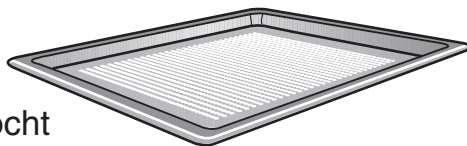


HBBL 71



- de - Gourmet-Backblech, gelocht
- cs - Pečicí plech Gourmet, děrovaný
- da - Gourmet-bageplade med huller
- es - Bandeja de repostería perforada
- en - Gourmet perforated baking tray
- el - Τρυπητό ταψί - Gourmet
- et - Gurmee-küpsetusplaat, aukudega
- fi - Gourmet-reikäpelti
- fr - BE: Plaque à pâtisserie perforée Gourmet
CH: Tôle perforée Gourmet
FR: Plat perforé Crousti-chef
- hr - Gourmet perforirana posuda za pečenje
- hu - Gourmet sütőtepsi, perforált
- it - CH: Placca forata gourmet
IT: Teglia Gourmet, forata
- lt - „Gourmet“ skylėtasis kepimo padėklas
- lv - Perforēta Gourmet cepamā plāts
- nl - BE: Gourmet-bakplaat met gaatjes
NL: Gourmet-bakplaat, geperforeerd
- no - Perforeert Gourmet stekebrett
- pl - Blacha do pieczenia Gourmet z perforacją
- pt - Tabuleiro Gourmet perfurado
- ru - Перфорированный противень Гурме
- sk - Plech na pečenie Gourmet, dierovaný
- sl - Luknjičasti pekač Gourmet
- sr - Gourmet-pleh za pečenje, perforirani
- sv - Hålad bakplåt
- tr - Gurme-Fırın Tepsisi, delikli
- uk - Декo Гурме, перфороване

DE – de	4
AU, NZ – en	6
BE - nl	8
BE - fr	11
CH – de	14
CH – fr	16
CH - it	18
CZ – cs	20
DK – da	22
ES – es	24
FI – fi	26
FR – fr	28
GB – en	30
GR – el	32
HR – hr	35
HU – hu	37
IT – it	39
NL – nl	41
No - no	43
PL - pl	45
PT - pt	48
RS - sr	50
RU – ru	52
SE - sv	55
SI - sl	57
SK – sk	59
TR - tr	61
UA - uk	63
EE – et	65
LT – lt	67
LV - lv	69

Gourmet-Backblech, gelocht

Das gelochte Gourmet-Backblech kann in den 55 cm und 60 cm breiten Miele Herden und Backöfen der folgenden Baureihen eingesetzt werden:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Sie können es ebenfalls in den folgenden Dampfgarern mit Backofen verwenden:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Für die Verwendung im Mikrowellen-Kompaktbackofen und in Geräten mit einer Breite von mehr als 60 cm ist das gelochte Gourmet-Backblech nicht geeignet.

Einsatzmöglichkeiten

Verwenden Sie das gelochte Gourmet-Backblech nicht, wenn Sie

- flüssigen Teig verarbeiten, z. B. Rührteig.
- Teig verarbeiten, der während des Backvorgangs flüssig wird, z. B. Spritzgebäck.
- sehr fetthaltige Backwaren zubereiten, z. B. Croissants oder Fischstäbchen.
- Backwaren mit Flüssigkeit bestreichen oder mit körnigen Zutaten bestreuen, z. B. Zucker.
- Fleisch oder Fisch zubereiten.

So vermeiden Sie unnötige Verunreinigungen des Garraumbodens.

Frisch zubereitete Backwaren

Das gelochte Gourmet-Backblech eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig.

Beim Backen von Weißbrot, Hefebrötchen und Blechkuchen erzielen Sie optimale Backergebnisse, die sich auszeichnen durch eine

- lockere Krume,
- gleichmäßige Bräunung und
- gleichmäßige Oberfläche.

Tiefkühl-/Fertigprodukte

Sie können das gelochte Gourmet-Backblech für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten und frischen Fertigprodukten verwenden.

Besonders knusprig werden z. B. Pommes frites und Aufbackbrötchen.

Trocknen/Dörren

Zum Dörren von Obst oder Gemüse eignet sich das gelochte Gourmet-Backblech sehr gut.

Die Zubereitung von Apfelingeln, Pflaumen und Tomaten gelingt einfach, da die Stücke stabil liegen bleiben und schnell trocknen.

Rezepte

Ideen zum Einsatz des gelochten Gourmet-Backblechs können Sie den Rezepten entnehmen, die Ihrem Herd/Backofen beiliegen. Nutzen Sie diese auch als Anhaltspunkt bei der Zubereitung eigener Rezepte.

Gebrauch

In der Emaillierung können fertigungsbedingt im Bereich der Lochränder geringe Farbunterschiede auftreten. Sie beeinflussen weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität.

Die emaillierte, PerfectClean-veredelte Oberfläche des gelochten Gourmet-Backblechs besitzt hervorragende Antihaftigenschaften und lässt sich einfach reinigen. Es ist nicht erforderlich, die Oberfläche vor dem Backen einzufetten oder mit Backpapier zu belegen.

Verwenden Sie keine Keramik-Messer auf PerfectClean-veredelten Oberflächen, da sie Kratzer verursachen können.

Sie können die Backwaren auf dem gelochten Gourmet-Backblech mit einem herkömmlichen Messer aus Metall schneiden.

Frisch zubereitete Backwaren

Rollen Sie den Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen Sie ihn anschließend auf das gelochte Gourmet-Backblech. So vermeiden Sie, dass der Teig zu sehr in die Löcher gedrückt wird.

Tiefkühl-/Fertigprodukte

Beachten Sie bei der Zubereitung die Herstellerangaben auf der Packung.

Automatikprogramme

Sie können das gelochte Gourmet-Backblech in Automatikprogrammen verwenden.

Automatikprogramme sind nicht in allen Geräten verfügbar.

Reinigung und Pflege


Reinigen Sie das gelochte Gourmet-Backblech nicht im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse.

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise für "PerfectClean" in der Gebrauchs- und Montageanleitung.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das gelochte Gourmet-Backblech mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab.

Nach Gebrauch

 **Verbrennungsgefahr!**
Lassen Sie das gelochte Gourmet-Backblech abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Reinigen Sie das gelochte Gourmet-Backblech nach Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einer weichen Spülbürste.

Gourmet perforated baking tray

The Gourmet perforated baking tray can be used in 55 cm and 60 cm wide Miele ovens from the following series:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

It can also be used in the following steam combi ovens:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

The Gourmet perforated baking tray is not suitable for use in compact microwave ovens and in appliances with a width greater than 60 cm.

Possibilities for use

Do not use the Gourmet perforated baking tray if you are:

- mixing a runny dough, e.g. creamed mixture.
- mixing a dough that will become runny during baking, e.g. drop cookies.
- preparing very greasy baked goods, e.g. croissants or fish fingers.
- brushing baked goods with liquids or sprinkling with granulous ingredients, e.g. sugar.
- preparing meat or fish.

In this way you will avoid unnecessary soiling of the oven floor.

Freshly prepared baked goods

The Gourmet perforated baking tray is especially suited to the preparation of baked goods made from yeast and quark mixtures.

When baking white bread, bread rolls and sheet cakes, you can achieve perfect baking results that are characterised by:

- fluffy crumbs,
- even browning and
- an even surface.

Deep frozen / Ready-made products

The Gourmet perforated baking tray can be used for cooking deep frozen food and fresh ready-made products.

Chips and part-baked bread rolls come out particularly crispy.

Drying food

The Gourmet perforated baking tray is well-suited to drying fruit or vegetables.

The preparation of apple rings, plums and tomatoes is achieved with ease as the pieces do not move and dry quickly.

Recipes

You can get ideas for using your Gourmet perforated baking tray from the recipe book that is supplied with your oven. You can also use these recipes as a guide for your own recipes.

Use

Colour differences in the enamelling around the edges of the perforations may occur due to the production process. They do not affect the use or quality of the tray.

The PerfectClean treated surface of the Gourmet perforated baking tray has excellent anti-stick qualities and is easy to clean. It is not necessary to grease the tray or use baking paper before baking.

Do not use a ceramic knife on PerfectClean treated surfaces as it could cause scratching.

However, a conventional knife with a metal blade can be used to cut food directly on the tray.

Freshly prepared baked goods

Roll the dough onto a smooth, flat surface first and then transfer it to the Gourmet perforated baking tray to avoid the dough from being pushed into the perforations too much.

Deep frozen / Ready-made products

Read the manufacturer's information on the packaging.

Automatic programmes

The Gourmet perforated baking tray can be used in Automatic programmes.

Automatic programmes are not available in all ovens.

Cleaning and care


Do not clean the Gourmet perforated baking tray in a dishwasher or in the Pyrolytic cleaning programme.

Follow the cleaning and care instructions for "PerfectClean" in the operating and Installation instructions.

Before using for the first time

Before using for the first time, clean the Gourmet perforated baking tray with a damp cloth only and then wipe dry.

After use

 **Danger of burning!**
Allow the Gourmet perforated baking tray to cool down before cleaning it.

Clean the tray after use with hot water, some washing-up liquid and a soft nylon brush.

Bakplaat met gaatjes

De bakplaat met gaatjes kan worden gebruikt in de 55 cm en 60 cm brede fornuizen en ovens van Miele uit de volgende reeksen:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

U kunt de bakplaat met gaatjes ook gebruiken in de volgende combi-stoomovens (met Hetelucht Plus-functie of met alle functies van een klassieke oven):

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

De bakplaat met gaatjes is niet geschikt voor gebruik in de compacte combi-oven (met microgolven) of toestellen met een breedte van meer dan 60 cm.

Gebruiksmogelijkheden

Gebruik de bakplaat met gaatjes niet wanneer u

- gebruikmaakt van een vloeibaar deeg, bijv. roerdeeg.
- gebruikmaakt van een deeg dat tijdens het bakproces vloeibaar wordt, bijv. deeg voor zandkoekjes.
- erg vetrijke bakwaren bereidt, bijv. croissants of fishsticks.
- bakwaren met vocht wilt bestrijken of met korrelvormige ingrediënten wilt bestrooien, bijv. suiker.
- vlees of vis bereidt.

Zo vermijdt u dat de bodem van de ovenruimte onnodig vuil wordt.

Bakwaren op basis van vers deeg

De bakplaat met gaatjes is ideaal voor het bakken van bakwaren op basis van vers gistdeeg en kwark-oliedeeg.

Als u de bakplaat met gaatjes gebruikt voor het bakken van wit brood, gistbroodjes en plaatkoek, verkrijgt u uitstekende bakresultaten met

- luchtig kruim of zachte kruimels,
- een korst of buitenkant met een mooie gelijkmatige kleur en
- een mooi gelijkmatig uitzicht qua vorm en oppervlak.

Diepvriesproducten/kant-en-klare producten

U kunt de bakplaat met gaatjes gebruiken voor het bereiden van diepvriesproducten en kant-en-klare producten.

De bakplaat met gaatjes is bijvoorbeeld perfect om lekker knapperige diepvriesfrietten en afbakbroodjes te bakken.

Drogen

De bakplaat met gaatjes is zeer goed geschikt voor het drogen van fruit of groenten.

Op de bakplaat met gaatjes kunt u snel en gemakkelijk appelringen, pruimen en tomaten drogen. De stukken blijven goed liggen.

Recepten

Ideeën voor het gebruik van de bakplaat met gaatjes vindt u in de recepten die meegeleverd zijn bij uw fornuis/oven. Gebruik deze ook als referentie bij het bereiden van eigen recepten.

Gebruik

In de fabriek is de bakplaat met gaatjes geëmailleerd. Het is mogelijk dat er tijdens dit proces kleine kleurverschillen zijn ontstaan aan de randen van de gaatjes. Deze kleurverschillen hebben geen negatieve invloed op het gebruik of de kwaliteit van de bakplaat met gaatjes.

Dankzij de uitstekende antikleefeigenschappen van de geëmailleerde, met PerfectClean veredelde oppervlakken kunt u voedsel gemakkelijk losmaken en de bakplaat met gaatjes gemakkelijk reinigen. U hoeft de oppervlakken niet in te vetten of met bakpapier te bedekken voordat u iets bakt.

Gebruik geen keramische messen op met PerfectClean veredelde oppervlakken. Deze kunnen krassen veroorzaken.

U kunt een gewoon metalen mes gebruiken om in de bakwaren te snijden wanneer ze op de bakplaat met gaatjes liggen.

Bakwaren op basis van vers deeg

Rol het deeg eerst op een vlak werkblad uit. Leg het vervolgens op de bakplaat met gaatjes. Zo vermijdt u dat het deeg te veel in de gaatjes wordt gedrukt.

Diepvriesproducten/kant-en-klare producten

Volg de instructies van de producent op de verpakking.

Automatische programma's

U kunt de bakplaat met gaatjes gebruiken voor automatische programma's.

Niet alle toestellen bieden automatische programma's.

Reiniging en onderhoud


Reinig de bakplaat met gaatjes niet in de afwasautomaat of met pyrolyse.

Neem de opmerkingen omtrent reiniging en onderhoud voor "PerfectClean" in acht die vermeld staan in de gebruiks- en montageaanwijzing.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de bakplaat met gaatjes met een vochtige doek. Wrijf deze vervolgens droog.

Na gebruik

 Gevaar voor verbranding!
Laat de bakplaat met gaatjes afkoelen voordat u deze reinigt.

Reinig de bakplaat met gaatjes na gebruik met warm water, afwasmiddel en een zachte afwasborstel.

Plaque à pâtisserie perforée Gourmet

La plaque à pâtisserie perforée Gourmet est insérable dans les fours Miele de 55 cm et 60 cm de large des séries suivantes :

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

La plaque à pâtisserie perforée Gourmet peut également être utilisée dans les fours vapeur combinés suivants :

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

La plaque à pâtisserie perforée Gourmet n'est pas adaptée aux fours à micro-ondes compacts ni aux appareils d'une largeur supérieure à 60 cm.

Utilisations possibles

- La plaque à pâtisserie perforée Gourmet n'est pas adaptée pour
- la confection de pâtes liquides, telles que par ex. la pâte à cake
 - la préparation de pâtes qui en cours de cuisson tendent à se ramollir considérablement, telles que les sablés.
 - la confection de pâtisseries à forte teneur en matière grasse comme les croissants par exemple ou les bâtonnets de poisson.
 - la confection de pâtisseries badigeonnées d'ingrédients liquides ou recouvertes d'ingrédients dispersés du type granulé comme le sucre par exemple.
 - la préparation de viandes ou de poissons.
- Vous évitez ainsi de salir inutilement l'enceinte de cuisson.

Pâtisseries fraîches

La plaque à pâtisserie perforée Gourmet a été conçue spécialement pour la préparation de pâtisseries réalisées à partir de pâtes à base de levain frais, de fromage blanc et d'huile.

Elle procure par ailleurs des résultats de cuisson exceptionnels pour la fabrication du pain blanc, des petits pains à pâte levée et des biscuits sur plaque, dont les caractéristiques offrent

- une mie moelleuse,
- un brunissement homogène et
- une surface régulière.

