

Naudojimo ir montavimo instrukcija Garintuvas su mikrobangų krosnele



Būtinai perskaitykite šią naudojimo ir montavimo instrukciją prieš statydami, montuodami arba prieš prietaisą eksploatuodami pirmąjį kartą. Taip apsisausosite patys ir išvengsite prietaiso pažeidimų.

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai	5	Pirmasis garinio troškintuvo valymas.....	32
Tvarumas ir aplinkos apsauga	14	Užvirimo temperatūros priderinimas.....	32
Susipažinimas	15	“Einstellungen”	33
Garinė orkaitė.....	15	Nustatymų apžvalga	33
Specifikacijų lentelė	16	Meniu “Einstellungen” iškvietimas..	35
Kartu pristatomi priedai.....	16	“Sprache”	35
Papildomai įsigyjami priedai	17	“Tageszeit”	35
Valdymo elementai.....	18	“Datum”	36
Įjungimo ir išjungimo mygtukas .	19	“Beleuchtung”	36
Ekranas.....	19	“Display”	36
Jutikliniai mygtukai	19	“Lautstärke”	37
Simboliai	21	“Einheiten”	37
Valdymo principas	22	“Quick-MW”	37
Meniu punkto pasirinkimas	22	“Popcorn”	37
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė	22	“Warmhalten”	38
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	22	“Dampfreduktion”	38
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas.....	22	“Vorschlagstemperaturen”	38
Skaičių įvedimas	23	“Vorschlagsleistungen”	38
Raidžių įvedimas	23	“Wasserhärte”	39
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas	23	“Sicherheit”	40
Garinio troškintuvo režimas	24	“Miele@home”	40
Vandens bakelį	24	“Scan & Connect” atlikimas	41
Temperatūra.....	24	“Fernsteuerung”	41
Kepimo trukmė.....	24	“MobileStart” funkcijos aktyvinimas	41
Garsai	24	“RemoteUpdate”	42
Įkaitinimo fazė	24	“Softwareversion”	43
Gaminimo fazė	24	“Händler”	43
Garų sumažinimas	24	“Werkeinstellungen”	43
Mikrobangų krosnelės režimas	25	“Betriebsstunden”	43
Veikimas	25	Pagrindinis ir submeniu	44
Indų pasirinkimas.....	25	Valdymas	45
Stiklinis indas	29	Paprastas valdymas	45
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.....	29		
Pirmasis paleidimas	30		
Jungimas į tinklą.....	30		
Pagrindiniai nustatymai	30		
Jungimo į tinklą sąlygos	31		

Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas	46	Dešros gaminiai	78
Temperatūros keitimas	46	Vėžiagyviai	79
Mikrobangų galios keitimas	47	Moliuskai	80
Kepimo trukmės nustatymas	47	Ruošimas pagal valgiaraštį – rankiniu būdu	81
Kepimo trukmės nustatymo keitimas	48	“Sous-vidė”	82
Nustatyto kepimo laiko keitimas	48	Kitos naudojimo galimybės	89
Veikimo režimo su mikrobangų funkcija nutraukimas	49	Kaitinimas garais	89
Veikimo režimo su garų funkcija nutraukimas	49	Atitirpinimas garuose	91
Kepimo proceso nutraukimas	49	Nuplikymas	94
“Quick-MW” ir “Popcorn”	50	“Menügaren” – automatinis	94
Atitirpinimas ir kaitinimas su mikrobangų funkcija	51	Konservavimas	95
“Auftauen”	52	Indų sterilizavimas	97
“Erhitzen”	55	Mielinės tešlos kildinimas	97
“Kurzzzeit”	59	Drėgnų rankšluosčių įšildymas	97
Svarbu ir verta žinoti apie troškinimą garuose	60	Želatinos lydymas	97
Troškinimo garuose ypatybės	60	Susicukravusio medaus skystinimas	98
Troškinimo indai	60	Šokolado lydymas	98
Stiklinis padėklas	60	Jogurto ruošimas	99
Kepimo lygis	61	Lašinių lydymas	100
Šaldytas produktas	61	Svogūnų troškinimas	100
Temperatūra	61	Sulčių išsunkimas	100
Kepimo trukmė	61	Maisto produktų valymas	101
Troškinimas su skysčiais	61	Obuolių konservavimas	101
Asmeniniai receptai	61	Kiaušinių garnyro ruošimas	101
“Dampfgaren”	62	“Schnellgaren”	102
“Eco-Dampfgaren”	62	Bulvės su lupenomis (tvirtos konsistencijos)	103
Nuoroda į kepimo lenteles	62	Ryžių kepimas	104
Daržovės	63	Automatinės programos	105
Žuvis	66	Kategorijos	105
Mėsa	69	Automatinių programų naudojimas	105
Ryžiai	71	Naudojimo nurodymai	105
Grūdai	72	“Eigene Programme”	106
Makaronai / tešlos gaminiai	73	Valymas ir priežiūra	109
Kukuliai	74	Valymo ir priežiūros nurodymai	109
Ankštiniai augalai, džiovinti	75	Netinkamos valymo priemonės	109
Vištų kiaušiniai	77	Priekinės dalies valymas	110
Vaisiai	78	Maisto ruošimo skyrius plovimas	110
		Vandens bakelio plovimas	110

Turinys

Priedų plovimas	110
Padėklų laikiklių plovimas	111
“Pflege”	111
“Entkalken”	111
Mirkymas	112
Problemų šalinimas	113
Pranešimai ekrane	113
Nenumatytas veiksmas	114
Garsai	115
Netenkinantis rezultatas.....	116
Bendrosios problemos arba techni- nės triktys	117
Garantinio aptarnavimo skyrius	118
Sutrikus prietaiso veikimui, susisie- kite	118
Garantija	118
Įrengimas	119
Montavimo saugos nurodymai	119
Montavimo matmenys.....	120
Įrengimas ūkinėje spintoje.....	120
Vaizdas iš šono	121
Prijungimas ir vėdinimas	122
Garinės orkaitės įmontavimas	123
Elektros jungtis	124
Duomenys priežiūros instituci- joms	125
Techniniai duomenys.....	127
Atitikties deklaracija	127
Ryšio modulio autorių teisės ir li- cencijos	127
Garantijos sąlygos.....	128
Sutartiniai ženklai.....	129

Garinis troškintuvas su mikrobangų krosnelės funkcija toliau instrukcijoje vadinamas gariniu troškintuvu.

Ši garinė orkaitė atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant, kyla pavojus susižaloti ir patirti materialinę žalą.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo ir montavimo instrukciją. Joje pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą bei techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" raiškiai nurodo susipažinti su prietaiso montavimo instrukcija bei saugos nurodymais ir įspėjimais ir jais vadovautis.

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo.

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

Tinkamas naudojimas

- ▶ Šis garinis troškintuvas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Šis garinis troškintuvas nėra skirtas naudoti lauke.
- ▶ Prietaisą naudokite tik buityje – maisto produktų troškinimui garuose, atitirpinimui, pašildymui ir kepimui. Bet koks kitoks naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Degios medžiagos gali sukelti gaisrą!
Jeigu įjungę mikrobangų funkciją džiovinsite degias medžiagas, išgaruos jose esanti drėgmė. Medžiagos gali išsausėti ir užsiliepsnoti. Garinėje orkaitėje nelaikykite ir nedžiovinkite greitai užsiliepsnojančių medžiagų.
- ▶ Žmonės, kurie dėl fizinių, sensorinių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba nežinojimo negali saugiai valdyti garinio troškintuvo, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba instruktuojami atsakingo asmens.
Šie žmonės garinį troškintuvą valdyti neprižiūrimi gali tik tuomet, kai jiems paaiškinama, kaip tai reikia daryti saugiai. Jie turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Dėl prietaisui keliamų aukštų reikalavimų (pvz., dėl temperatūros, drėgmės, atsparumo cheminiam poveikiui, susidėvėjimui ir vibracijos) maisto ruošimo zonoje įrengtas specialus apšvietimas. Šį specialų apšvietimą leidžiama naudoti tik pagal paskirtį. Jis nėra skirtas patalpų apšvietimui. Keitimą gali atlikti tik "Miele" įgaliotas specialistas arba "Miele" garantinio aptarnavimo skyrius.
- ▶ Šiame gariniame troškintuve naudojami 2 apšvietimo šaltiniai, priskiriami E energijos vartojimo efektyvumo klasei.

Vaikai namų ūkyje

- ▶ Naudokite įjungimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti garinio troškintuvo.
- ▶ Jaunesni nei aštuonerių metų vaikai negali naudotis garine orkaite, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti garinę orkaitę tik jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Nepriziūrėti vaikai negali valyti arba prižiūrėti garinio troškintuvo.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli garinio troškintuvo. Jiems niekada neleiskite žaisti su gariniu troškintuvu.
- ▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.

Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui negu vaikų. Veikimo metu iš garų išleidimo angos veržiasi karšti garai. Įkaista garinės orkaitės durelių stiklas ir valdymo skydelis.
- ▶ Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu. Kol garinė orkaitė atvės ir nekils pavojaus nudegti, neleiskite vaikams būti arti prietaiso.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 8 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik "Miele" įgalioti specialistai.
- ▶ Mikrobangų keliamas spinduliavimas: techninės priežiūros arba remonto darbus, kuriuos atliekant būtina nuimti gaubtą, gali atlikti tik specialistai.
- ▶ Dėl pažeidimų garinis troškintuvas gali tapti nebesaugus. Patikrinkite, ar nematyti pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeisto garinio troškintuvo.
- ▶ Patikrinkite, ar nepažeistos duralės ir durelių tarpiklis. Kol klientų aptarnavimo tarnyba neatliks techninės priežiūros darbų, nenaudokite jokių režimų su mikrobangų krosnele.
- ▶ Jeigu prietaisas sugedęs, įjungtos mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui. Išjunkite garinę orkaitę, jeigu:
 - sulankstytos duralės,
 - įdubusi arba sulenkta maisto ruošimo skyriaus priekinė dalis,
 - atsilaisvinę durelių lankstai,
 - korpuse, duralėse arba maisto ruošimo skyriaus sienelėse yra matomų plyšių arba įtrūkimų,
 - tarp durelių stiklo kaupiasi drėgmė.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes. Buitinėje instaliacijoje ir šiame "Miele" produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Garinio troškintuvo saugumas užtikrinamas tik tada, kai jis prijungiamas prie žeminimo sistemos, kuri įrengta pagal reikalavimus. Tai pagrindinė saugos sąlyga ir jos laikytis privaloma. Jeigu abejojate, elektros instaliaciją patikėkite patikrinti elektrikui.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Garinio troškintuvo specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi atitikti elektros tinklo duomenis, kad prietaisas nesugestų. Prieš jungdami, palyginkite duomenis. Jeigu abejojate, pasikonsultuokite su elektriku.
- ▶ Kelių kištukų lizdai arba ilginamieji laidai neužtikrina reikiamos saugos (gaisro pavojus). Jų nenaudokite garinį troškintuvą jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Garinį troškintuvą naudokite tik įmontuotą, kad būtų užtikrinamas saugus jo veikimas.
- ▶ Išlaikykite ne mažesnę kaip 850 mm įrengimo aukštį.
- ▶ Šio garinio troškintuvo negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).
- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus įtampingąsias jungtis ir pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso veikimas. Jokiu būdu nebandykite patys atidaryti garinės orkaitės korpuso.
- ▶ Jei garinį troškintuvą remontuos ne “Miele” įgaliotosios techninės priežiūros tarnybos darbuotojas, neteksite teisės į garantiją.
- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Nuo jungimo laido pašalinus kištuką arba jeigu jungimo laidas apskritai neturi kištuko, garinį troškintuvą prie maitinimo tinklo turėtų prijungti kvalifikuotas elektrikas.
- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, būtina jį pakeisti specialiu maitinimo laidu.
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, reikia visiškai atjungti garinį troškintuvą nuo elektros tinklo. Norint tai užtikrinti, reikia
 - išjungti elektros instaliacijos saugiklius arba
 - visiškai išsukti elektros įsukamuosius elektros saugiklius, arba
 - iš kištukinio lizdo ištraukti tinklo kištuką (jei yra). Traukti reikia ne už laido, bet už kištuko.

▶ Jeigu prietaisas buvo įmontuotas į spintelę (pvz., su durelėmis), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Rizikuotumėte pažeisti prietaisą, montavimo spintą ir grindis. Spintos dureles uždarykite tik kai garinė orkaitė bus visiškai atvėsus.

Tinkamas naudojimas

▶ Pavojus nusiplikinti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie nuo maisto ruošimo zonos sienelių, padėklų laikiklių, priedų arba karštais garais.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, naudokite puodkėlę.

▶ Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusiplikyti!

Įdedant arba išimant patiekalą, šis gali išsilieti. Karštas maistas gali nuplikinti!

Būkite atsargūs įdėdami ir išimdami kepimo indą, kad patiekalas neišsiliėtų.

▶ Būkite atsargūs, galite nusiplikyti karštu vandeniu!

Baigus kepti, garų generatoriuje lieka karšto vandens, kuris išleidžiamas į vandens bakelį. Išimdami ar įdėdami vandens bakelį prižiūrėkite, kad jis neapvirštų.

▶ Verdamosiose arba šildomose uždarytose skardinėse susidaro viršslėgis, dėl kurio jos gali sprogti.

Gariniame troškintuve nevirkite ir nešildykite skardinių.

▶ Karščiui ir garams neatsparūs aukštoje temperatūroje ištirpę plastikiniai indai gali apgadinti garinę orkaitę.

Kepimui garinėje orkaitėje naudokite tik karščiui (iki 100 °C) ir karštiesiems garams atsparius plastikinius indus. Laikykitės indų gamintojo nurodymų.

▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti prietaiso koroziją. Maisto ruošimo skyriuje nelaikykite jokių maisto produktų, kepimui nenaudokite jokių rūdijančių indų.

▶ Pavojus susižaloti į atidarytas dureles! Galite susižeisti užkliuvę už atidarytų indaplovės durelių. Be reikalo nepalikite atidarytų durelių.



Saugos nurodymai ir įspėjimai

▶ Leistina durelių apkrova yra daug. 8 kg. Nesisėskite ant atidarytų durelių, nedėkite ant jų sunkių daiktų. Atkreipkite dėmesį, kad nieko neprispaustumėte tarp durelių ir gaminimo kameros. Taip rizikuotumėte garinį troškintuvą pažeisti.

▶ Jei netoli garinės orkaitės naudojate elektrinį prietaisą, pavyzdžiui, rankinį maišytuvą, atkreipkite dėmesį, ar prietaiso durelėmis neprišpaudėte jungimo laido. Gali pažeisti laido izoliaciją.

Mikrobangų krosnelės režimas

▶ Atkreipkite dėmesį, kad kepimo, kaitinimo, atitirpinimo laikas, naudojant mikrobangų krosnelės režimą, yra gerokai trumpesnis, nei jo nenaudojant. Dėl per ilgo įsijungimo laiko maisto produktas išdžiūsta ir gali savaime užsidegti.

▶ Mikrobangų režimas  naudojamas pašildyti maisto produktus ir gėrimus. Mikrobangų režimo  nenaudokite džiovinti, pavyzdžiui, gėlių, žolelių, duonos, bandelių arba kitų degių medžiagų, nes kyla susižalojimo ir gaisro pavojus.


▶ Svarbu, kad maisto produkte temperatūra tolygiai paskirstytų ir būtų pakankamai aukšta.

Kad patiekalai tolygiai pašiltų, juos apverskite arba pamaišykite, o šildydami, atitirpindami arba kepdami atkreipkite dėmesį ir į nurodytą subalansavimo laiką.

Subalansavimo laikas yra ramybės laikas, per kurį temperatūra tolygiai pasiskirsto po patiekalą.





▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų maisto produktų! Šildant maisto produktus, šiluma gaminama pačiame produkte, todėl neįkaišta indas (išimtis: karščiui atsparus fajansas). Indas sušyla nuo iš patiekalo perduodamos šilumos.

Išėmę patiekalą patikrinkite, ar jis pakankamai šiltas. Nespręskite pagal indo temperatūrą! **Šildydami kūdikių maistelį, stenkitės pasirinkti tinkamą temperatūrą!** Kad kūdikis nenusidegintų, pašildytą maistelį išmaišykite arba supurtykite ir paragaukite.


▶ Mikrobangų režimas  netinka valyti ir dezinfekuoti daiktus, nes šie gali per daug įkaisti. Galite nusideginti išimdami.

▶ Galite susižaloti dėl uždaruose induose arba buteliuose susidariusio perteklinio slėgio. Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sproгимą.

Nešildykite patiekalų ir skysčių uždarytuose induose arba buteliuose. Prieš tai indus atidarykite, o nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelius ir čiulptukus.

- ▶ Skysčių pašildymui naudojant režimą “Mikrowelle” , šie gali užvirti. Gali nutikti, kad bus pasiekta užvirimo temperatūra, bet nebus matomi virimui įprasti burbulai. Skystis užverda netolygiai. Karštas skystis gali užvirti staiga, galite nusiplikyti išimdami indą iš maisto ruošimo skyriaus. Esant tam tikroms nepalankioms sąlygoms, slėgis gali būti toks aukštas, kad durelės atsidarys savaime. Prieš šildydami ar virindami skystį, jį išmaišykite. Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus. Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.
- ▶ Jeigu kaitinate kiaušinius be lukšto, jų tryniai po troškinimo gali staugiai sprogti. Prieš tai keletą kartų perdurkite kiaušinio trynio plėvelę.
- ▶ Jeigu kaitinate kiaušinius su lukštu, jie sprogs, net ir išėmus iš gaminimo kameros. Kiaušinius su lukštu virkite tik pasirinktą troškinimo režimą “Dampfgeren”  arba atitinkamą automatinę programą. Mikrobangų krosnelės režimu nešildykite kietai išvirtų kiaušinių.
- ▶ Jeigu šildote maisto produktus su kieta odele arba lukštu (pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis, baklažanus), šie gali sprogti. Prieš tai keletą kartų perdurkite jų odelę arba juos įpjaukite, kad galėtų pasišalinti atsiradę garai.
- ▶ Grūdais, vyšnių kauliukais arba geliu pripildytos pagalvės ir panašūs daiktai gali užsidegti, net jei jie po sušilimo išimami iš gaminimo kameros. Jų nešildykite mikrobangų krosnelės režimu “Mikrowelle” .
- ▶ Jeigu nuo maisto produktų pradeda rūkti dūmai, neatidarykite orkaitės durelių, taip išvengsite liepsnos išplitimo. Nutraukite procesą, išjunkite garinę orkaitę ir ištraukite kištuką. Dureles atidarykite tik tada, kai dūmai išsisklaidys.
- ▶ Nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis, nes jose gali kauptis skysčiai. Į tuščiavidurės ertmės gali patekti drėgmės ir susidaryti aukštas slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius daiktus (išimtis: iš tuščiavidurių daiktų pašalintas oras). Jeigu kaitinate rinktis veikimo režimą “Mikrowelle” , nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

► Naudoti mikrobangose nepritaikyti indai veikimo režime “Mikrowelle”  bus sugadinti ir apgadins garinę orkaitę.


Nenaudokite metalinių indų, aliuminio plėvelės, stalo įrankių, indų su metalo sluoksniu, krištolinių taurių, kuriose yra švino, dubenėlių apvalintais kraštais, karščiui jautrių indų, medinių indų, metalinių spaustukų, plastikinių ir popierinių spaustukų su viduje esančia vielute, plastikinių indų su ne visai nuimtu aliuminio dangčiu (žr. skyriaus “Mikrobangų režimas” poskyrį “Indų pasirinkimas”).


► Indai iš degių medžiagų gali sukelti gaisrą! Vienkartiniai plastikiniai indai turi atitikti skyriaus “Mikrobangų režimas” poskyryje “Indų pasirinkimas” nurodytas savybes.


Jeigu maisto produktus šildote arba kebate vienkartinuose induose iš plastiko, popieriaus arba kitų degių medžiagų, nepalikite prietaiso be priežiūros.

► Šilumą išlaikančios pakuotės pagamintos iš plonos aliuminio plėvelės, kuri atspindi mikrobangas. Aplink aliuminio plėvelę esantis popierius gali labai įkaisti ir pradėti degti.

Prieš šildydami mikrobangose, maisto produktus išimkite iš šilumą išlaikančių pakuočių, pvz., keptuve keptą viščiuką.

► Jeigu garinę orkaitę paliekate veikti tuščią arba režimu “Mikrowelle”  naudojate netinkamus maisto produktus, prietaisas gali sugesti.

Stiklinį padėklą **visada** naudokite kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms, kai orkaitė veikia režimu “Mikrowelle” .

Indams pašildyti arba žolelėms džiovinti nenaudokite veikimo režimo “Mikrowelle” .

Valymas ir priežiūra

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.
- ▶ Šveisdami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durų stiklą, nenaudokite šveitiklių, kietų kempinių, šepečių, aštrių metalinių grandiklių.
- ▶ Galima išmontuoti padėklų laikiklius. Prietaise dar kartą teisingai sumontuokite padėklų laikiklius.
- ▶ Padėklų laikikliai įstatyti plastikinėse įvorėse. Patikrinkite, ar įvorės nepažeistos. Kol įvorės nebus pakeistos, nenaudokite režimo su mikrobangomis.
- ▶ Jeigu norite išvengti korozijos, nedelsdami pašalinkite ant nerūdijančiojo plieno gaminimo kameros sienelių patekusius patiekalų su druska arba skysčių likučius.

Priedai

- ▶ Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jei pritvirtinamos arba įrengiamos kitos dalys, panaikinama teisė į garantiją, laidavimas ir (arba) atsakomybė už produktą.
- ▶ “Miele” suteikia iki 15 metų arba mažiausiai 10 metų garantiją at-sarginėms dalims, kurios reikalingos prietaiso funkcijoms užtikrinti, atsižvelgiant į Jūsų garinio troškintuvo gamybos seriją.

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė, skirta prietaiso gabenimui, apsaugo jį nuo pažeidimų gabenant. Pakavimo medžiagos pasirinktos atsižvelgiant į ekologinį tvarumą ir techninius utilizavimo veiksmus, jas galima perdirbti.

Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis. Jums prietaisą pardavęs "Miele" pardavėjas pakuotę priims atgal.

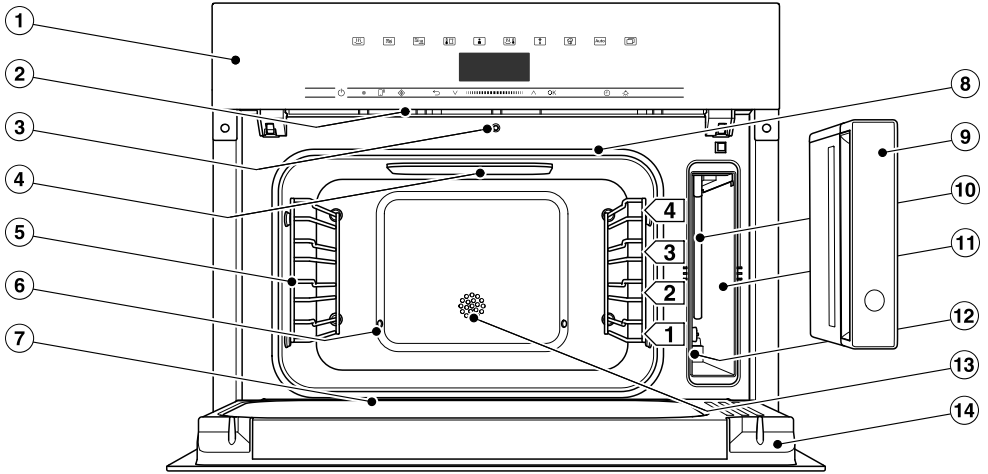
Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi nepriekaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Senos įrangos jokiū būdu nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.



Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas išimti iš prietaiso senas baterijas ir akumuliatorius, kurių nereikia išardyti. Taip pat galima išimti ir nepažeisti lempas. Pristatykite juos į specializuotą surinkimo punktą, kur šie yra neatlygintinai surenkami. Pasirūpinkite, kad išvežti skirta sena įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Garinė orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Garų išleidimo anga
- ③ Automatinis durelių atidariklis garų sumažinimui
- ④ Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas šviesos diodais
- ⑤ Padėklų laikikliai su 4 kepimo lygiais
- ⑥ Garų įleidimo anga
- ⑦ Surinkimo latakas
- ⑧ Durelių sandariklis
- ⑨ Vandens bakelis su nuimama apsauga nuo ištekėjimo
- ⑩ Įsiurbimo vamzdis
- ⑪ Skyrius vandens bakeliui
- ⑫ Specifikacijų lentelė
- ⑬ Temperatūros jutiklis
- ⑭ Durelės

Susipažinimas

Šioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje aprašytus modelius rasite užpakalinėje pusėje.

Specifikacijų lentelė

Specifikacijų lentelė yra vandens bakelio skyrelyje.

Joje nurodytas jūsų prietaiso modelis, gamyklinis numeris ir jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maksimali prijungta apkrova).

Modelio atpažinimo ir serijos numeris (SN) taip pat nurodyti nedidelėje etiketėje kuri, atidarius dureles, matoma ant priekinio rėmo.

Išsaugokite šią informaciją, kad "Miele" galėtų tikslingai padėti, jeigu kada kiltų klausimų arba atsirastų problemų.

Kartu pristatomi priedai

Jei reikia, galite papildomai užsisakyti komplekte esančius ir kitus priedus (žr. skyrių "Pasirinktiniai priedai").

Atsižvelgiant į šalį ir modelį, gali būti pridėti kiti priedai.


Stiklinis indas DMGS 100-30



1 stiklinis padėklas

Stiklinį padėklą galima naudoti visuose kepimo režimuose.

Troškavimo garuose režimu stiklinį padėklą galite naudoti kaip lašančių skysčių surinkimo indą.


Veikimo režimu "Mikrowelle"  stiklinį padėklą **visada** naudokite kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms.


375 x 394 x 30 mm (P x l x A)


Stiklinis padėklas išlaiko maks. 8 kg.

Dideli temperatūrų svyravimai gali pažeisti stiklinį padėklą.

Įkaitusio stiklinio padėklo nestatykite ant šaltų paviršių, pvz., granitinio arba plytelių stalviršio, o tik ant specialaus pagrindo.

Kepimo ir kepinimo grotelės bei metalinius kepimo indus naudojant režimu “Mikrowelle”  gali atsirasti kibirkščiavimas. Galite sugadinti garinę orkaitę.

Nenaudokite kepimo ir kepinimo grotelių veikimo režimu “Mikrowelle” .

