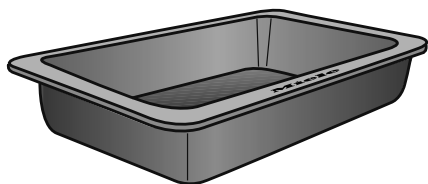
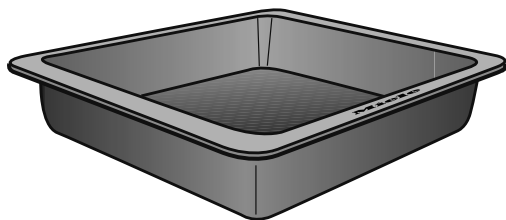




# HUB 5000-XL/-M, HUB 5001-XL/-M



<b>de-DE</b> .....	4
<b>en-AU, NZ</b> .....	8
<b>nl-BE</b> .....	12
<b>fr-BE</b> .....	16
<b>bg-BG</b> .....	20
<b>de-CH</b> .....	24
<b>fr-CH</b> .....	28
<b>it-CH</b> .....	32
<b>zh-CN</b> .....	36
<b>cs-CZ</b> .....	40
<b>da-DK</b> .....	44
<b>et-EE</b> .....	48
<b>es-ES</b> .....	52
<b>fi-FI</b> .....	56
<b>fr-FR</b> .....	60
<b>en-GB</b> .....	64
<b>el-GR</b> .....	68
<b>zh-HK</b> .....	74
<b>hr-HR</b> .....	78
<b>hu-HU</b> .....	82
<b>it-IT</b> .....	86
<b>ja-JP</b> .....	90
<b>ko-KR</b> .....	94

<b>lt-LT</b> .....	98
<b>lv-LV</b> .....	102
<b>nl-NL</b> .....	106
<b>no-NO</b> .....	110
<b>pl-PL</b> .....	114
<b>pt-PT</b> .....	118
<b>ro-RO</b> .....	122
<b>sr-RS</b> .....	126
<b>ru-RU</b> .....	130
<b>sv-SE</b> .....	136
<b>sl-SI</b> .....	140
<b>sk-SK</b> .....	144
<b>tr-TR</b> .....	148
<b>uk-UA</b> .....	152
<b>ar-SA</b> .....	156

# de-DE - Gourmet-Bräter

## Gourmet-Bräter

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Inhalt	ca. 8 l	ca. 5 l
Breite*	38 cm	38 cm
Tiefe*	35 cm	22 cm
Höhe*	8 cm	8 cm

\* Innere Abmessungen, gerundet

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

Die Bräter HUB 5001-XL/M sind darüber hinaus auch für Induktions-Kochfelder geeignet.

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

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

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

## Einsatzmöglichkeiten

### Backofen und Dampfgarer mit Backofenfunktion

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

Er ist im hinteren Bereich der Seitenränder mit einem Ausziehschutz ausgerüstet, der verhindert, dass er aus den

Aufnahmegittern herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll. Schieben Sie den Bräter so ein, dass Sie den Schriftzug Miele lesen können.

### Masse-/Glaskeramik-Kochfeld

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

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


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

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

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

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


## Ungeeignet für Backofen mit Mikrowelle

 Die Breite des Bräters behindert 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 den Bräter nicht im Backofen mit Mikrowelle.


## Ungeeignet für Betriebsarten mit Mikrowelle

 Das Material des Bräters ist nicht mikrowellentauglich.

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

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


## Ungeeignet für Gaskochfeld

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

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

Verwenden Sie den Bräter nicht auf einem Gaskochfeld.

## Hinweise zum Gebrauch

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

## Antihaftversiegelung

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

Garen Sie im Allgemeinen bei schwacher oder mittlerer Hitze.

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

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

# de-DE - Gourmet-Bräter

Vermeiden Sie Beschädigungen der Antihaftversiegelung:

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



## Ebene

Der Bräter darf nicht in Ebene 1 eingeschoben werden. Der Garraumboden wird beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und das Email kann reißen oder abplatzen. Schieben Sie den Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da er 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** in Backöfen oder Dampfgarern mit Backofenfunktion.

Zum **Überbacken** von Speisen können Sie höhere Ebenen verwenden (in Backöfen mit 5 Ebenen und Dampfgarern mit Backofenfunktion DGC 6x6x/7x6x Ebene 3 oder 4).

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

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

## Verwendung eigener Rezepte

### Mengenangaben

Ausgehend von Rezeptangaben für vier Personen:



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

### Garzeit

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

### Temperatur

Wenn Sie keine Rezeptangaben zur Temperatureinstellung haben:

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

## Reinigung und Pflege

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

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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Nach Gebrauch

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

Weichen Sie eventuell festere Verschmutzungen mit Spülmittellauge ein.

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

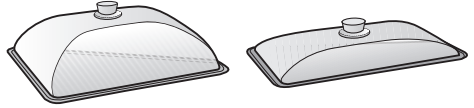
## Zubehör

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

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

HBD 60-**35** für  
HUB 500x-**XL**\*:

HBD 60-**22** für  
HUB 500x-**M**:



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

## Hinweise zum Gebrauch

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

Beachten Sie, dass Deckel und Griff dabei heiß werden.

Benutzen Sie Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Folgende Gerichte sollten während des Garens zugedeckt werden:

- Eintopf
- Suppe
- Gulasch

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

## Reinigung und Pflege

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

# en-AU, NZ - Gourmet oven dishes

## Gourmet oven dishes

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Capacity	approx. 8 l	approx. 5 l
Width *	38 cm	38 cm
Depth *	35 cm	22 cm
Height *	8 cm	8 cm

\* Internal dimensions, rounded down

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

The HUB 5001-XL/M dishes are also suitable for use on induction cooktops.

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

Do not use the dish for baking cakes or bread.

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

## Use

### Ovens and steam combination ovens

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

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

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

## Solid / Ceramic cooktops

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

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

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


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

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

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




## Not suitable for speed ovens

 The width of the Gourmet oven dish will hinder the optimum circulation of air around the oven cavity.

Although it will fit on the rack on the lowest shelf level, this could result in poor cooking results and damage to the oven cavity.

Do not use the Gourmet oven dish in a speed oven.


## Not suitable for cooking functions that use microwave power

 The Gourmet oven dish is not microwave safe.

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

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

## Not suitable for gas cooktops


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

The base of the dish would force the gas flames outwards causing damage to worktops and surrounding furniture and fittings, with the risk of setting them alight.

The temperature within the gas flames is also too high for the Gourmet oven dish and could damage the non-stick coating.

Do not use the oven dish on a gas cooktop.

## Tips for use

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

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

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

Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.

## Non-stick coating

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

Use a low to medium heat for cooking.

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

## en-AU, NZ - Gourmet oven dishes

---

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

To prevent damage to the non-stick coating:

- Do not overheat the Gourmet oven dish.  
Turn the temperature down in good time.
- Do not use metal or sharp utensils in it.  
Only use plastic or wooden utensils.
- Do not leave food in the Gourmet oven dish to marinate for long periods of time.  
Hot sauces or dishes with a high acidic content could adversely affect the non-stick coating if left in the oven dish for a long period of time. Such dishes, however, can be cooked in the oven dish without any problems.

### Shelf level



The oven dish must not be inserted into shelf level 1.

This would cause damage to the oven cavity floor. The build-up of heat could cause the enamel to blister and flake. Do not place the oven dish on the upper support of shelf level 1 as it is not secured by the anti-tip protection.

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

The oven dish should generally be used on **shelf level 2** in ovens and steam combination ovens.

A higher shelf level can be used for **browning food** (shelf levels 3 or 4 in ovens with 5 shelf levels and in DGC 6x6x/7x6x steam combination ovens).

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

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

### Using your own recipes

#### Quantities

Based on recipes for four:



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

#### Duration

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

#### Temperature

If your recipe does not specify a temperature:

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

## Cleaning and care

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

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

## Before using for the first time

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

## After using

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

Soak for a while to remove more stubborn stains.

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

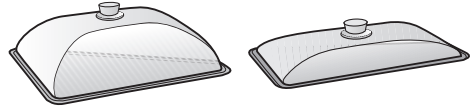
## Accessories

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

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


HBD 60-**35** for  
HUB 500x-**XL** \*:

HBD 60-**22** for  
HUB 500x-**M**:



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

## Tips for use

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

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

Please use oven gloves to avoid burning yourself.

The following dishes need to be covered during cooking:

- Casserole
- Soup
- Stew

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

## Cleaning and care

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

They can also be washed in the dishwasher.

# nl-BE - Gourmet-pan

## Gourmet-pan

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Inhoud	ca. 8 l	ca. 5 l
Breedte*	38 cm	38 cm
Diepte*	35 cm	22 cm
Hoogte*	8 cm	8 cm

\* Binnenafmetingen, afgerond

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

De braadpannen HUB 5001-XL/M zijn ook geschikt voor inductiekookplaten.

U kunt de braadpannen voor ovenschotels, eenpansgerechten, gratins, pastagerechten, soepen en vleeschotels gebruiken, maar ook voor het bereiden van grote stukken vlees, rollades en gevogelte.

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

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

## Toepassingsmogelijkheden

### oven en stoomoven met ovenfunctie

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

De braadpan heeft achter aan de zij-kanten een uittrekbeveiliging die voorkomt dat u de braadpan helemaal uit de

geleiderails trekt, terwijl u de pan slechts gedeeltelijk uit de oven wilde trekken.

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

## Elektrische/keramische kookplaat

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

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


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

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

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

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

## Niet geschikt voor ovens met microgolf

 Door de breedte van de braadpan is de luchtcirculatie in de ovenruimte niet optimaal.

De braadpan 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 braadpan niet in een oven met microgolf.

## Niet geschikt voor ovenfuncties met microgolf

 Het materiaal van de braadpan is niet geschikt voor de microgolf.

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


## Niet geschikt voor gaskookplaten

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

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

Gebruik de braadpan niet op een gaskookplaat.

## Aanwijzingen voor het gebruik

 Brandgevaar! Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten.

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

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

Doof vlammen voorzichtig met een deksel of blusdeken.

## Anti-aanbaklaag

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

Kook met lage of gemiddelde temperaturen.

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

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

# nl-BE - Gourmet-pan

Zorg dat de anti-aanbaklaag niet beschadigd raakt:

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

## Niveau



Plaats de braadpan niet op niveau 1 in de oven.

De bodem van de ovenruimte kan anders beschadigd raken. Door de geringe afstand vindt er warmteopbouw plaats en kan het email barsten of loslaten. Plaats de braadpan ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt.

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

Bij ovens en stoomovens met ovenfunctie kunt u **meestal niveau 2** gebruiken.

Voor het **gratineren** van gerechten kunt u de hogere niveaus gebruiken (bij ovens met 5 niveaus en stoomovens met ovenfunctie (DGC 6x6x/7x6x) niveau 3 of 4).

Gratineer voedingsmiddelen op deze niveaus **maximaal 10 minuten** als u de ovenfuncties “Grill”/“Grill groot ” of “Grill klein ” gebruikt.

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

## Eigen recepten

### Hoeveelheden

Uitgaande van recepten voor vier personen:



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

### Bereidingstijd

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

### Temperatuur

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

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

## Reiniging en onderhoud

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

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

### Vóór het eerste gebruik

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

### Na gebruik

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

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

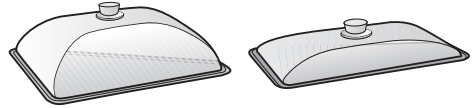
De braadpan kan ook in de vaatwasser worden gereinigd. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er op de bodem vlekken ontstaan. Deze zijn niet van invloed op het functioneren van de pan.

## Accessoires

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

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

HBD 60-35 voor HBD 60-22 voor  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



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

## Aanwijzingen voor het gebruik

⚠ De deksels zijn hittebestendig en kunnen voor bereidingen op de kookplaat en in de ovenruimte worden gebruikt.

Het deksel en de greep worden dan heet.

Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen!

Dek de volgende gerechten tijdens de bereiding af:

- Eenpansgerecht
- Soep
- Goulash

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

## Reiniging en onderhoud

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

## fr-BE - Plat à rôtir Miele

### Plat à rôtir Miele

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Contenance	8 l env.	5 l env.
Largeur*	38 cm	38 cm
Profondeur*	35 cm	22 cm
Hauteur*	8 cm	8 cm

\* Dimensions intérieures, environ

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

Les plats à rôtir HUB 5001-XL/M sont par ailleurs aussi adaptés aux tables de cuisson à induction.

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

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

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

### Utilisations possibles

#### Four et four vapeur multifonctions

Contrairement à d'autres plats de cuisson, le plat à rôtir Miele se glisse directement dans les supports de gradins. A l'arrière, il est équipé d'une butée de sécurité sur les côtés, qui l'empêche de

glisser des supports de gradins si vous ne le sortez que partiellement du four. Enfouissez toujours le plat à rôtir de telle sorte que le logo Miele reste visible.

#### Table de cuisson électrique / vitrocéramique

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

La surface de votre table de cuisson et le dessous de votre plat à rôtir peuvent s'en trouver endommagés.

Lorsque vous souhaitez déplacer le plat à rôtir qui se trouve sur une table de cuisson vitrocéramique, ne le faites pas glisser mais soulevez-le bien puis reposez-le à l'emplacement souhaité.


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

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

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




## Ne convient pas aux fours combinés micro-ondes

 La largeur du plat à rôtir empêche une circulation de l'air optimale dans l'enceinte.


Le plat à rôtir peut certes se glisser sur la grille au niveau 1 mais cela risque de provoquer des dommages dans l'enceinte. Par ailleurs, les résultats de cuisson seraient de mauvaise qualité.

N'utilisez pas le plat en mode micro-ondes.

## Ne convient pas aux modes de cuisson avec micro-ondes

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


## Ne convient pas aux foyers à gaz

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

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

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

## Conseils d'utilisation

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

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

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

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

## Revêtement anti-adhésif

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

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

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

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

## fr-BE - Plat à rôtir Miele

Pour prévenir tout dommage du revêtement anti-adhésif :

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

### Niveau



N'enfournez pas le plat à rôtir Miele au niveau 1.

Cela endommagerait la sole du four. Une accumulation de chaleur due au manque d'espace entre la sole du four et l'émail du plat pourrait le faire se briser ou éclater. N'enfournez pas non plus le plat à rôtir Miele au niveau supérieur. Il ne serait pas maintenu par la butée de sécurité.

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

Utilisez le **niveau 2 de manière générale** dans les fours ou fours vapeur multifonctions.

Pour **gratiner** les plats, vous pouvez utiliser les niveaux les plus élevées (dans les fours avec 5 niveaux et les fours vapeur multifonctions DGC 6x6x/7x6x niveau 3 ou 4).

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

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

### Vos recettes maison

#### Quantités

Sur la base d'une recette pour 4 personnes :



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

#### Temps de cuisson

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

#### Température

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

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

## Nettoyage et entretien

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

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

## Avant la première utilisation

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

## Après utilisation

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

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

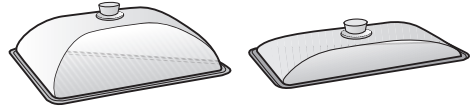
Vous pouvez aussi nettoyer le plat au lave-vaisselle. Il est possible que le fond du plat ressorte taché. Toutefois, la qualité et les fonctions du matériau n'en sont pas altérées.

## Accessoires

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

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

HBD 60-35 pour HBD 60-22 pour  
HUB 500x-XL \* : HUB 500x-M :



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

## Conseils d'utilisation

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

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

Enfilez toujours des maniques afin de ne pas vous brûler.

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

- Plats mijotés
- Soupe
- Ragoût

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

## Nettoyage et entretien

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

## Съд за печене Gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Съдържание	около 8 l	около 5 l
Ширина *	38 cm	38 cm
Дълбочина *	35 cm	22 cm
Дебелина *	8 cm	8 cm

\* Вътрешни размери, закръглени

Можете да използвате бретерите във фурната, в уреди за готвене на пара с функция фурна, както и на масови и стъклокерамични котлони.

Бретерите HUB 5001-XL/M освен това са подходящи и за индукционни котлони.

Можете да използвате бретерите за запеканки, говеч, огретени, ястия с макарони и паста, супи и месни яхнии, а също и за приготвяне на парчета месо, руладини или птици. Не използвайте бретера за печене на сладкиши или хляб.

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

## Възможности за приложение

### Фурна и уред за готвене на пара с функция фурна

Бретерът, за разлика от другите съдове за печене, може да се слага директно на решетките за поставяне. Той е снабден с предпазител за изтегляне в задната част в двата края отстрани, за да се предотврати из-

плъзването му от решетките за поставяне, ако трябва да се издърпа само частично. Плъзнете бретера така, че да можете да четете надписа Miele.

### Масов/стъклокерамичен плот

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

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


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

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


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

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


## Неподходящ за фурна с микровълнова функция

 Ширината на бретера възпрепятства оптималната циркулация на въздуха в камерата за готвене. Бретерът може да се постави върху решетката на ниво 1, но това може да доведе до повреда на камерата за готвене и лоши резултати от готвенето. Не използвайте бретера в микровълнова фурна.


## Неподходящ за режими на работа с микровълнова функция

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

## Неподходящ за газов котлон

 Бретерът надвишава допустимия размер на съдовете за готвене, които могат да се използват на газови котлони. Горещите газове, които излизат изпод дъното на бретера навън, могат да повредят работния плот и работката и да доведат до пожар. В същото време развитието на температурата в газовия пламък е твърде високо за бретера, така че незалепващото покритие може да се повреди. Не използвайте бретера на газов котлон.

## Указания за употреба

 **Опасност от пожар!** Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване. Никога не оставяйте бретера без наблюдение при работа с масла и мазнини. Никога не гасете запалено олио или мазнина с вода. Изключвайте готварския плот или фурната. Внимателно покрийте пламъците с капак или одеяло за гасене на пожари.

## Не залепващо покритие

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

Обикновено гответе на слаб или среден огън.

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

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

# bg-BG - Съд за печене Gourmet

Избягвайте увреждането на не залепващото покритие:

- Не прегрявайте бретера. Намалете навреме температурата.
- Не използвайте метални или остри предмети. Използвайте само прибори за готвене от пластмаса или дърво.
- Не използвайте бретера за полага-не и маринване на ястия, съдържащи киселини като например меса мариновани в оцет. Те могат да разрушат не залепващо покритие. Но разбира се такива ястия могат да се готвят и в бретера.

## Ниво



Бретерът не трябва да се поставя на ниво 1.

В противен случай подът на работната камера ще се повреди. Поради малкото разстояние се получава концентрация на топлина и емайлът може да се напука или да се олющи. Също така никога не поставяйте бретера на горния подпорен елемент на ниво 1, тъй като там той не е подсигурен от защитата срещу изваждане.

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

Използвайте **принципно ниво 2** във фурни или уреди за готвене на пара с функция фурна.

Можете да използвате по-високи нива за **препичане** на храната (във фурни с 5 нива и уреди за готвене на пара с функция на фурна DGC 6x6x/7x6x ниво 3 или 4).

Печете на тези нива **максимум 10 минути**, когато използвате режимите грил/грил голям  или грил малък .

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

## Използване на собствени рецепти

### Данни за количества

Изхождайки от данни в рецепта за четирима души:



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

### Време за готвене

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

### Температура

Когато 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 поддръжка

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

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

## Преди първото използване

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

## След употреба

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

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

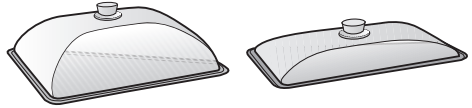
Можете да почистите бретера и в съдомиялна машина. При неблагоприятни обстоятелства дъното може да остане на петна. Това обаче не се отразява негативно върху функционирането.

## Принадлежности

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

При поръчка на капака посочете наименованието на Вашия бретер:

HBD 60-35 за HBD 60-22 за  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



\* 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 за готвене върху котлона, така и в камерата за готвене.

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

Използвайте ръкавици за фурна, за да избегнете изгаряния.

Следните ястия трябва да се покриват по време на готвене:

- Гювеч
- Супа
- Гулаш

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

## Почистване и поддръжка

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

Можете да ги почистите и в съдомиялна машина.

# de-CH - Gourmet-Bräter

## Gourmet-Bräter

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Inhalt	ca. 8 l	ca. 5 l
Breite *	38 cm	38 cm
Tiefe *	35 cm	22 cm
Höhe *	8 cm	8 cm

\* Innere Abmessungen, gerundet

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

Die Bräter HUB 5001-XL/M sind darüber hinaus auch für Induktions-Kochfelder geeignet.

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

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

## Einsatzmöglichkeiten

### Backofen und Dampfgarer mit Backofenfunktion

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

Er ist im hinteren Bereich der Seitenränder mit einem Ausziehschutz ausgerüstet, der verhindert, dass er aus den Auf-

nahmegittern herausrutscht, wenn er nur teilweise herausgezogen werden soll. Schieben Sie den Bräter so ein, dass Sie den Schriftzug Miele lesen können.

### Masse-/Glaskeramik-Kochfeld

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

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

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


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

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

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




## Ungeeignet für Backofen mit Mikrowelle

 Die Breite des Bräters behindert 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 den Bräter nicht im Backofen mit Mikrowelle.


## Ungeeignet für Betriebsarten mit Mikrowelle

 Das Material des Bräters ist nicht mikrowellentauglich.

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

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


## Ungeeignet für Gaskochfeld

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

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

Verwenden Sie den Bräter nicht auf einem Gaskochfeld.

## Hinweise zum Gebrauch

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

## Antihaftversiegelung

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

Garen Sie im Allgemeinen bei schwacher oder mittlerer Hitze.

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

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

# de-CH - Gourmet-Bräter

Vermeiden Sie Beschädigungen der Antihaftversiegelung:

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



## Ebene

Der Bräter darf nicht in Ebene 1 eingeschoben werden. Der Garraumboden wird beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und das Email kann reißen oder abplatzen. Schieben Sie den Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da er 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** in Backöfen oder Dampfgarern mit Backofenfunktion.

Zum **Überbacken** von Speisen können Sie höhere Ebenen verwenden (in Backöfen mit 5 Ebenen und Dampfgarern mit Backofenfunktion DGC 6x6x/7x6x Ebene 3 oder 4).

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

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

## Verwendung eigener Rezepte

### Mengenangaben

Ausgehend von Rezeptangaben für vier Personen:



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

### Garzeit

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

### Temperatur

Wenn Sie keine Rezeptangaben zur Temperatureinstellung haben:

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

## Reinigung und Pflege

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

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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Nach Gebrauch

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

Weichen Sie eventuell festere Verschmutzungen mit Spülmittellauge ein.

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

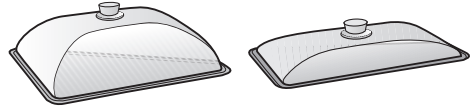
## Zubehör

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

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

HBD 60-35 für  
HUB 500x-XL \*

HBD 60-22 für  
HUB 500x-M:



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

## Hinweise zum Gebrauch

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

Beachten Sie, dass Deckel und Griff dabei heiss werden.

Benutzen Sie Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Folgende Gerichte sollten während des Garens zugedeckt werden:

- Eintopf
- Suppe
- Gulasch

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

## Reinigung und Pflege

Die Deckel reinigen Sie am besten mit einem weichen Handtuch, warmem Wasser und Handspülmittel. Sie können sie auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

# fr-CH - Plat à rôtir Gourmet

## Plat à rôtir Gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Capacité	env. 8 l	env. 5 l
Largeur *	38 cm	38 cm
Profondeur *	35 cm	22 cm
Hauteur *	8 cm	8 cm

\* Dimensions intérieures arrondies

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

Les plats à rôtir HUB 5001-XL/M sont par ailleurs aussi adaptés aux plans de cuisson à induction.

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

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

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

## Utilisations possibles

### Four et four vapeur multifonctions

Contrairement à d'autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet Miele se glisse directement dans les grilles supports.

A l'arrière, il est équipé d'une sécurité anti-extraction latérale qui l'empêche de

glisser des grilles supports si vous ne le sortez que partiellement du four.

Enfournez toujours le plat à rôtir de telle sorte que l'inscription Miele reste visible.

### Plan de cuisson électrique/en vitrocéramique

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

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

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

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

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

## Ne convient pas aux fours combinés micro-ondes

⚠ La largeur du plat à rôtir empêche une circulation de l'air optimale 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. Par ailleurs, les résultats de cuisson seraient de mauvaise qualité. N'utilisez pas le plat dans le four en mode micro-ondes.

## Ne convient pas aux modes de fonctionnement avec micro-ondes

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

## Ne convient pas aux plans de cuisson au gaz

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

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

## Conseils d'utilisation

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

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

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

## Revêtement anti-adhésif

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

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

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

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

Pour prévenir tout dommage du revêtement anti-adhésif :

- ne surchauffez pas le plat à rôtir. Veillez à baisser la température suffisamment tôt.

# fr-CH - Plat à rôtir Gourmet

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

## Niveau



N'enfournez pas le plat à rôtir Miele au niveau 1.

La sole de l'enceinte de cuisson serait endommagée. Le plat pourrait se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur due au manque d'espace entre la sole de l'enceinte du four et l'émail du plat. N'insérez pas non plus le plat à rôtir Miele sur la tige support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction.

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

Utilisez le **niveau 2 de manière générale** dans les fours ou fours vapeur multifonctions.

Pour faire **gratiner** les plats, vous pouvez utiliser les niveaux les plus élevés (dans les fours avec 5 niveaux et les fours vapeur multifonctions DGC 6x6x/7x6x niveau 3 ou 4).

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

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

## Vos recettes maison

### Détails des quantités

Sur la base d'une recette pour quatre personnes :



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

### Durée

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

### Température

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

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

## Nettoyage et entretien

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

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

## Avant la première utilisation

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

## Après utilisation

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

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

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

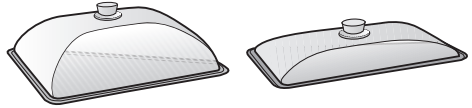
## Accessoires

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

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

HBD 60-35 pour  
HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 pour  
HUB 500x-M:



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

## Conseils d'utilisation

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

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

Enfilez toujours des maniques afin de ne pas vous brûler.

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

- Potée
- Potage
- Goulache

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

## Nettoyage et entretien

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

Vous pouvez aussi les passer au lave-vaisselle.

# it-CH - Casseruola gourmet

## Casseruola gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Capienza	ca. 8 l	ca. 5 l
Larghezza *	38 cm	38 cm
Profondità *	35 cm	22 cm
Altezza *	8 cm	8 cm

\* dimensioni interne, arrotondate

È possibile utilizzare le casseruole nel forno, nel forno a vapore funzione di forno tradizionale e su piani di cottura con piastre elettriche e in vetroceramica.

Le casseruole HUB 5001-XL/M sono inoltre adatte anche ai piani di cottura a induzione.

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

Non usare la casseruola per preparare torte o pane.

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

## Possibilità d'uso

### Forno e forno a vapore con funzione di forno tradizionale

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

Nella parte posteriore dei bordi laterali, la casseruola è dotata di un dispositivo di arresto per evitare che esca dalle griglie di supporto se si estrae solo in parte. Inserire la casseruola in modo che la scritta Miele sia leggibile.

### Piano cottura con piastre elettriche/ in vetroceramica

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

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

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


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

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

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



## Non adatta per forni con microonde

 La larghezza della casseruola impedisce una circolazione ottimale dell'aria nel vano cottura.

La casseruola può essere inserita sulla griglia al ripiano 1, ma possono risultarne danneggiamenti al vano cottura oppure scarsi risultati di cottura.

Non utilizzare la casseruola nel forno con microonde.


## Non adatta per modalità di cottura con microonde

 Il materiale della casseruola non è adatto per le microonde.

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

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


## Non adatta per piani cottura a gas

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

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

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

## Consigli per l'uso

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

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

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

Soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.

## Strato antiaderente

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

In generale, cuocere a temperature basse o medie.

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

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

# it-CH - Casseruola gourmet

Evitare il danneggiamento dello strato antiaderente.

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

## Ripiano



La casseruola non può essere inserita al ripiano 1.

Il fondo del vano rimarrebbe danneggiato. A causa della ridotta distanza il calore ristagna e lo smalto superficiale potrebbe screpolarsi o staccarsi. Non inserire la casseruola Miele neppure sull'asticella superiore del ripiano 1, poiché in quel caso non è fissata dal dispositivo di arresto.

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

Utilizzare **in generale il ripiano 2** nei forni o nei forni a vapore con funzione di forno tradizionale.

Per **gratinare** gli alimenti utilizzare i ripiani più in alto (nei forni con 5 ripiani e nei forni a vapore con funzione di forno tradizionale DGC 6x6x/7x6x ripiano 3 o 4).

Su questi ripiani gratinare **al massimo 10 minuti**, se si utilizzano le modalità di cottura Grill o Grill grande  oppure Grill piccolo .

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

## Uso ricette proprie

### Quantità

Sulla base di una ricetta per quattro persone:



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

### Durata cottura

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

### Temperatura

Se la ricetta non indica alcuna impostazione per la temperatura:

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

## Manutenzione e pulizia

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

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

## Operazioni preliminari

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

## Dopo l'uso

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

Eventualmente ammolare i residui di sporco più ostinati in liscivia.

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

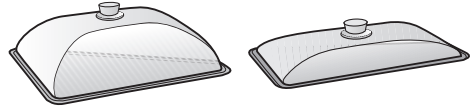
## Accessori

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

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


HBD 60-35 per  
HUB 500x-XL \*

HBD 60-22 per  
HUB 500x-M:



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

## Consigli per l'uso

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

Tenere conto che i coperchi e i manici si riscaldano.

Indossare sempre i guanti protettivi per evitare ustioni.

Le seguenti pietanze dovrebbero essere coperte durante la cottura:

- piatti unici
- minestra
- spezzatino

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

## Pulizia e manutenzione

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

È anche possibile lavarli nella lavastoviglie.