Produits surgelés et plats préparés

La plaque à pâtisserie perforée Gourmet est adaptée aux produits surgelés et aux plats préparés frais.

Vous obtiendrez un croustillant sans pareil pour vos frites et petits pains.

Séchage / déshydratation

La plaque à pâtisserie perforée Gourmet se prête particulièrement au séchage des fruits ou des légumes.

Elle garantit en toute simplicité l'obtention de pommes en rondelles, de prunes et de tomates réussies, car les morceaux reposent de façon stable sur le fond de plaque et sèchent rapidement.

Recettes

Pour des idées de recettes avec la plaque à pâtisserie perforée Gourmet, reportez-vous au recueil qui accompagne votre four. Ces recettes peuvent également simplement constituer le point de départ intéressant de préparations personnelles.

Utilisation

De légères différences de teintes peuvent apparaître dans l'émail au niveau des bords perforés. Celles-ci sont dues à la fabrication et n'altèrent en rien le fonctionnement ou la qualité de l'objet.

La surface émaillée de la plaque à pâtisserie perforée Gourmet bénéficie d'un revêtement PerfectClean qui lui confère des propriétés anti-adhésives exceptionnelles et permet un nettoyage aisé. Lorsque vous confectionnez de la pâtisserie, il est inutile de graisser la plaque ou de la couvrir d'un papier de cuisson.

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces revêtues du matériau PerfectClean car vous pourriez les rayer.

Vous pouvez découper vos préparations sur la plaque à l'aide d'un couteau métallique ordinaire.

Pâtisseries fraîches

Roulez d'abord votre pâte sur un plan de travail et étalez-là ensuite sur la plaque à pâtisserie perforée Gourmet. Vous éviterez ainsi d'incruster de la pâte dans les perforations de la plaque.

Produits surgelés et plats préparés

Respectez les consignes de préparation du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Programmes automatiques

Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie perforée Gourmet en mode automatique.

Tous les fours ne disposent pas de programmes de cuisson automatiques.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais votre plaque à pâtisserie perforée Gourmet en lave-vaisselle ou par pyrolyse.

Pour le nettoyage et l'entretien, suivez les instructions spécifiques à PerfectClean figurant dans le mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Nettoyez votre plaque à pâtisserie perforée Gourmet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-la.

Après utilisation



Le danger de brûlure est bien réel !

Laissez refroidir votre plaque à pâtisserie perforée Gourmet avant de la nettoyer.

Lavez votre plaque à pâtisserie perforée Gourmet après chaque utilisation, à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et à l'aide d'une brosse douce.

Gourmet-Backblech, gelocht

Das gelochte Gourmet-Backblech kann in den 55 cm und 60 cm breiten Miele Herden und Backöfen der folgenden Baureihen eingesetzt werden:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Sie können es ebenfalls in den folgenden Dampfgarern mit Backofen verwenden:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Für die Verwendung im Mikrowellen-Kompaktbackofen und in Geräten mit einer Breite von mehr als 60 cm ist das gelochte Gourmet-Backblech nicht geeignet.

Einsatzmöglichkeiten

Verwenden Sie das gelochte Gourmet-Backblech nicht, wenn Sie

- flüssigen Teig verarbeiten, z. B. Rührteig.
- Teig verarbeiten, der während des Backvorgangs flüssig wird, z. B. Spritzgebäck.
- sehr fetthaltige Backwaren zubereiten, z. B. Croissants oder Fischstäbchen.
- Backwaren mit Flüssigkeit bestreichen oder mit körnigen Zutaten bestreuen, z. B. Zucker.
- Fleisch oder Fisch zubereiten.

So vermeiden Sie unnötige Verunreinigungen des Garraumbodens.

Frisch zubereitete Backwaren

Das gelochte Gourmet-Backblech eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig.

Beim Backen von Weissbrot, Hefebrötchen und Blechkuchen erzielen Sie optimale Backergebnisse, die sich auszeichnen durch eine

- Kruste,
- gleichmässige Bräunung und
- gleichmässige Oberfläche.

Tiefkühl-/Fertigprodukte

Sie können das gelochte Gourmet-Backblech für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten und frischen Fertigprodukten verwenden.

Besonders knusprig werden z. B. Pommes frites und Aufbackbrötchen.

Trocknen / Dörren

Zum Dörren von Obst oder Gemüse eignet sich das gelochte Gourmet-Backblech sehr gut.

Die Zubereitung von Apfelingeln, Pflaumen und Tomaten gelingt einfach, da die Stücke stabil liegen bleiben und schnell trocknen.

Rezepte

Ideen zum Einsatz des gelochten Gourmet-Backblechs können Sie den Rezepten entnehmen, die Ihrem Herd/Backofen beiliegen. Nutzen Sie diese auch als Anhaltspunkt bei der Zubereitung eigener Rezepte.

Gebrauch

In der Emaillierung können fertigungsbedingt im Bereich der Lochränder geringe Farbunterschiede auftreten. Sie beeinflussen weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität.

Die emaillierte, PerfectClean-veredelte Oberfläche des gelochten Gourmet-Backblechs besitzt hervorragende Antihaftigenschaften und lässt sich einfach reinigen. Es ist nicht erforderlich, die Oberfläche vor dem Backen einzufetten oder mit Backpapier zu belegen.

Verwenden Sie keine Keramik-Messer auf PerfectClean-veredelten Oberflächen, da sie Kratzer verursachen können.

Sie können die Backwaren auf dem gelochten Gourmet-Backblech mit einem herkömmlichen Messer aus Metall schneiden.

Frisch zubereitete Backwaren

Rollen Sie den Teig erst auf einer ebenen Arbeitsfläche aus und legen Sie ihn anschliessend auf das gelochte Gourmet-Backblech. So vermeiden Sie, dass der Teig zu sehr in die Löcher gedrückt wird.

Tiefkühl-/Fertigprodukte

Beachten Sie bei der Zubereitung die Herstellerangaben auf der Packung.

Automatikprogramme

Sie können das gelochte Gourmet-Backblech in Automatikprogrammen verwenden.

Automatikprogramme sind nicht in allen Geräten verfügbar.

Reinigung und Pflege


Reinigen Sie das gelochte Gourmet-Backblech nicht im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse.

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise für "PerfectClean" in der Gebrauchs- und Montageanleitung.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das gelochte Gourmet-Backblech mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab.

Nach Gebrauch

 **Verbrennungsgefahr!**
Lassen Sie das gelochte Gourmet-Backblech abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Reinigen Sie das gelochte Gourmet-Backblech nach Gebrauch mit heissem Wasser, Spülmittel und einer weichen Spülbürste.

Tôle perforée Gourmet

La tôle perforée Gourmet peut s'utiliser dans les modèles de 55 cm et 60 cm de large des cuisinières et fours Miele des séries suivantes :

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Vous pouvez également l'utiliser dans les fours à vapeur avec four suivants :

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

En revanche, la tôle perforée Gourmet ne convient pas à une utilisation au four micro-ondes ou dans les appareils de plus de 60 cm de large.

Possibilités d'utilisation

N'utilisez pas la tôle perforée Gourmet dans les cas suivants :

- utilisation d'une pâte fluide, p. ex. de la pâte travaillée.
- utilisation d'une pâte qui deviendra fluide à la cuisson, p. ex. des sablés.
- préparation de pâtisseries très grasses, p. ex. des croissants ou des bâtonnets de poisson.
- pâtisseries enduites d'un liquide ou saupoudrées d'ingrédients granuleux, p. ex. du sucre.
- préparation de viande ou de poisson.

Vous éviterez ainsi de salir inutilement la sole du four.

Pâtisseries fraîchement préparées

La tôle perforée Gourmet est particulièrement adaptée à la préparation de pâtisseries à base de pâte levée fraîche ou de pâte à l'huile et au séré.

Pour la cuisson de pain blanc, de petits pains au levain et de gâteaux sur plaque, vous obtiendrez des résultats optimaux qui se traduisent par

- une belle croûte,
- un brunissement homogène et
- une surface régulière.

Surgelés/Produits finis

Vous pouvez utiliser la tôle perforée Gourmet pour la préparation de surgelés et de produits finis frais.

Les frites et les petits pains précuits, p. ex., deviendront particulièrement croustillants.

Sécher / déshydrater

La tôle perforée Gourmet convient très bien pour déshydrater les fruits ou les légumes.

La préparation des anneaux de pommes, des prunes et des tomates se réussit en toute simplicité, car les morceaux restent bien couchés et sèchent rapidement.

Recettes

Vous trouverez des idées pour l'utilisation de la tôle perforée Gourmet parmi les recettes fournies avec votre cuisinière ou four. Utilisez-les également à titre indicatif pour la préparation de vos propres recettes.

Utilisation

L'émail peut présenter des variations de couleur vers les bords des trous, dues au procédé de fabrication. Ces variations de couleur n'ont aucune incidence, ni sur le confort d'utilisation, ni sur la qualité.

La surface émaillée traitée PerfectClean de la tôle perforée Gourmet possède d'excellentes propriétés antiadhésives et se nettoie très facilement. Il n'est donc pas nécessaire de graisser la surface ou de la recouvrir de papier sulfurisé avant la cuisson.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car cela pourrait provoquer des rayures.

Vous pouvez découper les pâtisseries sur la tôle perforée Gourmet à l'aide d'un couteau traditionnel en métal.

Pâtisseries fraîchement préparées

Abaissez d'abord la pâte sur un plan de travail plat, puis posez-la sur la tôle perforée Gourmet. Vous éviterez ainsi que la pâte ne soit trop enfoncée dans les trous.

Surgelés/Produits finis

Pour les préparer, suivez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.

Programmes automatiques

Vous pouvez utiliser la tôle perforée Gourmet avec les programmes automatiques.

Les programmes automatiques ne sont pas disponibles sur tous les appareils.

Nettoyage et entretien


Ne nettoyez pas la tôle perforée Gourmet dans le lave-vaisselle ni en utilisant la pyrolyse.

Respectez les instructions de nettoyage et d'entretien pour les surfaces "PerfectClean" dans le mode d'emploi et les instructions de montage.

Avant la première utilisation

Nettoyez la tôle perforée Gourmet avec un chiffon humide et séchez-la.

Après utilisation

 Risque de brûlure !
Laissez refroidir la tôle perforée Gourmet avant de la nettoyer.

Après utilisation, nettoyez la tôle perforée Gourmet à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une brosse douce.

Placca forata gourmet

La placca forata gourmet è indicata per i seguenti modelli di cucine elettriche e forni Miele, larghi 55 e 60 cm:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

È pure possibile usarla con i seguenti forni combi a vapore:

- DGC 508x / 509x XL,
- GC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

La placca forata gourmet non è indicata per usarla nel forno compact a microonde o in forni larghi più di 60 cm.

Possibilità d'uso

Non usare la placca forata gourmet per

- pasta per dolci liquida, ad es. paste soffici,
- paste che diventano liquide durante la cottura, ad es. pasta per frollini,
- paste piuttosto grasse, ad es. croissants o bastoncini di pesce,
- paste cosparse in superficie con liquidi o con ingredienti granulosi, ad es. granello di zucchero,
- carne e pesce.

Si eviterà così che il fondo del forno si sporchi inutilmente.

Pane e dolci preparati di fresco

La placca forata gourmet è ideale per cuocere pasta con lievito fresco e pasta con ricotta e olio.

È particolarmente indicata per cuocere pane bianco, panini o torte da taglio. A cottura ultimata, pane e dolci risulteranno:

- croccanti,
- dorati omogeneamente,
- perfettamente piatti in superficie.

Prodotti congelati e già pronti

La placca forata gourmet è pratica per cuocere prodotti congelati o alimenti freschi pronti per l'uso.

Tra l'altro le patatine fritte e i panini risultano particolarmente croccanti.

Asciugare / essicare

La placca forata gourmet è ideale per asciugare o essicare frutta e verdura.

È quindi molto facile essicare accuratamente e in breve tempo mele ad anelli, prugne e pomodori stesi sulla placca.

Ricette

Per idee come usare la placca forata gourmet si può prendere spunto dalle ricette in dotazione con la cucina elettrica o il forno. Usare questi punti di riferimento anche per preparare ricette proprie.

Uso

Nello smalto superficiale, in prossimità dei fori, possono esserci leggere sfumature di colore dovute al processo di fabbricazione. Le sfumature non compromettono la funzionalità e la qualità della placca.

La superficie della placca forata gourmet, smaltata e trattata in PerfectClean, è contraddistinta da ottime proprietà antiaderenti e si può pulire facilmente. Prima di infornarla non è necessario ungerla o coprirla con carta da forno.

Non usare coltelli in ceramica sulla superficie trattata in PerfectClean per evitare di graffiarla.

Gli alimenti si possono tagliare sulla placca forata gourmet con un coltello convenzionale in metallo.

Pane e dolci preparati di fresco

Si consiglia di spianare dapprima la pasta sul piano di lavoro e di metterla poi sulla placca forata gourmet, per evitare che venga premuta eccessivamente nei fori.

Prodotti congelati e già pronti

Attenersi alle istruzioni della casa produttrice sulla confezione.

Programmi automatici

È possibile usare la placca forata gourmet anche coi programmi automatici.

I programmi automatici non sono in dotazione per tutti i forni.

Manutenzione e pulizia


Evitare di pulire la placca forata gourmet con la lavastoviglie o con la funzione pirolitica.

Attenersi alle avvertenze per la pulizia e la manutenzione riportate alla voce "PerfectClean" nel libretto delle istruzioni e di montaggio.

Operazioni preliminari

Pulire la placca forata gourmet con uno straccio umido e asciugarla bene.

Dopo l'uso

 Pericolo di scottarsi!
Lasciar raffreddare la placca forata gourmet prima di pulirla.

Dopo l'uso, pulire la placca forata gourmet con acqua calda, prodotto per lavare i piatti a mano e una spugna morbida.

Pečicí plech Gourmet, děrovaný

Děrovaný pečicí plech Gourmet můžete použít do pečicích trub a sporáků Miele šířky 55 cm a 60 cm následujících modelových řad:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Plech můžete použít i do následujících kombinovaných parních trub s pečicí troubou:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Děrovaný pečicí plech Gourmet není vhodný do kompaktních trub s mikrovlnou a do trub s šířkou větší než 60 cm.

Možnosti použití

Děrovaný pečicí plech Gourmet nepoužívejte v případě, kdy

- připravujete tekuté těsto, např. třeňé těsto.
- zpracováváte těsto, které během pečení získá tekutou konzistenci, např. stříkané pečivo.
- připravujete pečivo s vysokým podílem tuku např. croissanty nebo rybí prsty.
- potíráte pečivo tekutinou nebo posypáváte semínky nebo např. cukrem.
- pečete maso nebo ryby.

Zabráníte tak zbytečnému znečištěnívnitřního prostoru přístroje.

Čerstvě připravené pečivo

Děrovaný pečicí plech Gourmet se perfektně hodí na pečení pečiva z kynutého nebo olejovo-tvarohového těsta.

Při pečení bílého chleba, kynutého pečiva nebo koláčů dosáhnete optimálních výsledků pečení, pro které je charakteristické:

- vláčná kůrka,
- rovnoměrné zhnědnutí a
- rovnoměrný povrch.