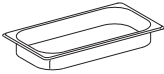
Kepimo ir kepinimo grotelės bei troškimo indą galite naudoti veikimo režimu “Schnellgaren” , taip pat visuose veikimo režimuose su garais.

Kepimo ir kepinimo grotelės



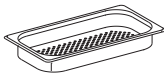
1 kepimo ir kepinimo grotelės, ant kurių statomi kepimo indai

Garinio troškinimo indas DGG 50-40



1 neperforuotas garinio troškinimo indas iš nerūdijančiojo plieno
Talpa 2,2 l / Naudingasis tūris 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (P x l x A)

Garinio troškinimo indas DGGL 50-40



2 perforuoti garinio troškinimo indai iš nerūdijančiojo plieno
Talpa 2,2 l / Naudingasis tūris 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (P x l x A)

Kalkių šalinimo tabletės

Skirtos šalinti kales iš garinio troškintuvo

Papildomai įsigijami priedai

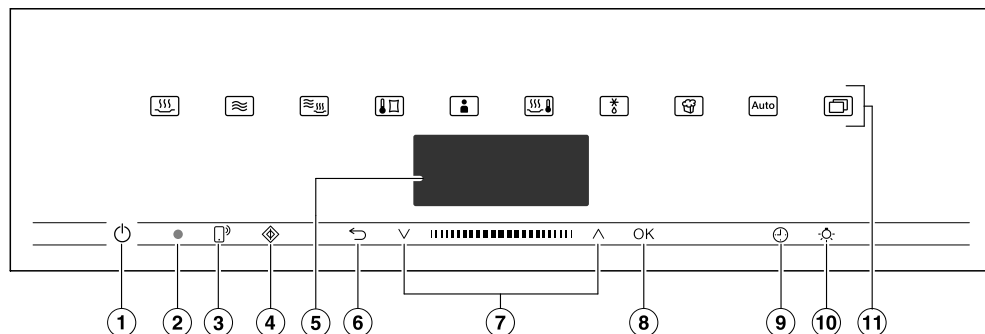
“Miele” interneto parduotuvėje, “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje arba iš “Miele” prekybos partnerio galite įsigyti specialiai gariniam troškintuvui pritaikytų gaminių, pvz., priežiūros priemonių ir priedų.

Į “Miele” interneto parduotuvę pateksite nuskaitytą QR kodą:




Susipažinimas

Valdymo elementai



- ① Įgilintas įjungimo ir išjungimo mygtukas Skirtas garinės orkaitės įjungimui ir išjungimui
- ② Optinė sąsaja (tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas Jeigu norite garinę orkaitę valdyti savo mobiliajame telefone
- ④ Jutiklinis mygtukas Funkcijai paleisti "Quick-MW"
- ⑤ Ekranas Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ⑥ Jutiklinis mygtukas Skirtas palaiapsniui grįžti atgal ir keisti menu punktus kepimo proceso metu
- ⑦ Naršymo zona su rodyklių mygtukais ir Naudojama naršyti po parinkčių sąrašą ir keisti vertes
- ⑧ Jutiklinis mygtukas OK Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑨ Jutiklinis mygtukas Skirtas trumpajai trukmei, kepimo trukmei arba kepimo proceso įjungimo ir užbaigimo laikui nustatyti
- ⑩ Jutiklinis mygtukas Skirtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimo įjungimui ir išjungimui
- ⑪ Jutikliniai mygtukai Skirti pasirinkti veikimo režimus, automatines programas ir nustatymus

Ijungimo ir išjungimo mygtukas

Ijungimo ir išjungimo mygtukas  yra įgilintas ir reaguoja į prilietimą pirštu.


Šiuo mygtuku įjungsite ir išjungssite savo garinę orkaitę.

Ekranas

Ekrane rodomas paros laikas arba įvairi informacija apie veikimo režimus, temperatūrą, kepimo trukmę, automatines programas, asmenines programas ir nustatymus.

Ijungus garinę orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku , rodomas pagrindinis meniu ir raginimas “Betriebsart wählen”.

Jutikliniai mygtukai

Jutikliniai mygtukai reaguoja į sąlytį su pirštu. Kiekvienas bakstelėjimas patvirtinamas garsiniu signalu. Galite išjungti mygtukų perjungimo signalą, pasirinkę nustatymą “Weitere”  | “Einstellungen” | “Lautstärke” | “Tastenton”.






Jeigu norite, kad mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė yra išjungta, naudokite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”.



Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje

Daugiau informacijos apie veikimo režimus ir kitas funkcijas ieškokite skyriuje “Pagrindinis ir submeniu”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” ir “Kitos naudojimo galimybės”.

Susipažinimas






Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	<p>Jeigu garinę orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie "Miele@home" sistemos, aktyvinti nustatymą "Fernsteuerung" ir paliesti jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, funkcija "MobileStart" yra aktyvinta.</p> <p>Kol dega šis jutiklinis mygtukas, savo garinę orkaitę galite valdyti mobiliajame prietaise (žr. skyriaus "Einstellungen", poskyrį "Miele@home").</p>
	<p>Šiuo jutikliniu mygtuku įjungsite funkciją "Quick-MW". Kepimo procesas vykdomas naudojant pirminę 600 W mikrobangų galią ir 1 minutės kepimo trukmę (žr. skyrių "Quick-MW"). Šį jutiklinį mygtuką liesti keletą kartų, galite palaipsniui ilginti kepimo trukmę.</p> <p>Šią funkciją galima naudoti tik tada, kai nevykdomas joks kitas kepimo procesas.</p>
	<p>Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį.</p> <p>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite pasirinkti vertes ir nustatymus, pvz., temperatūrą, galite pakeisti kepimo proceso trukmę arba sustabdyti kepimo procesą.</p>
 	<p>Naršymo srityje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančią zoną ir slinkite parinkčių sąrašus į viršų arba žemyn. Slenkant parinkčių sąrašus, šviesiame fone vienas po kito rodomi meniu punktai. Meniu punktas, kurį norite pasirinkti, turi būti šviesiame fone.</p> <p>Šviesiame fone pažymėtas vertes arba nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba tarp jų esančioje zonoje.</p>
OK	<p>Jeigu funkcijos ekrane pažymėtos šviesia spalva, jas galite iškviešti mygtuku OK. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti.</p> <p>Patvirtinę mygtuku OK, išsaugosite pakeitimus.</p> <p>Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami OK.</p>

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.
	Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą. Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką <i>OK</i> .
	Laikmatis
	Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.
	Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.
	Paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio garinės orkaitės įjungimo (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Sicherheit").

Susipažinimas

Valdymo principas

Naršymo zonoje valdykite garinę orkaitę rodyklių mygtukais \wedge bei \vee tarp jų esančioje zonoje **|||■|||**.

Kai tik pasirodys norima vertė, nuoroda arba nustatymas, kurį turite patvirtinti, užsidegs oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas *OK*.

Meniu punkto pasirinkimas

- Palieskite rodyklių mygtuką \wedge ar \vee arba zonoje **|||■|||** slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.

Patarimas: Jeigu nuspausite ir laikysite rodyklių mygtuką, parinkčių sąrašas arba vertės bus automatiškai slenkamos, kol atleisite mygtuką.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

- Palieskite rodyklių mygtuką \wedge ar \vee arba slinkite zonoje **|||■|||** pirštu į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.

Patarimas: Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele ✓.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

Kai kurie nustatymai rodomi segmentiniame stulpelyje **■ ■ ■ ■ ■ □ □ □**. Jeigu užpildyti visi segmentai, vadinasi, pasirinktas maksimalus garsumo lygis.


Jeigu neužpildytas nė vienas segmentas arba tik vienas, vadinasi, pasirinkta minimali vertė arba nustatymas yra išjungtas (pvz., garso stiprumo).

- Palieskite rodyklių mygtuką \wedge ar \vee arba zonoje **|||■|||** slinkite į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.


Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

Veikimo režimų ir funkcijų (pvz., „Weiter“ ) jutikliniai mygtukai yra ekrano viršuje (žr. skyrių „Valdymas“ ir „Einstellungen“).

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

- Naršykite po parinkčių sąrašą „Weiter“ , kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.
- Nustatykite kepimo proceso vertes.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Veikimo režimo keitimas


Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinis anksčiau pasirinkto veikimo režimo jutiklinis mygtukas.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodomas pakeistas režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Užsidega pakeisto veikimo režimo oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

Naršykite po parinkčių sąrašą "Weiter" , kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.

Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

- Palieskite rodyklių mygtuką \wedge ar \vee arba zonoje **||||** slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas skaičius bus rodomas šviesiame fone.

Patarimas: Jeigu nuspausite ir laikysite rodyklių mygtuką, vertės bus automatiškai slenkamos, kol atleisite mygtuką.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pakeistas skaičius išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.


Raidžių įvedimas

Raides galite įvesti naršymo zonoje. Pasirinkite trumpus, aiškius pavadinimus.

- Palieskite rodyklių mygtuką \wedge ar \vee arba zonoje **||||** slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas ženklas bus rodomas šviesiame fone.

Pasirinktas ženklas rodomas viršutinėje eilutėje.

Patarimas: Galima naudoti maks. 10 simbolių.


Ženklus galite ištrinti vieną po kito su .


- Pasirinkite kitus ženklus.
- Įvedę programos pavadinimą, pasirinkite \checkmark .

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.


Pavadinimas išsaugomas.

"MobileStart" funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite "MobileStart" funkciją.

Šviečia  jutiklinis mygtukas. "Miele" programėlėje savo garinę orkaitę galėsite valdyti nuotoliniu būdu.

Rekomenduojama teikti pirmenybę tiesioginiam prietaiso valdymui jutikliniame ekranelyje, o ne nuotoliniu būdu programėlėje.

"MobileStart" funkcija išliks aktyvi, kol degs jutiklinis mygtukas .

Susipažinimas

Garinio troškinimo režimas

Vandens bakelį

Maksimalus pripildymo kiekis – 1,5 l, o minimalus – 1,0 l. Vandens bakelyje yra žymos. Jokiu būdu negalima viršyti viršutinės žymos!

Vandens suvartojimas priklauso nuo maisto produktų ir kepimo trukmės. Kepimo metu gali reikėti papildyti vandens. Jeigu kepimo metu atidaromos durelės, padidėja vandens suvartojimas.

Vandens bakelį galima išimti naudojant “Push-/Pull” sistemą: norėdami išimti, vandens bakelį šiek tiek spustelėkite.

Baigus kepti, garų generatoriuje lieka karšto vandens, kuris išleidžiamas atgal į vandens bakelį. Po kiekvieno kepimo proceso su garų funkcija išpilkite iš bakelio vandenį.

Temperatūra

Prie kai kurių režimų yra nurodyta rekomenduojama temperatūra. Rekomenduojamą temperatūrą galima pakeisti atskiriems temperatūros procesams ir etapams arba nuolat nurodytoje zonoje. Rekomenduojamą temperatūrą galite pakeisti 5 °C intervalais, kepdami pagal “Sous-vide” režimą – 1 °C intervalais (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Vorschlagstemperaturen”).

Kepimo trukmė

Kepimo trukmę galite nustatyti nuo 1 minutės (00:01) iki 10 valandų (10:00). Jeigu kepimo trukmė ilgesnė negu 59 minutės, būtina nurodyti ir valandas, ir minutes. Pavyzdys: kepimo trukmė 80 minučių = 1:20.

Režimuose su garų funkcija kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.


Garsai

Įjungus garinį troškintuvą, jo veikimo metu ir jį išjungus girdimas triukšmas (burzgesys). Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įsiurbiant ir išsiurbiant vandenį.

Jeigu garinis troškintuvas yra naudojamas, girdėsite ventiliatoriaus keliamus garsus.

Įkaitinimo fazė

Kol garinė orkaitė kaista iki nustatytos temperatūros, ekrane “Aufheizen” rodoma kylanti maisto ruošimo skyriaus temperatūra.

Įkaitinimo fazės trukmė priklauso nuo maisto produktų kiekio ir temperatūros. Paprastai įkaitinimo fazė trunka apie 7 minutes. Kepant atvėsintus arba šaldytus maisto produktus, trukmė pailgės. Net naudojant kepimo žemoje temperatūroje režimą arba režimą “Sous-vide”  gali pailgėti įkaitinimo fazė.

Gaminimo fazė

Pasiekus nustatytą temperatūrą, prasideda gaminimo fazė. Jos metu ekrane rodomas likęs laikas.

Garų sumažinimas

Jeigu troškinama aukštesnėje negu 80 °C temperatūroje, prieš pasibaigiant kepimo laikui, garinės orkaitės durelės šiek tiek prasiveria, kad iš maisto ruošimo skyriaus galėtų saugiai pasišalinti garai. Ekrane rodoma “Dampfreduktion”. Durys vėl automatiškai užsidaro.

Garų sumažinimo funkciją galima išjungti (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Dampfreduktion”). Išjungus garų sumažinimo funkciją ir atidarius orkaitės dureles išsiverš didelis garų kiekis.

Mikrobangų krosnelės režimas



Veikimas

Jūsų garinėje orkaitėje yra magnetronas, kuris elektros srovę paverčia elektromagnetinėmis bangomis (mikrobangomis). Šios bangos ne tik tolygiai paskirstomos maisto ruošimo skyriuje, bet ir papildomai atsispindi nuo metalinių maisto ruošimo skyriaus sienelių.

Mikrobangos iš visų pusių skverbiasi į maisto produktą. Maisto produktą sudaro daug molekulių. Mikrobangos sukelia stiprų šių molekulių vibravimą (ypač vandens molekulių). Taip maisto produktas sušildomas iš išorės į vidų. Kuo daugiau vandens yra maisto produkto sudėtyje, tuo greičiau jis sušils arba iškeps.


Mikrobangų funkcijos privalumai

- Maisto produktus galima kepti nenaudojant skysčio ar riebalų arba naudojant tik nedidelį jų kiekį.
- Trumpesnė atitirpinimo, pašildymo arba kepimo trukmė, negu orkaitėje arba viryklėje.

Jeigu garinę orkaitę paliekate veikti tuščią arba režimu "Mikrowelle"  naudojate netinkamus maisto produktus, prietaisas gali sugesti. Stiklinį padėklą **visada** naudokite kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms, kai orkaitė veikia režimu "Mikrowelle" .

Indų pasirinkimas



Kad mikrobangos pasiektų patiekalą, indas turi praleisti mikrobangas. Mikrobangos prasiskverbia pro porcelianą, stiklą, kartoną, plastiką, bet ne pro metalą. Nenaudokite jokių metalinių indų arba indų su metalo elementais. Metalas atsispindi mikrobangas, todėl gali prasidėti kibirkščiavimas, o mikrobangos nebus sugeriamos.

 Galite susižaloti dėl uždaruose induose arba buteliuose susidariusio perteklinio slėgio.


Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogamą.

Nešildykite patiekalų ir skysčių uždarytuose induose arba buteliuose.

Prieš tai indus atidarykite, o nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelius ir čiulptukus.

 Veikimo režime "Mikrowelle"  naudojami netinkami maisto ruošimo indai gali užsidegti!


Naudoti mikrobangose nepritaikyti indai gali būti sugadinti ir apgadinti garinę orkaitę.

Todėl režime "Mikrowelle"  naudokite tik mikrobangoms pritaikytus indus.

Šildymo ir kepimo trukmė priklauso nuo naudojamo indo medžiagos ir formos. Labiausiai tinka apvalūs ir ovalūs plokšti indai. Tokiose formose patiekalai sušyla tolygiau, negu kampuotose.

Susipažinimas

Specialūs indai


 Degios medžiagos gali sukelti gaisrą!

Plastikiniai, popieriniai arba iš kitų degių medžiagų pagaminti vienkartiniai indai gali užsidegti ir apgadinti prietaisą.


Jeigu maisto produktus šildote arba kepate vienkartinuose induose iš plastiko, popieriaus arba kitų degių medžiagų, nepalikite prietaiso be priežiūros.

Galite naudoti šiuos indus ir medžiagas:

- Karščiui atsparų stiklą ir stiklo keramiką
Išimtis: krištolas, kurio sudėtyje yra švino ir kuris gali pradėti šokinėti.
- Porcelianą
 - be metalinių dekorų elementų
Metalų dekorų elementai (pvz., aukso arba kobalto melsvos kraštelis) gali sukelti kibirkščiavimą,
 - be tuščiavidurių rankenėlių
Į tuščiavidures rankenėles gali patekti drėgmės ir susidaryti aukštas slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius elementus.
- Nedažytus arba nepadengtus glazūra keraminius gaminius

 Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusideginti!

Keraminiai gaminiai gali labai įkaisti. Jeigu kepimui naudojate keraminius gaminius, mūvėkite puodkėles.

- Plastikiniams arba vienkartiniams indams iš plastiko naudokite veikimo režimą "Mikrowelle" 


Patarimas: Prisdėkite prie aplinkos tausojimo ir atisakykite vienkartinį indų.

Plastikiniai indai ir karščiui neatsparūs kepimo maišeliai gali deformuotis ir patekti į maistą.

Naudokite tik karščiui atsparius plastikinius indus ir kepimo maišelius.


Plastikiniai indai arba plastikiniai kepimo maišeliai turi išlaikyti maž. 110 °C temperatūrą.

- Plastikinius indus, kurie pritaikyti naudoti mikrobangose
Specializuotose parduotuvėse galima įsigyti specialių plastikinių indų, skirtų mikrobangoms.
- Plastikinius indus iš stiroporo
Greitam maisto pašildymui
- Plastikinius kepimo maišelius
Jeigu patiekalo kepimui arba pašildymui ketinate naudoti plastikinį kepimo maišelį, jį prieš tai keliose vietose pradurkite. Per angeles pasišalins garai. Sumažinsite slėgio susidarymą maišelyje, apsaugosite maišelį nuo galimo sprogdimo.
Be to, galima įsigyti specialių kepimo garuose maišelių, kurių nereikia pradurti. Vadovaukitės ant pakuotės pateiktai nurodymais.
- Kepimo maišelius ir rankoves
Vadovaukitės gamintojo pateiktai nurodymais.

 Metaliniai elementai gali sukelti gaisrą!

Metaliniai spaustukai arba plastikiniai ir popieriniai spaustukai su vielute gali labai įkaisti ir pradėti degti.

Nenaudokite metalinių spaustukų arba plastikinių ir popierinių spaustukų, kurių viduje yra viela.

- Kartu pristatomas **groteles** ir **kepimo indus galima naudoti** tik veikimo režime “Schnellgaren”  arba režime be mikrobangų.
- Indus iš aliuminio plėvelės be dangtelio galima naudoti atitirpinimui, pašildymui arba kepant jau paruoštus patiekalus
Maisto produktai kaitinami tik iš viršaus. Jei patiekalus iš aliuminio indelio perdėsite į mikrobangų funkcijai skirtą indą, šiluma pasiskirstys tolygiau.

Indelius iš aliuminio plėvelės naudojant kartu su aliuminio plėvele, gali girdėtis spragsėjimas, susidaryti kibirkštys.

Indą iš aliuminio plėvelės įdėkite į stiklinį indą.

Indai arba aliuminio plėvelė negali liestis prie maisto ruošimo skyriaus sienelių, statykite juos maž. 2 cm atstumu iki sienelių.



- Metalinius iešmus arba spaustukus
Mėsos gabalas turi būti daug didesnis už metalinius iešmus ir spaustukus.

Netinkami maisto ruošimo indai

Nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis, nes jose gali kauptis skysčiai. Į tuščiavidures ertmes gali patekti drėgmės ir susidaryti aukštas slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius daiktus (išimtis: iš tuščiavidurių daiktų pašalintas oras).

Kepimui nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis.

Nenaudokite šių indų ir medžiagų:

- Metalinių grotelių (taip pat kartu pristatomų grotelių), kurios **nepritaikytos** naudoti veikimo režime “Mikrowelle” .
- Metalinių arba indų iš nerūdijančiojo plieno (taip pat kartu pristatomų kepimo indų), kurie **nepritaikyti** naudoti veikimo režime “Mikrowelle” .
- Aliuminio plėvelės
Išskyrus: Jeigu ruošiate nevienodo dydžio mėsos gabalus, pavyzdžiui, paukštieną, šie atitirps, sušils arba iškeps tolygiau, jeigu paskutinėmis minutėmis mažesnius gabaliukus uždengsite mažais aliuminio folijos lakštais.
- Metalinių spaustukų, plastikinių arba popierinių spaustukų, kurių viduje yra vielutė
- Plastikinių indelių, nuo kurių ne visiškai nuimtas aliuminio folijos dangtelis
- Krištolo
- Stalo įrankių ir indų su metalo dekoru (pvz., aukso spalvos krašteliu, kobalto melsvos)
- Kepimo indų su tuščiavidurėmis rankenėlėmis
- Plastikinių indų iš melamino
Melaminas sugeria energiją ir įkaista. Pirkdami pasiteiraukite, iš kokios medžiagos pagaminti plastikiniai indai.
- Karčiui neatsparių plastikinių indų ir kepimo maišelių
- Medinių indų
Kepimo proceso metu išgaruoja medienoje esantis vanduo. Mediena išdžiūsta ir gali suskeldėti.

Susipažinimas


Kepimo indų naudojimas maisto ruošimo skyriuje

- Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.
- Indą su patiekalu visada statykite stiklinio padėklo viduryje.

Dangtis




Patarimas: Dangtį galima įsigyti prekybos vietose.

- Jis sulaiko inde garus, ypač ilgai kaitinant.
 - Naudojant dangtį, patiekalai greičiau pašyla.
 - Neleidžia patiekalams išsausėti.
 - Maisto ruošimo skyrius išlieka švarus.
- Kepimo režime “Mikrowelle” , naudokite mikrobangoms pritaikytą stiklinį arba plastikinį dangtį.

Taip pat galite naudoti mikrobangų krosnelėms skirtą plėvelę (įprasta maistinė plėvelė dėl karčio gali deformuotis ir patekti į patiekalą).

Dangtis neturėtų užsandarinti indo. Jeigu naudojamas mažo skersmens indas, vandens garai gali nepasišalinti per šonines dangčio angas. Dangtis gali per daug įkaisti ir išsilydyti. Naudokite tik pakankamai didelio skersmens indus.

■ **Nenaudokite** dangčio, šildydami šiuos maisto produktus:

- Džiūvėsiai apibarstyti maisto produktų
- Maisto produktų, kurių kepimui arba pašildymui rekomenduojama naudoti veikimo režimą “Schnellgaren” 

Stiklinis indas


Veikimo režimas / kepimo programos su garais:

Jeigu kepatė perforuotuose kepimo induose, į pirmą kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo padėklą.

Į padėklą lašės skystis, kurį vėliau galėsite išpilti.

Jeigu lašų surinkimo padėklą įdėsite maisto ruošimo skyriaus apačioje, kondensatas negalės išgaruoti.

Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.

Veikimo režimas “Mikrowelle” : stiklinį padėklą **visada** naudokite 1 kepimo lygmenyje, kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms.

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas

Pristatymo metu garinė orkaitė nustatyta taip, kad įjungus prietaisą, energijos taupymo sumetimais išjungiamas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.

Jei norite, kad maisto ruošimo skyriaus veikimo metu visada būtų apšviestas, turite pakeisti gamyklinį nustatymą (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Apšvietimas”).

Jei pasibaigus kepimo procesui durelės paliekamos atidarytos, po 5 minučių automatiškai išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.

Jeigu skydelyje paliesite mygtuką , 15 sekundžių įsijungs apšvietimas.

Pirmasis paleidimas

Jungimas į tinklą

Jūsų garinė orkaitė yra su įmontuotu belaidžio ryšio moduliu. Dėl belaidžio ryšio tinklo („Wi-Fi“) modulio galima užmegzti tinklo ryšį su jūsų namų interneto tinklu ir savo mobiliajame įrenginyje naudotis „Miele“ programėle.

Prisijungus prie garinio troškintuvo per belaidžio ryšio tinklą, ryšys automatiškai atkuriamas kiekvieną kartą, kai vėl jį įjungiate.

Užtikrinkite, kad garinio troškintuvo pastatymo vietoje belaidžio ryšio signalas būtų pakankamai stiprus.

Prijungus prietaisą prie belaidžio tinklo, padidėja energijos sąnaudos, net tada, kai stalčius yra išjungtas.

Išmaniosios papildomos funkcijos „Miele“ programėlėje*

Prisijungę prie tinklo per „Miele“ programėlę galėsite naudotis daugybe išmaniųjų papildomų funkcijų, pvz.,


- būsenos informacijos atsiuntimu
- Naudokite papildomas naudingas funkcijas
- Atnaujinkite savo garinio troškintuvo įrangą, kad jis siektų naujausią „Miele“ techninį lygį

Daugiau informacijos apie išmaniąsias papildomas funkcijas rasite „Miele“ interneto svetainėje, „Apple AppStore“[®] arba „Google Play Store“[™].

* Papildomas skaitmeninis „Miele & Cie. KG“ pasiūlymas. Funkcijos gali skirtis, atsižvelgiant į modelį ir šalį. „Miele“ programėlėje turite sutikti su „Miele“ skaitmeninių produktų ir paslaugų bendrosiomis prekybos ir paslaugų teikimo sąlygomis bei privatumo politika. „Miele“ pasilieka teisę bet kuriuo metu pakeisti arba nutraukti skaitmeninių pasiūlymų teikimą.

Pagrindiniai nustatymai

Pirmojo paleidimo metu turite pasirinkti prietaiso nustatymus. Šiuos nustatymus vėliau galėsite pakeisti (žr. skyrių „Einstellungen“).


 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą prietaisą.

Garinę orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai.

Kalbos nustatymas

- Pasirinkite norimą kalbą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Jeigu netyčia pasirinkote kalbą, kurios nesuprantate, elkitės, kaip nurodyta skyriaus „Einstellungen“ poskyryje „Sprache“ .

Buvimo vietos nustatymas

- Pasirinkite norimą buvimo vietą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Jungimo į tinklą sąlygos

Norint prijungti prietaisus prie tinklo, būtina užtikrinti šias sąlygas:

1. Pastatymo vietoje veikia namų interneto tinklas.
Turite savo belaidžio ryšio tinklo (WLAN) slaptažodį.
2. Savo mobiliajame galiniame įrenginyje turite įdiegtą "Miele" programėlę.
3. "Miele" programėlėje turite susikūrę savo naudotojo paskyrą.

"Miele" programėlė

"Miele" programėlę galima nemokamai atsisiųsti iš "Apple App Store" arba "Google Play Store™".



"Miele@home" įdiegimas

Ekrane rodoma „Miele@home“ einrichten“.