# zh-CN - 美味烤盘

## 美味烤盘

Miele 美味烤盘（烤盘）提供多种尺寸。

HUB 5000/5001	-XL	-M
容量	约 8 升	约 5 升
宽度*	38 厘米	38 厘米
深度*	35 厘米	22 厘米
高度*	8 厘米	8 厘米

\*内部尺寸，四舍五入

烤盘可用于烤箱、蒸烤一体机以及密底陶瓷玻璃灶具。

HUB 5001-XL/M 烤盘也适用于在电磁炉上使用。

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

烤盘有不粘涂层，因此食物可以在烹饪后轻易取出，通常不会粘在烤盘上。

## 用途

### 烤箱和蒸烤一体机

与其他烤盘不同，这款烤盘可以直接放在烤箱的侧滑轨上。

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

将烤盘放入烤箱，保持 Miele 标识可见。

## 密底/微晶玻璃灶具

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

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

烤盘可用于密底或微晶玻璃灶具，根据型号，也可用于电磁炉。

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

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

## 不适用于微烤一体机

⚠️ 烤盘宽度将阻碍烤箱内腔周围空气的最佳循环。

尽管它可以安装在最低层搁架的烤架上，但是这可能会导致烹饪效果不佳并损坏烤箱内腔。

不要在微烤一体机中使用烤盘。

## 不适用于使用微波功率的烹饪功能

⚠️ 烤盘不耐微波。

金属会反射微波，并会引起火花。

不要在仅微波或微波组合程序中使用烤盘。

## 不适用于燃气灶

⚠️ 烤盘比燃气灶可用的平底锅底部尺寸大。

烤盘底部会迫使

燃气火焰向外散发，导致

操作台面以及

周围橱柜及配件损坏，并有燃烧的风

险。燃气火焰内的温度对于烤盘来说

也过高，可能对不粘涂层造成损坏。

不要在燃气灶上使用烤盘。

## 提示

⚠️ 有着火风险。油脂如果过热会着火。

用油脂烹饪时，切勿让烤盘处于无人看管的状态下。

请勿尝试用水浇灭燃烧的油脂。关闭电器。

使用盖子或防火毯小心熄灭火焰。

## 不粘涂层

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

使用低到中温烹饪。

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

在烧烤食物时，将功率调低，并继续以较低温烹饪。

为防止对不粘涂层造成损坏：

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

# zh-CN - 美味烤盘



## 搁架层

禁止在搁架层 1 上使用烤盘。  
这将对烤箱底面造成损坏。热量积聚可能导致瓷釉起泡并剥落。不要将烤盘放在搁架层 1 上，因为它没有通过防倾翻保护装置固定在该位置。

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

通常，烤盘应在烤箱和蒸烤一体机的**搁架层 2**上使用。

较高搁架层可用于**褐变食物**（带 5 层搁架层的烤箱和 DGC 6x6x/7x6x 蒸烤一体机的第 3 或第 4 层）。

当使用全面烧烤  或节能烧烤  在这些搁架层上褐变食物时，不要超过 **10 分钟**。

如果烤盘不能放置在电器内的搁架侧滑轨上，则应放置在烘焙和烧烤架上。

## 使用您的个人菜谱

### 数量

根据四人菜谱：



- 对于较大的烤盘，将数量乘以四。
- 对于较小的烤盘，将数量乘以三。

### 持续时间

烹饪持续时间通常延长 20–40 分钟。

### 温度

如果您的菜谱没有指明温度：

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

## 清洁和保养

为避免对不粘涂层造成损坏，切勿使用研磨型或腐蚀性清洁剂，例如烤架/烤箱喷雾剂、去污剂或除锈剂、精炼剂、磨蚀性海绵或锋利的器具。  
使用软刷或软海绵蘸取洗涤液和热水溶液清洁烤盘。

### 首次使用前

使用软刷或软海绵蘸取洗涤液和热水溶液清洁烤盘。

### 使用后

大多数残留物可以使用软刷蘸取洗涤液和热水的溶液去除。

浸泡一段时间，以去除更多顽固残留物。

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

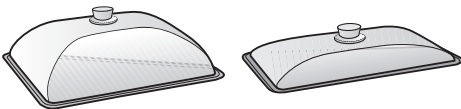
## 配件

美味烤盘的不锈钢 HBD 盖子可以作为可选的附加选项从 Miele 订购。

订购盖子时，请说明要与哪种烤盘搭配使用：

用于 HUB 500x-  
**XL** 的  
HBD 60-**35\***：

用于 HUB 500x-**M**  
的 HBD 60-**22**：



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

## 提示

⚠ 盖子耐热，且可以在灶具上和烤箱内使用。

请注意，盖子和把手会变热。

请使用烤箱手套，以避免烫伤自己。

烹饪下列菜肴时，需要盖上盖子：

- 炖锅
- 汤类
- 炖肉

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

### 清洁与保养

应使用软抹布蘸取洗涤液和热水的溶液清洁盖子。

也可以放在洗碗机中清洁。

# cs-CZ - Gourmet pekáč

## Gourmet pekáč

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
obsah	asi 8 l	asi 5 l
šířka *	38 cm	38 cm
hloubka *	35 cm	22 cm
výška *	8 cm	8 cm

\* vnitřní rozměry, zaokrouhleno

Pekáče můžete používat v pečicí troubě, v parní troubě s funkcí pečení a na litinových a sklokeramických varných deskách.

Pekáče HUB 5001-XL/M jsou navíc vhodné také pro indukční varné desky.

Pekáče můžete používat na nákypy, eintopf, gratinované pokrmy, pokrmy z těstovin, polévky a masové směsi stejně jako na přípravu masa vcelku, rohlád nebo drůbeže.

Nepoužívejte pekáč k pečení moučníků nebo chleba.

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

## Možnosti použití

### Pečicí trouba a parní trouba s funkcí pečení

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

V zadní části bočních okrajů je vybavený ochranou proti vytažení, která brání jeho vyklouznutí z postranních mřížek, když má být vytažen jen částeč-

ně.

Zasuňte pekáč tak, abyste mohli přečíst nápis Miele.

## Litinové a sklokeramické varné desky

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

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

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


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

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

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




## Nevhodný pro pečicí troubu s mikrovlnou

 Šířka pekáče brání optimální cirkulaci vzduchu v ohřevném prostoru.

Pekáč se sice na roštu dá nasadit do úrovně 1, ale důsledkem může být poškození ohřevného prostoru nebo špatné výsledky přípravy.

Nepoužívejte pekáč v pečicí troubě s mikrovlnou.


## Nevhodný pro provozní způsoby s mikrovlnou

 Materiál pekáče není vhodný pro mikrovlny.

Kov mikrovlny odráží a může docházet k jiskření.

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

## Nevhodný pro plynové varné desky


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

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

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

Nepoužívejte pekáč na plynové varné desce.

## Pokyny k používání

 Nebezpečí požáru! Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit.

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

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

Zaduste plameny opatrně poklicí nebo hasící houní.

## Povrchová úprava bránící ulpívání

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

Obecně provádějte přípravu při slabém nebo středním teple.

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

Po orestování jídel teplotu snižte a pokračujte při nižším nastavení.

Zabraňte poškození povrchové úpravy bránící ulpívání:

- Pekáč nepřehřívejte. Včas snižte teplotu.
- Nepoužívejte kovové nebo ostré předměty. Používejte jen náčiní z umělé hmoty nebo dřeva.
- Nepoužívejte pekáč na nakládání a marinování jídel obsahujících kyseliny. Ty mohou rozežít povrchovou úpravu bránící ulpívání. Vařit taková jídla v pekáči je samozřejmě možné.

## Úroveň



Pekáč se nesmí zasouvat do úrovně 1.

Poškodilo by se dno pečicí trouby. Vzhledem k malé vzdálenosti se hromadí teplo a může popraskat email a odlupovat se. Pekáč také nikdy nezasouvajte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochrannou proti vytažení.

U některých pečicích trub můžete přečíst označení úrovní při otevřených dvířkách. Jinak úrovně počítejte ze spodu nahoru. Úroveň 1 je vždy úroveň úplně dole.

V pečicích troubách nebo parních troubách s funkcí pečení **obecně používejte úroveň 2.**

Na **zapékání** jídel můžete používat vyšší úrovně (v pečicích troubách s 5 úrovněmi a v parních troubách s funkcí pečení DGC 6x6x/7x6x úroveň 3 nebo 4).

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

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

## Používání vlastních receptů

### Množstevní údaje

Vychází se z údajů v receptu pro čtyři osoby:



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

### Doba přípravy

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

### Teplota

Když v receptu nejsou údaje o nastavení teploty:

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

## Čištění a ošetřování

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

### Před prvním použitím

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

### Po použití

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

Odolnější znečištění případně změkčete roztokem mycího prostředku.

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

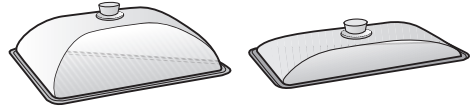
## Příslušenství

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

Při objednávání poklice uveďte označení svého pekáče:

HBD 60-35 pro  
HUB 500x-XL \*

HBD 60-22 pro  
HUB 500x-M:



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

## Pokyny k používání

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

Uvědomte si, že se přitom poklice a rukojeť zahřejí na vysokou teplotu. Používejte chňapky na hrnce, abyste zabránili popálení.

Následující pokrmy by měly být během přípravy přikryté:

- eintopf
- polévka
- guláš

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

## Čištění a ošetřování

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

Můžete je čistit také v myčce nádobí.

# da-DK - Gourmetfad

## Gourmetfad

Miele gourmetfade fås i forskellige størrelser.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Indhold	ca. 8 l	ca. 5 l
Bredde *	38 cm	38 cm
Dybde *	35 cm	22 cm
Højde *	8 cm	8 cm

\* Indvendige mål, afrundet

Gourmetfadene kan anvendes i ovne, i kombidampovne og på glaskeramiske og traditionelle elkogeplader.

Gourmetfadene HUB 5001-XL/M kan desuden anvendes på induktionskogeplader.

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

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

## Anvendelsesmuligheder

### Ovn og kombidampovn

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

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

Vend gourmetfadet således, at Miele-logoet kan ses.

## Glaskeramiske kogeplader og almindelige elkogeplader

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

Derved kan kogepladens overflade og gourmetfadets underside blive beskadiget.


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

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

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


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

## Uegnet til kompaktovne med mikrobølger

 Gourmetfadets bredde forhindrer optimal luftcirkulation i ovnrummet. Gourmetfadet kan ganske vist skubbes ind på risten på ribbe 1, men dette kan medføre beskadigelser af ovnrummet og dårlige tilberedningsresultater.


Anvend ikke gourmetfadet i kompaktovne med mikrobølger.

## Uegnet til opvarmningsformer med mikrobølger

 Gourmetfadets materiale er ikke egnet til mikrobølger.


Metallet reflekterer mikrobølgerne, hvorved der kan dannes gnister. Anvend ikke gourmetfadet til opvarmningsformen Mikrobølger eller kombinerede opvarmningsformer med mikrobølger.

## Uegnet til gaskogeplade

 Gourmetfadets mål overskrider den tilladte størrelse på kogevej, der må anvendes på gaskogeplader.

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

## Råd om brug

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

## Slip let-belægning

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

Tilbered normalt maden ved svag eller middel varme.

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

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

Undgå beskadigelse af slip let-overfladen:

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

# da-DK - Gourmetfad

## Ribbe

Gourmetfadet må ikke skubbes ind på ribbe 1.



Ovnrummets bund bliver beskadiget. På grund af den ringe afstand opstår der en ophobning af varme, hvorved emaljen kan revne eller skalle af.

Skub heller aldrig gourmetfadet ind på øverste ribbebøjle på ribbe 1, da det så ikke er sikret med udtræksstoppet.

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

Anvend normalt **ribbe 2** i ovne/kombidampovne.

Til **gratiner** af retter kan der anvendes ribber højere oppe (i ovne med 5 ribber og kombidampovne DGC 6x6x/7x6x: Ribbe 3 eller 4).

Gratiner i **maks. 10 minutter** på disse ribber, hvis opvarmningsformerne Grill/Traditional grill  eller Sparegrill  anvendes.

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

## Anvendelse af egne opskrifter

### Mængdeangivelser

Ved opskrifter til 4 personer:



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

### Tilberedningstid

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

### Temperatur

Hvis man ikke har en opskrift med temperaturangivelse:

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

## Rengøring og vedligeholdelse

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

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

## Inden første ibrugtagning

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

## Efter brug

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

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

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

## 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](http://shop.miele.dk).

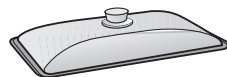
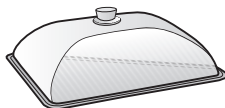
Oplys venligst fadtypen ved bestilling af låget:

HBD 60-35 til

HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 til

HUB 500x-M:



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

## Råd om brug

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

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

Brug grydelapper eller grillhandsker for at undgå forbrændinger.

Følgende retter bør tildækkes under tilberedningen:

- Gryderet
- Suppe
- Gullasch

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

## Rengøring og vedligeholdelse

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

De kan også rengøres i opvaskemaskine.

# et-EE - Gurmee-ahjupott

## Gurmee-universaalpott

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Maht	u 8 l	u 5 l
Laius *	38 cm	38 cm
Sügavus *	35 cm	22 cm
Kõrgus *	8 cm	8 cm

\* ümardatud sisemõõdud

Te saate universaalpotte kasutada ahjus, ahjufunktsiooniga auruahjus ning malmist ja keraamilisel pliidiplaadil. Lisaks sobivad universaalpotid HUB 5001-XL/M kasutamiseks induktsioonpliidiplaadil.

Te saate universaalpotti kasutada nii vormiroogade, ühepajatoitude, gratäänide, nuudliroogade, suppide ja lihapadade valmistamiseks kui ka lihatükgede, rulaadide või linnuliha küpsetamiseks. Ärge kasutage universaalpotti kookide või leiva küpsetamiseks.

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

## Kasutusvõimalused

### Ahi ja küpsetusahjuga auruahi

Universaalpotti saab erinevalt teistest ahjupottidest lükata otse kinnitusresti sisse.

Universaalpoti külgmiste servade tagaosas on väljatõmbekaitse, mis takistab väljalibisemist kinnitusrestist, kui potti

on vaja poolenisti välja tõmmata. Lükake universaalpott ahju nii, et saate lugeda kirja Miele.

## Malmist/klaaskeraamiline pliidiplaat

Juba vähene mustus klaaskeraamilise pinna ja universaalpoti vahel võib universaalpoti suure raskuse tõttu kriimustusi põhjustada.

See võib kahjustada pliidiplaadi pealispinda ja samuti universaalpoti põhja.

Ärge libistage universaalpotti üle klaaskeraamilise pinna. Tõstke universaalpotti alati, kui soovite seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil ümber paigutada.


Seda universaalpotti võite kasutada malmist või keraamilisel pliidiplaadil ja sõltuvalt versioonist ka induktsioonpliidiplaadil.

Kui te pole kindel, kas teie universaalpotti võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kontrollige seda magnetiga. Induktsioonpliidile sobiv universaalpott peab olema magnetiseeritav.

Universaalpoti kasutamiseks on optimaalne ahjupotitsoon. Kui teie pliidiplaadil ei ole ahjupotitsooni, asetage universaalpott kõige suuremale ümmargusele või kahele üksteise taga asetsevale keedutsoonile.




## Sobimatu mikrolainefunktsiooniga ahju jaoks

 Universaalpoti laius takistab optimaalset õhuringlust küpsetuskambris.

Universaalpotti saab küll paigutada 1. tasandile restile, ent tulemuseks võivad olla küpsetuskambri kahjustused ja halb küpsetustulemus.

Ärge kasutage universaalpotti mikrolainefunktsiooniga ahjus.


## Sobimatu mikrolainega töörežiimide jaoks

 Universaalpoti materjal ei sobi kasutamiseks mikrolainega.

Metall peegeldab mikrolaineid ja tekida võivad sädemed.

Ärge kasutage universaalpotti toiduvalmistamiseks režiimil Mikrowelle ega mikrolainega kombineeritud režiimidel.


## Sobimatu gaasipliidi jaoks

 Universaalpott ületab keedunõude suuruse, mida on lubatud kasutada gaasipliitidel.

Universaalpoti põhja alt välja voalavad kuumad gaasid võivad kahjustada tööpinda ja ümbritsevat mööblit ning põhjustada põlenguid. Samasuguse on gaasileegi temperatuur universaalpoti jaoks liiga kõrge, nii et nakkumatu pind võib saada kahjustada.

Ärge kasutage universaalpotti gaasipliidil.

## Kasutusjuhised

 Tuleoht! Õlid ja rasvad võivad ülekuumenemisel süttida.

Õli ja rasvaga töötades ärge jätke universaalpotti mingil juhul järelevalveta.

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

Lämmatage leegid ettevaatlikult kaane või kustutustekiga.

## Nakkumatu pind

Kasutage praadimiseks sobivat rasva või õli vaid väikeses koguses. Tänu nakkumatule pinnale ei jää midagi kinni ning te saate toite valmistada kalorivaheselt.

Valmistage toitu üldjuhul madalal või keskmisel kuumusel.

Toitude keedutsoonil pruunistamiseks või praadimiseks kuumutage tühja universaalpotti eelnevalt kõrgel seadistusel **1 kuni 2 minutit**.

Pärast toitude pruunistamist vähendage temperatuuri ja jätkake toiduvalmistamist madalamal seadistusel.

# et-EE - Gurmee-ahjupott

Nakkumatu pinna kahjustamist saate ära hoida:

- Ärge kuumutage universaalpotti üle. Reguleerige temperatuuri õigeaegselt madalamaks.
- Ärge kasutage metallist ega teravaid esemeid. Kasutage vaid plastist või puidust köögitarvikuid.
- Ärge kasutage universaalpotti happeid sisaldavate toitude, nt marineeritud veiselihast prae hoidmiseks või marineerimiseks. Need võivad nakkumatut pinda kahjustada. Loomulikult võib aga selliseid toite universaalpottis valmistada.

## Tasand



Universaalpotti ei tohi lükata 1. tasandile.

Küpsetuskambri põhi saab kahjustada. Väikese vahe tõttu soojus koguneb ja email või möraneda või maha kooruda. Ärge lükake universaalpotti ka 1. tasandi ülemisele siinile, sest siis ei ole universaalpott väljatõmbekaitsega kaitstud.

Mõne ahju puhul saate avatud ukse korral tasandi nimetust lugeda. Muul juhul lugege tasandeid alt üles. 1. tasand on alati kõige alumine tasand.

Ahjudes või ahjufunktsiooniga auruahjudes kasutage **üldjuhul 2. tasandit**.

Toitude **üleküpsetamiseks** võite kasutada kõrgemaid tasandeid (5 tasandiga ahjudes ja ahjufunktsiooniga auruahjudes DGC 6x6x/7x6x kasutage 3. või 4. tasandit).

Kasutades töörežiimi Grill groß  või Grill klein  küpsetage nendel tasanditel **maksimaalselt 10 minutit**.

Kui universaalpott ei sobi küpsetuskambri kinnitusrestiga, asetage pott lihtsalt restile.

## Oma retseptide kasutamine

### Kogused

Lähtudes retseptides toodud kogustest neljale inimesele:



- Suures universaalpottis saate valmistada toitu umbes neljakordses koguses.
- Väikses universaalpottis saate valmistada toitu umbes kolmekordses koguses.

### Valmistusaeg

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

### Temperatuur

Kui retseptis puuduvad andmed temperatuuri kohta:

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

## Puhastamine ja hooldus

Abrasiivsed või agressiivsed puhastusvahendid, näiteks grilli ja küpsetusahju aerosoolpuhastid, pleki- ja rooste-eemaldid, küürimispulbrid, kareda pinnaga svammid või teravad esemed võivad nakkumatut pinda kahjustada.

Puhastage universaalpotti kuumas nõudepesuvahendi lahuses pehme harja või pehme käsna.

### Enne esmakordset kasutamist

Puhastage universaalpotti kuumas nõudepesuvahendi lahuses pehme harja või pehme käsna.

### Pärast kasutamist

Enamiku mustusest saab eemaldada kuumas nõudepesuvahendi lahuses pehme harjaga pestes.

Vajadusel leotage tugevamat mustust nõudepesuvahendi lahuses.

Universaalpotti võib ka nõudepesumasinas pesta. Seejuures võib põhi ebasoodsatel tingimustel plekiliseks muutuda. Kasutamist see siiski ei mõjuta.

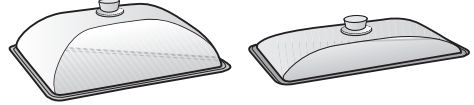
### Tarvikud

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

Kaane tellimisel märkige oma universaalpoti nimetus:

HBD 60-35  
HUB 500x-XL  
jaoks\*:

HBD 60-22  
HUB 500x-M  
jaoks:



\* 3 tasandiga küpsetuskambrites ei saa universaalpotti kasutada koos kaanega, kuna nende üldkõrgus oleks suurem kui küpsetuskambri kõrgus.

### Kasutusjuhised

⚠ Kaaned on kuumakindlad ja neid võib kasutada toiduvalmistamisel nii pliidiplaadil kui ka küpsetuskambris. Arvestage, et seejuures muutuvad kaas ja käepide kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage paja-kindaid.

Järgmised toidud tuleks valmistamise ajaks kinni katta:

- ühepajatoit
- supp
- guljašš

Ärge kasutage kaant toiduvalmistamiseks režiimil Mikrowelle ega mikro-lainega kombineeritud režiimidel või grilliga töörežiimidel.

### Puhastamine ja hooldus

Kõige parem on kaant puhastada pehme pesulapi, sooja vee ja nõudepesuvahendiga.

Samuti võib seda pesta nõudepesumasinas.

## Bandeja Gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Volumen	aprox. 8 l	aprox. 5 l
Anchura *	38 cm	38 cm
Fondo *	35 cm	22 cm
Altura *	8 cm	8 cm

\* Dimensiones interiores, redondeadas

Puede utilizar la bandeja Gourmet en el horno, en el horno a vapor con función de horno y en placas vitrocerámicas o eléctricas.

Las bandejas Gourmet HUB 5001-XL/M además también son aptas para su uso en placas de inducción.

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

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

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

## Posibles prácticas a realizar

### Horno y horno a vapor con función horno

Al contrario que el resto de bandejas, la bandeja Gourmet puede introducirse directamente en los listones portabande-

jas del horno.

Está equipada con un dispositivo anti-vuelco en la parte trasera de los bordes laterales que evita que resbale de los listones portabandejas cuando se quiere extraer parcialmente.

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

### Placa eléctrica / vitrocerámica

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

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


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

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

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

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


## No apta para hornos compactos con microondas

 La anchura de la bandeja impide una circulación del aire óptima en el interior del aparato.

Aunque la bandeja se pueda colocar sobre la parrilla en el nivel 1, como consecuencia pueden provocarse daños en el interior del horno y malos resultados de cocción.

No utilice la bandeja en el horno compacto con microondas.


## No apta para funciones con microondas

 El material de la bandeja no es apto para microondas.

El metal refleja las microondas y pueden formarse chispas.

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

## No apta para placas de gas


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

Los gases calientes expulsados por debajo de la base de la bandeja pueden dañar la encimera y los armarios colindantes y provocar un incendio.

Al mismo tiempo, el desarrollo de la temperatura en la llama de gas es demasiado elevada para la bandeja, por lo que el sellado antiadherente puede resultar dañado.

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

## Indicaciones de uso

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

Nunca deje la bandeja desatendida cuando utilice aceites y grasas.

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

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

## Sellado antiadherente

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

Hornee generalmente a una temperatura media o baja.

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

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

## es-ES - Bandeja Gourmet

Evite daños en el sellado antiadherente:

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

### Niveles



La bandeja Gourmet no debe introducirse en el nivel 1.

La base del interior del horno resultaría dañada, ya que debido a la escasa distancia se produce un estancamiento térmico y el esmalte se puede agrietar o saltar. Tampoco debe introducir nunca la bandeja Gourmet en el soporte superior del nivel 1, puesto que ahí no está asegurada con el dispositivo antivuelco.

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

Utilice **normalmente el nivel 2** en el horno convencional o en el horno a vapor con función de horno.

Para **gratinar** alimentos puede utilizar niveles más altos (en hornos convencionales con 5 niveles y en hornos a vapor con función de horno DGC 6x6x/7x6x utilice el nivel 3 o 4).

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

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

### Utilización de recetas propias

#### Datos de cantidades

Partiendo de datos de recetas para cuatro personas:



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

#### Tiempo de cocción

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

#### Temperatura

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

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

## Limpeza y mantenimiento

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

## Antes de la primera utilización

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

## Después de la utilización

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

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

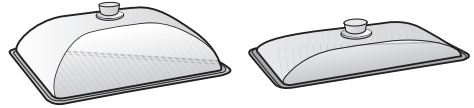
También puede lavar la bandeja en el lavavajillas. Al hacerlo, en circunstancias adversas podrían aparecer manchas en la base. Esto, sin embargo, no perjudica el funcionamiento.

## Accesorios

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


Indique la denominación de la tapa cuando realice el pedido:

HBD 60-35 para HUB 500x-XL \* : HBD 60-22 para HUB 500x-M:



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

## Indicaciones de uso

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

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

Emplee guantes protectores para evitar quemaduras.

Los siguientes platos deberían taparse durante la cocción:

- Potaje
- Sopa
- Estofado

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

## Limpeza y mantenimiento

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

También puede limpiarla en el lavavajillas.

# fi-FI - Gourmet-yleispannu

## Gourmet-yleispannu

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

HUB 5000/5001	-XL	M
Tilavuus	noin 8 l	noin 5 l
Leveys*	38 cm	38 cm
Syvyys*	35 cm	22 cm
Korkeus*	8 cm	8 cm

\* Sisämitat, pyöristetty

Voit käyttää yleispannuu uunissa, yhdistelmähöyryuunissa sekä valurautaisilla ja keraamisilla keittotasolla. Yleispannu HUB 5001-XL/M sopii myös induktiokeittotasolle.

Voit käyttää yleispannuu mm. laatikko- ja pataruokien, gratiinien, pasta- ja nuudeliiruokien, keittojen ja lihapatojen paistamiseen tai mm. lihapalojen, kylkirullien ja lintujen kypsentämiseen. Yleispannu ei kuitenkaan sovellu kakkujen tai leipien paistamiseen.

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

## Käyttömahdollisuudet

### Uuni ja yhdistelmähöyryuuni

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

Yleispannun sivuilla takana on rajoittimet, jotka estävät pannua tipahtamasta ulos kannattimilta, kun et halua vetää

sitä kokonaan ulos.

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

### Valurautainen/keraaminen keittotaso

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

Ne voivat naarmuttaa keittotason pintaa tai yleispannun pohjaa.

Nosta yleispannuu kunnolla, kun siirät sitä keraamisella tasolla. Älä vedä yleispannuu pitkin keraamisen tason pintaa.


Voit käyttää yleispannuu sekä valurautaisilla että keraamisilla keittotasolla, ja joissakin tapauksissa voit käyttää sitä myös induktiotasolla.

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


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




## Ei sovi mikroaalto-yhdistelmäuuneihin

 Yleispannun leveys estää optimaalisen ilmankierron uunitilassa. Voit kylläkin käyttää yleispannua ritilän päällä kannatintasolla 1, mutta tämä voi vahingoittaa uunitilan pintoja ja paistotulos saattaa jäädä huonoksi. Älä siksi käytä yleispannua mikroaalto-yhdistelmäuunissa.


## Ei sovi mikroaaltokäyttöön

 Yleispannun materiaali ei sovi mikroaaltokäyttöön. Mikroaallot heijastuvat pois metallista, mistä voi aiheutua kipinäintiä tai räätinää. Älä käytä yleispannua mikroaaltotoiminnolla tai toimintatavoilla, joissa uunitoiminnot yhdistetään mikroaaltoihin.

## Ei sovi käytettäväksi kaasutasoilla

 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 ja likaa hylkivä pinnoite saattaa vahingoittua. Älä käytä yleispannua kaasutasoilla.

## Käyttövinkkejä

 **Palovaara!** Ylikuumennut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon! Kun paistat jotain kiehuvasa öljyssä tai rasvassa, älä poistu yleispannun ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke laite heti pois päältä. Tukahduta liekit varovasti esim. kattilankannella tai sammutuspeitteellä.

## Likaa hylkivä pinnoite

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

Älä säädä lämpötilaa liian suureksi, kun valmistat ruokia yleispannussa.

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

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

# fi-FI - Gourmet-yleispannu

Varo, ettet vahingoita likaa hylkivää pinnoitetta:

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

## Kannatintaso



Yleispannua ei saa asettaa kannatintasolle 1.

Kannatintasolla 1 yleispannun pohja tulee liian lähelle uunitilan pohjaa. Tämä saa pohjan ylikuumenemaan ja voi aiheuttaa emalin repeämisen tai halkeamisen. Älä aseta yleispannua myöskään kannatintason 1 ylemmälle kannattimelle, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi.

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

Yleispannu kannattaa yleensä ripustaa **kannatintasolle 2** useimmissa uuneissa ja yhdistelmähöyryuuneissa.

Jos haluat **ruskistaa** ruokia, voit valita korkeamman kannatintason (uuneissa, joissa on 5 kannatintasoa sekä yhdistelmähöyryuuneissa DGC 6x6x/7x6x: kannatintaso 3 tai 4).

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

Jollei yleispannu sovi uunisi peltien kannattimille, aseta se ritilälle.

## Omien reseptien käyttö

### Ruokamäärään liittyvät tiedot

Kun käytät neljälle hengelle tarkoitettua reseptiä:



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

### Valmistusaika (kesto)

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

### Lämpötila

Jollei reseptissä ole ilmoitettu paistolämpötilaa, valitse lämpötila seuraavasti:

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

## Puhdistus ja hoito

Älä missään tapauksessa käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita, kuten grillin- tai uuninpuhdistusaineita, tahran- tai ruosteenpoistoaineita, hankausjauheita, karkeita pesusieniä, veitsiä tai muita teräviä esineitä, jottei liikaa hylkivä pinnoite vahingoitu.

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

### Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Käytön jälkeen

Useimmiten riittää, että puhdistat pannun pehmeällä harjalla tai sienellä kuumassa astianpesuainenevedessä.

Pinttynyt lika irtoaa parhaiten astianpesuvedessä liottamalla.

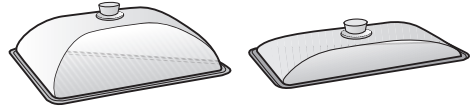
Jos haluat, voit pestä yleispannun myös astianpesukoneessa. Jotkin koneastianpesuaineet voivat kuitenkin värjätäastian pohjan läikikkääksi. Tästä ei kuitenkaan ole mitään haittaa.

### Lisävarusteet

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


Kun tilaat teräskannen, ilmoita käyttämäsi yleispannun tyyppi:

HBD 60-35 malliin HBD 60-22 malliin  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



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

### Käyttövinkkejä

 Kansia on kuumuutta kestävä ja sitä voi käyttää niin keittotasolla kuin uunissa.

Huomaa, että kansia ja sen kahva kuumenevat uunissa.

Käytä patakintaita suojataksesi itseäsi palovammoilta.

Käytä kantta seuraavia ruokia valmis-taessasi:

- Pataruoat
- Keitot
- Gulassi

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

### Puhdistus ja hoito

Puhdista kansia mieluiten pehmeällä liinalla ja lämpimällä vedellä, jossa on tilkka mietoa pesuainetta.

Voit pestä kannen myös astianpesukoneessa.

# fr-FR - Plat à rôtir Miele

## Plat à rôtir Gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Contenance	8 l env.	5 l env.
Largeur *	38 cm	38 cm
Profondeur *	35 cm	22 cm
Hauteur *	8 cm	8 cm

\* Dimensions intérieures, environ

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

Les plats à rôtir HUB 5001-XL/M sont par ailleurs aussi adaptés aux tables de cuisson à induction.

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

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

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

## Utilisations possibles

### Four et four vapeur multifonctions

Contrairement à d'autres plats de cuisson, le plat à rôtir Miele se glisse directement dans les supports de gradins. A l'arrière, il est équipé d'une butée de sécurité sur les côtés, qui l'empêche de

glisser des supports de gradins si vous ne le sortez que partiellement du four. Enfouissez toujours le plat à rôtir de telle sorte que le logo Miele reste visible.

### Table de cuisson électrique / vitrocéramique

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

La surface de votre table de cuisson et le dessous de votre plat à rôtir peuvent s'en trouver endommagés.


Lorsque vous souhaitez déplacer le plat à rôtir qui se trouve sur une table de cuisson vitrocéramique, ne le faites pas glisser mais soulevez-le bien puis reposez-le à l'emplacement souhaité.

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

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

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


## Ne convient pas aux fours combinés micro-ondes

 La largeur du plat à rôtir empêche une circulation de l'air optimale dans l'enceinte.


Le plat à rôtir peut certes se glisser sur la grille au niveau 1 mais cela risque de provoquer des dommages dans l'enceinte. Par ailleurs, les résultats de cuisson seraient de mauvaise qualité.

N'utilisez pas le plat en mode micro-ondes.

