

Uvedomte si, že pokrievka a rukoväť sa pritom zohrejú na vysokú teplotu.

Používajte kuchynské chňapky, aby nedošlo k popáleniu.

Dusené jedlá, polievky a guláš počas varenia prikryte.

Nepoužívajte pokrievku na prípravu pokrmov prevádzkovým spôsobom mikrovlnka alebo gril.

Čistenie a údržba

Pokrievky čistite najlepšie mäkkou utierkou, teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie alebo v umývačke riadu.

Gourmet kızartma kabı

Miele Gourmet kızartma kabı (kısaca: kızartma kabı) çeşitli boyutlarda mevcuttur.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Hacim	yaklaşık 5 l	yaklaşık 8 l
Genişlik*	38 cm	38 cm
Derinlik*	22 cm	35 cm
Yükseklik*	8 cm	8 cm

* İç ölçüler, yaklaşık

Bu kızartma kaplarını çeşitli şekillerde kullanabilirsiniz:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Fırın
- Buharlı fırın
- Çelik ve cam seramik ocak
- HUB 800**1**-M/-XL: İndüksiyonlu ocak

HUB 82-22, HUB 82-35

- Mikrodalgalı fırın
- Fırın
- Buharlı fırın
- Çelik, cam seramik ve indüksiyonlu ocak

Kızartma kabını, güveç, yahni, graten, makarna yemekleri, çorbalar ve et tava için olduğu kadar, et parçaları, rulo et veya kümes hayvanlarını pişirmek için de kullanabilirsiniz.
Kızartma kaplarını hamur işi pişirmek için kullanmayınız.

Kızartma kabı seramik kaplamalıdır. Yemekler pişirildikten sonra kolayca kaptan alınabilir ve yapışmazlar.

Kullanım Seçenekleri

Fırın ve buharlı fırın

Burada listelenen kızartma kaplarını, modele bağlı olarak doğrudan tel raflara yerleştirebilir veya tel ızgaranın üzerine koyabilirsiniz.
Tel raflarda kullanılabilmesi için, kızartma kabının yan kenarlarının arka kısmında çekme koruması bulunmaktadır. Bu çekme koruması, kısmen dışarı çekilmesi gerektiğinde kızartma kabının dışarı kaymasını engeller.
Kızartma kabını fırına “Miele” yazısını görebileceğiniz şekilde yerleştiriniz.

Kompakt mikrodalgalı fırın (sadece HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ Kompakt mikrodalgalı fırında, HUB 8000/8001-M ve HUB 8001-XL model kızartma kaplarının genişliği, fırının içinde optimum hava sirkülasyonunu engeller.
Kızartma kabı tel ızgara üzerinde 1. seviyeye yerleştirilebilir, ancak bu durum pişirme alanında hasara ve pişirme sonuçlarının kötü olmasına yol açabilir.
HUB 8000/8001-M ve HUB 8001-XL kızartma kaplarını kompakt mikrodalgalı fırında **kullanmayınız**.

⚠ Mikrodalga ≋ çalışma modunda kıvılcım oluşma tehlikesi.
Metal, mikrodalgaları geri yansıtır ve kıvılcım oluşmasına neden olur.
Kızartma kabını, mikrodalga ≋ modunda yemek pişirmek için **kullanmayınız**.

HUB 82-22 ve HUB 82-35 kızartma kabı modellerini, mikrodalga içermeyen tüm çalışma modlarında ve mikrodalga içeren kombine çalışma modlarında

(örn. Mikrodalga + Turbo+ ) kullanabilirsiniz. Kızartma kabını 1. seviyeye yerleştiriniz.

Çelik, cam seramik ve indüksiyonlu ocak

Cam seramik yüzey ile kızartma kabı arasındaki hafif kir birikintileri, ağırlığın etkisiyle bile çiziklere neden olabilir.

Bu durum, ocak yüzeyinin ve kızartma kabının alt kısmının zarar görmesine neden olabilir.

Kızartma kabını cam seramik yüzey üzerinde kaydırmayınız. Kızartma kabını cam seramik ocak üzerinde başka yere daima kaldırarak taşıyınız.

⚠ Kızartma kabı gazlı ocakların üzerinde kullanılan normal pişirme kaplarından daha büyüktür.