- Norėdami iš karto įdiegti "Miele@home", pasirinkite "Weiter" ir patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Jeigu diegimą norite atidėti vėlesniam laikui, pasirinkite "Überspringen" ir patvirtinkite mygtuku *OK*.
Daugiau informacijos apie diegimo atidėjimą ieškokite skyriaus "Einstellungen" poskyryje "Miele@home".
- Norėdami iš karto įdiegti "Miele@home", pasirinkite norimą prisijungimo būdą.

Ekrane ir "Miele" programėlėje bus rodomi tolesni diegimo etapai.

Datos nustatymas

- Iš eilės nustatykite metus, mėnesį ir dieną.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Paros laiko nustatymas

- Nustatykite paros laiką valandomis ir minutėmis.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Vandens kietumo nustatymas

Atsakinga vandentiekio tarnyba gali informuoti apie vietinio geriamojo vandens kietumą.

Daugiau informacijos apie vandens kietumo nustatymą žr. skyriaus "Einstellungen" poskyryje "Wasserhärte".

- Nustatykite savo namų vandens kietumą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pirmojo paleidimo užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pirmasis paleidimas baigtas.

Pirmasis paleidimas

Pirmasis garinio troškintuvo valymas

- Nuo orkaitės ir priedų nulupkite apsauginę plėvelę arba lipdukus.

Gamykloje garinio troškintuvo funkcijos buvo patikrintos, todėl transportuojant tam tikromis aplinkybėmis iš linijų į gaminimo kamerą gali pritekėti likusio vandens.

Vandens bakelio plovimas

- Išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo ištekėjimo.
- Vandens bakelį išskalaukite rankomis.

Priedų ir maisto ruošimo skyriaus plovimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.
- Išplaukite priedus rankomis arba indaplovėje.

Pristatoma garinė orkaitė padengta priežiūros priemone.

- Švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu išvalykite priežiūros priemonę.


Užvirimo temperatūros priderinimas

Pirmą kartą troškinant maisto produktus garinį troškintuvą būtina priderinti prie vandens užvirimo temperatūros, kuri gali skirtis, atsižvelgiant į pastatymo vietos aukštį. Per šį procesą išskalaujamos ir vandenį tiekiančios dalys.

Kad būtų užtikrintas nepriekaištingas prietaiso veikimas, šį procesą **būtina** atlikti.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kiti skysčiai gali pakenkti gariniam troškintuvui.

Naudokite **tik gėlą, šaltą geriamąjį vandenį** (negali viršyti 20 °C).

- Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens iki viršutinės žymos.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.
- 15 minučių įjunkite garinį troškintuvą, pasirinkite veikimo režimą "Dampfgeren"  (100 °C). Atlikite veiksmus, kaip nurodyta skyriuje "Valdymas".

Virimo temperatūros priderinimas pakeitus gyvenamąją vietą


Pakeitus gyvenamąją vietą, garinę orkaitę reikia priderinti prie pasikeitusios vandens virimo temperatūros, jei naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo anksčiau min. 300 metrų. Iš prietaiso pašalinkite kalkes (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Pflege").

Nustatymų apžvalga

Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Sprache”	... “deutsch” “english” ... “Standort”
“Tageszeit”	“Anzeige” “Ein” “Aus”* “Nachtabstaltung” “Zeitformat” “12 Std” “24 Std”* “Einstellen”
“Datum”	
“Beleuchtung”	“Ein” “„Ein“ für 15 Sekunden”* “Aus”
“Display”	“Helligkeit” ■■■■■■■■■■ “QuickTouch” “Ein” “Aus”*
“Lautstärke”	“Signaltöne” “Melodien”* ■■■■■■■■■■ “Solo-Ton” ■■■■■■■■■■ “Tastenton” ■■■■■■■■■■ “Begrüßungsmelodie” “Ein”* “Aus”
“Einheiten”	“Gewicht” “g”* “lb/oz” “lb” “Temperatur” “°C”* “°F”
“Quick-MW”	“Leistung” “Garzeit”
“Popcom”	“Garzeit”
“Warmhalten”	“Dampfgaren” “Ein” “Aus”* “Mikrowelle” “Ein” “Aus”*
“Dampfreduktion”	“Ein”* “Aus”



* Gamyklinis nustatymas



“Einstellungen”

Menü punkt	Galimi nustatymai
“Vorschlagstemperaturen”	
“Vorschlagsleistungen”	
“Wasserhärte”	“1 °dH” ... “21 °dH”* ... “70 °dH”
“Sicherheit”	“Tastensperre” “Ein” “Aus”* “Inbetriebnahmesperre  ” “Ein” “Aus”*
“Miele@home”	“Aktivieren” “Deaktivieren” “Verbindungsstatus” “Neu einrichten” “Zurücksetzen” “Einrichten”
“Fernsteuerung”	“Ein”* “Aus”
“RemoteUpdate”	“Ein”* “Aus”
“Softwareversion”	
“Händler”	“Messeschaltung” “Ein” “Aus”*
“Werkeinstellungen”	“Geräteeinstellungen” “Eigene Programme” “Vorschlagsleistungen” “Vorschlagstemperaturen”

* Gamyklinis nustatymas

Meniu “Einstellungen” iškvietimas

Meniu “Weitere”  | “Einstellungen”  galite savo garinės orkaitės nustatymus pritaikyti prie asmeninių poreikių.

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Einstellungen” .
- Pasirinkite norimą nustatymą.




Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

“Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

Patarimas: jeigu netyčia pasirinkote kalbą, kurios nesuprantate, palieskite jutiklinį mygtuką . Symbolis  padės grįžti į submeniu “Sprache” .

“Tageszeit”

“Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai garinis troškintuvas yra išjungtas:

- “Ein”
paros laikas visada yra rodomas ekrane. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.
Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi mygtukai iš karto pradės reaguoti į lietimą.
Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus” ir jei norėsite naudoti garinį troškintuvą, pirma turėsite jį įjungti.
- “Aus”
ekranas užtamsinamas, kad būtų taupoma energija. Jei norite naudoti garinį troškintuvą, pirma turėsite jį įjungti.
- “Nachtabstaltung”
ekrane rodomas paros laikas yra nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra tamsus. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

“Zeitformat”

Paros laiko rodymą galite nustatyti 24 arba 12 valandų formatu (“24 Std” arba “12 Std”).

“Einstellungen”

“Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.



Po elektros tiekimo pertrūkio vėl rodomas esamas paros laikas. Paros laikas saugomas maždaug 150 valandų.

Jeigu garinė orkaitė prijungta prie WLAN tinklo ir užsiregistruota “Miele” programėlėje, “Miele” programėlėje paros laikas bus sinchronizuojamas pagal Jūsų šalyje galiojančius laiko rodymo parametrus.

“Datum”

Nustatykite datą.



“Beleuchtung”

- “Ein”
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra įjungtas viso kepimo proceso metu.
- “„Ein“ für 15 Sekunden”
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas kepimo proceso metu išjungiamas po 15 sekundžių. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.
- “Aus”
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra išjungtas. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

“Display”

“Helligkeit”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

-  maksimalus ryškumas
-  minimalus ryškumas

“QuickTouch”

Pasirinkite, kaip jutikliniai mygtukai turi reaguoti, kai garinis troškintuvas yra išjungtas:

- “Ein”
Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą Tageszeit | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabstaltung”, jutikliniai mygtukai reaguos net kai garinis troškintuvas bus išjungtas. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.
- “Aus”
Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguos tik jeigu garinis troškintuvas yra įjungtas arba tam tikrą laiką išjungus garinį troškintuvą.

“Einstellungen”

“Warmhalten”

Funkcija “Warmhalten” padės išlaikyti patiekalus šiltus pasibaigus kepimo procesui. Patiekalas maks. 15 min. laikomas iš anksto nustatytoje temperatūroje arba mikrobangose. Atidarę dureles arba palietę jutiklinį mygtuką, šią funkciją išjungsite.

Turėkite omenyje, kad temperatūrai jautrūs patiekalai, ypač žuvis, naudojant šilumos palaikymo funkciją, gali toliau kepti.

“Dampfgaren”

- “Ein”

Funkcija “Warmhalten” įjungta. Jeigu kepimui naudojate temperatūrą nuo 80 °C, ši funkcija įsijungs praėjus 5 minutėms. Patiekalas laikomas 70 °C temperatūroje.

- “Aus”

Funkcija “Warmhalten” išjungta.

“Mikrowelle”

- “Ein”

Funkcija “Warmhalten” įjungta. Jeigu kepimui naudojate maž. 450 W galią ir maž. 10 minučių kepimo trukmę, funkcija įsijungs maždaug po 5 minučių. Patiekalas laikomas 150 W galios mikrobangose.

- “Aus”

Funkcija “Warmhalten” išjungta.

“Dampfreduktion”

- “Ein”

Jeigu kepimo temperatūra viršija 80 °C temperatūrą, kepimo pabaigoje automatiškai šiek tiek prasiveria garinės orkaitės durelės. Funkcija siekiama apsaugoti, kad atidarius dureles neišsiveržtų per didelis garų kiekis. Duryrs vėl automatiškai užsidaro.

- “Aus”

Jeigu garų sumažinimo funkcija išjungta, automatiškai išjungiama ir funkcija “Warmhalten”. Išjungus garų sumažinimo funkciją ir atidarius orkaitės dureles išsiverš didelis garų kiekis.

“Vorschlagstemperaturen”

Jeigu dažnai kepimui naudojate vis kitą temperatūrą, galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.

Iškvietus meniu punktą, bus rodomas pasirenkamų režimų sąrašas.

■ Pasirinkite norimą režimą.

Rodoma rekomenduojama temperatūra ir temperatūrų diapazonas, kuriame galite ją pakeisti.

■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

■ Patvirtinkite mygtuku *OK*.

“Vorschlagsleistungen”

Jeigu dažnai naudojate vis kitą mikrobangų galią, galite pakeisti rekomenduojamą galią.

Rekomenduojamą galią galite pakeisti veikimo režimuose “Mikrowelle”  ir kombinuotame garinės orkaitės ir mikrobangų režime “Schnellgaren” .

Pasirinkus meniu punktą, rodomas režimų sąrašas su atitinkama rekomenduojama galia.

- “Mikrowelle” :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W

- “Schnellgaren” :

80 W, 150 W, 300 W

■ Pasirinkite norimą veikimo režimą.

■ Pakeiskite rekomenduojamą galią.

■ Patvirtinkite mygtuku *OK*.

“Wasserhärte”

Kad prietaisas veikty be sutrikimų ir tinkamu laiku būtų šalinamos kalkių nuosėdos, vandens kietumą turite nustatyti atsižvelgdami į savo naudojamo vandens kietumą. Kuo kietesnis vanduo, tuo dažniau iš prietaiso būtina pašalinti kalkių nuosėdas.

Atsakinga vandentiekio tarnyba gali informuoti apie vietinio geriamojo vandens kietumą.

Jeigu naudojate į butelius išpilstytą geriamąją vandenį, pvz., mineralinį vandenį, nenaudokite gazuoto vandens. Pasirinkite nustatymus, atsižvelgiant į kalcio kiekį vandenyje. Kalcio kiekis paprastai nurodytas buteliuko etiketėje mg/l Ca²⁺ arba ppm (mg Ca²⁺/l).

Galite nustatyti kietumo laipsnį nuo “1 °dH” iki “70 °dH”. Gamykloje nustatytas “21 °dH” kietumo laipsnis.

- Nustatykite savo namų vandens kietumą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.


Vandens kietumas		Kalcio kiekis, nurodytas mg/l Ca ²⁺ arba ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nustatymas
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11

Vandens kietumas		Kalcio kiekis, nurodytas mg/l Ca ²⁺ arba ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nustatymas
°dH	mmol/l		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

“Einstellungen”

“Sicherheit”

“Tastensperre”

Mygtukų blokatorius apsaugo nuo netyčinio išjungimo arba kepimo nustatymų pakeitimo. Jeigu įjungtas mygtukų blokatorius, praėjus kelioms sekundėms nuo kepimo proceso pradžios, ekrane užsiblokuos visi jutikliniai mygtukai ir laukečiai, išskyrus įjungimo ir išjungimo mygtuką .

- “Ein”

Mygtukų blokatorius aktyvintas. Jutiklinį mygtuką *OK* lieskite maž. 6 sekundes, jeigu norite laikinai išjungti mygtukų blokatorių.

- “Aus”

Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

“Inbetriebnahmesperre ”

Paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio garinės orkaitės įjungimo.

Net jeigu įjungtas paleidimo blokatorius, galite nustatyti trumpąją trukmę arba naudoti funkciją “MobileStart”.

Dingus įtampai, prietaiso įjungimo blokatorius lieka įjungtas.

- “Ein”

Paleidimo blokatorius įjungtas. Kad galėtumėte naudoti garinę orkaitę, maž. 6 sekundes lieskite mygtuką *OK*.

- “Aus”

Paleidimo blokatorius išjungtas. Garinę orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

“Miele@home”

Ši garinė orkaitė priskiriama “Miele@home” funkciją palaikantiems prietaisams. Orkaitė pristatoma su WLAN ryšio moduliu ir pritaikyta jungimui be laidžiu ryšiu.

Galimi keli garinės orkaitės jungimo prie WLAN tinklo būdai. Rekomenduojame naudoti “Miele” programėlę arba WPS.

- “Aktivieren”

Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungtą WLAN funkcija.

- “Deaktivieren”

Nustatymas rodomas tik aktyvius “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungtą WLAN funkcija.

- “Verbindungsstatus”

Nustatymas rodomas tik aktyvius “Miele@home” programėlę. Ekrane rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.

- “Neu einrichten”

Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.

- “Zurücksetzen”

Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. WLAN funkcija išjungtą, grąžinami gamykliniai prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

Jeigu ketinate garinę orkaitę utilizuoti, parduoti arba eksploatuoti naudotą prietaisą, atkurkite tinklo nustatymus. Ištrinus visus asmeninius duomenis,

buvę prietaiso savininkai daugiau neturės prieigos prie jūsų garinės orkaitės.

- “Einrichten”

Nustatymas rodomas, jeigu dar neprijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

“Scan & Connect” atlikimas

Per pirmąjį parengimą naudoti nebuvo įdiegtas “Miele@home”.

- Nuskaitykite QR kodą.

Jeigu įdiegėte “Miele” programėlę ir turite naudotojo paskyrą, būsite tiesiogiai nukreipti į jungimą prie tinklo.

Jeigu dar neturite įdiegtos “Miele” programėlės, atsisiųskite ją iš “Apple App Store” arba “Google Play Store”.

- Įdiekite “Miele” programėlę ir susikurkite naudotojo paskyrą.
- Iš naujo nuskaitykite QR kodą.

“Miele” programėlėje rodomi tolesni diegimo etapai.





“Fernsteuerung”

Jeigu savo mobiliajame prietaise įdiegėte “Miele” programėlę, prisijungėte prie “Miele@home” sistemos ir aktyvinote nuotolinio valdymo funkciją (“Ein”), galite naudoti “MobileStart” funkciją ir, pvz., peržiūrėti informaciją apie vykdomą kepimo procesą arba jį užbaigti.


Prie namų tinklo prijungta garinė orkaitė parengties režime naudoja maks. 2 W elektros energijos.

“MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart” funkciją.

Šviečia  jutiklinis mygtukas. “Miele” programėlėje savo garinę orkaitę galėsite valdyti nuotoliniu būdu.

Rekomenduojama teikti pirmenybę tiesioginiam prietaiso valdymui jutikliniame ekranelyje, o ne nuotoliniu būdu programėlėje.

“MobileStart” funkcija išliks aktyvi, kol degs jutiklinis mygtukas .

“Einstellungen”

“RemoteUpdate”

“RemoteUpdate” meniu punktas bus rodomas ir aktyvus tik įvykdžius visas “Miele@home” naudojimui būtinas sąlygas (žr. skyriaus “Pirmasis paleidimas”, poskyrį “Miele@home”).

“RemoteUpdate” funkcija skirta atnaujinti jūsų garinės orkaitės programinę įrangą. Jeigu jūsų prietaisui paruošti naujinimai, indaplovė juos atsisiųs automatiškai. Naujinimas nebus įdiegtas automatiškai, diegimą turėsite aktyvinti rankiniu būdu.

Neįdiegę naujinio, savo garinę orkaitę galėsite naudoti kaip įprastai. “Miele” rekomenduoja paruoštus naujinius įdiegti.

Įjungimas ir išjungimas

Gamykliniuose nustatymuose nuotolinio programinės įrangos atnaujinimo funkcija įjungta. Paruoštas programos naujinys bus atsisiųstas automatiškai, diegimą turėsite aktyvinti rankiniu būdu.

Jeigu nenorite, kad jums automatiškai būtų siunčiami naujinimai, “RemoteUpdate” funkciją galite išjungti.

Programinės įrangos naujinimo eiga

Daugiau informacijos apie programinės įrangos naujinimą ir jos turinį ieškokite “Miele” programėlėje.

Jeigu yra paruoštas naujinys, indaplovės ekrane bus rodomas pranešimas.

Naujinį galite įdiegti iš karto arba atidėti diegimą vėlesniam laikui. Kitą kartą įjungus indaplovę, prietaisas primins apie paruoštus programinės įrangos naujinius.

Jeigu neketinate įdiegti naujinio, galite “RemoteUpdate” funkciją išjungti.

Programinės įrangos atnaujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

Jeigu ketinate naudoti “RemoteUpdate” funkciją, turėkite omenyje, kad:

- jeigu ekrane nerodomas pranešimas, vadinasi, nėra paruošto įdiegti naujinio;
- įdiegtų naujinių negalima atšaukti;
- naujinių diegimo metu neišjunkite prietaiso. Nutraukus diegimo procesą, naujiniai nebus įdiegti;

kai kuriuos programinės įrangos naujinius gali įdiegti tik “Miele” garantinio aptarnavimo skyrius.

“Softwareversion”

Programinės įrangos versija skirta “Miele” garantinio aptarnavimo skyriui. Naudojant prietaisą namuose, šios informacijos neprireiks.

“Händler”

Ši funkcija leidžia pardavėjui demonstruoti garinės orkaitės veikimą, nejungiant kaitinimo. Naudojant namuose, šio nustatymo nereikės.

“Messeschaltung”


Jeigu įjungsite orkaitę, kurioje aktyvintas parodomasis režimas, bus rodoma nuoroda “Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht”.

- “Ein”
Parodomąjį režimą įjungsite, jeigu ne trumpiau negu 4 sekundes liesite mygtuką *OK*.
- “Aus”
Parodomąjį režimą išjungsite ne trumpiau negu 4 sekundes palietę mygtuką *OK*. Garinę orkaitę galite naudoti kaip įprastai.












“Werkeinstellungen”

- “Geräteeinstellungen”
Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.
- “Eigene Programme”
Ištrinamos visos asmeninės programos.
- “Vorschlagsleistungen”
Pakeisti galios nustatymai grąžinami į gamyklinius.
- “Vorschlagstemperaturen”
Atkuriamos pakeistos gamykinės rekomenduojamos temperatūros.


“Betriebsstunden”


Pasirinkę “Weitere”  | “Betriebsstunden” galėsite matyti bendrą savo garinio troškintuvo darbo valandų skaičių.

Pagrindinis ir submeniu

Meniu	Rekomenduojama vertė	Sritis
Veikimo režimai		
“Dampfgaren” 	“100 °C”	“40–100 °C”
“Mikrowelle” 	“1000 W”	“80–1000 W”
“Schnellgaren” 	“300 W” “100 °C”	“80–300 W” “80–100 °C”
“Sous-vide” 	“65 °C”	“45–90 °C”
“Eigene Programme” 		
“Erhitzen” 		
“Dampfgaren”	“100 °C”	“80–100 °C”
“Mikrowelle”	“450 W”	“450–1000 W”
“Auftauen” 		
“Dampfgaren”	“60 °C”	“50–60 °C”
“Mikrowelle”	“150 W”	“80–150 W”
“Popcorn” 		
“Automatikprogramme” 		
“Weitere” 		
“Blanchieren”	–	–
“Menügaren”	–	–
“Einkochen”	“90 °C”	“80–100 °C”
“Geschirr entkeimen”	–	–
“Hefeteig gehen lassen”	–	–
“Eco-Dampfgaren”	“100 °C”	“40–100 °C”
“Pflege”		
“Entkalken”		
“Einweichen”		
“Einstellungen” 		
“Betriebsstunden”		

Paprastas valdymas

Jeigu prietaisui veikiant režimu “Mikrowelle”  kepimo indą pastatysite tiesiai ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo, garinis troškintuvas gali sugesti.

Jeigu naudojate “Mikrowelle”  veikimo režimą, į 1 kepimo lygmenį visada įdėkite stiklinį padėklą, o kepimo indus **visada** dėkite į jį.

- Įjunkite garinę orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Jeigu kepimo metu norite naudoti garus, įpilkite į bakelį vandens ir įdėkite į prietaisą.


Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kiti skysčiai gali pakenkti prietaisui.

Naudokite **tik gėlą, šaltą geriamąjį vandenį** (neturi viršyti 20 °C).

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite norimą veikimo režimą.

Rodomas veikimo režimas. Atsižvelgiant į pasirinktą veikimo režimą, vienas po kito rodomi rekomenduojama galia, rekomenduojama temperatūra ir veikimo režimas.

- Galite pakeisti rekomenduojamas vertes ir nustatyti kepimo trukmę.

Rekomenduojamas vertes galite pakeisti jutikliniu mygtuku .

- Kiekvieną įvestį patvirtinkite jutikliniu mygtuku OK. Patvirtinę temperatūrą, įjungsite veikimo režimą **be** mikrobangų.

Veikimo režimuose **su** mikrobangų funkcija rodomi pasirenkami nustatymai, mygtukas “Start” rodomas šviesiame fone.


- Veikimo režimą **su** mikrobangų funkcija galite įjungti mygtuku OK.

Visuose režimuose rodomos nustatytos vertės, vykdomas kepimo procesas.

Jeigu nustatėte temperatūrą, galite stebėti jos kilimą. Pirmą kartą pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.

Atidarius dureles arba sustabdžius kepimo procesą, sustabdoma ir mikrobangų funkcija. Kepimo procesą pratęsite jutikliniu mygtuku OK.

- Kepimo proceso pabaigoje palieskite pasirinkto kepimo režimo jutiklinį mygtuką ir užbaikite kepimo procesą.

 Būkite atsargūs, gali išsiveržti karšti garai!


Naudojant kepimo režimą su garų funkcija, atidarius dureles gali išsiveržti garai. Galite nusiplikyti!

Atsitraukite ir palaukite, kol garai išsisklaidys.

- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.
- Išjunkite garinę orkaitę.

Valdymas

Garinės orkaitės valymas

 Būkite atsargūs, galite nusiplikyti karštu vandeniu!
Pasibaigus kepimo procesui su garų funkcija, vandens bakelyje lieka karšto vandens, kuriuo galite nusiplikyti.
Išimdami ar įdėdami vandens bakelį prižiūrėkite, kad jis neapvirstų.

- Išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo ir išpilkite vandenį.
- Garinę orkaitę išvalykite ir išdžiovinkite, kaip aprašyta skyriuje “Valymas ir priežiūra”.

Patikrinkite, ar tinkamai užsifiksavo apsauga nuo vandens ištekėjimo.

- Prietaiso dureles uždarykite tik kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.


Vandens pildymas

Jei kepat atsiranda vandens trūkumas, pasigirsta signalas, o ekrane rodomas raginimas įpilti vandens.

- Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.

Procesas tęsiamas toliau.

Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

Kol vykdomas kepimo procesas, atsižvelgiant į pasirinktą kepimo režimą, mygtuku  galite pakeisti vertes ir nustatymus.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Atsižvelgiant į veikimo režimą, gali būti rodomi šie nustatymai:



- “Temperatur”
- “Leistung”
- “Garzeit”


Verčių ir nustatymų keitimas

- Pasirinkite norimą vertę arba nustatymą ir patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Pakeiskite nustatymą arba vertę ir patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pakeitus vertes ir nustatymus, toliau tęsiamas kepimo procesas.



Temperatūros keitimas



Pagal savo naudojimo įpročius, “Weitere”  | “Einstellungen”  | “Vorschlags-temperaturen” galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.


- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Temperatur” ir patvirtinkite jutikliniu mygtuku *OK*.
- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.

Mikrobangų galios keitimas

Režimuose “Mikrowelle”  ir “Schnellgaren”  galima pakeisti mikrobangų galią.

Rekomenduojamą galią meniu “Weiter”  | “Einstellungen”  | “Vorschlagsleistungen” galite priderinti prie savo maisto ruošimo įpročių.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Leistung” ir patvirtinkite jutikliniu mygtuku *OK*.
- Naršymo zonoje pakeiskite mikrobangų galią.

Atsižvelgiant į veikimo režimą, galima nustatyti: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W mikrobangų galią.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- “Start” mygtukas išryškintas šviesiame fone.
- Pasirinkite jutiklinį mygtuką *OK*.


Pakeitus mikrobangų galią, toliau tęsiasi kepimo procesas.

Kepimo trukmės nustatymas


Jei tarp patiekalo įdėjimo ir kepimo programos įjungimo praėjo ilgesnis laiko tarpas, tai gali neigiamai paveikti patiekalo skonį. Gali pakisti šviežių maisto produktų spalva arba jie tiesiog gali sugesti.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

Patiekalą įdėjote į maisto ruošimo skyrių, pasirinkote režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Nurodę “Garzeit”, “Fertig um” arba “Start um”, jutikliniu mygtuku  galite automatiškai išjungti kepimo procesą arba įjungti ir vėl išjungti.

- “Garzeit”
Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakaktų patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.
- “Fertig um”
Nustatykite kepimo proceso išjungimo laiką. Tuo metu automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.
- “Start um”
Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nustatėte “Garzeit” arba “Fertig um”. Naudodami “Start um” nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti kepimo procesas. Tuo metu automatiškai įsijungs orkaitės kaitinimo elementai.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Palieskite jutiklinį mygtuką.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Valdymas

- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↩.

Patarimas: režimuose su garų funkcija kepimo trukmę galima nustatyti naršymo zonoje.

Režimuose su garų funkcija kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Jeigu kepimui naudojote temperatūrą nuo 80 °C, pabaigoje rodoma “Dampfreduktion” ir automatiškai prasiveria durelės.

- Palaukite, kol užges “Dampfreduktion”, tada galite atidaryti prietaiso dureles ir išimti patiekalą.

Kitą kepimo procesą galima įjungti tik durelėms automatiškai sugrįžus į pradinę padėtį. Nespauskite durelių rankomis, kad nepažeistumėte.

Kepimo trukmės nustatymo keitimas

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ☺.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Pasirinkite “Ändern”.

Šis meniu punktas nepasirodys, jeigu kepimo trukmę norite pakeisti režimuose **su** mikrobangų funkcija, nes šiuose režimuose visada būtina nustatyti kepimo trukmę.

