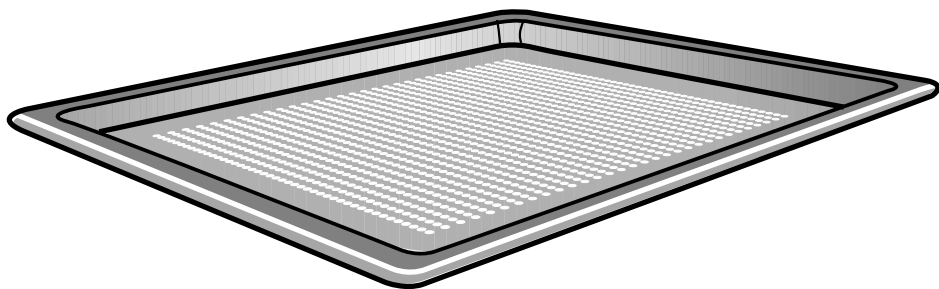


Miele



HBBL 71

de-DE	4
bg-BG	6
en-AU, NZ	8
de-CH	10
fr-CH	12
it-CH	14
fr-BE	16
cs-CZ	18
da-DK	20
et-EE	22
es-ES	24
fi-FI	26
fr-FR	28
en-GB	30
el-GR	32
hr-HR	34
hu-HU	36
it-IT	38
lt-LT	40
lv-LV	42
nl-NL	44
no-NO	46
pl-PL	48

pt-PT 50

sr-RS 52

ro-RO 54

ru-KZ 56

sv-SE 58

sl-SI 60

sk-SK 62

tr-TR 64

uk-UA 66

ar-SA 68

ja-JP 70

ko-KR 72

zh-CN 74

zh-HK 76

en-US 78

fr-CA 80

pt-BR 82

es-MX 84

de-DE - Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht

Das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech kann in folgenden 55 cm und 60 cm breiten Miele Herden und Backöfen direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden:

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

Sie können es ebenfalls in den folgenden Dampfbacköfen verwenden:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Nicht geeignet ist das Gourmet Back- und AirFry-Blech für die Verwendung im Backofen mit Mikrowelle und in Backöfen mit einer Breite von 90 cm.

Gebrauch

Die feine Lochung des Gourmet Back- und AirFry-Blechs perfektioniert Garprozesse.

Das Gourmet Back- und AirFry-Blech ist emailliert und PerfectClean veredelt.

Die Emaillierung kann fertigungsbedingt im Bereich der Lochränder geringe Farbunterschiede aufweisen, die aber weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität beeinflussen.

Die PerfectClean Veredelung zeichnet sich durch einen hervorragenden Antihafteffekt und außergewöhnlich einfache Reinigung aus. Es ist nicht erforderlich, die Oberfläche vor dem Backen einzufetten oder mit Backpapier zu belegen. Zubereitetes Gargut lässt sich leicht ablösen.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean veredelten Oberflächen schneiden.

Verwenden Sie keine Keramik-Messer, da sie die PerfectClean veredelte Oberfläche verkratzen.

Vermeiden Sie Verunreinigungen des Garraumbodens.

Verwenden Sie das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech 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.

de-DE - Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht

Frisch zubereitete Backwaren

Das Gourmet Back- und AirFry-Blech eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig.

Beim Backen von Weißbrot, Hefebrotchen und Blechkuchen erzielen Sie optimale Backergebnisse, die sich auszeichnen durch eine lockere Krume, gleichmäßige Bräunung und Oberfläche.

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

Tiefkühl-/Fertigprodukte

Sie können das Gourmet Back- und AirFry-Blech für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten und frischen Fertigprodukten verwenden.

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

Beachten Sie bei der Zubereitung die Herstellerangaben auf der Packung.

Verteilen Sie Gargut, wie z. B. Pommes frites, gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Gourmet Back- und AirFry-Blech.

Trocknen/Dörren

Zum Dörren von Obst oder Gemüse eignet sich das Gourmet Back- und AirFry-Blech sehr gut.

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

Verteilen Sie Gargut gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Gourmet Back- und AirFry-Blech.

Automatikprogramme

Sie können das Gourmet Back- und AirFry-Blech in Automatikprogrammen verwenden.

Automatikprogramme sind nicht in allen Geräten verfügbar.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gourmet Back- und AirFry-Blech nicht im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse.

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

Reinigen Sie das Gourmet Back- und AirFry-Blech mit heißem Wasser, Spülmittel und einer weichen Spülbürste.

bg-BG - Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

Перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry може да се вкара директно в страничните водачи на следните готварски печки и фурни на Miele с ширина 55 cm и 60 cm: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Можете да я използвате и в следните фурни за готвене с пара: DGC 508x XL, DGC 509x XL, DGC 65xx XL – DGC 68xx XL, DGC 7xxx

Gourmet тавата за печене и за AirFry не е предназначена за използване в комбинирани микровълнови фурни и във фурна с ширина 90 cm.

Употреба

Фината перфорация на Gourmet тавата за печене и за AirFry подобрява съществено процеса на готвене.

Gourmet тавата за печене и за AirFry е емайлирана и с PerfectClean покритие.

В зависимост от начина на производство емайловото покритие в зоната на ръбовете на отворите може да има разлики в оцветяването, които обаче не оказват влияние нито на практическата полезност, нито на качеството.

PerfectClean покритието се отличава с прекрасен незалепващ ефект и изключително лесно почистване. Не е необходимо преди печенето повърхността да се намазнява или да се покрива с хартия за печене. Приготвената храна може да се отделя лесно.

Върху повърхностите с PerfectClean покритие можете да режете храната, която ще готвите.

Не използвайте керамични ножове, тъй като те могат да надраскат повърхностите с PerfectClean покритие.

Избягвайте замърсявания на пода на отделението на фурната.

Не използвайте перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry, ако:

- обработвате течното тесто, напр. кексово тесто;
- обработвате тесто, което става течено в процеса на печене, напр. шприцовани сладки;
- приготвяте много мазни печива, напр. кроасани или рибни пръчици;
- намазвате печивата с течност или ги поръсвате със съставки на зърна, напр. захар;
- приготвяте месо или риба.

bg-BG - Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

Прясно приготвени печива

Gourmet тавата за печене и за AirFry е изключително подходяща за приготвяне на печива от тесто с прясна мая и тесто с олио и извара.

При печенето на бял хляб, хлебчета с мая и многолистни сладкиши се получават оптимални резултати от печенето, отличаващи се с пухкава вътрешност, равномерно зачервяване и гладка повърхност.

Първо разточете тестото върху равна работна повърхност и след това го сложете върху Gourmet тавата за печене и за AirFry. Така ще избегнете прекаленото притискане на тестото в отворите.

Дълбоко замразени/готови продукти

Можете да използвате Gourmet тавата за печене и за AirFry за готвене на дълбоко замразени и пресни готови продукти.

Особено хрупкави стават например хлебчетата за претопляне и пържени картофи.

При приготвянето спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Разпределете храната, като напр. картофите за пържене, равномерно и по възможност на един слой върху Gourmet тавата за печене и за AirFry.

Сушене/съхнене

Тавата Gourmet за печене и за AirFry е много подходяща за сушене на плодове или зеленчуци.

Приготвянето на ябълкови резени, сливи и домати е достатъчно лесно, защото парчетата са в стабилно положение и се изсушават бързо.

Разпределете храната равномерно и по възможност на един слой върху Gourmet тавата за печене и за AirFry.

Автоматични програми

Можете да използвате Gourmet тавата за печене и за AirFry в автоматичните програми.

Не всички уреди предлагат автоматични програми.

Почистване и грижа

Не почиствайте Gourmet тавата за печене и за AirFry в съдомиялна машина или с пиролиза.

Спазвайте указанията за почистване и грижа за повърхности с PerfectClean покритие в ръководството за употреба и монтаж.

Почиствайте Gourmet тавата за печене и за AirFry с гореща вода, препарат за миене и мека четка за миене.

en-AU, NZ - Gourmet baking and AirFry tray, perforated

The perforated Gourmet baking and AirFry tray can be inserted directly into the shelf runners in the following 55 cm and 60 cm wide cookers and ovens: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

You can also use it in the following steam combination ovens:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

The Gourmet baking and AirFry tray is not suitable for use in speed ovens and 90 cm wide ovens.

Use

The fine perforations of the Gourmet baking and AirFry tray optimise cooking processes.

The Gourmet baking and AirFry tray is treated with PerfectClean enamel.

Due to the production process, the enamel may exhibit minor colour variations around the perforations, but these variations do not affect the quality or use of the tray.

The PerfectClean enamel is characterised by its exceptional non-stick properties and ease of cleaning. It is not necessary to grease the surface before baking or to line with baking paper. Food can be easily removed from these surfaces.

Food can be sliced or cut up on PerfectClean surfaces.

However, do not use ceramic knives as these will scratch the PerfectClean surface.

Avoid soiling of the floor of the oven compartment.

Do not use the perforated Gourmet baking and AirFry tray if you are

- working with liquid mixtures, e.g. creamed mixture.
- working with mixtures that become runny during the baking process, e.g. drop cookies.
- preparing baked goods which contain a lot of fat, e.g. croissants or fish fingers.
- brushing food with liquid or sprinkling with granular ingredients, e.g. sugar.
- preparing meat or fish.

en-AU, NZ - Gourmet baking and AirFry tray, perforated

Preparing fresh baked goods

The Gourmet baking and AirFry tray is particularly suitable for baking fresh yeast and quark mixtures.

When baking white bread, yeast rolls and tray bakes you can achieve excellent baking results which are distinguished by a light crumb, and an even browning and surface.

Firstly, roll out the dough on an even work surface and then place it on the Gourmet baking and AirFry tray. This will avoid the dough being pressed into the perforations too much.

Frozen/Ready meals

You can use the Gourmet baking and AirFry tray for preparing frozen food and fresh ready meals.

Parbaked rolls and chips, for example, become especially crispy.

When preparing, please follow the manufacturer's instructions on the packaging.

Distribute the food, e.g. chips, evenly and in a single layer over the Gourmet baking and AirFry tray.

Drying/Dehydrating

The Gourmet baking and AirFry tray is suitable for drying fruit and vegetables.

Preparing apple rings, plums and tomatoes is easy as the pieces don't move about and dry quickly.

Distribute the food evenly and in a single layer over the Gourmet baking and AirFry tray.

Automatic programmes

You can use the Gourmet baking and AirFry tray in Automatic programmes.

Automatic programmes are not available in all appliances.

Cleaning and care

Do not clean the Gourmet baking and AirFry tray in the dishwasher or using pyrolytic cleaning.

Please follow the cleaning and care instructions for PerfectClean treated surfaces in the operating and installation instructions.

Clean the Gourmet baking and AirFry tray using hot water, a little washing-up liquid and a soft brush.

de-CH - Gourmet Back- und AirFry-Blech gelocht

Das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech kann in folgenden 55 cm und 60 cm breiten Miele Herden und Backöfen direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden:

H 2265-1 bis H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Sie können es ebenfalls in den folgenden Dampfofen verwenden:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL bis DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Nicht geeignet ist das Gourmet Back- und AirFry-Blech für die Verwendung im Backofen mit Mikrowelle und in Backöfen mit einer Breite von 90 cm.

Gebrauch

Die feine Lochung des Gourmet Back- und AirFry-Blechs perfektioniert Garvorgänge.

Das Gourmet Back- und AirFry-Blech ist emailliert und PerfectClean veredelt.

Die Emaillierung kann fertigungsbedingt im Bereich der Lochränder geringe Farbunterschiede aufweisen, die aber weder den Gebrauchsnutzen noch die Qualität beeinflussen.

Die PerfectClean Oberflächenveredelung zeichnet sich durch einen hervorragenden Antihafteffekt und aussergewöhnlich einfache Reinigung aus. Es ist nicht erforderlich, die Oberfläche vor dem Backen einzufetten oder mit Backpapier zu belegen. Zubereitetes Gargut lässt sich leicht ablösen.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean veredelten Oberflächen schneiden.

Verwenden Sie keine Keramikmesser, da sie die PerfectClean veredelte Oberfläche verkratzen.

Vermeiden Sie Verschmutzungen des Garraumbodens.

Verwenden Sie das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech 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.

Frisch zubereitete Backwaren

Das Gourmet Back- und AirFry-Blech eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig.

Beim Backen von Weissbrot, Hefebrotchen und Blechkuchen erzielen Sie optimale Backergebnisse, die sich auszeichnen durch eine lockere Krume, gleichmässige Bräunung und Oberfläche.

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

Tiefkühl-/Fertigprodukte

Sie können das Gourmet Back- und AirFry-Blech für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten und frischen Fertigprodukten verwenden.

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

Beachten Sie bei der Zubereitung die Herstellerangaben auf der Packung.

Verteilen Sie Gargut, wie z. B. Pommes frites, gleichmässig und möglichst einlagig auf dem Gourmet Back- und AirFry-Blech.

Trocknen/Dörren

Zum Dörren von Obst oder Gemüse eignet sich das Gourmet Back- und AirFry-Blech sehr gut.

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

Verteilen Sie Gargut gleichmässig und möglichst einlagig auf dem Gourmet Back- und AirFry-Blech.

Automatikprogramme

Sie können das Gourmet Back- und AirFry-Blech in Automatikprogrammen verwenden.

Automatikprogramme sind nicht in allen Geräten verfügbar.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gourmet Back- und AirFry-Blech nicht im Geschirrspüler oder mit Pyrolyse.

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise für PerfectClean veredelte Oberflächen in der Gebrauchs- und Montageanweisung.

Reinigen Sie das Gourmet Back- und AirFry-Blech mit heissem Wasser, Spülmittel und einer weichen Spülbürste.

fr-CH - Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée peut être insérée directement dans les grilles de support des cuisinières et fours Miele de 55 cm et 60 cm de large suivants :

H 2265-1 à H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

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

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL à DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry ne convient pas pour une utilisation dans un four avec micro-ondes et dans les fours d'une largeur de 90 cm.

Utilisation

La fine perforation de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson.

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry est émaillée et traitée avec un revêtement PerfectClean.

En raison de la fabrication, l'émaillage peut présenter de légères différences de couleur au niveau des bords des trous, mais cela n'a aucune influence sur l'utilisation et la qualité.

Le revêtement de surface PerfectClean se caractérise par un effet anti-adhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile. Il n'est pas nécessaire de graisser la surface avant cuisson ou de la recouvrir de papier sulfurisé. Les aliments n'attachent pas.

Vous pouvez couper vos aliments sur les surfaces à revêtement PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces à revêtement PerfectClean afin de ne pas les rayer.

Évitez de salir le fond de l'enceinte de cuisson.

N'utilisez pas la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée si vous

- travaillez une pâte liquide, par exemple une pâte battue,
- travaillez une pâte qui devient liquide pendant la cuisson, par exemple des spritz,
- préparez des pâtisseries très grasses, par exemple des croissants ou des bâtonnets de poisson,
- badigeonnez des pâtisseries de liquide ou les saupoudrez d'ingrédients granuleux, par exemple du sucre,
- préparez de la viande ou du poisson.

Pâtisseries maison

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry convient parfaitement à la préparation de pâtisseries à base de pâte fraîche à la levure ou à l'huile et au séré.

Lors de la cuisson de pain blanc, de petits pains à la levure et de gâteaux sur plaque, vous obtenez des résultats de cuisson optimaux qui se distinguent par une mie aérée, un brunissement et une surface uniformes.

Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane, puis placez-la sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry. Vous évitez ainsi que la pâte ne pénètre trop profondément dans les perforations.

Produits surgelés/préparés

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet et AirFry pour la préparation de produits surgelés et de produits frais préparés.

Le croustillant de vos petits pains pré-cuits et de vos frites, par exemple, sera incomparable.

Lors de la préparation, veillez à bien suivre les indications du fabricant sur l'emballage.

Répartissez les aliments à cuire, comme les frites, de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry.

Séchage/Déshydratation

Pour déshydrater des fruits ou des légumes, la plaque de cuisson Gourmet et AirFry convient très bien.

La préparations des chips de pommes, des pruneaux et des tomates est facile, car les morceaux restent en place et sèchent rapidement.

Répartissez les aliments à cuire de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry.

Programmes automatiques

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet et AirFry dans les programmes automatiques.

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

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez pas la plaque de cuisson Gourmet et AirFry au lave-vaisselle ou par pyrolyse.

Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien des surfaces à revêtement PerfectClean figurant dans les instructions d'utilisation et de montage.

Nettoyez la plaque de cuisson Gourmet et AirFry avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse à vaisselle douce.

it-CH - Placca Gourmet standard e AirFry forata

La placca Gourmet standard e AirFry forata può essere utilizzata nei seguenti forni e cucine elettriche Miele con larghezza 55 cm e 60 cm, inserendola direttamente nelle griglie di supporto: H 2265-1 fino a H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Può essere utilizzata anche nei seguenti forni a vapore con modalità tradizionale: DGC 508x XL, DGC 509x XL, DGC 65xx XL fino a DGC 68xx XL, DGC 7xxx

La placca Gourmet standard e AirFry non è adatta per l'utilizzo in forni combinati con le microonde e in forni larghi 90 cm.

Uso

La foratura fine della placca Gourmet standard e AirFry ottimizza i procedimenti di cottura.

La placca Gourmet standard e AirFry è smaltata e trattata con PerfectClean.

La smaltatura può presentare lievi differenze di colore nella zona dei bordi dei fori, dovute al processo di produzione, ma che non influiscono né sull'uso né sulla qualità.

Il trattamento della superficie PerfectClean è caratterizzato da una proprietà antiaderente eccezionale e semplifica enormemente i lavori di pulizia. Non è necessario ungere la superficie prima di cuocere o coprirla con carta forno. Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura.

Sulla superficie trattata con PerfectClean è possibile tagliare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Evitare l'accumulo di sporco sul fondo del vano cottura.