Kızartma kabının tabanından dışarı çıkan sıcak gazlar tezgaha ve çevredeki dolaplara zarar verebilir ve yangına sebep olabilir. Aynı zamanda, gaz alevindeki sıcaklık oluşumu kızartma kabı için, yapışmayı önleyen kaplama zarar görecek kadar yüksektir.

Kızartma kabını gazlı ocakta **kullanmayınız**.

Kızartma kabını, geleneksel ocaklarda, cam seramik ocaklarda ve modeline bağlı olarak indüksiyonlu ocaklarda da kullanabilirsiniz.

Kızartma kabınızın indüksiyonlu ocak için uygun olup olmadığından emin değilseniz, bunu bir mıknatıs yardımıyla kontrol ediniz. İndüksiyonlu ocaklarda kullanılabilen kızartma kapları mıknatısı çeker.

Izgara Alanı, kızartma kaplarının kullanımı için en uygun seçenektir. Ocağınızda Izgara Alanı bulunmuyorsa, kızartma kabını en büyük yuvarlak ocak bölmesinin üzerine ya da arka arkaya duran 2 yuvarlak ocak bölmesinin üzerine yerleştiriniz.

Kullanım Bilgileri

Yapışmayı önleyen kaplama

⚠ Yangın tehlikesi! Yağlar aşırı ısıtıldıklarında tutuşabilir.

Kızartma kabını sıvı veya katı yağ kullanırken asla kontrolsüz bırakmayınız.

Alev alan yağları asla suyla söndürmeye çalışmayınız. Ocak veya fırının gücünü kapatınız.

Alevleri bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile dikkatli bir şekilde söndürünüz.

Aşırı ısınma durumunda yapışmayı önleyen kaplamada hasar oluşur.

Kızartma kabını içi boşken ısıtmayınız; her zaman kızartmaya uygun yağ, katı yağ veya sıvılarla birlikte ısıtınız.

Yapışmayı önleyen kaplamanın zarar görmesini önleyiniz:

- Kızartma kabını aşırı ısıtmayınız. Sıcaklığı zamanında düşürünüz.
- Bıçak veya şiş gibi keskin nesneler kullanmayınız.
  Tercihen plastik veya ahşap mutfak gereçleri kullanınız.
- Kızartma kabını, sirkeli sığır yahnisi gibi asitli gıdaları marine etmek veya dinlendirmek için kullanmayınız.
  Bunlar, yapışmayı önleyen kaplamaya zarar verebilir. Elbette bu tür gıdalar da kızartma kabında pişirilebilir.

Fırın ve buharlı fırın: Seviye

Fırının tabanı, ısı birikimi nedeniyle hasar görür. Kızartma kabı ile fırın tabanı arasındaki düşük mesafe dolayısıyla ısı birikebilir ve içi emaye kaplı fırınlarda emaye çatlayabilir veya parçalanabilir.
HUB 8000/8001-M/-XL kızartma kabını 1. seviyeye **yerleştirmeyiniz**.
Kızartma kabını, **asla** 1. seviyenin üst teline de koymayınız, çünkü burada çekmeye karşı koruma yoktur.

Bazı fırınlarda, raf seviyeleri işaretlenmiştir ve kapak açıldığında bu işaretler görülebilir. İşaretlenmemişse, seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru sayınız.
1. seviye her zaman en alt seviyedir.

Fırında veya buharlı fırında **genel olarak 2. seviyeyi** kullanınız.

Üstten kızartma için 5 seviyeli fırında, DGC 7x5x buharlı fırında ve DGC 6x6x/7x6x buharlı fırında 3. veya 4. seviyeyi de kullanabilirsiniz.

Izgara/Büyük Izgara veya Küçük Izgara programlarını kullanıyorsanız, bu seviyelerde **en fazla 10 dakika** kızartınız.

Kızartma kabı pişirme alanının tel raflarına sığmıyorsa, tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Kompakt mikrodalgalı fırın: Seviye (sadece HUB 82-22, HUB 82-35)

Seviyeleri aşağıdan yukarıya doğru sayınız. 1. seviye her zaman en alt seviyedir.

Kızartma kabını **1. seviyeye** yerleştiriniz.

Üstten kızartmak için 3. seviyeyi de kullanabilirsiniz. Izgara/Büyük Izgara veya Küçük Izgara programlarını kullanıyorsanız, bu seviyede **en fazla 10 dakika** kızartınız.