## Ne convient pas aux modes de cuisson avec micro-ondes

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


## Ne convient pas aux foyers à gaz

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

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

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

## Conseils d'utilisation

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

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

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

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

## Revêtement anti-adhésif

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

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

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

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

## fr-FR - Plat à rôtir Miele

Pour prévenir tout dommage du revêtement anti-adhésif :

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

### Niveau



N'enfournez pas le plat à rôtir Miele au niveau 1.

Cela endommagerait la sole du four. Une accumulation de chaleur due au manque d'espace entre la sole du four et l'émail du plat pourrait le faire se briser ou éclater. N'enfournez pas non plus le plat à rôtir Miele au niveau supérieur. Il ne serait pas maintenu par la butée de sécurité.

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

Utilisez le **niveau 2 de manière générale** dans les fours ou fours vapeur multifonctions.

Pour **gratiner** les plats, vous pouvez utiliser les niveaux les plus élevées (dans les fours avec 5 niveaux et les fours vapeur multifonctions DGC 6x6x/7x6x niveau 3 ou 4).

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

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

### Vos recettes maison

#### Quantités

Sur la base d'une recette pour 4 personnes :



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

#### Temps de cuisson

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

#### Température

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

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

## Nettoyage et entretien

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

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

## Avant la première utilisation

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

## Après utilisation

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

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

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

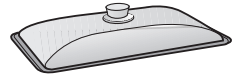
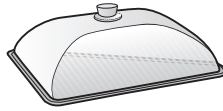
## Accessoires

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

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

HBD 60-35 pour  
HUB 500x-XL \* :

HBD 60-22 pour  
HUB 500x-M :



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

## Conseils d'utilisation

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

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

Enfilez toujours des maniques afin de ne pas vous brûler.

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

- Potée
- Soupe
- Ragoût

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

## Nettoyage et entretien

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

Vous pouvez aussi les passer au lave-vaisselle.

# en-GB - Gourmet oven dishes

## Gourmet oven dish

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Capacity	approx. 8 l	approx. 5 l
Width*	38 cm	38 cm
Depth*	35 cm	22 cm
Height*	8 cm	8 cm

\* Internal dimensions, rounded down

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

The HUB 5001-XL/M dishes are also suitable for use on induction hobs.

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

Do not use the dish for baking cakes or bread.

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

## Use

### Ovens and steam combination ovens

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

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

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

## Solid / Ceramic hobs

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

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

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


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

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

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




## Not suitable for microwave combination ovens

 The width of the oven dish will hinder the optimum circulation of air around the oven cavity.

Although it will fit on the rack on the lowest shelf level this could result in poor cooking results and damage to the oven cavity.

Do not use the oven dish in a microwave combination oven.


## Not suitable for cooking functions that use microwave power

 The oven dish is not microwave safe.

The metal reflects microwaves and this could cause sparking.

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


## Not suitable for gas hobs

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

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

Do not use the oven dish on a gas hob.

## Tips

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

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

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

Extinguish the flames carefully with a lid or fire blanket.

## Non-stick coating

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

Use a low to medium heat for cooking.

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

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

# en-GB - Gourmet oven dishes

---

To prevent damage to the non-stick coating:

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

## Shelf level



The oven dish must not be used on shelf level 1.

This would cause damage to the oven floor. The build-up of heat could cause the enamel to blister and flake. Do not place the oven dish on the upper support of shelf level 1 as it is not secured by the anti-tip protection in this position.

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

The oven dish should generally be used on **shelf level 2** in ovens and steam combination ovens.

A higher shelf level can be used for **browning food** (shelf levels 3 or 4 in ovens with 5 shelf levels and in DGC 6x6x/7x6x steam combination ovens).

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

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

## Using your own recipes

### Quantities

Based on recipes for four:



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

### Duration

Cooking duration is generally 20-40 minutes longer.

### Temperature

If your recipe does not specify a temperature:

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

## Cleaning and care

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

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

## Before using for the first time

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

## After use

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

Soak for a while to remove more stubborn residues.

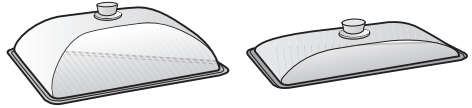
The oven dish can be cleaned in the dishwasher. In certain circumstances, marks may appear on the surface of the dish. They are harmless, and will not affect its use.

## Accessories

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

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

HBD 60-35 for HUB 500x-XL \* : HBD 60-22 for HUB 500x-M:



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

## Tips

⚠ The lid is heat resistant and can be used on the hob and in the oven. Please be aware that the lid and handle will get hot. Please use oven gloves to avoid burning yourself.

The following dishes need to be covered during cooking:

- Casseroles
- Soups
- Stews

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

## Cleaning and care

The lid should be cleaned using a solution of washing-up liquid and hot water and a soft cloth.

It can also be cleaned in the dishwasher.

## Γάστρες Gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Περιεχόμενο	περίπου 8 λίτρα	περίπου 5 λίτρα
Πλάτος*	38 εκ.	38 εκ.
Βάθος*	35 εκ.	22 εκ.
Ύψος*	8 εκ.	8 εκ.

\* Εσωτερικές διαστάσεις, στρογγυλοποιημένες

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

Οι γάστρες HUB 5001-XL/M είναι επιπλέον κατάλληλες επίσης και για επαγωγικές εστίες.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις γάστρες για μαγείρεμα σουφλέ, φαγητών κατσαρόλας, γκρατέν, ζυμαρικών, σουπας και πιάτων με βάση τα κρεατικά καθώς και για το ψήσιμο μικρών κομματιών κρέατος, ρολό ή πουλερικών. Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα για ψήσιμο κέικ ή ψωμιού.

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

## Δυνατότητες χρήσης

### Ηλεκτρικός φούρνος και φούρνος ατμού με λειτουργία ηλεκτρικού φούρνου

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

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

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

### Κλασική εστία / Κεραμική εστία

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

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


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

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

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

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


### **Ακατάλληλη για ηλεκτρικό φούρνο με λειτουργία μικροκυμάτων**

 Το πλάτος της γάστρας εμποδίζει τη βέλτιστη κυκλοφορία του αέρα στον θάλαμο φούρνου.

Η γάστρα μπορεί να τοποθετηθεί επάνω στη σχάρα στο επίπεδο 1, αλλά αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα να προκληθούν ζημιές στον θάλαμο φούρνου και κακό αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα σε ηλεκτρικό φούρνο με λειτουργία μικροκυμάτων.


### **Ακατάλληλη για τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα**

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

Το μέταλλο αντανakλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να δημιουργηθούν σπινθές.

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


### **Ακατάλληλη για εστία αερίου**

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

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

Μη χρησιμοποιείτε τη γάστρα σε εστία αερίου.

## Υποδείξεις για τη χρήση

 Κίνδυνος πυρκαγιάς! Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά αν υπερθερμανθούν.  
Έχετε πάντα υπό την προσοχή σας τη γάστρα, όταν μαγειρεύετε με λάδια ή λίπη.  
Μη σβήσετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Θέτετε εκτός λειτουργίας την εστία ή τον φούρνο.  
Σβήνετε προσεκτικά τις φλόγες με ένα καπάκι ή με ένα ειδικό πανί που σβήνει τη φωτιά.

## Αντικολλητική επίστρωση

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

Γενικά μαγειρεύετε σε χαμηλή ή μέτρια φωτιά.

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

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

Αποφεύγετε ζημιές της αντικολλητικής επίστρωσης:

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

## Επίπεδο



Η γάστρα δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί στο επίπεδο 1.

Το δάπεδο του θαλάμου φούρνου θα πάθει ζημιά. Εξαιτίας της μικρής απόστασης δημιουργείται συσώρευση θερμότητας, και στο εμαγιέ μπορεί να δημιουργηθούν ρωγμές ή μπορεί να σκάσει. Μην τοποθετείτε ποτέ τη γάστρα στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, γιατί εκεί δεν ασφαλίζεται από την προεξοχή ασφαλείας.

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

Χρησιμοποιείτε **γενικά το επίπεδο 2** σε φούρνους ή φούρνους ατμού με λειτουργία ηλεκτρικού φούρνου.

Για να αποκτήσουν **ξεροψημένη επιφάνεια** τα φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υψηλότερα επίπεδα (σε ηλεκτρικούς φούρνους με 5 επίπεδα και φούρνους ατμού με λειτουργία ηλεκτρικού φούρνου DGC 6x6x/7x6x επίπεδο 3 ή 4).

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

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

## Χρήση δικών σας συνταγών

### Ποσότητες

Ξεκινώντας από τα στοιχεία των συνταγών για τέσσερα άτομα:



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

### Χρόνος μαγειρέματος

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

### Θερμοκρασία

Αν δεν έχετε στοιχεία συνταγής για τη ρύθμιση θερμοκρασίας:

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

## Καθαρισμός και περιποίηση

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

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

### Πριν από την αρχική λειτουργία

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

### Μετά τη χρήση

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

Αν χρειάζεται, μουλιάζετε την πιο σκληρή βρωμιά με σαπουνόνερο.

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

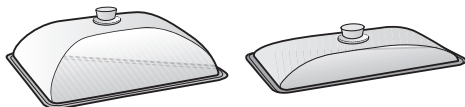
## Εξαρτήματα

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

Κατά την παραγγελία δίνετε και το είδος της γάστρας σας:

HBD 60-35 για  
HUB 500x-XL \*


HBD 60-22 για  
HUB 500x-M:



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



### Υποδείξεις για τη χρήση

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

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

Χρησιμοποιείτε ειδικά γάντια, για να αποφύγετε εγκαύματα.

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

- Σούπα όσπρια / λαχανικά
- Σούπα
- Γκούλας

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

### Καθαρισμός και περιποίηση

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

# zh-HK - 砂鍋

## 砂鍋

Miele 砂鍋有多種尺寸可用。

HUB 5000/5001	-XL	-M
容量	約 8 升	約 5 升
闊度*	38 厘米	38 厘米
深度*	35 厘米	22 厘米
高度*	8 厘米	8 厘米

\*內部尺寸，捨入

烤盤可用於焗爐、蒸焗爐以及實心瓷面玻璃煮食爐。

HUB 5001-XL/M 砂鍋也適用於電磁爐。

砂鍋可用於烘焗、淺砂鍋、焗烤菜肴、意大利面和湯，以及烘烤、肉卷或家禽。

不要使用砂鍋烘焗蛋糕或麵包。

砂鍋有不沾塗層，因此食物可以在烹調後輕易取下來，通常不會黏在烤盤上。

## 使用

### 焗爐和蒸焗爐

與其他焗盤不同，砂鍋可以直接放在焗爐的側面滑槽上。

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

將砂鍋放入烤箱，保持 Miele 標識可見。

## 實心/瓷面煮食爐

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

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


砂鍋可用於實心或瓷面玻璃煮食爐，根據型號，也可用於電磁爐。

如果您不確定您的砂鍋是否適用於電磁爐，您可以使用磁鐵測試。

可使用電磁爐的砂鍋是有磁性的。

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

### 不適用於微波焗爐

 砂鍋闊度將阻礙焗爐內腔周圍空氣的最佳迴圈。

儘管它可以安裝在最低層架的烘焗和燒烤架上，但是這可能會導致烹調效果不佳並損壞焗爐內腔。


不要在微波焗爐內使用砂鍋。

### 不適用於使用微波功率的烹調功能

 砂鍋不耐微波。

金屬會反射微波，可能會出現火花。不要僅在微波模式中使用砂鍋，或在微波焗爐程序中使用砂鍋。

### 不適用於氣體煮食爐

 砂鍋比氣體煮食爐允許的平底鍋底部尺寸大。


砂鍋底部會迫使燃氣火焰向外散發，導致操作枱面以及

周圍櫥櫃及裝置

損壞，並有點燃它們的風險。燃氣火焰內的溫度對於砂鍋來說也過高，可能對不沾塗層造成損壞。

不要在氣體煮食爐上使用砂鍋。

### 小貼士

 有火災風險。如果任其變得過熱，油和油脂會着火。

用油或油脂烹調食物時，切勿讓砂鍋處於無人看管狀態。

切勿嘗試用水撲滅燃燒的油或油脂。關閉電器。

使用蓋子或防火毯小心熄滅火焰。

### 不黏塗層

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

使用低等到中等熱量烹調。

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

在燒灼食物時，將熱量調低，並繼續以低等設置烹調。

為防止對不沾塗層造成損壞：

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



## 層架

禁止在第 1 個層架上使用砂鍋。  
這將對焗爐底面造成損壞。熱量積聚可能導致瓷釉起泡並剝落。不要將砂鍋放在第 1 個層架上，因為它沒有通過防傾翻保護裝置固定在該位置。

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

通常，砂鍋應在焗爐和蒸焗爐的**第 2 個層架**上使用。

較高層架可用於**褐變食物**（帶 5 個層架的焗爐和 DGC 6x6x/7x6x 蒸焗爐的第 3 或第 4 個層架）。

當使用燒烤  或節能燒烤  在這些層架上褐變食物時，不要超過 **10 分鐘**。

如果砂鍋不能放置在電器內的擱架側面滑槽上，則應放置在烘焗和燒烤架上。

## 使用您自己的食譜

### 數量

根據四人菜譜：


- 對於較大的砂鍋，將數量乘以四。
- 對於較小的砂鍋，將數量乘以三。

### 烹調時間

烹調持續時間通常延長 20–40 分鐘。

### 溫度

如果您的菜譜沒有指明溫度：

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

## 清潔及保養

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

### 首次使用前

使用軟刷或軟海綿蘸取洗滌液和熱水溶液清潔砂鍋。

### 使用後

大多數殘留物可以使用軟刷蘸取洗滌液和熱水的溶液去除。

浸泡一段時間，以去除更多頑固殘留物。

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

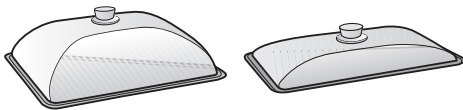
## 配件

砂鍋的不銹鋼 HBD 蓋子可以作為可選的附加選項從 Miele 訂購。

訂購蓋子時，請說明要與哪種砂鍋搭配使用：

用於 HUB 500x-  
XL 的  
HBD 60-35\*：

用於 HUB 500x-M  
的 HBD 60-22：



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

## 小貼士

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

烹調下列菜肴時，需要蓋上蓋子：

- 燉鍋
- 湯品
- 燉菜

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

## 清潔與護理

應使用柔軟抹布蘸取洗滌液和熱水的溶液清潔蓋子。  
也可以放在洗碗機中清潔。

## Gourmet pekač

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Zapremnina	oko 8 l	oko 5 l
Širina *	38 cm	38 cm
Dubina *	35 cm	22 cm
Visina *	8 cm	8 cm

\* Unutarnje dimenzije, zaobljena posuda

Pekač možete upotrebljavati u pećnici, u kombiniranoj parnoj pećnici i na konvencionalnim i staklokeramičkim pločama za kuhanje.

Pekači HUB 5001-XL/M su osim toga prikladni i za indukcijske ploče za kuhanje.

Pekač možete koristiti za pripremu nabujaka, variva, gratiniranih jela, tjestenine, juha i jela od mesa kao i za pripremu komada mesa, rolada ili peradi. Pekač ne koristite za pečenje kolača ili kruha.

Pekači su premazani slojem protiv pri-  
anjanja. Jela se nakon pripreme mogu lako izvaditi i neće se prilijepiti.

## Mogućnosti korištenja

### Pećnica i kombinirana parna pećnica

Pekač za razliku od ostalih posuda može se umetnuti izravno u vodilice za prihvat.

On je u stražnjem dijelu bočnih rubova opremljen zaštitom od izvlačenja koja sprečava da isklizne iz vodilica za prihvat kada se samo djelomično izvlači iz

njih.

Umetnite pekač tako da se natpis Miele može pročitati.

### Konvencionalne/staklokeramičke ploče za kuhanje

Manja zaprljanja između staklokeramičke ploče i pekača zbog velike težine mogu uzrokovati ogrebotine. Time se može oštetiti površina ploče za kuhanje kao i donja strana pekača.


Pekač ne povlačite po staklokeramičkoj ploči. Podignite ga uvijek kad ga želite premjestiti na staklokeramičku ploču.

Pekač možete upotrebljavati na konvencionalnim ili staklokeramičkim pločama za kuhanje, a ovisno o izvedbi i na indukcijskim pločama za kuhanje.

Ako niste sigurni je li Vaš pekač prikladan za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje, možete to provjeriti pomoću magneta. Pekači koji su prikladni za indukciju imaju magnetna svojstva.

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


## Neprikladno za pećnice s mikrovalovima

 Širina pekača onemogućuje optimalnu cirkulaciju zraka u prostoru za pripremu jela.

Pekač se može umetnuti na rešetku u razinu 1, no posljedica mogu biti oštećenje prostora za pripremu jela i loši rezultati pripreme jela.


Pekač ne upotrebljavajte u pećnicama s mikrovalovima.

## Neprikladno za načine rada s mikrovalovima

 Materijal od kojeg je napravljen pekač nije prikladan za mikrovalnu. Materijal reflektira mikrovalove i može doći do stvaranja iskri.

Pekač nemojte upotrebljavati za postupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi kao ni u kombiniranim načinima rada s mikrovalovima.


## Nije namijenjen uporabi na plinskim pločama

 Pekač prelazi dopuštenu veličinu posuđa za kuhanje na plinskim pločama.

Vrući plinovi koji izlaze ispod dna posude za pečenje mogu oštetiti radnu ploču i okolne dijelove namještaja te izazvati požar. Istovremeno se na plinskom plamenu razvija temperatura koja je previsoka za pekač pa se može oštetiti sloj protiv prljanja.

Pekač ne upotrebljavajte na plinskim pločama.

## Napomene za uporabu

 Opasnost od požara! Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja.

Kada radite s uljima i mastima pekač ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora.

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

Plamen pažljivo ugušite poklopcem ili krpom.

## Sloj protiv prljanja

Za pečenje upotrijebite malo odgovarajućeg ulja ili masnoće. Zahvaljujući sloju protiv prljanja ništa se ne lijepi za pekač i možete pripremati jela s malo kalorija.

Hranu načelno pripremajte na slaboj ili srednjoj toplini.

Za gratiniranje ili pečenje jela na zoni za kuhanje prazan pekač zagrijte na visokoj postavci **1 do maksimalno 2 minuta**.

Smanjite temperaturu nakon gratiniranja jela i pristupak pripreme jela nastavite na nižoj postavci.

Izbjegnite oštećivanje sloja protiv prljanja:

- Nemojte pregrijati pekač.  
Na vrijeme smanjite temperaturu.
- Ne upotrebljavajte metalne ili oštre predmete.  
Upotrebljavajte plastični ili drveni pribor.
- U pekaču nemojte čuvati marinirana kisela jela poput pirjane govedine.  
Mogu oštetiti sloj protiv prljanja. Ali takva jela možete naravno pripremati u pekaču.

# hr-HR - Gourmet pekači



## Razina

Pekač se ne smije umetati u razinu 1. Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Zbog malog razmaka sakuplja se toplina pa se emajl može raspuknuti. Miele pekače nemojte postavljati ni na gornji brid vodilice razine 1, jer tamo nije osiguran zaštitom od povlačenja.

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

U pećnicama ili parnim pećnicama s funkcijom pećnice upotrebljavajte **načelno razinu 2**.

Ako jelo treba **zapeći** koristite više razine (u pećnicama s 5 razina i kombiniranim parnim pećnicama DGC 6x6x/7x6x koristite razinu 3 ili 4).

Ako koristite načine rada Roštilj/Roštilj velike površine  ili Roštilj male površine , postupak na tim razinama može trajati **maksimalno 10 minuta**.

Pekač stavite na rešetku, ako ne pristaje u vodilice za prihvat u prostoru za pripremu jela.

## Primjena vlastitih recepata

### Podaci o količinama

Polazeći od podataka iz recepata za četiri osobe:



- U velikom pekaču možete pripremiti okvirno četverostruku količinu.
- U manjem pekaču možete pripremiti okvirno trostruku količinu.

### Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme se zbog količine produljuje za oko 20–40 minuta u odnosu na podatke iz recepta.

### Temperatura

Ako u receptu nema podataka o postavkama temperature:

- Pri funkciji Vrući zrak plus  odaberite temperaturu od 160–180°C.
- Kod postavke Gornji/donji grijač  odaberite temperaturu od 180–210°C.



## Čišćenje i održavanje

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje poput raspršivača za roštilj i pećnicu, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, pijesak za ribanje, spužva s abrazivnom površinom ili oštri predmeti, mogu oštetiti sloj protiv pranja.

Očistite pekač otopinom vode i deterdženta i mekom četkom ili mekom spužvom.

### Prije prve uporabe

Očistite pekač otopinom vode i deterdženta i mekom četkom ili mekom spužvom.

### Nakon uporabe

Većina zaprljanja možete ukloniti vrućom otopinom vode i deterdženta i mekom četkom.

Jača zaprljanja po potrebi namočite u otopinu vode i deterdženta.

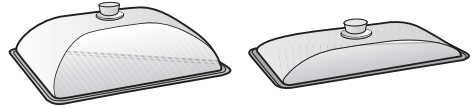
Pekač možete oprati i u perilici posuđa. Pritom se na dnu posude mogu stvoriti mrlje, ali to ne utječe na njezinu funkciju.

### Pribor

Putem Miele Web trgovine, Miele servisa ili na Miele prodajnom mjestu možete uz pekač kupiti poklopac HBD od plemenitog čelika

Kod naručivanja poklopca navedite oznaku Vašeg pekača:

HBD 60-35 za HBD 60-22 za  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



\* U prostorima za pripremu jela s 3 razine pekač se ne može umetati zajedno s poklopcem jer premašuje ukupnu raspoloživu visinu prostora za pripremu jela.

### Napomene za uporabu

⚠ Poklopac je otporan na toplinu i može se tijekom postupka pripreme jela upotrebljavati na ploči za kuhanje i u pećnici.

Pazite jer poklopac i ručka mogu biti vrući.

Koristite kuhinjske rukavice kako biste izbjegli opekline.

Jela navedena u nastavku pripremaju se poklopljena:

- Varivo
- Juha
- Gulaš

Poklopac nemojte upotrebljavati za postupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi, u kombiniranim načinima rada s mikrovalovima ili u načinima rada s roštiljem.

### Čišćenje i održavanje

Poklopac čistite mekom krpom za pranje, toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Možete ga prati i u perilici posuđa.

## Gourmet sütőedények

A Miele Gourmet-sütőedények (röviden sütőedények) különböző méretekben kaphatók.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Tartalom	kb. 8 l	kb. 5 l
Szélesség*	38 cm	38 cm
Mélység*	35 cm	22 cm
Magasság*	8 cm	8 cm

\* belső méretek, kerekítve

A sütőedényt használhatja a sütőben, a gőzsütőben sütő funkcióval és ötvény vagy üvegkerámia főzőlapokon.

A HUB 5001-XL/M sütőedények ezen kívül indukciós főzőlapokhoz is alkalmazsak.

A sütőedényt használhatja felfújtakhoz, egytálételekhez, csőben sült ételekhez, tésztaételekhez, levesekhez és serpenyős húskételekhez, valamint húsok, roládok vagy szárnyasok sütéséhez. Ne használja a sütőedényt sütemény vagy kenyér sütéséhez.

A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el. Sütés után így az ételek könnyen kivehetőek, és nem ragadnak le.

## Alkalmazási lehetőségek

### Sütő és kombi gőzsütő

A sütőedényt más sütőedényekkel ellentétben közvetlenül a rögzítőrácsba lehet betolni.

Az oldalszegélyek hátsó területét kihúzás elleni védelemmel látták le, ami megakadályozza, hogy az kicsússzon a rögzítőrácsból, ha csak részben kell azt kihúzni.

A sütőedényt úgy tolja be, hogy a Miele-logo olvasható legyen.

### Öntvény-/üvegkerámia főzőlap

Az üvegkerámia főzőlap és a sütőedény közötti kisebb szennyeződések a nagy súly miatt összekarcolhatják a felületeket.

Ez megrongálhatja a főzőlap felületét és a sütőedény alját.


Ne húzza az edényt az üvegkerámia lapon, hanem mindig emelje el, ha arrébb akarja helyezni a főzőlapon.

A sütőedényt öntvény vagy üvegkerámia főzőlapokon és a kivitelétől függően indukciós főzőlapon is használhatja.

Ha nem biztos benne, hogy a sütőedénye alkalmas e indukciós főzőlaphoz, ellenőrizze le egy mágnes segítségével. Az indukciós főzőlapokhoz alkalmas sütőedények mágnesezhetőek.

Optimálisan a sütőzónák alkalmasak a sütőedények használatához. Ha az Ön főzőlapja nem rendelkezik sütőzónákkal, állítsa a sütőedényt a legnagyobb kerek vagy két egymás mögötti kerek főzőlapra.


## Nem alkalmas mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőhöz

 A sütőedény a szélessége miatt akadályozza a sütőtérben az optimális légkeringést.

Ugyan be lehet tenni a sütőedényt az 1. szint rostélyára, ez azonban azzal járhat, hogy megsérül a sütőtér, vagy nem sül át rendesen az étel.

Ezért ne használja a sütőedényt mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőben.


## Nem használható mikrohullámú üzemmódban

 A sütőedény anyaga nem alkalmas mikrohullámokhoz.

A fém visszaveri a mikrohullámokat, és szikraképződés történhet.

Ne használja a sütőedényt mikrohullámú üzemmódban végzett sütési folyamatokhoz és a mikrohullámmal kombinált üzemmódokban.


## Nem alkalmas gázfőzőlapokhoz

 A sütőedény meghaladja a gázfőzőlapon használható főzőedények megengedett méretét.

A sütőedény alja alól kifelé áramló forró gázok károsíthatják a munkalapot és az átépítéseket, és tüzet okozhatnak. Ezzel egyidejűleg a gázláng túl nagy hőt termel a sütőedény számára, így a tapadásgátló bevonat megsérülhet.

Ne használja a sütőedényt gázfőzőlapon.

## Használati útmutató

 Tűzveszély! Az olajak és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak.

A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőedényt felügyelet nélkül.

A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a főzőlapot vagy a sütőt.

Fedővel vagy oltótakaróval óvatosan fojtsa el a tüzet.

## Tapadásgátló bevonat

Csak kis mennyiséget használjon a sütésre alkalmas zsírból vagy olajból. A tapadásgátló bevonatnak köszönhetően semmi sem ragad le, így kalóriaszegényen készítheti el az ételeket.

Általában alacsony vagy közepes hőmérsékleten süssön.

Ha a főzőzónán meg akarja pirítani vagy sütni az ételeket, magas hőmérsékleten **1-től legfeljebb 2 percig** melegítse elő az üres sütőedényt.

Az étel megpirítása után csökkentse a hőmérsékletet, majd alacsonyabb fokozaton folytassa a sütet.

# hu-HU - Gourmet sütőedények

Ügyeljen arra, hogy nehegy megsérüljön a tapadásgátló bevonat.

- Ne hevítse túl a sütőedényt. Megfelelő időben állítsa alacsonyabb fokozatra a hőmérsékletet.
- Ne használjon fém- vagy egyéb éles tárgyakat. Csak műanyagból vagy fából készült főzőeszközöket használjon.
- Ne használja a sütőedényt savtartalmú ételek, például ecetes sülték tárolására vagy felöntésére. Ezek az anyagok ugyanis megrongálhatják a tapadásgátló bevonatot. Magát az ételt természetesen megsütheti az edényben.

## Sütési szintek


A sütőedény nem tolható be az 1. szintre.

Megsérülhet a sütőtér alja. Az edény és a sütőtér alja közötti kis távolság miatt hőtorlódás alakulhat ki, és emiatt leválhat vagy lepattanhat a zománc. Soha ne tolja be a sütőedényt az 1. szint felső merevítőjébe, mert ott nincs kialakítva kihűzés elleni védelem.

Néhány sütőnél nyitott ajtónál láthatók a sütési szintek jelölései. Egyéb esetben alulról felfelé kell számolni a szinteket. Így az 1. szint mindig a legalsó sütési szint.

**Általában használja a 2. szintet** a sütőben vagy a kombi gőzsütőkben.

Az ételek **átsütéséhez** használhatja a magasabb szinteket (az 5 szintes sütőkben és a DGC 6x6x/7x6x kombi gőzsütőkben a 3. vagy 4. szintet).

Ezen a szinteken **maximum 10 per-cig** süsse át az ételeket, ha a grill/nagy grill  vagy kis grill  üzemmódokat használja.

Ha a sütőedény nem illeszkedik a sütőtér rögzítőrácsába, akkor helyezze a rostélyra.

## Saját receptek használata

### Mennyiségi adatok

Négy személy részére elkészítendő recept adataiból kiindulva:



- A nagyobb sütőedényben kb. a négyszeres mennyiséget tudja elkészíteni.
- A kisebb sütőedényben kb. a háromszoros mennyiséget tudja elkészíteni.

### Sütési idő

A sütési idő a recept adataival ellentétben a mennyiségtől függően kb. 20–40 perccel meghosszabbodik.

### Hőmérséklet

Ha a receptben nincs megadva a hőmérsékleti beállítás:

- Hőlégkeverés plusz  üzemmódban válasszon 160–180 °C-os hőmérsékletet.
- Felső-alsó sütés”  üzemmódban 180–210 °C közötti hőmérsékletet állítson be.

## Tisztítás és ápolás

A súrolóporos vagy agresszív tisztítószerek, mint például a grill- és sütőtér tisztítók, folt- és rozsdaeltávolítók, súrolóporok, karcoló felületű szivacsok vagy éles tárgyak megsérthetik a tapadásgátló bevonatot.

Forró mosogatóvízzel és puha kefével vagy puha szivaccsal tisztítsa meg a sütőedényt.

## Az első használat előtt

Forró mosogatóvízzel és puha kefével vagy puha szivaccsal tisztítsa meg a sütőedényt.

## Használat után

A legtöbb szennyeződés forró mosogatószeres vízzel és egy puha kefével eltávolítható.

Az esetleges erősebb szennyeződéseket áztassa be mosogatószeres vízbe.

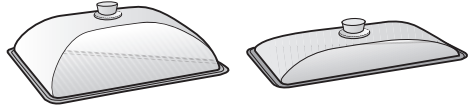
A sütőedényt mosogatógépben is tisztíthatja. Kedvezőtlen körülmények között ekkor az alja foltos lehet. A funkcióját ez azonban nem korlátozza.

## Tartozékok

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


A fedő megrendeléskor adja meg a sütőedényének a megnevezését:

HBD 60-35 a HBD 60-22 a  
HUB 500x-XL- HUB 500x-M-hez:  
hez\*:



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

## Figyelmeztetések a használathoz

 A fedő hőálló, és a főzőlapon valamint a sütőtérben történő sütésekhez egyaránt használható.

Ügyeljen arra, hogy a fedő és a fogó használat közben felforrósodhat.

Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogó kesztyűt.

Sütés és párolás közben a következő ételeket érdemes lefedni:

- Egytálétel
- Leves
- Gulyás

Ne használja a fedőt mikrohullámú üzemmódban végzett sütési folyamatokhoz és a mikrohullámmal kombinált üzemmódokban, illetve a „Grill” üzemmódban.

## Tisztítás és ápolás

A legjobb az, ha a fedőt puha mosogatóronggyal, meleg vízzel és kézi mosogatószerrel tisztítja.

Mosogatógépben is tisztíthatja.