Non utilizzare la placca Gourmet standard e AirFry forata se

- si lavorano impasti liquidi e soffici;
- si lavorano impasti che diventano liquidi durante il processo di cottura, ad esempio la pasta frolla;
- si preparano prodotti da forno molto grassi, ad esempio croissant o bastoncini di pesce;
- si spalmano i prodotti da forno con liquidi o si cospargono con ingredienti granulari, ad esempio lo zucchero;
- si prepara carne o pesce.

Prodotti da forno appena preparati

La placca Gourmet standard e AirFry è ideale per la preparazione di prodotti da forno a partire da impasti al lievito e con olio e ricotta.

Quando si cuociono pane bianco, panini lievitati e torte in placca, si ottengono risultati di cottura ottimali, caratterizzati da mollica morbida e doratura uniforme.

Basta prima stendere l'impasto su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla placca Gourmet standard e AirFry. In questo modo si evita di premere troppo l'impasto nei fori.

Prodotti surgelati e pronti

La placca Gourmet standard e AirFry può essere utilizzata per preparare prodotti surgelati e prodotti freschi pronti.

I panini precotti e le patatine fritte, ad es., diventano particolarmente croccanti.

Per la preparazione, seguire le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Distribuire la pietanza, ad es. le patatine fritte, in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla placca Gourmet standard e AirFry.

Essiccazione

La placca Gourmet standard e AirFry si adatta molto bene all'essiccazione di frutta e verdura.

La preparazione di fettine di mela, prugne e pomodori è facile perché i pezzi rimangono stabili ed essiccano rapidamente.

Distribuire la pietanza in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla placca Gourmet standard e AirFry.

Programmi automatici

È possibile utilizzare la placca Gourmet standard e AirFry con i programmi automatici.

I programmi automatici non sono disponibili su tutti gli apparecchi.

Pulizia e cura

Non lavare la placca Gourmet standard e AirFry in lavastoviglie o con pirolisi.

Osservare le istruzioni per la pulizia e la cura delle superfici trattate con PerfectClean riportate nelle istruzioni per l'uso e il montaggio.

Pulire la placca Gourmet standard e AirFry con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.

fr-BE - Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée peut être insérée directement dans les cuisinières et fours Miele de largeur 55 cm et 60 cm suivants :
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 XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée ne convient pas pour l'utilisation dans les fours avec micro-ondes et dans les fours de largeur 90 cm.

Utilisation

La fine perforation de la tôle de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson.

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée est émaillée et munie du revêtement PerfectClean.

L'émail peut présenter de légères différences de couleur au niveau des bords perforés. Ceci ne nuit néanmoins ni à l'utilisation ni à la qualité.

Le revêtement de surface PerfectClean se distingue par d'excellentes propriétés antiadhésives et un nettoyage très facile. Il n'est pas nécessaire de graisser la surface avant cuisson ou de la recouvrir de papier cuisson. Les aliments se détachent facilement.

Vous pouvez couper vos aliments sur les surfaces PerfectClean.

N'utilisez pas de couteau en céramique sur les surfaces PerfectClean afin de ne pas les rayer.

Évitez d'encrasser le fond de l'enceinte de cuisson.

N'utilisez pas la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée, si vous

- préparez une pâte fluide, par ex. une pâte à cake ;
- préparez une pâte qui devient liquide pendant le processus de cuisson, par ex. les sprits ;
- préparez des produits très gras, par ex. des croissants ou du poisson pané ;
- appliquez un liquide sur les pâtisseries ou les saupoudrez d'ingrédients en grains, par ex. du sucre ;
- préparez de la viande ou du poisson.

Pâtisseries maison

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée convient parfaitement à la préparation de pâtes à base de levure fraîche ou de fromage blanc et d'huile.

Vos pains blancs, petits pains briochés et gâteaux cuits sur plaque seront parfaitement réussis, avec une mie légère, uniformément dorés.

Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane et placez-la ensuite sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée. Vous évitez ainsi que la pâte ne pénètre trop profondément dans les perforations.

Produits surgelés/préparés

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée pour la préparation de produits surgelés et de plats cuisinés frais.

Le croustillant de vos petits pains pré-cuits et de vos frites, par exemple, sera incomparable.

Lors de la préparation, veillez à bien suivre les indications du fabricant sur l'emballage.

Répartissez bien les aliments à cuire tels que les frites sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée.

Séchage/Déshydratation

En outre, la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée est idéale pour le séchage ou la déshydratation de fruits et de légumes.

La préparations des chips de pommes, des pruneaux et des tomates est tout simplement réussie, car les morceaux restent en place et sèchent rapidement.

Répartissez bien les aliments à cuire sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée.

Programmes automatiques

Vous pouvez employer la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée pour les programmes automatiques.

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

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez pas la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée au lave-vaisselle ou avec la fonction pyrolyse.

Tenez compte des instructions de nettoyage et d'entretien pour le revêtement PerfectClean dans le mode d'emploi et les instructions de montage.

Nettoyez la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée à l'eau chaude, avec du produit vaisselle et une brosse à vaisselle souple.

cs-CZ - děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet

Děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet lze v následujících sporácích a pečicích troubách Miele šířky 55 cm a 60 cm zasouvat přímo do postranních mřížek: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Můžete ho používat také v těchto konvektomatech:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Nevhodný je pečicí a AirFry plech Gourmet pro použití v pečicích troubě s mikrovlnou a v pečicích troubách šířky 90 cm.

Použití

Jemné děrování pečicího a AirFry plechu Gourmet zajišťuje perfektní procesy přípravy pokrmů.

Pečicí a AirFry plech Gourmet je emailovaný a zušlechtěný povrchovou úpravou PerfectClean.

Z výrobních důvodů může email v oblasti okrajů otvorů vykazovat malé barevné rozdíly, které však nemají vliv ani na užitkové vlastnosti, ani na kvalitu.

Povrch zušlechtěný úpravou PerfectClean se vyznačuje vynikající nepřilnavostí a mimořádně snadným čištěním. Není nutné povrch před pečením vymazat tukem nebo vyložit pečicím papírem. Připravený pokrm se dá snadno oddělit.

Připravené pokrmy můžete na površích zušlechtěných úpravou PerfectClean krájet.

Nepoužívejte keramické nože, protože by poškrábaly povrch zušlechtěný úpravou PerfectClean.

Zabraňte znečištění dna ohřevného prostoru.

Děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet nepoužívejte, když

- zpracováváte řídké těsto, např. třeňé těsto.
- zpracováváte těsto, které v průběhu pečení řídne, např. stříkané pečivo.
- připravujete pečené potraviny s vysokým obsahem tuku, např. croissanty nebo rybí prsty.
- pečené potraviny potíráte tekutinou nebo sypete zrnitými přísadami, např. cukrem.
- připravujete maso nebo rybu.

Čerstvě připravované pečené potraviny

Pečicí a AirFry plech Gourmet se výborně hodí pro přípravu pečených potravin z čerstvého kynutého a tvarohovo-olejového těsta.

Při pečení bílého chleba, housek z kynutého těsta a táče dosáhnete optimálních výsledků vyznačujících se kyprou střídkou, rovnoměrným zhnědnutím a povrchem.

Těsto nejprve rozválejte na rovné pracovní ploše a potom je položte na pečicí a AirFry plech Gourmet. Tak zabráníte přílišnému zatlačení těsta do otvorů.

Hluboce zmrazené a hotové produkty

Pečicí a AirFry plech Gourmet můžete používat na přípravu hluboce zmrazených a čerstvých hotových produktů.

Obzvlášť křupavé budou například housky k dopečení a hranolky.

Při přípravě dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.

Rozložte pokrm k přípravě, jako jsou například hranolky, rovnoměrně a pokud možno v jedné vrstvě na pečicím a AirFry plechu Gourmet.

Sušení

Na sušení ovoce nebo zeleniny se pečicí a AirFry plech Gourmet hodí velmi dobře.

Příprava koleček jablek, švestek a rajčat se snadno podaří, protože jednotlivé kousky zůstávají stabilně ležet a rychle schnou.

Rozložte pokrm k přípravě rovnoměrně a pokud možno v jedné vrstvě na pečicím a AirFry plechu Gourmet.

Automatické programy

Pečicí a AirFry plech Gourmet můžete používat v automatických programech.

Automatické programy nejsou k dispozici ve všech přístrojích.

Čištění a ošetřování

Pečicí a AirFry plech Gourmet nečistěte v myčce nádobí nebo pomocí pyrolýzy.

Dbejte pokynů k čištění a ošetřování povrchů zušlechťených úpravou PerfectClean uvedených v návodu k obsluze a montáži.

Pečicí a AirFry plech Gourmet čistěte horkou vodou, mycím prostředkem a měkkým kartáčem.

da-DK - Gourmet-bage- og AirFry-plade med huller

Gourmet-bage- og AirFry-pladen med huller kan skubbes direkte ind på ribberne i 55 cm og 60 cm brede Miele-ovne: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Den kan også anvendes i følgende dampovne med ovnfunktion:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL - DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gourmet-bage- og AirFry-pladen er ikke egnet til brug i kompaktovne med mikrobølger og ovne med en bredde på 90 cm.

Brug

De fine huller i Gourmet-bage- og AirFry-pladen gør tilberedningen perfekt.

Gourmet-bage- og AirFry-pladen er emaljeret og med PerfectClean-overfladebehandling.

På grund af fremstillingsprocessen kan emaljeringen vise små farveforskelle i området ved hulkanterne, men dette påvirker hverken brugsegenskaberne eller kvaliteten.

PerfectClean-overfladebehandlingen er kendetegnet ved en fremragende slip-let-effekt og meget nem rengøring. Det er ikke nødvendigt at smøre overfladen før bagning eller at anvende bagepapir. Tilberedt mad kan let løsnes.

Maden kan skæres ud og deles på overflader belagt med PerfectClean.

Anvend ikke keramikknive, da de kan ridse PerfectClean-overfladen.

Undgå at tilsmudse bunden i ovnen. Brug ikke Gourmet-bage- og AirFry-pladen med huller, hvis du

- tilbereder flydende dej, fx røredej
- tilbereder dej, der bliver flydende under bagning, fx småkager.
- tilbereder meget fedtholdigt bagværk, fx croissanter eller fiskepinde.
- smører bagværk med væske eller drysser bagværket med fx sukker.
- tilbereder kød eller fisk.

Frisk forberedt bagværk

Gourmet-bage- og AirFry-pladen er ideel til tilberedning af bagværk af frisk gær- og kvarkoliedej.

Ved bagning af hvidt brød, gærdejsboller og bradepandekager, opnår du optimale bageresultater, som er kendetegnet ved en sprød krumme, jævn brunning og overflade.

Rul først dejen ud på en bordplade, og læg den derefter på Gourmet-bage- og AirFry-pladen. På den måde undgås det, at dejen trykkes for meget ned i hullerne.

Dybfrost-/færdigprodukter

Gourmet-bage- og AirFry-pladen kan anvendes til at tilberede dybfrost- og færdigprodukter.

Luneboller og pommes frites bliver for eksempel særligt sprøde.

Følg producentens anvisninger på pakken ved tilberedningen.

Fordel maden, fx pommes frites, jævnt og så vidt muligt i et lag på Gourmet-bage- og AirFry-pladen.

Tørring

Gourmet-bage- og AirFry-pladen er meget velegnet til tørring af frugt eller grøntsager.

Tilberedningen af æbleringe, blommer og tomater er nem, fordi stykkerne forbliver stabile og tørrer hurtigt.

Fordel maden jævnt og så vidt muligt i et lag på Gourmet-bage- og AirFry-pladen.

Automatikprogrammer

Gourmet-bage- og AirFry-pladen kan anvendes i automatikprogrammer.

Automatikprogrammer er ikke tilgængelige i alle produkter.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengør ikke Gourmet-bage- og AirFry-pladen i opvaskemaskinen eller med pyrolyse.

Overhold rengørings- og plejeanvisningerne i brugs- og monteringsanvisningen for PerfectClean-overflader.

Rengør Gourmet-bage- og AirFry-pladen med varmt vand, opvaskemiddel og en blød opvaskebørste.

et-EE - Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeeritud

Perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadi saab järgmiste 55 cm ja 60 cm laiuste Miele pliitide ja küpsetusahjude puhul lükata otse kinnitusrestidesse:

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

Saate seda kasutada ka järgmiste auru-küpsetusahjudega:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat ei sobi kasutamiseks mikrolainefunktsiooniga küpsetusahjus ega 90 cm laiustes küpsetusahjudes.

Kasutamine

Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadi peen perforatsioon täiustab valmistusprotsesse.

Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat on emailitud ning kaetud PerfectCleaniga.

Emailil võib tootmisest tingituna olla avade servades vähesel määral värvierinevusi, mis ei mõjuta aga ei kasutamist ega kvaliteeti.

PerfectCleani katte eripäraks on suurepärase nakkumatus ja eriliselt lihtne puhastamine. Enne küpsetamist ei ole vaja pinda rasvaga määrida ega küpsetuspaberiga katta. Küpsetatud toit tuleb nõu küljest kergesti lahti.

Küpsetatud toitu võib PerfectCleani kattega pindadel lõigata.

Ärge kasutage keraamilisi nuge, sest need kriimustavad PerfectCleani katte pindu.

Vältige küpsetuskambri põhja määrdumist.

Ärge kasutage perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati, kui:

- töötlete vedelat tainast, nt keeksitainast;
- töötlete tainast, mis muutub küpsetamise ajal vedelaks, nt pritsküpsed;
- valmistate kõrge rasvasisaldusega küpsetisi, nt sarvesaiu või kalapulki;
- määrite küpsetisi vedelikuga või puistate neile teralisi koostisosi, nt suhkrut;
- valmistate liha või kala.

et-EE - Gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat, perforeeritud

Värskelt valmistatud küpsetised

Perforeeritud gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat sobib suurepäraselt värsket pärmi- ja õli-kohupiimatainast küpsetiste küpsetamiseks.

Saia, pärmisaiakeste ja plaadikookide küpsetamisel saavutate optimaalsed küpsetustulemused, mis eristuvad koheva sisu ning ühtlase pruunistuse ja pinna poolest.

Esmalt rullige tainas tasasel tööpinnal lahti ning seejärel asetage see gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile. Nii väldite taina liigset surumist avadesse.

Sügavkülmutatud tooted / valmistooted

Saate gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati kasutada sügavkülmutatud toodete ja värskete valmistoodete valmistamiseks.

Eelküpsutatud saiakesed ja friikartulid on valmides eriti krõbedad.

Järgige valmistamisel pakendil olevaid tootjajuhiseid.

Jaotage valmistatavad toiduained, nt friikartulid, ühtlaselt ja võimalikult ühe kihina gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile.

Kuivatamine

Puu- ja köögivilja kuivatamiseks sobib gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaat väga hästi.

Õunarõngaste, ploomide ja tomatite valmistamine õnnestub hõlpsalt, sest tükid asetsevad stabiilselt ja kuivavad kiiresti.

Jaotage valmistatavad toiduained ühtlaselt ja võimalikult ühe kihina gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaadile.

Automaatprogrammid

Võite kasutada gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati automaatprogrammides.

Kõigil seadmetel ei ole automaatprogramme.

Puhastamine ja hooldus

Ärge puhastage gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati nõudepesumasinas ega pürolüüsiga.

Järgige kasutus- ja paigaldusjuhendis olevaid PerfectCleani kattega pindade puhastus- ja hooldusjuhiseid.

Puhastage gurmee-küpsetus- ja AirFry-plaati kuuma vee, nõudepesumasina ja pehme nõudepesuharjaga.

es-ES - Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry

La bandeja perforada para hornear y AirFry se puede introducir directamente en los listones portabandejas de los hornos de Miele:

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

También se pueden utilizar en los hornos a vapor combinados:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

La bandeja Gourmet para hornear y AirFry no es apta para su uso en el horno compacto con microondas ni en el horno con una anchura de 90 cm.

Manejo

Las diminutas perforaciones de la bandeja Gourmet para hornear y AirFry perfeccionan el proceso de cocción.

La bandeja Gourmet para hornear y AirFry está esmaltada y tiene un acabado de la superficie PerfectClean.

Debido al acabado, el esmalte puede mostrar ligeras diferencias de color en el borde de los orificios, pero esto no afecta a su usabilidad ni a su calidad.

El acabado de la superficie PerfectClean destaca por su excelente efecto antiadherente y por la extraordinaria facilidad de limpieza. No es necesario engrasar la superficie ni colocar papel especial para horno antes de hornear. Los alimentos ya cocinados se desprenden fácilmente.

Se pueden cortar los alimentos sobre la superficie con acabado PerfectClean.

No utilizar cuchillos cerámicos, podrían arañar las superficies tratadas con PerfectClean.

Evitar que se acumule suciedad en su-
ciedad de la base del interior del hor-
no.

No utilizar la bandeja perforada Gour-
met para hornear y AirFry cuando:

- se trabaje con masas líquidas, p. ej., masas batidas.
- Se trabaje con masas que se vuelvan líquidas durante el proceso de horneado, p. ej., masa para galletas.
- Se prepare repostería con alto contenido en grasa, p. ej., croissants o palitos de pescado.
- Se unte repostería con líquido o con ingredientes granulados, p. ej., azúcar.
- Se prepare carne o pescado.

es-ES - Bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry

Repostería fresca

La bandeja Gourmet para hornear y AirFry está indicada especialmente para la preparación de repostería elaborada con masas de levadura fresca o requesón y aceite.

Al hornear pan blanco, panecillos y pasteles se conseguirán resultados óptimos que destacan por su miga esponjosa, dorado y superficie uniformes.

Primero, extender la masa en una superficie de trabajo plana y colocarla después sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry. Así se evitará que la masa se introduzca demasiado en los orificios.

Productos congelados y precocinados

Se puede utilizar la bandeja Gourmet para hornear y AirFry para preparar productos congelados y productos frescos precocinados.