Trukmė rodoma šviesiame fone.

- Pakeiskite nustatytą laiką.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↩.

- Režimuose **su** mikrobangų funkcija kepimo režimą galite pratęsti jutikliniu mygtuku OK.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

Patarimas: Kepimo trukmę galima pakeisti ir naršymo zonoje.

Nustatyto kepimo laiko keitimas

Veikimo režime **su** mikrobangų funkcija galite ištrinti “Fertig um” ir “Start um” laiką. Kepimo trukmę būtina nurodyti visada.



- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ☺.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↩.

Jeigu veikimo režime **be** mikrobangų funkcijos ištrinsite “Garzeit”, kartu bus ištrinti “Fertig um” ir “Start um”.

Jeigu ištrinsite “Fertig um” arba “Start um”, kepimas bus pradėtas nustatytu laiku.

Patarimas: Režimuose su garų funkcija kepimo trukmę galima nustatyti ir naršymo zonoje.

Veikimo režimo su mikrobangu funkcija nutraukimas

Veikimo režimuose “Mikrowelle”  ir “Schnellgaren”  galite nutraukti kepimo procesą ir sustabdyti kepimo trukmę. Kol vykdomas kepimo režimas, “Stop” rodoma šviesiame fone.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką *OK*.

Kepimo procesas nutraukiamas, sustabdoma kepimo trukmė.


“Start” mygtukas išryškintas šviesiame fone.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką *OK*.

Procesas tęsiamas ir toliau skaičiuojama kepimo trukmė.


Veikimo režimo su garų funkcija nutraukimas

Atidarę dureles, nutrauksite kepimo režimą, kuriame naudojami garai. Išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. Ištrinama nustatyta gaminimo trukmė.

 Būkite atsargūs, gali išsiveržti karšti garai!

Atidarius dureles, gali išsiveržti karšti garai! Galite nusiplikyti!

Atsitraukite ir palaukite, kol garai išsišklaidys.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių ir karšto patiekalo! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie maisto ruošimo skyriaus, priedų ir patiekalo. Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.

Įdėdami ir išimdami kepimo indą būkite atsargūs, kad patiekalas neišsiliety.


Uždarius dureles, procesas bus tęsiamas toliau.

Uždarius dureles, vyksta slėgio suvienodinimo procesas, jo metu gali pasigirsti švilpimas.

Vėl kaitinamas maisto ruošimo skyrius, o ekrane rodoma kylanti temperatūra. Pasiekus nustatytą temperatūrą, rodomas mažėjantis likęs laikas.

Kepimo procesas bus baigtas anksčiau, jeigu paskutinę minutę atidarysite dureles.

Kepimo proceso nutraukimas

Kepimo procesą galite nutraukti oranžinės spalvos veikimo režimo jutikliniu mygtuku arba mygtuku .


Išsijungia ir maisto ruošimo skyriaus kaitinimas bei apšvietimas. Ištrinama nustatyta gaminimo trukmė.

Palietę veikimo režimo jutiklinį mygtuką, sugrįšite atgal į pagrindinį meniu.

Kepimo proceso nutraukimas be nustatytos kepimo trukmės

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką.

Rodomas pagrindinis meniu.

- **Arba:** palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Vorgang abrechen”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Kepimo proceso su nustatyta kepimo trukme nutraukimas

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodoma “Vorgang abrechen?”.

- Pasirinkite “Ja”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Valdymas


- **Arba:** palieskite jutiklinį mygtuką ↵.
- Pasirinkite “Vorgang abbrechen”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Pasirinkite “Ja”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

“Quick-MW” ir “Popcorn”


Funkcijas galima naudoti tik tada, jeigu nevykdomas joks kitas kepimo procesas.

Visada naudokite stiklinį padėklą.

“Quick-MW”

Jutikliniu mygtuku “” įjungsite mikrobangų funkciją su atitinkamos galios ir trukmės nustatymu, pavyzdžiui, skirtu skysčiams pašildyti.

Iš anksto yra nustatyta 600 W mikrobangų galia ir 1 minutės kepimo trukmė. Mikrobangų galią ir kepimo trukmę galite pakeisti. Maksimali nustatoma kepimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Quick-MW”).

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
Liesdami jutiklinį mygtuką, palaiapsniui ilginsite kepimo trukmę.

Ekrane rodomas likęs laikas.


Kepimo procesą bet kada galite sustabdyti arba pratęsti jutikliniu mygtuku OK arba nutraukti mygtuku ↵.

Pasibaigus kepimo procesui, ekrane rodoma “Fertig”, nuskamba garsinis signalas.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ↵.

Rodomas pagrindinis meniu.

“Popcorn”

Jutikliniu mygtuku  įjungsite mikrobangų funkciją su atitinkamos galios ir trukmės nustatymu.

Iš anksto nustatyta 850 W galia ir 2:50 minučių kepimo trukmė. Tai atitinka daugelio gamintojų pateiktus spragėsių kepimo mikrobangose nurodymus.

Galite nustatyti ilgiausią 4 minučių kepimo trukmę. Negalima pakeisti nustatytos mikrobangų galios (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Popcorn”).

Vadovaukitės gamintojo ant pakuotės pateiktais nurodymais. Jeigu reikia, galite pakeisti pirminę nustatytą trukmę.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Ekrane rodomas likęs laikas.

Kepimo procesą bet kada galite sustabdyti arba pratęsti jutikliniu mygtuku OK arba nutraukti mygtuku ↵.

Plastikiniai, popieriniai arba iš kitų degių medžiagų pagaminti vienkartiniai indai gali užsidegti ir apgadinti prietaisą.

Kepimo metu stenkitės nepalikti orkaitės be priežiūros ir laikykitės nurodymų, pateiktų ant pakuočių.


Pasibaigus kepimo procesui, ekrane rodoma “Fertig”, nuskamba garsinis signalas.


- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ↵.

Rodomas pagrindinis meniu.

Atitirpinimas ir kaitinimas su mikrobangų funkcija

Produktų atitirpinimui ir pašildymui rekomenduojame naudoti šias mikrobangų galias:

 [W]	Atitirpinimas
80	ypač temperatūrai jautrūs maisto produktai: sviestas, grietinėlės ir sviestinio kremo tortas, sūris
150	visi kiti maisto produktai
Pašildymas	
450	Kūdikių ir vaikų maistas
600	įvairūs maisto produktai, šaldyti paruošti patiekalai, kurių nenorite apskrudinti
850	
1000	Gėrimai


 Mikrobangų galia

Reikalinga trukmė priklauso nuo patiekalo sudėties, kiekio ir pradinės temperatūros. Informaciją apie trukmę rasite lentelėje, esančioje kituose šios naudojimo instrukcijos puslapiuose.

Valdymas

“Auftauen”

Jeigu norite, kad šaldytas produktas būtų atitirpinamas švelniai, išsaugomi vitaminai ir maistingosios medžiagos.

 Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

Bakterijos, pvz., salmonelės, gali sukelti stiprų apsinuodijimą maistu.

Atitirpindami mėsą arba žuvį (ypač paukštieną) laikykitės ypatingos švaros.

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.


Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

Patarimai

- Šaldytą produktą išimkite iš pakuotės ir atitirpinkite stikliniame padėkle. Jei atitirpinate didesnius maisto produktų kiekius, dėkite juos į mikrobangoms pritaikytą indą ir pastatykite ant stiklinio padėklo.
- Šaldytus paruoštus patiekalus galite tuo pačiu metu atitirpinti ir pašildyti. Laikykitės ant pakuotės pateikiamų nurodymų.

Šaldytų produktų atitirpinimas

Naudokite mikrobangoms atsparius indus.

- Šaldytą padėklą įdėkite į stiklinį padėklą, 1 kepimo lygyje.
- Maisto produktą galite uždengti.
- Pasirinkite “Auftauen” .
- Pasirinkite “Mikrowelle” ir patvirtinkite jutikliniu mygtuku OK.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą galią ir patvirtinkite mygtuku OK.

- Jeigu reikia, pakeiskite atitirpinimo laiką ir patvirtinkite mygtuku OK.

“Start” mygtukas išryškintas šviesiame fone.

- Jutikliniu mygtuku OK įjunkite procesą.
- Atitirpinimo metu: maisto produktus išmaišykite, apverskite arba perdėliokite. Maišykite nuo išorinių sluoksnių link vidinių, kad greičiau sušiltų kraštai.

Subalansavimo laikas yra ramybės laikas, per kurį temperatūra tolygiai pasiskirsto po patiekalą.

- Atitirpintus produktus keletui minučių palikite kambario temperatūroje, kad tolygiai pasiskirstytų temperatūra.

Papildomi nustatymai

“Mikrowelle” 

Temperatūra: žr. lentelę

Atitirpimo trukmė: žr. lentelę

Subalansavimo laikas: žr. lentelę




Lentelės naudojimo nuorodos

Laikykitės nurodytų mikrobangų galios, trukmės ir subalansavimo laiko verčių. Visada atsižvelkite į maisto produkto sudėtį, kiekį ir pradinę temperatūrą.




Trukmės pasirinkimas

- Visada rekomenduojama rinktis vidutinę trukmę.

Atitirpinimas naudojant mikrobangų režimą

Šaldyti produktai	Kiekis	 [W]	 [min]	 [min]	Pamaišyti / apversti / kitaip išdėstyti	Dangtis
Pieno produktai						
Grietinė	250 ml	80	14	10–15	kas 5 minutės	taip
Sviestas	250 g	80	12–14	5–10	praėjus pusei laiko	taip
Sūrio riekelės	250 g	80	6–7	10–15; Sūrio riekelės atskirti	praėjus 3 min.	ne
Pieno	500 ml	150	22–23	5–10	2 kartus kas 7 minutes	taip
Pyragai / kepiniai						
Smėlinis pyragas (1 vnt.)	100 g	150	1–2	5–10	–	taip
Smėlinis pyragas (1 vnt.)	300 g	150	3–4	10–15	praėjus pusei laiko	taip
Vaisinis pyragas (3 vnt.)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	praėjus 5 min.	taip
Sviestinis pyragas (3 vnt.)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	praėjus pusei laiko	taip
Grietininis tortas / Kreminis pyragas (1 vnt.)	100 g	80	3–4	10–15	–	taip
Grietininis tortas / Kreminis pyragas (3 vnt.)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	praėjus pusei laiko	taip
Bandelės (4 vnt.)	4 x apie 50 g	150	4–5	5–10	praėjus pusei laiko	ne
Vaisiai						
Braškės, avietės	150 g	80	11–12	5–10	praėjus pusei laiko	taip
Serbentai	250 g	80	13–14	5–10	praėjus pusei laiko	taip
Slyvos	500 g	150	13–15	5–10	praėjus pusei laiko	taip


Valdymas

Šaldyti produktai	Kiekis	 [W]	 [min]	 [min]	Pamaišyti / apversti / kitaip išdėstyti	Dangtis
Mėsa						
Malta jautienos mėsa	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 kartus kas 10 minučių	ne
Viščiukas	1000 g	150	25–28	10–15	kas 10 minučių	ne
Daržovės						
Žirniai	250 g	150	9–10	5–10	praėjus pusei laiko	taip
Šparaginės pupelės	250 g	150	11–12	5–10	praėjus 5 min.	taip
Pupelės	500 g	150	16–17	5–10	2 kartus kas 5 minutes	taip
Raudonasis kopūstas (dalinamas porcijomis)	500 g	150	18–19	5–10	2 kartus kas 5 minutes	taip
Špinatai (dalinami porcijomis)	300 g	150	14–15	10–15	2 kartus kas 5 minutes	taip

 Mikrobangų galia,  Atitirpinimo trukmė,  Subalansavimo laikas

“Erhitzen”


Žr. skyriaus “Saugos nurodymai ir įspėjimai” poskyrį “Tinkamas naudojimas”.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų maisto produktų!

Per daug įkaitinus vaikų ir kūdikių maistelį, vaikai gali nusiplikyti.

Kūdikių ir vaikų maistą kaitinkite tik 60–70 sek., nustatę 450 W galią.

Pašildytą maistą gerai išmaišykite, ypač kūdikių ir vaikų, arba jį supurtykite ir paragaukite, kad kūdikis nenusidegintų.


 Galite susižaloti dėl uždaruose induose arba buteliuose susidariusio perteklinio slėgio.

Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogamą.

Nešildykite patiekalų ir skysčių uždarytuose induose arba buteliuose.

Prieš tai indus atidarykite, o nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelius ir čiulptukus.

Pavojus nusiplikyti karštais skysčiais!

Skysčių pašildymui naudojant režimą “Mikrowelle” , šie gali užvirti. Gali nutikti, kad bus pasiekta užvirimo temperatūra, bet nebus matomi virimui įprasti burbulai. Skystis užverda netolygiai.

Karštas skystis gali užvirti staiga, galite nusiplikyti išimdami indą iš maisto ruošimo skyriaus. Esant tam tikroms nepalankioms sąlygoms, slėgis gali būti toks aukštas, kad durelės atsida-rys savaime.

Prieš šildydami ar virindami skystį, jį išmaišykite.

Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus.

Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.


Valdymas

Patarimai

- Visada naudokite dangtį, išskyrus tuos atvejus, kai kaitinate džiovintais apibarstytais kepsniais.
- Turėkite omenyje, kad maisto produktus, kurių pradinė temperatūra siekia 5 °C (šaldytuvo temperatūra), reikia šildyti ilgiau, negu patalpos temperatūros produktus.
- Jeigu abejojate, kad patiekalas pakankamai pašilęs, nustatykite dar šiek tiek laiko.
- Šaldytus paruoštus patiekalus galite tuo pačiu metu atitirpinti ir pašildyti. Laikykitės ant pakuotės pateikiamų nurodymų.

Maisto produktų pašildymas

Naudokite mikrobangoms atsparius indus.

- Šildomus maisto produktus sudėkite į stiklinį padėklą 1 kepimo lygyje.
 - Maisto produktus galite uždengti.
 - Pasirinkite "Erhitzen" .
 - Pasirinkite "Mikrowelle" ir patvirtinkite jutikliniu mygtuku OK.
 - Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą galią ir patvirtinkite mygtuku OK.
 - Jeigu reikia, pakeiskite atitirpinimo trukmę ir patvirtinkite mygtuku OK.
- "Start" mygtukas išryškintas šviesiame fone.
- Jutikliniu mygtuku OK įjunkite procesą.
 - Pašildymo metu: maisto produktus išmaišykite, apverskite arba perdėliokite. Maišykite nuo išorinių sluoksnių link vidinių, kad greičiau sušiltų kraštai.

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus, padėklų laikiklių ir priedų. Apatinėje indo pusėje gali pradėti kauptis vandens lašeliai. Kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių ar išimdami indus, mūvėkite puodkėles.

Subalansavimo laikas yra ramybės laikas, per kurį temperatūra tolygiai pasiskirsto po patiekalą.

- Atitirpintus produktus keletui minučių palikite kambario temperatūroje, kad tolygiai pasiskirstytų temperatūra.

Papildomi nustatymai

"Mikrowelle" 

Mikrobangų galia: žr. lentelę

Trukmė: žr. lentelę

Subalansavimo laikas: žr. lentelę




Lentelės naudojimo nuorodos

Laikykitės nurodytų mikrobangų galios, trukmės ir subalansavimo laiko verčių. Visada atsižvelkite į maisto produkto sudėtį, kiekį ir pradinę temperatūrą.




Trukmės pasirinkimas

- Visada rekomenduojama rinktis vidutinę trukmę.

Maisto produktų pašildymas naudojant mikrobangų režimą

Maisto produktai	Kiekis	 [W]	 [min:s]	 [min]	Pamaisyti / apversti / kitaip išdėstyti	Dangtis
Gėrimai¹						
Kava, gėrimo temperatūra 60–65 °C	1 puodelis (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	prieš šildant patiekalą	ne
Pienas, temperatūra 60–65 °C	1 puodukas / indas (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	prieš šildant patiekalą	ne
Vandens užvirinimas	1 puodelis (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	prieš šildant patiekalą	ne
Kūdikių buteliukas (pieno)	apie 200 ml	450	1:30–1:40	1	prieš vartojimą	ne
Karštas vynas, grogas; gėrimo temperatūra 60–65 °C	1 puodukas / indas (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	prieš šildant patiekalą	ne
Maisto produktai²						
Vaikų maistas (patalpos temperatūros)	1 stiklinė (190 g)	450	1:00–1:10	1	prieš vartojimą	ne
Maltos mėsos kepsnys, keptas	200 g	600	4:20–4:50	1	praėjus pusei laiko	ne
Kepta žuvies filė	200 g	600	3:50–4:20	1	praėjus pusei laiko	ne
Kepsnys su padažu	200 g	600	4:50–5:20	1	praėjus pusei laiko	taip
Garnyrai	250 g	600	3:40–4:10	1	praėjus pusei laiko	taip
Daržovės	250 g	600	3:50–4:20	1	praėjus pusei laiko ir prieš suvartojimą	taip
Kepsnio padažas	250 g	600	4:10–4:40	1	praėjus pusei laiko ir prieš suvartojimą	taip

Valdymas


Maisto produktai	Kiekis	 [W]	 [min:s]	 [min]	Pamaisyti / apversti / kitaip išdėstyti	Dangtis
Sriuba / troškiny	250 g	600	4:00–4:30	1	praėjus pusei laiko ir prieš suvartojimą	taip
	500 g	600	7:00–7:30	1	praėjus pusei laiko ir prieš suvartojimą	taip

 Mikrobangų galia,  Atitirpinimo trukmė,  Subalansavimo laikas

- ¹ Stenkitės skysčio neperkaitinti, jį reguliariai pamaisykite. Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus. Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.
- ² Šią trukmę rinkitės patiekalams, kurių pradinės temperatūros yra nuo 5 °C. Patiekalų, kurie dažniausiai nėra laikomi šaldytuve, pradinė laikymo temperatūra yra apie 20 °C. Patiekalus šildykite 70–75 °C temperatūroje (išskyrus kūdikių maistą ir tirštus padažus).

“Kurzeit”

Funkcijos “Kurzeit” naudojimas

Trumpąją trukmę  galite nustatyti, jeigu norite stebėti atskirus procesus (pvz., kiaušinių virimą).


Trumpąją trukmę galite naudoti, jeigu tuo pačiu metu nustatėte automatinio kepimo proceso įjungimo arba išjungimo laiką (pvz., kaip priminimą patiekalą parbarstyti prieskoniais, praėjus tam tikram kepimo laikui).

- Galite nustatyti ilgiausią 59 minučių ir 59 sekundžių trumpąją trukmę.

Trumposios trukmės nustatymas

Jeigu pasirinkote nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, turite įjungti garinę orkaitę, kad galėtumėte nustatyti trumpąją trukmę. Trumpoji trukmė rodoma ir išjungus garinę orkaitę.


Pavyzdys: norite virti kiaušinius ir nustatyti 6 minučių ir 20 sekundžių trumpąją trukmę.


- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzeit”.

Rodomas raginimas “Einstellen” 00:00 “Min”.


- Naršymo zonoje nustatykite 06:20.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.


Išsaugoma nustatyta trumpiausia trukmė.

Jeigu garinė orkaitė išjungta, vietoj paros laiko rodomas , skaičiuojama trumpoji trukmė.

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, ekrano apačioje rodomas  ir trumpoji trukmė.


Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

Pasibaigus trumpajai trukmei, mirksi , laikas skaičiuojamas didėjančia tvarka, nuskamba garsinis signalas.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu būtina, palieskite mygtuką *OK* ir patvirtinkite.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

Trumposios trukmės keitimas


- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzeit”.
- Pasirinkite “Ändern”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pasirodo nustatyta trumpa trukmė.

- Pakeiskite trumpąją trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Trumposios trukmės ištrynimasis

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzeit”.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Trumpoji trukmė ištrinama.

Svarbu ir verta žinoti apie troškinimą garuose

Skyriuje “Svarbu ir verta žinoti apie troškinimą garuose” rasite bendruosius galiojančius nurodymus. Jei tam tikriems maisto produktams ir (arba) panaudojimo atvejams taikomos ypatybės, jos nurodomas atitinkamuose skyriuose.

Troškinimo garuose ypatybės

Troškinant garuose, beveik visiškai išsaugomi vitaminai ir mineralinės medžiagos, nes gaminys nėra vandenyje.

Troškinant garuose maisto produktų skonis išsaugomas geriau nei įprastai verdant. Todėl rekomenduojame troškinimo metu nedėti druskos arba dėti tik baigus troškinti. Be to, maisto produktai išlaiko savo šviežią, natūralią spalvą.

Troškinimo indai

Kepimo indai

Su garine orkaite pristatomi nerūdijančio plieno kepimo indai. Galima papildomai įsigyti įvairių dydžių kepimo indų, taip pat perforuotų ir neperforuotų (žr. skyrių “Įsigyjami priedai”). Kepdami atitinkamą maisto produktą, galėsite rinktis tinkamus kepimo indus.

Kuo dažniau naudokite perforuotus kepimo indus. Taip garai galės iš visų pusių patekti į kepamą patiekalą, o šis keps tolygiai.

Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

- Indai turi išlaikyti temperatūrą (iki 100 °C) ir garus. Jei norite naudoti plastikinius indus, teiraukitės gamintojo, ar jie yra tinkami.
- Indai stromis sienelėmis, pavyzdžiui, iš porceliano, keramikos arba fajanso, yra mažiau tinkami kepti garuose. Storos sienelės blogai praleidžia šilumą ir todėl gerokai pailgėja lentelėse nurodytas kepimo laikas.
- Statykite padėklą ant grotelių, ne ant maisto ruošimo pagrindo.
- Kad į kepimo indą patektų garai, tarp viršutinio indo krašto ir maisto ruošimo skyriaus viršaus palikite nedidelį atstumą.

Stiklinis padėklas

Jeigu kepatė perforuotuose kepimo induose, į pirmą kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo padėklą. Į padėklą lašės skystis, kurį vėliau galėsite išpilti.

Jeigu lašų surinkimo padėklą įdėsite maisto ruošimo skyriaus apačioje, kondensatas negalės išgaruoti. Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.

Kepimo lygis

Kepimo indus ir kepimo groteles galite dėti į bet kurį kepimo lygį arba vienu metu kepti keliuose lygiuose. Dėl to kepimo trukmė nesikeis.

Jeigu vienu metu naudojate keletą aukštų kepimo indų, sudėkite juos pagal aukštį. Jeigu įmanoma, tarp kepimo indų palikite vieną tuščią kepimo lygį.

Kepimo indus, groteles ir stiklinį padėklą visada dėkite tarp padėklų laikiklių strypelių, kad šie neiškristų.

Šaldytas produktas

Šaldytų produktų įkaitinimo laikas yra ilgesnis nei šviežių. Kuo daugiau šaldytų produktų yra gaminimo kameroje, tuo ilgiau trunka įkaitinimo fazė.

Temperatūra

Kepant garuose, maksimali temperatūra yra 100 °C. Šioje temperatūroje galima kepti beveik visus produktus. Kai kuriuos temperatūrai jautrius maisto produktus, pavyzdžiui, uogas, reikia kepti žemesnėje temperatūroje, nes gali išbėgti sultys. Apie tai išsamiau aprašyta atitinkamuose skyriuose.

Kepimo trukmė

Režimuose su garų funkcija kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Kepant garuose, kepimo laikas iš esmės atitinka ruošimo puode laiką. Jei kepimo laikui įtakos turi tam tikri veiksniai, jie nurodomi tolesniuose skyriuose.

Kepimo trukmė nepriklauso nuo maisto produktų kiekio. 1 kg bulvių kepimo trukmė yra tokia pati, kaip 500 g bulvių.

Troškinimas su skysčiais

Jei ruošiate su skysčiais, troškinimo indą pripildykite tik 2/3, kad išimdami neišlietumėte.

Asmeniniai receptai


Maisto produktai ir patiekalai, kurie paprastai ruošiami puode, gali būti kepami garinėje orkaitėje. Garinėje orkaitėje galite nustatyti tą patį patiekalo ruošimo laiką. Atkreipkite dėmesį, kad kepamas garuose, patiekalas neapskrus.

“Dampfgaren”

“Eco-Dampfgaren”

Jeigu norite energiją taupančio kepimo režimo, naudokite “Eco-Dampfgaren”. Šis veikimo režimas labiausiai tinka kepti daržovės ir žuvį.

Rekomenduojame naudoti kepimo trukmę ir temperatūrą, kaip nurodyta skyriuje “Dampfgaren” pateiktoje lentelėje. Jeigu reikia, galėsite pailginti kepimo trukmę.

Ruošiant krakmolingus maisto produktus, pvz., bulves, ryžius arba tešlos gaminius, rekomenduojama naudoti kepimo režimą “Dampfgaren” .

Nustatymas

“Weitere”  | “Eco-Dampfgaren”

Nuoroda į kepimo lenteles

Atkreipkite dėmesį į kepimo trukmes, temperatūras ir į ruošimo nuorodas.

Kepimo trukmės pasirinkimas

Lentelėje pateikta kepimo trukmė yra tik orientacinė.

- Pirmiausia rinkitės trumpesnę kepimo trukmę. Jeigu reikia, kepimo trukmę visada galėsite pailginti.

Daržovės

Šviežias produktas

Šviežias daržoves paruoškite įprastai, pvz., nuplaukite, išvalykite ir pasmulkin-
kite.

Šaldytas produktas

Kepant šaldytas daržoves, jų nebūtina atitirpinti. Išimtis: į gabalus sušalusios daržovės.

Vienu metu galite kepti šaldytas ir švie-
žias daržoves, kepimo trukmė yra tokia
pati.

Susmulkinkite didesnius, į gabalus suša-
lusius gabalus. Kepimo trukmė nurodyta
ant pakuotės.

Troškinimo indai

Mažo skersmens maisto produktai (pa-
vyzdžiui, žirniai, šparaginių pupelių ankš-
tys) nesudaro arba palieka mažai tuščios
erdvės, todėl garai sunkiai prasiskverb-
ia. Siekiant tolygaus troškinimo rezultato,
šiems maisto produktams pasirinkite
plokščius troškinimo indus ir juos pripil-
dykite tik iki maždaug 3–5 cm aukščio.
Didesnius maisto produktų kiekius pa-
skirstykite ant keleto plokščių troškinimo
indų.

To paties ruošimo laiko skirtingas daržo-
ves galima ruošti viename troškinimo in-
de.

Skystyje ruošiamas daržoves, pvz., rau-
donuosius kopūstus, troškinkite neper-
foruotuose induose.

Ištūmimo lygmuo

Jei perforuotuose induose troškinate da-
žančias daržoves, pvz., burokėlius, po jo-
mis nedėkite jokių kitų maisto produktų.
Taip išvengsite spalvos pokyčių dėl la-
šančių skysčių.