# it-IT - Casseruola Gourmet

## Casserole Gourmet

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Capienza	ca. 8 l	ca. 5 l
Larghezza*	38 cm	38 cm
Profondità*	35 cm	22 cm
Altezza*	8 cm	8 cm

\* dimensioni interne, arrotondate

È possibile utilizzare le casserole nel forno, nel forno a vapore con modalità di forno convenzionale e su piani di cottura in vetroceramica e con piastre.

Le casserole HUB 5001-XL/M sono inoltre adatte anche ai piani di cottura a induzione.

Le casserole possono essere utilizzate per soufflé, stufati, gratin, piatti di pasta, zuppe e piatti di carne proprio come per la cottura di roulade o pollame. Non usare la casserole per cuocere torte o pane.

Le casserole Gourmet sono rivestite di uno strato antiaderente. Al termine della cottura si possono prelevare facilmente le pietanze perché non aderiscono.

## Impiego

### Forno e forno a vapore con funzione tradizionale

A differenza di altre casserole, la casserole Gourmet può essere inserita direttamente nelle griglie di supporto.

Nella parte posteriore dei bordi laterali, la casserole è dotata di un dispositivo antiestrazione per evitare che fuoriesca

dalle griglie di supporto se la si estrae solo in parte. Inserire la casserole di modo che risulti leggibile il logo Miele.

### Piano cottura con piastre elettriche/ in vetroceramica

Anche piccoli residui di sporco tra il piano in vetroceramica e la casserole possono graffiare quest'ultima a causa del peso elevato.

Si potrebbero danneggiare sia la superficie del piano cottura che il lato inferiore della casserole.


Non trascinare la casserole sul piano in vetroceramica. Sollevarla sempre per spostarla.

È possibile utilizzare la casserole su piani cottura con piastre elettriche o in vetroceramica e, a seconda del modello, anche su un piano cottura a induzione.

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

La zona rettangolare è la più adatta all'uso con la casserole. Se il piano cottura non fosse dotato di una zona rettangolare, posizionare la casserole sulla zona cottura rotonda più grande oppure su due zone di cottura vicine.

## Non adatta ai forni con le microonde

 La larghezza della casseruola impedisce una circolazione ottimale dell'aria nel vano cottura.

Si può inserire la casseruola sulla griglia al ripiano 1, ma ne conseguirebbero danni al vano cottura e risultati di cottura insoddisfacenti.

Non utilizzare la casseruola nel forno con le microonde.


## Non adatta alla modalità cottura con le microonde

 Il materiale della casseruola non è adatto alle microonde.

Il metallo riflette le microonde e genera scintille.

Non utilizzare la casseruola e il coperchio per procedimenti di cottura con le microonde e/o con modalità abbinata alle microonde.


## Non adatta ai piani cottura a gas

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

I gas caldi che fuoriescono sotto il fondo della casseruola verso l'esterno possono danneggiare il piano di lavoro oppure i mobili adiacenti e provocare incendi. Contemporaneamente, la temperatura della fiamma a gas è troppo elevata per la casseruola e quindi è possibile che lo strato antiaderente si danneggi.

Non utilizzare la casseruola su un piano cottura a gas.

## Consigli per l'uso

 Pericolo d'incendio! Oli e grassi possono prendere fuoco se si surriscaldano.

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

Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnerne immediatamente il forno e il piano di cottura.

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

## Strato antiaderente

Utilizzare pochi grassi o oli adatti alla cottura. Grazie allo strato antiaderente non aderisce nulla e si possono preparare pietanze senza aggiungere calorie.

In generale, cuocere a temperature basse o medie.

Per arrostitire delle pietanze sulla zona di cottura, preriscaldare la casseruola vuota a una temperatura elevata per **1 fino max 2 minuti**.

Ridurre la temperatura dopo aver arrostitito le pietanze e continuare la cottura con un'impostazione inferiore.

## it-IT - Casseruola Gourmet

Evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

- Non surriscaldare la casseruola. Abbassare la temperatura per tempo.
- Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti. Utilizzare solo posate di plastica o in legno.
- Non utilizzare la casseruola per conservare e marinare pietanze acide. Tali sostanze possono danneggiare lo strato antiaderente. Tuttavia è possibile cuocere queste pietanze nella casseruola.

### Ripiano



Non inserire la casseruola Gourmet Miele nel primo ripiano.

Si rovinerebbe il fondo del vano cottura. A causa dell'esigua distanza si genera un accumulo di calore tale, che lo smalto potrebbe creparsi o scoppiare. Non posizionare la casseruola nemmeno sulle barre superiori del ripiano 1, dal momento che non è assicurata dal dispositivo antiestraazione.

Con alcuni forni è possibile leggere l'indicazione dei ripiani quando lo sportello è aperto. Altrimenti contare i ripiani dal basso verso l'alto. Il ripiano 1 è sempre il primo dal basso.

Utilizzare **in generale il ripiano 2** nei forni o nei forni a vapore con funzione di forno tradizionale.

Per **dorare** gli alimenti utilizzare i ripiani più in alto (nei forni con 5 ripiani e nei forni a vapore con funzione di forno tradizionale DGC 6x6x/7x6x ripiano 3 o 4).

Su questi ripiani gratinare **al massimo 10 minuti**, se si utilizzano le modalità di cottura Grill o Grill grande  oppure Grill piccolo .

Se non si riesce a inserire la casseruola nella griglia di introduzione del vano forno, posizionarla sulla griglia.

### Ricette proprie

#### Quantità

Sulla base di una ricetta per quattro persone:



- nella casseruola grande si può preparare una quantità ca. quattro volte superiore.
- Nella casseruola piccola si può preparare una quantità ca. tre volte superiore.

#### Durata di cottura

A causa della quantità il tempo di cottura si prolunga di ca. 20 - 40 minuti rispetto alle indicazioni della ricetta.

#### Temperatura

Se la ricetta non indica alcuna impostazione per la temperatura:

- Selezionare Thermovent plus  e una temperatura di 160-180 °C.
- Selezionare Calore superiore/inferiore  e una temperatura di 180-210 °C.



## Pulizia e manutenzione

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

Lavare la casseruola con dell'acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola o una spugna morbida.

## Prima dell'uso

Lavare la casseruola con dell'acqua calda, detersivo per i piatti e una spazzola o una spugna morbida.

## Dopo l'uso

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

Eventualmente ammolare i residui di sporco più ostinati in acqua calda e detersivo per i piatti.

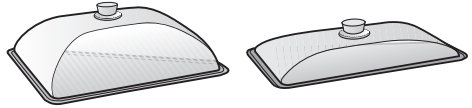
La casseruola può essere lavata anche in lavastoviglie. In rare occasioni può succedere che il fondo presenti delle macchie. La funzionalità, tuttavia, non ne viene pregiudicata.

## Accessori

Per le casseruole è possibile richiedere il coperchio HBD in acciaio inossidabile al webshop di Miele, all'assistenza tecnica autorizzata di Miele oppure presso i rivenditori autorizzati Miele.

Quando si ordinano i coperchi, indicare il modello di casseruola:

HBD 60-35 für HBD 60-22 für  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



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

## Consigli per l'uso

⚠ I coperchi sono resistenti alle temperature elevate e possono essere utilizzati per i processi di cottura sia sul piano che nel vano forno.

Tenere in debito conto, però, che sia il coperchio che i manici diventano molto caldi.

Per evitare ustioni utilizzare gli appositi guanti da cucina.

Coprire le seguenti pietanze durante la cottura:

- Stufato
- Zuppa/minestra
- Spezzatino

Non utilizzare il coperchio con procedimenti di cottura con la modalità microonde, modalità combinate con le microonde oppure modalità con il grill.

## Pulizia e manutenzione

Il modo migliore per lavare i coperchi è utilizzare un panno morbido, dell'acqua calda e detersivo per i piatti. È possibile lavarli anche in lavastoviglie.

# ja-JP - ベーキングディッシュ

## ベーキングディッシュ

サイズの異なるミーレのベーキングディッシュが用意されています。

HUB 5000-5001	-XL	-M
容量	約 8 L	約 5 L
幅*	38 cm	38 cm
奥行*	35 cm	22 cm
高さ*	8 cm	8 cm

\* 内寸、小数点以下切り捨て

ベーキングディッシュは、オープン、コンビスチームオープン、プレートタイプまたはセラミックガラス製のクッキングヒーターで使用できます。

HUB 5001-XL/MはIHクッキングヒーターでの使用にも適しています。

ベーキングディッシュは、ベーキング料理、キャセロール、グラタン、パスタ料理、スープ、さらにはロースト、ルーラード、鳥肉にも使用できます。

ケーキやパンを焼くためには使用しないでください。

ベーキングディッシュにはこびり付き防止コーティングが施されているため、調理後に食材を簡単に取り出すことができ、通常はこびりつきません。

## 用途

### オープンとコンビスチームオープン

ベーキングディッシュは、一般的なローストディッシュと違い、オープンの棚受けに直接置くことができます。

サイドサポートの後部には安全ストッパーがあり、途中まで引き出したいときにベーキングディッシュがオープンの棚受けから滑り落ちるの

を防ぎます。

Miele ロゴが見えるように、オープンにベーキングディッシュを置きます。

### プレートタイプまたはセラミック製クッキングヒーター

ベーキングディッシュは重いいため、ベーキングディッシュ底面とセラミックガラスの間の汚れの微粒子が傷の原因となる可能性があります。

これがクッキングヒーター表面やベーキングディッシュ底面の損傷につながる可能性があります。

セラミックガラス表面でベーキングディッシュを使用する場合は、慎重にゾーンに置きます。ガラスの表面上で押したり引いたりしないでください。


ベーキングディッシュは、プレートタイプまたはセラミックガラス製クッキングヒーターに使用でき、モデルによってはIHクッキングヒーターにも使用できます。

ベーキングディッシュがIHクッキングヒーターでの使用に適しているかどうか分からない場合は、磁石を使ってテストできます。


IH対応ベーキングディッシュは磁性をもっています。

クッキングヒーターの拡張ゾーンでの使用に最適です。クッキングヒーターに拡張調理ゾーンがない場合は、ベーキングディッシュを一番大きい円形ゾーンまたは前後に隣接する2つの小さな円形ゾーンで使用します。


## 電子レンジ機能付オープンでは使用不可

 ベーキングディッシュの幅は、オープン庫内の最適な空気循環を妨げます。一番下の棚位置のラックにも置いてしまいますが、これは不十分な調理結果をもたらし、オープン庫内が損傷する可能性があります。ベーキングディッシュは電子レンジ機能付オープンで使用しないでください。


## 電子レンジ機能を使用する調理モードには適していません

 ベーキングディッシュは電子レンジに対応していません。金属がマイクロ波を反射し、火花を引き起こすおそれがあります。ベーキングディッシュは電子レンジモード、あるいは電子レンジコンビモードで使用しないでください。

## ガスコンロでは使用不可

 ベーキングディッシュは、ガス上の鍋の許容底面サイズよりも大きいです。ベーキングディッシュの底面はガスの炎を外側に押し出し、キッチンカウンターや、周囲の家具や器具に損傷を与え、燃えうつる危険があります。ガス炎の温度もベーキングディッシュには高すぎ、こびり付き防止コーティングを損傷する可能性があります。ガスコンロではベーキングディッシュを使用しないでください。

## ヒント

 発火の危険性。油は過熱により発火するおそれがあります。油を使って調理する際はベーキングディッシュから離れないでください。油の火は、水で消火しようとししないでください。機器をオフにしてください。フタや防火用毛布で慎重に消火してください。

## こびりつき防止コーティング

食材はこびり付き防止コーティングにくっつかないため、必要な調理用油はごくわずかです。これにより、カロリーを抑えることができるといった利点もあります。

調理には弱火から中火を使用してください。

クッキングヒーターで食材の表面を焼いたり揚げたりする前に、空のベーキングディッシュを高い設定で**最大1-2 分間予熱します**。

食材の表面が焼けたら火を弱め、低い設定で調理を続けます。

こびり付き防止コーティングの損傷を防ぐために：

- ベーキングディッシュを過熱しないでください。適時に温度を下げてください。
- 金属や鋭利な器具は使用しないでください。プラスチック製または木製の調理器具のみを使用してください。
- ベーキングディッシュで食材をマリネしないでください。ソースやマリネの酸性成分は、こびり付き防止コーティングに損傷を与える可能性があります。ただし、これらの食材はベーキングディッシュで調理することはできません。

## 棚位置



ベーキングディッシュは棚位置 1 では使用しないでください。

これにより、オープン床面が損傷する可能性があります。熱の蓄積によってエナメル質が膨れ、はがれる可能性があります。オープンディッシュを棚位置 1 の上部サポートに置かないでください。この位置では、滑り落ちを防止の保護がされません。

一部のオープンでは、ドアが開いているときに棚位置番号を見ることができます。それ以外の場合は、棚位置を下から順に数えます。棚位置 1 は一番低い位置です。

ベーキングディッシュは通常、オープンとスチームコンビオープンの**棚位置 2**で使用します。

より高い棚位置は、食材に**焼き色をつける**ために使用することができます (5段のオープン、およびDGC 6x6x/7x6x コンビスチームオープンの場合、棚位置3または4)。

フルグリル  またはエコノミーグリル  を使用する場合は、これらの棚位置で **10分** 以上食材に焼き色をつけないでください。

ベーキングディッシュがお使いの機器の棚受けに合わない場合は、ラックに置きます。

## ご自身のレシピ

### 量

4 人分のレシピの場合：



- 大きなベーキングディッシュの場合は、4 倍の量を使用します。
- 小さなベーキングディッシュの場合は、3 倍の量を使用します。

### 調理時間

調理時間は通常20-40分長くなります。

### 温度

レシピで 温度が指定されていない場合：

- 熱風加熱プラス  では、温度は160-180 ° Cの間で選択します。
- 上下加熱  では、温度は180-210 ° Cの間で選択します。

## 清掃とお手入れ

こびりつき防止コーティングの損傷を防ぐために、グリル/オープンスプレー、しみ/さび除去剤、研磨剤、研磨スポンジ、鋭利な器具など、研磨剤入りあるいは強力な洗浄剤は絶対に使用しないでください。

柔らかいブラシまたはスポンジを使用し、お湯で薄めた台所洗剤でベーキングディッシュを清掃してください。

## 初めてお使いになる前に

柔らかいブラシまたはスポンジを使用し、お湯で薄めた台所洗剤でベーキングディッシュを清掃してください。

## 使用後

ほとんどの汚れは、お湯で薄めた台所洗剤と柔らかいブラシで取り除くことができます。

頑固な汚れは、しばらく浸してから取り除きます。

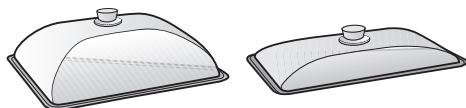
ベーキングディッシュは食器洗い機で洗浄できます。特定の状況では、ディッシュ表面にしみが現れることがあります。それらは無害であり、使用に影響を与えません。

## アクセサリー

別売オプションとして、ミールのベーキングディッシュ用のステンレス製フタ「HBD」が用意されています。

フタを注文するときは、使用するベーキングディッシュを指定してください：

HUB 500x-**XL** 用      HUB 500x-**M** 用  
HBD 60-**35** \* :      HBD 60-**22** :



\* 棚位置が3段しかないオープンでは、ベーキングディッシュ HBD 60-35 とフタの組み合わせは、合計の高さが庫内の高さを超えてしまうため使用できません。

## ヒント

⚠ フタは耐熱性があり、クッキングヒーターやオープンで使用できます。

フタや取っ手が熱くなりますのでご注意ください。

火傷をしないようにオープンミットを使用してください。

次の料理は調理中にフタをする必要がありません：

- キャセロール
- スープ
- シチュー

電子レンジモード、電子レンジ機能を組み合わせたプログラム、グリルを使用した調理モードでは、フタを使用しないでください。

## 清掃とお手入れ

フタは、お湯で薄めた台所洗剤と柔らかい布で清掃してください。

食器洗い機で洗浄することもできます。

# ko-KR - 고메 오븐 디쉬

## 고메 오븐 디쉬

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
용량	약 8 L	약 5 L
너비*	38 cm	38 cm
깊이*	35 cm	22 cm
높이*	8 cm	8 cm

\* 내부 치수, 소수점 이하 내림

오븐 디쉬는 오븐 및 콤비 스팀 오븐, 솔리드 및 세라믹 글라스 쿡탑에서 사용할 수 있습니다.

HUB 5001-XL/M 디쉬 또한 인덕션 쿡탑에서 사용할 수 있습니다.

오븐 디쉬는 로스트, 롤라데, 가금류 요리뿐만 아니라 구이 요리, 캐서롤, 그라탕, 파스타, 수프 등에도 활용할 수 있습니다. 디쉬는 케이크 또는 빵을 굽는 용이 아닙니다.

오븐 디쉬는 들러붙음 방지 코팅이 되어 있어 조리 후 음식 잔여물이 쉽게 떨어지며 들러붙지 않습니다.

## 용도

### 오븐 및 콤비 스팀 오븐

오븐 디쉬는 다른 로스팅 그릇과 달리 선반 레일 위에 바로 올려놓을 수 있습니다.

지지대 뒤쪽 양 옆의 V자 홈이 오븐 디쉬를 오븐에서 완전히 빼내지 않았을 때 선반 레일에서 미끄러져 떨어지는 상황을 막아줍니다.

Miele 로고가 보이게 오븐 디쉬를 놓습니다.

## 솔리드 / 세라믹 쿡탑

오븐 디쉬는 무겁기 때문에 디쉬의 바닥과 세라믹 글라스 사이 작은 오염물로 인해 흠집이 날 수 있습니다.

이로 인해 쿡탑의 표면은 물론 오븐 디쉬의 바닥 또한 손상될 수 있습니다.

오븐 디쉬를 세라믹 글라스 위에 놓을 때에는 조리 영역에 조심해서 놓습니다. 글라스 위에서 디쉬를 앞뒤로 밀지 않습니다.

오븐 디쉬는 솔리드 혹은 세라믹 글라스 쿡탑, 모델에 따라서는 인덕션 쿡탑 모델에서도 사용할 수 있습니다.

오븐 디쉬가 인덕션 쿡탑 사용에 적합한지 확신이 서지 않는다면 자석으로 테스트해볼 수 있습니다.

인덕션에서 사용할 수 있는 오븐 디쉬는 자성이 있습니다.

Miele 오븐 디쉬는 쿡탑의 확장된 조리 영역에서 이상적으로 사용할 수 있습니다. 확장된 조리 영역이 없는 쿡탑이라면 오븐 디쉬는 가장 큰 원형 영역 혹은 앞뒤로 있는 작은 원형 영역 2 개 위에서 사용해야 합니다.

**전자레인지 콤비 오븐에는 적합하지 않음**

⚠ 오븐 디쉬의 너비가 오븐 조리 공간의 공기 순환을 방해할 것입니다. 디쉬를 가장 아래 선반에 끼울 수도 있지만, 조리가 제대로 되지 않고, 오븐 조리 공간이 손상되는 결과를 불러올 수도 있습니다. 오븐 디쉬를 전자레인지 콤비 오븐에서 사용하지 마십시오.

**전자레인지 출력을 사용하는 조리 기능에는 적합하지 않음**

⚠ 오븐 디쉬는 전자레인지용으로는 안전하지 않습니다. 금속이 마이크로파를 반사하여 불꽃이 될 수 있습니다. 오븐 디쉬를 전자레인지 단독 혹은 전자레인지 콤비 프로그램에서 사용하지 마십시오.

**가스 쿡탑에 적합하지 않음**

⚠ 오븐 디쉬의 크기는 가스 쿡탑에서 사용할 수 있는 팬 바닥의 크기보다 큽니다. 디쉬 바닥이 가스 불을 바깥 방향으로 향하게 해 조리대와 주변 가구 및 수납장에 화재를 일으킬 위험이 있습니다. 그리고 가스 불의 내부 온도가 너무 높아 오븐 디쉬의 들러붙음 방지 코팅이 손상될 수 있습니다. 오븐 디쉬를 가스 쿡탑에 사용하지 마십시오.

**팁**

⚠ 화재 위험. 과열되면 식용유 혹은 지방에 불이 붙을 수 있습니다. 식용유 혹은 지방류로 조리할 때는 오븐을 항상 지켜보십시오. 물을 부어 식용유 혹은 지방에 붙은 불을 끄려 하지 마십시오. 제품의 전원을 끕니다. 뚜껑 또는 화재용 담요로 주의하며 불을 끄십시오.

**들러붙음 방지 코팅**

음식이 디쉬에 들러붙지 않기 때문에 굵기 요리에는 식용유 혹은 기름이 아주 소량 필요합니다. 이는 총 칼로리를 낮추는 부가적인 이점이 있습니다.

조리 시 낮은 열에서 중간 열을 사용하십시오.

쿡탑에서 음식을 그슬리거나 튀기는 요리를 하기 전 빈 고메 오븐 디쉬를 높은 설정에서 **최대 1-2 분** 동안 예열합니다.

음식이 그슬러지면 열을 낮추고 더 낮은 설정에서 조리를 계속합니다.

들러붙음 방지 코팅의 손상을 방지하기 위해:

- 오븐 디쉬를 과열하지 마십시오. 온도를 미리 낮추십시오.
- 금속제 혹은 뾰족한 조리 도구를 사용하지 마십시오. 플라스틱 또는 나무로 된 조리 도구만 사용하십시오.
- 오븐 디쉬에 음식을 재워두지 마십시오. 소스와 양념장의 산성 성분이 코팅에 좋지 않은 영향을 줄 수 있습니다. 하지만 오븐 디쉬에서 그와 같은 음식을 조리할 수는 있습니다.

# ko-KR - 고메 오븐 디쉬

## 선반 높이



오븐 디쉬는 선반 높이 1에서 사용해서는 안 됩니다.

오븐 바닥에 손상을 줄 수 있습니다. 열이 축적되면 에나멜이 들뜨고 벗겨질 수 있습니다. 선반 높이 1에는 넘어짐 방지 장치가 장착되어 있지 않기 때문에 해당 높이 상부 지지대에서 오븐 디쉬를 사용해서는 안 됩니다.

몇몇 오븐의 선반 높이 숫자는 도어를 열면 확인할 수 있습니다. 그렇지 않은 경우 선반 높이는 바닥부터 차례로 숫자가 올라갑니다. 선반 높이 1이 가장 낮은 높이입니다.

오븐 디쉬는 오븐 및 콤비 스팀 오븐의 **선반 높이 2**에서 주로 사용됩니다.

더 높은 선반은 **구워서 음식을 갈색으로 만드는 요리** 시 사용합니다. (DGC 6x6x/7x6x 콤비 스팀 오븐의 5 단계 선반 높이 중 선반 높이 3 또는 4)

그릴(대)  혹은 그릴(소) 을 사용할 때 해당 선반 높이에서 음식을 **10 분** 이상 갈색으로 태우지 마십시오.

오븐 디쉬가 제품의 선반 레일에 맞지 않는다면 디쉬는 선반 위에 두어야 합니다.

## 나만의 레시피 사용하기

## 양

4인분 레시피 기준:



- 큰 오븐 디쉬는 양을 4배로 계산합니다.
- 작은 오븐 디쉬는 양을 3배로 계산합니다.

## 진행 시간

조리 시간은 일반적으로 20-40 분입니다.

## 온도

레시피에 온도가 나와 있지 않다면:

- 팬 플러스 에서는 160-180 °C 사이 온도를 선택합니다.
- 상하단 가열 에서는 180-210 °C 사이 온도를 선택합니다.



## 청소 및 관리

들러붙음 방지 코팅의 손상을 막으려면 연마재, 그릴/오븐 스프레이, 얼룩 혹은 녹 제거제 같은 강한 세제, 정련제, 거친 스펀지, 날카로운 조리 도구를 절대 사용하지 마십시오.

오븐 디쉬는 부드러운 솔이나 스펀지를 이용해 설거지 세제 용액과 뜨거운 물로 세척합니다.

### 처음 사용하기 전

오븐 디쉬는 부드러운 솔이나 스펀지를 이용해 설거지 세제 용액과 뜨거운 물로 세척합니다.

### 사용 후

잔여물 대부분은 뜨거운 세제 용액과 부드러운 솔로 지워집니다.

달라붙은 잔여물을 제거하려면 물에 담가놓으십시오.

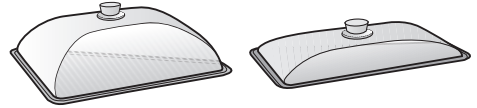
오븐 디쉬는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다. 특정 상황에서는 디쉬 표면에 흔적이 남을 수 있습니다. 흔적은 무해하며 사용에 영향을 주지 않습니다.

## 액세서리

고메 오븐 디쉬용 스테인리스 스틸 HBD 뚜껑은 Miele에서 추가 선택하여 구매할 수 있습니다.

뚜껑을 주문할 때에는 사용하는 오븐 디쉬를 정확히 밝혀주십시오.

HUB 500x-XL 용 HBD 60-35 \* : HUB 500x-M 용 HBD 60-22:



\* 선반 높이가 3 단계인 오븐에서는 뚜껑을 덮은 HBD 60-35 오븐 디쉬가 조리 공간 높이보다 높아 뚜껑을 덮은 채 사용할 수 없습니다.

### 팁

⚠️ 뚜껑은 열 내성이 있으며 쿡탑 위와 오븐 내에서 사용 가능합니다.

뚜껑 손잡이가 뜨거워지는 것에 유의하십시오.

오븐 장갑을 사용하여 화상을 방지하십시오.

다음의 요리는 조리 시 뚜껑이 덮여 있어야 합니다.

- 캐서롤
- 수프
- 스투

전자레인지 단독 혹은 전자레인지 콤비 프로그램, 그릴을 이용하는 조리 기능에서 뚜껑을 덮지 마십시오.

## 세척 및 관리

뚜껑은 뜨거운 세제 용액과 부드러운 천으로 세척해야 합니다.

또한 식기세척기에서도 세척할 수 있습니다.

# It-LT - “Gourmet” keptuvas

## “Gourmet” keptuvas

Galima įsigyti įvairių dydžių “Miele” “Gourmet” keptuvų (toliau: keptuvų).

HUB 5000/5001	-XL	-M
Tūris	apie 8 l	apie 5 l
Plotis *	38 cm	38 cm
Gylis *	35 cm	22 cm
Aukštis *	8 cm	8 cm

\* Suapvalinti vidiniai matmenys

Keptuvus galite naudoti orkaitėse, gariuose troškintuvuose su orkaite, taip pat ant stiklo keramikos ar elektrinės kaitlentės.

Keptuvai HUB 5001-XL/M tinka ir indukcinėms kaitlentėms.

Juos naudokite apkepų, troškinių, suflė, makaronų patiekalų, sriubų ir mėsos troškinių gamimui, taip pat puikiai iškepsite mėsos kepsnius, sūtkinukus ir paukštieną.

Nenaudokite keptuvo pyragų ir duonos kepimui.

Keptuvai padengti nesvylančia danga. Paruoštus patiekalus lengvai išimsite, jie neprikibs.

## Naudojimo galimybės

### Orkaitė ir garinis troškintuvas su orkaitės funkcija

Šį keptuvą, kitaip nei kitus, galima įstatyti tiesiai į padėklų laikiklius.

Jo šoninių briaunų galinėje zonoje yra ištraukimo apsauga, neleidžianti išslysti iš padėklų laikiklių, kai keptuvą reikia tik šiek tiek ištraukti.

Keptuvą įstatykite taip, kad matytųsi “Miele” logotipas.

### Elektrinė / stiklo keramikos kaitlentė

Maži nešvarumai tarp stiklo keramikos plokščių ir keptuvo, veikiant dideliame svoriui, gali būti pabraižymų priežastis.

Gali būti pažeistas kaitlentės paviršius ir keptuvo apačia.


Keptuvo netraukite per stiklo keramikos plokštę. Visada pakelkite keptuvą, jei norite jį perkelti ant stiklo keramikos kaitlentės.

Keptuvą galite naudoti ant elektrinių arba stiklo keramikos kaitlenčių ir, atsižvelgiant į modelį, ant indukcinės kaitlentės.

Jeigu nesate įsitikinę, kad Jūsų keptuvas tinka indukcinėi kaitlentei, patikrinkite tai naudodami magnetą. Indukcijai tinkamus keptuvus galima įmagnetinti.

Keptuvo zona tinkama naudoti keptuvus. Jei kaitlentė yra be keptuvo zonos, keptuvą statykite ant didžiausios apvalios kaitvietės arba ant dviejų viena už kitos esančių kaitviečių.


## Netinka orkaitėms su mikrobangų funkcija

 Keptuvo plotis kliudo optimaliai oro cirkuliacijai maisto ruošimo skyriuje.

Keptuvą galima pastatyti ir ant grotelių 1 kepimo lygyje, bet pasekmė gali būti – maisto ruošimo skyriaus pažeidimai ir nepakankamai iškepęs patiekalas.

Todėl keptuvo nenaudokite orkaitėje su mikrobangų funkcija.


## Netinka režimams su mikrobangų funkcija

 Keptuvas pagamintas iš naudoti su mikrobangomis netinkamos medžiagos.

Metalas atspindi mikrobangas ir gali susidaryti kibirkštys.


Keptuvo nenaudokite pasirinkę mikrobangų režimą ir kombinuotus su mikrobangomis režimus.

## Netinka dujinei kaitlentei

 Keptuvas viršija leistiną ant dujinės kaitlentės naudojamų indų dydį. Iš po keptuvo į išorę besiveržiančios karštos dujos gali pažeisti stalviršį ir spinteles bei sukelti gaisrą. Tuo pačiu metu dujų liepsna per stipriai įkaitina keptuvą; gali būti pažeista nelimpanti danga.

Keptuvo nenaudokite ant dujinės kaitlentės.

## Naudojimo nurodymai

 Gaisro pavojus! Perkaitęs aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.

Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, keptuvo niekada nepalikite be priežiūros.

Aliejaus arba riebalų sukulto gaisro niekada negesinkite vandeniu. Kaitlentę arba orkaitę išjunkite.

Liepsną atsargiai užgesinkite dangčiu arba specialiu gesinimo užklotu.

## Nelimpanti danga

Kepimui nenaudokite daug riebalų arba aliejaus. Dėl nelimpančios dangos niekas neprikibs, todėl galite gaminti nekaloringus patiekalus.

Gaminkite nustatę silpną arba vidutinį karštį.

Norėdami patiekalus apkepinti ar kepti ant kaitvietės, pasirinkite aukštą nustatymą ir tuščią keptuvą kaitinkite **nuo 1 iki daug. 2 minučių**.

Po kepinimo sumažinkite temperatūrą ir procesą tęskite, pasirinkite žemesnį nustatymą.

Saugokite, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos:

- Neperkaitinkite keptuvo. Laiku sumažinkite temperatūrą.
- Nenaudokite metalinių arba aštrių daiktų. Naudokite tik plastikinius arba medinius įrankius.
- Į keptuvą nedėkite ir nelaikykite patiekalų, kurių sudėtyje yra rūgšties, pavyzdžiui, marinuotos mėsos kepsnių. Jie gali paveikti nekimbančią dangą. Bet, žinoma, tokius patiekalus galima troškinti keptuve.

# It-LT - “Gourmet” keptuvas

## Kepimo lygis



Keptuvo negalima dėti į 1 kepimo lygį.

Pažeidžiamas maisto ruošimo zonos dugnas. Dėl mažo atstumo susidaro šilumos sluoksnis, todėl gali sutrūkinėti arba atsokti emalė. Niekada nedėkite keptuvo ant 1 kepimo lygio viršutinio skersinio, nes čia jis nebus apsaugotas nuo išslydimo.