P. ej., los panecillos precocinados y las patatas fritas quedarán especialmente crujientes.

Hay que tener en cuenta los datos del fabricante durante la preparación.

Extender los alimentos, como p. ej., las patatas fritas, uniformemente y, a ser posible, en una capa sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry.

Secado/deshidratación

La bandeja Gourmet para hornear y AirFry es muy apropiada para deshidratar frutas o verduras.

La preparación de aros de manzana, ciruelas y tomates es muy sencilla, ya que los trozos permanecen estables y se secan rápidamente.

Extender los alimentos uniformemente y, a ser posible, en una capa sobre la bandeja Gourmet para hornear y AirFry.

Programas automáticos

En los programas automáticos se puede usar la bandeja Gourmet para hornear y AirFry.

No todos los aparatos disponen de programas automáticos.

Limpieza y mantenimiento

No limpiar la bandeja Gourmet para hornear y AirFry ni en el lavavajillas ni con limpieza pirolítica.

Consultar las instrucciones de limpieza y mantenimiento para las superficies con acabado PerfectClean de las instrucciones de manejo y montaje.

Limpiar la bandeja Gourmet para hornear y AirFry con agua caliente, detergente y un cepillo suave.

fi-FI - Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty

Rei'itetyn Gourmet-leivin- ja AirFry-pellin voi seuraavissa 55 cm ja 60 cm leveissä Miele-uuneissa ja kalusteuuneissa ripustaa suoraan peltien kannattimille: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Voit käyttää sitä myös seuraavissa yhdistelmähyöryuuneissa:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gourmet-leivin ja AirFry-pelti ei sovellu käytettäväksi mikroaaltovyöryuuneissa eikä 90 cm leveissä kalusteuuneissa.

Käyttö

Gourmet-leivin ja AirFry-pellin hieno rei'itys mahdollistaa täydellisen kypsennyksen.

Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti on emailoitu ja PerfectClean-pinnoitettu.

Emailoinnissa voi valmistusmenetelmän vuoksi esiintyä reikien reunoissa vähäisiä värieroja, joilla ei ole vaikutusta pellin käytettävyyteen tai laatuun.

PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuudet ovat erinomaiset ja ne on erittäin helppo pitää puhtaana. Peltiä ei tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla. Tarttuneet ruokajäämät irtoavat pinnoilta helposti.

Voit viipaloida ja leikata paistettuja tuotteita suoraan PerfectClean-pinnoitetulla pelliillä.

Älä käytä keraamisia veitsiä, ne voivat naarmuttaa PerfectClean-pintaa.

Ehkäise uunitilan pohjan likaantuminen.

Älä käytä Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä, kun

- paistat löysiä taikinoita, kuten kakutaikinaa.
- paistat leivonnaisia, kuten purso-
tinpikkuleipiä, joiden taikina löystyy
paistamisen aikana.
- valmistat erityisen paljon rasvaa
sisältäviä tuotteita, kuten kroissant-
teja tai kalapuikkoja.
- paistat leivonnaisia, jotka on voi-
deltu nesteillä tai joiden päälle on
ripoteltu rakeisia aineita, kuten so-
keria.
- paistat lihaa tai kalaa.

Tuoreesta taikinasta valmistettavat leivonnaiset

Gourmet-leivin ja AirFry-pelti soveltuu erinomaisesti tuoreesta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistettavien leivonnaisten paistoon.

Kun käytät sitä vaalean leivän, sämpylöiden ja peltileipien paistoon, saavutat optimaalisia tuloksia, sillä leivän sisus paistuu ilmvaksi ja pinta ruskistuu tasaisesti.

Kauli taikina ensin työtasolla ja nosta se sitten Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille. Näin taikina ei painu liian syvälle reikiin.

Pakaste-/valmistuotteet

Voit käyttää Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä myös pakaste- ja valmistuotteiden paistoon.

Esimerkiksi esipaistetut sämpylät ja ranskanperunat paistuvat sillä erityisen rapeiksi.

Nouda tuotteiden pakkauksissa annettuja valmistusohjeita.

Levitä tuotteet, kuten ranskanperunat tasaisesti ja mielellään vain ohueksi kerrokseksi Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille.

Kuivaaminen

Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti soveltuu erityisen hyvin hedelmien ja kasvien kuivaamiseen.

Omenarenkaiden, luumujen ja tomaattien kuivaus käy sillä helposti, koska palat pysyvät tukevasti paikoillaan ja kuivuvat nopeasti.

Levitä tuotteet tasaisesti ja mielellään vain ohueksi kerrokseksi Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille.

Automaattiohjelmat

Voit käyttää myös Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä automaattiohjelmissa.

Automaattiohjelmiä ei ole kaikissa laitteissa.

Puhdistus ja hoito

Älä pese Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä astianpesukoneessa tai puhdista sitä pyrolyysitoiminnolla.

Nouda laitteen käyttö- ja asennusohjeessa annettuja PerfectClean-pinnoitettujen varusteiden puhdistus- ja hoito-ohjeita.

Puhdista Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä tiskiharjalla.

fr-FR - Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée peut être insérée directement dans les grilles des cuisinières et fours Miele de 55 cm et 60 cm de large suivants :

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

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

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry ne convient pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes et dans les fours d'une largeur de 90 cm.

Utilisation

La fine perforation de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson.

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry est émaillée et traitée PerfectClean.

En raison de la fabrication, l'émaillage peut présenter de légères différences de couleur au niveau des bords des trous, mais cela n'a aucune influence sur l'utilité et la qualité.

La finition PerfectClean se caractérise par un excellent effet anti-adhérent et une facilité de nettoyage exceptionnelle. Il n'est pas nécessaire de graisser la surface avant cuisson ou de la recouvrir de papier cuisson. Les aliments n'attachent pas.

Vous pouvez couper vos aliments sur les surfaces PerfectClean.

N'utilisez pas de couteau en céramique sur les surfaces PerfectClean afin de ne pas les rayer.

Évitez de salir le fond de l'enceinte de cuisson.

N'utilisez pas la plaque perforée de cuisson Gourmet et AirFry si vous

- travaillez une pâte liquide, par exemple une pâte battue.
- travaillez une pâte qui devient liquide pendant la cuisson, par exemple des spritz.
- préparez des pâtisseries très grasses, par exemple des croissants ou des bâtonnets de poisson.
- badigeonnez les produits de boulangerie de liquide ou les saupoudrez d'ingrédients granuleux, par exemple du sucre.
- préparez la viande ou le poisson.

Pâtisseries maison

La plaque de cuisson Gourmet et AirFry convient parfaitement à la préparation de produits de boulangerie à base de pâte fraîche à la levure ou au fromage blanc et à l'huile.

Lors de la cuisson de pain blanc, de petits pains à la levure et de gâteaux sur plaque, vous obtenez des résultats de cuisson optimaux qui se distinguent par une mie aérée, un brunissement et une surface uniformes.

Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane, puis placez-la sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry. Vous évitez ainsi que la pâte ne pénètre trop profondément dans les perforations.

Produits surgelés/préparés

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet et AirFry pour la préparation de produits surgelés et de produits frais préparés.

Le croustillant de vos frites et petits pains précuits, par exemple, sera incomparable.

Lors de la préparation, veillez à bien suivre les indications du fabricant sur l'emballage.

Répartissez les aliments à cuire, comme les frites, de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry.

Séchage/Déshydratation

Pour déshydrater des fruits ou des légumes, la plaque de cuisson Gourmet et AirFry convient très bien.

La préparation des anneaux de pomme, des prunes et des tomates est facile, car les morceaux restent stables et sèchent rapidement.

Répartissez les aliments de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry.

Programmes automatiques

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet et AirFry dans les programmes automatiques.

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

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez pas la plaque de cuisson Gourmet et AirFry au lave-vaisselle ou par pyrolyse.

Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien des surfaces traitées PerfectClean dans les instructions d'utilisation et de montage.

Nettoyez la plaque de cuisson Gourmet et AirFry avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse à vaisselle douce.

en-GB - Gourmet baking and AirFry tray, perforated

The perforated Gourmet baking and AirFry tray can be inserted directly into the side runners in the following 55 cm and 60 cm wide Miele cookers and ovens:

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

You can also use it in the following combination steam ovens:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

The Gourmet baking and AirFry tray is not suitable for use in the compact microwave combination oven or in ovens with a width of 90 cm.

Use

The fine perforations of the Gourmet baking and AirFry tray optimise cooking processes.

The Gourmet baking and AirFry tray is enamelled and has a PerfectClean finish.

When the baking 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 PerfectClean finish has very good non-stick properties and is exceptionally easy to clean. There is no need to grease the surface or line it with baking parchment before baking. Food can be easily removed from these surfaces.

Food can be sliced on PerfectClean surfaces.

However, do not use ceramic knives as these will scratch the PerfectClean surface.

Avoid soiling the oven compartment floor.

Do not use the perforated Gourmet baking and AirFry tray when

- working with runny dough or batter, e.g. sponge mixture.
- working with dough or batter that turns runny during the baking process, e.g. drop cookies.
- preparing baked goods that contain a lot of fat, e.g. croissants or fish fingers.
- brushing baked goods with liquid or sprinkling them with granular ingredients, e.g. caster sugar.
- preparing meat or fish.

en-GB - Gourmet baking and AirFry tray, perforated

Freshly prepared baked goods

The Gourmet baking and AirFry tray is ideal for preparing baked goods made from fresh yeast and quark doughs.

When baking white bread, yeast rolls and tray bakes, the tray ensures perfect results with a light texture, even browning and perfect finish.

Roll out the dough on a level surface first and then place it on the Gourmet baking and AirFry tray. This will ensure that the dough is not pressed too far into the holes.

Frozen food/ready meals

You can use the Gourmet baking and AirFry tray to cook frozen food and fresh ready meals.

It provides particularly crispy results for items such as part-baked rolls and French fries.

Follow the manufacturer's instructions on the packaging.

Spread the food, e.g. French fries, evenly over the Gourmet baking and AirFry tray in a single layer if possible.

Drying/dehydrating

The Gourmet baking and AirFry tray is ideal for drying fruit or vegetables.

Apple rings, plums and tomatoes can be dried easily as the tray ensures that the pieces remain in place and dry quickly.

Spread the food evenly over the Gourmet baking and AirFry tray in a single layer if possible.

Automatic programmes

You can use the Gourmet baking and AirFry tray in automatic programmes.

Automatic programmes are not available on all appliances.

Cleaning and care

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

Follow the cleaning and care tips for PerfectClean surfaces in the operating and installation instructions.

Clean the Gourmet baking and AirFry tray with hot water, washing-up liquid and a soft washing-up brush.

el-GR - Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry

Το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας στις ράγες στήριξης στα εξής μοντέλα κουζίνας και φούρνων Miele πλάτους 55 cm και 60 cm:
H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx,
H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε στους εξής φούρνους ατμού:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Το ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνους με λειτουργία μικροκυμάτων και σε φούρνους πλάτους 90 cm.

Χρήση

Οι λεπτές τρύπες του ρηχού ταψιού Gourmet Back και AirFry τελειοποιούν τη διαδικασία μαγειρέματος.

Το ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry είναι εμαγιέ με επίστρωση PerfectClean.

Για κατασκευαστικούς λόγους, η εμαγιέ επιφάνεια μπορεί να παρουσιάζει μικρές χρωματικές αποκλίσεις στην περιοχή του χείλους των τρυπών, οι οποίες δεν επηρεάζουν ούτε τη χρησιμότητα ούτε την ποιότητα.

Η επίστρωση PerfectClean έχει εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες και, σε αντίθεση με τις συνηθισμένες αντικολλητικές επιφάνειες, καθαρίζεται πανεύκολα. Πριν από το ψήσιμο δεν χρειάζεται να αλείψετε την επιφάνεια με λιπαρή ουσία ή να στρώσετε αντικολλητικό χαρτί. Ότι κι αν έχετε ψήσει ξεκολλάει πανεύκολα.

Στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ακόμα και μαχαίρι για να μεριδοποιήσετε το φαγητό σας.

Μην χρησιμοποιείτε κεραμικά μαχαίρια, γιατί προκαλούν γρατζουνιές στην επιφάνεια με επίστρωση PerfectClean.

Φροντίζετε να διατηρείτε καθαρό τον πάτο του θαλάμου του φούρνου. Μην χρησιμοποιείτε το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry, αν

- δουλεύετε υγρές ζύμες, π.χ. μείγμα κέικ,
- δουλεύετε ζύμες, που κατά τη διάρκεια του ψησίματος θα υγροποιηθούν, π.χ. βουτήματα,
- παρασκευάζετε πολύ λιπαρά αρτοσκευάσματα, π.χ. κρουασάν ή ψαροκροκέτες,
- αλείφετε τα αρτοσκευάσματα με υγρό ή με κοκκώδη υλικά, π.χ. ζάχαρη,
- ψήνετε κρεατικά ή ψάρια.

Φρεσκοπαρασκευασμένα αρτοσκευάσματα

Το διάρτητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry είναι ιδανικό για να ψήνετε αρτοσκευάσματα από φρέσκια ζύμη μαγιάς ή ζύμη γιαουρτιού-λαδιού.

Όταν ψήνετε λευκό ψωμί, ψωμάκια μαγιάς και γλυκά ταψιού, θα πετυχαίνετε ένα άψογο ψήσιμο, δηλαδή αφράτη ψίχα, ομοιόμορφο ρόδισμα και λεία επιφάνεια.

Ανοίξτε πρώτα τη ζύμη πάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια εργασίας και μετά μεταφέρετε την στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry. Έτσι αποφεύγετε το να πιεστεί πολύ η ζύμη μέσα στις τρύπες.

Κατεψυγμένα/έτοιμα προϊόντα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry για την παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων και νωπών έτοιμων προϊόντων.

Ιδιαίτερα τραγανά γίνονται π.χ. τα συσκευασμένα προψημένα ψωμάκια και οι τηγανητές πατάτες.

Κατά την παρασκευή λάβετε υπόψη τα στοιχεία του κατασκευαστή του προϊόντος που υπάρχουν στη συσκευασία.

Απλώστε το φαγητό, όπως π.χ. τις τηγανητές πατάτες, ομοιόμορφα και σε μία στρώση, εφόσον είναι δυνατό, επάνω στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry.

Αποξήρανση τροφών

Το διάρτητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry είναι ιδανικό για την αποξήρανση φρούτων ή λαχανικών.

Οι ροδέλες μήλου, τα δαμάσκηνα και οι ντομάτες παρασκευάζονται εύκολα, επειδή τα κομμάτια παραμένουν σταθερά και αποξηραίνονται γρήγορα.

Απλώστε τα κομμάτια ομοιόμορφα και χωρίς να αλληλοκαλύπτονται επάνω στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry.

Αυτόματα προγράμματα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διάρτητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry στα αυτόματα προγράμματα.

Τα αυτόματα προγράμματα δεν διατίθενται σε όλες τις συσκευές.

Καθαρισμός και φροντίδα

Μην καθαρίζετε το ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry στο πλυντήριο πιάτων ή με διαδικασία πυρόλυσης.

Λάβετε υπόψη τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για τις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.

Καθαρίζετε το ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και μία μαλακή βούρτσα πιάτων.

hr-HR - Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry

Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry može se umetnuti izravno u vodi-lice za prihvatač u slijedeće Miele štednjake i pećnice širine 55 cm i 60 cm: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Ujedno se mogu koristiti i u sljedećim kombiniranim parnim pećnicama: DGC 508x XL, DGC 509x XL, DGC 65xx XL – DGC 68xx XL, DGC 7xxx

Gourmet lim za pečenje i AirFry nije prikladan za korištenje u pećnicama s mikrovalovima i upećnicama širine 90 cm.

Uporaba

Fina perforacija Gourmet lima za pečenje i AirFry usavršava postupke pripreme jela.

Gourmet lim za pečenje i AirFry je emajliran i ima PerfectClean sloj.

Zbog procesa proizvodnje, emajliranje može pokazati male razlike u boji u području rubova rupa, koje ne utječu niti na korisnost niti na kvalitetu.

Oplemenjen PerfectClean sloj sprječava lijepljenje i izrazito se jednostavno čisti. Prije pečenja nije potrebno površinu namastiti ili obložiti papirom za pečenje. Pripremljene namirnice lako se odvajaju.

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

Nemojte upotrebljavati keramičke noževe jer oni oštećuju površinu oplemenjenu PerfectClean slojem.

Izbjegavajte zaprljanja dna prostora za pripremu.

Koristite perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry kada

- obrađujete tekuće tijesto, npr. tijesto za biskvit.
- obrađujete tijesto, koje je tijekom postupka pečenja tekuće, npr. za male kolačiće.
- pripremate masna peciva, npr. kroasane ili riblje štapiće.
- peciva s tekućim premazom ili sa zrnatim sastojcima, npr. šećerom.
- pripremate meso ili ribu.

Svježe pripremljena peciva

Gourmet lim za pečenje i AirFry odličan je za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem.

Kod pečenja bijelog kruha, peciva s kvascem i kolačića postićete optimalne rezultate pečenja, koje karakteriziraju rahlost, ravnomjerno tamnjenje i površina.

Tijesto prvo razvaljajte na ravnoj radnoj površini, a zatim ga stavite na Gourmet lim za pečenje i AirFry lim. Tako ćete spriječiti da se tijesto previše utisne u rupice.

Duboko zamrznuti i gotovi proizvodi

Gourmet lim za pečenje i AirFry možete koristiti za pripremu smrznutih proizvoda i svježih gotovih proizvoda.

Posebno su hrskavi npr. kolačići i pomfrit.

Kod pripreme poštuju napomene proizvođača navedene na pakiranju.

Ravnomjerno rasporedite namirnice, poput primjerice pomfrita, i po mogućnosti u jednom sloju na Gourmet lim za pečenje i AirFry.