Hluboce zmrazené/hotové produkty

Děrovaný pečicí plech Gourmet můžete také použít na přípravu hluboce zmrazených a čerstvých hotových produktů.

Obzvláště křupavé budou např. hranolky a rozpékané pečivo.

Sušení

Děrovaný pečicí plech Gourmet se výborně hodí i na sušení ovoce a zeleniny.

Příprava sušených jablek, švestek nebo rajčat se snadno podaří, protože plody stabilně leží a rychle se suší.

Recepty

Nápady pro použití děrovaného pečicího plechu Gourmet můžete čerpat z receptů, které jsou přiložené ke sporáku či pečicí troubě. Můžete je využít jako výchozí bod pro přípravu vlastních receptů.

Použití

V důsledku výrobní technologie může v emailu v oblasti děrování dojít k barevným odchylkám. Ty však neovlivňují funkčnost plechu ani jeho kvalitu.

Emailovaný povrch, děrovaného pečicího plechu Gourmet s úpravou PerfectClean je vybaven nepřílnými vlastnostmi a velmi snadno se čistí. Není potřeba používat papír na pečení ani plech vymazávat tukem.

Nepoužívejte keramické nože, mohly by na povrchu PerfectClean zanechat škrábance.

Pečené pokrmy můžete přímo na děrovaném pečicím plechu Gourmet krájet klasickým nerezovým nožem.

Čerstvě upečené pečivo

Nejprve těsto vyválejte na pracovní ploše a až potom ho položte na děrovaný pečicí plech. Zabráňte tak tomu, aby se těsto příliš vtláčilo do otvorů plechu.

Hluboce zmrazené/hotové produkty

Při přípravě se řiďte pokyny výrobce na obale.

Automatické programy

Děrovaný pečicí plech Gourmet můžete používat i u automatických programů.

Automatické programy nejsou k dispozici v každém přístroji.

Čištění a údržba


Děrovaný pečicí plech Gourmet nečistěte pyrolýzou ani neumývejte v myčce na nádobí.

Řiďte se pokyny pro čištění a údržbu povrchu "PerfectClean" v návodu k obsluze.

Před prvním použitím

Vyčistěte děrovaný pečicí plech Gourmet vlhkou utěrkou a vysušte ho.

Po použití

 Riziko popálení!
Děrovaný pečicí plech Gourmet nechejte před čištěním nejprve vychladnout.

Děrovaný pečicí plech Gourmet vyčistěte po použití horkou vodou, jemným mycím prostředkem na nádobí a měkkou houbičkou nebo jemným kartáčkem na nádobí.

Gourmet-bageplade med huller **Friskbagt bagværk**

Gourmet-bagepladen med huller kan anvendes i følgende 55 cm og 60 cm brede Miele ovne:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Derudover kan den anvendes i følgende kombidampovne:

- DGC 508x / 509x XL
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Gourmet-bagepladen med huller er ikke egnet til anvendelse i kompaktovne med mikrobølger eller ovne, der er over 60 cm brede.

Anvendelsesmuligheder

Brug ikke gourmet-bagepladen med huller til

- flydende dej, f.eks. røredej
- dej, der bliver flydende under bageprocessen, f.eks. kager lavet med sprøjte
- meget fedtholdigt bagværk, f.eks. croissanter eller fiskestave
- bagværk, der pensles med flydende ingredienser eller drysses med f.eks. sukker
- kød og fisk.

Herved undgås unødigt tilsmudsning af ovnrummets bund.

Gourmet-bagepladen med huller er yderst velegnet til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvark-oliedeje.

Ved bagning af franskbrød, små gærbrød og bradepandekager af gærdej opnås optimale bageresultater, der udmærker sig ved

- en løs krumme,
- ensartet brunning og
- en ensartet overflade.

Dybfrost-/færdigvarer

Gourmet-bagepladen med huller kan anvendes til tilberedning af dybfrostvarer og friske færdigvarer.

Særlig sprøde bliver f.eks. pommes frites og lunede boller.

Tørring

Gourmet-bagepladen med huller er særdeles velegnet til tørring af frugt og grøntsager.

Tilberedning af æbleringe, blommer og tomater lykkes meget nemt, da stykkerne bliver liggende stabilt og tørrer hurtigt.

Opskrifter

Ideer til brug af gourmet-bagepladen med huller findes i de opskrifter, der følger med ovnen. Disse kan også anvendes som støtte ved tilberedning efter egne opskrifter.

Brug

Der kan forekomme små fabrikationsmæssige farveforskelle i emaljeringen omkring hullerne. Disse påvirker hverken brugen eller kvaliteten.

Da gourmet-bagepladen med huller er belagt med PerfectClean-emaile med fremragende slip let-effekt, er den nem at rengøre. Det er ikke nødvendigt at smøre den eller lægge bagepapir på, inden der bages.

Anvend aldrig keramikknive til PerfectClean-overflader, da de kan forårsage ridser.

Bagværket kan skæres ud på gourmet-bagepladen med huller med en almindelig metalkniv.

Friskbagt bagværk

Rul først dejen ud på et plant køkkenbord, og læg den derefter på gourmet-bagepladen med huller. Herved undgås, at dejen trykkes for meget ned i hullerne.

Dybfrost-/færdigvarer

Vær ved tilberedningen opmærksom på producentens anvisninger på emballagen.

Automatikprogrammer

Gourmet-bagepladen med huller kan anvendes i automatikprogrammer.

Ikke alle ovne har automatikprogrammer.

Rengøring og vedligeholdelse


Rengør ikke gourmet-bagepladen med huller i opvaskemaskine eller med pyrolyse.

Følg rengørings- og plejeanvisningerne for PerfectClean i brugs- og monteringsanvisningen.

Inden første ibrugtagning

Rengør gourmet-bagepladen med huller med en fugtig klud, og tør den af.

Efter brug

 Risiko for forbrænding!
Lad gourmet-bagepladen med huller afkøle, inden den rengøres.

Rengør gourmet-bagepladen med huller efter brug med varmt vand, opvaskemiddel og en blød opvaskebørste.

Bandeja de repostería perforada

La bandeja de repostería perforada se puede utilizar en las cocinas y hornos de Miele de 55 cm y 60 cm de anchura de la siguiente serie:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

También puede utilizarla en los siguientes hornos a vapor combinados:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

La bandeja de repostería perforada no es adecuada para su uso en hornos compactos con microondas ni en aparatos con una anchura superior a 60 cm.

Posibilidades de aplicación

No utilice la bandeja de repostería perforada cuando

- prepare masa líquida, p. ej. masa batida.
- prepare masa que pasa a estado líquido durante el proceso de horneado, p. ej. galletas para manga pastelera.
- prepare alimentos con mucha grasa, p. ej. croissants o palitos de merluza.
- humedezca la repostería o espolvoree ingredientes granulados, p. ej. azúcar.
- prepare carne o pescado.

Así evita que se forme suciedad innecesaria en el suelo del interior del horno.

Repostería recién hecha

La bandeja de repostería perforada es especialmente adecuada para preparar repostería con levadura fresca y masa de requesón y aceite.

Obtendrá resultados óptimos al hornear pan blanco, panecillos tipo bollo y tartas de poca altura, tales como

- una miga suelta,
- un tostado uniforme y
- y una superficie homogénea.

Productos ultracongelados y productos preparados

También puede utilizar la bandeja de repostería perforada para preparar productos ultracongelados y productos preparados frescos.

Obtendrá, p. ej. patatas fritas y panecillos para hornear muy crujientes.

Secar / Deshidratar

La bandeja de repostería perforada es muy apropiada para deshidratar fruta y verdura.

Es sencillo preparar aros de manzana, ciruelas y tomates, porque los trozos no se desplazan y se secan rápidamente.

Recetas

Consultando las recetas que acompañan a su cocina/horno podrá sacar ideas para utilizar la bandeja de repostería perforada. Utilícelas también como punto de partida para preparar sus propias recetas.

Manejo

Pueden darse ligeras diferencias de color en el esmalte de zona de la rejilla. Éstas son de fabricación y no influyen ni en las ventajas de su uso ni en la calidad.

La superficie esmaltada y con superficie PerfectClean de la bandeja de repostería perforada posee unas propiedades antiadherentes extraordinarias y es fácil de limpiar. No es necesario untar la superficie con grasa antes de cocinar ni cubrirla con papel de horno.

No utilice cuchillos de cerámica sobre superficies con acabado PerfectClean porque pueden causar arañazos.

Puede cortar la repostería sobre la bandeja de repostería perforada con un cuchillo metálico común.

Repostería recién hecha

Primero enrolle la masa sobre una superficie de trabajo plana y a continuación colóquela sobre la bandeja de repostería perforada. De esta manera evitará que la masa se aplaste demasiado contra la rejilla.

Productos ultracongelados y productos preparados

A la hora de la preparación, tenga en cuenta las cantidades recomendadas por el fabricante en el envase.

Programas automáticos

Puede utilizar la bandeja de repostería perforada en programas automáticos.

Los programas automáticos no están disponibles para todos los aparatos.

Limpieza y mantenimiento


No lave la bandeja de repostería perforada en el lavavajillas o con pirólisis.

Tenga en cuenta las indicaciones para la limpieza y cuidado de PerfectClean en las instrucciones de manejo y montaje.

Antes de la primera utilización

Limpie la bandeja de repostería perforada con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

Después del uso

 ¡Peligro de sufrir quemaduras!
Deje que la bandeja de repostería perforada se enfríe antes de limpiarla.

Después de su uso, limpie la bandeja de repostería perforada con agua caliente, detergente y un cepillo suave.

Gourmet-reikäpelti

Voit käyttää Gourmet-reikäpeltiä seuraavissa 55 cm ja 60 cm leveissä Miele-kalusteliesissä ja -uuneissa:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Voit käyttää reikäpeltiä myös seuraavissa yhdistelmäohjeryuneissa:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Gourmet-reikäpelti ei kuitenkaan sovi käytettäväksi mikroaalto-yhdistelmäuuneissa eikä yli 60 cm leveissä uuneissa.

Käyttömahdollisuudet

Älä käytä Gourmet-reikäpeltiä, kun paistat:

- juoksevaa taikinaa, esim. sokerikakkutaikinaa.
- taikinaa, josta saattaa valua nestettä paistamisen aikana, esim. marjapiiraat,
- paistat rasvapitoisia tuotteita, esim. voisarvia tai joulutorttuja.
- leivonnaisia, joissa on neste-mäinen tai rakeinen kuorutus, esim. raesokeria.
- lihaa tai kalaa.

Näin vältyt uunitilan pohjan ylimääräiseltä puhdistamiselta.

Tuoretaikinan paistaminen

Gourmet-reikäpelti sopii erinomaisesti tuoreesta hiiva- tai rahkataikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen.

Kun paistat vaaleaa leipää, sämpylöitä tai pullapitkoja, reikäpellin avulla saat parhaimman mahdollisen paistotuloksen, jolle on ominaista

- mehevä sisusta,
- tasainen ruskistuminen ja
- tasainen pinta.

Pakaste-/valmistuotteet

Voit käyttää Gourmet-reikäpeltiä pakasteiden ja pakastettujen valmistuotteiden paistamiseen.

Esim. ranskalaisista perunoista ja esi-paistetuista viinereistä tulee erityisen rapeita.

Kuivaaminen

Gourmet-reikäpelti sopii erittäin hyvin myös hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen.

Omenarenkaiden, sienien ja tomaattien kuivaaminen käy kätevästi, sillä paloitellut tuotteet pysyvät hyvin paikoillaan pellillä ja kuivuvat nopeasti joka puolelta.

Reseptejä

Ohjeita Gourmet-reikäpellin käyttöön löydät uunisi mukana tulevasta reseptikokoelmasta (joko käyttöohjeessa tai erillisenä liitteenä). Voit soveltaa näitä reseptejä myös omia valmistusohjeitasi varten.

Käyttö

Valmistustavasta johtuen reikäpellin reunaosien väri saattaa poiketa hieman pellin muusta väristä. Värimuutoksilla ei ole mitään vaikutusta pellin käyttöominaisuuksiin tai laatuun.

Gourmet-reikäpellin emaloitu pinta on käsitelty tarttumattomalla PerfectClean-pinnoitteella. Tämän tarttumattoman pintakäsittelyn ansiosta pinta on helppo puhdistaa. Tätä pintaa ei tarvitse voidella eikä vuorata leivinpaperilla ennen paistamista.

Älä kuitenkaan käytä PerfectClean-pinnoilla keraamisia veitsiä, koska keramiikka voi naarmuttaa emalin pintaa.

Voit kuitenkin leikata leivonnaisia tavallisilla metalliveitsillä, ne eivät vahingoita reikäpellin pintaa.

Tuoretaikinan paistaminen

Kaulitse taikina ensin tasaisella alustalla ja nosta se vasta sitten Gourmet-reikäpellille. Näin välttyt taikinan painumiselta liian syvälle reikäpellin reikiin.

Pakaste-/valmistuotteet

Noudata valmistajan antamia paisto-ohjeita, jotka löytyvät tuotepakkauksesta.

Automaattiohjelmat

Voit käyttää Gourmet-reikäpeltiä myös automaattiohjelmissa.

Automaattiohjelmiä ei ole kaikissa uunimalleissa.

Puhdistus ja hoito


Älä koskaan pese Gourmet-reikäpeltiä astianpesukoneessa äläkä jätä sitä uuniin pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi.

Noudata muuten uunisi käyttöohjeessa mainittuja "PerfectClean"-pintojen puhdistus- ja hoito-ohjeita.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Puhdista Gourmet-reikäpelti kostealla liinalla ja kuivaa se.

Käytön jälkeen

 Palovamman vaara!
Anna Gourmet-reikäpellin jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa sitä.

Käytä Gourmet-reikäpellin puhdistukseen lämpimään astianpesuaineveeteen kastettua pehmeää astianpesuharjaa.

Plat perforé Crousti-chef

Le plat perforé Crousti-chef peut être enfourné dans les fours de 55 cm et 60 cm Miele des séries suivantes :

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Vous pouvez également l'utiliser dans les fours vapeur combinés suivants :

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Le plat perforé Crousti-chef ne convient pas à l'utilisation dans les fours combinés micro-ondes et dans les fours de plus de 60 cm de largeur.

Utilisations

N'utilisez pas le plat perforé Crousti-chef, lorsque

- les pâtes liquides, par ex. la pâte à gâteau.
- les pâtes qui se ramollissent pendant la cuisson,
- les pâtisseries contenant beaucoup de graisse, par ex. les croissants ou les bâtonnets de poisson.
- les pâtisseries humectées avec un liquide ou parsemées d'un ingrédient, par ex. du sucre.
- la cuisson de viande ou de poisson.

Vous éviterez ainsi de salir inutilement la sole du four.

Préparations fraîches

Le plat perforé Crousti-chef convient parfaitement à la cuisson de pâte levée.

Il convient également idéalement à la cuisson de pain blanc, de petits pains au levain et de tartes à fond en pâte levée, qui présentent

- une mie aérée
- un brunissage uniforme et
- une surface régulière.

Produits surgelés/plats cuisinés

Vous pouvez utiliser le plat perforé Crousti-chef pour la préparation de produits surgelés et les plats cuisinés frais.