Kendi tariflerinizi kullanma

Miktar bilgileri

Dört kişilik tarif bilgilerine göre:

- HUB 8000/8001-M veya HUB 82-22 model kızartma kabında yaklaşık üç kat daha fazla miktarda yemek hazırlayabilirsiniz.
- HUB 8001-XL veya HUB 82-35 model kızartma kabında yaklaşık dört kat daha fazla miktarda yemek hazırlayabilirsiniz.

Pişirme süresi

Miktar nedeniyle pişirme süresi, tarifte belirtilen süreye kıyasla yaklaşık 20–40 dakika uzar.

Sıcaklık

Sıcaklık ayarıyla ilgili herhangi bir bilgi yoksa:

- Turbo + modunda 160–180 °C'lik bir sıcaklık seçiniz.
- Üst/alt ısıtma modunda 180–210 °C arasında bir sıcaklık seçiniz.

Temizlik ve bakım

Örneğin ızgara ve fırın spreyleri, leke ve pas sökücüler, aşındırma özelliği olan toz deterjanlar gibi aşındırıcı veya agresif temizlik ürünleri veya çizici bir yüzeyi olan süngerler ve keskin cisimler yapışmayı önleyen kaplamaya zarar verebilir.

Kızartma kabını sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve bir mikrofiber bez veya bulaşık süngeriyle temizleyiniz.

İlk kullanımdan önce

Kızartma kabını ilk kez kullanmadan önce sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve bir mikrofiber bez veya bulaşık süngeriyle temizleyiniz.

Ardından, bir bez üzerine birkaç damla yüksek ısıya dayanıklı yemeklik yağ damlatınız ve kızartma kabının içini ince bir tabaka halinde yağlayınız.

Her kullanımdan sonra

Kirlerin çoğu sıcak su, elde bulaşık deterjanı ve bir mikrofiber bez veya bulaşık süngeri ile çıkarılabilir.

Daha inatçı kirleri sıcak su ve elde bulaşık deterjanıyla yumuşatınız.

Kızartma kabını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Bazı durumlarda kabın tabanı lekelenebilir. Bununla birlikte fonksiyonu olumsuz etkilenmez.

Aksesuar

Kızartma kaplarına uygun HBD paslanmaz çelik kapağı Miele Webshop, Miele Müşteri Hizmetlerinden veya Miele Yetkili Satıcısından satın alabilirsiniz.

Kapak siparişinizde model adını belirtiniz:

HBD 60-22
(Derinlik 22 cm):



HBD 60-35
(Derinlik 35 cm)*:



*3 seviyeli fırınlarda, kapakla birlikte toplam yükseklik, pişirme alanının kullanılabilir toplam yüksekliğini geçeceğinden, kızartma kapları ve kapaklar birlikte kullanılamazlar.

Kullanım bilgileri

⚠ Kapak ısıya dayanıklıdır ve hem ocakta hem de fırında pişirme işlemleri için kullanılabilir.

Bu sırada kapak ve kulpunun ısınabileceğini dikkate alınız.

Yanıkları önlemek için fırın eldiveni takınız.

Güveç, çorba ve gulaşın üzerini pişirirken kapatınız.

Mikrodalga veya ızgara içeren programlarda pişirme işlemleri için kapağı kullanmayınız.

Temizlik ve bakım

Kapakları temizlemenin en iyi yolu yumuşak bir bulaşık bezi, ılık su ve elde bulaşık deterjanı kullanmak ya da bulaşık makinesinde yıkamaktır.

Деко Gourmet

Дека для запікання Gourmet від Miele (скорочено: дека) випускаються різних розмірів.

HUB 8000/8001	-M	-XL
HUB 82	**-22**	**-35**
Місткість	прибл. 5 л	прибл. 8 л
Ширина*	38 см	38 см
Глибина*	22 см	35 см
Висота*	8 см	8 см

*Внутрішні розміри, округлені значення

Ви можете використовувати дека у найрізноманітніших цілях:

HUB 8000/8001-M, HUB 8001-XL

- Духова шафа
- Комбінована парова шафа
- Традиційна та склокерамічна варильна поверхня
- HUB 800**1**-M/-XL: індукційна варильна поверхня

HUB 82-22, HUB 82-35

- Духова шафа з функцією НВЧ
- Духова шафа
- Комбінована парова шафа
- Традиційна, склокерамічна та індукційна варильна поверхня

Ви можете використовувати дека для готування запіканок, рагу, гратенів, макаронних страв, супів та жарко́го, так і для тушкування шматків м'яса, рулетів або птиці.
Не використовуйте дека для випікання тортів або хліба.