Kepimo trukmė


Kepimo trukmė, kaip ir įprastai gami-
nant, priklauso nuo produkto dydžio ir
norimo iškepimo laipsnio. Pavyzdys:
tvirtos konsistencijos bulvės, supjausty-
tos ketvirčiais:

apie 17 min.;

tvirtos konsistencijos bulvės, perpjautos
pusiau:

apie 20 min.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Gemüse”
| ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Dampfgaren”

Daržovės	🕒 [min]
Artišokai	32–38
Žiediniai kopūstai, nepjaustyti	27–28
Žiediniai kopūstai, galvutės	8
Pupelės, žalios	10–12
Brokoliai, galvutės	3–4
Morkos, nepjaustytos	7–8
Morkos, perpjautos pusiau	6–7
Morkos, smulkintos	4
Cikorija, perpjauta pusiau	4–5
Kininis kopūstas, supjaustytas	3
Žirniai	3
Pankolis, perpjautas per pusę	10–12
Pankolis, juostelėmis	4–5
Lapinis kopūstas, supjaustytas	23–26
Bulvės, tvirtos konsistencijos, nuskustos nepjaustytos	27–29
perpjautos pusiau	21–22
supjaustytos ketvirčiais	16–18
Bulvės, dažniausiai verdamos kietai, skustos nepjaustytos	25–27
perpjautos pusiau	19–21
padalintos į keturias dalis	17–18
Bulvės, miltingos, nuskustos nepjaustytos	26–28
perpjautos pusiau	19–20
supjaustytos ketvirčiais	15–16
Kaliaropės, pjaustytos lazdelėmis	6–7
Moliūgai, pjaustyti kubeliais	2–4
Kukurūzų burbuolės	30–35
Burokėliai, pjaustyti	2–3
Paprika, pjaustyta kubeliais arba juostelėmis	2

“Dampfgaren”

Daržovės	🕒 [min]
Bulvės su lupenomis, tvirtos konsistencijos	30–32
Grybai	2
Porai (laiškai), pjaustyti	4–5
Porai (laiškai), per pusę perpjautos lazdelės	6
Žiedinis kopūstas “Romanesco”, sveikas	22–25
Žiedinis kopūstas “Romanesco”, galvutės	5–7
Briuseliniai kopūstai	10–12
Burokėliai, nepjaustyti	53–57
Raudonieji gūžiniai kopūstai, pjaustyti	23–26
Gelteklės, nepjaustytos, nykščio storumo	9–10
Salierai, supjaustyti lazdelėmis	6–7
Šparagai, žalieji	7
Šparagai, baltieji, nykščio storumo	9–10
Saldžiosios morkos, smulkintos	6
Špinatai	1–2
Smailieji kopūstai, pjaustyti	10–11
Salierų lapkočiai, pjaustyti	4–5
Ropės, pjaustytos	6–7
Baltieji gūžiniai kopūstai, pjaustyti	12
Garbanotieji kopūstai, pjaustyti	10–11
Cukinijos, griežinėliais	2–3
Šparaginiai žirniai	5–7

🕒 Kepimo trukmė

“Dampfaren”

Žuvis

Šviežias produktas

Šviežią žuvį paruoškite kaip įprastai, pvz., nuskuskite žvynus, išdarinėkite ir išvalykite.

Šaldytas produktas

Norint troškinti, žuvis neturi būti visiškai atitirpusi. Pakanka to, kad paviršius tap-tų pakankamai minkštas, kad galėtų įsi-savinti prieskonius.

Paruošimas

Prieš troškindami išvalykite žuvį, pvz., ci-trinų arba žaliųjų citrinų sultimis. Rūgš-tys sutvirtina žuvies mėsą.

Žuvies sūdyti nereikia, nes, troškinant garuose, ji išsaugo beveik visas minerali-nes medžiagas, suteikiančias individualų skonį.

Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškini-mo indus.

Kepimo lygis

Jeigu perforuotame kepimo inde kepate žuvį, o tuo pačiu metu kituose kepimo induose kepate kitus maisto produktus, po žuvimi įdėkite lašų surinkimo arba universalųjį padėklą (priklauso nuo mo-delio), kad ant kitų maisto produktų ne-lašėtų skystis.

Temperatūra

85–90 °C

Atsargiai troškinti jautrius žuvies pro-dukthus, pvz., jūrų liežuvius.

100 °C

Žuvies, kurios mėsa kieta, troškinimui, pvz., menkės ir lašišos.

Žuvies troškinimui su padažu arba sulti-niu.

Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo produk-to storio ir struktūros, bet ne svorio. Kuo jis storesnis, tuo ilgiau gaminamas.

500 g svorio ir 3 cm aukščio žuvies ga-balas troškinamas ilgiau nei 500 g ir 2 cm aukščio gabalas.


Kuo ilgiau žuvis troškinama, tuo kietesnė tampa mėsa. Laikykites nurodytos gami-nimo trukmės. Jeigu žuvis patroškinta nepakankamai, dar papildomai patroš-kinkite kelias minutes.


Nurodytą ruošimo laiką pailginkite kelio-mis minutėmis, jei žuvį ruošiate su pa-dažu arba sultiniu.

Patarimai

- Patiekalą galite pagardinti prieskoniais ir žolelėmis (pvz., krapais).
- Didesnes žuvis troškinkite plaukimo padėtyje. Kad išlaikytumėte žuvį tokioje padėtyje, į kepimo indą pastatykite apverstą mažą puodelį. Ant viršaus pilvu žemyn uždėkite žuvį.
- Nenaudojamas atliekas – ašakas, pelkus ir žuvies galvą kartu su daržovėmis sudėkite į indą, užpilkite šalto vandens ir paruoškite **žuvies sultinį**. 100 °C temperatūroje kepkite apie 60–90 minučių. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.
- Ruošiant **mėlynąją žuvį**, žuvis troškina vandenyje su actu (vandens ir acto santykis – pagal receptą). Svarbu, kad nepažeistumėte žuvies odos. Tokiam ruošimui labiausiai tinka karpiai, upėtakiai, lynai, unguriai ir lašišos.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Fisch” | ... | arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Dampfgaren”

Žuvis	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Ungurys	100	5–7
Ešerio filė	100	8–10
Karšio filė	85	3
Upėtakis, 250 g	90	10–13
Baltojo paltuso filė	85	4–6
Menkės filė	100	6
Karpis, 1,5 kg	100	18–25
Lašių filė	100	6–8
Lašišos kepsnys	100	8–10
Lašišinis upėtakis	90	14–17
Pangasijų filė	85	3
Jūrų ešerio filė	100	6–8
Juodadėmės menkės filė	100	4–6
Plekšnės filė	85	4–5
Jūrų velnio filė	85	8–10
Jūrų liežuvio filė	85	3
Paprastojo oto filė	85	5–8
Tuno filė	85	5–10
Sterko filė	85	4

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

Mēsa

Šviežias produkts

Mēsu paruoškite kaip įprastai.

Šaldytas produkts

Prieš kepdami šaldytą mėsą, ją atitirpinkite (žr. skyrių “Atitirpinimas garais”).

Paruošimas

Mėsą, kuri bus skrudinama ir paskui troškinama, pvz., guliašą, reikia pakepti ant kaitvietės.

Gaminimo trukmė


Gaminimo trukmė priklauso nuo produkto storio ir struktūros, bet ne svorio. Kuo jis storesnis, tuo ilgiau gaminamas.

500 g svorio ir 10 cm aukščio mėsos gabalas troškinamas ilgiau nei 500 g ir 5 cm aukščio gabalas.


Patarimai

- Jeigu norite išsaugoti **kvapiąsias medžiagas**, naudokite perforuotą kepimo indą. Po juo pakiškite neperforuotą troškinimo indą, kad būtų surinktos kepimo sultys. Jomis galite paskaninti padažus arba užšaldyti.
- **Sodriam sultiniui** paruošti labiausiai tinka vištiena, jautienos kulninės mėsa, krūtinėlės mėsa, jautienos kaulai ir šonkauliai. Mėsą, kaulus ir sriubos daržoves sudėkite į troškinimo indą, užpilkite šaltu vandeniu. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Fleisch”
| ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Dampfgaren”

Mėsa	🕒 [min.]
Kulninė, užpilta vandeniu	110–120
Koja	135–140
Vištienos krūtinėlės filė	8–10
Karka	105–115
Šonkauliai, užpilti vandeniu	110–120
Veršienos gabaliukai	3–4
Kaselio griežinėliai	6–8
Ėrienos troškiny	12–16
Vištiena	60–70
Kalakutienos suktinukai	12–15
Kalakutienos pjausnys	4–6
Šoninė, užpilta vandeniu	130–140
Jautienos guliašas	105–115
Višta, užpilta vandeniu, sriubai	80–90
Jautiena	110–120

🕒 Kepimo trukmė

Ryžiai

Troškinami ryžiai brinksta, todėl juos reikia troškinti skystyje. Ryžių ir vandens santykį reikia rinktis, atsižvelgiant į ryžių rūšį ir skysčio sugėrimą.

Troškinami ryžiai sugeria skystį, nepraranda maistingųjų medžiagų.

Troškinimo indai

Naudokite neperforuotą troškinimo indą. Mažesnius ryžių kiekius (maždaug 50–150 g indelis) taip pat galima kepti ant grotelių, naudojant tinkamą nerūdijančiojo plieno indą.

Pasiruošimas


Prieš troškindami ryžius nuplaukite. Jei ryžius plaunate troškinimo inde, vandenį atsargiai nupilkite.

Patarimas: troškinti reikalingą skysčio kiekį galima nustatyti svarstyklėmis arba pasinaudoti “indelio” metodu.

Jeigu naudojamas “indelio metodas”, pirmiausia norimą ryžių kiekį suberkite į indelį, tada į troškinimo indą. Indeliu išmatuokite reikalingą skysčio kiekį (žr. lentelę) ir supilkite ant ryžių.

Ryžiai turi tolygiai pasiskirstyti po indą.

Nuostatos



“Automatikprogramme”  | “Reis” | ... | “Dampfgaren”




arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

		 [min]
Ilgagrūdžiai ryžiai		
Basmati ryžiai	1 : 1,5	15
Plikyti ryžiai	1 : 1,5	23–25
Natūralūs ryžiai	1 : 1,5	26–29
Laukiniai ryžiai	1 : 1,5	26–29
Apvalieji ryžiai		
Ryžių pudingas	1 : 2,5	30
Rizotas	1 : 2,5	18–19

 :  Ryžių ir vandens santykis,  Kepimo trukmė


“Dampfgaren”

Grūdai

Troškintamos grūdinės kultūros brinksta, todėl jas būtina troškinti skystyje. Grūdų ir skysčio santykis priklauso nuo naudojamų grūdų rūšies.

Grūdus galima troškinti tiek skaldytus, tiek neskaldytus.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Getreide” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

	Santykis Grūdai : skystis	🕒 [min]
Burnotis	1 : 1,5	15–17
Bulguras	1 : 1,5	9
Neprinokę kviečių grūdai, nesmulkinti	1 : 1	18–20
Neprinokę kviečių grūdai, smulkinti	1 : 1	7
Avižos, nesmulkintos	1 : 1	18
Avižos, smulkintos	1 : 1	7
Soros	1 : 1,5	10
“Polenta”	1 : 3	10
Kinva	1 : 1,5	15
Rugiai, nesmulkinti	1 : 1	35
Rugiai, smulkinti	1 : 1	10
Kviečiai, nesmulkinti	1 : 1	30
Kviečiai, smulkinti	1 : 1	8

🕒 Gaminimo trukmė

Makaronai / tešlos gaminiai

Sausas produktas

Troškinami sausi makaronai ir tešlos gaminiai brinksta, todėl juos reikia troškinti skystyje. Skystis turi gerai uždengti makaronus. Jeigu naudojamas karštas vanduo, troškinimo rezultatas yra geresnis.


Gaminio siūlomą gaminimo trukmę pailginkite maždaug $\frac{1}{3}$.

Švieži produktai

Šviežių makaronų ir tešlos gaminių, pvz., iš šaldymo vitrinės, nebūtina kildinti. Kepkite riebalais išteptame, perforuotame inde.

Atlipinkite sulipusius makaronus arba tešlos gaminius ir tolygiai paskirstykite inde.

Nustatymai


“Automatikprogramme”  | “Teigwaren” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

Šviežias produktas	 [min]
“Gnocchi”	2
Šveicariški leistiniai	1
Itališki virtinukai	2
Švabiški leistiniai	1
“Tortelini” virtinukai	2
Sausi produktai, užpilti vandeniu	
Plokštieji makaronai	14
Sriubų makaronai	8

 Gaminimo trukmė


“Dampfgaren”

Kukuliai

Virimo maišelyje esančius paruoštus kukulius turi gerai apsemti vanduo, priešingu atveju jie, nepaisant pamirkymo, neįsisavins pakankamai drėgmės ir iširs.

Šviežius kukulius troškinkite riebalais išteptame, perforuotame inde.

Nustatymai


“Automatikprogramme”  | “Teigwaren” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

	 [min]
Gariniai makaronai	30
Mieliniai kukuliai	20
Bulviniai kukuliai virimo maišelyje	20
Bandeliniai kukuliai virimo maišelyje	18–20

 Gaminimo trukmė

Ankštiniai augalai, džiovinti

Džiovintus ankštinius augalus prieš troškinant palikite mažiausiai 10 val. šaltame vandenyje, kad suminkštėtų. Suminkštėję jie taps naudingesni ir sutrumpės gaminimo laikas. Suminkštėję ankštiniai augalai troškinant turi būti padengti vandeniu.


Lęšių mirkyti nereikia.

Jeigu ankštiniai augalai nėra išmirkyti, atsižvelgiant į jų rūšį, būtinas atitinkamas ankštinių augalų ir vandens santykis.

Nustatymai


“Automatikprogramme”  | “Hülsenfrüchte” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

Išmirkyti	
	 [min]
Pupelės	
Daržinės pupelės	55–65
Raudonosios pupelės (Aduki pupelės)	20–25
Juodosios pupelės	55–60
Pinto pupelės	55–65
Baltosios pupelės	34–36
Žirniai	
Geltonieji žirniai	40–50
Žalieji žirneliai, aižyti	27

 Gaminimo trukmė

“Dampfgaren”

Neišmirkyti		
	Santykis Ankštiniai augalai : vanduo	🕒 [min]
Pupelės		
Daržinės pupelės	1 : 3	130–140
Raudonosios pupelės (Aduki pupelės)	1 : 3	95–105
Juodosios pupelės	1 : 3	100–120
Pinto pupelės	1 : 3	115–135
Baltosios pupelės	1 : 3	80–90
Lęšiai		
Rudieji lęšiai	1 : 2	13–14
Raudonieji lęšiai	1 : 2	7
Žirniai		
Geltonieji žirniai	1 : 3	110–130
Žalieji žirneliai, aižyti	1 : 3	60–70

🕒 Gaminimo trukmė


Vištų kiaušiniai

Naudokite perforuotus indus, jei norite ruošti virtus kiaušinius.

Kiaušinių prieš troškinant nebūtina įdaužti. Kadangi jie per įkaitinimo fazę lėtai įšildomi, troškinant garuose netrūksta.

Ištepkite riebalais neperforuotus troškinimo indus, jei juose norite ruošti kiaušinių patiekalus, pvz., virtų kiaušinių garnyrą.

Nustatymai


“Automatikprogramme”  | “Hühnereier” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

	 [min]
S dydis minkšti vidutiniai kieti	3 5 9
M dydis minkšti vidutiniai kieti	4 6 10
L dydis minkšti vidutiniai kieti	5 6–7 12
XL dydis minkšti vidutiniai kieti	6 8 13

 Gaminimo trukmė

“Dampfgaren”

Vaisiai

Kad neprarastumėte sulčių, vaisius troškinkite neperforuotame inde. Jeigu vaisius troškinsite perforuotame inde, po juo pastumkite neperforuotą indą. Tokiu būdu neprarasite sulčių.

Patarimas: surinktas sultis galite panaudoti torto glajui ruošti.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Obst” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C


Kepimo trukmė: žr. lentelę

	 [min]
Obuoliai, gabaliukais	1–3
Kriaušės, gabaliukais	1–3
Vyšnios	2–4
Geltonosios slyvos	1–2
Nektarinai / persikai, gabaliukais	1–2
Slyvos	1–3
Svarainiai, kubeliais	6–8
Rabarbarai, gabaliukais	1–2
Agrastai	2–3

 Kepimo trukmė

Dešros gaminiai

Nustatymai


“Automatikprogramme”  | “Wurstwaren” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

Dešros gaminiai	 [min]
Vytinta dešra	6–8
Mėsos dešra	6–8
Baltoji dešra	6–8

 Gaminimo trukmė

Vėžiagyviai

Paruošimas

Prieš ruošdami atitirpinkite šaldytus vėžiagyvius.
Vėžiagyvius nulupkite, pašalinkite žarnas ir išplaukite.

Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškinimo indus.

Gaminimo trukmė

Kuo ilgiau troškinami vėžiagyviai, tuo tvirtesni jie tampa. Laikykitės nurodytos gamini-
nimo trukmės.

Nurodytą ruošimo laiką pailginkite keliomis minutėmis, jei vėžiagyvius ruošiate su
padažu arba sultiniu.

Nustatymai



“Automatikprogramme”  | “Krustentiere” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę


	 [°C]	 [min]
Krevetės	90	3
Krevetės	90	3
Karališkosios krevetės	90	4
Krabai	90	3
Langustai	95	10–15
Mažosios krevetės	90	3

 Temperatūra /  Kepimo trukmė

“Dampfgaren”

Moliuskai

Švieži produktai

 Vartodami sugedusius moliuskus, rizikuojate apsinuodyti. Sugedę moliuskai gali būti apsinuodijimo maistu priežastis. Ruoškite tik uždarus moliuskus. Nevalgykite moliuskų, jeigu iškepti jie vis dar yra uždaryti.

Šviežius moliuskus prieš kepimą keletą valandų mirkykite vandenyje, kad būtų išplautas galimai užsilikęs smėlis. Tada moliuskus kruopščiai nuvalykite šepetiu, kad pašalintumėte prikibusius plaušus.


Šaldytas produktas

Atitirpinkite šaldytus moliuskus.

Gaminimo trukmė

Kuo ilgiau troškinsite moliuskus, tuo tvirtesnė bus jų mėsa. Laikykitės nurodytos gaminimo trukmės.

Nustatymai



“Automatikprogramme”  | “Muscheln” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

	 [°C]	 [min]
Jūrų antytės	100	2
Širdutės	100	2
Midijos	90	12
Didžiosios šukutės	90	5
Peiliakriaunės geldutės	100	2–4
Valgomieji jūros moliuskai	90	4

 Temperatūra /  Kepimo trukmė

Ruošimas pagal valgiaraštį – rankiniu būdu

Jeigu ruošiate maistą pagal valgiaraštį, išjunkite garų sumažinimo funkciją (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Dampfreduktion”).

Ruošdami maistą pagal valgiaraštį, galite vienu metu ruošti skirtingus maisto produktus su skirtinga kepimo trukme, pvz., jūrinių ešerių su ryžiais ir brokoliu. Maisto produktai dedami į garinę orkaitę skirtingu laiku, kad iškeptų vienu metu.

Kepimo lygis

Lašančius (pvz., žuvį) arba dažančius maisto produktus (pvz., burokėlius) dėkite tiesiai virš lašų surinkimo padėklo arba stiklinio padėklo (ne visuose modeliuose). Taip išvengsite skonio ir spalvos pokyčių dėl lašančių sulčių.

Temperatūra

Ruošiant pagal valgiaraštį temperatūra turi būti 100 °C, nes dauguma produktų ištroškinami tik esant šiai temperatūrai. Valgiaraščio jokia būdu neruoškite nustatę žemesnę temperatūrą, jei maisto produktams rekomenduojama skirtinga temperatūra, pvz., karšio filė 85 °C, o bulvėms 100 °C.

Jei maisto produktui rekomenduojama, pvz., 85 °C temperatūra, pirmiausia reikėtų išbandyti, koks bus rezultatas ruošiant 100 °C temperatūra. Jautrių laisvos sandaros žuvų produktų rūšys, pavyzdžiui, jūrų liežuvis ir jūrinė plekšnė, 100 °C temperatūroje labai sutvirtėja.

Gaminimo trukmė

Didinant rekomenduojamą ruošimo temperatūrą, ruošimo laiką reikia sutrumpinti maždaug 1/3.

Pavyzdys:

Maisto produktų kepimo trukmė

(žr. skyriuje “Dampfgaren” pateiktas kepimo lentelės)

Plikyti ryžiai	24 minutes
Jūrų ešerio filė	6 minutes
Brokolis	4 minutes

Kepimo laiko apskaičiavimas:

24 minutės minus 6 minutės = 18 minučių (1. Kepimo trukmė: ryžiai)

6 minutės minus 4 minutės = 2 minutės (2. Kepimo trukmė: jūrų ešerio filė)

Likę produktai = 4 minutės (3. Kepimo trukmė: brokolis)

Kepimo trukmė	24 min. ryžiai		
		6 min. jūrų ešerio filė	
			4 min. brokoliai
Nustatymas	18 min.	2 min.	4 min.

Kepimas pagal meniu

- Pirmiausia į maisto ruošimo skyrių įdėkite ryžius.
- Nustatykite 1-ą kepimo trukmę, t. y. 18 minučių.
- Praėjus 18 minučių, įdėkite jūrų ešerio filė.
- Nustatykite 2-ą kepimo trukmę, t. y. 2 minučių.
- Praėjus 2 minučių, įdėkite jūrų ešerio filė.
- Nustatykite 3-ią kepimo trukmę, t. y. 4 minučių.

“Sous-vide”

Naudojant šį švelnų troškinimo būdą, maisto produktai lėtai troškinami vakuuminėse pakuotėse, žemoje, pastovioje temperatūroje.

Maisto produktas troškinamas vakuume, todėl kepant neišgaruoja drėgmė, išsaugamos visos maistinės ir kvapiosios medžiagos.

O rezultatas – ypatingo skonio, tolygiai iškeptas maisto produktas.

Naudokite tik šviežius ir kokybiškus maisto produktus.

Laikykitės higienos normų bei šaldymo veiksmų sekos.

Naudokite tik karščiui ir virimui atsparius vakuumavimo maišelius.

Negalima virti maisto produktų pardavimo pakuotėje, pvz., vakuuminėje pakuotėje supakuotų šaldytų maisto produktų, nes gali būti nenaudojamas tinkamas vakuuminis maišelis.

Nenaudokite vakuuminio maišelio daugiau nei vieną kartą.

Vakuumuokite kepamą patiekalą vakuumavimo kameroje.

Svarbūs naudojimo nurodymai


Siekdami optimalaus kepimo rezultato, laikykitės šių nurodymų:

- Naudokite mažiau prieskonių ir žolelių, nei ruošiant įprastai, nes kepant garuose suintensyvėja jų poveikis ir gali pakisti kepamo patiekalo skonis. Produktą galite kepti ir nepagardinę prieskoniais, o tai padaryti tik kepimo pabaigoje.
- Įdėjus druskos, cukraus ar įpylus skysčio, sutrumpėja kepimo trukmė.
- Įdėjus rūgščių produktų, pavyzdžiui, citrinų arba acto, iškeptas patiekalas bus tvirtesnis.
- Nenaudokite alkoholio arba česnako, nes gali atsirasti papildomas nemalonūs poskonis.
- Naudokite tik tokius vakuumavimo maišelius, kurie atitinka kepimo produkto dydį. Jei vakuumavimo maišelis per didelis, jame gali likti per daug oro.
- Jeigu vakuumavimo maišelyje norite kepti daugiau produktų, juos į maišelį dėkite vieną šalia kito.
- Jeigu vienu metu norite kepti keliuose vakuumavimo maišeliuose, maišelius sudėkite ant grotelių vieną šalia kito.
- Kepimo trukmė priklauso nuo kepimo produkto storio.
- Kepimo metu laikykite dureles uždarytas. Atidarius dureles, pailgėja kepimo procesas, ir tai gali paveikti kepimo rezultatą.
- Ruošdami patiekalus pagal “Sous-vide” receptų knygelę, ne visada 1:1 rinkitės joje nurodytą temperatūrą ir kepimo trukmę. Šiuos nustatymus priderinkite prie pasirinkto iškepimo lygio.
- Ilgą laiką kepant žemoje temperatūroje, maisto ruošimo skyriuje gali pradėti kauptis vanduo. Tačiau tai neturi įtakos kepimo rezultatui.
- Kepant aukštesnėje temperatūroje ir (arba) ilgai troškinant, gali atsirasti vandens trūkumas. Reguliariai tikrinkite rodmenis ekrane.

Patarimai

- Norėdami sumažinti pasiruošimą kepimui, 1–2 dienas prieš kepimą maisto produktus galite vakuumuoti. Vakuumuotus maisto produktus laikykite šaldytuve ne aukštesnėje nei 5 °C temperatūroje. Kad maisto produktai išsaugotų savo skonį ir kokybę, juos būtina iškepti ne vėliau negu po 2 dienų.
- Skystį, pvz., marinatą, prieš vakuumuodami užšaldykite, taip jis neišbėgs iš vakuonavimo maišelio.
- Pildydami maišelį, atlenkite jį išorę jo kraštus. Sandarinimo siūlė bus švari ir tvirta.
- Jeigu kepamo patiekalo neketinate iš karto valgyti, panardinkite jį į ledinį vandenį ir leiskite jam visiškai atvėsti. Vėliau kepamą patiekalą laikykite ne aukštesnėje negu 5 °C temperatūroje. Taip išsaugosite patiekalo kokybę ir skonį bei pailginsite jo galiojimo trukmę.
Išimtis: iškepusią paukštieną būtina iš karto suvartoti.
- Baigę kepti, vakuonavimo maišelį visose pusėse prapjaukite, taip bus paprasčiau išimti kepamą patiekalą.
- Prieš tiekdami mėsą ir tvirtos žuvies rūšis (pvz., lašišą), jas trumpai paskrudinkite. Apkeptas patiekalas įgaus naują aromatą.
- Padažui naudokite daržovių, žuvies arba mėsos nuovirą arba marinatą.
- Tiekite kepamus patiekalus iš anksto pašildytose lėkštėse.

Veikimo režimo “Sous-vide” naudojimas

- Kepamą produktą nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite.
- Įdėkite produktą į vakuonavimo maišelį, pagardinkite prieskoniais arba įpilkite skysčio.
- Vakuumuokite produktą vakuonavimo kameroje.
- Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.
- Jeigu norite optimalaus rezultato, į 2 kepimo lygį įdėkite grotelės.
- Vakuumuotą produktą dėkite ant grotelių (jeigu norite vienu metu kepti kečiuose vakuonavimo maišeliuose, dėkite juos vieną šalia kito).
- Pasirinkite “Sous-vide” .
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Jeigu reikia, pasirinkite kitus nustatymus (žr. skyrių “Valdymas”).