Sušenje/Isušivanje

Za sušenje voća ili povrća vrlo dobro je prikladan Gourmet lim za pečenje i AirFry.

Priprema kolutića jabuka, šljiva i rajčica je jednostavna jer komadići ostaju stabilni i brzo se suše.

Ravnomjerno rasporedite namirnice i po mogućnosti u jednom sloju na Gourmet lim za pečenje i AirFry.

Automatski programi

Gourmet lim za pečenje i AirFry možete koristiti u Automatskim programima.

Automatski programi nisu raspoloživi u svim uređajima.

Čišćenje i održavanje

Gourmet lim za pečenje i AirFry ne možete prati u perilici posuđa ili čistiti pirolizom.

Pridržavajte se uputa za čišćenje i njegu površina oplemenjenih PerfectClean slojem u uputama za uporabu i ugradnju.

Gourmet lim za pečenje i AirFry očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i mekom četkom za pranje.

hu-HU - Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi

A perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi az alábbi 55 cm és 60 cm széles Miele tűzhelyek és sütők esetében közvetlenül a tartórácsra csúsztatható: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Használható továbbá az alábbi gőzsütőkben is:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi nem alkalmas mikrohullámú üzemmóddal kombinált sütőkhöz és 90 cm széles sütőkhöz.

Használat

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi finom perforációja tökéletessé teszi az ételkészítési folyamatot.

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi zománcozott és PerfectClean bevonattal rendelkezik.

A zománcozás a gyártási folyamatnak köszönhetően a perforált élek területén enyhe színeltéréseket mutathat, de ezek sem a használati értéket, sem pedig a minőséget nem befolyásolják.

A PerfectClean felületkezelést kimagasló tapadásgátló tulajdonság és rendkívül egyszerű tisztíthatóság jellemzi. A felületet sütés előtt nem szükséges zsírral kikenni vagy sütőpapírral kibélelni. Az elkészített étel könnyen fellazítható.

A PerfectClean bevonatú felületeken felvághatja az elkészítendő ételt.

Ne használjon kerámiakést, mivel így összekarcolja a PerfectClean nemesítésű felületeket.

Kerülje a sütőtér aljának szennyeződését.

Ne használja a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsit, ha

- folyékony tésztát, pl. kevert tésztát készít.
- olyan tésztát, például kinyomós süteményt készít, amely a sütési folyamat közben folyékonnyá válik.
- nagyon zsíros ételt, pl. croissant-t, vagy halrudacsákat készít.
- a péksüteményeket folyadékkal kívánja bevonni, vagy szemcsés hozzávalókkal, pl. cukorral kívánja megszórni.
- húst vagy halat készít.

Frissen készült péksütemények

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi kiválóan alkalmas friss kelt tésztákból, túrós-olajos tésztából készült péksütemények készítéséhez.

Fehér kenyér, élesztős zsemle és lapos sütemények készítésekor optimális sütési eredmény érhető el, amelyet laza belső és egyenletesen pirult felület jellemez.

Először nyújtuk ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezzük a Gourmet sütő és AirFry-tepsibe. Ezáltal elkerülhető, hogy a tészta túlságosan a lyukakba nyomódjon.

Mélyhűtött/késztermékek

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi mélyhűtött termékek és friss késztermékek elkészítésére is használható.

A fagyasztott zsemle és a hasábburgonya például különösen ropogós lesz.

Kérjük, hogy az elkészítés során vegye figyelembe a gyártó csomagoláson található adatait.

Ossza el az elkészítendő ételt, például a hasábburgonyát egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben.

Szárítás/aszalás

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi kiválóan alkalmas gyümölcs és zöldség szárítására és aszalására.

Az almakarikák, a szilva és a paradicsom elkészítése egyszerű, mivel a darabok stabilak maradnak és gyorsan száradnak.

Ossza el az elkészítendő ételt egyenletesen, lehetőleg egy rétegben a Gourmet sütő- és AirFry-tepsiben.

Automatikus programok

A Gourmet sütő- és AirFry-tepsi automatikus programokban is használható.

Az automatikus programok nem minden végkészülékhez állnak rendelkezésre.

Tisztítás és ápolás

Ne tisztítsa a Gourmet sütő – és AirFry-tepsit mosogatógépben vagy pirolízis használatával.

Vegye figyelembe a PerfectClean bevonatú felületek tisztítási és ápolási utasításait a használati és szerelési útmutatóban.

A Gourmet sütő – és AirFry-tepsit forró vízzel, kézi mosogatószerrel és egy nedves mosogatókefével tisztítsa.

it-IT - Teglia Gourmet standard e AirFry forata

La teglia Gourmet standard e AirFry forata può essere utilizzata nei seguenti forni e cucine elettriche Miele con larghezza 55 cm e 60 cm, inserendola direttamente nelle griglie di introduzione: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Può essere utilizzata anche nei seguenti forni a vapore con modalità tradizionale: DGC 508x XL, DGC 509x XL, DGC 65xx XL – DGC 68xx XL, DGC 7xxx

La teglia Gourmet standard e AirFry forata non è adatta per l'utilizzo in forni compatti combinati con le microonde e in forni con una larghezza di 90 cm.

Uso

La foratura fine della teglia Gourmet standard e AirFry forata ottimizza i procedimenti di cottura.

La teglia Gourmet standard e AirFry forata è smaltata e trattata con finitura PerfectClean.

La smaltatura può presentare lievi differenze di colore nella zona dei bordi dei fori, dovute al processo di produzione, ma che non influiscono né sull'uso né sulla qualità.

Il trattamento della superficie PerfectClean è caratterizzato da eccezionali proprietà antiaderenti e semplifica enormemente i lavori di pulizia. Non è necessario ungere la superficie prima della cottura o coprirla con carta forno. Le pietanze preparate si staccano facilmente al termine della cottura.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Evitare l'accumulo di sporco sul fondo del vano cottura.

Non utilizzare la teglia Gourmet standard e AirFry forata se

- si lavorano impasti liquidi e soffici.
- si lavorano impasti che diventano liquidi durante il procedimento di cottura, ad esempio la pasta frolla.
- si preparano prodotti da forno molto grassi, ad esempio croissant o bastoncini di pesce.
- si spalmano i prodotti da forno con liquidi o si cospargono con ingredienti granulari, ad esempio lo zucchero.
- si preparano carne o pesce.

Prodotti da forno appena preparati

La teglia Gourmet standard e AirFry forata è ideale per la preparazione di prodotti da forno a partire da impasti al lievito e con olio e ricotta.

Quando si cuociono pane bianco, panini lievitati e torte in teglia, si ottengono risultati di cottura ottimali, caratterizzati da mollica morbida e doratura uniforme.

Basta stendere l'impasto prima su una superficie di lavoro piana e poi posizionarlo sulla teglia Gourmet standard e AirFry forata. In questo modo si evita di premere troppo l'impasto nei fori.

Prodotti surgelati e pronti

La teglia Gourmet standard e AirFry forata può essere utilizzata per preparare prodotti surgelati e prodotti freschi pronti.

I panini precotti e le patatine fritte, ad esempio, diventano particolarmente croccanti.

Per la preparazione, seguire le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

Distribuire gli alimenti, ad esempio le patatine fritte, in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla teglia Gourmet standard e AirFry forata.

Essiccazione

La teglia Gourmet standard e AirFry forata si adatta molto bene all'essiccazione di frutta e verdura.

La preparazione di fettine di mela, prugne e pomodori è facile perché i pezzi rimangono stabili ed essiccano rapidamente.

Distribuire gli alimenti in modo uniforme e, se possibile, in un unico strato sulla teglia Gourmet standard e AirFry forata.

Programmi automatici

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

I programmi automatici non sono disponibili su ogni apparecchio.

Pulizia e manutenzione

Non lavare la teglia Gourmet standard e AirFry forata in lavastoviglie o con pirolisi.

Osservare le istruzioni per la pulizia e la cura delle superfici con finitura PerfectClean riportate nelle istruzioni per l'uso e il montaggio.

Pulire la teglia Gourmet standard e AirFry forata con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida.

lt-LT - Perforuotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas

Perforuotą “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės AirFry padėklą galima naudoti su šiomis 55 cm ir 60 cm pločio “Miele” viryklėmis ir orkaitėmis, įdedant jį tiesiai į padėklų laikiklius: H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Juos taip pat galima naudoti šiose gari-
nėse orkaitėse:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

“Gourmet” kepimo ir “AirFry” padėklai netinka naudoti orkaitėse su mikrobangų funkcija ir orkaitėse, kurių plotis 90 cm.

Naudojimas

Siauros “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo angelės paverčia troškinimo procesą tobulu.

“Gourmet” kepimo ir karšto oro gruzdini-
mo “AirFry” padėklas yra emaliuotas ir padengtas “PerfectClean” danga.

Dėl maisto ruošimo angelių kraštų srityje atsiranda nedideli spalvos pasikeitimai, tačiau jie neturi įtakos nei naudojimui, nei kokybei.

“PerfectClean” paviršiaus apdaila išsi-
skiria savo unikalia nelimpančia danga,
kurią labai paprasta valyti. Prieš kepant
paviršiaus nereikia patepti riebalais ar iš-
kloti kepimo popieriumi. Paruoštą patie-
kalą lengva išimti iš padėklo.

Iškeptus maisto produktus galite pjaus-
tyti tiesiai ant “PerfectClean” danga pa-
dengto paviršiaus.

Nenaudokite keraminių peilių, nes jie
gali subraižyti “PerfectClean” dangą.

Stenkitės išvengti nešvarumų ant
maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
Nenaudokite perforuoto “Gourmet”
kepimo ir “AirFry” padėklo, jeigu

- naudojate skystą tešlą, pvz., svies-
tinę tešlą;
- naudojate tešlą, kuri kepant su-
skystėja, pvz., trapios tešlos kepi-
niams;
- kebate kepinis, kurių sudėtyje la-
bai daug riebalų, pvz., ragelius arba
žuvies pirštelių;
- kepinis aptepate skysčiu arba api-
barstote grūdėtais priedais, pvz.,
cukrumi;
- kebate mėsą arba žuvį.

lt-LT - Perforuotas “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas

Šviežiai iškepti kepiniai

“Gourmet” kepmo ir “AirFry” padėklas tobulai tinka kepiniams iš šviežių mielių, varškės ir aliejaus tešlos.

Optimalių rezultatų pasieksite kepdami baltąjį pyragą, mielines bandeles ir plokštinius, o šie išsiskirs savo puriu minkštimu, tolygiu apskrudinimu ir paviršiumi.

Pirmiausia ant lygaus darbaltalio iškočiokite tešlą, dėkite ją į “Gourmet” kepmo ir “AirFry” padėklą. Taip tešla nebus per daug įspausta į aneles.

Šaldyti / gatavi maisto produktai

“Gourmet” kepmo ir “AirFry” padėklą naudokite šaldytiems ir gataviems maisto produktams ruošti.

Paruoštos kepti bandelės ir gruzdintos bulvytės iškepa itin traškios.

Kepant vadovaukitės ant pakuotės pateikta gamintojo instrukcija.

Kepamus patiekalus, pvz., gruzdintas bulvytes, “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėkle stenkitės išdėstyti tolygiai ir vienu sluoksniu.

Džiovinimas

“Gourmet” ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas labai tinka vaisiams ir daržovėms džiovinti.

Obuolių žiedai, slyvos ir pomidorai pavysta puikiai, nes gabaliukai išlieka standūs ir greitai džiušta.

Maisto produktus “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėkle išdėstyti tolygiai ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu.

Automatinės programos

“Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą galima naudoti ir automatinėse programose.

Automatinės programos yra ne visuose modeliuose.

Valymas ir priežiūra

“Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo neplaukite indaplovėje, nedėkite į indaplovę.

Vadovaukitės naudojimo ir montavimo instrukcijoje pateiktais paviršių su “PerfectClean” apdaila valymo ir priežiūros nurodymais.

“Gourmet” ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą plaukite karštu vandeniu, šluoste ir riebalus tirpinančia plovimo priemone.

Iv-LV - Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte

Perforēto Gourmet cepšanas un AirFry plāti var ievietot šādās 55 cm un 60 cm platās Miele plītīs un cepeškrāsnīs tieši uz atbalsta režģa:

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

Tās var izmantot arī šādās tvaika cepeškrāsnīs:

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

Gourmet cepšanas un AirFry plāte nav piemērota izmantošanai cepeškrāsnīs ar mikroviļņu funkciju un 90 cm platajās cepeškrāsnīs.

Lietošana

Smallā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

Gourmet cepšanas un AirFry plāts ir emaljēta un apstrādāta ar PerfectClean pārklājumu.

Emaljai izgatavošanas īpatnību dēļ gar atveru malām var būt cita krāsa, kas neietekmē izstrādājuma lietošanu un kvalitāti.

PerfectClean pārklājums izceļas ar izcilu spēju atgrūst netīrumus un sevišķi vieglu tīrīšanu. Pirms cepšanas virsma nav jāietauko vai jāpārklāj ar cepamo papīru. Gatavo ēdienu ir ļoti viegli atdalīt.

Uz virsmas ar PerfectClean pārklājumu var griezt gatavo ēdienu.

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas PerfectClean pārklājumu.

Nepieļaujiet netīrumus uz krāsns kameras pamatnes.
Neizmantojiet perforēto Gourmet cepšanas un AirFry plāti, ja

- gatavojat izstrādājumu no šķidras, piemēram, maisītās, mīklas;
- izstrādājat mīklu, kas kļūst šķidra cepšanas procesā, piemēram, krēpeles;
- cepat ļoti taukainus izstrādājumus, piemēram, kruasānus vai zivju pirkstiņus;
- ieziežat konditorejas izstrādājumus ar šķidrumu vai pārkaisāt ar graudainām sastāvdaļām, piemēram, cukuru;
- gatavojat gaļu vai zivis.

lv-LV - Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte

Svaigi konditorejas izstrādājumi

Perforētā Gourmet cepšanas un AirFry plāts ir lieliski piemērots konditorejas izstrādājumu pagatavošanai no svaigas rauga mīklas, biežpiena un eļļas mīklas.

Cepot baltmaizi, rauga mīklas smalkmaizītes un plātsmaizes, sasniegsiet labākos rezultātus, kas izpaužas kā viegla struktūra, vienmērīga brūnuma pakāpe un garoza.

Vispirms izrullējiet mīklu uz darbvirsmas un tad novietojiet to uz Gourmet cepšanas un AirFry plātes. Tādējādi nepieļausiet, ka mīkla pārāk iespiežas perforācijas caurumos.

Saldētie / gatavie produkti

Gourmet cepšanas un AirFry plāti var izmantot saldētu un svaigu gatavo produktu pagatavošanai.

Piemēram, maizīšu pusfabrikāti un frī kartupeļi padodas īpaši kraukšķīgi.

Ievērojiet ražotāju norādījumus uz iepakojuma.

Centieties cepamo produktu, piemēram, frī kartupeļus, uz Gourmet cepšanas un AirFry plāts izkārtot vienmērīgi un pēc iespējas vienā kārtā.

Žāvēšana / kaltēšana

Gourmet cepšanas un AirFry plāts ir ļoti labi piemērots augļu un dārzeņu žāvēšanai.

Ābolu gredzenu, plūmju un tomātu pagatavošana izdodas vienkārši, jo šķēlēm ir stabila pamatne un tās izkalst ļoti ātri.

Centieties gatavojamo produktu uz Gourmet cepšanas un AirFry plāts izkārtot vienmērīgi un pēc iespējas vienā kārtā.

Automātiskās programmas

Gourmet cepšanas un AirFry plāti var izmantot ar automātiskajām programmām.

Automātiskās programmas nav pieejamas visos modeļos.

Tīrīšana un kopšana

Nemazgājiet Gourmet cepšanas un AirFry plāti trauku mašīnā un netīriet, izmantojot pirolīzi.

Ievērojiet lietošanas un montāžas instrukcijā sniegtos ar PerfectClean pārklāto virsmu tīrīšanas un kopšanas norādījumus.

Mazgājiet Gourmet cepšanas un AirFry plāti ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu trauku birsti.

nl-NL - Gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes

De gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes kan in de volgende 55 cm en 60 cm brede Miele fornuizen en ovens direct in de geleiderails worden geschoven:

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

U kunt de plaat eveneens in de volgende combi-stoomovens gebruiken:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

De gourmet bak- en AirFry-plaat is niet geschikt voor gebruik in ovens met magnetron en in ovens met een breedte van 90 cm.

Gebruik

De fijne perforatie van de AirFry-plaat perfectioneert bereidingsprocessen.

De gourmet bak- en AirFry-plaat is geëmailleerd en veredeld met PerfectClean.

De emailering kan om productieredenen bij de gaatjes kleine kleurverschillen vertonen, die het functioneren en de kwaliteit echter niet beïnvloeden.

PerfectClean wordt gekenmerkt door uitstekende anti-aanbakeigenschappen en een bijzonder eenvoudige reiniging. Het is niet nodig het oppervlak voorafgaand aan het bakken in te vetten of met bakpapier te bekleden. Bereide gerechten laten gemakkelijk los.

Op oppervlakken met PerfectClean kunt u uw gerechten in stukken snijden.

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

Voorkom verontreinigingen op de bodem van de ovenruimte.

Gebruik de gourmet bak- en AirFry-plaat met gaatjes niet als u

- vloeibaar deeg verwerkt, bijv. roer-deeg.
- deeg verwerkt dat tijdens het bakproces vloeibaar wordt, bijv. spritsen.
- deegwaren met zeer veel vet bereidt, bijv. croissants of vissticks.
- deegwaren met een vloeistof bestrijkt of met korrelige ingrediënten bestrooit, bijv. suiker.
- vlees of vis bereidt.

Vers bereide deegwaren

De gourmet bak- en AirFry-plaat is perfect geschikt voor de bereiding van deegwaren van vers gist- of kwark-olie-deeg.