Дека мають керамічне покриття. Після приготування продукти легко вимаються і не прилипають до поверхні.

Можливості використання

Духова та парова шафа

Залежно від моделі приладу, перелічені тут дека можна вставляти безпосередньо в бічні напрямні або ставити на решітку.
Для встановлення в напрямні на задній частині бортиків дека передбачено захист від випадання. Цей захист запобігає вислизанню та падінню дека з напрямних, якщо його потрібно висунути лише частково.
Вставляйте деко таким чином, щоб було видно напис «Miele».

Духова шафа з функцією НВЧ (лише для моделей HUB 82-22, HUB 82-35)

⚠ У духовій шафі з функцією НВЧ ширина дека HUB 8000/8001-M та HUB 8001-XL перешкоджає оптимальній циркуляції повітря в робочій камері.

Хоча деко можна встановити на решітку на рівні 1, це може призвести до пошкодження робочої камери та погіршення результатів приготування.

Не використовуйте дека HUB 8000/8001-M та HUB 8001-XL у духовій шафі з функцією НВЧ.

⚠ Небезпека іскріння у режимі НВЧ ≋.

Метал не тільки відбиває мікрохвилі, але й може спричиняти іскріння.

Не використовуйте деко для приготування в режимі НВЧ ≋.

Ви можете використовувати дека HUB 82-22 та HUB 82-35 у всіх режимах роботи без НВЧ, а також у комбінова-

них режимах з НВЧ (наприклад, НВЧ + гаряче повітря плюс ≋). Поставте деко на решітку 1-го рівня.

Традиційна, склокерамічна та індукційна варильна поверхня

Навіть незначні забруднення між склокерамічною панеллю та деком можуть спричинити подряпини через велику вагу дека.
Це може призвести до пошкодження варильної поверхні та нижньої частини дека.
Не перетягуйте деко по склокерамічній поверхні. Завжди піднімайте деко, коли хочете перемістити його на склокерамічну варильну поверхню.

⚠ Деко перевищує допустимі розміри посуду, який можна використовувати на газових варильних поверхнях.
Гаряче повітря, що виходить з-під дна дека назовні, може пошкодити стільницю, вбудовані меблі та призвести до пожежі. Водночас температура в газовому полум'ї занадто висока для цього дека, що може призвести до пошкодження антипригарного покриття.
Не використовуйте деко на газовій варильній поверхні.

Ви можете використовувати деко на традиційній, склокерамічній, а також, залежно від моделі, на індукційній варильній поверхні.

Якщо ви не впевнені, чи підходить ваше деко для індукційної варильної поверхні, перевірте його за допомогою магніту. Дека, придатні для індукційних варильних поверхонь, мають здатність до намагнічування.

Ідеально підходить для використання дек зона для запікання. Якщо ваша варильна поверхня не має зони для запікання, поставте деко на найбільшу круглу конфорку або на 2 круглі конфорки, що знаходяться поруч одна з одною.

Вказівки щодо використання

Антипригарне покриття

⚠ Небезпека займання! Олія та жир можуть зайнятися через перегрів.
Не залишайте деко без нагляду під час приготування страв з використанням масла або жиру.
У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть варильну поверхню або духову шафу.
Щоб загасити його полум'я, обережно накрийте його кришкою або рушником.

Пошкодження антипригарного покриття внаслідок перегріву.
Не нагрівайте деко, коли воно порожнє — натомість завжди додавайте придатні для запікання олію, жир або рідину.

Уникайте пошкодження антипригарного покриття:

- Не перегрівайте деко.
  Вчасно знижуйте температуру.
- Не використовуйте гострі предмети, наприклад ножі або шпажки.
  Бажано використовувати кухонне приладдя з пластику або дерева.
- Не використовуйте деко для маринування та витримування продуктів із високим вмістом кислоти, наприк-

лад для приготування печені «Зауербратен».
Це може пошкодити антипригарне покриття. Водночас запікання відповідних продуктів у деці, звісно, дозволене.