“Sous-vide”

Galimos netenkinančio kepimo rezultato priežastys

Vakuonavimo maišelis atsidarė:

- Užlydymo siūlė buvo nešvari arba nepakankamai sandari, todėl ir atsivėrė.
- Maišelį galėjo pažeisti smailus kaulas.

Produktas įgavo nemalonių papildomą poskonį:

- Neteisingai įdėtas produktas, pažeista šaldymo veiksmų seka.
- Kepamas produktas dar prieš vakuumavimą buvo pažeistas bakterijų.
- Per didelis priedų (pavyzdžiui, prieskonių) kiekis.
- Pažeistas maišelis arba netvirta užlydymo siūlė.
- Pasirinktas per silpnas vakuumavimas.
- Iškeptas produktas nebuvo iš karto suvartotas arba tinkamai atvėsintas.

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Rekomenduojame visų pirma pasirinkti trumpesnę kepimo trukmę. Jeigu reikia, kepimo trukmę visada galėsite pailginti. Tik pasiekus nustatytą temperatūrą, pradedamas skaičiuoti kepimo laikas.

Patiekalas	Priedai		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Cukrus	Druska		
Žuvis				
Menkės filė, 2,5 cm storio		x	54	35
Lašišos filė, 2–3 cm storio		x	52	30
Jūrų velnio filė		x	62	18
Sterko filė, 2 cm storio		x	55	30
Daržovės				
Žiedinių kopūstų galvutės, vidutinio dydžio ir didelės		x	85	40
“Hokkaido” moliūgai, skiltelėmis		x	85	15
Kaliaropės, griežinėliais		x	85	30
Šparagai, balti, nepjaustyti	x	x	85	22–27
Saldžiosios bulvės, griežinėliais		x	85	18
Vaisiai				
Ananasai, supjaustyti skiltelėmis	x		85	75
Obuoliai, supjaustyti griežinėliais	x		80	20
Mažieji bananai, nepjaustyti			62	10
Persikai, perpjauti pusiau	x		62	25–30
Rabarbarai, gabaliukais			75	13
Slyvos, perpjautos pusiau	x		70	10–12
Kita				
Pupelės, baltos, santykiu 1 : 2 (pupelės : skystis)		x	90	240
Krevetės, aižytos ir išvalytos		x	56	19–21
Vištų kiaušiniai, sveiki			65–66	60
Moliuskų geldelės, aižytos			52	25
Askaloniniai česnakai, nepjaustyti	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatūra / ⌚ Kepimo trukmė

“Sous-vide”

Patiekalas	Priedai		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Cukrus	Druska	Vidutiniškai iškeptas *	Gerai iškeptas *	
Mėsa					
Anties krūtinėlė, nepjaustyta		x	66	72	35
Ėriuko šonkaulių mėsa su kaulais			58	62	50
Jautienos išpjovos kepsnys, 4 cm storio			56	61	120
Jautienos kumpio kepsnys, 2,5 cm storio			56	–	120
Kiaulienos išpjova, nepjaustyta		x	63	67	60

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

* Kepimo laipsnis

“gerai iškepta” atitinka kepimo laipsnį, kai šerdies temperatūra yra aukštesnė negu “vidutiniškai iškepus”, bet patiekalas dar nėra gerai iškeptas.

Pakartotinis pašildymas

Kopūstines daržoves, pvz., kaliaropes ir žiedinius kopūstus, šildykite tik su padažu. Šildant be padažo, gali įgauti nemalonų kopūsto poskonį ir pilkai rusvą spalvą.

Tų maisto produktų, kurių trumpa kepimo trukmė, ir maisto produktų, kuriuos pakartotinai šildant būtina naudoti kitą temperatūrą (pvz., žuvies), negalima pakartotinai šildyti.

Paruošimas

Iškeptą patiekalą iš karto vienai valandai įdėkite į šaltą vandenį. Greitas atvėsinimas apsaugo nuo papildomo patiekalo kepimo. Taip užtikrinamas optimalus patiekalo kepimo rezultatas.

Laikykite patiekalą šaldytuve, ne didesne nei 5 °C temperatūroje.

Atkreipkite dėmesį, kad maisto produktus ilgai laikant šaldytuve, suprastėja jų kokybė.

Prieš pakartotinai šildant patiekalus, rekomenduojame juos laikyti šaldytuve ne ilgiau nei 5 dienas.

Nustatymai

“Sous-vide” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Sous-vide”

Pakartotinis pašildymas naudojant veikimo režimą “Sous-vide”

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Jeigu reikia, galite pailginti trukmę. Laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Maisto produktai	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	Vidutiniškai iškepta ¹	Gerai iškepta ¹	
Mėsa			
Ėriuko šonkaulių mėsa su kaulais	58	62	30
Jautienos išpjovos kepsnys, 4 cm storio	56	61	30
Jautienos kumpio kepsnys, 2,5 cm storio	56	–	30
Kiaulienos išpjova, nepjaustyta	63	67	30
Daržovės			
Žiedinių kopūstų galvutės, vidutinio dydžio ir didelės ³	85		15
Kalioropės, supjaustytos griežinėliais ³	85		10
Vaisiai			
Ananasai, supjaustyti skiltelėmis	85		10
Kita			
Pupelės, baltos, minkštintos santykiu 1 : 2 (pupelės : skystis)	90		10
Askaloniniai česnakai, nepjaustyti	85		10


🌡️ Temperatūra, ⌚ Laikas

¹ Kepimo laipsnis “gerai iškepta” atitinka kepimo laipsnį, kai šerdies temperatūra yra aukštesnė negu “vidutiniškai iškepus”, bet patiekalas dar nėra gerai iškeptas.

² Trukmė galioja vakuuotiems maisto produktams, kurių pradinė temperatūra siekia maždaug 5 °C (šaldytuvo temperatūra).

³ Pakartotinai šildyti tik kartu su padažu.

Kaitinimas garais

Norėdami pašildyti pagal “Sous-vide” metodą iškeptus maisto produktus, naudokite režimą “Sous-vide”  (žr. skyriaus “Sous-vide” poskyrį “Pakartotinis pašildymas”).

Gariniame troškintuve maisto produktai pašildomi rūpestingai, neišdžiūva ir nėra papildomai troškinami. Jie sušyla tolygiai ir jų nereikia protarpiais maišyti.

Jūs galite pašildyti gatavomis porcijomis paruoštus patiekalus (mėsą, daržoves, bulves), lygiai kaip atskirus maisto produktus.

Indai

Nedidelius kiekius galima kaitinti ant lėkštės, o didesnius – garinio troškinimo inde.

Trukmė

Lėkščių arba kepimo indų skaičius neturi įtakos šildymo trukmei.

Lentelėje nurodytas laikas galioja vienai vidutinio dydžio porcijai. Jeigu kiekis didesnis, galite pailginti trukmę.

Patarimai

- Šildydami didelius gabalus, pvz., kepsnius, padalinkite juos porcijomis.
- Kompaktiškus gabaliukus, pvz., įdarytą papriką, suktinukus arba kukulius, perpjaukite pusiau.
- Padažus šildykite atskirai. Išskyrus patiekalus, kurie ruošiami padaže (pvz., guliašas).
- Šildomus maisto produktus uždenkite. Taip garai nepradės kondensuotis kepimo inde.
- Džiūvėsiais apibarstyti maisto produktai, pvz., pjausniai, bus nepaskrudę.

Maisto produktų pašildymas

- Šildomus produktus uždenkite lėkšte arba uždėkite karščiui (iki 100 °C) ir garams atsparią plėvelę.
- Maisto produktus dėkite į kepimo indą arba ant grotelių.

Nustatymai

“Erhitzen”  | “Dampfgaren” arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Rekomenduojame pirmiausia rinktis trumpesnę trukmę. Jeigu reikia, galite pailginti trukmę.


Maisto produktai	🕒* [min]
Daržovės	
Morkos Žiediniai kopūstai Kaliaropės Pupelės	6–7
Garnyrai	
Makaronai Ryžiai	3–4
Bulvės, perpjautos išilgai	12–14
Kukuliai	15–17
Mėsa ir paukštiena	
Kepsnys, riekelėmis, 1,5 cm storio Suktinukai, supjaustyti riekelėmis Guliašas Ėrienos ragu	5–6
Švediški (kenigsbergo) kukuliai	13–15
Vištienos pjausnys Kalakutienos kepsnys	7–8
Žuvis	
Žuvies filė, 2 cm storio	6–7
Žuvies filė, 3 cm storio	7–8
Patiekalai porcijomis	
Spagečiai su pomidorų padažu	13–15
Kiaulienos kepsnys, bulvės, daržovės	12–14
Įdaryta paprika (perpjauta pusiau), ryžiai	13–15
Keptos mėsos pjaustiny su padažu ir ryžiais	7–8
Daržovių sriuba	2–3
Kreminė sriuba	3–4
Sriuba	2–3
Troškiny	4–5

🕒 Trukmė

* Nurodyta trukmė galioja patiekalams, kurie šildomi lėkštėje, uždengus kita lėkšte.

Atitirpinimas garuose

Atitirpinant garinėje orkaitėje, patiekalai atitirps greičiau, negu patalpos temperatūroje.

 Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

Bakterijos, pvz., salmonelės, gali sukelti stiprų apsinuodijimą maistu.

Atitirpindami mėsą arba žuvį (ypač paukštieną) laikykitės ypatingos švaros.

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

Temperatūra

Optimali atitirpinimo temperatūra yra 60 °C.

Išimty: malta mėsa ir žvėriena 50 °C.

Pirminis / papildomas paruošimas

Prieš atitirpindami išimkite iš pakuotės.

Išimty: duoną ir kepinius atitirpinkite pakuotėje, kad nesugertų drėgmės ir per daug nesuminkštėtų.

Atitirpintus produktus keletui minučių palikite kambario temperatūroje. Šis subalansavimo laikas yra reikalingas tam, kad po patiekalą tolygiai pasiskirstytų šiluma.

Kepimo indai


Atitirpindami lašančius produktus, pvz., paukštieną, naudokite perforuotą kepimo indą, po apačia įdėkite lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą (ne visuose modeliuose). Produktai nemirks atitirpusiame skystyje.

Nelašančius produktus galima atitirpinti neperforuotuose kepimo induose.

Patarimai

- Kepama žuvis neturi būti visiškai atitirpusi. Pakanka, jei paviršius taps pakankamai minkštas, kad galėtų įsigerti prieskoniai. Atsižvelgiant į storį, pakanka 2–5 minučių.
- Į gabalą sušalusius produktus, pvz., uogas ir mėsos gabaliukus, praėjus pusei atitirpimo laiko atskirkite ir išdėstykite, kad nesiliestų.
- Kartą jau atitirpintų maisto produktų pakartotinai neužšaldykite.
- Šaldytus patiekalus atitirpinkite, kaip nurodyta ant pakuotės.

Nustatymai

“Auftauen”  | “Dampfaren” arba

“Dampfaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Atitirpimo trukmė: žr. lentelę

Subalansavimo laikas: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės. Rekomenduojame pirmiausia rinktis trumpesnę atitirpinimo trukmę. Jeigu reikia, galite pailginti atitirpinimo trukmę.

Šaldyti produktai	Kiekis	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Pieno produktai				
Sūrio riekelės	125 g	60	15	10
Varškė	250 g	60	20–25	10–15
Grietinė	250 g	60	20–25	10–15
Minkštasis sūris	100 g	60	15	10–15
Vaisiai				
Obuolių džemas	250 g	60	20–25	10–15
Obuolių gabaliukai	250 g	60	20–25	10–15
Abrikosai	500 g	60	25–28	15–20
Braškės	300 g	60	8–10	10–12
Avietės / serbentai	300 g	60	8	10–12
Vyšnios	150 g	60	15	10–15
Persikai	500 g	60	25–28	15–20
Slyvos	250 g	60	20–25	10–15
Agrastai	250 g	60	20–22	10–15
Daržovės				
Sušalusios į gabalą	300 g	60	20–25	10–15
Žuvis				
Žuvies filė	400 g	60	15	10–15
Upėtakiai	500 g	60	15–18	10–15
Omarai	300 g	60	25–30	10–15
Krabai	300 g	60	4–6	5
Paruošti patiekalai				
Mėsa, daržovės, garnyras / troškiny / sriubos	480 g	60	20–25	10–15
Mėsa				
Kepsniai, supjaustyti riekelėmis	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Malta mėsa	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Kitos naudojimo galimybės

Šaldyti produktai	Kiekis	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Guliašas	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Kepenėlės	250 g	60	20–25	10–15
Kiškienos nugarinė	500 g	50	30–40	10–15
Stirnios nugarinė	1000 g	50	40–50	10–15
Pjausnys / kepsnys / kepimo dešrelės	800 g	60	25–35	15–20
Paukštiena				
Viščiukas	1000 g	60	40	15–20
Viščiuko blauzdelės	150 g	60	20–25	10–15
Vištienos pjausnys	500 g	60	25–30	10–15
Kalakutienos blauzdelės	500 g	60	40–45	10–15
Kepiniai				
Sluoksniuotos / mielinės tešlos kepiniai	–	60	10–12	10–15
Sviestinės tešlos kepiniai / pyragai	400 g	60	15	10–15
Duona / bandelės				
Bandelės	–	60	30	2
Juoda duona, raikyta	250 g	60	40	15
Viso grūdo duona, raikyta	250 g	60	65	15
Balta duona, raikyta	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatūra / ⌚ Atitirpinimo trukmė / ⌛ Subalansavimo trukmė

Kitos naudojimo galimybės

Nuplikymas

Daržoves, kurias planuojama užšaldyti, prieš tai reikia nuplikiyti. Tokiu būdu geriau išsaugoma maisto produktų kokybė juos sandėliuojant šaldytus.

Daržovės, nuplikytos prieš tolesnį apdorojimą, geriau išsaugo spalvą.

- Paruoštas daržoves sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Po nuplikymo daržoves supilkite į ledinį vandenį, kad greitai atvėstų. Palikite nulašėti.

Nustatymai

“Weitere”  | “Blanchieren”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Virimo garuose laikas: 1 min.

“Menügaren” – automatinis

Automatiškai ruošiant maistą pagal valgiaraštį, vienu metu galima ruošti net 3 skirtingus maisto produktus, pvz., jūrinių ešerį su ryžiais ir daržovėmis.

Maisto produktai dedami į garinę orkaitę skirtingu laiku, kad būtų iškepti vienu metu.

Galite nuspręsti savarankiškai, kuriuos produktus norite dėti į orkaitę pirmiausia, garinis troškintuvas automatiškai paskirsto juos pagal troškinimo trukmę ir informuoja, kada reikia dėti atskirus produktus.

Kepant patiekalus pagal valgiaraštį, funkcijos “Fertig um” ir “Start um” nesiūlomos.

Specialių programų “Menügaren” naudojimas

■ Pasirinkite “Weitere”  | “Menügaren”.

■ Pasirinkite norimą maisto produktą ir patvirtinkite.

Atsižvelgiant į pasirinktą maisto produktą, toliau rodomos dydžio, svorio ir iškepimo laipsnio užklauskos.

■ Pasirinkite norimas vertes ir patvirtinkite.

■ Norėdami pridėti dar vieną maisto produktą, pasirinkite “Lebensmittel hinzufügen” ir atlikite tuos pačius veiksmus, kaip ir įdėję pirmąjį maisto produktą.

■ Prireikus, tuos pačius veiksmus atlikite ir su trečiuoju maisto produktu.

Patvirtinus “Menügaren starten” būsite paraginti dėti į gaminimo kamerą maisto produktą, kurio troškinimo trukmė yra ilgiausia.

■ Lašančius arba dažančius maisto produktus troškinkite perforuotame inde, dėkite jį iš karto virš lašų surinkimo padėklo arba stiklinio padėklo (ne viuose modeliuose). Taip išvengsite skonio ir spalvos pokyčių dėl lašančių sulčių.

Pasibaigus įkaitinimo fazei, garinis troškintuvas parodys, kada reikia įdėti kitą maisto produktą. Atėjus laikui, nuskambės garsinis signalas.

Šis procesas pasikartos ir su trečiuoju maisto produktu.

Į valgiaraštį galite įtraukti ir tuos produktus, kurie nėra nurodyti. Daugiau informacijos ieškokite skyriaus “Dampfgaren” poskyryje “Ruošimas pagal meniu – rankiniu būdu”.

Konservavimas

Naudokite tik nepriekaištingus, šviežius maisto produktus, neturinčius suspaudimo ar puvinimo vietų.

Stiklainiai

Naudokite tik nepriekaištingus, švariai išplautus stiklainius ir priedus. Galite naudoti stiklainius su nusukamu dangteliu bei su stikliniu dangteliu ir guminiu sandarikliu.

Stiklainiai turi būti to paties dydžio, kad viskas vienodai išvirtų.

Išpilstę konservuojamus produktus, nuvalykite stiklainių kraštus švaria šluoste ir karštu vandeniu, tada juos uždarykite.

Vaisiai

Kruopščiai perrinkite vaisius, trumpai, bet greit išplaukite ir palikite nuvarvėti. Uogas plaukite labai atsargiai, nes jos yra labai jautrios ir labai greitai susispaudžia.

Jeigu būtina, nulupkite odele, pašalinkite kauliukus arba sėklas. Didelius vaisius susmulkinkite. Pavyzdžiui, obuolius supjaustykite skiltelėmis.

Didesnius kaulavaisius su kauliukais (slyvas, abrikosus) šakute arba mediniu pagaliuku keliose vietose pradurkite, priešingu atveju jie trūks.

Daržovės

Daržoves nuplaukite, nuvalykite ir susmulkinkite.

Prieš konservuodami daržoves nuplikykite, kad jos išsaugotų savo spalvą (žr. skyriaus “Kitos programos” poskyrį “Nuplikymas”).

Pildymo kiekis

Produkto pripildykite į stiklainį laisvai, daug. 3 cm iki krašto. Ląstelių sienelės bus pažeistos, jeigu produktas bus suspaustas. Stiklainį lengvai pakratykite ant šluostės, kad jo turinys geriau pasiskirstytų. Į stiklainį pripildykite skysčio. Konservuojamas produktas turi būti uždengtas.

Vaisiams naudokite cukraus tirpalą, daržovėms pasirinktinai druskos arba acto tirpalą.

Mėsa ir dešra

Prieš konservavimą mėsą pakepkite arba pavirkite. Pripildyti imkite priekinę kepsnio dalį, kurią galite pailginti vandenių, arba sultinį, kuriame virė mėsa. Atkreipkite dėmesį, kad stiklainio krašte neturi būti riebalų.

Stiklainį pripildykite dešra tik iki pusės, nes masė konservavimo metu padidėja.


Patarimai

- Panaudokite likutinę šilumą, stiklainius iš gaminimo kameros išimdami tik praėjus 30 minučių po išjungimo.
- Uždengę rankšluosčiu, leiskite stiklainiams lėtai vėsti apie 24 valandas.

Maisto produktų konservavimas

- Įdėkite groteles į pirmą kepimo lygį.
- Ant grotelių sustatykite stiklainius. Stiklainiai negali liestis.

Nustatymai

“Weitere”  | “Einkochen” arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę
Konservavimo trukmė: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Konservuojamas produktas	🌡️ [°C]	⌚* [min]
Uogos		
Serbentai	80	50
Agrastai	80	55
Spanguolės	80	55
Kaulavaisiai		
Vyšnios	85	55
Geltonosios slyvos	85	55
Slyvos	85	55
Persikai	85	55
Geltonosios slyvos – “Renklodai”	85	55
Sėklavaisiai		
Obuoliai	90	50
Obuolių džemas	90	65
Svarainiai	90	65
Daržovės		
Pupelės	100	120
Paprastosios pupelės	100	120
Agurkai	90	55
Burokėliai	100	60
Mėsa		
Apvirta	90	90
Kepta	90	90

🌡️ Temperatūra / ⌚ Konservavimo trukmė

* Konservavimo trukmė galioja 1,0 l talpos stiklainiams. Jeigu naudojate 0,5 l talpos stiklainius, konservavimo trukmė sutrumpėja 15 minučių, 0,25 l stiklainiams – 20 minučių.

Indų sterilizavimas

Gariniame troškintuve galima sterilizuoti indus ir kūdikių buteliukus. Tačiau pirma pagal gamintojo pateikiamus duomenis patikrinkite, ar visos sudėtinės dalys yra atsparios temperatūrai (iki 100 °C) ir garams.

Kūdikių buteliukus išardykite. Buteliukus vėl surinkite tik tada, kai šie visiškai išdžius. Tik taip išvengsite pakartotinio bakterijų atsiradimo.

- Visus indus sudėkite į perforuotą indą arba ant grotelių, kad jie nesiliestų tarpusavyje (paguldykite arba sustatykite angomis žemyn). Taip karšti garai netrukdomai gali pasiekti atskiras dalis.

Nustatymai

“Weitere”  | “Geschirr entkeimen”

Trukmė: nuo 1 minutės iki 10 valandų

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 15 min.

Mielinės tešlos kildinimas

- Paruoškite tešlą, kaip nurodyta recepte.
- Atvirą tešlos dubenį pastatykite ant grotelių.

Nustatymai

“Weitere”  | “Hefeteig gehen lassen”

Trukmė: kaip nurodyta recepte

arba

“Dampfgaren” 


Temperatūra: 40 °C

Trukmė: kaip nurodyta recepte


Drėgnų rankšluosčių įšildymas

- Sudrėkinkite ir tvirtai suvyniokite svečiams skirtus rankšluosčius.
- Sudėkite juos vieną šalia kito į perforuotą kepimo indą.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Feuchte Tücher erwärmen”

arba

“Dampfgaren” 


Temperatūra: 70 °C

Kepimo trukmė: 2 min.

Želatinos lydymas

- **Lakštinę želatiną** 5 minutes pamirkykite dubenyje su šaltu vandeniu. Želatinos lakštai turi būti apsemti vandeniu. Želatinos lakštus išspauskite ir išpilkite iš dubens vandenį. Išspausčius želatinos lakštus vėl sudėkite į dubenį.
- **Maltą** želatiną supilkite į dubenį ir įpilkite tiek vandens, kiek nurodyta ant pakuotės.
- Indą uždenkite ir pastatykite ant grotelių.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Gelatine schmelzen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra 90 °C

Kepimo trukmė: 1 minutė


Kitos naudojimo galimybės

Susicukravusio medaus skystinimas

- Šiek tiek atsukite dangtelį ir pastatykite stiklainį į perforuotą kepimo indą.
- Medų kartais pamaišykite.

Skystinant (dekristalizuojant) medų 60 °C temperatūroje, tikslas yra gauti tepamą maisto produktą.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Honig entkristallisieren”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 60 °C

Trukmė: 90 minučių (neatsižvelgiant į stiklainio dydį ar medaus kiekį stiklainyje)


Šokolado lydymas

Garinėje orkaitėje galite išlydyti bet kokios rūšies šokoladą.

Jeigu naudojate glazūrą, neatidarytą pakelį įdėkite į perforuotą kepimo indą.

- Susmulkinkite šokoladą.
- Didesnius kiekius dėkite į neperforuotą troškinimo indą, o mažesnius – į puodelį arba dubenį.
- Kepimo indą uždenkite temperatūrai (iki 100 °C) ir garams atsparia plėvele.
- Didesnius kiekius protarpiais pamaišykite.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Schokolade schmelzen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 65 °C

Kepimo trukmė: 20 min.

Jogurto ruošimas

Jums reikės pieno ir jogurto arba jogurto bakterijų, pavyzdžiui, iš ekologiško mais-to parduotuvės.

Naudokite natūralų jogurtą su gyvosio-mis kultūromis ir be priedų. Netinka šil-tomis sąlygomis apdorotas jogurtas.

Jogurtas turi būti šviežias (trumpas lai-kymo laikas).

Ruošti jogurtą tinka ilgo galiojimo ir švie-žias pienas.

Ilgą galiojimo pieną galima naudoti be papildomo apdoravimo. Šviežią pieną būtina prieš tai įkaitinti iki 90 °C (neuž-virti!) ir atvėsinti iki 35 °C. Naudojant šviežią pieną, jogurtas būna šiek tiek tvirtesnis nei naudojant ilgo galiojimo pieną.

Jogurtas ir pienas turi būti to paties rie-bumo.

Stingimo metu stiklainių negalima judin-ti arba kratyti.


Paruošus jogurtą būtina nedelsiant atvė-sinti šaldytuve.

Tvirtumas, riebumas ir pradiniam jogur-te naudotos kultūros turi įtakos pačių pagaminto jogurto konsistencijai. Ne visi jogurtai gali būti naudojami kaip pradi-niai jogurtai.


Patarimas: naudojant jogurto fermentą, jogurtą galima ruošti iš pieno ir grietinės mišinio. Sumaišykite $\frac{3}{4}$ l pieno su $\frac{1}{4}$ l grietinės.

- 100 g jogurto sumaišykite su 1 l pieno arba paruoškite mišinį su jogurto bak-terijomis, kaip nurodyta pakuotės ins-trukcijoje.
- Išpilstykite pieno mišinį į stiklainius ir uždarykite.
- Uždarytus stiklainius sustatykite į per-foruotą kepimo indą arba ant grotelių. Stiklainiai negali liestis.
- Pasibaigus ruošimo laikui, stiklainius iš karto sudėkite į šaldytuvą. Be reika-lo jų nejudinkite.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Joghurt herstellen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 40 °C

Trukmė: 5:00 val.

Galimos blogo rezultato priežastys

Jogurtas netvirtas:

blogas pradinio jogurto laikymas, nu-trauktas vėsinimo ciklas, buvo pažeista pakuotė, nepakankamai įkaitintas pie-nas.

Nusistojo skysčio:

stiklainiai buvo pajudinti, nepakankamai greitai atvėso jogurtas.

Jogurte yra smulkių grūdelių:

pernelyg įkaitintas pienas, buvo sugedęs pienas, netolygiai išmaišyti pienas ir pra-dinis jogurtas.


Kitos naudojimo galimybės

Lašinių lydimas

Lašiniai nėra skrudinami.

- Sudėkite lašinius (pjaustytus kubeliais, juostelėmis arba griežinėliais) į neperforuotą indą.
- Kepimo indą uždenkite temperatūrai (iki 100 °C) ir garams atsparia plėvele.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Speck auslassen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C


Kepimo trukmė: 4 min.

Svogūnų troškinimas

Troškinimas reiškia kepimą savose sultyse, esant poreikiui, pridėdant šiek tiek riebalų.