Les frites et les petits pains précuits deviennent particulièrement croustillants.

Sécher les aliments

Le plat perforé Crousti-chef convient parfaitement pour sécher les fruits ou les légumes.

La préparation des tranches de pomme, des prunes et des tomates est facile car les morceaux ne bougent pas et séchent vite.

Recettes

Les recettes fournies avec votre four vous indiquent quand vous pouvez utiliser le plat perforé Crousti-chef. N'hésitez pas à vous baser dessus pour élaborer vos propres recettes.

Utilisation

L'émaillage peut présenter de légères variations de couleurs vers les bords des perforations. Elles n'ont aucun effet sur leur utilité ni sur la qualité.

La surface émaillée et traitée PerfectClean du plat perforé Crousti-chef possède des propriétés anti-adhésives exceptionnelles et est facile à nettoyer. Il n'est pas nécessaire d'appliquer de la matière grasse sur la surface avant la cuisson ou de la couvrir avec du papier sulfurisé.

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces à traitement PerfectClean car il pourrait les rayer.

Vous pouvez couper les pâtisseries sur le plat perforé Crousti-chef avec un couteau normal en métal.

Préparations fraîches

Déroulez d'abord la pâte sur une surface plane puis déposez-la sur le plat perforé. Vous éviterez ainsi que la pâte s'enfonce trop dans les trous

Produits surgelés/plats cuisinés

Lors de la préparation, tenez compte des indications du fabricant sur le paquet.

Programmes automatiques

Vous pouvez utiliser le plat perforé Crousti-chef dans les programmes automatiques.

Les programmes automatiques ne sont pas disponibles dans tous les appareils.

Nettoyage et entretien


Ne lavez pas le plat perforé Crousti-chef au lave-vaisselle et ne le laissez pas dans le four pendant la pyrolyse.

Tenez compte des indications de nettoyage et d'entretien pour "PerfectClean" dans la notice d'utilisation et de montage.

Avant la première utilisation

Nettoyez le plat perforé Crousti-chef avec un linge humide et séchez-le ensuite.

Après utilisation

 Risque de brûlure !
Laissez le plat perforé Crousti-chef refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez le plat perforé Crousti-chef après utilisation avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un balai à vaisselle.

Gourmet perforated baking tray

The Gourmet perforated baking tray can be used in 55 cm and 60 cm wide Miele ovens from the following ranges:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

It is also suitable for use in the following steam combination ovens:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

The Gourmet perforated baking tray is not suitable for use in microwave combination ovens or in appliances which are more than 60 cm wide.

Using your tray

Do not use the Gourmet perforated baking tray for

- wet mixtures, e.g. creamed mixture,
- dough which becomes more moist during the baking process, e. g. drop cookies,
- items with a high fat content, e.g. croissants, or fish fingers,
- cakes which need brushing with liquid during baking or which have a granular topping, such as sugar,
- meat or fish.

This will avoid unnecessary soiling of the oven floor.

Freshly prepared baked items

The Gourmet perforated baking tray is particularly suitable for baking fresh Hyeast and quark dough items.

Extremely good results are achieved when baking white bread, yeast rolls and tray cakes as they will be

- light and soft on the inside,
- evenly browned and
- have a good, even surface or crust.

Frozen / Ready-made items

The Gourmet perforated baking tray can be used to cook deep frozen and also fresh, ready-made items.

It will give items such as chips and part-baked rolls a really crisp finish.

Drying food

The Gourmet perforated baking tray is very good for drying fruit or vegetables.

It is easy to dry apple rings, plums and tomatoes as the pieces will remain in position and dry quickly.

Recipes

You will find suggestions for using your Gourmet perforated baking tray in the recipe booklet supplied with your oven. The recipes in the booklet can also be used as a basis for your own recipes.

Correct use

When the tray is manufactured the enamelling process can give rise to slight colour differences around the perforations. This has no effect on the use or quality of the product.

The tray has a special PerfectClean finish which has extremely good non-stick properties and is very easy to clean. It is not necessary to grease the surface or line it with baking parchment before baking.

Do not use ceramic knives on the PerfectClean surface, as these can cause scratches.

You can, however, use a normal metal knife to cut up baked items on the tray.

Freshly baked items

Roll dough out on a flat work surface first before placing it in the Gourmet perforated baking tray. This will avoid the dough being pressed down into the perforations.

Frozen / Ready-made items

Please follow the cooking durations given on the manufacturer's packaging.

Automatic programmes

The Gourmet perforated baking tray can be used with Automatic programmes.

Automatic programmes are not available on every model.

Cleaning and care


Do not clean the Gourmet perforated baking tray in a dishwasher or in the oven using the pyrolytic cleaning process.

Please follow the cleaning and care instructions for "PerfectClean" given in the operating and installation instructions supplied with your appliance.

Before using for the first time

Clean the tray with a damp cloth only and then wipe dry.

After use

 Danger of burning.
Allow the tray to cool down before cleaning.

After use, clean the tray with a soft brush and a solution of hot water and washing-up liquid.

Τρυπητό ταψί - Gourmet

Το τρυπητό ταψί Gourmet μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κουζίνες και φούρνους Miele πλάτους 55 εκ. και 60 εκ. που ανήκουν στις παρακάτω σειρές:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε και στους παρακάτω φούρνους ατμού με ηλεκτρικό φούρνο:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Το τρυπητό ταψί Gourmet δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων - Compact και σε συσκευές με πλάτος πάνω από 60 εκ.

Δυνατότητες χρήσης

Μη χρησιμοποιείτε το τρυπητό ταψί Gourmet, όταν

- δουλεύετε με ρευστή ζύμη, π. χ. ζύμη αραή.
 - δουλεύετε με ζύμη, η οποία κατά τη διαδικασία του ψησίματος γίνεται ρευστή, π. χ. κουλουράκια.
 - ψήνετε ζυμωτά πολύ περιεκτικά σε λίπος, π. χ. κρουασάν ή κροκέτες ψαριών.
 - αλείφετε τα ζυμωτά με κάτι υγρό ή τα πασπαλίζετε με κάποιο σπυρωτό συστατικό, π. χ. ζάχαρη.
 - ψήνετε ψάρι ή κρέας.
- Έτσι αποφεύγετε περιττές ακαθαρσίες στο δάπεδο του φούρνου.

Φρέσκα ζυμωτά

Το τρυπητό ταψί - Gourmet ενδείκνυται εξαιρετικά για το ψήσιμο ζυμωτών από φρέσκια ζύμη μαγιάς και ζύμη γιαουρτιού - λαδιού.

Όταν ψήνετε άσπρο ψωμί, ψωμάκια μαγιάς και κέϊκ, επιτυγχάνετε ιδανικά αποτελέσματα, τα οποία διακρίνονται από

- αφράτο τρίμμα,
- ομοιόμορφο ρόδισμα και
- ομοιόμορφη επιφάνεια.

Κατεψυγμένα/Έτοιμα προϊόντα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το τρυπητό ταψί - Gourmet για το ψήσιμο κατεψυγμένων και φρέσκων έτοιμων προϊόντων.

Ιδιαίτερα τραγανά γίνονται π. χ. προτηγανισμένες πατάτες και προψημένα ψωμάκια.

Στέγνωμα/Ξήρανση

Για την ξήρανση φρούτων ή λαχανικών ενδείκνυται πολύ καλά το τρυπητό ταψί - Gourmet.

Το ψήσιμο μήλων σε ροδέλες, δαμάσκηνων και τομάτας πετυχαίνει εύκολα, αφού τα κομμάτια μένουν σταθερά και στεγνώνουν γρήγορα.

Συνταγές

Ιδέες για τη χρήση του τρυπητού ταψιού Gourmet μπορείτε να βρείτε στις συνταγές που συνοδεύουν την κουζίνα/τον φούρνο σας. Μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε σαν σημείο αναφοράς κατά την παρασκευή δικών σας συνταγών.

Χρήση

Στο εμαγιέ υπάρχει περίπτωση, λόγω κατασκευής, να εμφανιστούν στην περιοχή των τοιχωμάτων των τρυπών μικρές χρωματικές αλλοιώσεις. Δεν επηρεάζουν ούτε τη χρήση, αλλά ούτε και την ποιότητα.

Η εμαγιέ επιφάνεια με επιστροφή PerfectClean του τρυπητού ταψιού - Gourmet έχει εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες και καθαρίζεται εύκολα. Δεν είναι απαραίτητο να αλείφετε πριν το ψήσιμο την επιφάνεια με λάδι ή να στρώνετε λαδόκολλα.

Μη χρησιμοποιείτε κεραμικά μαχαίρια σε επιφάνειες με επιστροφή PerfectClean, γιατί μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.

Μπορείτε να κόψετε τα ζυμωτά πάνω στο τρυπητό ταψί - Gourmet με ένα συνηθισμένο μεταλλικό μαχαίρι.

Φρέσκα ζυμωτά

Ανοίγετε τη ζύμη πρώτα σε μία επίπεδη επιφάνεια εργασίας και στη συνέχεια την τοποθετείτε στο τρυπητό ταψί - Gourmet. Έτσι αποφεύγετε να πιεστεί η ζύμη πολύ στις τρύπες.

Κατεψυγμένα/Έτοιμα προϊόντα

Βλέπετε για το ψήσιμο τις οδηγίες του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Αυτόματα προγράμματα

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το τρυπητό ταψί - Gourmet σε αυτόματα προγράμματα.

Αυτόματα προγράμματα δεν είναι διαθέσιμα σε όλες τις συσκευές.

Καθαρισμός και περιποίηση


Μην καθαρίζετε το τρυπητό ταψί - Gourmet στο πλυντήριο πιάτων ή με πυρόλυση.

Βλέπετε τις υποδείξεις καθαρισμού και φροντίδας για "PerfectClean" στις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.

Πριν από την πρώτη χρήση

Καθαρίζετε το τρυπητό ταψί - Gourmet με ένα υγρό πανί και το σκουπίζετε.

Μετά τη χρήση

 Κίνδυνος εγκαύματος!
Αφήνετε το τρυπητό ταψί - Gourmet να κρυώσει, πριν το καθαρίσετε.

Καθαρίζετε το τρυπητό ταψί - Gourmet μετά τη χρήση με ζεστό σαπουνόνερο και μια μαλακή βούρτσα.

Perforirana posuda za pečenje Gourmet

Perforirana posuda za pečenje Gourmet može se koristiti sa sljedećim Miele pećnicama širine 55 cm i 60 cm:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Posudu također možete koristiti u parnim pećnicama navedenim u nastavku:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Perforirana posuda za pečenje Gourmet nije prikladna za uporabu u kompaktnim mikrovalnim pećnicama ni u uređajima čija je širina već od 60 cm.

Mogućnosti korištenja

Gourmet perforiranu posudu za pečenje nemojte koristiti u sljedećim situacijama:

- s tekućim tijestom, npr. lijevanim tijestom,
- s tijestom koje za vrijeme pečenja postaje tekuće, npr. štrcani kolačići,
- priprema jako masnih peciva, npr. croissant peciva ili ribljih štapića,
- peciva premazana tekućinom ili posipana zrnima, npr. šećerom,
- za pripremu mesa ili ribe.

Na taj način izbjegavate nepotrebno prljanje dna prostora za pripremu jela.

Svježe pripravljena peciva

Gourmet perforirana posuda za pečenje izvrsna je za pripremu peciva od dizanog tijesta ili sira.

Kod pečenja bijelog kruha, žemlji od dizanog tijesta i kolača koji se peku u limu postići ćete optimalne rezultate koji se očituju kroz

- prhkost,
- ravnomjerno tamnjenje i
- ravnomjernu površinu.

Smrznuti/gotovi proizvodi

Gourmet perforiranu posudu za pečenje možete koristiti za pripremu smrznutih proizvoda i svježih gotovih proizvoda.

Posebno su hrskavi npr. prženi krumpirići i gotova peciva.

Sušenje / isušivanje

Gourmet perforirana posuda za pečenje prikladna je za isušivanje voća i povrća.

Priprema prstenova od jabuke, šljive i rajčice jednostavno uspijeva, jer su komadići stabilno položeni te se brzo suše.

Recepti

Ideje za korištenje perforirane posude za pečenje Gourmet pronaći ćete u knjižici s receptima koja je priložena uz Vašu pećnicu. Koristite ju i kao izvor ideja za pripremu vlastitih recepata.

Uporaba

Na emajlu pladnja oko rubova rupica mogu se pojaviti razlike u boji. Takve razlike ne utječu na način korištenja ni na kvalitetu.

Emajlirana, PerfectClean oplemenjena površina perforirane posude Gourmet ima izvrsna svojstva protiv prljanja hrane i jednostavno se čisti. Površinu prije pečenja nije potrebno mastiti niti obložiti papirom za pečenje.

Na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean nemojte upotrebljavati keramičke noževe jer može doći do nastanka ogrebotina.

Peciva u perforiranoj posudi za pečenje Gourmet možete rezati uobičajenim nožem od metala.

Svježe pripremljena peciva

Tijesto prvo razvaljajte na ravnoj radnoj površini, a potom ga položite na perforirani Gourmet pladanj. Tako ćete izbjeći da se tijesto suviše utisne u rupice.

Smrznuti/gotovi proizvodi

Kod pripreme se pridržavajte uputa proizvođača na pakiranju.

Automatski programi

Perforiranu posudu za pečenje Gourmet možete koristiti u automatskim programima.

Automatski programi ne postoje u svim uređajima.

Čišćenje i održavanje


Perforiranu posudu za pečenje Gourmet nemojte čistiti u perlici posuđa ili pomoću pirolize.

Pridržavajte se napomena za čišćenje i održavanje za "PerfectClean" u uputama za korištenje i montažu.

Prije prve uporabe

Gourmet perforiranu posudu za pečenje obrišite vlažnom krpom i zatim je osušite.

Nakon uporabe

 **Opasnost od opekline!**
Prije čišćenja pričekajte da se perforirana posuda za pečenje Gourmet ohladi.

Nakon uporabe perforiranu posudu za pečenje Gourmet operite toplom vodom, sredstvom za pranje i mekanom četkom za pranje posuđa.

Gourmet sütőtepsi, perforált

A perforált Gourmet sütőtepsi a következő sorozatú 55 cm és 60 cm széles Miele tűzhelyeken és sütőkben használható:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Éppúgy használhatja azt a következő sütővel kombinált gőzpárolókban:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

A mikrohullámú kompakt sütőben, valamint a 60 cm-nél szélesebb készülékekben való használathoz a perforált Gourmet sütőtepsi nem alkalmas.

Alkalmazási lehetőségek

Ne használja a perforált Gourmet sütőtepsit, ha

- folyékony tésztát dolgoz fel, p l. kevert tésztát.
- olyan tésztát dolgoz fel, amely a sütési folyamat közben folyékony állapotú, p l. kinyomós süti.
- nagy zsírtartalmú péksüteményeket készít, p l. Croissant vagy halrudacsakákat.
- folyadékkal töltött péksüteményeket készít megkenve vagy szemcsés hozzávalókkal megszórva, p l. cukorral.
- húst vagy halat készít.

Így elkerüli a sütőtér aljának szükségtelen elszennyeződéseit.