Kai kuriose orkaitėse pažymėtus kepimo lygius pamatysite atidarę prietaiso dureles. Kitu atveju kepimo lygius skaičiuokite iš apačios į viršų. 1 lygis visada yra pats žemiausias.

Orkaitėse ir gariniuose troškintuvuose su orkaitės funkcija įprastai rekomenduojama rinktis **2 kepimo lygį**.

Patiekalų **apkepipimui** rinkitės aukštesnį kepimo lygį (orkaitėse su 5 kepimo lygiais ir gariniuose troškintuvuose su orkaite DGC 6x6x/7x6x – rinkitės 3 arba 4 kepimo lygį).

Pasirinkę šiuos kepimo lygius, kepinkite **ne ilgiau nei 10 minučių**, jei naudojate “Keptuvo” ar “Didžiojo keptuvo”  arba “Mažojo keptuvo”  režimus.

Jei keptuvas netelpa į Jūsų maisto ruošimo skyriaus padėklų laikiklius, dėkite jį ant grotelių.

## Savų receptų naudojimas

### Kiekių nurodymai

Pagal recepto duomenis skirta keturiems asmenims:



- Dideliame keptuve galite paruošti maždaug keturis kartus didesnį kiekį.
- Mažame keptuve galite paruošti maždaug tris kartus didesnį kiekį.

### Kepimo trukmė

Atsižvelgiant į kiekį, kepimo trukmė gali būti maždaug 20–40 minučių ilgesnė, nei nurodyta recepte.

### Temperatūra

Jei recepte nėra nurodyta temperatūra,

- “Papildomo karšto oro”  režimui pasirinkite 160–180 °C temperatūrą.
- “Apatinio / viršutinio kaitinimo”  režimui pasirinkite 180–210 °C temperatūrą.

## Valymas ir priežiūra

Šveitimo arba stiprios valymo priemonės, pavyzdžiui, keptuvui ir orkaitei valyti skirti puršikliai, dėmių ir rūdžių valikliai, šveitimo milteliai, kempinės braižiu paviršiumi arba aštrūs daiktai gali pažeisti nekimbančią dangą.

Keptuvą išplaukite karštu ploviklio ir vandens tirpalu naudodami minkštą šepetėlį arba kempinę.

## Prieš pirmą naudojimą

Keptuvą išplaukite karštu ploviklio ir vandens tirpalu naudodami minkštą šepetėlį arba kempinę.

## Baigus naudoti

Didžiąją dalį nešvarumų galima nuvalyti karštu ploviklio ir vandens tirpalu naudojant minkštą šepetėlį.

Pridžiūvusius nešvarumus atmirkykite ploviklio ir vandens tirpale.

Keptuvą galite plauti indaplovėje. Esant nepalankioms sąlygoms, ant dugno gali susidaryti dėmės. Tai neturi įtakos keptuvo funkcionalumui.

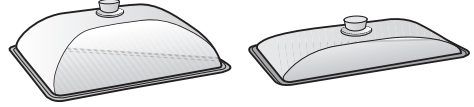
## Priedai

Keptuvui tinkamą HBD dangtį galite įsigyti "Miele" interneto parduotuvėje ([www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)), "Miele" klientų aptarnavimo skyriuje arba iš specializuoto "Miele" prekybininko.

Užsakydami dangtį, nurodykite savo keptuvo modelį:

HBD 60-35 für  
HUB 500x-**XL** \*:

HBD 60-22 für  
HUB 500x-**M**:



\* Maisto ruošimo skyriuose su 3 kepimo lygiais negalėsite naudoti keptuvo dangčio, nes bendras aukštis viršija garinio troškintuvo vidaus aukštį.

## Naudojimo nurodymai

⚠ Dangčiai yra atsparūs karščiui ir gali būti naudojami maisto ruošimui ant kaitlentės arba orkaitėje.

Atkreipkite dėmesį, kad dangtis ir rankena įkaista.

Kad nenudegtumėte, naudokite puodkėles.

Patiekalai, kurie kepimo metu turi būti uždengiami:

- Troškinyš
- Sriuba
- Guliašas

Nenaudokite dangčio maisto ruošimui pasirinkę mikrobangų režimą ar kombinuotus su mikrobangų funkcija režimus, taip pat režimą su keptuvu.

## Valymas ir priežiūra

Dangtį geriausia valyti minkšta plovimo šluoste, šiltu vandeniu ir plovikliu. Jį galite plauti indaplovėje.

# Iv-LV - Cepešu trauks Gourmet

## Gourmet cepešu trauki

Miele Gourmet cepešu trauki (īsāk: cepešu trauki) ir pieejami dažādos izmēros.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Tilpums	apm. 8 l	apm. 5 l
Platums *	38 cm	38 cm
Dziļums *	35 cm	22 cm
Augstums *	8 cm	8 cm

\* Iekšējie izmēri, noapaļoti

Cepešu traukus var izmantot cepeškrāsnīs, tvaika krāsnīs ar cepeškrāsns funkciju un uz keramikas vai stikla keramikas plīts virsmām.

Cepešu trauki HUB 5001-XL/M papildus ir izmantojami arī uz indukcijas plīts virsmām.

Cepešu traukus var izmantot ne tikai gaļas, rulešu un putnu gaļas gatavošanai, tie ir piemēroti arī sautējumiem, sacepumiem, makaronu ēdieniem, zupām un gaļas sacepumiem.

Neizmantojiet cepešu traukus kūku vai maizes cepšanai.

Cepešu traukiem ir nepiedegoša materiāla pārklājums. Ēdienus pēc gatavošanas var viegli izņemt, un tie nepielīp.

## Lietošanas iespējas

### Cepeškrāsns un tvaika krāsns ar cepeškrāsns funkciju

Šos cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem krāsnī var ievietot tieši uz atbalsta režģa.

Trauka sānu malu aizmugurējā daļā ir pretizvilkšanas fiksatori, kas neļauj traukam izslīdēt no atbalsta režģa, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ievietojiet cepešu trauku tā, lai būtu salasāms uzraksts Miele.

### Keramikas/stikla keramikas plīts virsma

Trauka lielā svara dēļ nelieli netīrumi starp stikla keramikas plāksni un cepešu trauku var radīt skrāpējumus.

Tādējādi var tikt bojāta plīts virsma un cepešu trauka pamatne.


Nevelciet cepešu trauku pa stikla keramikas plāksni. Vienmēr paceliet trauku, ja vēlaties to pārvietot pa stikla keramikas plīts virsmu.

Cepešu trauku var lietot uz keramikas vai stikla keramikas plīts virsmas un atkarībā no modeļa arī uz indukcijas plīts virsmas.

Ja neesat pārliecināts, vai cepešu trauks ir piemērots lietošanai uz indukcijas plīts virsmas, pārbaudiet to ar magnētu. Indukcijas plīts virsmām piemērotie cepešu trauki magnetizējas.

Optimāli piemērota cepešu trauku izmantošanai ir cepešu zona. Ja plīts virsmai nav cepešu zonas, novietojiet cepešu trauku uz lielākās apaļās vai uz divām apaļajām gatavošanas zonām, kas ir novietotas viena aiz otras.


### Nav piemērots cepeškrāsnij ar mikroviļņu funkciju

 Cepešu trauka platums kavē optimālu gaisa cirkulāciju krāsns kamerā.

Cepešu trauku var ievietot 1. līmenī uz režģa, taču var tikt bojāta krāsns kamera vai iegūts neapmierinošs gatavošanas rezultāts.

Nelietojiet cepešu trauku cepeškrāsnī ar mikroviļņu funkciju.


### Nav piemērots darbības režīmiem ar mikroviļņu funkciju

 Cepešu trauka materiāls nav piemērots mikroviļņu režīmiem.

Metāls atstaro mikroviļņus, tāpēc var sākties dzirksteļošana.

Nelietojiet cepešu trauku gatavošanai mikroviļņu režīmā un kombinētajos režīmos ar mikroviļņiem.


### Nav piemērots gāzes plīts virsmai

 Cepešu trauka izmērs pārsniedz izmantošanai uz gāzes plīts virsmām pieļaujamo gatavošanas trauku izmēru.

No cepešu trauka apakšas uz āru plūstošās karstās gāzes var sabojāt darba virsmu un ap to esošās mēbeles un izraisīt aizdegšanos. Turklāt gāzes liesmas temperatūra ir pārāk augsta, lai lietotu cepešu trauku, jo var tikt sabojāts nepiedegošā materiāla pārklājums.

Nelietojiet cepešu trauku uz gāzes plīts virsmas.

### Norādījumi par lietošanu

 Ugunsgrēka risks! Pārkarsusi eļļa vai tauki var uzliesmot.

Izmantojot gatavošanā eļļu vai taukus, neatstājiet cepešu trauku bez uzraudzības.

Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet plīts virsmu vai cepeškrāsnī.

Uzmanīgi noslāpējiet liesmas, nosedzot ar vāku vai segu.

### Nepiedegoša materiāla pārklājums

Izmantojiet gatavošanā tikai nelielu daudzumu cepšanai piemērotu tauku vai eļļas. Nepiedegošā pārklājuma dēļ pie trauka nekas nepielīp, un ēdienu var gatavot ar mazāku kaloriju daudzumu.

Pārsvārā gatavojiet nelielā vai vidējā siltumā.

Ēdienu apcepšanai vai cepšanai uz gatavošanas zonas tukšu cepešu trauku vispirms **viena līdz ne ilgāk kā divas minūtes** sakarsējiet, iestatot augstu temperatūru.

Pēc apcepšanas samaziniet temperatūru un turpiniet gatavošanu, izvēloties zemāku iestatījumu.

## Iv-LV - Cepešu trauks Gourmet

Nepieļaujiet nepiedegošā pārklājuma sabojāšanu.

- Nepārkarsējiet cepešu trauku. Laikus samaziniet temperatūru.
- Nelietojiet metāliskus vai asus priekšmetus. Gatavošanas procesā izmantojiet tikai plastmasas vai koka piederumus.
- Neizmantojiet cepešu trauku skābes saturošu ēdienu, piemēram, marinētu cepešu, marinēšanai. Tā var tikt bojāts nepiedegošais pārklājums. Tomēr šos ēdienus drīkst gatavot cepešu traukā.

### Ievietošanas līmenis



Šo cepešu trauku nedrīkst ievietot 1. ievietošanas līmenī.

Tā tiks bojāta krāsns kameras pamatne. Nelielā atstatuma dēļ veidojas karstuma sastrēgums, un var sasprēgāt vai atdalīties emalja. Nekad neievietojiet šos cepešu traukus uz 1. ievietošanas līmeņa augšējā stacijas, jo tur netiek nodrošināta cepešu trauka aizsardzība pret nejaušu izvilksanu.

Dažām cepeškrāsnīm ievietošanas līmeņu atzīmes var nolasīt, atverot ierīces durvis. Pretējā gadījumā skaitiet ievietošanas līmeņus no apakšas uz augšu. 1. ievietošanas līmenis vienmēr ir apakšējais līmenis.

Cepeškrāsnīs un tvaika krāsnīs ar cepeškrāsns funkciju **parasti izmantojiet 2. līmeni.**

Ēdienu **virspuses apcepšanai** var izmantot augstākus ievietošanas līmeņus (cepeškrāsnīs ar 5 līmeņiem un tvaika krāsnīs ar cepeškrāsns funkciju DGC 6x6x/7x6x var izmantot 3. vai 4. līmeni).

Apcepjiet ēdienu virspusi šajos ievietošanas līmeņos **ne ilgāk kā 10 minūtes**, ja izmantojat darbības režīmus Grils/liekais grils  vai Mazais grils .

Ja cepešu trauku izmēra dēļ nevar novietot uz krāsns kameras atbalsta režģa, novietojiet to uz režģa.

### Individuālu receptu izmantošana

#### Norādījumi par daudzumu

Atbilstoši receptē norādītajiem daudzumiem četrām personām:



- lielajos cepešu traukos var pagatavot aptuveni četrkāršu daudzumu;
- mazajos cepešu traukos var pagatavot aptuveni trīskāršu daudzumu.

#### Gatavošanas laiks

Atkarībā no gatavojamā ēdiena daudzuma gatavošanas ilgums papildus receptē minētajam pagarinās par aptuveni 20–40 minūtēm.

#### Temperatūra

Ja receptē nav norādīta iestatāmā temperatūra:

- darbības režīmā Papildu karstā gaisa cirkulācija  iestatiet 160–180 °C temperatūru;
- darbības režīmā Augšējā/apakšējā karsēšana  iestatiet 180–210 °C temperatūru.



## Tīrīšana un kopšana

Lai nesabojātu nepiedegošā materiāla pārklājumu, nelietojiet abrazīvus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus, piemēram, grila un cepeškrāsns tīrīšanas aerosolus, traipu tīrītājus un rūsas noņēmējus, smilšu graudus, sūkli ar skrāpējošu virsmu vai asus priekšmetus.

Notīriet cepešu trauku ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku vai sūkli.

## Pirms pirmās izmantošanas

Notīriet cepešu trauku ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku vai sūkli.

## Pēc izmantošanas

Pēc trauka lietošanas lielāko daļu netīrumu var notīrīt ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu suku.

Grūtāk notīrāmus netīrumus atmērcējiet ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

Cepešu trauku drīkst mazgāt arī trauku mašīnā. Nelabvēlīgos apstākļos tas var radīt plankumus uz trauka pamatnes. Tie nemazina trauka funkcionalitāti.

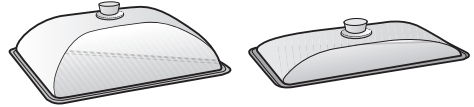
## Piederumi

Miele Webshop ([www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)), Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai Miele specializētajā veikalā var iegādāties cepešu traukiem atbilstošus nerūsējošā tērauda vākus HBD.

Pasūtot cepešu trauka vāku, norādiet trauka apzīmējumu.

HBD 60-**35** cepešu traukiem  
HUB 500x-**XL** \*:

HBD 60-**22** cepešu traukiem  
HUB 500x-**M**:



\* Krāsns kamerās ar 3 līmeņiem cepešu trauku nevar lietot ar vāku, jo trauka ar vāku kopējais augstums pārsniedz izmantojamo krāsns kameras augstumu.

## Norādījumi par lietošanu

⚠ Vāki ir karstumizturīgi un tos var izmantot gatavošanai gan uz plīts virsmas, gan krāsns kamerā. Ņemiet vērā, ka vāks un rokturis satur karst. Lai neapdedzinātos, lietojiet virtuves cimdus.

Gatavošanas laikā jāapsedz šādi ēdieni:

- sautējums;
- zupa;
- gulašs.

Nelietojiet vāku gatavošanai mikroviļņu režīmā, kombinētajos režīmos ar mikroviļņiem vai darbības režīmos ar grilu.

## Tīrīšana un kopšana

Vākus ieteicams mazgāt ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli. Tos drīkst mazgāt arī trauku mašīnā.

## Gourmet-braadpan

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

HUB 5000/5001	-XL	-M
Inhoud	ca. 8 l	ca. 5 l
Breedte *	38 cm	38 cm
Diepte *	35 cm	22 cm
Hoogte *	8 cm	8 cm

\* Binnenafmetingen, afgerond

U kunt de braadpannen in bakovens en stoomovens met ovenfunctie gebruiken, alsmede op elektrische en keramische kookplaten.

De braadpannen HUB 5001-XL/M zijn ook geschikt voor inductiekookplaten.

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

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

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

## Toepassingsmogelijkheden

### Bakoven en stoomoven met ovenfunctie

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

De braadpan heeft achter aan de zij-kanten een uittrekbeveiliging die voor-

komt dat u de braadpan helemaal uit de geleiderails trekt, terwijl u de pan slechts gedeeltelijk uit de oven wilde trekken.

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

### Elektrische/keramische kookplaat

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

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


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

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

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

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


### Niet geschikt voor bakovens met magnetron

 Door de breedte van de braadpan is de luchtcirculatie in de ovenruimte niet optimaal.

De braadpan 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 braadpan niet in een bakoven met magnetron.

### Niet geschikt voor ovenfuncties met magnetron

 Het materiaal van de braadpan is niet geschikt voor de magnetron.

Metaal kaatst de microgolven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.

Gebruik de braadpan niet voor bereidingen met de ovenfunctie "Magnetron" en niet voor gecombineerde ovenfuncties met magnetron.

### Niet geschikt voor gaskookplaten


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

De hete gassen die langs de bodem van de braadpan wegstromen, kunnen het werkblad en de ombouw beschadigen en brand veroorzaken.

Daarnaast is de temperatuur van de gasvlam te hoog voor de braadpan, waardoor de anti-aanbaklaag kan worden beschadigd.

Gebruik de braadpan niet op een gaskookplaat.

### Aanwijzingen voor het gebruik

 Brandgevaar! Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten.

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

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

Doof vlammen voorzichtig met een deksel of blusdeken.

### Anti-aanbaklaag

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

Kook met lage of gemiddelde temperaturen.

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

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

# nl-NL - Gourmet-braadpan

Zorg dat de anti-aanbaklaag niet beschadigd raakt:

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

## Niveau



Plaats de braadpan niet op niveau 1 in de oven.

De bodem van de ovenruimte kan anders beschadigd raken. Door de geringe afstand vindt er warmteopbouw plaats en kan het email barsten of loslaten. Plaats de braadpan ook niet op de bovenste spijl van niveau 1, omdat de uittrekbeveiliging dan niet werkt.

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

Bij bakovens en stoomovens met ovenfunctie kunt u **meestal niveau 2** gebruiken.

Voor het **gratineren** van gerechten kunt u de hogere niveaus gebruiken (bij bakovens met 5 niveaus en stoomovens met ovenfunctie (DGC 6x6x/7x6x) niveau 3 of 4).

Gratineer voedingsmiddelen op deze niveaus **maximaal 10 minuten** als u de ovenfuncties “Grill”/“Grill groot ” of “Grill klein ” gebruikt.

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

## Eigen recepten

### Hoeveelheden

Uitgaande van recepten voor vier personen:



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

### Bereidingstijd

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

### Temperatuur

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

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

## Reiniging en onderhoud

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

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

### Vóór het eerste gebruik

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

### Na gebruik

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

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

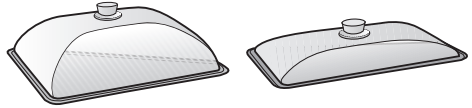
De braadpan kan ook in de afwasauto-maat worden gereinigd. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er op de bodem vlekken ontstaan. Deze zijn niet van invloed op het functioneren van de pan.

## Accessoires

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

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

HBD 60-35 voor HBD 60-22 voor  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



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

## Aanwijzingen voor het gebruik

⚠ De deksels zijn hittebestendig en kunnen voor bereidingen op de kookplaat en in de ovenruimte worden gebruikt.

Het deksel en de greep worden dan heet.

Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen!

Dek de volgende gerechten tijdens de bereiding af:

- Eenpansgerecht
- Soep
- Goulash

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

## Reiniging en onderhoud

Reinig het deksel bij voorkeur met een zacht sponsdoekje, warm water en afwasmiddel.

U kunt het deksel ook in de afwasauto-maat reinigen.

## Gourmetpanne

Miele gourmetpanner finnes i forskjellige størrelser.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Innhold	ca. 8 l	ca. 5 l
Bredde *	38 cm	38 cm
Dybde *	35 cm	22 cm
Høyde *	8 cm	8 cm

\* Indre mål, avrundet

Gourmetpannene kan brukes i stekeovn, kombidampkoker og komfyrtopper av glasskeramikk.

Gourmetpannene HUB 5001-XL/M er også egnet for induksjonstopper.

Pannene kan brukes til gratenger, gryteretter, pastaretter, supper og kjøttgryter, samt til steking av kjøttstykker, rulade eller fjærkre.

Pannene skal ikke brukes til baking av kaker eller brød.

Pannene er belagt med et non-stick belegg. Det gjør maten enkel å ta ut etter tilberedning, og den setter seg ikke fast.

## Anvendelsesmuligheter

### Stekeovn og kombidampkoker

I motsetning til andre stekeformer, kan gourmetpannen skyves direkte inn i føringslistene.

Bak på sidene er den utstyrt med en uttrekkssikring, som forhindrer at den faller ut av føringslistene, dersom den bare skal trekkes delvis ut.

Sett pannen inn slik at Miele-logoen er lesbar.

### Komfyrtopp av glasskeramikk eller støpejern

Gourmetpannens høye vekt kan føre til at smuss mellom pannen og glasskeramikkflaten kan lage riper i glasskeramikken.

Det kan skade både komfyrtoppens overflate og bunnen av gourmetpannen.


Du må ikke skyve gourmetpannen på en glasskeramikkflate. Løft den, dersom du skal flytte på den.

Gourmetpannen kan brukes på komfyrtopper av glasskeramikk eller støpejern og – avhengig av utførelse – også på induksjonskomfyrtopper.

Dersom du er usikker på om pannen er egnet for en induksjonstopp, kan du teste om en magnet fester seg til bunnen. Panner som er egnet for induksjon er magnetiserbare.


Komfyrtoppens stekesone er spesielt godt egnet for gourmetpannen. Hvis komfyrtoppen ikke er utstyrt med stekesone, kan du sette gourmetpannen på den største runde kokesonen eller på to runde kokesoner ved siden av hverandre.

## Ikke egnet for stekeovn med mikrobølge

 Gourmetpannens bredde hindrer optimal luftsirkulasjon i ovnsrommet. Gourmetpannen kan riktignok settes inn på risten i rille 1, men det kan føre til skader i ovnsrommet og dårlige stekeresultater.

Ikke bruk gourmetpannen i stekeovn med mikrobølge.


## Uegnet for funksjoner med mikrobølge

 Gourmetpannens materiale tåler ikke mikrobølge.

Metallet reflekterer mikrobølgene, og det kan dannes gnister.

Ikke bruk gourmetpannen for tilberedning med funksjonen Mikrobølge og funksjoner som er kombinert med mikrobølge.

## Uegnet for gasskomfyrtopp

 Pannen overskrider den tillatte størrelsen på kokekar som kan brukes på gasskomfyrtopper.

Det vil strømme varme gasser ut under pannebunnen, noe som kan skade benkeplaten eller innbyggingsskapet og føre til brann. Dessuten er temperaturutviklingen i gassflammen for høy for pannen, slik at non-stick belegget kan bli skadet.

Ikke bruk gourmetpannen på en gasskomfyrtopp.

## Henvisninger for bruk

 Brannfare! Olje og fett kan selv-antennes ved overoppheting.

Ikke la pannen være uten tilsyn når du bruker olje og fett.

Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av komfyrtoppen eller stekeovnen.

Kvel flammen forsiktig med et lokk eller et klede.

## Non-stick belegg

Du trenger kun litt fett eller olje til steking. Belegget gjør at maten ikke setter seg fast, og du kan tilberede mat med få kalorier.

Stek generelt ved svak eller middels varme.

Til bruning eller steking på kokeplaten, forvarmes den tomme pannen ved høy innstilling i **1 til maks. 2 minutter**.

Reduser temperaturen etter bruningen og fortsett tilberedningen med en lavere innstilling.

Pass på at non-stick belegget ikke blir skadet:

- Ikke overopphet pannen. Reduser temperaturen i tide.
- Ikke bruk gjenstander av metall eller skarpe gjenstander. Bruk kun redskaper av plast eller tre.
- Ikke bruk pannen til oppbevaring av syreholdig mat, f.eks. surstek. Slik mat kan angripe non-stick belegget. Du kan selvfølgelig tilberede slik mat i gourmetpannen.

# no-NO - Gourmetpanne

## Rillehøyde



Gourmetpannen må ikke settes inn i rille 1.

Bunnen i ovnsrommet blir skadet. På grunn av liten avstand oppstår en varmeansamling, og emaljen kan sprekke eller skalle av. Sett heller aldri Miele gourmetpanne på den øverste stangen i rille 1, der er den ikke sikret av uttrekkssikringen.

På noen stekeovner kan du se betegnelsene på rillehøydene når døren er åpen. Ellers teller du rillehøydene nedenfra og oppover. Rille 1 er alltid den nederste rillen.

Bruk **generelt rillehøyde 2** i stekeovnen eller kombidampkokeren.

For **gratiner** av mat kan du bruke høyere rillehøyder (i stekeovner med 5 rillehøyder og i kombidampkokere DGC 6x6x/7x6x rillehøyde 3 eller 4).

Gratiner i **maks. 10 minutter** i disse rillehøydene, dersom du bruker funksjonene Grill/Grill stor  eller Grill liten .

Hvis gourmetpannen ikke passer i rillene, kan du sette den på risten.

## Bruk av egne oppskrifter

### Mengdeangivelser

Dersom du bruker oppskrifter for fire personer:



- I den store gourmetpannen kan du tilberede ca. firedobbel mengde.
- I den lille gourmetpannen kan du tilberede ca. tredobbel mengde.

### Tilberedningstid

Pga. mengden forlenges steketiden med ca. 20 – 40 minutter i forhold til oppskriften.

### Temperatur

Hvis du ikke har oppskrift med opplysninger om temperaturinnstilling:

- Velg en temperatur på 160–180°C ved Varmluft pluss .
- Velg en temperatur på 180–210 °C ved Over- og undervarme .



## Rengjøring og stell

Skurende eller aggressive rengjøringsmidler, som grill- og stekeovnspray, flekk- eller rustfjerner, skuresand, svamper med ripende overflate eller skarpe gjenstander kan skade non-stick belegget.

Rengjør gourmetpannen med varmt oppvaskvann og en myk børste eller en myk svamp.

## Før første gangs bruk

Rengjør gourmetpannen med varmt oppvaskvann og en myk børste eller en myk svamp.

## Etter bruk

De fleste matrester kan fjernes med varmt oppvaskvann og en myk børste.

Hvis restene sitter godt fast, kan du bløtlegge dem i oppvaskvann.

Gourmetpannen kan også vaskes i oppvaskmaskinen. I noen tilfeller kan bunnen bli flekkete, men det har ingen innflytelse på pannens funksjon.

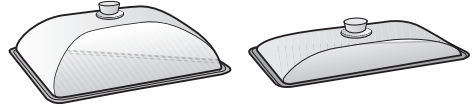
## Tilbehør

Lokk av rustfritt stål, HBD, som passer til gourmetpannene, kan du kjøpe i Miele nettbutikk, hos Miele's kundeservice eller hos din Miele-forhandler.

Oppgi betegnelsen på pannen ved bestilling av lokk:

HBD 60-35 for  
HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 for  
HUB 500x-M:



\* I ovnsrom med 3 rillehøyder kan ikke gourmetpannen settes inn med lokket på, da overskrides tillatt høyde i ovnen.

## Henvisninger for bruk

⚠ Lokkene er varmebestandige og kan brukes ved tilberedning på komfyrtopper og i ovnsrom.

Vær oppmerksom på at lokk og håndtak blir varme.

Bruk grytekluter for å unngå forbrenninger.

Følgende retter skal tilberedes med lokk:

- Gryterett
- Suppe
- Gulasj

Ikke bruk gourmetpanne med lokk ved funksjonen Mikrobølge og funksjoner som er kombinert med mikrobølge, eller ved funksjoner med grill.

## Rengjøring og stell

Rengjør lokket med en myk oppvaskklut, varmt vann og litt håndoppvaskmiddel.

Det kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

## Brytfanna Gourmet

Brytfanny Gourmet Miele (w skrócie: brytfanny) występują w różnych wielkościach.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Pojemność	ok. 8 l	ok. 5 l
Szerokość *	38 cm	38 cm
Głębokość *	35 cm	22 cm
Wysokość *	8 cm	8 cm

\* wymiary wewnętrzne, w zaokrągleniu

Brytfanny można stosować w piekarnikach, w urządzeniach do gotowania na parze z funkcją piekarnika i na płytach elektrycznych i szklano-ceramicznych. Brytfanny HUB 5001-XL/M są ponadto przeznaczone do stosowania również na płytach indukcyjnych.

Brytfanny można stosować zarówno do zapiekanek, potraw jednogarnkowych, potraw z makaronu, zup i mięsa, jak i do przyrządzenia sztuki mięsa, rolady lub drobiu.

Nie stosować brytfann do pieczenia ciast i chleba.

Brytfanny są powleczone powłoką zapobiegającą przywieraniu. Przyrządzane potrawy można łatwo wyjąć i się nie przyklejają.

## Zastosowania

### Piekarnik i urządzenie do gotowania na parze z funkcją piekarnika

Brytfanna, w przeciwieństwie do innych brytfann, może zostać wsunięta bezpośrednio w prowadnice boczne.

W tylnej części bocznych krawędzi została ona wyposażona w zabezpiecze-

nia zapobiegające wypadnięciu z prowadnic przy częściowym wysunięciu. Wsuwać brytfannę w taki sposób, żeby można było odczytać napis Miele.

### Elektryczna/szklano-ceramiczna płyta grzejna

Nawet niewielkie zabrudzenia pomiędzy szybą szklano-ceramiczną i brytfanną mogą, ze względu na duży ciężar, spowodować zarysowania.

W efekcie powierzchnia płyty grzejnej jak również dno brytfanny mogą zostać uszkodzone.


Nie przeciągać brytfanny po szybie szklano-ceramicznej. Zawsze należy ją unieść, gdy stawia się ją na szklano-ceramicznej płycie grzejnej.

Brytfannę można stosować na kuchenkach elektrycznych lub na płytach szklano-ceramicznych oraz, w zależności od wykonania, na płytach indukcyjnych.

Jeśli nie są Państwo pewni, czy posiadana brytfanna nadaje się do płyt indukcyjnych, można to sprawdzić za pomocą magnesu. Brytfanny nadające się do indukcji wyróżniają się przyciąganiem magnetycznym.

Do zastosowania brytfanny optymalnie nadaje się strefa na brytfannę. Jeśli posiadana płyta nie jest wyposażona w strefę na brytfannę, proszę ustawić brytfannę na największej okrągłej strefie lub na dwóch sąsiadujących ze sobą okrągłych strefach grzejnych.


### Niezalecane dla piekarnika z kuchnią mikrofalową

 Szerokość brytfanny upośledza optymalną cyrkulację powietrza w komorze urządzenia.

Brytfannę można wprawdzie umieścić na ruszcie na poziomie 1, ale skutkiem mogą być uszkodzenia komory urządzenia i złe efekty kulinarne.

Nie stosować brytfanny w piekarniku z kuchnią mikrofalową.


### Niezalecane dla programów z mikrofalami

 Materiał brytfanny nie jest odpowiedni dla mikrofal.

Metal odbija mikrofałe i może spowodować iskrzenie.

Nie stosować brytfanny w programie Mikrofałe ani w programach kombinowanych z mikrofalami.


### Niezalecane dla kuchenek gazowych

 Brytfanna przekracza dopuszczalną wielkość naczyń do gotowania, które można stosować na palnikach gazowych.

Wypływające spod dna brytfanny na zewnątrz gorące gazy mogą uszkodzić blat roboczy i sąsiadujące meble i doprowadzić do pożaru. Jednocześnie temperatura płomienia gazowego jest zbyt wysoka dla brytfanny, tak że może zostać uszkodzona powłoka zapobiegająca przywieraniu.

Nie stosować brytfanny na kuchenkach gazowych.

### Wskazówki dotyczące użytkowania

 Zagrożenie pożarowe! W razie przegrzania oleje i tłuszcze mogą się zapalić.

Przy pracy z olejami i tłuszczami nigdy nie należy pozostawiać brytfanny bez nadzoru.

Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę lub piekarnik.

Ostrożnie zdusić płomień za pomocą przykrywkę lub koca gaśniczego.