- Pasmulkintus svogūnus su trupučiu sviesto suberkite į neperforuotą kepinimo indą.
- Kepimo indą uždenkite temperatūrai (iki 100 °C) ir garams atsparia plėvele.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” | “Zwiebeln dünsten”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 min.

Sulčių išsunkimas

Garinėje orkaitėje galima išsunkti minkštų ir pusiau kietų vaisių sultis.

Sulčių sunkimui labiausiai tinka pernokę vaisiai; kuo vaisius labiau prinokęs, tuo gausesnės ir kvapnesnės bus sultys.

Paruošimas

Perrinkite ir nuplaukite vaisius, kuriuos ketinate sunkti. Išpjaukite įpuvusias vietas.

Nupjaukite vynuogių ir vyšnių kotelius, nes jie yra kartūs. Uogų kotelių pašalinti nebūtina.

Didelius vaisius, pavyzdžiui, obuolius, supjaustykite maždaug 2 storio kubeliais. Kuo kietesnis vaisius arba daržovė, tuo smulkiau jis turėtų būti supjaustytas.

Patarimai

- Kad suvienodintumėte skonį, švelnius vaisius sumaišykite su rūgščiais vaisiais.
- Daugelyje vaisių sulčių padaugėja ir pagerėja kvapas, jeigu pridėdama cukraus ir paliekama pastovėti. 1 kg saldžių vaisių rekomenduojame 50–100 g cukraus, o 1 kg rūgščių vaisių – 100–150 g cukraus.
- Jeigu norite išgautas sultis laikyti, jas karštas supilkite į švarius butelius ir nedelsiant uždarykite.

Sulčių sunkimas

- Paruoštus vaisius sudėkite į perforuotą kepinimo indą.
- Po juo pakiškite neperforuotą troškinimo indą, lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą, kad būtų surinktos kepinimo sultys.

Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 40–70 minučių

Maisto produktų valymas


- Maisto produktus, tokius kaip pomidorai, nektarinai ir t. t., kryžmai įpjaukite ties koteliu. Taip lengviau nuimsite odelę.
- Maisto produktus sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Išėmę migdolus, juos iš karto atšaldykite šaltu vandeniu. Kitu atveju nepavyks nuimti odelės.

Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: žr. lentelę


Maisto produktai	 [min]
Abrikosai	1
Migdolai	1
Nektarinai	1
Paprika	4
Persikai	1
Pomidorai	1

 Laikas

Obuolių konservavimas

Galima pailginti obuolių laikymo trukmę. Obuolių garinimas sumažina puvinimą. Optimaliai sandėliuojant sausoje, vėsioje ir gerai vėdinamoje patalpoje jie išsilaiko nuo 5 iki 6 mėnesių. Tai įmanoma tik obuolių atveju, o kitų sėklavaisių atveju – ne.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Obst” | “Äpfel” | “Ganz”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 50 °C

Konservavimo trukmė: 5 min.

Kiaušinių garnyro ruošimas

- 6 kiaušinius sumaišykite su 375 ml pieno (neplakite iki putų).
- Kiaušinių ir pieno mišinį pagardinkite prieskoniais ir jį supilkite į sviestu išteptą neperforuotą kepimo indą.


Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C


Kepimo trukmė: 4 min.

“Schnellgaren”

Kombinuotame veikimo režime “Schnellgaren” , kuriame derinamai garai ir mikrobangos, galima kepti arba pašildyti maisto produktus.




Įkaitinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius kaitinamas iki kepimui garuose nustatytos temperatūros. Pasiekus šią temperatūrą, įsijungia garų funkcija, o viso kepimo proceso metu yra įjungtas garų generatorius ir magnetronas.

Naudojant režimą tik su garų funkcija, kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Kombinuoto veikimo režimo “Schnellgaren”  privalumas toks, kad maisto produktai

- kepa trumpiau, nes jie iškepa greičiau, negu naudojant vieną režimą su garų funkcija,
- neperkepa arba neišsausėja, kaip gali nutikti naudojant tik mikrobangų režimą,
- vieno proceso metu yra atitirpinami ir pašildomi,
- kepimo proceso metu jų nebūtina papildomai maišyti.

Maisto produktų atitirpinimas ir pašildymas naudojant sparčiojo kepimo režimą

	 [W]	 [min]	 [°C]	Maisto ruošimo indai
Patiekalo pašildymas lėkštėje^{1,2}				
Makaronai su pomidorų padažu, 400 g (santykis 5 : 3)	300	7–8	90	gili lėkštė
Kukulaičiai su bulvių tyre ir raudonaisiais kopūstais, 450 g	300	11	85	gili lėkštė
Atitirpinimas ir pašildymas^{1,2}				
šaldyti troškiniai / sriubos, 250 g	300	10–11	95	Dubuo
šaldyti troškiniai / sriubos, 500 g	300	15–16	90	Dubuo

 Mikrobangų galia,  Trukmė,  Temperatūra


¹ **nenaudokite** dangčio.

² Šildomus maisto produktus sudėkite į stiklinį padėklą 1 kepimo lygyje.

Bulvės su lupenomis (tvirtos konsistencijos)

- Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.
- Nuplautos bulves vieną šalia kitos sudėkite į perforuotą kepimo indą.

Nustatymai



“Automatikprogramme”  | “Gemüse” | “Kartoffeln” | “Pelkkartoffeln” | “Festkochend”
| ... | “Schnellgaren”



arba

“Schnellgaren” 

Mikrobangų galia / temperatūra: 80 W + 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

Bulvių dydis	Kiekis	 ⁴	 [min]
mažos (40–60 g)	200 g (4 vnt.)	2	15
	600 g (12 vnt.)	2	18
	1000 g (20 vnt.)	2	21
vidutinio dydžio (90–110 g)	200 g (2 vnt.)	2	18
	600 g (6 vnt.)	2	21
	1000 g (10 vnt.)	2	24
didelės (140–160 g)	300 g (2 vnt.)	2	22
	600 g (4 vnt.)	2	25
	900 g (6 vnt.)	2	29

⁴ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė

“Schnellgaren”

Ryžių kepimas

Troškinami ryžiai brinksta, todėl juos reikia troškinti skystyje. Ryžių ir vandens santykį reikia rinktis, atsižvelgiant į ryžių rūšį ir skysčio sugėrimą.

Troškinami ryžiai sugeria skystį, nepraranda maistingųjų medžiagų.

Kepimo indas

Naudokite neperforuotą troškinimo indą.

Pasiruošimas

Prieš troškindami ryžius nuplaukite. Jeigu ryžius plaunate troškinimo inde, vandenį atsargiai nupilkite.

Patarimas: troškinti reikalingą skysčio kiekį galima nustatyti svarstyklėmis arba pasinaudoti “indelio” metodu.

Jeigu naudojamas “indelio metodas”, pirmiausia norimą ryžių kiekį suberkite į indelį, tada į troškinimo indą. Indeliu išmatuokite reikalingą skysčio kiekį (žr. lentelę) ir supilkite ant ryžių.

Ryžiai turi tolygiai pasiskirstyti po indą.

Nustatymai





“Automatikprogramme”  | “Reis” | ... | “Schnellgaren”

arba

“Schnellgaren” 

Mikrobangų galia / temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę


	Santykis Ryžiai : skystis	Priedai	 ⁴	 [W]	 [min]	 [°C]
Basmati ryžiai	1 : 2	Druskos	2	300	9	100
Plikyti ryžiai	1 : 2	Druskos	2	150	17	100
Apvalūs ryžiai	1 : 3	Cukrus ¹	2	150	21	100

⁴ Kepimo lygis,  Mikrobangų galia,  Kepimo trukmė,  Temperatūra

¹ Įdėti kepimo proceso pabaigoje.

Įvairios automatinės programos padės patogiai ir saugiai pasiekti optimalų kepimo rezultatą.

Kategorijos

Automatinės programos  suskirstytos į kategorijas. Paprasčiausiai pasirinkite ruošiamam patiekalui labiausiai tinkančią automatinę programą ir laikykitės ekrane pateikiamų nurodymų.

Automatinių programų naudojimas

■ Pasirinkite “Automatikprogramme” .


Rodomas parinkčių sąrašas.

■ Pasirinkite norimą kategoriją (pvz., “Fisch”).

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

■ Pasirinkite pageidaujama automatinę programą.

■ Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.


Patarimas: Pasirinkę , atsižvelgiant į kepimo procesą, galėsite peržiūrėti informaciją apie maisto produkto dėjimą į maisto ruošimo skyrių.

Naudojimo nurodymai

- Palaukite, kol maisto ruošimo skyrius po kepimo proceso atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Svorio duomenys taikomi vieneto svoriui. Vienu metu galite kepti vieną 250 g svorio lašišos gabaliuką arba dešimt lašišos gabaliukų, kurių kiekvienas sveria po 250 g.
- Iškepimo laipsnis rodomas stulpelyje su septyniais segmentais. Naršymo zonoje galite nustatyti norimą iškepimo laipsnį.


- Kategorijoje “Reis” pasirinkę programą ilgagrūdžiams ir apvaliesiems ryžiams, papildomai galima naudoti parinktį “Allgemein”. Šią automatinę programą naudokite, jeigu ketinate ruošti ilgagrūdžių arba apvaliųjų ryžių rūšis, kurioms negalima rinktis atskiros automatinės programos.

- Kai kuriose automatinėse programose su “Start um” arba “Fertig um” galima atidėti pradžios arba pabaigos laiką.

- Meniu punkte “Garschritte anzeigen” išvardinti atskiri automatinės programos kepimo etapai. Kai kuriose automatinėse programose papildomai galima rinktis meniu punktą “Aktionen anzeigen”. Būtinai veiksmus, pvz., norint įdėti kepamą patiekalą arba sudėti sudedamąsias dalis, galite atverti šiame meniu punkte. Vykstant troškinimui veiksmus galite peržiūrėti  “Info”

- Dėdami patiekalą į karštą maisto ruošimo skyrių, būkite atsargūs atidarydami dureles. Gali išsiveržti karšti garai. Atsitraukite ir palaukite, kol garai išsišklaidys. Saugokitės karštų garų ir stenkitės nepisiliesti prie įkaitusių maisto ruošimo skyriaus sienelių. Galite nusideginti ar nusiplikyti!

- Jeigu pasibaigus automatinei programai, patiekalas dar nepakankamai iškepęs, pasirinkite “Nachgaren”.

- Automatinės programos galima išsaugoti ir kaip “Eigene Programme”. Pasibaigus automatinei programai, pasirinkite jutiklinį mygtuką .

“Eigene Programme”

Galite sukurti ir išsaugoti iki 20 asmeninių programų.

- Galite derinti iki devynių kepimo etapų, kad tiksliau apibūdintumėte mėgstamų receptų arba dažnai naudojamų receptų eigą. Kiekviename kepimo etape pasirinkite nustatymus, pavyzdžiui, režimą, temperatūrą ir kepimo trukmę.
- Galite įvesti su Jūsų receptu siejamos programos pavadinimą.

Jeigu pakartotinai iškviečiate programą ir ją paleidžiate, ji vykdoma automatiškai.

Kitos asmeninių programų kūrimo galimybės:

- Pasibaigus automatinei arba specialaus naudojimo programai, ją galite išsaugoti kaip asmeninę programą.
- Pasibaigus procesui, gaminimo procesą išsaugokite su nustatyta gaminimo trukme.

Tada įveskite programos pavadinimą.

Asmeninių programų kūrimas

- Pasirinkite “Eigene Programme” .

- Pasirinkite “Programm erstellen”.

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

- Pasirinkite “Garschritt abschließen”.

Nustatyti visi pirmojo kepimo etapo nustatymai.

Galite įterpti kitus gaminimo etapus, pavyzdžiui, kai po pirmojo režimo turi būti naudojamas kitas.

- Jeigu būtini kiti gaminimo etapai, pasirinkite “Garschritt hinzufügen” ir elkitės, kaip nurodyta pirmajame kepimo etape.

Norėdami patikrinti arba pakeisti nustatymus, pasirinkite atitinkamą kepimo etapą.

- Nustatę visus būtinus kepimo etapus, pasirinkite “Speichern”.

- Įveskite programos pavadinimą.


- Pasirinkite ✓:

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Išsaugotą programą galite įjungti iš karto ar šiek tiek vėliau arba pakeisti kepimo etapus.


Pradėti programą

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite “Eigene Programme” .
- Pasirinkite norimą programą.
- Pasirinkite “Ausführen”.

Atsižvelgiant į programos nustatymus, rodomi šie meniu punktai:


- “Sofort starten”
Programa paleidžiama iš karto. Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.
 - “Fertig um”
Nustatykite laiką, kada programa turi pasibaigti. Nustatytu laiku automatiškai išsijungs orkaitės kaitinimo elementai.
 - “Start um”
Nustatote laiką, kada programa turėtų būti įjungta. Tuo metu automatiškai įsijungs maisto ruošimo zonos kaitinimo elementai.
 - “Garschritte anzeigen”
Rodoma jūsų atliktų nustatymų suvestinė.
- Pasirinkite norimą meniu punktą.

Programa įjungžiama iš karto arba nustatytu laiku.

- Programos pabaigoje pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Kepimo etapų keitimas

Negalima keisti gaminimo etapų tų automatinių programų, kurios išsaugotos asmeniniu pavadinimu.

- Pasirinkite “Eigene Programme” .
- Pasirinkite programą, kurią norite pakeisti.
- Pasirinkite “Programm ändern”.
- Norėdami pridėti dar vieną kepimo etapą, pasirinkite kepimo etapą, kurį norite pakeisti arba “Garschritt hinzufügen”.
- Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.
- Jeigu norite įjungti pakeistą programą, jos nekeisdami, pasirinkite “Programm starten”.
- Jeigu pakeitėte visus nustatymus, pasirinkite “Speichern”.


Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Išsaugota programa pakeista, galite ją iš karto įjungti arba tai padaryti vėliau.

“Eigene Programme”

Pavadinimo keitimas


- Pasirinkite “Eigene Programme” .
- Pasirinkite programą, kurią norite pakeisti.
- Pasirinkite “Name ändern”.
- Pakeiskite programos pavadinimą.
- Pasirinkite ✓:

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.



- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Programa pervadinta.


Asmeninių programų ištrynimasis


- Pasirinkite “Eigene Programme” .
- Pasirinkite programą, kurią ketinate ištrinti.
- Pasirinkite “Programm löschen”.
- Patvirtinkite užklausą su “Ja”.

Programa ištrinta.

Pasirinkę “Weitere”  | “Einstellungen”  | “Werkeinstellungen” | “Eigene Programme” vienu metu galite ištrinti visas asmenines programas.

Valymo ir priežiūros nurodymai

 Pavojus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių!
Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusidenginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus, padėklų laikiklių ir priedų.
Prieš valydami maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

 Pavojus patirti elektros smūgį!
Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą.
Nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą.
Visi paviršiai gali susibraizyti. Tam tikromis aplinkybėmis subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.
Valymui naudokite tik įprastas buitines valymo priemones.
Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Nenaudokite aciklinių, angliavandenių turinčių valiklių arba ploviklių. Nuo jų gali išbrinkti sandarikliai.

Tam tikromis aplinkybėmis stambūs nešvarumai gali pažeisti garinę orkaitę.
Išvalykite prietaiso vidų, vidinę durelių pusę ir durelių tarpiklį, kai tik atvėsta. Jeigu prietaiso neišvalysite iš karto, tai padaryti bus sudėtingiau, o tam tikrais atvejais neįmanoma.

Jeigu prietaisas sugedęs, įjungtos mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui.

Patikrinkite, ar nepažeistos durelės ir durelių sandariklis. Kol klientų aptarnavimo tarnyba neatliks techninės priežiūros darbų, nenaudokite jokių režimų su mikrobangomis.

- Garinę orkaitę ir priedus valykite ir džiovinkite po kiekvieno naudojimo.
- Prietaiso dureles uždarykite tik kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

Patarimas: Jeigu ilgesnį laiką neketinate naudoti garinės orkaitės, kruopščiai ją išvalykite, kad prietaisas neįgautų specifinio kvapo. Palikite atidarytas prietaiso dureles.

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių, pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- indaplovėms skirtų ploviklių,
- stiklo valymo priemonių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,
- kietų šveitimo šepetėlių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių),
- purvo trintukų,
- aštrių metalinių grandiklių,

Valymas ir priežiūra

- plieninio šveitiklio,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistikų,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių arba aerozolių.

Priekinės dalies valymas

- Prietaiso priekinę dalį plaukite švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu.
- Tada nusauskite minkšta šluoste.

Patarimas: valymui galite naudoti švarią, drėgną mikropluošto šluostę be valiklio.

Maisto ruošimo skyrius plovimas

Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir džiovinkite maisto ruošimo skyrių.

- Pašalinkite:
 - kondensatą kempine arba šluoste,
 - lengvus riebalinius nešvarumus švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu,
- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi valiklio likučiai,
- nusauskite paviršius minkšta šluoste.

Automatinio durelių atidarymo mechanizmo plovimas

Prižiūrėkite, kad maisto likučiai nesuklijuotų durelių atidariklio.

- Nuo durelių atidariklio **iš karto** švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu nuplaukite nešvarumus.
- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi valiklio likučiai.

Vandens bakelio plovimas

- Po kiekvieno kepimo proceso su garų funkcija išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo ištekėjimo.
- Ištuštinkite vandens bakelį.
- Vandens bakelį išplaukite rankomis ir išsausinkite, taip išvengsite kalkių nuosėdų.
- Ant vandens bakelio vėl uždėkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo. Patikrinkite, ar apsauga tinkamai užsifiksavo.

Priedų plovimas

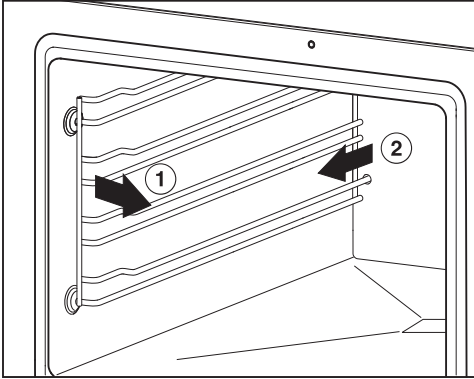
Visus priedus galima plauti indaplovėje.

Stiklinio padėklo, grotelių, ir kepimo indų plovimas

- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite ir nusauskite lašų surinkimo padėklą, groteles ir kepimo garuose indą.
- Melsvus troškinimo indo spalvos pasikeitimus pašalinkite actu ir nuskalaukite švariu vandeniu.

Padėklų laikiklių plovimas

Padėklų laikiklius galima plauti indaplovėje.



- Ištraukite padėklų laikiklius priekyje iš fiksatoriaus (1.) ir išimkite (2.).
- Plaukite indaplovėje arba nuvalykite švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu.

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Vėl teisingai sudėkite atgal padėklų laikiklius.

Neteisingai įdėjus padėklų laikiklius, nebus užtikrinta apsauga nuo iškritimo ir iščiūožimo.

Padėklų laikikliai įstatyti plastikinėse įvorėse. Patikrinkite, ar įvorės tvarkingos.

Jeigu įvorės pažeistos, kol jos nebus pakeistos, nenaudokite režimų su mikrobangomis.

“Pflege”

Funkcijos “Fertig um” ir “Start um” neįsiūlomos kartu su priežiūros programomis.

“Entkalken”

Kalkių šalinimui rekomenduojame naudoti “Miele” kalkių šalinimo tabletes (žr. skyrių “Įsigijami priedai”). Jos sukurtos specialiai “Miele” produktams, siekiant optimizuoti kalkių šalinimo procesą. Kitos kalkių šalinimo priemonės, kuriose yra ne tik citrinos rūgštis, bet ir kitų rūgščių ir (arba) kitų nepageidaujamų sudedamųjų dalių, pavyzdžiui, chloridų, gali pažeisti produktą. Be to, neužtikrinamas norimas poveikis, jeigu neatitinka kalkių šalinimo tirpalo koncentracija.

Jeigu kalkių šalinimo tirpalo pateks ant metalo, gali likti dėmių.


Iš karto nuvalykite kalkių šalinimo tirpalą.

Po tam tikro naudojimo laiko iš garinės orkaitės būtina pašalinti kalkių nuosėdas. Atėjus kalkių šalinimo laikui, ekrane rodomas likučių kepimo procesų skaičius. Skaičiuojami tik gaminimo procesai su garų funkcija. Po paskutinio likusio kepimo proceso garinė orkaitė užblokuojama.


Rekomenduojame iš garinio troškintuvo pašalinti kalkes, kol jis dar neužblokuotas.

Kalkių šalinimo metu būtina išplauti vandens bakelį ir įpildyti gėlo vandens.

Valymas ir priežiūra

- Įjunkite garinę orkaitę ir pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Entkalken”.

Ekrane rodoma nuoroda “Bitte warten”. Ruošiamasi kalkių šalinimo procesui. Tai gali užtrukti iki kelių minučių. Kai pasiruošimas bus baigtas, būsite paraginti pripildyti vandens bakelį.

- Įpilkite į vandens bakelį iki žymos  drungno vandens ir įdėkite 2 “Miele” kalkių šalinimo tabletes.
- Palaukite, kol tabletės ištirps.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodomas likęs laikas. Pradedamas kalkių šalinimo procesas.

Garinės orkaitės jokia būdu neišjunkite dar nepasibaigus kalkių šalinimo procesui, nes procesą reikės pakartoti.

Proceso metu būtina du kartus išplauti vandens bakelį ir pripilti gėlo vandens.

- Vadovaukitės ekrane pateiktomis nuorodomis.


Pasibaigus likusiai trukmei, ekrane rodoma “Fertig”, nuskamba garsinis signalas.

Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

- Išjunkite garinį troškintuvą.
- Išimkite vandens bakelį, nuimkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo.
- Išimkite ir ištuštinkite vandens bakelį.
- Leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
- Tada išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.
- Prietaiso dureles uždarykite tik tada, kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

Mirkymas

Su šia priežiūros programa galima suminkštinti stambesnius nešvarumus.

- Leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.
- Stambesnius nešvarumus nuvalykite šluoste.
- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Einweichen”.



Minkštinimas trunka apie 10 minučių.

Daugumą veikimo sutrikimų ir klaidų galite pašalinti savarankiškai. Paprastai tai padeda sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikia kreiptis į klientų aptarnavimo skyrių.

Daugiau informacijos apie savarankišką veikimo sutrikimų šalinimą ieškokite: www.miele.lt/support/customer-assistance.



Pranešimai ekrane



Problema	Priežastis ir šalinimas
F11	Užsikimšusios išleidimo žarnos. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pašalinkite kalkių nuosėdas iš garinės orkaitės (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Priežiūra”). ■ Jei vis tiek rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
“F44”	Atsirado techninis gedimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Garinį troškintuvą išjunkite ir po kelių minučių vėl įjunkite. ■ Jei klaidos pranešimas išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
F55	Buvo viršyta didžiausia režimo darbo trukmė ir suveikė apsauginis išjungimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Išjunkite ir vėl įjunkite garinį troškintuvą. <p>Garinis troškintuvas vėl paruoštas naudoti.</p>
Įjungus orkaitę, ekrane rodoma “Zum Entsperrren Taste OK 6 Sekunden drücken”.	Įjungtas paleidimo blokatorius  <ul style="list-style-type: none"> ■ Paleidimo blokatorių galite išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes palietę jutiklinį mygtuką OK. ■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, pasirinkite nustatymą “Sicherheit” “Inbetriebnahmesperre ” “Aus”.
Ekrane rodomas pranešimas, kuris nėra nurodytas šioje lentelėje.	Elektroninės įrangos gedimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Maždaug 1 minutei išjunkite elektros tiekimą į garinį troškintuvą. ■ Jeigu vėl įjungus prietaisą, ir toliau išlieka elektros tiekimo sutrikimas, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.

Problemų šalinimas

Nenumatytas veiksmas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Ijungtas parodomasis režimas. Orkaitę galima valdyti, tačiau neveikia gaminimo kameros kaitinimo elementai. ■ Išjunkite parodomąjį režimą (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Händler”).
	Maisto ruošimo skyrius įkaito nuo apačioje įmontuoto ir įjungto patiekalų pašildymo stalčiaus. ■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
Pakeitus gyvenamąją vietą ir perkėlus prietaisą į kitą vietą, prietaisas nepersijungia iš įkaitinimo fazės į kepimo fazę.	Pasikeitė vandens užvirimo temperatūra, nes naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės min. 300 metrų. ■ Kad priderintumėte užvirimo temperatūrą, įjunkite kalkių šalinimo procesą (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Pflege”).
Veikimo metu išsiveržia neįprastai daug garų arba garai veržiasi iš kitų vietų nei įprastai.	Tinkamai neuždarytos durelės. ■ Uždarykite dureles.
	Netinkamai įstatytas durų sandariklis. ■ Durų sandariklį vėl prispauskite taip, kad jis visur būtų vienodai prisiderinęs.
	Durų sandariklis turi pažeidimų, pvz., trūkių. Durų sandariklį būtina pakeisti. ■ Jeigu norite pakeisti, iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą. ■ Kol jis nebus pakeistas, nenaudokite režimo / funkcijų su mikrobangomis.
Nerodomos funkcijos “Start um” ir “Fertig um”.	Per aukšta temperatūra maisto ruošimo zonoje, pvz., pasibaigus kepimo procesui. ■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
	Kartu su priežiūros programomis šios funkcijos paprastai nesiūlomos.

Problemy šalinimas




Problema	Priežastis ir šalinimas
Nereaguoja jutikliniai mygtukai.	Pasirinkote nustatymą “Display” “QuickTouch” “Aus”. Todėl nereaguoja jutikliniai mygtukai, kai garinis troškintuvas yra išjungtas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Įjungus garinį troškintuvą pradės reaguoti jutikliniai mygtukai. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinis troškintuvas yra išjungtas, nau-dokite nustatymą “Display” “QuickTouch” “Ein”.
	Garinis troškintuvas neprijungtas prie maitinimo tinklo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar garinio troškintuvo tinklo kištukas prijungtas prie maitinimo lizdo. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
	Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis. <ul style="list-style-type: none"> ■ Lieskite įjungimo ir išjungimo mygtuką , kol ekranas išsijungs, o prietaisas iš naujo įsijungs.
Jutiklinis mygtukas “  ” pradeda mirksėti, kai įjungiate garinį troškintuvą.	Iki šiol savo garinio troškintuvo dar nebuvote prijungę prie savo belaidžio ryšio tinklo. Jutiklinis mygtukas mirksi ir taip jus informuoja, kad savo garinį troškintuvą jutiklinio mygtuko paspaudimu galite prijungti prie namų interneto tinklo. Garinį troškintuvą keletą kartų įjungus ir išjungus, jutiklinis mygtukas užgęsta, nepaisant to, jungimo į tinklą funkcija ir toliau išlieka aktyvi.