Духова та парова шафа: вибір рівня

Дно робочої камери пошкоджується внаслідок накопичення тепла. Через невелику відстань відбувається накопичення тепла, а в емальованих робочих камерах емаль може тріснути або відшаруватися.
Не встановлюйте деко HUB 8000/8001-M/-XL на 1-й рівень.
Ніколи не ставте деко на верхню поперечину рівня 1, оскільки в цьому положенні захист від випадання не спрацює.

У деяких духових шафах позначення рівнів можна побачити, відкривши дверцята. Інакше рівні рахують знизу вгору. Рівень 1 завжди найнижчий.

Як правило, слід використовувати **2-й рівень** у духовій або паровій шафі.

Для **запікання** також можна використовувати 3-й або 4-й рівень у духовій шафі з 5 рівнями, у паровій шафі DGC 7x5x, а також у паровій шафі DGC 6x6x/7x6x.

Запікайте на цих рівнях **максимум 10 хвилин**, якщо використовуєте режими роботи «Гриль»/«Гриль великий» або «Гриль малий».

Якщо деко не поміщається на бічні напрямні робочої камери, поставте його на решітку для запікання та смаження.

Духова шафа з функцією НВЧ: рівень (лише для моделей HUB 82-22, HUB 82-35)

Рівні рахують знизу вгору. Рівень 1 завжди найнижчий.

Поставте деко на решітку **1-го рівня**.

Для **запікання страв** можна також використовувати 3-й рівень. Запікайте на цьому рівні **максимум 10 хвилин**, якщо використовуєте режими роботи «Гриль»/«Гриль великий» або «Гриль малий».

Використання власних рецептів

Дані щодо кількості

З розрахунку інгредієнтів, зазначених у рецепті для чотирьох осіб:

- У деці HUB 8000/8001-M або HUB 82-22 можна приготувати приблизно втричі більшу кількість страви.
- У деці HUB 8001-XL або HUB 82-35 можна приготувати приблизно вчетверо більшу кількість страви.

Час приготування

Через більшу кількість інгредієнтів час приготування збільшується приблизно на 20–40 хв порівняно з зазначеним у рецепті.

Температура

Якщо у рецепті немає вказівок щодо налаштування температури:

- У режимі «Конвекція плюс» встановіть температуру 160–180 °C.
- У режимі «Верхній/нижній нагрів» встановіть температуру 180–210 °C.

Чищення та догляд

Абразивні або агресивні мийні засоби, такі як спреї для чищення гриля та духової шафи, засоби для видалення плям та іржі, абразивний пісок, губки з шорсткою поверхнею або гострі предмети можуть пошкодити антипригарне покриття.

Мийте деко гарячою водою з засобом для ручного миття посуду з використанням серветки з мікрофібри або губки для миття.

Перед першою експлуатацією

Перед першою експлуатацією помийте деко гарячою водою з засобом для ручного миття посуду з використанням серветки з мікрофібри або губки для миття.

Потім нанесіть кілька крапель харчової олії, придатної для нагрівання до високих температур, на серветку та нанесіть тонкий шар олії на внутрішню поверхню дека.

Після кожного використання

Більшість забруднень можна видалити за допомогою гарячої води, засобу для ручного миття посуду та серветки з мікрофібри або губки для миття.

Тверді забруднення замочіть у гарячій воді з додаванням засобу для ручного миття посуду.

Деко також можна мити в посудомийній машині. За несприятливих обставин це може спричинити плями на підлозі. На функціональність приладу це ніяк не впливає.

Устаткування

До дека можна підібрати кришку HBD з нержавіючої сталі, яку можна замовити онлайн, в сервісній службі або в спеціалізованому магазині Miele.

Під час замовлення кришки вкажіть назву моделі:

HBD 60-22
(глибина 22 см):



HBD 60-35
(глибина 35 см)*:



*У робочі камери із 3 рівнями не можна ставити деко з кришкою, оскільки його висота з кришкою перевищує висоту робочої камери.

Вказівки щодо використання

⚠ Кришки є термостійкими і можуть використовуватися для приготування страв як на варильній поверхні, так і в духовій шафі.

Зверніть увагу, що кришка та ручка при цьому нагріваються.

Щоб уникнути опіків, одягайте кухонні рукавички.

Під час приготування рагу, супів та гуляшів накривайте деко кришкою.

Не використовуйте кришку під час приготування страв у режимах НВЧ або гриля.

Очищення та догляд

Кришки найкраще протирати м’якою серветкою для миття посуду, змоченою у теплій воді з засобом для ручного миття посуду, або мити в посудомийній машині.