### Powłoka zapobiegająca przywieraniu

Stosować tylko niewielkie ilości tłuszczu lub oleju przeznaczonego do smażenia. Dzięki powłoce zapobiegającej przywieraniu można przyrządzać niskokaloryczne potrawy.

Gotować ogólnie na słabym lub średnim „ogniu“.

Do przysmażania lub smażenia potraw na strefie grzejnej rozgrzewać pustą brytfannę przy wysokim ustawieniu **przez 1 do maksymalnie 2 minut**.

Po przysmażaniu zredukować temperaturę i kontynuować proces przy niższym ustawieniu.

# pl-PL - Brytfanna Gourmet

Unikać uszkodzania powłoki zapobiegającej przywieraniu:

- Nie przegrzewać brytfanny. Zmniejszyć temperaturę w odpowiednim momencie.
- Nie stosować żadnych metalowych ani ostrych przedmiotów. Stosować wyłącznie sztuczne kuchenne z drewna lub tworzyw sztucznych.
- Nie stosować brytfanny do marynowania i namaczania kwaśnych potraw, np. pieczeni marynowanej w occie. Mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Takie potrawy mogą jednak bez problemu być gotowane/pieczone w brytfannie.

## Poziomy



Nie wolno wsuwać brytfanny na poziom 1.

Dno komory urządzenia zostanie uszkodzone. Ze względu na niewielki odstęp utworzy się zator ciepły i w efekcie emalia może popękać lub odpaść. Nigdy nie wsuwać również brytfanny na górne pręty poziomu 1, ponieważ nie będzie ona wówczas zabezpieczona przed wypadnięciem.

W niektórych piekarnikach przy otwartych drzwiczkach można odczytać oznaczenia poziomów. W przeciwnym razie należy policzyć poziom od dołu do góry. Poziom 1 jest zawsze najniższym poziomem.

W piekarnikach lub urządzeniach do gotowania na parze z funkcją piekarnika należy z reguły stosować **poziom 2**.

Do **zapiekania** potraw można zastosować wyższe poziomy (w piekarnikach z 5 poziomami i urządzeniach do gotowania na parze z funkcją piekarnika DGC 6x6x/7x6x poziom 3 lub 4).

Zapiekać na tych poziomach **maksymalnie przez 10 minut**, gdy stosuje się programy Grill/Grill duży  lub Grill mały .

Jeśli brytfanna nie pasuje do prowadnic bocznych w Państwie urządzeniu, proszę ją postawić na ruszcie.

## Stosowanie własnych przepisów

### Ilości

Odnosząc się do przepisów na cztery osoby:



- W dużej brytfannie można przyrządzić mniej więcej poczwórną ilość.
- W małej brytfannie można przyrządzić mniej więcej potrójną ilość.

## Czas przyrządzenia

Czas przyrządzenia, ze względu na ilości, przedłuża się w stosunku do czasu podanego w przepisie o ok. 20 - 40 minut.

## Temperatura

Jeśli w przepisie nie podano żadnych ustawień temperatury:

- W programie Termonawiew plus  wybrać temperaturę z zakresu 160 – 180 °C.
- W programie Grzanie górne i dolne  wybrać temperaturę z zakresu 180 – 210 °C.

## Czyszczenie i konserwacja

Szorujące lub agresywne środki myjące, jak np. środki do mycia grilla i piekarnika, odplamiacze i odrdzewiacze, pasty szorujące, gąbki z rysującą powierzchnią lub ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu.

Brytfannę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki lub gąbki.

### Przed pierwszym użyciem

Brytfannę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki lub gąbki.

### Po użyciu

Większość zabrudzeń można usunąć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej szczoteczki.

Ewentualne bardziej uporczywe zabrudzenia należy namoczyć w roztworze płynu do mycia naczyń.

Brytfannę można również umyć w zmywarce do naczyń. Może się przy tym zdarzyć, że na dnie wystąpią plamy. Nie ma to jednak wpływu na walory użytkowe brytfanny.

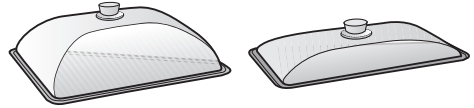
## Wyposażenie

Jako uzupełnienie dla brytfann w sklepie internetowym [www.miele-shop.pl](http://www.miele-shop.pl), w serwisie firmy Miele lub w sklepach specjalistycznych można nabyć pokrywę brytfann Gourmet ze stali szlachetnej.

Przy zamawianiu pokrywy proszę podać oznaczenie posiadanej brytfanny:

HBD 60-35 dla  
HUB 500x-XL \*

HBD 60-22 dla  
HUB 500x-M:



\* W komorach z 3 poziomami nie można stosować brytfanny razem z pokrywą, ponieważ ich całkowita wysokość przekroczy wówczas dostępną wysokość komory.

## Wskazówki dotyczące użytkowania

⚠ Pokrywy są żaroodporne i mogą być stosowane do gotowania zarówno na płycie, jak i w piekarniku. Proszę pamiętać, że pokrywa i uchwyt stają się przy tym gorące. Stosować rękawice do gorących naczyń w celu uniknięcia oparzeń.

Następujące potrawy powinny być przykryte podczas gotowania:

- potrawa jednogarnkowa
- zupa
- gulasz

Nie stosować pokrywy w programie Mikrofale, w programach kombinowanych z mikrofalami lub w programach z grilem.

## Czyszczenie i konserwacja

Pokrywę najlepiej jest myć miękkim zmywakiem, ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.

Można ją również umyć w zmywarce do naczyń.

## Assadeira Gourmet

A assadeira Gourmet Miele (resumido: assadeira) existe em diversos tamanhos.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Capacidade	aprox. 8 l	aprox. 5 l
Largura *	38 cm	38 cm
Profundidade *	35 cm	22 cm
Altura *	8 cm	8 cm

\* Dimensões interiores, aprox.

A assadeira pode ser utilizada no forno, no forno a vapor com função de forno convencional e em placas com discos elétricos ou em placas de cerâmica de vidro.

As assadeiras HUB 5001-XL/M também são adequadas para placas de indução.

A assadeira pode ser utilizada para cozinhar empadão, para guisados, estufados, gratinados, massas, sopas etc., bem como para cozinhar peças de carne, bifes enrolados ou aves.

Não utilize a assadeira para cozer bolos ou pão.

As assadeiras estão equipadas com um revestimento antiaderente. Após o processo de cozinhar é fácil retirar os alimentos porque não ficam agarrados.

## Possibilidades de utilização

### Fornos e fornos a vapor combinado

A assadeira, ao contrário de outras assadeiras, pode ser encaixada diretamente na grelha suporte.

Na zona posterior do rebordo lateral da assadeira existe uma proteção que impede a possibilidade de sair dos supor-

tes se só for parcialmente puxada.

Encaixe a assadeira de forma que seja possível ler o logotipo Miele.

### Placas com discos elétricos e de vitrocerâmica

Mesmo pouco sujidade existente entre a placa vitrocerâmica e a assadeira pode, devido ao peso elevado da assadeira, provocar riscos na superfície do vidro.

Deste modo a superfície da placa assim como a base da assadeira podem ficar danificadas.


Não deslize a assadeira sobre o vidro da placa. Levante-a sempre que a pretenda deslocar.

A assadeira tanto pode ser utilizada sobre placas com discos elétricos como sobre placas em vitrocerâmica e também, de acordo com o modelo, em placas de indução.

Caso não tenha a certeza se a assadeira é adequada para ser utilizada em placas de indução então faça o teste com o íman. As assadeiras que podem ser utilizadas em placas de indução são magnetizáveis.


A zona de cozinhar rectangular da placa é adequada para utilizar a assadeira. Se a sua placa não estiver equipada com uma zona de cozinhar rectangular, coloque a assadeira sobre a zona redonda maior ou sobre duas zonas de cozinhar redondas situadas uma atrás da outra.

## Inadequada para fornos com micro-ondas

 A largura da assadeira impede a circulação adequada do ar no interior do forno.


A assadeira pode efectivamente ser colocada sobre a grelha no 1º nível de encaixe mas, a consequência pode ser danos no forno e resultados de cozinhar finais não satisfatórios. Não utilize a assadeira em fornos com micro-ondas.

## Inadequada para sistemas de funcionamento com micro-ondas

 O material que compõe a assadeira não é resistente às micro-ondas.

O metal reflecte as micro-ondas e pode provocar formação de faíscas. Não utilize a assadeira para processos de funcionamento por micro-ondas e também não em funcionamento combinado com micro-ondas.


## Inadequada para placas a gás

 O tamanho da assadeira é superior ao permitido utilizar em placas a gás.

Os gases de combustão quentes, que saem debaixo da base do recipiente, podem danificar o tampo de trabalho e provocar incêndio. Ao mesmo tempo, o desenvolvimento da temperatura na chama de gás é demasiado elevada para a assadeira, de modo a que o revestimento antiaderente pode ficar danificado.

Não utilize a assadeira sobre placas a gás.

## Indicações sobre a utilização

 Risco de incêndio! O azeite ou a gordura podem aquecer demasiado e incendiar-se.

Quando estiver a utilizar a assadeira utilizando gordura ou azeite mantenha-a sob vigilância.

Nunca apague uma chama de gordura que se tenha incendiado utilizando água. Desligue o aparelho.

Apague a chama com cuidado utilizando uma tampa ou uma cobertura adequada.

## Revestimento antiaderente

Para assar utilize pouca gordura ou pouco azeite. Graças ao revestimento antiaderente pode preparar as refeições pobres em calorias.

Cozinhe com pouco calor ou calor médio.

Para gratinar ou fritar alimentos sobre a placa, aqueça a assadeira vazia seleccionando uma temperatura elevada durante **1 até ao máximo de 2 minutos**.

Após gratinar/alourar reduza a temperatura e continue o processo com uma temperatura mais baixa.



# pt-PT - Assadeira Gourmet

Evite danificar o revestimento antiaderente:

- Não sobreaqueça a assadeira. Reduza a temperatura atempadamente.
- Não utilize objetos em metal ou ponti-agudos. Utilize só talheres de material sintético ou em madeira.
- Não utilize a assadeira para marinar alimentos ácidos. Estes podem agredir o revestimento antiaderente. No entanto estes alimentos podem ser cozinhados na assadeira.

## Nível de encaixe



A assadeira não pode ser inserida no 1º nível de encaixe inferior.

A base do forno ficará danificada. Devido à curta distância, o calor acumula-se e o esmalte pode abrir fendas ou estalar. Também não deve colocar a assadeira no suporte de encaixe superior do nível 1, porque a proteção de deslizamento não actua nessa posição.

Em alguns fornos e com a porta do forno aberta, pode ver a indicação do nível de encaixe. Caso contrário conte os níveis de baixo para cima. O nível 1 é sempre o primeiro inferior.

Regra geral **utilize o nível de encaixe 2** em fornos ou fornos a vapor com função de forno convencional.

Para **gratinar alimentos** pode utilizar um nível de encaixe mais alto (em fornos com 5 níveis e em fornos a vapor com função de forno convencional DGC 6x6x/7x6x o nível 3 ou 4).

Para tostar/gratinar neste níveis selecione no **máximo 10 minutos**, se utilizar os sistemas de funcionamento Grill/Grill total  ou grill parcial .

Se a assadeira não couber nos suportes de encaixe do forno, coloque-a sobre a grelha.

## Utilização de receitas próprias

### Indicação de quantidades

A partir das indicações mencionadas na receita para quatro pessoas:



- Na assadeira maior pode quadruplicar aprox. a quantidade.
- Na assadeiras mais pequena pode triplicar aprox. a quantidade.

### Tempo de cozinhar

O tempo de cozedura prolonga-se de acordo com a quantidade em aprox. 20 a 40 minutos em relação ao indicado na receita.

### Temperatura

Se não existirem indicações na receita sobre a regulação da temperatura:

- Selecione no caso de Ar quente plus  uma temperatura entre 160 –180 °C.
- Selecione no caso de Aquecimento superior e inferior  uma temperatura entre 180 –210 °C.



## Limpeza e manutenção

Detergentes agressivos ou abrasivos, como é o caso de sprays para fornos e grelhadores, produtos de eliminar manchas ou ferrugem, areia abrasiva, esponjas com superfícies abrasivas ou objetos afiados podem danificar o revestimento antiaderente.

Lave a assadeira com água quente, um pouco de detergente e com uma escova ou uma esponja macia.

### Antes da primeira utilização

Lave a assadeira com água quente, um pouco de detergente e com uma escova ou uma esponja macia.

### Após utilizar

A maior parte da sujidade pode ser eliminada com água quente com um pouco de detergente e uma escova macia.

Sujidade mais renitente pode ser deixada de molho durante algum tempo.

A assadeira também pode ser lavada na máquina de lavar louça. Em condições desfavoráveis, a base pode ficar manchada. No entanto a função não é afectada.

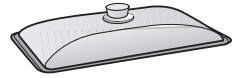
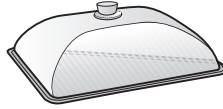
## Acessórios

Pode obter a tampa em aço inox correspondente para a sua assadeira através da loja online Miele ou através dos serviços ou Agentes Miele.

Ao encomendar a tampa indique o modelo da sua assadeira:

HBD 60-35 para  
HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 para  
HUB 500x-M:



\* Em fornos com 3 níveis não é possível colocar a assadeira com a tampa, porque a altura total ultrapassa a altura disponível no forno.

## Indicações sobre a utilização

⚠ A tampa é resistente ao calor e tanto pode ser utilizada na assadeira colocada sobre a placa como no forno.

Cuidado porque tanto a tampa como a pega aquecem bastante.

Utilize luvas de proteção para evitar queimaduras.

Os seguintes alimentos devem ser mantidos tapados durante a preparação:

- Ensopado
- Sopa
- Gulasch

Não utilize a tampa para processos de cozinhar por micro-ondas e também não em funcionamento combinado com micro-ondas ou em funcionamento com Grill.

## Limpeza e manutenção

A melhor forma de limpar a tampa é com um pano macio, água quente e detergente de lavar a louça manualmente. Também pode ser lavada na máquina de lavar louça.

## Tavă gourmet

Tava gourmet Miele (denumită pe scurt: tava) este disponibilă în diverse dimensiuni.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Cuprins	aprox. 8 l	aprox. 5 l
Lățime *	38 cm	38 cm
Adâncime *	35 cm	22 cm
Înălțime *	8 cm	8 cm

\* Dimensiuni interne, rotunjite

Puteți să folosiți tăvile în cuptoare, cuptoare combi cu aburi și pe plite ceramice.

Tăvile HUB 5001-XL/M sunt adecvate și pentru plite cu inducție.

Puteți să folosiți tăvile pentru sufleu, ghiveci, gratin, paste, supe și tocane, precum și pentru fripturi de carne roșie și pasăre sau rulade.

Nu folosiți tava pentru coacerea prăjiturilor sau a pâinii.

Suprafața tăvilor este prevăzută cu un strat anti-adeziv. Mâncarea poate fi scoasă foarte ușor din tavă, fără să se lipească.

## Posibilități de utilizare

### Cuptor și cuptor combi cu aburi

Spre deosebire de alte tăvi, această tavă poate fi introdusă direct în ghidajele laterale.

În partea din spate a marginilor laterale, tava este dotată cu proeminențe de siguranță, care previn alunecarea tăvii de pe ghidajele laterale atunci când tava este scoasă doar parțial din cuptor. Introduceți tava în așa fel încât logo-ul Miele să rămână vizibil.

### Plită ceramică

Murdăria ușoară dintre placa ceramică și tavă pot provoca zgârieturi din cauza greutateii mari.

Astfel pot fi deteriorate atât suprafața plitei, cât și baza tăvii.


Nu trageți tava pe plita ceramică. Ridicați-o întotdeauna atunci când doriți să o mutați pe plita ceramică.

Puteți să folosiți tava pe plite ceramice și, în funcție de model, pe plita cu inducție.


În cazul în care nu sunteți sigur dacă tava este adecvată pentru plita cu inducție, verificați-o cu ajutorul unui magnet. Tăvile adecvate pentru inducție se caracterizează prin magnetizare.

Zona pentru tăvi este ideală pentru așezarea tăvii. Dacă plita nu este dotată cu o zonă pentru tăvi, așezați tava pe cel mai mare arzător rotund sau pe două arzătoare rotunde, amplasate unul în spatele celuilalt.


## Inadecvată pentru cuptorul cu microunde

 Lățimea tăvii împiedică circulația optimă a aerului în incinta cuptorului. Tava poate fi amplasată pe grătar în nivelul 1 de așezare în cuptor, dar nu sunt excluse daunele în incinta cuptorului și rezultatele slabe de gătit. Nu folosiți tava în cuptorul cu microunde.


## Inadecvată pentru funcțiile cu microunde

 Materialul tăvii nu este adecvat pentru microunde. Metalul reflectă microunde și există riscul formării de scântei. Nu folosiți tava atunci când gătiți cu funcția Microunde și nici când folosiți funcțiile combinate cu microunde.

## Inadecvată pentru plita pe gaz

 Tava depășește mărimea maximă admisă a vaselor care pot fi folosite pe plitele cu gaz. Gazul fierbinte care iese pe sub baza tăvii poate deteriora blatul de lucru și alte obiecte, și poate provoca un incendiu. În același timp temperatura dezvoltată în flacăra de gaz este prea mare pentru tavă, astfel încât stratul anti-aderență poate fi deteriorat. Nu folosiți tava pe plita cu gaz.

## Instrucțiuni de utilizare

 Pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească.

Nu lăsați tava nesupravegheată când gătiți cu ulei și grăsimi.

Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriti plita sau cuptorul.

Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

## Stratul anti-aderență

Folosiți doar puțin ulei sau grăsimi, adecvate pentru prăjire. Datorită stratului anti-aderență nu se lipește nimic și puteți găti mâncăruri cu puține calorii.

În general gătiți la căldură redusă sau medie.

Pentru prăjirea sau frigerea alimentelor pe arzător, încălziți tava goală la un nivel de putere ridicat timp de **1 până la maximum 2 minute**.

Reduceți temperatura după prăjirea alimentelor și continuați programul de gătit la un nivel de putere mai mic.

Evitați deteriorarea stratului anti-aderență:

- Nu supraîncălziți tava.  
Reduceți temperatura în timp util.
- Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite.  
Folosiți doar ustensile de gătit din plastic sau lemn.
- Nu folosiți tava pentru marinarea sau macerarea alimentelor acide, de ex. friptură marinată în baie.

Acestea pot ataca stratul anti-aderență. Dar, bineînțeles, aceste mâncăruri pot fi gătite în tavă.

## Nivel



Tava nu poate fi introdusă pe nivelul 1 de așezare.

Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanței mici se acumulează căldură și există riscul rupeții sau fisurării emailului. Nu împingeți niciodată tava peste șina superioară de susținere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin preeminența de siguranță.

La unele cuptoare puteți să citiți denumirile nivelurilor ținând ușa deschisă. În rest, numărați nivelurile de jos în sus. Nivelul 1 este întotdeauna nivelul cel mai de jos.

În general folosiți **nivelul de așezare 2** în cuptoare și cuptoare combi cu aburi.

Pentru **gratinare** folosiți niveluri de așezare mai înalte (în cuptoarele cu 5 niveluri și cuptoarele combi cu aburi DGC 6x6x/7x6x: nivelul 3 sau 4).

Gratinați pe aceste niveluri timp de **maximum 10 minute** dacă folosiți funcțiile Gril/Gril complet  sau Gril economic .

Dacă tava nu se potrivește în ghidajele laterale ale incintei cuptorului, așezați tava pe grătar.

## Folosirea rețetelor proprii

### Cantități

Pornind de la cantitățile din rețetă pentru patru persoane:



- În tava mare puteți să gătiți aprox. de patru ori cantitatea.
- În tava mică puteți să gătiți aprox. de trei ori cantitatea.

### Durată de gătire

Datorită cantității, durata de gătire crește cu aprox. 20-40 minute față de timpul indicat în rețetă.

### Temperatură

Dacă în rețetă nu există indicații privind setarea temperaturii:

- La funcția Ventilator plus  selectați o temperatură între 160-180 °C.
- La funcția Încălzire superioară/inferioară  selectați o temperatură între 180-210 °C.

## Curățare și întreținere

Detergenții abrazivi sau agresivi, de ex. spray-urile pentru grătare și cup-toare, agenții anti-pete și anti-rugină, nisipurile abrazive, bureții cu suprafețe abrazive sau obiectele ascuțite pot deteriora stratul anti-aderență.

Curățați tava cu o soluție fierbinte de detergent și o perie moale sau un burete moale.

## Înainte de prima utilizare

Curățați tava cu o soluție fierbinte de detergent și o perie moale sau un burete moale.

## După utilizare

Majoritatea murdăriei poate fi îndepărtată cu o soluție fierbinte de detergent și o perie moale.

Dacă este necesar, lăsați la înmuiat murdăria rezistentă în soluție de detergent.

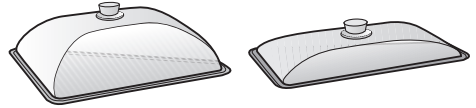
Puteți să curățați tava și în mașina de spălat vase. În unele situații se poate păta baza tăvii. Funcționarea acesteia rămâne însă neafectată.

## Accesorii

Capacele HBD din inox adecvate pentru tăvi pot fi comandate prin magazinul online Miele, Serviciul de asistență clienți Miele sau reprezentanța Miele.

Atunci când comandați capacul, indicați denumirea tăvii.

HBD 60-35 pentru HUB 500x-XL \*: HBD 60-22 pentru HUB 500x-M:



\* Tava nu poate fi introdusă pe nivelul 3 al cuptorului împreună cu capacul, deoarece înălțimea totală depășește înălțimea disponibilă a cincei cuptorului.

## Instrucțiuni de utilizare

⚠ Capacele sunt termorezistente și pot fi folosite pentru gătit atât pe plită, cât și în cuptor.

Capacul și mânerul pot deveni foarte fierbinți.

Folosiți mănuși de bucătărie pentru a preveni arsurile.

Următoarele mâncăruri trebuie acoperite în timpul gătirii:

- Ghiveci
- Supă
- Gulaș

Nu folosiți capacul atunci când gătiți cu funcția Microunde și nici când folosiți funcțiile combinate cu microunde sau funcțiile cu gril.

## Curățare și întreținere

Curățați capacele cu o lavetă moale, apă caldă și detergent lichid de vase. Pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

## Gourmet-pekač

Miele Gourmet-pekača (kratko: pekači) ima u različitim veličinama.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Sadržaj	oko 8 l	oko 5 l
Širina *	38 cm	38 cm
Dubina *	35 cm	22 cm
Visina *	8 cm	8 cm

\* Unutrašnje dimenzije, zaokružene

Pekače možete da koristite u rerni, u rerni na paru sa funkcijom rerne i na električnoj ploči sa ringlama i staklokeramičkoj ploči za kuvanje.

Pekači HUB 5001-XL/M su osim toga pogodni i za indukcionu ploču za kuvanje.

Pekače možete da koristite za pripremanje zapečenih jela, čorbi, gratiniranih jela, jela sa testeninom, supa i variva sa mesom, kao i za pripremanje komada mesa, mesnih rolata ili živinskog mesa. Pekač nemojte da koristite za pečenje kolača ili hleba.

Pekači poseduju sloj protiv prljanja. Jela možete lako da izvadite nakon pripreme i ona neće prionuti za posudu.

## Mogućnosti upotrebe

### Rerna i rerna na paru sa funkcijom rerne

Za razliku od drugih posuda za pečenje, pekač možete da ubacite direktno u prihvatne rešetke.

U zadnjem delu bočnih ivica on je opremljen zaštitom protiv izvlačenja, koja sprečava da posuda sklizne iz prihvatnih rešetki kada je treba izvući samo

delimično.

Stavite posudu za pečenje tako da logo Miele bude vidljiv.

### Električna ploča s ringlama/staklokeramička ploča za kuvanje

Već i manja prljavština između staklokeramičke ploče i pekača može usled velike težine da prouzrokuje ogrebotine.

To može da ošteti površinu ploče za kuvanje, kao i donju stranu pekača.


Ne vucite pekač po staklokeramičkoj ploči. Ako želite da pomerite posudu za pečenje na staklokeramičkoj ploči za kuvanje, podignite je.

Ovu posudu za pečenje možete da koristite na električnoj ploči s ringlama ili na staklokeramičkoj ploči za kuvanje, a zavisno od modela, i na ploči za kuvanje s indukcijom.

Ako niste sigurni da li je Vaš pekač pogodan za indukcionu ploču za kuvanje, proverite to uz pomoć magneta. Posude za pečenje koje mogu da se namagnetišu su pogodne za indukciju.

Proširena zona, predviđena za posude za pečenje, je pogodna za optimalnu upotrebu ove posude. Ako Vaša ploča za kuvanje nije opremljena ovom zonom, postavite posudu za pečenje na najveću okruglu ili na dve okrugle zone za kuvanje koje se nalaze jedna iza druge.


## Nepodesan za rernu sa mikrotalasi- ma

 Širina pekača sprečava optimal-  
nu cirkulaciju vazduha u rerni.

Pekač može da se stavi na rešetku u  
nivo 1, ali to za posledicu može imati  
oštećenja u unutrašnjosti rerne i loše  
rezultate pečenja.

Ne koristite pekač u rerni sa mikrota-  
lasima.


## Nepodesan za način rada sa mikrota- lasima

 Materijal pekača nije pogodan za  
mikrotalase.

Metal reflektuje mikrotalase i može  
doći do stvaranja varnica.

Pekač ne koristite za postupke peče-  
nja u načinu rada Mikrotalasi i u  
kombinovanim načinima rada sa mi-  
krotalasima.


## Nepodesan za plinsku ploču za kuva- nje

 Pekač prevazilazi dozvoljenu ve-  
ličinu posuđa za kuvanje koje sme da  
se koristi na plinskim pločama za ku-  
vanje.

Vrući gasovi koji struje ispod dna pe-  
kača ka spolja mogu da oštete radnu  
ploču i okolne elemente, te mogu da  
dovedu do požara. Istovremeno je  
temperatura koja se razvija u plin-  
skom plamenu suviše visoka za po-  
sudu za pečenje, tako da sloj protiv  
prianjanja može da se ošteti.

Ne koristite pekač na plinskoj ploči  
za kuvanje.

## Saveti za upotrebu

 Opasnost od požara! Ulja i masti  
bi mogli da se zapale ukoliko se pre-  
greju.

Tokom rada sa uljima i mastima nika-  
da ne ostavljajte pekač bez nadzora.  
Kada se zapali ulje ili mast, požar ni-  
kada ne gasite vodom. Isključite plo-  
ču za kuvanje ili rernu.

Pažljivo ugušite plamen uz pomoć  
poklopca ili krpe za gašenje požara.

## Sloj protiv prianjanja

Koristite samo malo masti ili ulja pogod-  
nog za prženje. Zbog zaštitnog sloja ni-  
šta ne prianja za posudu, tako da može-  
te da pripremate niskokalorična jela.

Kuvajte obično na slabijoj ili srednjoj  
temperaturi.

Kako biste propekli ili pekli namirnice na  
ploči za kuvanje, prethodno zagrejte  
prazan pekač **1 do maksimalno 2 mi-  
nuta** na visokoj temperaturi.

Nakon što ste propekli namirnice sma-  
njite temperaturu i nastavite postupak  
pečenja na nižoj temperaturi.

Izbegavajte oštećenja sloja protiv pria-  
njanja:

- Ne pregrevajte pekač.  
Na vreme smanjite temperaturu.
- Ne koristite metalne ili oštre predme-  
te.  
Koristite samo plastični ili drveni pri-  
bor za kuvanje.
- Ne koristite pekač za čuvanje i mari-  
niranje namirnica koje sadrže kiselinu  
kao što je marinirano pečenje.  
One bi mogla da oštete sloj protiv pria-  
njanja. Naravno, takve namirnice  
možete da pečete u ovoj posudi.



## Nivo

Pekač ne smete da stavite u nivo 1. Time se oštećuje dno rerne. Zbog malog rastojanja akumulira se toplota i emajl može da pukne ili da se oljušti. Takođe, nikada ne stavljajte pekač na gornju vođicu nivoa 1, jer tu nije obezbeđen zaštitom od izvlačenja.

Kod nekih rerni oznaku nivoa možete da očitete kada otvorite vrata rerne. Drugi način je da brojite nivoe odozdo nagore. Nivo 1 je uvek najniži nivo.

Koristite **obično nivo 2** u rernama ili rernama sa parom sa funkcijom rerne.

Da biste jela **zapekli** možete da koristite više nivoe (u rernama sa 5 nivoa i rernama sa parom sa funkcijom rerne DGC 6x6x/7x6x nivo 3 ili 4).

Da biste zapekli jelo, ove nivoe koristite **maksimalno 10 minuta** ako koristite načine rada Roštilj/Veliki roštilj  ili Mali roštilj .

Ako posuda za pečenje ne može da se postavi u prihvatne rešetke rerne, stavite je na rešetku.

## Korišćenje sopstvenih recepata

### Podaci o količinama

Polazeći od podataka u receptu za četiri osobe možete:



- u velikom pekaču da pripremite otprilike četverostruku količinu.
- u malom pekaču da pripremite otprilike trostruku količinu.

### Vreme pečenja

Vreme pečenja se zbog količine proizvoda za otprilike 20–40 minuta u odnosu na podatke u receptu.

### Temperatura

Ako u receptu nije naveden podatak o podešavanju temperature:

- u načinu rada „Vrući vazduh plus“  odaberite temperaturu od 160–180 °C.
- u načinu rada „Gornje i donje zagrevanje“  odaberite temperaturu od 180–210 °C.



## Čišćenje i održavanje

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, kao što su sprejevi za čišćenje roštilja i rerni, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, pesak za ribanje, sunderi sa površinom koja grebe ili oštri predmeti mogu da oštete sloj protiv prljanja.

Operite posudu za pečenje vrućim rastvorom deterdženta za pranje posuđa i mekom četkom ili mekim sunderom.

### Pre prve upotrebe

Operite posudu za pečenje vrućim rastvorom deterdženta za pranje posuđa i mekom četkom ili mekim sunderom.

### Posle upotrebe

Najveći deo nečistoća možete da uklonite vrućim rastvorom deterdženta i mekom četkom.

Tvr dokorniju prljavštinu potopite po potrebi u rastvor deterdženta.

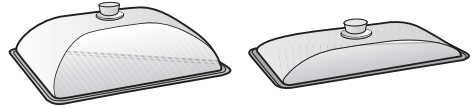
Posudu za pečenje možete da operete i u mašini za pranje sudova. Pri tom dno može pod nepovoljnim okolnostima da bude puno fleka. To ne utiče na funkcionisanje uređaja.

### Pribor

Uz posude za pečenje možete putem Miele webshop-a, servisa ili Vaše specijalizovane prodavnice da naručite odgovarajuće poklopce za pekače HBD od plemenitog čelika.

Prilikom naručivanja poklopca navedite oznaku Vašeg pekača:

HBD 60-35 za HBD 60-22 za  
HUB 500x-XL \*: HUB 500x-M:



\* U rerne sa 3 nivoa pekač ne može da se stavi zajedno sa poklopcem, jer ukupna visina prelazi raspoloživu visinu rerne.

### Saveti za upotrebu

⚠ Poklopci su otporni na toplotu i mogu da se koriste za pripremanje jela na ploči za kuvanje, kao i u rerni. Imajte na umu da se pri tom zagreju poklopac i drška. Koristite kuhinjske rukavice da biste izbegli opekotine.

Sledeća jela treba tokom kuvanja poklopiti:

- čorbu
- supu
- gulaš

Poklopac ne koristite za postupke pečenja u načinu rada Mikrotalasi, u kombinovanim načinima rada sa mikrotalasi ili u načinima rada sa roštiljem.