Frissen készített pékáru

A perforált Gourmet sütőtepsi kiválóan alkalmas friss kelt- és túrós- olajos tésztájú pékáru elkészítéséhez.

Fehér kenyér, kelt zsemle és tepsis sütemények sütésénél optimális sütési eredményre törekszik, amely a

- lazább morzsák,
- az egyenletes barnulás és az
- egyenletes felület által tűnik ki.

Mélyhűtött-/Késztermékek

A perforált Gourmet sütőtepsit mélyhűtött termékek és friss késztermékek elkészítéséhez használhatja.

Különösen ropogós lesz p l. a hasábburgonya és az újra sült zsemle.

Szárítás/aszalás

Gyümölcs vagy zöldség aszalásához a perforált Gourmet sütőtepsi kiválóan alkalmas.

Almagyűrűk, szilva és paradicsom elkészítése egyszerű, mivel a darabok stabilan egy helyben maradnak és gyorsan száradnak.

Receptek

A perforált Gourmet sütőtepsi használatához ötleteket a tűzhelyéhez/sütőjéhez mellékelt receptekből vehet. Használja azokat kiindulásként saját receptje elkészítésénél is.

Használat

A zománcozásban a gyártás folyamán a lyukak peremén csekély színkülönbségek alakulhatnak ki. Ezek sem a használati értéket, sem a minőségét nem befolyásolják.

A perforált Gourmet sütőtepsit zománcozott, PerfectClean-nemesítésű felülete kiváló tapadásgátló tulajdonságokkal rendelkezik és egyszerűen tisztítható. Nem szükséges a felületet a sütés előtt bezsírozni vagy sütőpapírral kibélelni.

Ne használjon kerámia kést a PerfectClean-nemesítésű felületekhez, mert az karcolódásokat okozhat.

A pékárut a perforált Gourmet sütőtepsin egy hagyományos fém késsel szeletelheti.

Frissen készített pékáru

Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd azután helyezze rá a perforált Gourmet sütőtepsire. Így elkerüli, hogy a tészta túlságosan belenyomódjon a lyukakba.

Mélyhűtött-/Késztermékek

Az ételek elkészítésekor vegye figyelembe a gyártó adatait a csomagoláson.

Automatikus programok

A perforált Gourmet sütőtepsit automatikus programokban is használhatja.

Az automatikus programok nem mindegyik készülékben állnak rendelkezésre.

Tisztítás és ápolás


A perforált Gourmet sütőtepsit ne tisztítsa mosogatógépben vagy pirolytükán.

Vegye figyelembe a Használati- és szerelési utasításban a "PerfectClean"-re vonatkozó tisztítási és ápolási útmutatásokat.

Az első használat előtt

Tisztítsa meg a perforált Gourmet sütőtepsit egy nedves kendővel és törölje szárazra.

Használat után

 Égési sérülés veszély!
Tisztítás előtt hagyja lehűlni a perforált Gourmet sütőtepsit.

Használat után tisztítsa meg a perforált Gourmet sütőtepsit forró vízben mosogatószerrel és egy puha mosogatókefével.

Teglia Gourmet, forata

La teglia Gourmet forata può essere introdotta nelle cucine elettriche e nei forni da 55 e 60 cm delle serie:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

È possibile introdurla altresì nei seguenti forni a vapore con modalità di cottura tradizionale:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Non è consentito utilizzare la teglia Gourmet forata nei forni compatti a microonde e negli apparecchi con una larghezza superiore ai 60 cm.

Impiego

Non utilizzare la teglia Gourmet forata con

- impasti liquidi per dolci
- impasti che durante la cottura diventano liquidi, ad es. biscotti di pasta frolla
- alimenti contenenti grassi, ad es. croissant o bastoncini di pesce
- alimenti spennellati di liquido o cosparsi di semi o simili, ad es. zucchero
- carne o pesce.

In questo modo si evita di sporcare inutilmente il fondo del forno.

Preparazione alimenti freschi

La teglia Gourmet forata è ideale per cuocere alimenti con impasto al lievito o con olio e ricotta.

Si ottengono ottimi risultati nella cottura di pane bianco, panini al lievito e torte basse, per le seguenti caratteristiche

- mollica soffice
- doratura omogenea e
- superficie uniforme.

Surgelati/prodotti precotti

Si può utilizzare la teglia Gourmet forata per cuocere prodotti surgelati e prodotti freschi precotti.

Particolarmente croccanti diventano le patatine fritte e i panini precotti.

Essicare

La teglia Gourmet forata è particolarmente adatta per essicare frutta e verdura.

Essicare mele ad anelli, prugne e pomodori risulta estremamente facile: una volta che i pezzi sono stati disposti sulla teglia, questi si asciugano in fretta.

Ricette

Per ulteriori idee su come impiegare la teglia Gourmet forata consultare le ricette allegate alla cucina elettrica o al forno Miele. Queste possono fungere anche da spunto per la preparazione di ricette proprie.

Uso

In seguito al procedimento di smaltatura è possibile che si creino delle differenze cromatiche intorno ai fori. Queste non intaccano la qualità, né influiscono sull'uso della teglia.

La superficie smaltata e con rivestimento in PerfectClean della teglia Gourmet forata dispone di ottime caratteristiche antiaderenti e si pulisce con facilità. Non è necessario ungere o rivestire la teglia di carta forno prima di iniziare la cottura.

Non utilizzare coltelli in ceramica sulle superfici in PerfectClean, perché possono graffiarle.

Utilizzare un comune coltello in metallo per tagliare gli alimenti cotti sulla teglia Gourmet forata.

Preparazione alimenti freschi

Stendere l'impasto prima su una superficie di lavoro piana e poi disporlo sulla teglia Gourmet forata, così da evitare che l'impasto risulti troppo schiacciato nei fori.

Surgelati/prodotti precotti

Rispettare le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto.

Programmi automatici

È possibile utilizzare la teglia Gourmet forata con i programmi automatici.

Non tutti gli apparecchi dispongono dei programmi automatici.

Pulizia e manutenzione


Non lavare la teglia Gourmet forata in lavastoviglie e non trattarla con la pirolisi.

Rispettare le indicazioni sulla pulizia e la manutenzione del PerfectClean riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Prima dell'uso

Pulire la teglia Gourmet forata con un panno umido, quindi asciugarla.

Dopo l'uso

 Pericolo di ustione!
Far raffreddare la teglia Gourmet forata, prima di pulirla.

Dopo l'uso pulire la teglia Gourmet forata con acqua calda, detersivo per i piatti e una spugna morbida.

Gourmet-bakplaat, geperforeerd

De gourmet-bakplaat is geschikt voor de 55 cm en 60 cm brede Miele-fornuizen en -ovens uit de volgende series:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

U kunt de bakplaat ook in de volgende stoomovens met bakoven gebruiken:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

De bakplaat is niet geschikt voor gebruik in combimagnetrons en in apparaten met een breedte van meer dan 60 cm.

Toepassingsmogelijkheden

Gebruik de gourmet-bakplaat niet als u

- vloeibaar deeg verwerkt, bijv. roerdeeg.
- deeg verwerkt dat tijdens het bakken vloeibaar wordt, bijv. bij spritsen.
- zeer vette bakwaren bereidt, bijv. croissants of vissticks.
- bakwaren met een vloeistof bestrijkt of met korrelige ingrediënten bestrooit, bijv. suiker.
- vlees of vis bereidt.

U voorkomt zo onnodige verontreinigingen op de bodem van de ovenruimte.

Vers bereide bakwaren

De bakplaat is zeer geschikt voor het bereiden van bakwaren van vers gist- of kwark-olie-deeg.

Als u witbrood, gistbroodjes of plaatkoek bakt, bereikt u optimale resultaten:

- een luchtig broodkruim.
- een gelijkmatige bruining.
- een gelijkmatige oppervlakte.

Diepvries-/kant-en-klaarproducten

U kunt de bakplaat voor diepvriesproducten en verse kant-en-klaarproducten gebruiken.

Patat en afbakbroodjes worden extra knapperig.

Drogen/sap maken

Voor het drogen van fruit en groente en voor het maken van sap is de gourmet-bakplaat zeer geschikt.

Het drogen van appelringen, pruimen en tomaten gaat heel eenvoudig, omdat de producten goed blijven liggen.

Recepten

Voor ideeën voor het gebruik van de gourmet-bakplaat zie de recepten in de documentatie die bij uw fornuis/oven is gevoegd. Gebruik deze recepten ook als basis voor uw eigen recepten.

Gebruik

In de emaillering kunnen kleine kleurverschillen bij de gaatjes voorkomen. Dit is niet van invloed op het functioneren en de kwaliteit van de bakplaat.

De geëmailleerde, PerfectClean-veredelde oppervlakte van de bakplaat heeft uitstekende anti-aanbakeigenschappen en is eenvoudig te reinigen. U hoeft de plaat voor het bakken niet in te vetten en geen bakpapier te gebruiken.

Gebruik geen keramische messen op PerfectClean-veredelde oppervlakken, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.

U kunt de bakwaren op de plaat met een gewoon (metalen) mes snijden.

Vers bereide bakwaren

Rol het deeg eerst op een vlakke ondergrond uit en leg het pas daarna op de bakplaat. U voorkomt zo dat het deeg te diep in de perforatie wordt gedrukt.

Diepvries-/kant-en-klaarproducten

Houdt u zich bij de bereiding aan de aanwijzingen op de verpakking.

Automatische programma's

U kunt de bakplaat ook voor automatische programma's gebruiken.

Niet alle apparaten hebben automatische programma's.

Reiniging en onderhoud


Reinig de gourmet-bakplaat niet in de afwasautomaat of met pyrolyse.

Houdt u zich aan de reinigings- en onderhoudsvoorschriften uit de rubriek "PerfectClean" in de gebruiks- en montagehandleiding.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de bakplaat met een vochtige doek en wis de plaat daarna weer droog.

Na gebruik

 Laat de bakplaat afkoelen voordat u de plaat reinigt. U kunt zich anders branden!

Reinig de bakplaat na gebruik met heet water, afwasmiddel en een zachte borstel.

Perforert gourmet stekebrett

Dette stekebrettet kan brukes i 55 cm og 60 cm brede Miele stekeovner i seriene:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Det kan også brukes i følgende kombi-dampkokere:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Stekebrettet er ikke egnet for bruk i kompaktstekeovner med mikrobølge og i stekeovner som er bredere enn 60 cm.

Anvendelsesmuligheter

Ikke bruk stekebrettet når du

- tilbereder flytende deig, f.eks. røre.
- tilbereder deig som blir flytende under bakeprosessen, f.eks. sprutbakkels.
- tilbereder bakervarer med mye fett, f.eks. croissanter eller fiskepinner.
- pensler bakervarer med væske eller strør på kornede ingredienser, f.eks. sukker.
- tilbereder kjøtt eller fisk.

Da unngår du at ovnsrombunnen blir unødig skitten.

Ferske bakervarer

Stekebrettet egner seg utmerket til tilberedning av bakervarer av fersk gjær- og kesamdeig.

Ved baking av loff, rundstykker av gjærdeig og platekaker, får du optimale resultater, som utmerker seg ved

- porøs bakst,
- jevn bruning og
- jevn overflate.

Dypfryste-/ferdigprodukter

Du kan bruke stekebrettet til tilberedning av dypfryste produkter og ferske ferdigprodukter.

Pommes frites og halvstekte rundstykker er eksempler på matvarer som blir spesielt sprø og appetittlige.

Tørking

Stekebrettet egner seg svært godt til tørking av frukt eller grønnsaker.

Tilberedning av epleringer, plommer og tomater er enkelt å lykkes med, fordi stykkene blir liggende stabilt og tørker raskt.

Oppskrifter

Ideer til bruk av stekebrettet finner du i oppskriftene som er vedlagt stekeovnen. Bruk også disse oppskriftene som utgangspunkt for tilberedning av egne oppskrifter.

Bruk

Som en følge av produksjonsprosessen, kan det oppstå fargeforskjeller i området rundt hullkantene. Dette påvirker verken bruksegenskapene eller kvaliteten til stekebrettet.

Den emaljerte PerfectClean-foredlete overflaten til stekebrettet har fremragende non-stick egenskaper og er enkel å rengjøre. Det er ikke nødvendig å smøre overflaten før steking eller bruke bakepapir.

Ikke bruk keramiske kniver på PerfectClean-foredlete overflater, de kan forårsake riper.

Du kan skjære opp bakervarene på stekebrettet med en vanlig kniv av metall.

Ferske bakervarer

Rull/kjevle først ut deigen på en jevn arbeidsflate og legg den deretter på stekebrettet. Da unngår du at deigen blir trykket for langt ned i hullene.

Dypfryste-/ferdigprodukter

Følg produsentens angivelser på pakken.

Automatikkprogrammer

Du kan bruke stekebrettet i automatikkprogrammer.

Ikke alle stekeovner og kombidampkoker har automatikkprogrammer.

Rengjøring og stell


Ikke rengjør stekebrettet i oppvaskmaskinen eller med pyrolyse.

Følg rådene for rengjøring og stell av "PerfectClean" i bruks- og monteringsanvisningen.

Før første gangs bruk

Rengjør stekebrettet med en fuktig klut og tørk det.

Etter bruk

 Fare for forbrenning!
La stekebrettet avkjøles før du rengjør det.

Rengjør stekebrettet med varmt vann, oppvaskmiddel og en myk oppvaskbørste etter bruk.

Blacha do pieczenia Gourmet z perforacją

Perforowana blacha do pieczenia Gourmet może być stosowana w kuchniach i piekarnikach Miele o szerokości 55 cm i 60 cm następujących typoszeregów:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Można ją również stosować w następujących urządzeniach do gotowania na parze z piekarnikiem:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Blacha perforowana Gourmet nie nadaje się do stosowania w kompaktowych piekarnikach z mikrofalą ani w urządzeniach o szerokości większej niż 60 cm.

Zastosowania

Nie stosować blachy perforowanej Gourmet do:

- ciasta o płynnej konsystencji, np. ciasta mieszanego;
- ciasta, które jest płynne podczas pieczenia, np. wypieków wyciskanych;
- przyrządzania wypieków o bardzo dużej zawartości tłuszczu, jak np. rogaliki francuskie lub paluszki rybne;
- wypieków posmarowanych płynem lub posypanych ziarnistymi dodatkami, jak np. cukier;
- przyrządzania mięsa lub ryb.

W ten sposób uniknie się niepotrzebnego zabrudzenia dna komory piekarnika.

Świeżo przyrządzone wypieki

Blacha perforowana Gourmet nadaje się przede wszystkim do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i serowo-olejowego.

Przy pieczeniu białego chleba, bułeczek drożdżowych i ciast na blasze osiąga się optymalne efekty pieczenia, wyróżniające się

- luźną warstwą wierzchnią,
- równomiernym przyrumienieniem,
- równomierną powierzchnią.

Produkty gotowe i głęboko mrożone

Błachę perforowaną Gourmet można zastosować do przyrządzania produktów głęboko mrożonych oraz świeżych produktów gotowych.

Szczególnie chrupkie będą np. frytki i zapiekanki.

Suszenie

Błacha perforowana Gourmet nadaje się bardzo dobrze do suszenia owoców lub warzyw.