بعد كل استخدام

يمكن إزالة معظم البقع باستخدام محلول من الماء الدافئ وقليل من سائل غسل الأطباق وقطعة قماش من المايكروفايبر أو إسفنجة تنظيف.

انقع الاتساخات العنيدة في ماء دافئ وقليل من سائل غسل الأطباق.

يمكنك أيضًا غسل صينية فرن في غسالة الأطباق. في بعض الحالات، قد يؤدي ذلك إلى ظهور بقع على القاعدة. ومع ذلك، لن يؤثر ذلك على كفاءة الاستخدام.

الملحقات

تتوفر أغطية HBD من الستانلس ستيل لـ صينية الفرن المتميزة من Miele كملحقات إضافية اختيارية.

عند طلب الغطاء، يُرجى ذكر معرِّف الموديل:

HBD 60-22
(العمق 22 سم):



HBD 60-35
(العمق 35 سم)*:



* لا يمكن استخدام صينية الفرن مع الغطاء في الأفران التي تحتوي على 3 مستويات للأرفف حيث إن الارتفاع الإجمالي سيتجاوز ارتفاع حجرة الفرن.

نصائح للاستعمال

⚠ الأغطية مقاومة للحرارة ويمكن استخدامها في عمليات الطهي على الموقد وداخل حجرة الفرن.

يرجى ملاحظة أن الغطاء والمقبض سيصبحان ساخنين.

ارتدِ قفازات الفرن لتجنب التعرض للحروق.

قم بتغطية أوعية الكسرولات والحساء والغولاش أثناء عملية الطهي.

لا تستخدم الغطاء أثناء عملية الطهي في أوضاع التشغيل التي تستخدم فرن المايكروويف أو الشواية.

التنظيف والعناية

أفضل طريقة لتنظيف الأغطية هي استخدام منشفة مطبخ ناعمة ومحلول من الماء الدافئ مع القليل من سائل غسل الأطباق، أو غسلها في غسالة الأطباق.

عند استخدام أوضاع التشغيل «الشواية/شواء كميات كبيرة» أو «الشواية الاقتصادية»، يُرجى الخبز **لمدة أقصاها 10 دقائق** على هذه المستويات من الأرفف.

إذا لم تتناسب صينية الفرن مع المجاري الجانبية داخل حجرة الفرن، فضعها على الرف.

فرن مايكروويف مدمج: مستوى الرف (طرازا HUB82-22 وHUB82-35 فقط)

عدُّ مستويات الأرفف من الأسفل إلى الأعلى. مستوى الرف 1 هو دائمًا أدنى مستوى.

ضع صينية الفرن على الحامل في **مستوى الرف 1**.

يمكنك أيضًا استخدام مستوى الرف 3 **لتحمير** الأطباق المخبوزة. عند استخدام أوضاع التشغيل «الشواية/شواء كميات كبيرة» أو «الشواية الاقتصادية»، يُرجى الخبز **لمدة أقصاها 10 دقائق** على هذه المستويات من الأرفف.

استخدام وصفاتك الخاصة

الكميات

وفقًا لكميات الوصفة المخصصة لأربعة أشخاص:

- يمكن استخدام صينية الفرن من طراز HUB 8000/8001-M أو HUB 82-22 لطهي ما يقارب ثلاثة أضعاف الكمية.
- يمكن استخدام صينية الفرن من طراز HUB 8001-XL أو HUB 82-35 لطهي كمية تبلغ حوالي أربعة أضعاف الكمية.

مدة الطهي

نظرًا للكمية، فإن مدة الطهي أطول بحوالي 20–40 دقيقة مما هو مذكور في الوصفة.

درجة الحرارة

إذا لم تتضمن الوصفة أي تعليمات بخصوص درجة الحرارة:

- بالنسبة لوظيفة Fan plus، حدد درجة حرارة تتراوح بين 160–180 درجة مئوية.
- بالنسبة إلى الحرارة العلوية والسفلية، اختر درجة حرارة تتراوح بين 180-210 درجة مئوية.

التنظيف والعناية

يمكن أن تؤدي مواد التنظيف الكاشطة أو القوية مثل بخاخات الشواء والفرن ومزيلات البقع والصدأ وإسفنج التنظيف والإسفنج ذو السطح الخشن أو الأدوات الحادة إلى إتلاف الطبقة المانعة للالتصاق.