Tijdens het bakken van wit brood, gist-broodjes en plaatkoek behaalt u optimale bakresultaten die worden gekenmerkt door een losse structuur, een gelijkmatige bruining en een egaal oppervlak.

Rol het deeg eerst uit op een vlak werkblad en leg het daarna op de gourmet bak- en AirFry-plaat. Zo voorkomt u dat het deeg te veel in de gaatjes wordt gedrukt.

Diepvries-/kant-en-klare producten

U kunt de gourmet bak- en AirFry-plaat gebruiken voor de bereiding van diepvriesproducten en verse kant-en-klaarproducten.

Afbakbroodjes en frieten worden bijvoorbeeld zeer knapperig.

Neem tijdens de bereiding de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking in acht.

Verdeel het gerecht, bijvoorbeeld frieten, gelijkmatig en zoveel mogelijk in één laag over de AirFry-plaat.

Drogen

De gourmet bak- en AirFry-plaat is zeer geschikt voor het drogen van groente of fruit.

Het bereiden van appelringen, pruimen en tomaten is eenvoudig, omdat de stukken stabiel blijven liggen en snel drogen.

Verdeel het gerecht gelijkmatig en zoveel mogelijk in één laag over de gourmet bak- en AirFry-plaat.

Automatische programma's

U kunt de gourmet bak- en AirFry-plaat voor automatische programma's gebruiken.

Automatische programma's zijn niet in alle apparaten beschikbaar.

Reiniging en onderhoud

Reinig de gourmet bak- en AirFry-plaat niet in de vaatwasser of door middel van pyrolyse.

Neem de reinigings- en onderhoudsvoorschriften in de gebruiks- en montagehandleiding voor oppervlakken met PerfectClean in acht.

Reinig de gourmet bak- en AirFry-plaat met heet water, afwasmiddel en een zachte afwasborstel.

no-NO - Gourmet steke- og AirFry-brett, perforert

Det perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet kan skyves direkte inn i føringslistene i følgende Miele stekeovner med en bredde på 55 cm og 60 cm:

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

De kan også brukes i følgende kombi-dampovner:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gourmet steke- og AirFry-brettet er ikke egnet for bruk i stekeovner med mikrobølge og i stekeovner med en bredde på 90 cm.

Bruk

Den fine perforeringen til Gourmet steke- og AirFry-brett perfektionerer tilberedningsprosessen.

Gourmet steke- og AirFry-brett er emaljert og foredlet med PerfectClean.

På grunn av produksjonsprosessen kan emaljeringen ha små fargeforskjeller i området rundt hullkantene. Dette påvirker hverken nytten eller kvaliteten.

PerfectClean-foredlingen har en fremragende non-stick effekt og er usedvanlig enkel å rengjøre. Det er ikke nødvendig å smøre overflaten før steking, eller å bruke bakepapir. Maten løsner lett.

Du kan også skjære opp maten på PerfectClean-foredledede overflater.

Ikke bruk keramiske kniver, de lager riper i PerfectClean-foredlingen.

Unngå kontaminasjon av bunnen i ovnsrommet.

Ikke bruk den perforerte Gourmet steke- og AirFry-platen når du

- jobber med flytende deig eller røre, f.eks. røredeig.
- behandler deig som blir flytende under steking, f.eks. sprutbakels.
- tilbereder svært fete bakevarer, f.eks. croissanter eller fiskepinner.
- pensler bakevarer med væske eller strør over kornede ingredienser, f.eks. sukker.
- tilbereder kjøtt eller fisk.

Ferskt tilberedte bakevarer

Det perforerte Gourmet steke- og AirFry-brettet egner seg svært godt for tilberedning av bakst med fersk gjær- og kesamdeig, brød og rundstykker.

Når du baker hvitt brød, gjærrundstykker og kaker i langpanne, oppnår du optimale bakeresultater som kjennetegnes av en luftig innside, jevn bruning og overflate.

Rull først ut deigen på en jevn arbeidsflate og legg den deretter på Gourmet steke- og AirFry-brettet. Slik unngår du at deigen trykkes for langt ned i hullene.

Frossen-/ferdigprodukter

Du kan bruke Gourmet steke- og AirFry-brettet til å tilberede frosne produkter og ferske ferdigprodukter.

Spesielt halvsteekte rundstykker og pommes frites blir ekstra sprø.

Følg produsentens anvisninger for tilberedning på emballasjen.

Fordel maten som skal tilberedes, f.eks. pommes frites, jevnt og om mulig i ett lag på Gourmet steke- og AirFry-brettet.

Tørrking

Gourmet steke- og AirFry-brettet er svært godt egnet til tørrking av frukt eller grønnsaker.

Det er enkelt å tilberede epleringer, plommer eller tomater, ettersom bitene ligger stabilt og tørker raskt.

Fordel maten som skal tilberedes, jevnt og om mulig i ett lag på Gourmet steke- og AirFry-brettet.

Automatikkprogrammer

Du kan også bruke Gourmet steke- og AirFry-brettet i automatikkprogrammer.

Automatikkprogrammer er ikke tilgjengelige i alle produkter.

Rengjøring og vedlikehold

Ikke rengjør Gourmet steke- og AirFry-brettet i oppvaskmaskin eller med pyrolyse.

Følg rådene om rengjøring og stell av overflater belagt med PerfectClean i bruks- og monteringsanvisningen.

Rengjør Gourmet steke- og AirFry-brettet med varmt vann, oppvaskmiddel og en myk oppvaskbørste.

pl-PL - Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry

Perforowana blacha Gourmet do pieczenia i AirFry może zostać wsunięta bezpośrednio w prowadnice boczne w następujących piekarnikach Miele o szerokości 55 cm i 60 cm:

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

Można ją również stosować w następujących piekarnikach parowych:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL–DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Blacha Gourmet do pieczenia i AirFry nie nadaje się do stosowania w piekarnikach z mikrofalą i w piekarnikach o szerokości 90 cm.

Użytkowanie

Drobna perforacja blachy Gourmet do pieczenia i AirFry udoskonala procesy gotowania.

Blacha Gourmet do pieczenia i AirFry jest emaliowana i uszlachetniona powłoką PerfectClean.

Emalia może wykazywać niewielkie odbarwienia w obszarze krawędzi otworów, które jednak nie mają żadnego wpływu na właściwości użytkowe ani na jakość.

Powierzchnie uszlachetnione powłoką PerfectClean odznaczają się znakomitą efektem nieprzywierania i niezwykle łatwym czyszczeniem. Nie jest konieczne natłuszczanie powierzchni przed pieczeniem ani wykładanie jej papierem do pieczenia. Przyrządzane potrawy dają się łatwo oddzielić.

Na powierzchniach uszlachetnionych powłoką PerfectClean można kroić potrawy.

Nie stosować żadnych noży ceramicznych, ponieważ zarysują one powierzchnię uszlachetnioną powłoką PerfectClean.

Unikać zabrudzenia komory gotowania. Nie stosować perforowanej blachy Gourmet do pieczenia i AirFry, gdy

- używa się płynnego ciasta, np. ciasta ucieranego.
- używa się ciasta, które podczas pieczenia staje się płynne, jak np. kruche ciasto.
- przyrządza się bardzo tłuste wypieki, np. croissanty lub paluszki rybne.
- smaruje się wypieki płynem lub posypuje ziarnistymi dodatkami, np. cukrem.
- przyrządza się mięso lub ryby.

Świeżo przyrządzane wypieki

Blacha Gourmet do pieczenia i AirFry nadaje się doskonale do przyrządzania wypieków ze świeżego ciasta drożdżowego i serowo-olejowego.

Przy pieczeniu białego chleba, bułeczek drożdżowych i ciast na blasze osiąga się optymalne rezultaty pieczenia, które wyróżniają się pulchnym miąższem, równomiernym przyrumienieniem i powierzchnią.

Rozwałkować najpierw ciasto na płaskiej powierzchni roboczej, a następnie wyłożyć je na blachę Gourmet do pieczenia i AirFry. W ten sposób uniknie się zbyt mocnego wciśnięcia ciasta w otwórki.

Produkty gotowe i głęboko mrożone

Blachę Gourmet do pieczenia i AirFry można zastosować do przyrządzania produktów głęboko mrożonych oraz świeżych produktów gotowych.

Szczególnie chrupkie będą np. frytki i zapiekanki.

Przy przyrządzaniu proszę przestrzegać wskazówek producenta zamieszczonych na opakowaniu.

Produkt, np. frytki, należy rozłożyć na blasze Gourmet do pieczenia i AirFry równomiernie i w miarę możliwości jednowarstwowo.

Suszenie/Odpestkowywanie

Blacha Gourmet do pieczenia i AirFry nadaje się bardzo dobrze do suszenia i odpestkowywania owoców lub warzyw.

Przyrządzanie krążków z jabłek, śliwek i pomidorów jest bardzo łatwe, ponieważ kawałki leżą stabilnie i szybko wysychają.

Rozłożyć produkt równomiernie i w miarę możliwości jednowarstwowo na blasze Gourmet do pieczenia i AirFry.

Programy automatyczne

Blachę Gourmet do pieczenia i AirFry można również zastosować w programach automatycznych.

Programy automatyczne nie są dostępne we wszystkich urządzeniach.

Czyszczenie i konserwacja

Nie myć blachy Gourmet do pieczenia i AirFry w zmywarce ani nie czyścić jej za pomocą pirolizy.

Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia i pielęgnacji w instrukcji użytkowania i montażu dla powierzchni uszlachetnionych powłoką PerfectClean.

Blachę Gourmet do pieczenia i AirFry należy myć gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką szczoteczką.

pt-PT - Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry pode ser colocado diretamente nas grelhas laterais dos seguintes eletrodomésticos Miele com 55 cm e 60 cm de largura:

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 XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL–DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry não é adequado para ser utilizado em fornos com micro-ondas e em fornos com uma largura de 90 cm.

Utilização

A perfuração fina do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry aperfeiçoa o processo de confeção.

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry é esmaltado e tem um acabamento PerfectClean.

A esmaltagem pode apresentar ligeiras diferenças de cor na zona dos bordos perfurados devido ao processo de fabrico, contudo não influenciam a utilização nem a qualidade.

O acabamento PerfectClean caracteriza-se por um excelente efeito antiaderente e uma limpeza excecionalmente fácil. Não é necessário untar a superfície antes do processo de confeção nem cobri-la com papel vegetal. Os alimentos podem ser facilmente retirados depois de preparados.

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

Não utilize facas de cerâmica, porque estas riscam a superfície PerfectClean.

Evite sujar o fundo do interior do forno. Não utilize o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry, quando

- preparar massa líquida, p. ex. massa simples;
- preparar massa que se torna líquida durante o processo de confeção, p. ex. sortido seco;
- preparar alimentos muito gordurosos, p. ex. croissants ou filetes de peixe;
- revestir artigos de pastelaria com líquidos ou polvilhar com ingredientes granulados, p. ex. açúcar;
- preparar carne ou peixe.

pt-PT - Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

Artigos de pastelaria acabados de preparar

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry é excelente para preparar artigos de pastelaria de massa levedada e massa de requeijão.

Ao cozer pão branco, pãezinhos e bolos, obterá resultados de confeção ideais que se distinguem por um miolo leve, um tostado e uma superfície uniformes.

Estenda primeiro a massa numa bancada de trabalho plana e depois coloque-a no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry. Assim, evita-se pressionar demasiado a massa para dentro dos orifícios.

Produtos ultracongelados/pré-confeccionados

Pode utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry para a preparação de produtos ultracongelados e produtos pré-confeccionados frescos.

Os pães pré-cozinhados e as batatas fritas, por exemplo, ficam muito crocantes.

Para a preparação, verifique as indicações do fabricante indicadas na embalagem.

Distribua os alimentos, como p. ex. as batatas fritas, uniformemente e numa única camada o máximo possível pelo tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.

Secar/Desidratar

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry é muito adequado para desidratar frutas e legumes.

A preparação de anéis de maçã, ameixas e tomates é fácil, pois os pedaços permanecem estáveis e secam rapidamente.

Distribua os alimentos uniformemente e numa única camada o máximo possível pelo tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.

Programas automáticos

Pode utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry em programas automáticos.

Os programas automáticos não estão disponíveis em todos os eletrodomésticos.

Limpeza e manutenção

Não limpe o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry na máquina de lavar louça ou com pirólise.

Tenha em atenção as indicações de limpeza e manutenção das superfícies com acabamento PerfectClean nas instruções de utilização e montagem.

Efetue a limpeza do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry com água quente, detergente para a louça e uma escova macia.

sr-RS - Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom mogu da se stave direktno na noseću rešetku sledećih Miele šporeta i rerni širine 55 cm i 60 cm:
H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx,
H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Takođe možete da ga stavite i u sledeće kombinovane rerne na paru:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh nisu pogodni za upotrebu u rerni sa mikrotalasnom funkcijom i u rernama širine 90 cm.

Upotreba

Fina perforacija Gourmet pleha za pečenje i AirFry pleha usavršava postupak pečenja.

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh su emajlirani, sa završnom obradom PerfectClean.

Emajl može imati male razlike u boji u predelu ivica perforacije koje ne utiču ni na način upotrebe ni na kvalitet.

Površine sa završnom obradom PerfectClean se odlikuju izvanrednim efektom protiv prljanja i izuzetno jednostavnim načinom čišćenja. Nije neophodno nauljiti površinu pre pečenja ili je prekriti papirom za pečenje. Pripremljene namirnice se lako odvajaju.

Na površinama sa završnom obradom PerfectClean možete da sečete i tranširate ispečene namirnice.

Ne koristite keramičke noževe, jer izgrebu površinu završne obrade PerfectClean.

Izbegavajte prljanje poda rerne. Nemojte koristiti Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom ako

- spremate tečno testo, npr. mučeno testo.
- spremate testo koji postaje tečno tokom pečenja, npr. testo iz šprica.
- spremate pecivo sa visokim sadržajem masti, npr. kroasane ili riblje štapiće.
- premazujete pecivo tečnostima ili ga posipate zrnastim sastojcima, npr. šećerom.
- spremate meso ili ribu.

sr-RS - Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh sa perforacijom

Sveže spremljeno pecivo

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh su savršeno pogodni za pripremu peciva od svežeg testa sa ovsem, uljem i sirom.

Tokom pečenja belog hleba, ovsenih zemički i kolača postićete idealne rezultate pečenja koji se odlikuju mekanom središnom, ravnomernom bojom i površinom.

Prvo razvucite testo na ravnoj radnoj površini, a potom ga stavite na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh. Time sprečavate da testo previše zapadne u rupe.

Smrznuti/gotovi proizvodi

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh možete koristiti za pripremu smrznutih i svežih gotovih proizvoda.

Naročito hrskavi postaju npr. gotove zemičke i pomfrit.

Obratite pažnju na uputstvo proizvođača prilikom pripreme.

Rasporedite namirnice, kao što je pomfrit, ravnomerno i po mogućstvu u jednom sloju na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh.

Sušenje/dehidriranje

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh su idealni za dehidraciju voća i povrća.

Priprema kolutića jabuke, šljiva i paradajza je vrlo jednostavna jer komadići stoje stabilno i brzo se suše.

Rasporedite namirnice ravnomerno i po mogućstvu u jednom sloju na Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh.

Automatski programi

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh možete koristiti i u automatskim programima.

Automatski programi nisu zastupljeni na svim uređajima.

Čišćenje i održavanje

Nemojte da čistite Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh u mašini za pranje sudova ili pirolizom.

Obratite pažnju na napomene o čišćenju i održavanju za površine sa završnom obradom PerfectClean u Uputstvu za upotrebu i montažu.

Gourmet pleh za pečenje i AirFry pleh operite vrućom vodom, deterdžentom i mekanom četkom za ribanje.

ro-RO - Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry

Tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry poate fi introdusă în următoarele aragaze și cuptoare Miele de 55 cm și 60 cm lățime direct pe rafturile:

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

O puteți utiliza și în următoarele cuptoare cu aburi:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry nu este potrivită pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și în cuptoarele cu o lățime de 90 cm.

Utilizare

Perforarea fină a tăvii Gourmet pentru copt și gătit AirFry perfecționează procesele de gătit.

Tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry este amaiată și finisată cu PerfectClean.

Datorită procesului de producție, emailarea poate prezenta ușoare diferențe de culoare în zona marginilor perforației, care însă nu afectează nici utilitatea, nici calitatea.

Finisajul PerfectClean se remarcă printr-un efect antiaderent excelent și o curățare excepțional de ușoară. Nu este nevoie să ungeți sau să căptușiți suprafața cu hârtie de copt înainte de coacere. Alimintele preparate se desprind ușor.

Puteți tăia mâncarea pe suprafețele finisate cu PerfectClean.

Nu folosiți cuțite ceramice, deoarece acestea vor zgâria suprafața finisată cu PerfectClean.

Evitați murdărirea bazei incintei de gătit.

Nu utilizați tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry în următoarele cazuri

- prelucrați aluat lichid, de exemplu aluat moale.
- Prelucrați aluat care devine lichid în timpul procesului de coacere, de exemplu aluat fraged.
- Preparați produse de copt foarte grase, de exemplu croissante sau biscuiți lungi.
- Ungeți produsele de copt cu lichid sau presărați cu ingrediente granulare, de exemplu cu zahăr.
- Preparați carne sau pește.

ro-RO - Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry

Produse de copt proaspăt preparate

Tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry se potrivește excepțional pentru prepararea produselor de copt din aluat dospit cu drojdie proaspătă și din aluat pe bază de brânză dulce.

Când coaceți pâine albă, chifle din aluat dospit cu drojdie și prăjituri cu foaie, obțineți rezultate optime de coacere, care se caracterizează printr-o textură pufoasă, o rumenire uniformă și o suprafață coaptă.

Mai întâi întindeți aluatul pe o suprafață de lucru plană și apoi puneți-l pe tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry. Acest lucru va împiedica aluatul să fie presat prea mult în perforații.