Garsai



Problema	Priežastis ir šalinimas
Įjungus garinę orkaitę, jos veikimo metu arba išjungus, girdisi triukšmas (burzgimas).	Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įsiurbiant ir išleidžiant vandenį.
Išjungus dar girdimas ventiliatoriaus ūžesys.	Inertiškai veikia ventiliatorius. Gariniame troškintuve yra ventiliatorius, labai stiprius garus nukreipiantis į išorę. Net ir išjungus garinį troškintuvą, ventiliatorius veikia toliau. Ventiliatorius automatiškai išsijungs po kurio laiko.
Pakartotinai įjungus, pasigirsta švilpimas.	Uždarius dureles, vyksta slėgio suvienodinimo procesas, kurio metu gali pasigirsti švilpimas. Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas yra sugedęs.

Problemų šalinimas

Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pasibaigus nustatytai trukmei, mikrobangų režime  patiekalas nepakankamai sušilo arba neiškepė.	Nutraukus procesą, nebuvo vėl įjungta mikrobangų funkcija. ■ Dar kartą įjunkite šį režimą, kol patiekalas pakankamai sušils arba iškeps.
	Kepant arba kaitinant su mikrobangų funkcija, buvo nustatyta per trumpa trukmė. ■ Patikrinkite, ar nustatytai mikrobangų galiai buvo pasirinkta tinkama trukmė. Kuo žemesnė mikrobangų galia, tuo ilgesnė trukmė.
	Jeigu kepamas patiekalas neatitinka nustatyto galios lygio, garinė orkaitė saugumo sumetimais automatiškai mažina kepimo galią, kol ši pritaikoma prie orkaitės pakrovimo. Ekране rodoma pradinė nustatyta galia. ■ Procesą pakartokite, pasirinkę žemesnę mikrobangų galią, kol patiekalas pašils arba iškeps.
Maisto produktus pašildžius arba iškepus mikrobangų režimą  , šie per greitai atvėso.	Dėl mikrobangų savybių šiluma visų pirma atsiranda maisto produkto kraštiniuose sluoksniuose, paskui perduodama į vidurį. Jeigu patiekalas buvo kaitinamas naudojant aukštą galią, patiekalo kraštai gali būti karšti, bet viduje jis gali būti dar šaltas. Tada vykstančiame temperatūros suvienodinimo procese patiekalo vidus tampa šiltesnis, o kraštai vėsesni. ■ Jeigu šildote skirtingos sudėties patiekalus, pvz., pietų meniu, nustatykite žemesnę mikrobangų krosnelės galią ir ilgesnę trukmę.
Spragėsių kepimui naudojant funkciją “Popcorn”  , spragėsiai nepakankamai išsipūtė (mažiau negu pusę).	Gaminimo kamera buvo per šilta ir (arba) per drėgna. ■ Leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti ir išsausinkite šluoste.
	Per trumpas kepimo laikas. ■ Pakeisti pirminę nustatytą trukmę. Galite pakeisti gaminimo trukmę ir nustatyti maks. 4 minutes (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Popcorn”).

Bendrosios problemos arba techninės triktys

Problema	Priežastis ir šalinimas
Garinė orkaitė neįsijungia.	<p>Išmuštas saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Įjunkite saugiklį (mažiausias saugiklio vertes rasite specifikacijų lentelėje). <p>Gali būti, kad atsirado techninė triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Maždaug 1 minutei atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, <ul style="list-style-type: none"> – išjungę atitinkamo saugiklio jungiklį, išsukę lydujį saugiklį arba – išjungę FI apsauginį išjungiklį (jungtuvą su liekamosios srovės apsauga). ■ Jei pakartotinai įjungę / įsukę saugiklį arba FI apsauginį išjungiklį vis dar negalite įjungti prietaiso, kvieskite elektriką arba kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.
Neveikia gaminimo kameros apšvietimas.	<p>Sugedusi lemputė.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą, jei reikia pakeisti lemputę.
Po ilgesnių kepimo procesų naudojant mikrobangų krosnelės režimą  gaminimo kameroje susikaupia didelis drėgmės kiekis.	<p>Garinė orkaitė su mikrobangų krosnelės funkcija – yra visavertė orkaitė. Gaminimo kamera visiškai nepralaidžia garų. O įprastai mikrobangų krosnei būdinga atvira oro sistema. Kadangi gaminimo kamera yra visiškai sandari, ilgesnį laiką kepant, pasirinkus mikrobangų krosnelės režimą  ant sienelių ir ant vidinio durelių stiklo susidaro kondensatas. Kondensato kiekis priklauso nuo kepimo trukmės ir kepamo patiekalo drėgmės.</p>

Garantinio aptarnavimo skyrius

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą, taip pat apie atsargines "Miele" dalis.

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į "Miele" garantinio aptarnavimo skyrių.

Su "Miele" garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu www.miele.lt/service.

"Miele" garantinio aptarnavimo skyriaus kontaktinė informacija nurodyta šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Garantinio aptarnavimo skyriui turėsite nurodyti modelio pavadinimą ir gamyklinį numerį (Gam. / SN / Nr.). Visi šie duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelė yra vandens bakelio skyrelyje. Modelio atpažinimo ir serijos numeris (SN) taip pat nurodyti nedidelėje lentelėje, kuri, atidarius dureles, mato ma ant priekinio rėmo.

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo saugos nurodymai

 Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai.

Netinkamai įmontavę prietaisą, galite jį sugadinti.

Prietaiso montavimą patikėkite tik specialistui.

► Kad prietaisas nesugestų, specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis.

Prieš jungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriку.

► Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrina reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Jų nenaudokite garinės orkaitės jungimui prie elektros tinklo.

► Atkreipkite dėmesį, kad įmontavus garinę orkaitę, lizdas turi būti lengvai prieinamas.

► Garinę orkaitę statykite taip, kad matytųsi troškinimo indo turinys viršutiniame kepimo lygyje. Tik taip išvengsite sužalojimų išsiliejus karštam patiekalui.

Įrengimas

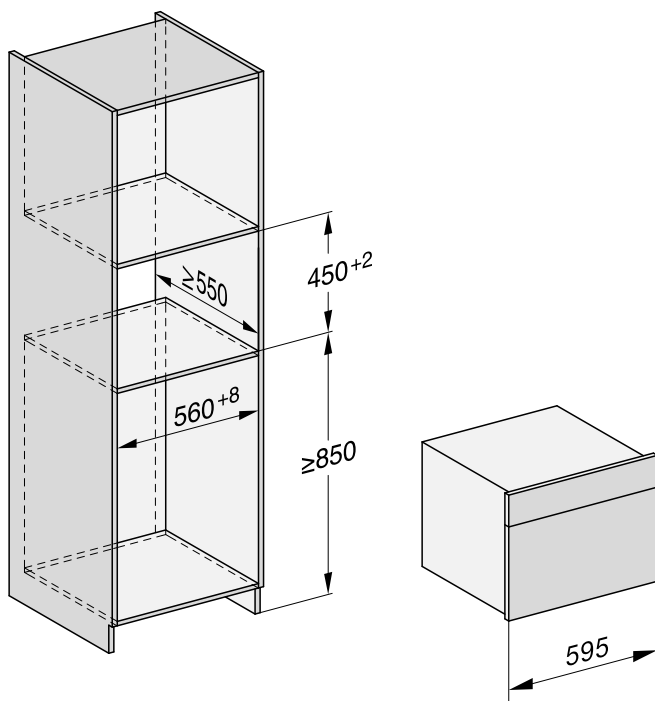
Montavimo matmenys

Visi matmenys nurodyti milimetrais.

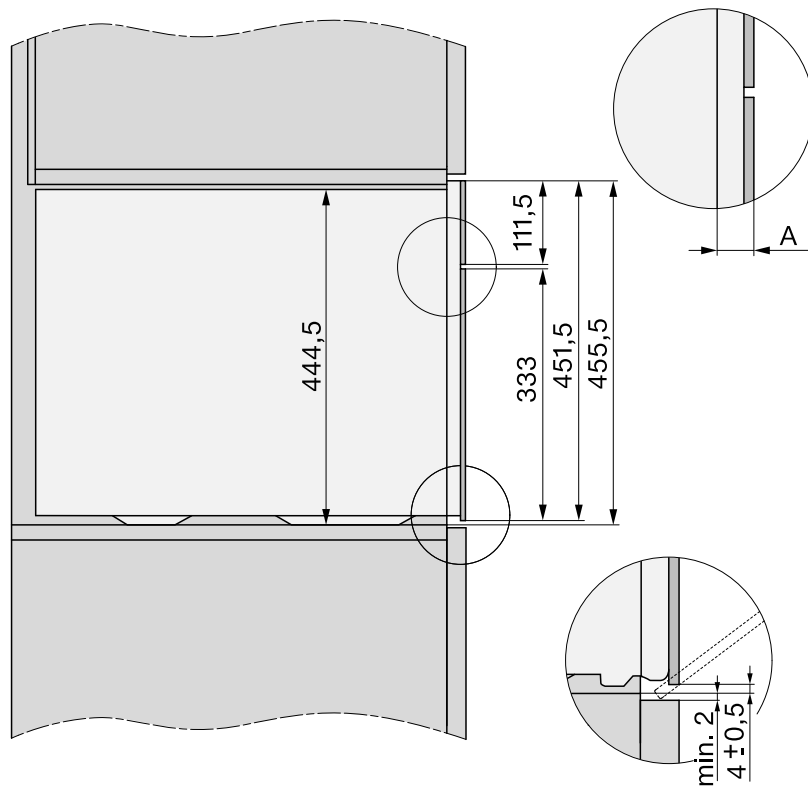
Įrengimas ūkinėje spintoje

Už įrengimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.

Išlaikykite ne mažesnį kaip 850 mm įrengimo aukštį.



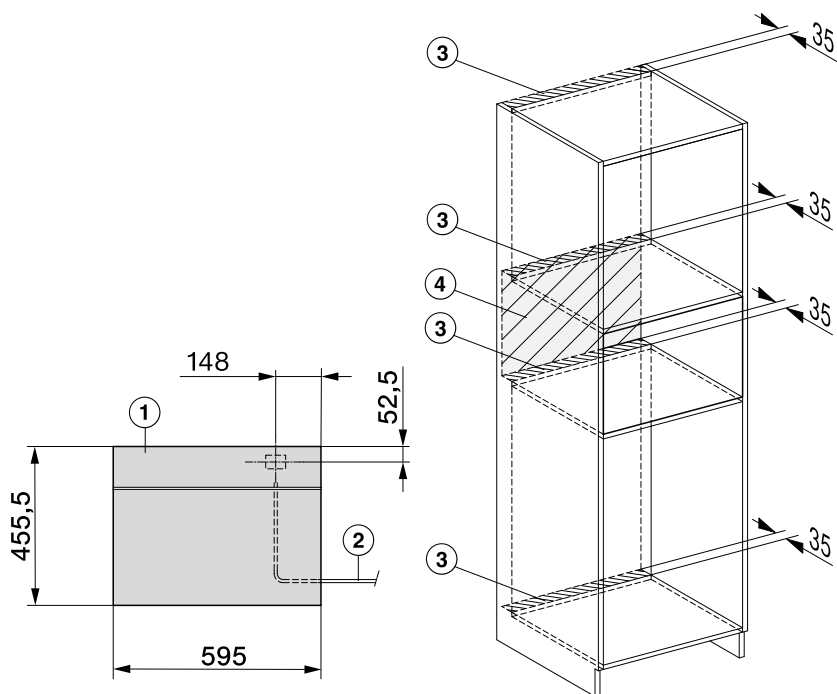
Vaizdas iš šono



- A** Stiklinis priekis: 22 mm
Metalinis priekis: 23,3 mm

Įrengimas

Prijungimas ir vėdinimas



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 2000 mm
- ③ Vėdinimo išpjova maž. 180 cm²
- ④ Šioje srityje negalima įrengti jungties

Garinės orkaitės įmontavimas

- Prie garinės orkaitės prijunkite maitinimo kabelį

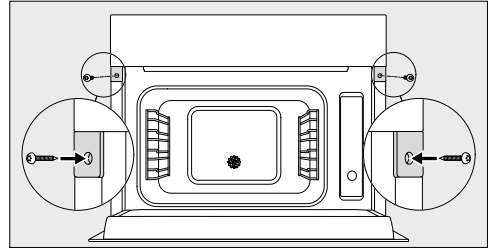
Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo transportavimo.

Jeigu nešite garinę orkaitę laikydami už durelių, galite jas pažeisti.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose esančių rankenėlių.

Jeigu garinė orkaitė stovės nelygiai, sutriks garų generatoriaus veikimas. Leidžiamas maksimalus 2° nuokrypis nuo horizontalės.

- Įstatykite orkaitę į montavimo spintą ir išlygiuokite.
Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų prispaustas arba pažeistas jungimo į tinklą laidas.
- Atidarykite dureles.




- Komplete esančiais medvaržčiais garinę orkaitę pritvirtinkite prie spintos šoninių sienelių (3,5 x 25 mm).
- Prijunkite garinę orkaitę prie maitinimo tinklo.
- Patikrinkite visas garinės orkaitės funkcijas, kaip nurodyta naudojimo instrukcijoje.


Elektros jungtis

Garinis troškintuvas standartiškai yra parengtas jungimui prie maitinimo lizdo su įžeminimu.

Pastačius garinį troškintuvą, kištukinis lizdas turi likti lengvai prieinamas. Jeigu kištukinis lizdas sunkiai prieinamas, kiekvienas elektros instaliacijos polius turi turėti skiriamąjį įtaisą.

 Gaisro pavojus dėl perkaitimo. Garinį troškintuvą prijungus prie sudėtinių kištukinių lizdų ir ilgintuvų, gali būti viršyta leistina kabelio apkrova. Kad išvengtumėte galimų pavojų, nenaudokite ilgintuvų arba sudėtinių kištukinių lizdų.

Elektros instaliacija turi būti įrengta pagal VDE 0100.

Prietaisui jungti prie namų elektros instaliacijos tinklo, saugumo sumetimais rekomenduojame naudoti  tipo liekamosios srovės apsauginį išjungiklį (RCD).

Pažeistas maitinimo laidas gali būti keičiamas tik to paties tipo specialiu maitinimo laidu (galima įsigyti "Miele" garantinės priežiūros skyriuje). Saugumo sumetimais keitimą gali atlikti tik kvalifikuotas specialistas arba "Miele" garantinės priežiūros skyriaus darbuotojas.

Daugiau informacijos apie nominalią imamąją galią ir atitinkamus saugikius ieškokite naudojimo instrukcijoje arba specifikacijų lentelėje. Šiuos duomenis palyginkite su elektros jungties duomenimis pastatymo vietoje.




Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriku.

Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonomniais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes. Buitinėje instaliacijoje ir šiame "Miele" produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

Šis garintuvas su mikrobangų krosnele atitinka Europos standarto EN 55011 reikalavimus. Pagal standartą produktas kaip 2 grupės prietaisas priskiriamas B klasei. 2 grupė reiškia, kad pagal paskirtį prietaisas aukšto dažnio energiją elektromagnetinių bangų forma naudoja maisto produktams šildyti. Prietaiso B klasė reiškia, kad prietaisą galima naudoti namų ūkyje.

Duomenys priežiūros institucijoms

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (“Dampfgaren” režimas)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis [g]	 ⁴ 1	 ² [°C]	 [min.]
Garų papildymas					
Brokoliai (8.1)	1x DGGL 50-40.	300	bet kuris	100	3
Garų paskirstymas					
Brokoliai (8.2)	2x DGGL 50-40.	maks.	bet kuris ³	100	3
Prietaiso talpa					
Žirniai (8.3)	4x DGGL 50-40.	atitinkamai 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Kepimo lygis (-iai), ² Temperatūra,  Kepimo trukmė

¹ Į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą (ne visuose modeliuose).




² Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei).

³ Vieną po kito į kepimo lygį įdėkite 2 x DGGL 50-40..

⁴ Vieną po kito į kepimo lygį įdėkite taip pat ir 2 x DGGL 50-40.

⁵ Jeigu temperatūra šalčiausioje vietoje siekia 85 °C, bandymas yra baigtas.

Kepimo pagal meniu bandomasis patiekalas ¹ (Kepimo garuose režimas)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis [g]	 ⁴ 2	 [°C]	Aukštis [cm]	 [min.]
Tvirtos konsistencijos, ketvirčiai supjaustyti bulvės ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Lašišos filė, šaldyta, neatitirpinta	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokolių galvutės	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴ Kepimo lygis, ² Temperatūra,  Kepimo trukmė






¹ Ruošimo eiga nurodyta skyriaus “Kepimas garinėje orkaitėje” poskyryje “Maisto ruošimas pagal meniu – rankiniu būdu”.






² Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.

³ Pirmąjį bandomąjį patiekalą (bulves) įdėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš įjungiant kaitinimą).

Duomenys priežiūros institucijoms

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705 (sparčiojo kepimo veikimo režimas ¹⁾)

Bandomasis patiekalas	 ^{4 2}	 [W]	 [°C]	 [min]	 [min.]	Pastaba
Plikytas kremas, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Kepimo indas: žr. 12.3.1.2 aprašymą ir B priedą, viršutinės dalies matmenys 250 x 250 mm, kepti atidengtą
Smėlio pyragas, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Kepimo indas: žr. 12.3.2.2 aprašymą ir B priedą, viršutinės išorinės dalies skersmuo – 220 mm, kepti atidengtą

⁴ Kepimo lygis,  Mikrobangų galia,  Temperatūra,  Atitirpinimo ir pašildymo laikas,  Subalansavimo laikas





¹ Kombinuotas režimas su mikrobangomis ir garų funkcija.

² Stiklinį padėklą naudokite kaip pastatymo paviršių.

³ Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei).

⁴ Bandomąjį patiekalą palikite kambario temperatūroje. Tuo metu maisto produkte tolygiai pasiskirstys temperatūra.

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705 (mikrobangų režimas

Bandomasis patiekalas	 ^{4 1}	 [W]	 [min]	 ² [min]	Pastaba
Plikytas kremas, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Kepimo indas: žr. 12.3.1.2 aprašymą ir B priedą. Viršutinės dalies matmenys 250 x 250 mm, kepti atidengtą
Smėlio pyragas, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Kepimo indai: žr. 12.3.2.2 aprašymą ir B priedą. Viršutinės išorinės dalies skersmuo – 220 mm, kepti atidengtą
Malta mėsa, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Kepimo indai: žr. 12.3.3.2 aprašymą ir B priedą. Indo viršutinės dalies matmenys 250 x 124 mm, kepti atidengtą, kepimo indus kepimo kameroje statyti skersai.
Mėsos (maltos jautienos) atitirpinimas, 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Kepimo indai: žr. 13.3.2 aprašymą ir B priedą, atitirpinti atidengtą, praėjus pusei laiko, apversti
Avietės, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Indai: žr. A.3.2.2 aprašymą, atitirpinti atidengtą

⁴ Kepimo lygis,  Mikrobangų galia,  Atitirpinimo ir pašildymo trukmė,  Subalansavimo laikas

¹ Stiklinį padėklą naudokite kaip pastatymo paviršių.

² Bandomąjį patiekalą palikite kambario temperatūroje. Tuo metu maisto produkte tolygiai pasiskirstys temperatūra.

Imamoji galia išjungties būsenoje, paros laiko indikacija išjungta	maks. 0,3 W
Imamoji galia išjungties būsenoje, paros laiko indikacija įjungta	maks. 0,8 W
Energijos sąnaudos parengties režime, kai prietaisas prijungtas prie tinklo	maks. 2,0 W
Laikas iki automatinio perjungimo į išjungties būseną	20 min.
Laikas iki automatinio perjungimo į parengties režimą, kai prietaisas yra prijungtas prie tinklo	20 min.
WLAN modulio dažnio juosta	2,4000–2,4835 GHz
WLAN modulio perdavimo galia	maks. 100 mW

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu “Miele” patvirtina, kad garintuvas su mikrobangų krosnele atitinka 2014/53/ES direktyvą.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- www.miele.lt – produktai atsisiųsti.
- www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm – paslaugos, rodyti daugiau informacijos, naudojimo instrukcijos; būtina nurodyti produkto pavadinimą arba gamyklinį numerį.

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

Ryšio moduliui naudoti ir valdyti “Miele” naudoja savo arba išorinę programinę įrangą, kuriai netaikomos taip vadinamos atvirojo kodo licencijos sąlygos. Ši programinė įranga ir (arba) programinės įrangos komponentai yra saugomi autorių teisių. Galioja “Miele” ir trečiųjų šalių autorių teisių apsauga.

Šiame ryšio modulyje taip pat naudojami programinės įrangos komponentai, kurie gali būti platinami pagal atvirojo kodo licencijos naudojimo sąlygas. Naudojamus atvirojo kodo programinės įrangos komponentus ir taikomus autorių teisių reikalavimus, galiojančias licencijų naudojimo sąlygų kopijas arba kitą informaciją galima atsisiųsti per IP interneto naršyklę (https://<ip_adresse>/Licenses). Atvirojo kodo licencijos sąlygose numatytos atsakomybės ir garantijos taisyklės galioja tik atitinkamų teisių turėtojams.

Garantijos sąlygos

“Miele” Lietuva pirkėjui suteikia – papildomai prie pardavėjo pagal įstatymus suteikiamos garantijos ir jos neapribojant – teisę į garantiją naujiems prietaisams pagal toliau pateiktus garantinius įsipareigojimus:

I Garantijos trukmė ir pradžia

1. Garantija suteikiama šiam laikotarpiui:
 - a) 24 mėnesiai buitiniams prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį;
 - b) 12 mėnesių profesionaliems prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį.
2. Garantijos galiojimo terminas pradedamas skaičiuoti nuo datos, nurodytos ant prietaiso pirkimo sąskaitos.

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsiamas.

II Garantijos suteikimo sąlygos

1. Prietaisas buvo įsigytas specializuotoje parduotuvėje arba tiesiogiai iš “Miele” ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje ir ten buvo naudojamas.
2. Klientų aptarnavimo tarnybos technikui pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Susijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, padengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalos padarė tyčia arba dėl šiurkštaus aplaidumo.
3. Neteikiamos eksploatacinių medžiagų ir priedų pristatymo paslaugos.

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba trikdams, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir negaliojanti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originaliųjų atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.

Sutartiniai ženklai

DE	LT
“ein” für 15 Sekunden	“įjungti” 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandų
aktivieren	įjungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Äpfel	Obuoliai
Aufheizen	įkaitinti
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
ausführen	Vykdyti
Automatikprogramme	Automatinės programos
Begrüßungsmelodie	Pasveikinimo melodija
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Betriebsstunden	Darbo valandų
Bitte warten	Prašome palaukti
Blanchieren	Nuplikymas
Dampfgaren	Kepimas garuose
Dampfreduktion	Garų sumažinimas
Datum	Data
deaktivieren	Išjungti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekranų ryškumas
Eco-Dampfgaren	Ekonomiškas kepimas garuose

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Eigene Programme	Asmeninėse programose
ein	Įjungti
Einheiten	Vienetai
Einkochen	Virimas
einrichten	Įdiegti
einstellen 00:00 Min	Nustatyti 00:00 min.
Einstellungen	Nustatymai
Einweichen	Mirkymas
english	Anglų kalba
Entkalken	Kalkių nuosėdų šalinimas
Erhitzen	Pašildymui
Fernsteuerung	Nuotolinis valdymas
Fertig	Baigta
Fertig um	Pabaigos laikas
festkochend	Tvirtos konsistencijos
Feuchte Tücher erwärmen	Pašildyti drėgnas servetėles
Fisch	Žuvis
Fleisch	Mėsa
ganz	Nepjaustyti / sveiki
Garschritt abschließen	Užbaigti kepimo etapą
Garschritt hinzufügen	Pridėti kepimo etapą
Garschritte anzeigen	Rodyti kepimo etapus
Garzeit	Kepimo trukmė
Gelatine schmelzen	Ištirpinti želatiną
Gemüse	Daržovės
Geräteeeinstellungen	Prietaiso nustatymai
Geschirr entkeimen	Sterilizuoti indus
Getreide	Grūdai

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Gewicht	Svoris
Händler	Pardavėjas
Hefeteig gehen lassen	Mielinės tešlos kildinimas
Helligkeit	Ryškusmas
Honig entkristallisieren	Suskystinti medų
Hühnereier	Vištų kiaušiniai
Hülsenfrüchte	Ankštinės daržovės
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
ja	Taip
Joghurt herstellen	Jogurto gamyba
Kartoffeln	Bulvės
Krustentiere	Vėžiagyviai
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Land	Šalis
Lautstärke	Garsumo stiprumas
Leistung	Galia
löschen	Naikinti / ištrinti
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Ijungtas parodomasis režimas Prietaisas nekaista
Miele@home einrichten	Įdiegti "Miele@home"
Mikrowelle	Mikrobangų funkcija
Muscheln	Moliuskai
nachgaren	Papildomai kepti
Nachtabstaltung	Išjungimo naktį funkcija
Name ändern	Keisti pavadinimą
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Obst	Vaisiai
OK	Gerai
Pellkartoffeln	Bulvės su lupenomis
Pflege	Priežiūra
Popcorn	Spragėsiai
Programm ändern	Keisti programą
Programm erstellen	Sukurti programą
Programm löschen	Ištrinti programą
Programm starten	Ijungti programą
Quick-MW	Sparčioji mikrobangų funkcija
Reis	Ryžiai
RemoteUpdate	Nuotolinio programinės įrangos atnaujinimo funkcija
Schnellgaren	Sparčiojo kepimo režimas
Schokolade schmelzen	Šokolado tirpinimas
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Speck auslassen	Išlydyti lašinius
speichern	Išsaugoti
Spezial	Specialioji
Sprache	Kalba
Start	Paleidimas
Start um	Paleidimo val.
Stop	Sustabdyti / išjungti
Tageszeit	Paros laikas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Teigwaren	Tešlos gaminiai
Temperatur	Temperatūra
überspringen	Pereiti / peršokti
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang abbrechen?	Nutraukti procesą?
Vorschlagsleistungen	Rekomenduojama galia
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Warmhalten	Patiekalo šilumos palaikymas
Wasserhärte	Vandens kietumas
weiter	Toliau
Weitere	Kitos / kiti
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Wurstwaren	Dešros gaminiai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zurücksetzen	Atkurti
Zwiebeln dünsten	Troškinti svogūnus



Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DGM 7340, DGM 7440

It-LT

M.-Nr. 11 250 110 / 08 / 002