نظّف صينية الفرن بمحلول من الماء الدافئ وقليل من سائل التنظيف، باستخدام قطعة قماش من المايكروفايبر أو إسفنجة تنظيف.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام صينية فرن لأول مرة، قم بتنظيفها بمحلول من الماء الدافئ وقليل من سائل التنظيف، باستخدام قطعة قماش من المايكروفايبر أو إسفنجة تنظيف.

بعد ذلك، ضع بضع قطرات من زيت الطهي المقاوم للحرارة على قطعة قماش، وامسح بها الجزء الداخلي من الصينية لتغطيته بطبقة رقيقة من الزيت.

تُعد منطقة الكسرولة والطهي مثالية للاستخدام مع صواني الفرن. إذا كان الموقد غير مزود بمنطقة الكسرولة والطهي، يجب استخدام صينية الفرن على أكبر منطقة طهي دائرية أو على اثنين من مناطق الطهي الدائرية الصغيرة التي تقع إحداهما وراء الأخرى.

نصائح

طلاء مانع للالتصاق

⚠ خطر نشوب حريق! يمكن أن تشتعل الزيوت والدهون إذا تعرضت للتسخين المفرط.

لا تترك صينية الفرن مطلقاً دون مراقبة أثناء الطهي باستخدام الزيوت أو الدهون.

لا تحاول إطفاء الزيوت أو الدهون المشتعلة باستخدام الماء مطلقاً. أوقف تشغيل الموقد أو الفرن.

أخمد النيران بحذر باستخدام غطاء أو بطانية إطفاء الحريق.

تلف الطلاء المانع للالتصاق الناتج عن فرط التسخين.

لا تقم بتسخين صينية الفرن وهي فارغة؛ استخدم دائمًا الزيت أو الدهون أو السوائل المناسبة للقلي.

تجنب إتلاف الطلا المانع للالتصاق:

- لا تقم بالتسخين المفرط لصينية الفرن. اخفض درجة الحرارة في الوقت المناسب.
- لا تستخدم أدوات حادة مثل السكاكين أو أسياخ الشواء.
لا تستخدم عليها سوى أدوات مصنوعة من البلاستيك أو الخشب.
- لا تستخدم صينية فرن لتتبيل أو نقع الأطعمة الحمضية مثل اللحم المتبّل بالخل.
قد تؤدي هذه الأشياء إلى إتلاف الطلاء المانع للالتصاق. ومع ذلك، يمكنك طهي هذه الأطعمة في صينية الفرن، بالطبع.

الفرن والفرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة:

مستوى الرف

تتضرر أرضية الفرن بسبب تراكم الحرارة.
سيؤدي عدم توفر مسافات كافية إلى تراكم الحرارة، مما قد يتسبب في تشقق المينا أو تقشرها في حالة حجرات الفرن المطلية بطلاء مينا.

لا تضع صينية الفرن HUB 8000/8001- M/-XL في مستوى الرف 1.

لا تقم أبدًا بوضع صينية الفرن على الحامل العلوي لمستوى الرف 1، وذلك لأنه لن يكون مثبتًا بنتوءات الأمان المانعة للانقلاب.

في بعض الأفران، تكون مستويات الأرفف محددة بعلامات ويمكن رؤيتها عند فتح الباب. إذا لم تكن كذلك، فاحسب مستويات الأرفف من الأسفل إلى الأعلى. مستوى الرف 1 هو دائمًا أدنى مستوى.

كقاعدة عامة، استخدم مستوى الرف 2 في الفرن أو فرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة.

من أجل **تحمير** الأطباق المخبوزة، يمكنك أيضًا استخدام مستوى الرف 3 أو 4 في الفرن ذي مستويات الأرفف الخمسة، وفرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة DGC 7x5x، وفرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة DGC 6x6x/7x6x.

فرن مايكروويف مدمج (HUB82-22 وHUB82-35 فقط)

⚠ في أفران المايكروويف المدمجة، سيؤدي عرض صواني الفرن من طرازي HUB 8000/8001-M وHUB 8001-XL إلى إعاقة دوران الهواء بشكل مثالي حول حجرة الفرن.

بالرغم من إمكانية وضع صينية الفرن على الحامل في مستوى الرف 1، فقد يؤدي ذلك إلى نتائج طهي غير مُرضية وتلف حجرة الفرن.