Produse congelate/gata preparate

Puteți utiliza tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry pentru prepararea produselor congelate și a produselor gata preparate.

Chifele coapte și cartofii prăjiți sunt deosebit de crocanți de exemplu.

La preparare, respectați indicațiile producătorului de pe ambalajul produsului.

Distribuiți alimente cum ar fi de exemplu cartofii prăjiți în mod uniform și într-un singur strat, dacă este posibil, pe tava de Gourmet pentru copt și gătit AirFry.

Uscare/deshidratare

Tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry este foarte adecvată pentru uscarea fructelor sau a legumelor.

Prepararea rondelilor de mere, a pruneilor și roșiilor este simplă deoarece bucățile rămân stabile și se usucă rapid.

Distribuiți alimentele în mod uniform și într-un singur strat, dacă este posibil, pe tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry.

Programe automate

Puteți folosi tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry și cu programe automate.

Programele automate nu sunt disponibile pentru toate dispozitivele.

Curățare și întreținere

Nu curățați tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry în mașina de spălat vase sau prin piroliză.

Respectați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru suprafețele finisate cu PerfectClean din instrucțiunile de utilizare și instalare.

Curățați tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry cu apă fierbinte, detergent și perie moale pentru vase.

ru-KZ - Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry можно вставлять непосредственно в боковые направляющие следующих плит и духовых шкафов Miele шириной 55 и 60 см:
H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx,
H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Вы также можете использовать его в следующих комби-пароварках:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry не подходит для использования в духовом шкафу с функцией СВЧ и в духовых шкафах шириной 90 см.

Эксплуатация

Мелкая перфорация противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry совершенствует процессы приготовления.

Противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry имеет эмалированную поверхность с покрытием PerfectClean.

В связи с производственным процессом эмалирование может иметь небольшие различия в цвете в области краев отверстий, но это не влияет на практическую полезность или качество.

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают антипригарными свойствами и легко чистятся. Перед выпеканием нет необходимости смазывать поверхность или застилать её пергаментной бумагой. Приготовленный продукт легко вынимается из формы.

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать продукты.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Избегайте загрязнения днища рабочей камеры.

Не используйте перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry в случае

- переработки жидкого теста, например сдобного теста,
- переработки теста, которое становится жидким в процессе выпечки, например отсадного печенья,
- приготовления выпечки, содержащей большое количество жира, например, круассанов или рыбных палочек,
- смазывания выпечки жидкостью или посыпания рассыпчатыми ингредиентами, например сахаром,
- приготовления мяса или рыбы.

ru-KZ - Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry

Свежая выпечка

Противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry подходит для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожно-сдобного теста.

При выпекании белого хлеба, дрожжевых булочек и листовых пирогов вы достигаете оптимальных результатов выпекания, которые характеризуются пышным мякишем, равномерно поджаренной поверхностью.

Сначала раскатайте тесто на плоской рабочей поверхности, а затем поместите его на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry. Это предотвратит слишком сильное продавливание теста в отверстие.

Продукты глубокой заморозки/готовые продукты

Противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry может быть использован для приготовления продуктов глубокой заморозки и свежих готовых продуктов.

Особенно хрустящими становятся, например, булочки, заготовленные для запекания, и картофель фри.

При приготовлении обращайте внимание на указания производителя на упаковке.

Раскладывайте продукты, такие как картофель фри, на противне Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry равномерно и по возможности в один слой.

Сушка/вяление

Противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry подходит для вяления фруктов или овощей.

Приготовить сливы, помидоры и резанные кольцами яблоки несложно, поскольку кусочки остаются стабильными и быстро сохнут.

Раскладывайте продукты на противне Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry равномерно и по возможности в один слой.

Автоматические программы

Противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry можно использовать в автоматических программах.

Автоматические программы есть не у всех устройств.

Очистка и уход

Не используйте для очистки противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry посудомоечную машину или систему пиролизической очистки.

Учитывайте указания по очистке и уходу для поверхностей с покрытием PerfectClean, приведенные в инструкции по эксплуатации и монтажу.

Для очистки противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry используйте горячую воду, моющие средства для мытья посуды вручную и мягкую щётку.

sv-SE - Gourmet bak- och AirFry-plåt hålad

Den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten kan skjutas in direkt på ugnsstegen i följande 55 cm och 60 cm breda Miele spisar och ugnar:

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

Den kan även användas i följande ångugnar:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gourmet bak- och AirFry-plåten är inte lämplig att använda i ugnar med mikrovågsfunktion och i ugnar med en bredd på 90 cm.

Användning

Den fina perforeringen i Gourmet bak- och AirFry-plåten optimerar tillagningsprocesserna.

Gourmet bak- och AirFry-plåten är emaljerad och PerfectClean-förädlad.

Från tillverkningen kan emaljeringen uppvisa små färgskillnader kring hålens kanter. Detta påverkar dock varken plåtens användning eller kvalitet.

Ytor behandlade med PerfectClean har en enastående non-stickeffekt och är extra lätta att rengöra. Ytan behöver inte smörjas in med fett och inget bakplåtspapper behöver användas för bakning. Mat som bränt fast lossnar lätt.

Du kan skära upp mat på ytorna behandlade med PerfectClean.

Använd inte keramikknivar eftersom de kan repa ytorna behandlade med PerfectClean.

Undvik smuts på ugnsutrymmets botten.

Använd inte den hålade Gourmet bak- och AirFry-plåten när du:

- arbetar med en flytande smet, till exempel kaksmet,
- bearbetar en deg som blir flytande under bakningen, till exempel glasserade kex,
- tillreder bakverk med en stor andel fett, till exempel croissanter eller fiskpinnar.
- penslar bakverk med vätska eller strör över korniga ingredienser, till exempel socker,
- tillagar kött eller fisk.

Nybakat

Gourmet bak- och AirFry-plåten passar perfekt för bakning av degar med jäst eller olja och kesella.

Vid bakning av vitt bröd, jästbröd och kakor på bakplåt får du optimala bakresultat som utmärker sig med ett löst inkråm, en jämn bryning och yta.

Börja med att rulla degen på en jämn bänkskiva och lägg den sedan på Gourmet bak- och AirFry-plåten. På detta sätt förhindrar du att degen trycks in för mycket i hålen.

Djupfryst/färdigmat

Gourmet bak- och AirFry-plåten kan användas för tillagning av djupfrysta produkter och färsk färdigmat.

Extra knapriga blir till exempel bake off-frallor och pommes frites.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Fördela det som tillagas, till exempel pommes frites, jämnt och om möjligt i ett skikt på Gourmet bak- och AirFry-plåten.

Torkning

För torkning av frukt eller grönsaker passar Gourmet bak- och AirFry-plåten särskilt bra.

Tillagningen av äppelringar, plommon och tomater lyckas enkelt eftersom bitarna ligger stabilt och torkar snabbt.

Fördela det som tillagas jämnt och om möjligt i ett skikt på Gourmet bak- och AirFry-plåten.

Automatikprogram

Du kan även använda Gourmet bak- och AirFry-plåten i automatikprogrammen.

Automatikprogrammen är inte tillgängliga på varje modell.

Rengöring och skötsel

Rengör inte Gourmet bak- och AirFry-plåten i diskmaskinen eller med pyrolysen.

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

Rengör Gourmet bak- och AirFry-plåten med varmt vatten, diskmedel och en mjuk diskborste.

sl-SI - Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry lahko v naslednjih podpultnih in vgradnih pečicah Miele širine 55 cm in 60 cm vstavite neposredno v stranska vodila: H 2265-1–H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Uporabljate ga lahko tudi v naslednjih kombiniranih parnih pečicah: DGC 508x XL, DGC 509x XL, DGC 65xx XL–DGC 68xx XL, DGC 7xxx

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry ni primeren za uporabo v pečici z mikrovalovi in pečicah širine 90 cm.

Uporaba

Drobne luknjice pekača Gourmet za peko in postopek AirFry izboljšajo postopek priprave.

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry je emajliran in oplemeniten s prevleko PerfectClean.

Na emajlu je lahko zaradi postopka izdelave v območju robov luknjic vidna majhna razlika v barvi, ki pa ne vpliva na lastnosti uporabe ali kakovost.

Površine s posebno prevleko PerfectClean se odlikujejo z izjemnim učinkom proti prijemanju in povsem preprostim čiščenjem. Površine pred peko ni treba namastiti ali obložiti s papirjem za peko. Pripravljen živilo se zlahka loči od površine.

Živilo lahko na površinah PerfectClean tudi režete.

Ne uporabljajte keramičnih nožev, saj ti lahko razijo površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean.

Preprečite onesnaženje dna pečice. Luknjičastega pekača Gourmet za peko in postopek AirFry ne uporabite, če

- pripravljate tekoče testo, npr. umešano testo.
- pripravljate testo, ki med postopkom peke postane tekoče, npr. brizgano pecivo.
- pripravljate zelo mastno pecivo, npr. francoske rogljičke ali ribje palčke.
- pecivo premažete s tekočino ali potresete z zrnatimi sestavinami, npr. sladkorjem.
- pripravljate meso ali ribe.

sl-SI - Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry

Sveže pripravljeno pecivo

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry je zelo primeren za pripravo peciva iz svežega kvašenega in skutno-oljnega testa.

Pri peki belega kruha, kvašenih žemljic in peciva v pekaču dosežete optimalne rezultate, ki se odlikujejo z rahlo sredico, enakomerno zapečenostjo in površino.

Testo najprej razvaljajte na ravni delovni površini in ga nato položite na luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry. Tako preprečite, da bi se testo preveč vtisnilo v luknjice.

Zamrznjeni/predpripravljeni izdelki

Luknjičasti pekač za peko in postopek AirFry lahko uporabite za pripravo zamrznjenih izdelkov in svežih predpripravljenih izdelkov.

Posebej hrustljave so na primer žemljice za dopeko in pomfrit.

Pri pripravi upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Živilo, npr. pomfrit, enakomerno in po možnosti v enem sloju razporedite po luknjičastem pekaču Gourmet za peko in postopek AirFry.

Sušenje

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry je zelo primeren za sušenje sadja ali zelenjave.

Priprava jabolčnih kolobarjev, sliv in paradižnikov preprosto uspe, saj kosi živil stabilno ležijo na pekaču in se hitro posušijo.

Živilo enakomerno in po možnosti v enem sloju razporedite po luknjičastem pekaču Gourmet za peko in postopek AirFry.

Avtomatski programi

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry lahko uporabite v avtomatskih programih.

Avtomatski programi niso na voljo pri vseh aparatih.

Čiščenje in vzdrževanje

Luknjičastega pekača Gourmet za peko in pečenje AirFry ne smete pomivati v pomivalnem stroju ali čistiti s pirolizo.

Upoštevajte napotke za čiščenje in nego površin, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, v navodilih za uporabo in montažo.

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry čistite z vročo vodo, sredstvom za ročno pomivanje in mehko ščetko.

sk-SK - Plech na pečenie Gourmet a AirFry perforovaný

Perforovaný plech na pečenie a AirFry Gourmet možno vložiť priamo do nosných roštov v nasledujúcich rúrach a sporákoch Miele so šírkou 55 cm a 60 cm:

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

Môžete ho použiť aj v nasledujúcich parných rúrach:

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

Plech na pečenie a AirFry Gourmet nie je vhodný na použitie v rúrach s mikrovlnami a v rúrach na pečenie so šírkou 90 cm.

Použite

Jemná perforácia plechu na pečenie a AirFry Gourmet zdokonaľuje procesy pečenia.

Plech na pečenie Gourmet a AirFry je smaltovaný a má povrchovú úpravu PerfectClean.

V dôsledku výrobného procesu môže smaltovanie vykazovať mierne farebné rozdiely v oblasti okrajov otvorov, ktoré však nemajú vplyv na úžitkové vlastnosti ani kvalitu.

Povrchová úprava PerfectClean sa vyznačuje vynikajúcim neprilnavým účinkom a výnimočne jednoduchým čistením. Povrch nie je potrebné pred pečením vymastiť ani pokryť papierom na pečenie. Pripravený pokrm sa dá ľahko oddeliť.

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean krájať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zabráňte znečisteniu dna ohrevného priestoru.

Nepoužívajte perforovaný plech na pečenie a AirFry Gourmet, ak máte

- spracovať tekuté cesto, napr. piškótové.
- spracovať cesto, ktoré sa počas pečenia stáva tekutým, napr. chlieb.
- pripravovať veľmi mastné pečivo, napr. croissanty alebo rybie prsty.
- Pečivo potrite tekutinou alebo posypte zrnitými prísadami, napr. cukrom.
- Pripravte mäso alebo ryby.

sk-SK - Plech na pečenie Gourmet a AirFry perforovaný

Čerstvo pripravené pečivo

Plech na pečenie a AirFry Gourmet je ideálny na prípravu pečiva z čerstvého kysnutého a kysnutého cesta.

Pri pečení bieleho chleba, kysnutých rožkov a plechových koláčov dosiahnete optimálne výsledky pečenia, ktoré sa vyznačujú sypkou striedkou, rovnomerným zhnednutím a povrchom.

Najprv cesto rozvalkajte na rovnej pracovnej ploche a potom ho položte na plech na pečenie a AirFry Gourmet. Takto sa vyhnete prílišnému vtlačeniu cesta do otvorov.

Mrazené/hotové výrobky

Na prípravu mrazených výrobkov a čerstvých hotových výrobkov môžete použiť plech na pečenie a AirFry Gourmet.

Napríklad chlebové žemle a hranolky sú obzvlášť chrumkavé.

Pri príprave postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale.

Potraviny, napr. hranolky, rozložte rovnomerne a v čo najväčšom počte vrstiev na plech na pečenie a AirFry Gourmet.

Sušenie/sušenie

Plech na pečenie a AirFry Gourmet je veľmi vhodný na sušenie ovocia alebo zeleniny.

Príprava koliesok jabĺk, sliviek a paradajok je jednoduchá, pretože kúsky zostávajú stabilné a rýchlo schnú.

Potraviny rovnomerne a v čo najväčšom počte vrstiev rozložte na plech na pečenie a AirFry Gourmet.

Automatické programy

Plech na pečenie a AirFry Gourmet môžete používať v automatických programoch.

Automatické programy nie sú k dispozícii vo všetkých spotrebičoch.

Čistenie a ošetrovanie

Plech na pečenie a AirFry Gourmet nečistite v umývačke riadu ani pyrolýzou.

Dodržiavajte pokyny na čistenie a starostlivosť o hotové povrchy Perfect-Clean uvedené v návode na použitie a inštaláciu.

Vyčistite plech na pečenie a AirFry Gourmet horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou kefkou na riad.

tr-TR - Gourmet delikli kızartma ve AirFry tepsisi

Delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisi aşağıdaki 55 cm ve 60 cm genişliğindeki Miele fırın ve ocaklı fırınlarda doğrudan tel raflara yerleştirilebilir: H 2265-1–H 28xx, H 47xx, H 48xx, H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Ayrıca şu buharlı fırınlarda da kullanabilirsiniz:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL–DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisi, mikrodalgalı fırınlarda ve 90 cm genişliğindeki fırınlarda kullanım için uygun değildir.

Kullanım

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisinin küçük delikleri pişirme işlemini kusursuz hale getirir.

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisi emayedir ve PerfectClean yüzeye sahiptir.

Emaye, üretim süreci nedeniyle delik kenarları bölgesinde hafif renk farklılıkları gösterebilir, ancak bunlar kullanımı ve kaliteyi etkilemez.

PerfectClean kaplama, yapışmayı mükemmel bir şekilde engeller ve çok kolay temizlenir. Pişirmeden önce yüzeyi yağlamaya veya pişirme kağıdı sermeye gerek yoktur. Pişirilen yemek kolayca alınır.

Pişirdiğiniz yemeği PerfectClean kaplamalı yüzeyler üzerinde kesebilirsiniz.

PerfectClean yüzeyi çiziceğinden seramik bıçak kullanmayınız.

Pişirme alanı tabanını kirletmekten kaçınınız.
Delikli Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini şu durumlarda kullanmayınız:

- Sulu hamur pişiriyorsanız.
- Pişirme sırasında sıvı hale gelen kuru rabiye vs. gibi hamur pişiriyorsanız.
- Kruvasan veya balık kroket gibi çok yağlı ürünler pişiriyorsanız.
- Hamur işlerinin üzerine sıvı sürüyorsanız veya şeker gibi granül malzemeler serpiyorsunuz.
- Et veya balık pişiriyorsanız.

Taze hazırlanmış hamur işleri

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisi, taze mayalı ve Quark'lı hamurdan hamur işleri pişirmek için idealdir.

Beyaz ekmek, mayalı ekmekler ve kekler pişirirken, gevrek bir çıtırlık, eşit kızartma ve dengeli yüzeye sahip yiyecekler elde edersiniz.

Hamuru önce düz bir yüzey üzerinde açınız ve ardından Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine yerleştiriniz. Bu şekilde hamurun deliklere çok fazla bastırılması önlenmiş olursunuz.

Dondurulmuş/hazır ürünler

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini dondurulmuş ürünler ve taze hazır ürünler hazırlamak için kullanabilirsiniz.

Örneğin ekmekler ve patates kızartmaları ırı çıtır çıtır pişer.

Hazırlarken, paket üzerindeki üretici talimatlarına uyunuz.

Patates kızartması gibi yiyecekleri Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine eşit şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde yayınız.

Kurutma

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisi meyve veya sebzeleri kurutmak için idealdir.

Elma halkalarının, eriklerin ve domateslerin hazırlanması kolaydır çünkü parçalar sabit kalır ve çabuk kurur.

Yiyecekleri Gourmet kızartma ve AirFry tepsisine eşit şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde yayınız.

Otomatik programlar

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini otomatik programlarda kullanabilirsiniz.

Otomatik programlar tüm cihazlarda mevcut değildir.