Przyrządzenie chipsów jabłkowych, śliwek i pomidorów odbywa się bardzo łatwo, ponieważ cząstki pozostają stabilnie ułożone i szybko wysychają.

Przepisy

Pomysły na zastosowanie blachy perforowanej Gourmet można zaczerpnąć z przepisów dołączonych do Państwa kuchni/piekarnika. Proszę z nich korzystać również jako punktu odniesienia przy przyrządzaniu własnych przepisów.

Użytkowanie

W powłoce lakierniczej, w zależności od wykonania, w obszarze krawędzi otworów mogą wystąpić drobne różnice kolorystyczne. Nie mają one żadnego wpływu ani na właściwości użytkowe, ani na jakość.

Emaliowana, uszlachetniona powłoką PerfectClean powierzchnia blachy perforowanej Gourmet posiada znakomite właściwości nieprzywierania i pozwala się bardzo łatwo czyścić. Nie jest konieczne natłuszczanie powierzchni przed pieczeniem ani wykładanie jej papierem do pieczenia.

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean nie należy stosować noży ceramicznych, ponieważ mogą one spowodować zarysowania.

Wypieki można kroić na blasze perforowanej Gourmet zwykłymi nożami metalowymi.

Świeżo przyrządzone wypieki

Rozwałkować najpierw ciasto na płaskiej powierzchni roboczej a następnie wyłożyć je na blachę perforowaną Gourmet. W ten sposób uniknie się zbyt mocnego wciśnięcia ciasta w otworki.

Produkty gotowe i głęboko mrożone

Przy przyrządzaniu proszę przestrzegać wskazówek producenta zamieszczonych na opakowaniu.

Programy automatyczne

Blachę perforowaną Gourmet można stosować w programach automatycznych.

Programy automatyczne nie są dostępne we wszystkich urządzeniach.

Czyszczenie i konserwacja


Nie czyścić blachy perforowanej Gourmet w zmywarce do naczyń lub w procesie pirolizy.

Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia i konserwacji dla powłoki PerfectClean w instrukcji użytkowania i montażu.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachę perforowaną Gourmet wilgotną ściereczką a następnie ją wysuszyć.

Po użyciu

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń!
Pozostawić blachę perforowaną Gourmet do ostygnięcia, zanim zacznie się ją czyścić.

Po użyciu wyczyścić blachę perforowaną Gourmet miękką szczoteczką za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Tabuleiro Gourmet, perfurado

O tabuleiro Gourmet perfurado pode ser utilizado nos fornos Miele com 55 cm e 60 cm de largura da série:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Também pode ser utilizado nos seguintes fornos a vapor combinados:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

O tabuleiro Gourmet perfurado não é adequado para ser utilizado em fornos micro-ondas compactos e em aparelhos com uma largura superior a 60 cm.

Possibilidades de utilização

Não utilize o tabuleiro Gourmet perfurado, se

- a massa for muito líquida, por ex. massa simples.
- a massa se tornar líquida durante o processo de cozedura, de por ex. bolinhos sortidos.
- os bolos ou o pão tiverem elevado teor de gordura, por ex. Croissants ou filetes de peixe.
- pincelar a massa com líquidos ou polvilhar com granulado por ex. açúcar
- cozinhar carne ou peixe.

Assim evita sujar a base do forno desnecessariamente.

Preparação de massa fresca

O tabuleiro Gourmet perfurado é excelente para preparar alimentos com massa levedada / massa de requeijão.

Ao cozer pão de trigo, carcaças com fermento de padeiro e bolos feitos no tabuleiro obtém excelentes resultados de cozedura, que se caracteriza por

- miolo macio,
- tostado uniforme e
- superfície uniforme.

Alimentos congelados / prontos

O tabuleiro Gourmet perfurado pode ser utilizado para alimentos congelados e produtos frescos acabados.

Especialmente estaladiças ficam por ex. as batatas fritas e as carcaças.

Secagem/Desidratação

O tabuleiro Gourmet perfurado é especialmente adequado para secar fruta ou legumes.

A preparação de rodela de maçã, ameixas e tomates resulta sempre bem, dado que os bocados ficam apoiados com estabilidade e secam rapidamente.

Receitas

No livro de receitas, que acompanha o seu forno, pode encontrar ideias para utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado. Siga as indicações também para preparar as suas próprias receitas.

Utilização

No esmalte, nas zonas em volta dos orifícios, podem existir pequenas diferenças de cor devido ao processo de fabrico, O que não afecta nem a funcionalidade nem a qualidade.

A superfície esmaltada PerfectClean do tabuleiro Gourmet perfurado tem excelentes características anti-aderentes e é de limpeza fácil. O tabuleiro não necessita de ser untado ou forrado com papel vegetal.

Não utilize facas de cerâmica sobre superfícies tratadas com PerfectClean, porque estas riscam a superfície.

Pode cortar os bolos sobre o tabuleiro Gourmet utilizando uma faca metálica normal.

Preparação de massa fresca

Estenda a massa sobre uma superfície plana e coloque-a depois no tabuleiro Gourmet perfurado. Desta forma evita que a massa fique demasiado pressionada nos orifícios.

Produtos congelados / acabados

Consulte as indicações sobre a preparação mencionadas na embalagem.

Programas automáticos

Pode utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado nos programas automáticos.

Os programas automáticos não estão disponíveis em todos os aparelhos.

Limpeza e manutenção


Não lave o tabuleiro Gourmet perfurado na máquina de lavar louça nem utilize o sistema de limpeza pirolítico.

Observe as indicações sobre limpeza e manutenção para "PerfectClean" mencionadas no livro de instruções e montagem.

Antes da primeira utilização

Efectue a limpeza do tabuleiro Gourmet perfurado utilizando um pano húmido e seque no final.

Após utilizar

 Risco de queimaduras!
Deixe o tabuleiro Gourmet perfurado arrefecer antes de efectuar a sua limpeza.

Após utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado lave-o com água quente, detergente e uma escova macia.

Gourmet-pleh za pečenje, perforirani

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje možete da stavite u Miele šporete i rerne širine 55 cm i 60 cm iz sledećih serija:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Ovaj pleh možete takođe da upotrebite u sledećim rernama na paru sa rernom:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje nije pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj kompaktnoj rerni i u uređajima koji su širi od 60 cm.

Mogućnosti upotrebe

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje ne upotrebljavajte u sledećim slučajevima:

- ako pripremate žitko testo, npr. mešano testo.
- ako pripremate testo, koje postane žitko tokom postupka pečenja, npr. keks.
- ako pripremate veoma masna peciva, npr. kroasane ili riblje štapiće.
- ako peciva premazujete tečnošću ili posipate zrnastim sastojcima, npr. šećerom.
- ako pripremate meso ili ribu.

Na taj način ćete izbeći nepotrebno prljanje dna rerne.

Sveže pripremljena peciva

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje je posebno pogodan za pripremu peciva od svežeg kiselog testa i testa od sira i ulja.

Pri pečenju belog hleba, zemički sa kvascem i kolača u plehu ćete postići optimalne rezultate, i to:

- vazdušastu sredinu,
- ravnomernu rumenu boju i
- ravnomernu površinu.

Zamrznuti proizvodi/Gotovi proizvodi

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje možete da upotrebljavate za pripremu zamrznutih proizvoda i svežih gotovih proizvoda.

Posebno hrskavi će biti npr. pomfrit i zapечene zemičke.

Sušenje namirnica

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje je veoma pogodan za sušenje voća ili povrća.

Priprema kolutova jabuke, šljiva i paradajza uspeva jednostavno, pošto komadi stabilno leže na plehu i brzo se suše.

Recepti

Ideje za upotrebu perforiranog Gourmet-pleha za pečenje možete naći u receptima, koji su priloženi uz Vaš šporet/rernu. Koristite ih takođe kao uputstva prilikom pripremanja sopstvenih recepata.

Upotreba

Na emajlu mogu pri izradi da se pojave manje promene boje oko ivica rupa. One ne utiču ni na upotrebu ni na kvalitet.

Emajlirana površina perforiranog Gourmet-pleha za pečenje, oplemenjena slojem PerfectClean, poseduje izuzetna svojstva neprijanjanja i može jednostavno da se očisti. Nije potrebno podmazivanje površine pre pečenja ili prekrivanje papirom za pečenje.

Izbegavajte upotrebu keramičkih noževa na PerfectClean površini, pošto je mogu lako oštetiti.

Peciva možete da sečete na perforiranom Gourmet-plehu za pečenje standardnim nožem od metala.

Sveže pripremljena peciva

Testo prvo razvaljajte na ravnoj radnoj površini pa ga potom stavite na perforirani Gourmet-pleh za pečenje. Na taj način ćete izbeći da testo bude previše utisnuto kroz rupe.

Zamrznuti proizvodi/Gotovi proizvodi

Prilikom pripreme obratite pažnju na podatke proizvođača, navedene na pakovanju.

Automatski programi

Ovaj perforirani Gourmet-pleh za pečenje možete da koristite kod automatskih programa.

Automatski programi nisu na raspolaganju u svim uređajima.

Čišćenje i održavanje


Perforirani Gourmet-pleh za pečenje ne čistite u mašini za pranje sudova ili pomoću pirolize.

Obratite pažnju na uputstva za čišćenje i održavanje za "PerfectClean" koja su navedena u uputstvu za upotrebu i montažu.

Pre prve upotrebe

Perforirani Gourmet-pleh za pečenje očistite vlažnom krpom i obrišite ga.

Posle upotrebe

 Opasnost od opekotina!
Pre čišćenja sačekajte da se perforirani Gourmet-pleh za pečenje ohladi.

Posle upotrebe očistite perforirani Gourmet-pleh za pečenje vrućom vodom, deterdžentom za pranje sudova i mekom četkom za pranje.

Перфорированный противень Гурмэ

Перфорированный противень Гурмэ может использоваться в плитах и духовых шкафах Miele шириной 55 и 60 см следующих серий:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Вы можете также использовать его в следующих комби-пароварках:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Для использования в компактных духовых шкафах с режимом СВЧ и в приборах шириной более 60 см данный противень не подходит.

Возможности применения

Не используйте перфорированный противень Гурмэ, если Вы

- готовите жидкое тесто, напр., сдобное тесто.
- готовите из теста, которое во время выпекания становится жидким, напр., печенье из кулинарного мешка.
- готовите изделия с большим содержанием жира, напр., круассаны или рыбные палочки.
- смазываете выпечку жидкостью или посыпаете дополнительными ингредиентами, напр., сахаром.
- готовите мясо или рыбу.

Таким образом Вы избежите ненужных загрязнений днища рабочей камеры.

Свежеприготовленная выпечка

Перфорированный противень Гурмэ идеально подходит для приготовления выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста.

При выпекании белого хлеба, дрожжевых булочек и больших пирогов результаты выпекания будут оптимальными, такими как,

- пористый мякиш,
- равномерная поджаренность,
- однородная поверхность.

Продукты глубокой заморозки / полуфабрикаты

Вы можете использовать перфорированный противень Гурмэ для приготовления продуктов глубокой заморозки и свежих полуфабрикатов.

Особенно хрустящими получаются картофель фри и булочки.

Сушка / вяление

Перфорированный противень Гурмэ очень хорошо подходит для сушки овощей и фруктов.

Приготовление яблок, сливы и томатов становится простым, т.к. кусочки располагаются устойчиво и быстро высыхают.

Рецепты

Возможности применения перфорированного противня Гурмэ Вы можете найти в книгах рецептов к встраиваемой технике. Используйте их также при приготовлении блюд по Вашим собственным рецептам.

Эксплуатация

На специальном покрытии поверхности в области перфорации в связи с особенностями производства могут возникнуть небольшие изменения цвета. Они не влияют на использование или качество противня.

Поверхность перфорированного противня Гурмэ с покрытием PerfectClean обладает безупречным антипригарным действием и легко чистится. Не требуется смазывать поверхность противня перед выпеканием или прокладывать бумагой для выпечки.

Не используйте керамические ножи на поверхности PerfectClean, т.к. они могут оставить царапины.

Вы можете резать выпечку на поверхности перфорированного противня Гурмэ с помощью обычного металлического ножа.

Свежеприготовленная выпечка

Сначала раскатайте тесто на рабочей поверхности и только потом выложите его на поверхность перфорированного противня Гурмэ. Таким образом Вы избежите вдавливания теста в отверстия.

Продукты глубокой заморозки / полуфабрикаты

При приготовлении учитывайте указания производителя на упаковке.

Автоматические программы

Вы можете использовать перфорированный противень Гурмэ в автоматических программах.

Автоматические программы доступны не во всех приборах.

Чистка и уход


Не мойте перфорированный противень Гурмэ в посудомоечной машине и не подвергайте его пиролитической очистке.

Учитывайте указания по чистке и уходу для поверхности PerfectClean в инструкции по эксплуатации и монтажу.

Перед первым использованием

Протрите перфорированный противень Гурмэ влажной салфеткой и затем высушите его.

После применения

 **Опасность ожога!**
Дайте противню Гурмэ остыть, прежде чем Вы начнете его очистку.

Чистите перфорированный противень Гурмэ после применения с помощью горячей воды, моющего средства и мягкой щеточки.

Hålad bakplåt

Den hålade bakplåten kan användas i de 55 cm och 60 cm breda Mieleugnarerna i följande serier:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

De kan även användas i följande kombiångugnar:

- DGC 508x / 509x XL
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

De hålade bakplåtarna ska inte användas i kombinationsugnar och i ugnar som är bredare än 60 cm.

Användning

Använd inte den hålade bakplåten när du

- gräddar lösare deg, till exempel sockerkakssmet
- gräddar deg som blir flytande under gräddningen som till exempel småkakor
- gräddar/värmer bakverk/mat med mycket fett till exempel croissanter och fiskpinnar
- penslar på vätska på det som gräddas eller beströr det med frön eller annat, till exempel socker
- tillagar kött eller fisk.

På så vis undviker du onödiga mat- och bakrester på ugnens/kombiångugnens botten.

Hembakat bröd

Den hålade bakplåten lämpar sig utmärkt för gräddning av vetedeg med jäst och deg med olja och kesella.

När du gräddar vitt bröd, vetefrallor och mjuka kakor i långpanna får du optimalt bakresultat som visar sig genom

- mjukt inkråm
- jämn gräddning och
- jämn yta.

Djupfrysta, färdiga produkter

Du kan använda den hålade bakplåten för tillagning av djupfrysta produkter och färska färdigprodukter.

Särskilt knapriga blir till exempel pommes frites och bake off-bröd.

Torkning

Den hålade bakplåten lämpar sig mycket bra för torkning av frukt och grönsaker.

Att torka exempelvis äppelringar, plommon och tomater är enkelt eftersom de ligger stabilt på bakplåten och torkar snabbt.

Recept

Idéer för hur och till vad du kan använda den hålade bakplåten hittar du i recepten som medföljer din ugn. Använd gärna recepten som utgångspunkt för egna recept.

Användning

I emaljeringen kan det finnas en viss variation i färgen kring hålen. Detta kommer från tillverkningen men påverkar varken användning eller kvalitet.