### Čišćenje i održavanje

Najbolje da poklopce očistite mekom krpom za pranje sudova, toplom vodom i deterdžentom za ručno pranje sudova. Možete da ih operete i u mašini za pranje sudova.

### Формы для запекания Gourmet

Существуют различные варианты размеров форм для запекания Miele Gourmet (сокращенно: формы для запекания).

HUB 5000/5001	-XL	-M
Объем	ок. 8 л	ок. 5 л
Ширина *	38 см	38 см
Глубина *	35 см	22 см
Высота *	8 см	8 см

\* Внутренние размеры (округлены)

Вы можете использовать формы в духовом шкафу, в комби-пароварке и на варочных панелях с металлическими и стеклокерамическими конфорками.

Формы HUB 5001-XL/M, кроме того, также пригодны для индукционных панелей конфорок.

Вы можете использовать формы для приготовления запеканок, густых супов, gratenов, макаронных блюд, супов, жаркого из мяса, кусков мяса, рулетов и птицы.

Не используйте форму для выпекания пирогов или хлеба.

Формы имеют специальное антипригарное покрытие. Блюда не пригорают, и после приготовления их можно легко извлечь из формы.

### Возможности применения

#### Духовой шкаф и комби-пароварка

В отличие от других форм для запекания эту форму можно задвигать непосредственно в боковые направляющие.

Сзади у боковых кромок формы имеется фиксатор, который препятствует выскальзыванию из направляющих, если форму нужно будет выдвинуть лишь частично.

Задвигайте форму так, чтобы можно было прочитать надпись Miele.

#### Стеклокерамическая панель конфорок и панель с металлическими конфорками

Даже небольшие загрязнения между стеклокерамической поверхностью и формой для запекания при ее большом весе могут вызвать образование царапин.

Таким образом поверхность панели конфорок и нижняя часть формы могут быть повреждены.


Не двигайте форму по стеклокерамической панели конфорок. Всегда приподнимайте ее, если Вы хотите переставить ее на другую конфорку.

Вы можете использовать форму на стеклокерамической панели конфорок или панели с металлическими конфорками и, в зависимости от исполнения, также на индукционной панели конфорок.

Если Вы не уверены в том, что Ваша форма подходит для индукционной панели конфорок, проверьте ее с помощью магнита. Подходящая форма обладает способностью к намагничиванию.

Оптимально для использования формы подходит зона с расширением у панели конфорок. Если Ваша панель не оснащена такой зоной, ставьте форму на самую большую круглую конфорку или на две круглые конфорки, находящиеся друг за другом.


### **Не подходит для духового шкафа с СВЧ**

 Из-за своей ширины форма для запекания препятствует оптимальной циркуляции воздуха в рабочей камере.

Хотя форму и можно установить на решетке на уровень 1, однако это может привести к повреждениям рабочей камеры и плохим результатам приготовления.

Не используйте форму в духовом шкафу с СВЧ.


### **Не подходит для режимов работы с СВЧ**

 Материал формы не пригоден для использования в микроволновом режиме.

Металл отражает микроволны, и могут образоваться искры.

Не используйте форму для запекания для приготовления в режиме СВЧ и в комбинированных режимах с СВЧ.


### **Не подходит для газовой панели конфорок**

 Размер формы превышает допустимый размер посуды, которая может использоваться на газовых панелях конфорок.

Горячий газ, выходящий из-под дна формы, может повредить столешницу и окружающую мебель, что может вызвать пожар. Кроме того, температура в газовом пламени может стать такой высокой для формы, что это приведет к повреждению ее антипригарного покрытия.

Не используйте форму для запекания на газовой панели конфорок.

## Указания по использованию

 **Опасность пожара!** Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве.

Никогда не оставляйте без присмотра форму для запекания при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите с помощью воды возгорания масла и жира. Выключите панель конфорок или духовой шкаф.

Осторожно потушите пламя с помощью крышки или специального покрывала.

## Антипригарное покрытие

Используйте совсем немного жира или масла, пригодных для жарения. Благодаря специальному покрытию пища не пригорает и остается малокалорийной.

Преимущественно готовьте при слабом или умеренном нагреве.

Для обжаривания или жарения пищи на конфорке предварительно нагревайте пустую форму для запекания при высокой мощности **от 1 до максимум 2 минут**.

Понизьте температуру после обжаривания пищи и продолжите приготовление при более низкой мощности нагрева.

Избегайте повреждений антипригарного покрытия:

- Не перегревайте форму для запекания.  
Своевременно уменьшайте температуру нагрева.
- Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами.  
Используйте только принадлежности из пластика или дерева.
- Не используйте форму для маринования пищи с применением кислот, например, для замачивания мяса в уксусе.  
При этом возможно повреждение антипригарного покрытия. Однако, в форме можно готовить такую пищу.

## Уровень размещения



Форму для запекания нельзя устанавливать на уровень 1.

Дно рабочей камеры может быть повреждено. Из-за небольшого расстояния до ТЭНа возникает перегрев, поэтому эмаль может потрескаться или лопнуть. Также никогда не задвигайте форму на верхнюю стойку уровня 1, так как там форма не будет зафиксирована против выскальзывания.

У некоторых духовых шкафов Вы сможете увидеть обозначение уровня размещения при открытой дверце. В ином случае отсчет уровня ведется снизу вверх. Уровень 1 - это всегда самый нижний уровень.

В основном **рекомендуется использовать уровень 2** в духовых шкафах или комби-пароварках.

Для **запекания** блюд Вы можете использовать более высокие уровни (в духовых шкафах с 5 уровнями и комби-пароварках DGC 6x6x/7x6x - уровень 3 или 4).

Запекайте на этих уровнях в течение **максимум 10 минут**, если используется режим Гриль/Гриль большой  или Гриль малый .

Если форма не подходит к боковым направляющим рабочей камеры, ставьте ее на решетку.

## Использование собственных рецептов

### Указания по количеству

Исходя из данных рецепта в расчете на четыре персоны:



- В большой форме для запекания Вы можете приготовить примерно четырехкратное количество продуктов.
- В маленькой форме Вы можете приготовить примерно трехкратное количество продуктов.

### Время приготовления

Время увеличивается прим. на 20–40 минут, в зависимости от количества продуктов, относительно рецептурных данных.

### Температура

Если в Вашем рецепте не указан температурный режим:

- Выбирайте в режиме Конвекция плюс  температуру 160–180 °С.
- Выбирайте в режиме Верхний/нижний жар  температуру 180–210 °С.

### Чистка и уход

Абразивные или агрессивные чистящие средства, например, спрей для чистки грилей и духовых шкафов, средства для удаления пятен и ржавчины, средства с содержанием песка, губки с жесткой поверхностью и острые предметы могут повредить антипригарное покрытие.

Чистите форму для запекания с помощью горячего раствора моющего средства и мягкой щетки или мягкой губки.

### Перед первым использованием

Чистите форму для запекания с помощью горячего раствора моющего средства и мягкой щетки или мягкой губки.

### После применения

Большинство загрязнений можно удалить с помощью горячего раствора моющего средства и мягкой щетки.

При необходимости смочите более твердые загрязнения раствором моющего средства.

Вы также можете мыть форму в посудомоечной машине. При этом в некоторых случаях возможно образование пятен на дне. Это, однако, не оказывает никакого влияния на функциональные свойства формы.

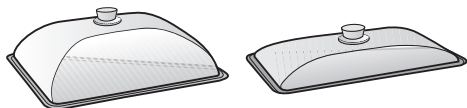
## Принадлежности

Крышки HBD из нержавеющей стали, подходящие к формам для запекания, Вы можете приобрести в интернет-магазине Miele, сервисной службе или в торговых точках Miele.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, наименование Вашей формы:

HBD 60-35 для  
HUB 500х-XL \*:

HBD 60-22 для  
HUB 500х-M:



\* В рабочих камерах с 3 уровнями размещения формы для запекания не могут использоваться вместе с крышками, так как общая высота будет превышать высоту рабочей камеры.

## Указания по использованию

⚠ Крышки являются жаростойкими и могут использоваться для приготовления на панели конфорок, а также в рабочей камере. Обратите внимание, что крышка и ручка при этом нагреваются. Пользуйтесь рукавицами, чтобы избежать получения ожогов.

Следующие блюда необходимо накрывать крышкой во время приготовления:

- Густой суп
- Суп
- Гуляш

Не используйте крышку для приготовления в режиме СВЧ, в комбинированных режимах с СВЧ или режимах с грилем.

## Чистка и уход

Лучше всего крышки можно очистить с помощью мягкой салфетки, теплой воды и бытового моющего средства. Вы можете также мыть их в посудомоечной машине.

# sv-SE - Ugnspanna

## Ugnspanna

Mieles ugnspanna finns i olika storlekar.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Volym	cirka 8 liter	cirka 5 liter
Bredd*	38 cm	38 cm
Djup*	35 cm	22 cm
Höjd*	8 cm	8 cm

\* Innermått, avrundat

Du kan använda ugnspannan i ugnen, kombiångugnen och på både gjutjärns- och glaskeramikhällar.

Ugnspannan HUB 5001-XL/M är dessutom också anpassade för induktionshällar.

Du kan använda ugnspannan till grätänger, grytor, soppor och också till att exempelvis laga kött eller rullader. Dock ska du inte använda ugnspannan till att grädda bröd.

Ugnspannan är belagd med en smutsavvisande yta. Maten fastnar inte utan kan lätt tas ut ur formen efter tillagningen.

## Användning

### Ugn och kombiugn (ugn med mikrofunktion)

Till skillnad från andra ugnspannor kan Mieles ugnspanna skjutas in i ugnen direkt på ugnsstegarna.

Den är utrustad med en utdragsspärr baktill som förhindrar att den glider ur ugnsstegarna när den bara ska dras ut lite grann.

Skjut in pannan så att det går att läsa Miele-loggan.

### Hällar med gjutjärnsplattor eller glaskeramik

Även av väldigt lite smuts mellan glaskeramiskivan och ugnspannan kan det bli repor på grund av tyngden.

På grund av det kan ytan på hällen och undersidan av ugnspannan förstöras.

Dra inte ugnspannan över glaskeramiskivan. Lyft den alltid när du ska flytta den på hällen.


Du kan använda ugnspannan på gjutjärnsplattor eller glaskeramikhällar och beroende på utförande även på induktionshällar.

Om du inte är säker på att ugnspannan kan användas på en induktionshäll kan du testa det med hjälp av en magnet. Pannor som kan användas på induktionshällar är magnetiska.


Grytzone är perfekt anpassad till ugnspannan. Om hällen inte har någon grytzone, ställer du den på den största runda kokzonen eller på två runda kokzoner som ligger bakom varandra.




## Passar inte för ugnar med mikro- vågsfunktion

 Ugnspannans bredd förhindrar att luften kan cirkulera i ugnen. Ugnspannan kan sättas in på ugnstegarna på falshöjd 1 men det kan hända att ugnsutrymmet tar skada och maten kanske inte blir klar. Använd inte ugnspannan på någon funktion med mikro.


## Passar inte för funktioner med mikro

 Materialet i ugnspannan tål inte mikrovågsfunktion. Metall reflekterar mikrovågorna och det kan bildas gnistor. Använd inte den runda bakformen för tillagningar med mikrofunktionen och heller inte för några kombinerade funktioner med mikro.

## Ej för gashäll

 Ugnspannan är för stor för att kunna användas på gashällar. Den heta gasen som strömmar ut under ugnspannans botten kan skada bänkskiva och kökssnickerier och det kan börja brinna. Samtidigt är temperaturutvecklingen i gasflammen för hög för ugnspannan vilket kan leda till att den smutsavvisande ytan kan förstöras. Använd inte ugnspannan på en gashäll.

## Användaranvisningar

 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. Kväv försiktigt elden med ett lock eller en brandfilt.

## Smutsavvisande yta

Använd endast lite fett eller olja vid stekning. Tack vare den smutsavvisande ytan fastnar inget och maten lagas på ett kalorinått sätt.

Laga i allmänhet mat på svag eller medelstark värme.

För att steka mat på hällen så värmer du först upp den tomma ugnspannan på hällen på ganska hög värme i **1 till max 2 minuter**.

Sänk värmen efter att du har brynt på maten och fortsatt sen att steka på lägre värme.

Undvik att den smutsavvisande ytan skadas:

- Överhetta inte ugnspannan. Sänk temperaturen i god tid.
- Använd inga vassa föremål eller föremål av metall. Använd bara köksredskap av plast eller trä.
- Använd inte ugnspannan för att lägga in eller marinera maträtter som till exempel surstek. Då kan nämligen den smutsavvisande ytan förstöras. Själva tillagningen av sådana maträtter kan du dock göra i ugnspannan.

## Falshöjder



Mieles ugnspanna får inte skjutas in på falshöjd 1.

Botten på ugnen blir förstörd. På grund av det lilla avståndet blir värme ståendes och kan göra att emaljen repas eller spricker. Skjut aldrig in ugnspannan på den övre hållaren på falshöjd 1 eftersom det inte finns en utdragsspärr där.

På vissa ugnar kan du läsa av falshöjderna när luckan är öppen. Annars räknar du alltid falshöjderna nerifrån och upp. Falshöjd 1 är alltid den nersta höjden.

Använd **vanligtvis falshöjd 2** i ugnar eller kombiångugnar.

För att **gratinera** mat kan du välja en högre falshöjd (i ugnar med 5 falshöjder och kombiångugnar DGC 6x6x/7x6x falshöjd 3 eller 4).

Gratinera på dessa falshöjder i **max 10 minuter**, om du använder funktionerna Grill/Grill stor  eller Grill liten .

Om ugnspannan inte passar i ugnsstegen på ugnen, så ställer du den på ugnsgallret.

## Använda egna recept

### Mängdangivelser

Om du utgår från recept för fyra personer kan du:



- Tillaga cirka fyra gånger så mycket i den stora ugnspannan.
- Tillaga cirka tre gånger så mycket i den lilla ugnspannan.

### Tillagningstid

Tillagningstiden förlängs på grund av mängden med cirka 20–40 minuter jämfört med receptet.

### Temperatur

Om det inte står något om tillagningstemperatur i receptet:

- Välj en temperatur mellan 160–180 °C på Varmluft plus .
- Välj en temperatur mellan 180–210 °C på Över- och undervärme .

## Rengöring och skötsel

Skurmedel eller aggressiva rengöringsmedel som exempelvis grill-, ugnsspray, fläck-, rostborttagningsmedel, disksvampar med repande yta eller vassa föremål kan förstöra den smutsavvisande ytan.

Gör rent ugnspannan med hett vatten och diskmedel med en mjuk borste eller med en mjuk svamp.

## Innan du använder ugnspannan första gången

Gör rent ugnspannan med hett vatten och diskmedel med en mjuk borste eller med en mjuk svamp.

## Efter användning

De flesta matrester kan avlägsnas med varmt vatten och diskmedel och en mjuk borste.

Matrester som sitter fast ordentligt kan lösas upp med hjälp av blötläggning med vatten och diskmedel.

Du kan diska ugnspannan i diskmaskinen. Under ogynnsamma förhållanden kan ugnspannans botten bli fläckig. Detta påverkar emellertid inte funktionen.

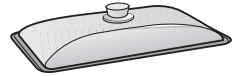
## Tillbehör

Locket HBD i rostfritt stål passar perfekt till ugnspannan och kan beställas i Miele's online-shop, eller en återförsäljare.

Ange ugnspannans beteckning vid beställning av lock:


HBD 60-35 för  
HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 för  
HUB 500x-M \*:



\* I tillagningsutrymmen med 3 falshöjder kan ugnspannan och locket inte skjutas in samtidigt eftersom den sammanlagda höjden överskrider höjden i ugnsutrymmet.

## Användaranvisningar

 Locken är värmetåliga och kan användas både på en håll och i en ugn.

Tänk på att locket och handtaget blir varma vid användning i ugnen.

Använd grytvantar för att undvika brännskador.

Följande rätter bör tillagas under lock:

- Gryta
- Soppa
- Gulasch

Använd inte locket för tillagningar med mikrofunktionen, kombinerade funktioner med mikro eller funktioner med Grill.

## Rengöring och skötsel

Locket diskas med en mjuk trasa, varmt vatten och handdiskmedel.

Du kan diska ugnspannan i diskmaskinen.

# sl-SI - Pekač Gourmet

## Pekač Gourmet

Mielejev pekač Gourmet (kratko: pekač) je na voljo v različnih velikostih.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Prostornina	pribl. 8 l	pribl. 5 l
Širina *	38 cm	38 cm
Globina *	35 cm	22 cm
Višina *	8 cm	8 cm

\* Notranje mere, zaokrožene

Pekač lahko uporabljate v pečici, kombinirani parni pečici in na navadnih električnih in steklokeramičnih kuhalnih ploščah.

Pekači HUB 5001-XL/M so poleg tega primerni tudi za indukcijske kuhalne plošče.

Pekače lahko uporabljate za pripravo narastkov, enolončnic, gratiniranih jedi, testenin, juh in mesnih jedi, pa tudi za pečenje mesa, mesnih rulad ali perutnine.

Pekačev ne uporabljajte za peko peciva ali kruha.

Pekači so prevlečeni s posebno prevleko proti prijemanju, zato lahko pripravljene jedi zlahka vzamete iz njih, saj se ne držijo njihovih površin.

## Možnosti uporabe

### Pečica in kombinirana parna pečica

V nasprotju z drugimi pekači lahko ta pekač vstavite neposredno v stranska vodila pečice.

V zadnjem delu stranskih robov je opremljen z varovalom, ki preprečuje, da bi zdrsil iz vodil, če ga le delno

izvlečete iz pečice.

Pekač vstavite tako, da je logotip Miele čitljiv.

### Navadne električne in steklokeramične kuhalne plošče

Že majhne količine umazanije med steklokeramično ploščo in pekačem lahko zaradi velike teže pekača razijo površino.

S tem se lahko poškodujejo površine kuhalne plošče in spodnje strani pekača.

Pekača ne vlecite preko steklokeramične plošče. Če ga želite na steklokeramični kuhalni plošči prestaviti, ga vedno dvignite in položite na zeleno mesto.

Pekač lahko uporabljate na navadnih električnih ali steklokeramičnih kuhalnih ploščah, nekatere modele pa tudi na indukcijskih kuhalnih ploščah.

Če niste prepričani, ali je vaš pekač primeren za indukcijsko ploščo, preverite z magnetom. Pekači, primerni za indukcijo, se odlikujejo z zmožnostjo namagnetenja.

Za uporabo pekača je optimalno polje za pečenje. Če vaša kuhalna plošča nima polja za pečenje, postavite pekač na največje okroglo polje ali na dve sosednji okrogli kuhalni polji.

## Ni primeren za kombinirano pečico z mikrovalovi

⚠ Širina pekača ovira optimalno kroženje zraka v notranjosti pečice. Pekač sicer lahko položite na rešetko, vstavljeno na 1. nivo, vendar takšna uporaba pekača lahko povzroči poškodbe pečice in slabše rezultate priprave. Pekača ne uporabljajte v kombinirani pečici z mikrovalovi.

## Ni primeren za načine delovanja z mikrovalovi

⚠ Material pekača ni primeren za uporabo z mikrovalovi. Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja. Pekača ne smete uporabiti za postopke priprave v načinu delovanja Mikrovalovi ali v kombiniranih načinih delovanja z mikrovalovi.

## Ni primeren za plinske kuhalne plošče

⚠ Pekač presega dovoljeno velikost posode za kuhanje, ki se lahko uporablja na plinskih kuhalnih ploščah. Vroči plini, ki se pretakajo pod dnom pekača navzven, lahko poškodujejo delovni pult in sosednje pohištvo ter celo povzročijo požar. Poleg tega je temperatura v plinskem plamenu previsoka za pekač, zaradi česar se lahko poškoduje prevleka proti prijemanju. Pekača ne uporabljajte na plinski kuhalni plošči.

## Navodila za uporabo

⚠ Nevarnost požara! Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, nikoli ne pustite pekača brez nadzora. Če olja ali maščobe zagorijo, ognja nikoli ne gasite z vodo, temveč takoj izklopite kuhalno ploščo ali pečico in plamene previdno zadušite s pokrovom ali gasilno odejo.

## Prevleka proti prijemanju

Uporabite le malo maščobe ali olja, primernega za pečenje. Prevleka pekača namreč preprečuje, da bi se živila prijela, zato lahko pripravljate jedi z manjšo energijsko vrednostjo.

Na splošno kuhajte pri šibki ali srednji nastavitvi.

Za pečenje jedi na kuhalnem polju predhodno segrevajte prazen pekač pri visoki nastavitvi **1 do največ 2 minut**.

Po začetnem pečenju jedi znižajte temperaturo in nadaljujte s postopkom priprave pri nižji nastavitvi.

# sl-SI - Pekač Gourmet

Pazite, da ne pride do poškodb prevleke proti prijemanju:

- Pekača ne smete pregrevati. Pazite, da pravočasno znižate temperaturo.
- Pri delu s pekačem ne uporabljajte nobenih kovinskih ali ostrih predmetov. Uporabite lahko samo plastične ali lesene pripomočke.
- Pekača ne uporabljajte za vlaganje in mariniranje jedi, ki vsebujejo kisline (npr. namakanje mesa za pečenko v kisli marinadi). Kisline lahko namreč poškodujejo prevleko proti prijemanju. Seveda pa lahko takšne jedi v pekaču spečete.



## Nivo vstavljanja

Pekača ne smete vstaviti na 1. nivo. S tem se poškoduje dno pečice. Zaradi majhne razdalje med pekačem in dnom pečice nastane zastoj toplote in emajl lahko razpoka ali počni. Pekača ne smete vstaviti niti na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom.

Pri nekaterih pečicah lahko pri odprtih vratih odčitane oznake nivojev. Sicer se nivoji štejejo od spodaj navzgor. 1. nivo je vedno najbolj spodaj.

V pečici ali kombinirani parni pečici **na splošno uporabite 2. nivo.**

Za **popečenje** jedi lahko uporabite višje nivoje (v pečicah s 5 nivoji in kombiniranih parnih pečicah DGC 6x6x/7x6x 3. ali 4. nivo).

Če uporabite način delovanja Žar/Veliki žar  ali Mali žar , lahko jedi pečete z vrha **največ 10 minut.**

Če se pekač ne prilega v stranska vodila pečice, ga postavite na rešetko.

## Uporaba lastnih receptov

### Podatki o količinah

Če izhajamo iz podatkov v receptih, ki veljajo za štiri osebe:



- lahko v velikem pekaču pripravite pribl. štirikratno količino živil.
- lahko v malem pekaču pripravite pribl. trikratno količino živil.

### Čas priprave

Čas priprave se zaradi večje količine podaljša za pribl. 20–40 minut v primerjavi s podatki v receptu.

### Temperatura

Če v receptu ni podatka o temperaturni nastavitvi:

- izberite pri načinu Vroč zrak plus  temperaturo 160–180 °C.
- izberite pri načinu Zgornje/spodnje gretje  temperaturo 180–210 °C.

## Čiščenje in vzdrževanje

Abrazivna ali agresivna čistilna sredstva oz. pripomočki, kot so razpršila za žar in pečice, sredstva za odstranjevanje madežev in rje, praški za drgnjenje, gobice z grobo površino, ki razi, ali ostri predmeti lahko poškodujejo prevleko proti prijemanju.

Pekač pomijte z vročo raztopino sredstva za ročno pomivanje posode in mehko ščetko ali gobico.

### Pred prvo uporabo

Pekač pomijte z vročo raztopino sredstva za ročno pomivanje posode in mehko ščetko ali gobico.

### Po uporabi

Večino vrst umazanije lahko odstranite z vročo raztopino pomivalnega sredstva in mehko ščetko.

Trdovratnejšo umazanijo po potrebi namočite v raztopini pomivalnega sredstva.

Pekač lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju. Pri tem lahko v določenih pogojih na dnu pekača nastanejo madeži, ki pa v nobenem pogledu ne vplivajo na njegovo funkcijo.

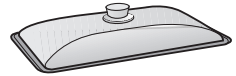
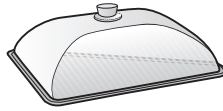
### Dodatna oprema

V spletni trgovini Miele, na servisu Miele ali pri svojem trgovcu z opremo Miele lahko kupite pokrov pekača HBD iz plemenitega jekla, ki se prilega pekaču.

Ob naročilu pokrova navedite oznako svojega pekača:

HBD 60-35 za  
HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 za  
HUB 500x-M:



\* V pečice s 3 nivoji pekača ne morete vstaviti skupaj s pokrovom, saj njuna skupna višina presega razpoložljivo višino notranjosti pečice.

### Navodila za uporabo

⚠ Pokrovi so odporni proti visokim temperaturam in se lahko uporabljajo za postopke priprave tako na kuhalni plošči kot v pečici.

Upoštevajte, da se pokrov in ročaj pri tem zelo segrejeta.

Uporabljajte zaščitne rokavice, da preprečite opekline.

Med pripravo morajo biti pokrite naslednje jedi:

- Enolončnica
- Juha
- Golaž

Pokrovov ne smete uporabiti za postopke priprave v načinu delovanja Mikrovalovi ali v kombiniranih načinih delovanja z mikrovalovi ter v načinih delovanja z žarom.

### Čiščenje in vzdrževanje

Pokrov čistite z mehko krpo za pomivanje, toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Lahko ga pomivate tudi v pomivalnem stroju.

# sk-SK - Gourmet pekáč

## Gourmet pekáč

Gourmet pekáče Miele (skrátene pekáče) existujú v rôznych veľkostiach.

HUB 5000-5001	-XL	-M
objem	asi 8 l	asi 5 l
šírka	38 cm	38 cm
hĺbka	35 cm	22 cm
výška *	8 cm	8 cm

\* vnútorné rozmery, zaokrúhlene

Pekáče môžete používať v rúre na pečenie, v parnej rúre s funkciou pečenia a na liatinových a sklokeramických varných doskách.

Pekáče HUB 5001-XL/M sú navyše vhodné aj pre indukčné varné dosky.

Pekáč je vhodný na prípravu nákyrov, gratinov, polievok, pečenie mäsa a hydiny.

Nepoužívajte pekáč na pečenie koláčov alebo chleba.

Povrch pekáčov je pokrytý neprilnavou vrstvou. Jedlá je možné po príprave ľahko vybrať a neprilepujú sa.

### Rúra na pečenie a parná rúra s funkciou pečenia

Tento pekáč sa na rozdiel od iných pekáčov môže zasunúť priamo do postranných mriežok.

V zadnej časti bočných okrajov je vybavený ochrannou vrstvou proti vytiahnutiu, ktorá bráni jeho vykláznutiu z postranných mriežok keď má byť vytiahnutý len čiastočne.

Zasuňte pekáč tak, aby ste mohli prečítať nápis Miele.

## Liatinové a sklokeramické varné dosky

Malé znečistenia medzi sklokeramicou doskou a pekáčom znamenajú riziko poškrabania kvôli vysokej hmotnosti pekáča.

Tým sa môže poškodiť povrch varnej dosky a aj spodná strana pekáča.

Neposúvajte pekáč po sklokeramickej doske. Keď ho chcete na sklokeramickej varnej doske premiestniť, zodvihnite ho.

Pekáč môžete používať na liatinových alebo sklokeramických varných doskách a podľa prevedenia aj na indukčnej varnej doske.

Ak ste si nie istý, či je Váš pekáč vhodný pre indukčnú varnú dosku, vyskúšajte ho pomocou magnetu. Pekáče vhodné pre indukciu sa vyznačujú tým, že je možné ich zmagnetizovať.

Na použitie pekáča sa optimálne hodí zóna pre pekáč. Ak Vaša varná doska nemá zónu pre pekáč, postavte ho na najväčšiu okrúhlu alebo na dve za sebou umiestnené okrúhle varné zóny.



## Nevhodný do rúry na pečenie s mikrovlnkou

⚠ Šírka pekáča bráni optimálnej cirkulácii vzduchu v ohrevnom priestore.

ahPekáč sa síce dá na rošte nasadiť do úrovne 1, ale dôsledkom môže byť poškodenie ohrevného priestoru, alebo zlé výsledky prípravy.

Nepoužívajte pekáč v rúre na pečenie s mikrovlnkou.

## Nevhodný pre prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou

⚠ Materiál pekáča nie je vhodný pre mikrovlnky.

Kov odráža mikrovlny a môže dôjsť k tvorbe iskier.

Nepoužívajte pekáč na prípravu pokrmov prevádzkovým spôsobom mikrovlnka a kombinovanými prevádzkovými spôsobmi s mikrovlnkou.

## Nevhodný pre plynové varné dosky

⚠ Pekáč prekračuje prípustnú veľkosť kuchynského riadu, ktorý sa smie používať na plynových varných doskách.

Horúce plyny prúdiace von spod dna pekáča môžu poškodiť pracovnú dosku a okolie a spôsobiť požiar. Zároveň je teplota plynového plameňa pre pekáč príliš vysoká, takže sa môže poškodiť povrchová úprava - neprílnavá vrstva.

Nepoužívajte pekáč na plynovej varnej doske.

⚠ 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.

## Úprava s neprílnavým povrchom

Na vyprážanie používajte len málo tuku alebo oleja. Vďaka povrchovej úprave sa nič neprilepí a jedlá môžete pripravovať nízko kaloricky.

Všeobecne vykonávajte prípravu pri slabom alebo strednom teple.

Na orestovanie alebo smaženie jedál predhrejte na varnej zóne prázdny pekáč **1 až maximálne 2 minút**.

Po orestovaní jedál znížte teplotu a pokračujte pri nižšom nastavení.

Zabráňte poškodeniu neprílnavej povrchovej úpravy:

- Pekáč neprehrievajte. Znížte včas teplotu.
- Nepoužívajte kovové alebo ostré predmety. Používajte len kuchynské náradie z plastu alebo dreva.
- Nepoužívajte pekáč na nakladanie a marinovanie jedál obsahujúcich kyseliny. Tieto by mohli poškodiť neprílnavú povrchovú úpravu. Takéto jedlá samozrejme môžete v pekáči pripravovať.

## Úroveň



Pekáč sa nesmie zasúvať do úrovne 1.

Ohrevné dno sa poškodí. Vzhľadom na malú vzdialenosť sa nahromadí teplo a email sa môže popraskať alebo odlupovať. Nikdy nezasúvajte pekáč ani na horné priečky úrovne 1, pretože tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu.

Pri niektorých rúrach na pečenie môžete prečítať označenie úrovne pri otvorených dverkách. Inak úrovne počítajte zospodu nahor. Úroveň 1 je vždy úroveň úplne dole.

V rúrach na pečenie alebo v parných rúrach s funkciou pečenia **vo všeobecnosti používajte úroveň 2.**

Na **zapekanie** jedál môžete používať vyššie úrovne (v rúrach na pečenie s 5 úrovňami a v parných rúrach s funkciou pečenia DGC 6x6x/7x6x 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 postranných mriežok ohrevného priestoru, umiestnite ho na rošt.

## Používanie vlastných receptov

### Množstevné údaje

Vychádza sa z údajov v recepte pre štyri osoby:



- Vo veľkom pekáči môžete pripravovať asi štvornásobné množstvo.
- V malom pekáči môžete pripravovať asi trojnásobné množstvo.

### Doba prípravy

Doba prípravy sa podľa množstva predlžuje asi o 20–40 minút oproti údajom v recepte.