لا تستخدم صواني الفرن من طراز HUB 8000/8001-M وHUB 8001-XL في فرن مايكروويف مدمج.

⚠ خطر حدوث شرر في وضع تشغيل فرن المايكروويف.

فالمعادن تعكس موجات المايكروويف وقد يتسبب ذلك في حدوث شرر.

لا تستخدم صينية الفرن لإجراء عمليات الطهي في وضع تشغيل فرن المايكروويف.

يمكنك استخدام صينية الفرن HUB 82-22 وHUB 82-35 في جميع أوضاع التشغيل التي لا تتضمن وظيفة الميكروويف، وكذلك في أوضاع التشغيل المدمجة التي تتضمن وظيفة الميكروويف (مثل: وظيفة الميكروويف + المروحة + Fan plus). ضع صينية الفرن على الحامل في مستوى الرف 1.

المواقد التقليدية، والمواقد الزجاجية الخزفية، والمواقد الحثية

حتى أقل قدر من الأوساخ الموجودة بين سطح الموقد الزجاجي الخزفي وصينية الفرن يمكن أن يتسبب في حدوث خدوش بسبب الوزن الثقيل.

قد يؤدي ذلك إلى إتلاف سطح الموقد والجزء السفلي من صينية الفرن.

لا تقم بسحب صينية الفرن على سطح الزجاج الخزفي. احرص دائمًا على رفع صينية الفرن كلما أردت تحريكها على الموقد الزجاجي الخزفي.

⚠ صينية الفرن لها قاعدة أكبر من مقاس القواعد المسموح بها للأواني المستخدمة على مواقد 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 مواقد الغاز مرتفعة للغاية بالنسبة إلى صينية الفرن، مما قد يؤدي إلى تلف الطلاء المانع للالتصاق.

لا تستخدم صينية الفرن على موقد الغاز.

يمكنك استخدام صينية الفرن على موقد تقليدي أو موقد زجاجي خزفي، أو على موقد حثّي، حسب الطراز.

إذا كنت غير متأكد مما إذا كانت صينية الفرن مناسبة للاستخدام على موقد حثي أم لا، فاختبرها باستخدام مغناطيس. تكون صواني الفرن المتوافقة مع الحث الكهربي ممغنطة.

صينية الفرن المتميزة

تتوفر صينية الفرن المتميزة من Miele بمقاسات مختلفة.

HUB 8000/8001	M-	XL-
HUB 82	22-	35-
المحتوى	حوالي 5 لتر	حوالي 8 لتر
العرض*	38 سم	38 سم
العمق*	22 سم	35 سم
الارتفاع*	8 سم	8 سم

*الأبعاد الداخلية، مقربة

يمكن استخدام صواني الفرن هذه بطرق متنوعة:

HUB 8000/8001-M، HUB 8001-XL

- فرن
- فرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة
- موقد تقليدي وموقد زجاجي خزفي
- HUB 800**1**-M/-XL: موقد حثي

HUB 82-22، HUB 82-35

- فرن مايكروويف مدمج
- فرن
- فرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة
- المواقد التقليدية، والمواقد الزجاجية الخزفية، والمواقد الحثية

يمكنك استخدام صواني الفرن لتحضير المخبوزات، والطواجن، وأطباق الجراتان، وأطباق المعكرونة، والحساء، وأطباق اللحوم، وكذلك لطهي قطع اللحم المشوي، ولفائف اللحم، والدواجن.
لا تستخدم صينية الفرن لخبز الكعك أو الخبز.

صواني الفرن مغطاة بطبقة خزفية. يمكن إخراج الطعام بسهولة بعد الطهي، ولا يلتصق.

الاستخدام

الفرن وفرن البخار بالتكنولوجيا المزدوجة

حسب الطراز، يمكنك إما إدخال صواني الفرن المذكورة هنا مباشرةً في المجاري الجانبية أو وضعها على الرف.
لضمان إمكانية استخدامها في المجاري الجانبية، تم تزويد صينية الفرن بمانع سحب في الجزء الخلفي من الحواف الجانبية، مما يمنع سحب الصينية خارج المجاري الجانبية بالكامل عندما لا يتطلب الأمر سوى سحبها جزئيًا.
أدخل صينية الفرن بحيث يمكنك قراءة شعار Miele.

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com

M.-Nr. 13 203 730 / 00