Den emaljerade, PerfectClean-förädlade ytan har utmärkta smutsavvisande egenskaper och är enkel att rengöra. Det är inte nödvändigt att smöra ytan eller lägga i bakplåtspapper innan du gräddar något.

Använd inga keramiska knivar på PerfectClean-förädlade ytor eftersom de kan repa ytan.

Du kan skära brödet på den hålade bakplåten med en vanlig metallkniv.

Hembakat bröd

Kavla först ut degen på ett bakbord eller en jämn arbetsyta och lägg sedan degen på den hålade bakplåten. På så vis undviker du att degen trycks in i hålen.

Djupfrysta, färdiga produkter

Beakta tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Automatikprogram

Du kan använda den hålade bakplåten i automatikprogrammen.

Automatikprogram finns inte i alla ugnar.

Rengöring och skötsel


Rengör inte den hålade bakplåten i diskmaskin eller med ugnens pyrolysfunktion.

Beakta rengörings- och skötselanvisningarna för PerfectClean i bruks- och monteringsanvisningen.

Innan du använder den hålade bakplåten första gången

Rengör bakplåten med en fuktig trasa och torka sedan av den.

Efter användning

 Risk för brännskada!
Låt den hålade bakplåten svalna innan du rengör den.

Rengör den hålade bakplåten efter användning med varmt vatten, handdiskmedel och en mjuk diskborste.

Luknjičasti pekač Gourmet

Luknjičasti pekač Gourmet lahko vstavite v pečice Miele širine 55 cm in 60 cm naslednjih serij:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Uporabite ga lahko tudi v naslednjih kombiniranih parnih pečicah:

- DGC 508x/509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Luknjičasti pekač Gourmet ni primeren za uporabo v kompaktnih pečicah z mikrovalovi in aparatih, ki so široki več kot 60 cm.

Možnosti uporabe

Luknjičastega pekača Gourmet ne uporabite, če

- pripravljate tekoče testo, npr. umešano testo.
- pripravljate testo, ki med pečenjem postane tekoče, npr. brizgano pecivo.
- pripravljate zelo mastna živila, npr. francoske rogljičke ali ribje palčke.
- premažete pecivo s tekočino ali ga potresete z zrnato sestavino, npr. sladkorjem.
- pripravljate meso ali ribe.

Na ta način se boste izognili nepotrebnim umazanostim dna pečice.

Sveže pripravljeno pecivo

Luknjičasti pekač Gourmet je izjemno primeren za pripravo peciva iz svežega kvašenega in skutno-oljnega testa.

Pri peki belega kruha, kvašenih žemljic in kolačev v pekaču dosežete optimalne rezultate peke, ki se odlikujejo po

- rahli sredici,
- enakomernem porjavenju in
- enakomerni površini.

Zamrznjeni/predpripravljeni izdelki

Luknjičasti pekač Gourmet lahko uporabite za pripravo zamrznjenih jedi in svežih predpripravljenih izdelkov.

Npr. pomfrit in žemljice za dopeko so še posebej hrustljavi.

Sušenje

Za sušenje sadja ali zelenjave je luknjičasti pekač Gourmet zelo primeren.

Priprava jabolčnih krehljcev, sliv in paradiznika je zelo enostavna, saj koščki stabilno ležijo na površini in se hitro posušijo.

Recepti

Ideje za uporabo luknjičastega pekača Gourmet lahko dobite v receptih, ki so priloženi vaši pečici. Te lahko uporabite tudi za orientacijo pri pripravi živil po svojih lastnih receptih.

Uporaba

V emajlu so lahko iz proizvodnih razlogov v območju robov luknjic majhne razlike v barvi, ki pa ne vplivajo niti na uporabnost niti kakovost pekača.

Emajlirana površina pekača, oplemenite-na s prevleko PerfectClean, ima izjemne lastnosti proti prijemanju in jo je zelo lahko očistiti. Površine pred peko ni potrebno namastiti ali obložiti s papirjem za peko.

Na površinah s prevleko PerfectClean ne smete uporabljati keramičnih nožev, saj ti lahko povzročijo raze.

Na luknjičastem pekaču Gourmet lahko pecivo režete z običajnim kovinskim nožem.

Sveže pripravljeno pecivo

Testo najprej razvaljajte na ravni delovni površini in ga nato položite na pekač. Tako se testo ne bo preveč vtisnilo v luknjice.

Zamrznjeni/predpripravljeni izdelki

Pri pripravi upoštevajte podatke proizvajalca, ki so navedeni na embalaži.

Avtomatski programi

Luknjičasti pekač Gourmet lahko uporabljate v avtomatskih programih.

Avtomatski programi niso na voljo pri vseh aparatih.

Čiščenje in vzdrževanje


Luknjičastega pekača Gourmet ne smete pomivati v pomivalnem stroju ali čistiti s pirolizo.

Upoštevajte navodila za čiščenje in nego površin "PerfectClean", ki so navedena v navodilih za uporabo in montažo.

Pred prvo uporabo

Luknjičasti pekač očistite z vlažno krpo in ga nato obrišite do suhega.

Po uporabi

 Nevarnost opeklin!
Pustite, da se pekač pred čiščenjem najprej ohladi.

Luknjičasti pekač po uporabi očistite z vročo vodo, sredstvom za ročno pomivanje in mehko ščetko.

Plech na pečenie Gourmet, dierovaný

Dierovaný plech na pečenie Gourmet môžete použiť do rúr a sporákov Miele šírky 55 cm a 60 cm nasledujúcich modelových radov:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Plech môžete rovnako použiť aj v nasledujúcich kombinovaných parných rúrach s rúrou na pečenie:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Dierovaný plech na pečenie Gourmet nie je vhodný do kompaktných rúr s mikrovlnkou ani prístrojov širších ako 60 cm.

Možnosti použitia

Dierovaný plech Gourmet nepoužívajte v prípade, keď:

- pripravujete tekuté cesto, napr. trené cesto.
 - pripravujete cesto, ktoré počas pečenia získa tekutú konzistenciu, napr. striekané pečivo.
 - pripravujete pečivo s vysokým podielom tuku napr. croissanty alebo rybie prsty.
 - pečivo potierate tekutinou alebo posypate semienkami alebo napr. cukrom.
 - pečiete mäso alebo ryby.
- Zabráňte tak zbytočnému znečisteniu vnútorného priestoru prístroja.

Čerstvo pripravené pečivo

Dierovaný plech na pečenie Gourmet sa perfektne hodí na pečenie pečiva z kysnutého alebo olejovo-tvarohového cesta.

Pri pečení bieleho chleba, kysnutého pečiva alebo koláčov dosiahnete optimálne výsledky pečenia, pre ktoré sú charakteristické:

- vláčna striedka,
- rovnomerné zhnednutie a
- rovnomerný povrch.

Hlboko zmrazené/hotové produkty

Dierovaný plech na pečenie Gourmet môžete tiež použiť na prípravu hlboko zmrazených produktov a čerstvých hotových produktov.

Zvlášť chrumkavé budú napr. hranolky a rozpekacie pečivo.

Sušenie

Dierovaný plech Gourmet sa výborne hodí aj na sušenie ovocia a zeleniny.

Príprava sušených jablák, sliviek či rajčín sa ľahko podarí, pretože plody ležia stabilne a rýchlo sa sušia.

Recepty

Nápady na použitie dierovaného plechu na pečenie Gourmet môžete čerpať z receptov, ktoré sú priložené k sporáku či rúre na pečenie. Môžete ich použiť aj ako východisko pre prípravu vlastných receptov.

Použitie

V dôsledku výrobných technológií môže v emaili v oblasti dierovania dochádzať k farebným odchýlkam. Tie však neovplyvňujú funkčnosť plechu ani jeho kvalitu.

Emailovaný povrch, dierovaného plechu Gourmet s úpravou PerfectClean je vybavený neprilnavými vlastnosťami a veľmi ľahko sa čistí. Nie je potrebné používať papier na pečenie ani plech vymazávať tukom.

Nepoužívajte keramické nože, mohli by na povrchu PerfectClean zanechať škrabance.

Pečené pokrmy môžete priamo na dierovanom plechu Gourmet krájať klasickým nerezovým nožom.

Čerstvo pripravené pečivo

Cesto vyvážajte najskôr na pracovnej ploche a až potom ho vložte do dierovaného plechu. Zabráňte tak tomu, aby sa cesto príliš vtlačilo do otvorov v plechu.

Hlboko zmrazené/hotové produkty

Pri príprave sa riadte pokynmi výrobcu na obale.

Automatické programy

Dierovaný plech na pečenie Gourmet môžete používať aj v automatických programoch.

Automatické programy nie sú k dispozícii v každom prístroji.

Čistenie a údržba


Dierovaný plech na pečenie Gourmet nečistite pyrolýzou ani neumývajte v umývačke riadu.

Riadte sa pokynmi na čistenie a údržbu povrchu "PerfectClean" v návode na použitie.

Pred prvým použitím

Vyčistite dierovaný plech Gourmet vlhkou utierkou a vysušte ho.

Po použití

 Riziko popálenia!
Dierovaný plech na pečenie Gourmet nechajte pred čistením najskôr vychladnúť.

Dierovaný plech Gourmet vyčistite po použití horúcou vodou, umývacím prostriedkom a mäkkou hubkou alebo kefkou.

Gurme-Fırın Tepsisi, delikli

Delikli Gurme-fırın tepsisi aşağıdaki modellerin 55 cm ve 60 cm genişliğinde Miele fırınlarında kullanılabilir.

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Tepsiyi aynı şekilde aşağıdaki fırın özellikli buharlı fırınlarda da kullanabilirsiniz.

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Mikrodalga-kompakt fırınlar ve 60 cm genişliğinden daha büyük fırınlar için delikli gurme fırın tepsisi uygun değildir.

Kullanım Seçenekleri

Delikli gurme fırın tepsisini şu ürünler için kullanmayınız:

- kek hamuru gibi akışkan hamurlar için,
- sıkma hamurlar gibi pişme sırasında sulanan hamurlar için,
- kruvasan veya balık çubukları gibi çok yağlı ürünler için.
- üstüne sıvı sürülmüş veya çekirdekler serpilmiş hamurlar için üzerine şeker serpilmiş hamurlar için.
- balık ve et pişirmek için.

Böylece fırın tabanının gereksiz yere kirlenmesini önlemiş olursunuz.

Taze Pişirilen Fırın Ürünleri

Delikli gurme fırın tepsisi daha çok yeni hazırlanan mayalı hamurlar ve Quark-Yağlı hamurların pişirilmesi için uygundur

Beyaz ekmek, mayalı küçük ekmekler ve tepsi kekleri için en iyi fırında pişirme sonuçları alınır,

- yumuşacık ekmekler,
- eşit kızarma ve
- güzel görünüm.

Dondurulmuş-/Hazır Ürünler

Delikli gurme fırın tepsisini dondurulmuş ve taze hazır yiyeceklerin pişirilmesi için kullanabilirsiniz.

Özellikle pomfrit(patates kızartma) ve önceden pişirilmiş küçük ekmekler yeniden fırınlanırken gevrek olurlar.

Kurutma/Fırında Kurutma

Meyve sebze kurutma işleminde delikli gurme fırın tepsisi çok uygundur.

Elma halkalarının, erik ve domateslerin kurutulması ve hızlı kurutulması için kullanılır.

Tarifler

Gurme fırın tepsisi için cihazla birlikte verilen tariflerden faydalanabilirsiniz. Kendi tariflerinizle pişirirken bunlara da bakabilirsiniz.

Kullanım

Emaye üzerinde üretime bağlı olarak deliklerin çevresinde renk farklılıkları olabilir. Bunlar kullanımı veya kaliteyi olumsuz etkilemez.

Delikli gurme fırın tepsisinin emaye PerfectClean kaplamalı yüzeyi yapışmayı önleyen bir özelliğe sahiptir ve çok kolay temizlenir. Tepsinin fırına sürülmeden önce yağlanmasına veya fırın kağıdı serilmesine gerek yoktur.

PerfectClean kaplamalı yüzeyin çizilmemesi için seramik-bıçak kullanmayınız.

Delikli gurme fırın tepsisi üzerinde normal metal bıçak ile fırınlanan yiyecekleri kesebilirsiniz.

Taze Pişirilen Fırın Ürünleri

Hamuru önce düzgün bir tezah üzerinde açınız ve daha sonra delikli gurme-fırın tepsisine yerleştiriniz. Böylece hamurun deliklerin içine basılmasını önlemiş olursunuz.

Dondurulmuş-/Hazır Ürünler

Yiyecekleri pişirirken paketinin üzerindeki önerilere dikkat ediniz.

Otomatik Programlar

Delikli Gurme-Fırın tepsisini otomatik programlarda kullanabilirsiniz.

Otomatik Programlar her cihazda yoktur.

Temizlik ve Bakım


Delikli Gurme-fırın tepsisini bulaşık makinesinde veya piroliz sisteminde temizlemeyiniz.

"PerfectClean" bölümündeki temizlik- ve bakım önerilerini dikkate alınız.

İlk Kullanımdan Önce

Gurme-fırın tepsisini ıslak bir bez ile siliniz ve kurulayınız.

Kullanımdan Sonra

 Yanık tehlikesi!
Delikli Gurme-fırın tepsisini temizlemeden önce soğumasını bekleyiniz.

Delikli-Gurme fırın tepsisini kullandıktan sonra sıcak su, deterjan ve yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizleyiniz.

Деко Гурме, перфороване,

Перфороване деко Гурме можна встановлювати в плити та духовки Miele (55 см та 60 см) наступних модельних рядів:

- Н 2265-1 – Н 28xx,
- Н 47xx / Н 48xx,
- Н 5xxx, Н 6xxx,
- Н 7xxx.

Ви можете також використовувати деко в наступних комбі-пароварках:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Деко Гурме не призначене для використання в компактних мікрохвильових духовках та приладах, ширина яких більше 60 см.

Можливості використання

Використовуйте перфороване деко Гурме, якщо

- маєте справу із рідким тістом, наприклад, здобне тісто.
- маєте справу із тістом, яке протягом випікання стає рідким, наприклад, печиво.
- випікаєте жирну випічку, наприклад, круасани або смажите рибні палички.
- випічка, залита рідиною або посипана крихтами чи інгредієнтами, наприклад, цукром.
- для приготування м'яса або риби.

Таким чином Ви уникнете марного забруднення дна робочої камери.

Свіжа випічка

Перфороване деко Гурме якнайкраще підходить для приготування випічки із свіжого дріжджового або сирно-олійного тіста.

Під час випікання білого хліба, дріжджових булочок та пирогів на деці буде забезпечено оптимальний результат випікання завдяки:

- пористій м'якушці,
- рівномірному підрум'яненню та
- рівній поверхні.

Заморожені/готові продукти

Ви можете використовувати перфороване деко Гурме для приготування заморожених продуктів та свіжих готових продуктів.

Наприклад, особливо хрумкими виходять картопля фрі та булочки.

Сушіння/В'ялення

Перфороване деко Гурме чудово підходить для сушіння фруктів та овочів.

Дуже просто вдається висушити яблучні кільця, сливи та помідори, оскільки шматочки рівномірно розподіляються та швидко висихають.