### Teplota

Ak nie sú v recepte údaje o nastavení teploty:

- Pri prevádzkovom spôsobe horúci vzduch plus  zvolte teplotu 160-180 °C.
- Pri prevádzkovom spôsobe horné/spodné pečenie  zvolte teplotu od 180-210 °C.

## Čistenie a ošetrovanie

Drhnúce alebo agresívne čistiace prostriedky ako spreje na grily a rúry na pečenie, odstraňovače škvŕn a hrdze, hubky s drsným povrchom alebo ostré predmety môžu poškodiť povrchovú úpravu brániacu príľnavosti.

Vyčistíte pekáč horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou.

### Pred prvým použitím

Vyčistíte pekáč horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou.

### Po použití

Väčšina znečistenia sa dá odstrániť horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou.

Odolnejšie znečistenia prípadne zmäčíte roztokom umývacieho prostriedku.

Pekáč môžete čistiť aj v umývačke riadu. Za nevhodných okolností môžu pritom vzniknúť na dne škvŕny. Funkčnosť to však neohrozí.

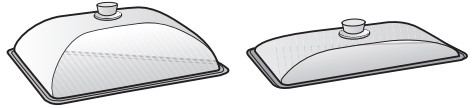
## Príslušenstvo

K pekáčom si môžete v internetovom obchode Miele, prostredníctvom servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu zakúpiť vhodnú pokrievku HBD z nerez.

Pri objednávke pokrievky uveďte označenie vášho pekáča:

HBD 60-35 pre  
HUB 500x-XL \*

HBD 60-22 pre  
HUB 500x-XL \*:



\* V ohrevných priestoroch s 3 úrovňami nie je možné použiť pekáč spolu s pokrievkou, pretože celková výška prekračuje výšku ohrevného priestoru, ktorá je k dispozícii.

## Pokyny pre používanie

⚠ Pokrievky sú tepelne odolné a je možné ich použiť na prípravu na varnej doske aj v ohrevnom priestore. Uvedomte si, že sa pritom pokrievka a rukoväť zohrejú na vysokú teplotu. Používajte chňapky na hrnce, aby ste zabránili popáleniu sa.

Nasledovné pokrmy by mali byť počas prípravy prikryté:

- hustá polievka
- polievka
- guláš

Nepoužívajte pokrievku na prípravu pokrmov prevádzkovým spôsobom mikrovlnka, kombinovanými prevádzkovými spôsobmi s mikrovlnkou alebo prevádzkovými spôsobmi s grilom.

## Čistenie a ošetrovanie

Pokrievky čistíte najlepšie mäkkou utierkou, teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.

Môžete ich čistiť aj v umývačke riadu.

# tr-TR - Gurme-Kızartma Kabı

## Gurme-Kızartma Kabı

Miele Gurme-Kızartma Kabı (kısa: Kızartma) farklı boyları mevcut.

HUB 5000/5001	-XL	-M
Kapasitesi	yakl. 8 lt.	yakl. 5 lt.
Genişlik *	38 cm	38 cm
Derinlik *	35 cm	22 cm
Yükseklik *	8 cm	8 cm

\* İç ölçüler, yuvarlatılmıştır

Gurme kabını fırında, fırın fonksiyonlu buharlı fırında ve cam seramik pişirme alanında kullanabilirsiniz.

Gurme-Kızartma Kabı HUB 5001-XL/M ve üzeri olanlar induksiyonlu ocaklarda kullanılabilir.

Gurme-Kızartma Kabında çeşitli yiyecekler hazırlayabilirsiniz örn: Gratenler, güveçler, türlü yemekleri, makarnalar, et ve tavuk yemekleri.

Gurme-Kızartma Kabını asla kek veya ekmeğin yapımında kullanmayınız.

Gurme-Kızartma Kabı yapışmayı önleyen bir madde ile kaplanmıştır. Yiyecekler piştikten sonra kolayca dışarı alınabilir ve kaba yapışmazlar.

## Kullanım Seçenekleri

### Fırın ve Fırın Fonksiyonlu Buharlı Fırın

Gurme-Kızartma Kabı başka kızartma kaplarına göre doğrudan fırın tel raflarının içine sürülebilir.

Bu tellerin arkasında kızartma kabının dışarı kaymasını önleyen girintiler vardır, bu sayede kızartma kabı kısmen dışarı çekildiğinde tellerden kurtulup öne doğru kaymaz.

Kızartma kabını içeri sürerken Miele logosunun okunabilir olmasına dikkat ediniz.

## Elektrikli Döküm Emaye/ Cam Seramik Ocak

Cam seramik ile kızartma kabı arasındaki kirler az olsa bile yüksek ağırlık nedeni ile cam seramiği çizilebilir.

Bu yüzden ocak yüzeyi ve kızartma kabının altı zarar görebilir.

Kızartma kabını cam seramik üzerinde bir yerden bir yere çekmeyiniz.

Cam seramik ocak üzerinde yer değiştirmek istediğinizde, kabı kaldırınız ve yeni yerine koyunuz.

Kızartma kabını cam seramik ocakların ve induksiyonlu ocakların üzerinde kullanabilirsiniz.

Kızartma kabınız bu tip ocaklar için uygun olup olmadığından emin değilseniz, bir mıknatıs yardımı ile bunu öğrenebilirsiniz. İndüksiyonlu ocaklar için uygun olan kızartma kapları mıknatıslı olmaları ile bunu belli ederler.

Kızartma kabı için ocak üstündeki en uygun yer kızartma bölmesidir. Eğer ocağınızda bir kızartma bölmesi mevcut değilse, o zaman kızartma kabını en büyük yuvarlağın veya arka arkaya duran yuvarlak ocakların üzerine yerleştiriniz.

## Mikrodalgalı Fırın için Uygun Değil

⚠️ Kızartma kabının genişliği fırın içinde olması gereken iyi bir hava dolaşımını engeller.

Kızartma kabı fırında ızgara üzerinde 1. rafa yerleştirilebilir, fakat fırın içi zarar görebilir ve pişirme sonuçları da mükemmel olmayabilir.

Kızartma kabını mikrodalgalı fırında kullanmayınız.

## Mikrodalgalı Programlar için Uygun Değil

⚠️ Kızartma kabının malzemesi mikrodalgaya için uygun değildir.

Metal mikrodalgaları geri yansıtır ve kıvılcım oluşmasına neden olur.

Kızartma kabını mikrodalgalı programında ve mikrodalgalı kombineli programlarda kullanmayınız.

## Gazlı Ocak İçin Uygun Değil

⚠️ Kızartma kabı gazlı ocakların üzerinde kullanılan normal pişirme kaplarından daha büyüktür.

Kızartma kabının tabanından dışarı taşan sıcak gazlar mutfak tezgahına ve dolaplara zarar verebilir ve yangın çıkmasına sebep olabilir. Bu durumda gazlı alevlerin içindeki yüksek ısı kızartma kabının yapışmayı önleyen kaplamaya zarar verir.

Kızartma kabını gazlı ocak üzerinde kullanmayınız.

## Kullanım Bilgileri

⚠️ Yangın tehlikesi! Aşırı ısınmadan dolayı sıvı ve katı yağlar alev alabilir. Kızartma kabını sıvı veya katı yağ kullanırken asla kontrolsüz bırakmayınız. Yağın tutuşması halinde asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Cihazı kapatınız.

Alevleri bir kapak veya benzeri bir malzeme ile dikkatlice üzerini kapatarak söndürünüz.

## Yapışmayı Önleyen Kaplama

Kızartma için az miktarda sıvı yağ veya tereyağı kullanınız. Kaplama nedeniyle yiyecekler yapışmadığı için yiyecekleri az kalorili pişirebilirsiniz.

Genel olarak yiyeceklerinizi hafif veya orta ısıda pişiriniz.

Yiyecekleri ocak üzerinde kızartmaya başlamadan önce boş kızartma kabını yüksek bir ısı ayarında **1 ile en fazla 2 dakika** önceden ısıtınız.

Yiyecekler kızartmaya başladıktan sonra ısı ayarını düşürünüz ve pişirme işlemini düşük bir ayarda devam ettiriniz.

## tr-TR - Gurme-Kızartma Kabı

Yapışmayı önleyen kaplamanın zarar görmemesi gerekir:

- Kızartma kabını aşırı derecede ısıtmayınız. Isı derecesini doğru zamanda düşürünüz.
- Metal ve keskin uçlu malzemeler kullanmayınız. Sadece silikon veya tahta kaşık ve spatula gibi malzemeler kullanınız.
- Kızartma kabını ekşili etler gibi yemekleri saklamak için kullanmayınız. Bu tür soslu yemekler kızartma kabının kaplamasına zarar verir. Fakat bu tür yemekler kızartma kabında pişirilebilir.

### Raf sırası



Miele Gurme-Kızartma Kabı fırının 1. rafına sürülemez.

Fırın tabanı zarar görebilir. Mesafenin az olması nedeniyle ısı yoğunluğu artabilir ve fırın emayesi patlayabilir. Miele kızartma kabı 1. rafın üst teline de sürülemez, orada kaymayı önleyen koruyucu sistem olmadığı için kızartma kabı dışarı kayabilir.

Bazı fırınlarda kapak açıkken raf sıra işaretlerini görebilirsiniz. Bunun dışında raf sıralarını aşağıdan yukarıya doğru sayabilirsiniz. En alt raf her zaman 1. raftır.

Fırınlarda ve fırın fonksiyonlu buharlı fırınlarda **genelde 2. rafı** kullanınız.

Yiyecekleri **Kızartmak** için üst raflara yerleştirebilirsiniz (5 raflı olan fırınlarda, fırın fonksiyonlu buharlı fırınlarda DGC 6x6x/7x6x ise 3. veya 4. rafı kullanınız).

Gril  veya Büyük Gril  programlarını seçmiş iseniz üst kızartma için bu rafları **en fazla 10 dakika** kullanabilirsiniz.

Kızartma kabı fırının tel rafları için uygun değilse o zaman kızartma kabını ızgaranın üzerine koyunuz.

### Kendi Tariflerinizin Kullanımı

#### Miktar Bilgileri

Dört kişilik tarif bilgilerinden yola çıkarak:



- Büyük kızartma kabında yakl. dört misli fazla miktar pişirilebilir.
- Küçük kızartma kabında yakl. üç misli fazla miktar pişirilebilir.

#### Pişirme Süresi

Pişirme süresi miktar nedeni ile tarifte verilen bilgilere göre yakl. 20-40 dakika uzayabilir.

#### Isı Derecesi

Isı ayarı için tarifte bilgi verilmemişse:

- Turbo +  programını ve 160–180 °C arası bir ısı derecesi seçiniz.
- Üst/ Alt  Isıtma programında 180–210 °C arası bir ısı derecesi seçiniz.

## Temizlik ve bakım

Gril ve fırın spreyleri gibi aşındırıcı ve yakıcı temizlik maddeleri, leke ve pas sökücüler, toz deterjanlar, sert yüzeyli bulaşık süngerleri veya keskin uçlu aletler kızartma kabının yapışmayı önleyen kaplamasına zarar verebilir. Kızartma kabını deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir fırça veya sünger ile temizleyiniz.

## İlk Kullanımdan Önce

Kızartma kabını deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir fırça veya sünger ile temizleyiniz.

## Kullanımdan Sonra

Kirler genelde deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir fırça ile temizlenir.

İnatçı kirleri deterjanlı su ile yumuşatınız.

Kızartma kabını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz. Fırının tabanı da lekelebilir. Fakat bu lekeler fırın fonksiyonu- nu olumsuz etkilemez.

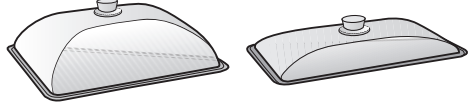
## Aksesuar

Gurme-Kızartma Kabına uygun HBD Çelik Kapağını Miele Webshop, Miele Müşteri Hizmetlerinden veya Miele Yetkili Satıcısından satın alabilirsiniz.

Sipariş sırasında kızartma kabınızın modelini veriniz:

HBD 60-35  
HUB 500x-XL  
için\*:

HBD 60-22  
HUB 500x-M için:



\* 3 raflı fırın veya buharlı fırınlarda: Kızartma kabı fırın iç ölçüsüne uymadığından kapaklı olarak kullanılamaz.

## Kullanım Bilgileri

⚠ Kapaklar ısıya dayanıklıdır ve ocak üstünde olduğu kadar fırın içinde de kullanılabilir.

Kapağın ve tutacağıın bu arada çok sıcak olabileceğini unutmayınız.

Yanıklardan korunmak için mutfak eldiveni kullanınız.

Aşağıdaki yemekler pişerken kapak kullanılmalıdır:

- Türlü yemeği
- Çorba
- Gulaş

Kızartma kabı kapağını mikrodalga programında, mikrodalga kombineli programlarda veya Gril programlarında kullanmayınız.

## Temizlik ve Bakım

Kapakları yumuşak bir bulaşık bezi ile, sıcak su ve elde yıkama bulaşık deterjanı ile yıkamanız iyi olur.

Kapakları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

## Деко Гурме

Деко Гурме Miele (скорочено: деко) доступне в різних розмірах.

HUB 5000-5001	-XL	-M
Місткість	прибл. 8 л	прибл. 5 л
Ширина *	38 см	38 см
Глибина *	35 см	22 см
Висота *	8 см	8 см

\* Внутрішні розміри, заокруглені

Ви можете використовувати деко в духовках, пароварках з функціями духовки, на склокерамічних панелях конфорок і панелях з металічними конфорками.

Дека HUB 5001-XL/M можна використовувати на індукційних панелях конфорок.

Деко можна використовувати для приготування запіканок, айнтопфів, гратенів, страв з макаронами, супів та м'ясних комбінованих страв, а також для приготування шматків м'яса, рулетів або птиці.

Не використовуйте деко для випікання пирогів та хліба.

Дека мають антипригарне покриття. Страви після приготування легко виймаються і не пригорають.

## Можливості використання

### Духовка і пароварка з функціями духовки

На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні.

Позаду біля бічних стінок деко осна-

щене захистом від вислизання, яке запобігає тому, що деко зісковзне з напрямних при частковому вийманні. Ставте деко так, щоб можна було прочитати напис Miele.

### Склокерамічні панелі конфорок, панелі з металічними конфорками

Незначні забруднення між деком і склокерамічною пластиною можуть стати причиною подряпини.

Таким чином варильна поверхня і нижня сторона дека можуть пошкодитись.

Не тягніть деко по варильній поверхні. Піднімайте його завжди, коли хочете переставити.


Ви можете використовувати деко на склокерамічних панелях конфорок, панелях із металічними конфорками і, залежно від моделі, на індукційних панелях конфорок.

Якщо Ви не впевнені, Чи підходить Ваше деко для використання на індукційній варильній поверхні, перевірте це за допомогою магніта. Деко, що підходить для такого використання, намагнічується.

Для використання дека оптимально підходять зони для дека/запікання. Якщо Ваша варильна поверхня не оснащена такою зоною, поставте деко на найбільшу круглу конфорку, або на дві конфорки одна за одною.




## Не підходить для духовок з НВЧ

 Ширина дека перешкоджає нормальній циркуляції повітря в робочій камері.

Деко можна поставити на решітку на 1. рівень, але в результаті можна пошкодити робочу камеру і отримати погано приготовану страву. Не використовуйте деко в духовках з НВЧ.


## Не підходить для режимів з НВЧ

 Матеріал дека не підходить для НВЧ.

Метал не тільки відбиває мікрохвилі, але й призводить до іскріння.

Не використовуйте деко в режимах НВЧ і комбінованих режимах з НВЧ.


## Не підходить для газових варильних поверхонь

 Розмір дека перевищує допустимий розмір посуду, який можна використовувати на газових варильних поверхнях.

Гарячий потік повітря, що йде від дна дека вгору, можуть пошкодити стільницю і навколишні меблі або спричинити займання. Крім того, підйом температури на газових варильних поверхнях відбувається дуже швидко, що може спричинити пошкодження антипригарного покриття.

Не використовуйте деко на газових варильних поверхнях.

## Вказівки щодо використання

 Небезпека пожежі! Олія та жир можуть зайнятися.

Не залишайте деко без нагляду під час приготування їжі із використанням масел та жирів.

В жодному разі не гасіть олію або жир, що зайнялися, водою. Вимкніть варильну поверхню або духовку.

Обережно накрийте полум'я кришкою або рушником для гасіння.

## Антипригарне покриття

Для смаження використовуйте лише незначну кількість жиру або олії. Завдяки антипригарному покриттю страви не пригорають, і Ви можете готувати низькокалорійні страви.

В основному готуйте на малій або середній потужності.

Для смаження або обсмажування страв на варильній поверхні нагрівайте порожнє деко на високій потужності **1 максимально 2 хвилин**.

Після обсмаження страви знизьте температуру і продовжіть приготування із нижчою потужністю.

# uk-UA - Деко Гурме

Уникайте пошкодження антипригарного покриття:

- Не нагрівайте деко сильно. Вчасно знижуйте температуру.
- Не використовуйте металеві або гострі предмети. Використовуйте столові прибори з пластмаси або дерева.
- Не використовуйте деко для зберігання і маринування страв із вмістом оцту, напр. печені з яловичини. Подібне може пошкодити антипригарне покриття. Але такі страви можна звісно готувати в деці.

## Рівень завантаження



Деко не можна ставити на 1. рівень завантаження.

Робоча камера пошкодиться. Внаслідок маленької відстані акумулюється тепло і емаль може тріснути або відлущитися. Не ставте деко на найвищій напямній рівні 1, так як в такому випадку не забезпечується захист від вислизання.

В деяких духовках позначення рівня можна прочитати при відчинених дверцятах. В іншому випадку рівні рахуються знизу вгору. Рівень 1 - це найнижчий рівень.

В духовках і пароварках з функціями духовки використовуйте **в основному рівень 2**.

Для **запікання** страв використовуйте верхні рівні завантаження (в духовках з 5-ма рівнями і в пароварках з функціями духовки DGC 6x6x/7x6x рівень 3 або 4).

Запікайте на цих рівнях **максимально 10** хвилин, якщо Ви використовуєте режими Гриль/Гриль великий  або Гриль малий .

Якщо деко не поміщається в напямній робочій камері, ставте його на решітку.

## Використання власних рецептів

### Кількість продуктів

Виходячи з даних для приготування чотирьох порцій:



- У великому деці можна готувати припл. чотири порції страви.
- В маленькому деці можна приготувати страву припл. на три порції.

### Тривалість

Тривалість приготування збільшується внаслідок більшої кількості продуктів припл. на 20-40 хвилин від даних рецепта.

### Температура

Якщо в рецепті немає даних про установку температури:

- Оберіть в режимі Конвекція плюс  температуру 160-180 °C.
- Оберіть в режим Верхній/нижній жар  температуру 180-210 °C.

## Чищення та догляд

Абразивні або агресивні засоби для чищення, такі як для спреї для чищення гриля, духовки, плямовивідники та засоби для видалення іржі, пісок для чищення, губки із поверхню, що може подряпати, гострі предмети можуть пошкодити антипригарне покриття.

Очистіть деко гарячим мильним розчином і м'якою щіткою або губкою.

### Перед першим введенням в експлуатацію

Очистіть деко гарячим мильним розчином і м'якою щіткою або губкою.

### Після використання

Більшість забруднень можна видалити гарячим мильним розчином і м'якою щіткою.

Сильні забруднення замочіть в мильному розчині.

Деко можна також мити в посудомийній машині. Дно за певних обставин може бути в плямах. На функціонування дека це однак не вплине.

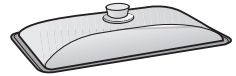
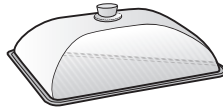
## Устаткування

До дека можна підібрати кришку HBD з нержавіючої сталі, яку можна замовити онлайн, в сервісній службі або в спеціалізованому магазині Miele.

При замовленні кришки вкажіть модель Вашого дека:

HBD 60-35 для  
HUB 500x-XL \*:

HBD 60-22 для  
HUB 500x-M:



\* В робочих камерах з 3-ма рівнями завантаження не можна ставити деко разом з кришкою, так як його висота разом із кришкою більша за висоту робочої камери.

## Вказівки щодо використання

⚠ Кришка виготовлена із термостійкого матеріалу і може використовуватись для приготування на варильній поверхні і в робочій камері.

Зверніть увагу, що деко і ручка при цьому нагріваються.

Користуйтеся кухонними рукавицями, щоб уникнути опіків.

Наступні страви потрібно накривати під час приготування:

- Айнтопф
- Супи
- Гуляш

Не використовуйте деко з кришкою в режимі НВЧ, комбінованих режимах з НВЧ і в режимах з грилем.

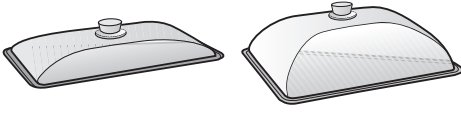
## Чищення та догляд

Кришку очищуйте м'якою губкою, теплою і водою і м'яким миючим засобом.

Також можна мити її в посудомийній машині.

## ar-SA - صواني الفرن المتميزة

HBD 60-35 من أجل HBD 60-22 من أجل  
:HUB 500x-M :\* HUB 500x-XL



\* لا يمكن استخدام صينية الفرن HBD 60-35 مع غطائها في الأفران التي تحتوي على ثلاثة مستويات للأرفف؛ حيث أن الارتفاع الإجمالي للصينية مع غطائها يتجاوز ارتفاع تجويف الفرن.

### نصائح

⚠ الغطاء مقاوم للحرارة، ويمكن استخدامه على الموقد وفي الفرن.  
كن حذراً، فسيكون الغطاء والمقبض ساخين.  
يرجى استخدام قفازات الفرن لتجنب الإصابة بحروق.

قد تحتاج الأطباق التالية إلى التغطية أثناء الطهي:

- الطواجن
- الحساء
- اليخني

لا تستخدم الغطاء مع المايكروويف فقط أو مع برامج المايكروويف المزدوجة، أو مع وظائف الطهي باستخدام الشواية.

### التنظيف والعناية

يجب تنظيف الغطاء باستخدام قطعة قماش ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاف إليه سائل التنظيف.  
يمكن غسله أيضاً في غسالة الأطباق.

### التنظيف والعناية

لمنع حدوث تلف بالطلاء غير اللاصق، لا تستخدم مطلقاً منظفات كاشطة أو شديدة مثل بخاخات الشواية/الفرن أو مزيلات البقع والصدأ أو مواد التنظيف أو الإسفجات الكاشطة أو الأدوات الحادة.  
قم بتنظيف صينية الفرن باستخدام فرشاة أو إسفنج ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاف إليه سائل التنظيف.

### قبل الاستخدام لأول مرة

قم بتنظيف صينية الفرن باستخدام فرشاة أو إسفنج ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاف إليه سائل التنظيف.

### بعد الاستخدام

يمكن إزالة معظم البقايا باستخدام فرشاة ناعمة مع محلول مكون من ماء دافئ مضاف إليه سائل التنظيف.

قم بنقعها لفترة لإزالة البقايا العنيدة.

يمكن تنظيف صينية الفرن في غسالة الأطباق. في بعض الحالات، قد تظهر علامات على سطح الصينية. وهي غير مضرّة، ولا تؤثر على استخدامها.

### الملحقات

تتوفر أعطية HBD من الستانلس ستيل لـ صينية الفرن المتميزة من Miele كملحقات إضافية اختيارية.

عند طلب غطاء، يرجى تحديد صينية الفرن المراد استخدامه معها:

لتجنب حدوث تلف بالطلاء غير اللاصق:

- لا تقم بالتسخين المفرط لصينية الفرن.
- اخفض درجة الحرارة في الوقت المناسب.
- لا تستخدم أدوات معدنية أو حادة داخلها.
- لا تستخدم إلا الأدوات البلاستيكية أو الخشبية.
- لا تتقع الطعام لتتبيله في صينية الفرن.
- قد يؤثر المحتوى الحمضي الموجود في الصوص والتتبيلة تأثيراً سلبياً على الطلاء غير اللاصق. لكن يمكن طهي هذه الأطعمة في صينية الفرن.

### مستوى الرف

يجب عدم استخدام صينية الفرن على مستوى الرف 1. قد يتسبب ذلك في تلف أرضية الفرن. قد تتسبب زيادة سخونة في نتوء طبقة الطلاء وتقشرها. يجب عدم وضع صينية الفرن على الحامل العلوي لمستوى الرف 1؛ لأنه لن يكون مثبتاً بأداة الوقاية ضد الانقلاب في هذا الموضع.

في بعض المواقد، يكون ترقيم مستويات الأرفف مرئياً عند فتح الباب. أو قم بـعد مستويات الأرفف من الأسفل إلى الأعلى. يكون مستوى الرف 1 أقل مستوى.

بصفة عامة، يجب استخدام صينية الفرن على **مستوى الرف 2** في المواقد العادية ومواقد البخار بالتكنولوجيا المزوجة.

يمكن استخدام مستوى رف أعلى **لتحمير**

**الطعام** (مستويان الأرفف 3 أو 4 في الأفران ذات الـ 5 مستويات، وفي أفران البخار بالتكنولوجيا المزوجة DGC 6x6x/7x6x).

لا تقم بتحمير الطعام لأكثر من **10 دقائق** على مستويات الأرفف عند استخدام الشواية الكاملة (☐☐☐) أو الشواية الاقتصادية (☐☐).

إذا لم تناسب صينية الفرن الوضع على مجاري الرف في جهازك، يجب وضعها على الحامل.

### استخدام وصفاتك الخاصة

#### الكميات

لوصفات لأربعة أشخاص:

- عند استخدام صينية الفرن الأكبر اضرب الكميات في أربعة.
- عند استخدام صينية الفرن الأصغر اضرب الكميات في ثلاثة.

#### المدة

بصفة عامة، تكون مدة الطهي أطول بمقدار 20-40 دقيقة.

#### درجة الحرارة

إذا لم يذكر في وصفتك درجة الحرارة:

- مع المروحة الإضافية (☐☐)، اختر درجة حرارة تتراوح بين 160 إلى 180 درجة مئوية.
- مع الحرارة العادية (☐☐) اختر درجة حرارة تتراوح بين 180 إلى 210 درجة مئوية.

### نصائح

⚠️ 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.

يجب عدم محاولة إطفاء الزيوت أو الدهون المشتعلة باستخدام الماء مطلقاً، قم بإيقاف تشغيل الجهاز.

أخمد النيران بحرص باستخدام غطاء أو بطانية إطفاء الحريق.

### طلباء غير لاصق

لأن الطعام لا يلتصق بالطلباء غير اللاصق، فلا حاجة عند القلي إلا لكمية قليلة للغاية من الدهن أو الزيت المناسب. وهذا يوفر ميزة إضافية؛ وهي الحفاظ على عدد السعرات الحرارية منخفضاً.

استخدم حرارة منخفضة إلى متوسطة للطهي.

قبل تحمير الطعام أو قليه على الموقد، قم بالتسخين المسبق لصينية الفرن المتميزة على حرارة عالية دون وضع أي شيء داخلها **لحد أقصى 1 - 2 دقائق**.

اخفض الحرارة بمجرد تحمير الطعام، واستمر في الطهي على حرارة منخفضة.

### غير مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف المزوجة.

⚠️ سيعيق عرض صينية الفرن الدوران

المثالي للهواء في أرجاء تجويف الفرن.

بالرغم من أنها ستكون مناسبة للوضع على حامل أقل مستوي رف، فقد يؤدي ذلك إلى نتائج طهي غير مرضية وتلف بتجويف الفرن.

لا تستخدم صينية الفرن في فرن المايكروويف المزوج.

### غير مناسبة لوظائف الطهي التي تستخدم طاقة المايكروويف.

⚠️ صينية الفرن لا تصلح للاستخدام في

المايكروويف.

فالمعادن تعكس موجات المايكروويف وقد يتسبب ذلك في حدوث شرر.

لا تستخدم صينية الفرن مع المايكروويف فقط أو مع برامج المايكروويف المزوجة.

### لا تصلح للاستخدام مع مواقد الغاز.

⚠️ صينية الفرن لها قاعدة أكبر من مقاس

القواعد المسموح بها للأواني المستخدمة على موقد الغاز.

ستدفع قاعدة الصينية

لهب الغاز إلى الخارج، مما يتسبب في إتلاف أسطح العمل

والأثاث والتركيبات المحيطة فضلاً عن خطر اشتعالها. كما أن درجة حرارة اللهب في

مواقد الغاز مرتفعة للغاية بالنسبة إلى صينية الفرن، مما قد يؤدي إلى تلف الطلباء غير

اللاصق بها.

لا تستخدم صينية الفرن على موقد غاز.

المجاري في الفرن، إذا كنت ترغب فقط في سحبها جزئياً خارج الفرن. ضع صينية الفرن المتميزة في الفرن بحيث يكون شعار Miele مرئياً.

## المواقد الصلب / الخزفية

بما أن صينية الفرن ثقيلة، فقد تتسبب الجزيئات الصغيرة للأوساخ الموجودة بين قاعدة صينية الفرن والزجاج الخزفي في حدوث خدوش.

يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف سطح الموقد وقاعدة صينية الفرن أيضاً.

عند استخدام صينية الفرن على السطح الزجاجي الخزفي، ضعها على منطقة الطهي بعناية. لا تدفعها إلى الخلف والأمام فوق الزجاج.

يمكن استخدام صينية الفرن على المواقد الصلب أو الزجاجية الخزفية وأيضاً على المواقد الحثية وفقاً للموديل.

إذا كنت غير متأكد مما إذا كانت صينية الفرن مناسبة للاستخدام على موقد حثي أم لا، يمكنك اختبارها باستخدام مغناطيس. تكون صواني الفرن المتوافقة مع الحث الكهربائي ممغنطة.

تناسب بشكل مثالي الاستخدام على منطقة الطهي الموسعة بالموقد. إذا كان الموقد غير مزود بمنطقة طهي موسعة، يجب استخدام صينية الفرن على أكبر منطقة طهي دائرية أو على اثنين من مناطق الطهي الدائرية الصغيرة التي تقع إحدهما وراء الأخرى.

## صينية الفرن المتميزة

تتوفر صينية الفرن المتميزة من Miele بمقاسات مختلفة.

M-	XL-	HUB 5000/5001
حوالي 5 لتر	حوالي 8 لتر	السعة
38 سم	38 سم	العرض*
22 سم	35 سم	العمق*
8 سم	8 سم	الارتفاع*

\*الأبعاد الداخلية، مقربة للأقل

يمكن استخدام صينية الفرن في الفرن العادي وفرن البخار بالتكنولوجيا المزوجة والمواقد الصلب والمواقد الزجاجية الخزفية. صواني HUB 5001-XL/M مناسبة أيضاً للاستخدام على المواقد الحثية.

يمكن استخدام صينية الفرن للمخبوزات والطواجن والجراتين وأطباق المكرونة والحساء فضلاً عن المشاوي أو اللفائف أو الدواجن. لا تستخدم هذه الصينية لحَبْر الكعك أو الحُبْر.

تتميز صينية الفرن بطلاء غير لاصق لإمكانية إزالة الطعام بسهولة بعد الطهي، فعادة لا يلتصق.

## الاستخدام

### الأفران العادية وأفران البخار بالتكنولوجيا المزوجة

على عكس صواني الشواء الأخرى، يمكن وضع صينية الفرن في الفرن مباشرة على المجاري. يوجد سنّ أمان في الجزء الخلفي من الحوامل الجانبية لمنع صينية الفرن من الانزلاق خارج

**Miele**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Germany  
Tel.: +49 5241 89-0  
Internet: [www.miele.com](http://www.miele.com)