Temizlik ve bakım

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini bulaşık makinesinde yıkamayınız veya piroliz ile temizlemeyiniz.

Kullanım ve montaj kılavuzundaki PerfectClean yüzeylere yönelik temizlik ve bakım talimatlarına uyunuz.

Gourmet kızartma ve AirFry tepsisini sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir bulaşık fırçası ile temizleyiniz.

uk-UA - Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry

Перфороване деко для грилю та смаження Гурме з AirFry можна вставляти безпосередньо в опорні решітки таких духових шаф і варильних поверхонь Miele шириною 55 і 60 см:
H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx,
H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

Крім того, деко можна використовувати в таких парових шафах:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

Деко Гурме для випікання та смаження з AirFry не підходить для мікрохвильових і духових печей, а також печей шириною від 90 см.

Експлуатація

Дрібна перфорація перфорованого дека Гурме для випікання та смаження з AirFry дає змогу вдосконалити процеси приготування страв.

Деко Гурме для випікання та смаження з AirFry емальоване й має поверхню PerfectClean.

Через процес покриття емаллю в зоні перфорованих країв можуть спостерігатися відмінності в кольорі, які не впливають ні на практичність, ні на якість виробу.

Покриття PerfectClean вирізняється відмінним антипригарним ефектом і надзвичайно легким очищенням. Крім того, вам не знадобиться змащувати поверхню перед випіканням чи покривати її папером для випікання. Готову страву можна з легкістю виийняти.

Ви можете розрізати страву на поверхнях із покриттям PerfectClean.

Не використовуйте керамічні ножі, оскільки вони дряпають поверхню PerfectClean.

Уникайте забруднення на духовці. Не використовуйте перфороване деко для випікання та смаження Гурме з AirFry, якщо

- працюєте з рідким тістом, наприклад, здобним.
- Працюєте з тістом, що стає рідким у процесі випікання, наприклад, тісто для фігурного печива.
- Готуєте дуже жирні хлібобулочні вироби, наприклад, круасани або рибні палички.
- Змащуєте випічку рідиною або посипаєте гранульованими інгредієнтами, наприклад, цукром.
- Готуєте м'ясо або рибу.

uk-UA - Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry

Свіжоприготовлена випічка

Деко Гурме для випікання та смаження з AirFry розроблене спеціально для приготування випічки із щойно приготованого дріжджового або сирно-олійного тіста, хліба та булочок.

Тому, випікаючи білий хліб, дріжджові булочки й пироги, ви отримаєте оптимальний результат: пухкий м'якуш, а також рівномірні підрум'янення і поверхню.

Розкачайте тісто спочатку на плоскій робочій поверхні, а потім помістіть його на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry. Так тісто не буде застрягати в отворах.

Заморожені продукти/вироби швидкого приготування

За допомогою дека Гурме для випікання та смаження з AirFry можна готувати заморожені продукти та вироби швидкого приготування.

Так ви можете запекти, наприклад, булочки й картоплю фрі й отримати надзвичайно хрумку скоринку.

Під час приготування дотримуйтеся вказівок виробника, що містяться на пакуванні.

Розмістіть продукти, наприклад, картоплю фрі, рівномірно й бажано в один шар на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry.

Сушіння/в'ялення

Деко Гурме для випікання та смаження з AirFry чудово підходить для сушіння та в'ялення фруктів і овочів.

Приготування яблучних кілець, слив і томатів стає набагато простішим, оскільки шматочки залишаються в одному положенні й швидко висушуються.

Розмістіть продукти рівномірно й бажано в один шар на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry.

Автоматичні програми

Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry можна використовувати для автоматичних програм.

Автоматичні програми доступні не в кожному пристрої.

Чищення та догляд

Не очищуйте деко Гурме для випікання та смаження з AirFry в посудомийній машині або в духовці з функцією піролізу.

Керуйтеся вказівками з очищення поверхонь PerfectClean і догляду за ними в інструкції з експлуатації та монтажу.

Очищуйте деко Гурме для випікання та смаження з AirFry гарячою водою, засобом для чищення і м'якою щіткою.

الأصناف المخبوزة الطازجة

صينية الخبز و AirFry المتميزة المُثَقَّبَة مثالية لتحضير الأصناف المخبوزة المصنوعة من عجين الخميرة الطازجة وعجين الكوارك.

عند خبز الخبز الأبيض، والكيزر بالخميرة، والمخبوزات البسيطة، تضمن الصينية نتائج مثالية بقوام خفيف، واحمرارًا متساويًا، ولمسات أخيرة ممتازة.

افرد العجين على سطح مستوٍ أولاً، ثم ضعه في صينية الخبز و AirFry المتميزة. سيضمن ذلك عدم ضغط العجينة كثيرًا في الثقوب.

الأطعمة المجمدة / الوجبات الجاهزة

يمكنك استخدام صينية الخبز و AirFry المتميزة، لطهي الأطعمة المجمدة والوجبات الجاهزة.

فهي توفر نتائج مقرمشة بشكل خاص لأصناف مثل الكيزر نصف المخبوز، والبطاطس المقلية.

اتبع إرشادات الجهة المُصنعة الموضحة على الغلاف.

وزع الطعام، مثل البطاطس المقلية، بالتساوي فوق صينية الخبز و AirFry المتميزة في طبقة واحدة إن أمكن.

التجفيف/إزالة الرطوبة

تعد صينية الخبز و AirFry المتميزة مناسبة أيضًا لتجفيف الخضروات والفاكهة.

يمكن تجفيف حلقات التفاح والخوخ والطماطم بسهولة؛ حيث تضمن الصينية بقاء القطع في مكانها، وجفافها سريعًا.

وزع الطعام، مثل البطاطس المقلية، بالتساوي فوق صينية الخبز و AirFry المتميزة في طبقة واحدة إن أمكن.

البرامج التلقائية

يمكنك استخدام صينية الخبز و AirFry المتميزة في البرامج التلقائية.

البرامج التلقائية غير متوفرة في جميع الأجهزة.

التنظيف والعناية

لا تنظف صينية الخبز و AirFry في غسالة الأطباق، أو في الفرن بعملية التنظيف الحراري.

اتبع خطوات التنظيف والعناية الموضحة في إرشادات التشغيل والتركيب.

نظف صينية الخبز و AirFry المتميزة بالماء الساخن وسائل التنظيف وفرشاة غسيل ناعمة.

تتميز الأسطح المعالجة بتقنية PerfectClean بأنها

مضادة للالتصاق، وسهلة التنظيف على نحو استثنائي. ليست بحاجة لدهن السطح بالزبد، أو تغطيته بورق الخبز قبل الخبز. يمكن إزالة الطعام بسهولة من هذه الأسطح.

يمكن تقطيع الطعام على الأسطح المطلية المعالجة بتقنية PerfectClean.

لكن، يجب عدم استخدام سكاكين مصنوعة من الخزف؛ حيث ستتسبب في خدش السطح المعالج بتقنية PerfectClean.

تجنب اتساخ أرضية حجرة الفرن.
لا تستخدم صينية الخبز و AirFry المثقبة المتميزة عند

- العمل بعجين أو خليط سائل، مثل الخليط الإسفنجي.
- العمل بعجين أو خليط يصبح سائلاً أثناء عملية الخبز، مثل الكوكيز.
- تحضير الأصناف المخبوزة التي تحتوي على الكثير من الدهون، مثل الكرواسون، أو أصابع السمك.
- دهن الأصناف المخبوزة بسوائل، أو رشها بمكونات حبيبية، مثل السكر الناعم.
- تحضير اللحم أو السمك.

يمكن إدخال صينية الخبز و AirFry المتميزة المثقبة مباشرة في المجاري الجانبية في بوتاجازات وحجرات فرن Miele التي يبلغ عرضها 55 سم و 60 سم التالية:

H 2265-1 ، H 28xx ، H 48xx ، H 47xx ،
H 5xxx ، H 6xxx ، H 7xxx

يمكنك أيضًا استخدامها في أفران البخار بالتكنولوجيا المزدوجة التالية:

DGC 508x XL ، DGC 509x XL ،
DGC 65xx XL - DGC 68xx XL ،
DGC 7xxx

صينية الخبز و AirFry غير مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف المدمج المزدوج، أو في الأفران التي يبلغ عرضها 90 سم.

الاستخدام

الثقوب الدقيقة لصينية الخبز و AirFry المتميزة تحسن عمليات الطهي.

صينية الخبز و AirFry المتميزة مطلية بالمينا، وتمت معالجتها بتقنية PerfectClean.

عند تصنيع صينية الخبز، يمكن أن تؤدي عملية الطلاء بالمينا إلى حدوث تغير في اللون بسيط حول الثقوب. هذا ليس له أي تأثير على استخدام المنتج أو جودته.

ja-JP - 穴あきベーキングAirFryトレイ

穴あきベーキングAirFryトレイは、以下のミレオープンレンジおよびオープン(幅55 cmおよび60 cm)の棚受けに直接差し込むことができます。

H 2265-1 - H 28xx、H 47xx、H 48xx、
H 5xxx、H 6xxx、H 7xxx

以下のコンビスチームオープンにも使用できます。

DGC 508x XL、DGC 509x XL

DGC 65xx XL - DGC 68xx XL、

DGC 7xxx

穴あきベーキングAirFryトレイは、電子レンジ機能付きオープンや幅90 cmの オープン での使用には適していません。

用途

穴あきベーキングAirFryトレイの細かな穴は、調理プロセスを最適化します。

穴あきベーキングAirFryトレイはほうろう製で、パーフェクトクリーン加工になっています。

ベーキングトレイの製造時、ほうろう加工によって穴の周囲にわずかな 色の違い が生じることがあります。これは製品の使用や品質に影響を与えるものではありません。

パーフェクトクリーン加工は、非常に優れた非粘着性を持ち、お手入れも 非常に 簡単です。焼く前に表面に油を塗ったり、ベーキングシートを敷いたりする必要はありません。食品はこれらの 表面 から簡単に取り出すことができます。

パーフェクトクリーン加工の表面で食品を切り分けることができます。

ただし、セラミックナイフはパーフェクトクリーン加工の表面を傷つけるので使用しないでください。

オープン庫内の底を汚さないようにしてください。

以下の場合、穴あきベーキングAirFryトレイを使用しないでください。

- スポンジミックスなど、(バター液 など)水っぽい生地を扱う場合。
- ベーキング プロセス 中に(ドロップクッキーなど)水っぽくなる生地やバター液を扱う場合。
- (クロワッサンやフィッシュフィンガーなど)脂肪分を多く 含む 焼き菓子を作る場合。
- 焼き菓みに液体を塗ったり、上白糖などの粒状の 材料 をまぶす場合。
- 肉や魚の下ごしらえ。

ja-JP - 穴あきベーキングAirFryトレイ

出来立ての焼き菓子

穴あきベーキングAirFryトレイは、生イーストやクワルク生地を使った焼き菓子の調理に最適です。

食パン、イーストロール、焼き菓子などを焼く際、このトレイを使えば、軽い食感、均一な焼き色、そして理想的な焼き上がりが得られます。

まず生地を平らに伸ばし、穴あきベーキングAirFryトレイに並べます。こうすることで、生地が穴に入り過ぎるのを防ぐことができます。

冷凍食品/調理済み食品

穴あきベーキングAirFryトレイを使って、冷凍食品や新鮮な調理済み食品を調理することができます。

特に半調理のロールパンやフライドポテトなどは、特にパリッとした仕上がりになります。

パッケージに記載されているメーカーの指示に従ってください。

穴あきベーキングAirFryトレイの上に、可能であれば食材(フライドポテトなど)を一面に均等に広げてください。

乾燥/水分除去

この穴あきベーキングAirFryトレイは、果物や野菜の乾燥に最適です。

リンゴの輪切り、プラム、トマトも、トレイがあれば形を崩さずに、簡単に乾燥させることができます。

穴あきベーキングAirFryトレイの上に、可能であれば食材を一面に均等に広げてください。

自動プログラム

穴あきベーキングAirFryトレイは自動プログラムで使用できます。

自動プログラムはすべての機器で利用できるわけではありません。

洗浄とお手入れ

穴あきベーキングAirFryトレイを、食器洗い機やオープンで熱洗浄をしないでください。

取扱説明書および設置説明書に記載されている、パーフェクトクリーン加工された表面の洗浄とお手入れのヒントに従ってください。

穴あきベーキングAirFryトレイは、お湯、洗浄液、柔らかい洗浄ブラシで洗浄してください。

ko-KR - 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이, 타공

타공 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이는 다음 55 cm 및 60 cm 너비의 밀레 쿠키 및 오븐의 측면 선반 레일에 직접 삽입할 수 있습니다:

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

이 트레이는 또한 다음 콤비 스팀 오븐에도 사용할 수 있습니다:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이는 컴팩트 전자레인지 콤비 오븐 또는 너비가 90 cm인 오븐에는 사용하기에 적합하지 않습니다.

사용법

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이의 미세 타공이 조리 과정을 최적화합니다.

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이는 에나멜 처리가 되어 있으며 퍼펙트클린 마감이 되어 있습니다.

베이킹 트레이를 제조할 때 에나멜 처리로 인해 타공된 구멍 주위로 미세한 색상 차이가 발생할 수 있습니다. 이는 제품의 사용이나 품질에는 영향을 주지 않습니다.

퍼펙트클린 마감은 탁월한 달라붙음 방지 특성을 가지고 있으며, 매우 쉽게 세척할 수 있습니다.

베이킹 전 표면에 기름칠을 하거나 베이킹 페이퍼를 깔 필요가 없습니다. 이런 표면에서 음식을 쉽게 떼어낼 수 있습니다.

퍼펙트클린 표면에서 음식을 자를 수 있습니다.

하지만 퍼펙트클린 표면이 긁힐 수 있으므로 세라믹 칼을 사용하지 마십시오.

오븐 바닥을 더럽히는 것을 피하십시오. 다음과 같은 상황에는 고메 타공 베이킹 및 에어프라이 트레이를 사용하지 마십시오.

- 스펀지 케이크 반죽 등 물기가 있는 도우 또는 반죽을 사용할 때
- 드롭 쿠키와 같이 베이킹 과정에서 뭉어지는 도우 혹은 반죽을 사용할 때
- 크로와상이나 피시 핑거 등 다량의 지방을 함유한 구운 요리를 만들 때
- 구운 제품에 액체를 바르거나 정제당 등의 굽은 입자의 재료를 위에 뿌릴 때
- 육류 혹은 생선을 조리할 때

갓 준비된 구운 요리

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이는 신선한 이스트 및 크바르크 도우로 만든 제과를 조리하는 데에 이상적입니다.

흰 빵, 이스트 롤 및 트레이 제과를 구울 때 고메 트레이는 부드러운 식감, 고른 브라우닝 및 완벽한 마무리라는 완벽한 결과를 보장해 줍니다.

도우를 평평한 표면에 펴내고 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이에 놓습니다. 그렇게 하면 도우가 구멍 안으로 너무 깊게 눌러 들어가지 않게 됩니다.

냉동 식품/간편 식품

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이를 사용해 냉동식품과 즉석식품을 조리할 수도 있습니다.

반조리된 롤 및 감자 튀김 같은 음식을 특히 바삭하게 해 줍니다.

포장에 있는 제조사 지침을 준수하십시오.

가능하다면 감자 튀김 등의 음식을 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이에 한 겹으로 고르게 펼쳐놓습니다.

건조/탈수

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이는 과일과 야채의 건조에 적합합니다.

트레이 덕분에 조각들이 움직이지 않고 제 위치에서 빠르게 마르기 때문에 사과링, 자두와 토마토를 쉽게 건조할 수 있습니다.

가능하다면 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이에 한 겹으로 고르게 펼쳐놓습니다.

자동 프로그램

자동 프로그램에는 고메 베이킹 및 에어프라이 트레이를 사용할 수 있습니다.

자동 프로그램을 모든 제품에서 사용할 수 있는 것은 아닙니다.

세척 및 관리

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이를 식기세척기로 또는 오븐에서 열분해 세척 과정을 이용해 세척하지 마십시오.

사용 및 설치 지침의 퍼펙트클린 표면의 세척 및 관리 팁을 따릅니다.