Рецепти

Ідеї для використання перфорованого дека можна прочитати з книги рецептів, що додається до Вашої плити/духовки. Використовуйте рецепти з книги в якості основи для створення власних рецептів.

Експлуатація

Під час використання може змінитися колір емалі у місці розташування перфорації. Ці зміни у жодному разі не впливають ні на жодному разі не впливають ні на користь використання, ні на якість.

Емальована поверхня перфорованого дека Гурме вкрита покриттям PerfectClean, яке відзначається відмінними антипригарними якостями і легко очищається. Перед випіканням немає потреби у додатковому змащенні поверхні дека жиром або вкриванні його папером для випікання.

Не користуйтеся керамічними ножами на поверхні з покриттям PerfectClean, оскільки можуть утворитися подряпини.

Дозволяється нарізати випічку на перфорованому деці Гурме за допомогою звичайного металевого ножа.

Свіжа випічка

Розкатайте тісто на рівній робочій поверхні, а потім покладіть його на перфороване деко Гурме. Таким чином Ви зможете уникнути

надмірного втискання тіста у випуклі елементи перфорації.

Заморожені/готові продукти

Під час приготування керуйтеся вказівками виробника на упаковці.

Автоматичні програми

Ви також можете використовувати перфороване деко Гурме в автоматичних програмах.

Автоматичні програми не представлені у всіх приладах.

Чищення та догляд


Перфороване деко Гурме не підлягає миттю у посудомийній машині або шляхом піролізу.

Керуйтеся вказівками щодо чищення та догляду у розділі "PerfectClean" в інструкції з експлуатації та монтажу.

Перед першим введенням в експлуатацію

Очистіть перфороване деко Гурме за допомогою вологої серветки та просушіть.

Після використання

 **Небезпека опіків!**
Перед очищенням перфорованого дека Гурме дайте йому охолонути.

Мийте перфороване деко Гурме за допомогою серветки для миття посуду у гарячій воді з миючим засобом.

Gurmee-küpsetusplaat, aukudega

Aukudega gurmee-küpsetusplaati on võimalik kasutada Miele alljärgnevate mudelite 55 cm ja 60 cm laiustel pliitidel ja küpsetusahjudes:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Seda saate kasutada järgmistes küpsetusahjuga auruahjudes:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Aukudega gurmee-küpsetusplaat ei sobi kasutamiseks mikrolainefunktsiooniga kompakthjus ning üle 60 cm laiustel pliitidel ja ahjudes.

Kasutusvõimalused

Ärge kasutage aukudega gurmee-küpsetusplaati

- vedela taina kasutamisel, nt keeksitainas
- kui kasutate tainast, mis vedeldub küpsetamise ajal, nt pritsküpsised
- väga rasvaste küpsetiste valmistamisel, nt sarvesaiad või kalapulgad
- vedelikuga küpsetiste puhul õliga määratud või pealeraputatud teraliste koostisosadega, nt suhkur
- liha või kala valmistamisel

Nii väldite küpsetuskambri põhja asjatut määrimist.

Värskelt valmistatud küpsetised

Aukudega gurmee-küpsetusplaat sobib suurepäraselt, et valmistada küpsetisi värskest pärimi- ja kohupiima-õlitaanast.

Saia, kuklite ja plaadikookide küpsetamisel saavutate optimaalse tulemuse, mille tunnusmärkideks on

- kohev koorik,
- ühtlane pruunistumine ja
- ühtlane pind.

Sügavkülma-/valmistooded

Aukudega gurmee-küpsetusplaati saab kasutada sügavkülmutatud toodete ja värskete valmistoodete valmistamiseks.

Eriti krõbedaks küpsevad nt friikartulid ja leivakesed.

Kuivatamine

Puu- või juurvilja kuivatamiseks sobib aukudega gurmee-küpsetusplaat väga hästi.

Õunarõngaste, ploomide ja tomatite valmistamine on lihtne, kuna tükid püsivad paigal ja kuivavad kiirelt.

Retseptid

Ideid aukudega gurmee-küpsetusplaadi kasutamiseks leiate oma pliidi/küpsetusahjuga kaasasolevatest retseptidest. Kasutage neid orienteerumiseks ka oma retseptide järgi toitu valmistades.

Kasutamine

Emailis võib valmistamismeetoditest tulenevalt augu servades esineda väikeseid värvierinevusi. Need ei mõjuta ei kasutamist ega kvaliteeti.

Emailitud, PerfectClean-kihiga aukudega gurmee-küpsetusplaadil on suurepärased külgejäämist vältivad omadused ja seda on lihtne puhastada. Pinda pole tarvis enne küpsetamist määrida või katta küpsetuspaberiga.

Ärge kasutage PerfectClean-kihiga kaetud pindadel keraamilist nuga, kuna see võib tekitada kriimustusi.

Aukudega gurmee-küpsetusplaadil olevaid küpsetisi võib löigata tavalise metallnoaga.

Värskelt valmistatud küpsetised

Rullige tainas ühtlasel tööpinnal esmalt laiaili ja asetage seejärel aukudega gurmee-küpsetusplaadile. Nii ei suru te tainast liialt aukudesse.

Sügavkülma-/valmistooted

Arvestage valmistamisel pakendil olevate andmetega.

Automaatprogrammid

Aukudega gurmee-küpsetusplaati saab kasutada automaatprogrammiga.

Automaatprogrammid pole saadaval igas seadmes.

Puhastus ja hooldus


Ärge peske aukudega gurmee-küpsetusplaati nõudepesumasinas ega puhastage pürolüüsiga.

Järgige "PerfectClean" puhastamis- ja hooldusjuhiseid kasutus- ja paigaldusjuhendis.

Enne esmakordset kasutamist

Puhastage aukudega gurmee-küpsetusplaati niiske lapiga ja kuivatage.

Pärast kasutamist

 Põletuste oht!
Laske aukudega gurmee-küpsetusplaadil enne puhastamist jahtuda.

Puhastage aukudega gurmee-küpsetusplaati kuuma vee, pesuvahendi ja pehme pesuharjaga.

„Gourmet“ skylėtasis kepimo padėklas

„Gourmet“ skylėtąjį kepimo padėklą galima naudoti nurodytų serijų 55 cm ir 60 cm pločio „Miele“ viryklėse ir orkaitėse:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

Jį taip pat galite naudoti šiuose gariuose troškintuvuose su orkaite:

- DGC 508x / 509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

„Gourmet“ skylėtojo kepimo padėklo negalima naudoti mikrobangų kompaktinėje orkaitėje ir platesniuose nei 60 cm prietaisuose.

Naudojimo galimybės

Nenaudokite „Gourmet“ skylėtojo kepimo padėklo, kai

- naudojate skystą tešlą, pvz., sviestinę.
- naudojate tešlą, kuri kepant suskystėja, pvz., kepant švirškštu formuojamus sausainius.
- kebate itin riebius kepinius, pvz., prancūziškus raguolius arba žuvų pirštelius.
- kepinius aptepate skysčiu arba apibarstote grūdelių formos priedais, pvz., cukrumi.
- ruošiate mėsą arba žuvį.

Tuomet ant orkaitės pagrindo neatsiras nešvarumų.

Šviežiai paruošti kepiniai

„Gourmet“ skylėtasis kepimo padėklas puikiai tinka kepiniams iš šviežios mielinės bei varškės ir aliejaus tešlos.

Kepdami baltą duoną, mielines bandeles ir formoje kepamus pyragus, pasieksite optimalų kepimo rezultatą – kepiniai bus

- purūs, minkšti,
- tolygiai parudavę ir
- lygiu paviršiumi.

Šaldyti / paruošti produktai

„Gourmet“ skylėtąjį kepimo padėklą galite naudoti šaldytiems ir šviežiams paruoštiems produktams.

Pvz., gruzdintos bulvytės ir pusiau gatavos bandelės tampa itin traškios.

Džiovinimas

„Gourmet“ skylėtasis kepimo padėklas puikiai tinka vaisiams arba daržovėms džiovinti.

Labai paprasta paruošti obuolių žiedus, slyvas ir pomidorus, nes gabalėliai guli stabiliai ir greitai džiušta.

Receptai

Idėjų, kaip naudoti „Gourmet“ skylėtąjį kepimo padėklą, rasite receptų knygelėje, pridedamoje prie viryklės / orkaitės. Vadovaukitės jais, norėdami paruošti patiekalų pagal savo receptus.

Naudojimas

Dėl gamavimo technikos skylių kraštų srityje emalio spalva gali skirtis. Tačiau tai neturi jokios įtakos nei naudojimui, nei kokybei.

„Gourmet“ skylėtojo kepimo padėklo paviršius padengtas emaliu ir „PerfectClean“ danga, ant kurios gaminiai neprisvylla, todėl ją paprasta išvalyti. Prieš kepant paviršiaus nereikia patepti riebalais arba naudoti kepimo popieriaus.

Nenaudokite keraminių peilių „PerfectClean“ danga padengtiems paviršiams valyti, nes taip galite juos subraižyti.

Kepinius ant „Gourmet“ skylėtojo kepimo padėklo galite pjaustyti įprastu metaliniu peiliu.

Šviežiai paruošti kepiniai

Iš pradžių tešlą iškočiokite ant lygaus paviršiaus, tada padėkite ant „Gourmet“ skylėtojo kepimo padėklo. Taip tešla neįsispaus į skylutes.

Šaldyti / paruošti produktai

Ruošdami skaitykite ant pakuotės pateiktus gamintojo nurodymus.

Automatinės programos

„Gourmet“ skylėtąjį kepimo padėklą galite naudoti pasirinkę automatines programas.

Automatinės programos yra ne visuose prietaisuose.

Valymas ir priežiūra


„Gourmet“ skylėtojo kepimo padėklo neplaukite indaplovėje arba naudodamiesi pirolizės funkcija.

Atkreipkite dėmesį į naudojimo ir montavimo instrukcijoje pateiktus „PerfectClean“ dangos valymo ir priežiūros nurodymus.

Prieš naudojant pirmą kartą

„Gourmet“ skylėtąjį kepimo padėklą nuvalykite drėgna šluoste ir nusausinkite.

Baigus naudoti

 Pavojus nusideginti!
Palaukite, kol „Gourmet“ skylėtasis kepimo padėklas atvės, ir tik tada jį valykite.

Baigę naudoti „Gourmet“ skylėtąjį kepimo padėklą nuplaukite karštu vandeniu, plovikliu ir minkštu indų plovimo šepetėliu.

Perforēta Gourmet cepamā plāts

Perforēto Gourmet cepamo plāti var izmantot 55 cm un 60 cm platās šādu "Miele" sēriju plītīs un cepeškrāsnīs:

- H 2265-1 – H 28xx,
- H 47xx / H 48xx,
- H 5xxx, H 6xxx,
- H 7xxx.

To var izmantot arī šādās tvaicēšanas iekārtās ar cepeškrāsnī:

- DGC 508x /509x XL,
- DGC 65-68xx XL, DGC 7xxx.

Perforēto Gourmet cepamo plāti nav paredzēts lietot kompaktajās mikroviļņu krāsnīs un iekārtās, kuras platākas par 60 cm.

Lietošanas iespējas

Neizmantojiet perforēto Gourmet cepamo plāti:

- gatavojot mīkstu mīklu, piemēram, sviesta mīklu;
- gatavojot mīklu, kura cepšanas procesā kļūst ļoti mīksta, piemēram, smilšu mīklu;
- gatavojot ļoti taukainus ceptus izstrādājumus, piemēram, kruasānus vai zivju pirkstiņus;
- pārklājot konditorejas izstrādājumus ar šķidrumu vai pārkaisot ar cietām piedevām, piemēram, cukuru;
- gatavojot gaļu vai zivi.

To ievērojot, pasargāsiet krāsns kameras grīdu no netīrumiem.

Svaigi pagatavoti konditorejas izstrādājumi

Perforētā Gourmet cepamā plāts ir lieliski piemērota svaigu rauga un biežpiena-eļļas mīklas konditorejas izstrādājumu gatavošanai.

Cepot baltmaizi, rauga mīklas maizītes un plātsmaizes, par nevainojamu rezultātu liecina:

- irdens mīkstums,
- vienmērīgi brūns tonis un
- līdzena virsma.

Saldēti/gatavie produkti

Perforēto Gourmet cepamo plāti var izmantot arī saldētu un svaigu gatavo produktu pagatavošanai.

Īpaši kraukšķīgi kļūst, piemēram, frī kartupeļi un maizītes.

Žāvēšana/kaltēšana

Perforētā Gourmet cepamā plāts ir lieliski piemērota augļu un dārzeņu žāvēšanai.

Gatavot ābolu gredzenus, plūmes un tomātus ir ļoti viegli, jo uz cepamās plāts novietotie gabali paliek savās vietās un ātri nožūst.

Receptes

Idejas par perforētās Gourmet cepamās plāts izmantošanu varat aizgūt no receptēm, kas iekļautas plīts virsmas/cepeškrāsns piegādes komplektā. Izmantojiet tās arī kā ieteikumus savu recepšu izstrādei.

Lietošana

Gatavošanas procesā var nedaudz mainīties iedobju maliņu emaljas krāsa. Tas neietekmē ne cepamās plāts lietošanu, ne gatavošanas kvalitāti.

Perforētās Gourmet cepamās plāts emaljētajai virsmai ar PerfectClean pārklājumu produkti nepielīp, un tā ir vienkārši tīrāma. Pirms cepšanas plāts virsma nav jāietauko vai jāpārklāj ar cepamo papīru.

Neizmantojiet keramikas nažus uz virsmām ar PerfectClean pārklājumu, lai to nesaskrāpētu.

Uz perforētās Gourmet cepamās plāts produktus drīkst griezt ar jebkuru metāla nazi.

Svaigi pagatavoti konditorejas izstrādājumi

Vispirms izveltnējiet mīklu uz līdzenas virsmas un pēc tam novietojiet to uz perforētās Gourmet cepamās plāts. Tādējādi mīkla netiks pārāk stipri iespiesta iedobēs.

Saldēti/gatavie produkti

Gatavojot produktus, ņemiet vērā ražotāja norādes uz iepakojuma.

Automātiskās programmas

Perforēto Gourmet cepamo plāti var izmantot automātiskajās programmās.

Automātiskās programmas nav pieejamas visās iekārtās.

Tīrīšana un apkope


Nemazgājiet perforēto Gourmet cepamo plāti trauku mazgājamā mašīnā vai izmantojot pirolīzes funkciju.

Ievērojiet lietošanas un montāžas instrukcijā minētos tīrīšanas un kopšanas norādījumus, kas paredzēti virsmām ar PerfectClean pārklājumu.

Pirms ekspluatācijas sākšanas

Notīriet perforēto Gourmet cepamo plāti ar mitru drāniņu un nosusiniet.

Pēc lietošanas

 Pastāv apdedzināšanās risks. Pirms tīrīt perforēto Gourmet cepamo plāti, atdzesējiet to.

Pēc lietošanas nomazgājiet perforēto Gourmet cepamo plāti karstā ūdenī, lietojot mazgāšanas līdzekli un mīkstu birstīti.

Miele

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: 05241 89-0
Fax: 05241 89-2090
Internet: www.miele.com

M.-Nr. 09 589 240 / 07