고메 베이킹 및 에어프라이 트레이를 뜨거운 물, 세제 및 부드러운 세척 브러시로 세척합니다.

zh-CN - 多孔美味 AirFry 空气炸烤盘

多孔美味 AirFry 空气炸烤盘可以直接插入 55 厘米和 60 厘米宽的 Miele 炊具和烤箱的侧滑轨内：

H 2265-1 – H 28xx、H 47xx、H 48xx、H 5xxx、H 6xxx 和 H 7xxx

您还可以在下列蒸烤一体机中使用：

DGC 508x XL、DGC 509x XL、
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL 和
DGC 7xxx

美味 AirFry 空气炸烤盘不适用于紧凑型微烤一体机或宽度为 90 厘米的烤箱。

用途

美味 AirFry 空气炸烤盘的细密小孔可将烹饪过程最优化。

美味 AirFry 空气炸烤盘经过搪瓷处理，具有 PerfectClean 清洁表面。

制作烤盘时，搪瓷工艺可在小孔周围产生细微的颜色差异。这对产品的使用和质量不造成影响。

PerfectClean 清洁表面具有非常好的不粘特性，并且极其容易清洗。烘焙前，无需在表面刷油，或铺上烘焙用羊皮纸。可以很容易地从这些表面去除食物。

可以在 PerfectClean 清洁表面将食物切片。

但是，不要使用陶瓷刀具，因为这些刀具会划伤 PerfectClean 清洁表面。

避免弄脏内腔底板。

请勿在以下情况下使用美味多孔 AirFry 空气炸烤盘

- 加工稀软面团或面糊，如海绵蛋糕混合物。
- 加工在烘焙过程中变得稀软的面团或面糊，如滴面曲奇。
- 准备含有大量脂肪的烘焙食品，如牛角面包或鱼条。
- 使用液体涂刷烘焙食品，或在食品上方洒以粒状成分，如绵白糖。
- 准备肉或鱼。

新鲜制备的烘焙食品

美味 AirFry 空气炸烤盘是制备由新鲜酵母和夸克面团制成的烘焙食品的理想之选。

烘焙白面包、酵母卷和托盘烘焙食品时，炸烤盘可确保产生质地轻盈的出色结果，即使在上色和理想表面方面。

首先在平面上展开面团，然后将其放在美味 AirFry 空气炸烤盘上。这样可确保面团不会太深入地按入孔洞。

冷冻食物/即食食品

您可以使用美味 AirFry 空气炸烤盘来烹饪冷冻食物和即食食品。

它可令半烤面包卷和法式炸薯条等食物出现特别酥脆的效果。

请按照包装上的制造商说明操作。

如有可能，将法式炸薯条等食物均匀地单层铺开在美味 AirFry 空气炸烤盘上。

烘干/脱水

美味 AirFry 空气炸烤盘非常适合烘干水果或蔬菜。

苹果圈、李子和番茄可轻松烘干，因为托盘可确保食物保持不动且快速烘干。

如有可能，将食物均匀地单层铺开在美味 AirFry 空气炸烤盘上。

自动程序

您可以在自动程序下使用美味 AirFry 空气炸烤盘。

并非所有电器都提供自动程序。

清洁与保养

请勿在洗碗机中或利用烤箱的高温热解功能清洁美味 AirFry 空气炸烤盘。

遵循操作和安装说明中 PerfectClean 清洁表面的清洁和保养建议。

用热水、洗涤液和软清洁刷刷清洁美味 AirFry 空气炸烤盘。

zh-HK - 多孔烘焗和 AirFry 盤

多孔烘焗和 AirFry 盤可以直接插入以下寬度為 55 厘米和 60 厘米的 Miele 炊具和焗爐的側滑槽中：

H 2265-1 – H 28xx、H 47xx、H 48xx、H 5xxx、H 6xxx、H 7xxx

也可以在以下蒸焗爐中使用：

DGC 508x XL、DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL、
DGC 7xxx

烘焗和 AirFry 盤不適用於小型微波爐或寬度為 90 厘米的 焗爐。

使用

烘焗和 AirFry 盤的細孔可最佳化烹調過程。

烘焗和 AirFry 盤採用琺瑯表面，並且帶有 PerfectClean 表面處理塗層。

製造烘焗盤時，上釉過程可能會導致孔眼周圍出現輕微的色差。這不會影響產品的使用或品質。

PerfectClean 表面具有極佳的防黏底效能，而且非常易於清潔。烘焙之前無需表面上塗油或鋪好烘焗紙。可輕鬆地從這些表面去除食物。

可以在 PerfectClean 表面切片食物。

但是不要使用陶瓷刀，因為它可刮傷 PerfectClean 表面。

避免污染爐腔底板。

在以下情況下，不要使用多孔烘焗和 AirFry 盤

- 處理過稀的麵團或麵糊，如海綿蛋糕混合物。
- 處理在烘焙過程中變稀的麵團或麵糊，如滴面曲奇。
- 準備含有大量脂肪的烘焗食物，如牛角包或魚柳條。
- 在烘焗食物上刷上液體或撒上顆粒狀配料，如細砂糖。
- 準備肉或魚。

新鮮準備的烘焗食物

烘焗和 AirFry 盤是準備採用新鮮酵母麵團和茅屋芝士麵團製成的烘焗食物的理想之選。

烘焙白麵包、酵母麵包卷和烤盤蛋糕時，烘焗盤可確保出色的效果，輕盈的口感，均勻的焦化效果和出色的表面。

先在水平面上擀製麵團，然後將其放在烘焗和 AirFry 盤上。這樣可以確保麵團不會壓入孔中過深。

急凍食物/預製食物

您可以使用烘焗和 AirFry 盤烹調急凍食物和新鮮預製食物。

它可以為預烘焗麵包卷和薯條等食物提供特別酥脆的效果。

遵循製造商在包裝上提供的說明。

如果可能的話，將食物（如薯條）均勻地鋪在烘焗和 AirFry 盤的單層中。

烘乾/脫水

烘焗和 AirFry 盤是烘乾水果和蔬菜的理想之選。

可以輕鬆地烘乾蘋果圈、梅子和蕃茄，因為烘焗盤可以確保這些水果片保持原位並快速烘乾。

如果可能的話，將食物均勻地鋪在烘焗和 AirFry 盤的單層中。

自動程序

您可以在自動程序中使用烘焗和 AirFry 盤。

自動程序並不適用於所有電器。

清潔及護理

請不要用洗碗碟機清洗烘焗和 AirFry 盤或者使用焗爐的熱解清潔程序進行清潔。

按照操作及安裝說明中有關 PerfectClean 表面清潔及護理的貼士進行操作。

用熱水、洗滌液和柔軟的洗滌刷清潔烘焗和 AirFry 盤。

en-US - Gourmet baking and AirFry tray, perforated

The perforated Gourmet baking and AirFry tray can be inserted directly into the side runners in the following 21 5/8" (55 cm) and 23 5/8" (60 cm) wide Miele ranges and ovens:
H 2265-1 – H 28xx, H 47xx, H 48xx,
H 5xxx, H 6xxx, H 7xxx

You can also use it in the following combi-steam ovens:
DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

The perforated Gourmet baking and AirFry tray is not suitable for use in the speed oven or in ovens with a width of 35 7/16" (90 cm).

Use

The fine perforations of the Gourmet baking and AirFry tray optimize cooking processes.

The perforated Gourmet baking and AirFry tray is enameled and has a PerfectClean finish.

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

The PerfectClean surface finish has very good non-stick properties and is exceptionally easy to clean. There is no need to grease the surface or line it with parchment paper before baking. Food can be easily removed from these surfaces.

Food can be sliced on PerfectClean surfaces.

However, do not use ceramic knives as these will scratch the PerfectClean surface.

Avoid soiling the oven compartment floor.

Do not use the perforated Gourmet baking and AirFry tray when

- working with liquid dough or batter, e.g., whisked mixture.
- working with dough or batter that turns runny during the baking process, e.g., drop cookies.
- preparing baked goods that contain a lot of fat, e.g., croissants or fish strips.
- brushing baked goods with liquid or sprinkling them with granular ingredients, e.g., granulated sugar.
- preparing meat or fish.

en-US - Gourmet baking and AirFry tray, perforated

Freshly prepared baked goods

The perforated Gourmet baking and AirFry tray is ideal for preparing baked goods made from fresh yeast and quark dough.

When baking white bread, yeast rolls, and tray bakes, the tray ensures perfect results with a light texture, even browning, and perfect finish.

Roll out the dough on a level surface first and then place it on the perforated Gourmet baking and AirFry tray. This will ensure that the dough is not pressed too far into the holes.

Frozen food/ready meals

You can use the perforated Gourmet baking and AirFry tray to cook frozen food and fresh ready meals.

It provides particularly crispy results for items such as parbaked rolls and French fries.

Follow the manufacturer's instructions on the packaging.

Spread the food, e.g., French fries, evenly over the perforated Gourmet baking and AirFry tray in a single layer if possible.

Drying/dehydrating

The perforated Gourmet baking and AirFry tray is ideal for drying fruit or vegetables.

Apple rings, plums, and tomatoes can be dried easily as the tray ensures that the pieces remain in place and dry quickly.

Spread the food evenly over the perforated Gourmet baking and AirFry tray in a single layer if possible.

Automatic programs

You can use the perforated Gourmet baking and AirFry tray in automatic programs.

Automatic programs are not available on all appliances.

Cleaning and care

Follow the cleaning and care tips for PerfectClean surfaces in the Operating and Installation Instructions.

Clean the perforated Gourmet baking and AirFry tray with hot water, liquid dish soap, and a soft brush.

fr-CA - Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry

La plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry peut être directement insérée dans les rails coulissants des fours et des cuisinières Miele de 55 cm et 60 cm suivants :

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 combinés suivants :

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

La plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry ne convient pas à l'utilisation dans le four combiné micro-ondes ou dans les fours d'une largeur de 90 cm.

Utilisation

Les fines perforations de la plaque de cuisson Gourmet avec AirFry optimisent les cuissons.

La plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry est recouverte d'un émail et d'une finition PerfectClean.

Lors de la fabrication de la plaque de cuisson, le processus d'émaillage peut créer de légères différences de couleur autour des perforations. Cela n'a aucune incidence sur l'utilisation ou la qualité du produit.

Le revêtement de surface PerfectClean présente d'excellentes propriétés anti-adhésives et est remarquablement facile à nettoyer. Il est inutile de graisser la surface ou de la recouvrir de papier sulfurisé avant la cuisson. Les aliments s'enlèvent facilement de ces surfaces.

Les aliments peuvent être tranchés ou découpés sur les surfaces PerfectClean.

Cependant, n'utilisez pas de couteaux en céramique, car ils peuvent égratigner la surface PerfectClean.

Évitez de salir la sole de la cavité du four.

N'utilisez pas la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry lorsque vous

- travaillez avec une pâte qui coule, comme celle du gâteau de Savoie;
- travaillez avec une pâte qui coule pendant la cuisson, comme celle des petits gâteaux secs;
- préparez des aliments cuits au four contenant une grande quantité de matières grasses, comme des croissants ou du poisson pané;
- badigeonnez des aliments cuits au four avec un liquide ou les saupoudrer d'ingrédients en poudre, comme du sucre fin;
- préparez de la viande ou du poisson.

fr-CA - Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry

Aliments cuits au four fraîchement préparés

La plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry est idéale pour préparer des aliments cuits au four à partir de levure fraîche et de pâte à base de fromage blanc.

Pour la cuisson du pain blanc, des petits pains à la levure et des gâteaux, la plaque garantit des résultats parfaits avec une texture légère, un dorage uniforme et une finition irréprochable.

Étalez d'abord la pâte sur une surface plane, puis déposez-la sur la plaque de cuisson Gourmet avec AirFry. Ainsi, la pâte ne s'enfonce pas trop dans les trous.

Aliments surgelés / Plats préparés

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry pour cuire des aliments surgelés et des plats frais préparés.

Elle permet d'obtenir des plats particulièrement croustillants, comme les frites et les pains à cuire au four.

Suivez les instructions du fabricant indiquées sur l'emballage.

Répartissez uniformément les aliments, comme les frites, sur la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry en une seule couche, si possible.

Séchage/Déshydratation

La plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry est idéale pour sécher les fruits ou les légumes.

Les rondelles de pommes, les prunes et les tomates peuvent être facilement séchées, car la plaque garantit que les morceaux restent en place et sèchent rapidement.

Répartissez uniformément les aliments sur la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry en une seule couche, si possible.

Programmes automatiques

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry dans les programmes automatiques.

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

Nettoyage et entretien

Ne lavez pas la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry dans le lave-vaisselle ou dans le four avec le programme de la pyrolyse.

Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien des surfaces PerfectClean figurant dans le mode d'emploi et le plan de montage.

Lavez la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une brosse douce.

pt-BR - Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry pode ser colocado diretamente nas grelhas laterais dos seguintes eletrodomésticos Miele com 55 cm e 60 cm de largura:

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 XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL–DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry não é adequado para ser utilizado em fornos com micro-ondas e em fornos com uma largura de 90 cm.

Utilização

A perfuração fina do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry aperfeiçoa o processo de cozimento.

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry é esmaltado e tem um acabamento PerfectClean.

A esmaltagem pode apresentar ligeiras diferenças de cor na zona dos bordos perfurados devido ao processo de fabricação, contudo, não influenciam a utilização nem a qualidade.

O acabamento PerfectClean caracteriza-se por um excelente efeito antiaderente e uma limpeza excepcionalmente fácil. Não é necessário untar a superfície antes do processo de confecção nem cobri-la com papel vegetal. Os alimentos podem ser facilmente retirados depois de preparados.

Os alimentos podem ser cortados sobre a superfície PerfectClean.

Não utilize facas de cerâmica, pois elas riscam a superfície PerfectClean.

Evite sujar o fundo do interior do forno. Não utilize o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry, quando

- preparar massa líquida, p. ex. massa simples.
- preparar massa que se torna líquida durante o processo de confecção, p. ex. biscoitos amanteigados.
- preparar alimentos muito gordurosos, p. ex. croissants ou filetes de peixe.
- revestir artigos de pastelaria com líquidos ou polvilhar com ingredientes granulados, p. ex. açúcar.
- preparar carne ou peixe.

pt-BR - Tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry

Artigos de pastelaria recém-preparados

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry é excelente para preparar artigos de pastelaria com fermento fresco e massa de óleo de requieijo.

Ao cozer pão branco, pãezinhos e bolos, obterá resultados de confeitaria ideais que se distinguem por um miolo leve, um tostado e uma superfície uniformes.

Estenda primeiro a massa numa bancada de trabalho plana e depois coloque-a no tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry. Assim, evita-se pressionar demasiado a massa para dentro dos orifícios.

Produtos ultracongelados/pré-confeccionados

Pode-se utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry para a preparação de produtos ultracongelados e produtos pré-confeccionados frescos.

Os pães pré-cozinhados e as batatas fritas, por exemplo, ficam muito crocantes.

Para a preparação, verifique as indicações do fabricante indicadas na embalagem.

Distribua os alimentos, como p. ex. as batatas fritas, uniformemente e numa única camada o máximo possível pelo tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.

Secar/Desidratar

O tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry é muito adequado para desidratar frutas e legumes.

A preparação de anéis de maçã, ameixas e tomates é fácil, pois os pedaços permanecem estáveis e secam rapidamente.

Distribua os alimentos uniformemente e numa única camada o máximo possível pelo tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry.

Programas automáticos

Pode utilizar o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry em programas automáticos.

Os programas automáticos não estão disponíveis em todos os eletrodomésticos.

Limpeza e cuidados

Não limpe o tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry na máquina de lavar louça ou com pirólise.

Tenha em atenção as indicações de limpeza e manutenção das superfícies com acabamento PerfectClean nas instruções de utilização e montagem.

Efetue a limpeza do tabuleiro Gourmet perfurado para forno e AirFry com água quente, detergente para a louça e uma escova macia.

es-MX - Bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada

La bandeja perforada gourmet y AirFry pueden insertarse directamente en las guías laterales en las siguientes estufas y hornos Miele de 55 cm (21 5/8") y 60 cm (23 5/8") de ancho:

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

También puede utilizarlo en los siguientes hornos a vapor combinados:

DGC 508x XL, DGC 509x XL
DGC 65xx XL – DGC 68xx XL,
DGC 7xxx

La bandeja perforada para hornear Gourmet y AirFry no es adecuada para su uso en el horno rápido o en hornos de 90 cm (35 7/16").

Uso

Las finas perforaciones de la bandeja para hornear Gourmet y AirFry optimizan los procesos de cocción.

La bandeja para hornear Gourmet y AirFry está esmaltada y tiene un acabado PerfectClean.

Cuando se fabrica la bandeja de repostería, el proceso de esmaltado puede dar lugar a ligeras diferencias de color alrededor de las perforaciones. Esto no afecta el uso ni la calidad del producto.

El acabado de la superficie PerfectClean tiene muy buenas propiedades antiadherentes y es excepcionalmente fácil de limpiar. No es necesario engrasar la superficie ni forrarla con papel especial para hornos antes de hornear. Los alimentos se pueden eliminar fácilmente de estas superficies.

Se pueden cortar alimentos en las superficies PerfectClean.

Sin embargo, no use cuchillos cerámicos porque rayan la superficie PerfectClean.

Evite la suciedad en el suelo del interior del horno.

No use la bandeja para hornear y AirFry Gourmet perforada cuando:

- Trabaje con masa líquida o masa batida.
- Trabaje con masas o mezclas que se vuelven líquidas durante el proceso de horneado, por ejemplo, las galletas cuya masa se deja caer.
- Prepare productos horneados que contengan mucha grasa, por ejemplo, croissants o tiras de pescado.
- Pincele los productos horneados con líquido o espolvoreándolos con ingredientes granulados, por ejemplo, azúcar granulada.
- Prepare carne o pescado.

es-MX - Bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada

Productos de repostería recién preparados

La bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry es ideal para preparar productos horneados elaborados con masa fresca de levadura y quark.

Al hornear pan blanco, panecillos de levadura y horneados en bandeja, la bandeja garantiza unos resultados perfectos con una textura ligera, un dorado uniforme y un acabado perfecto.

Extienda primero la masa sobre una superficie plana y, después, colóquela en la bandeja para hornear y AirFry gourmet perforada. Esto garantizará que la masa no se presione demasiado en los agujeros.

Alimentos congelados/comidas preparadas

Puede utilizar la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry para cocinar alimentos congelados y comidas preparadas.

Proporciona resultados especialmente crujientes en productos como los panecillos precocidos y las papas fritas.

Siga las instrucciones del fabricante que figuran en el envase.

Extienda los alimentos, por ejemplo las papas fritas, uniformemente sobre la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry en una sola capa si es posible.

Secado/deshidratación

La bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry es ideal para secar fruta o verdura.

Los aros de manzana, las ciruelas y los tomates pueden secarse fácilmente, ya que la bandeja garantiza que las piezas permanezcan en su sitio y se sequen rápidamente.

Extienda los alimentos, uniformemente sobre la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry en una sola capa si es posible.

Programas automáticos

Puede utilizar la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry en programas automáticos.

Los programas automáticos no están disponibles en todos los modelos.

Limpieza y cuidados

Siga los consejos de limpieza y mantenimiento de las superficies PerfectClean que figuran en las instrucciones de uso e instalación.

Limpie la bandeja perforada Gourmet para hornear y AirFry con agua caliente, jabón líquido para vajillas y un cepillo suave.



Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany
Tel.: +49 5241 89-0
Internet: www.miele.com