

Naudojimo ir montavimo instrukcija Garinė orkaitė



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	7
Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą	14
Apžvalga	15
Valdymo elementai	16
Įjungimo ir išjungimo mygtukas	17
Ekranas.....	17
Jutikliniai mygtukai	17
Simboliai	19
Valdymo principas	20
Meniu punkto pasirinkimas	20
Nustatymo keitimas parinkčių sąraše	20
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	20
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas	20
Skaičių įvedimas	21
Raidžių įvedimas	21
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas	21
Vandens įsiurbimas	22
Įranga	23
Specifikacijų lentelė	23
Kartu pristatomi	23
Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai.....	23
Saugos įrenginiai.....	28
“PerfectClean” dangą padengti paviršiai	28
Pirmasis paleidimas	29
“Miele@home”	29
Pagrindiniai nustatymai	30
Garinės orkaitės pirminis įkaitinimas ir vandens išgarinimo sistemos plovimas ..	31
“Einstellungen”	32
Nustatymų apžvalga.....	32
Meniu “Einstellungen” iškvietimas	34
“Sprache”	34
“Tageszeit”	34
“Datum”	34
“Beleuchtung”	34
“Display”	35
“Lautstärke”	35
“Einheiten”	36
“Booster”	36
“Schnellabkühlen”	36
“Warmhalten”	36



“Vorschlagstemperaturen”	37
“Kühlgebläsenachlauf”	37
“Wasserhärte”	38
“Höhenlage”	40
“Sicherheit”	40
“Miele@home”	40
“Fernsteuerung”	41
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas	41
“RemoteUpdate”	41
“Softwareversion”	42
“Händler”	42
“Werkeinstellungen”	42
“Betriebsstunden”	42
“Kurzzeit”	43
Pagrindinis ir submenui	44
Energijos taupymo patarimai	46
Valdymas	48
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas	49
Temperatūros keitimas	49
Kepimo trukmės nustatymas	49
Nustatytos kepimo trukmės keitimas	50
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis	50
Kepimo proceso nutraukimas	51
“Dampfgaren”  troškinimo režimo nutraukimas	51
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas	52
“Booster”	52
“Vorheizen”	53
“Schnellabkühlen”	53
“Warmhalten”	54
“Crisp function”	54
“Dampfgaren”	55
“Dampfgaren”  naudojimas	55
Šaldytas produktas	55
Troškinimas su skysčiais	55
Nuoroda į kepimo lenteles	56
Kepimo lygis	56
Temperatūra	56
Kepimo trukmė	56
Daržovės	56
Žuvis	57
Mėsa	58

Turinys

Ryžiai	59
Grūdinės kultūros	59
Gaminiai iš tešlos	59
Vaisiai	59
“Klimagaren”	60
“Klimagaren”  naudojimas	60
“Automatikprogramme”	62
Kategorijos.....	62
Automatinių programų naudojimas	62
Naudojimo nurodymai	62
Kitos naudojimo galimybės	63
“Auftauen”.....	63
“Dörren”.....	63
“Geschirr wärmen”	64
“Warmhalten”	65
Kepimas žemoje temperatūroje	65
Konservavimas.....	66
Šaldyti produktai / pusgaminiai.....	67
“Eigene Programme”	68
Kepimas	70
Kepinių kepimo patarimai.....	70
Nuoroda į kepimo lenteles	70
Veikimo režimai.....	71
Kepsnių kepimas	72
Kepimo patarimai	72
Nuoroda į kepimo lenteles	72
Veikimo režimai.....	73
Kepimas keptuve	74
Kepinimo keptuve patarimai	74
Nuoroda į kepimo lenteles	74
Veikimo režimai.....	75
Valymas ir priežiūra	76
Netinkamos valymo priemonės.....	76
Įprastų nešvarumų šalinimas	77
Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų)	77
Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų.....	78
Galinio skydelio su katalizine danga valymas	79
Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas	79
Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas	79

Maisto ruošimo skyriaus durelių plovimas	79
“Restwasser verdampfen”	80
“Pflege”	81
“Einweichen”	81
“Trocknen”	82
“Entkalken”	82
Durelių išėmimas	85
Durelių išardymas	86
Durelių montavimas	88
Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas	88
Galinio skydelio išėmimas	89
Ką daryti, jeigu	90
Garantinio aptarnavimo skyrius	94
Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite	94
Garantija	94
Įrengimas	95
Montavimo matmenys	95
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu	95
Vaizdas iš šono	96
Jungtys ir vėdinimas	97
Garinės orkaitės įmontavimas	98
Elektros jungtis	99
Kepimo lentelės	100
Daržovės 	100
Žuvis 	101
Mėsa 	101
Tešlos gaminiai 	101
Ryžiai 	101
Sviestinė tešla	102
Minkoma tešla	103
Mielinė tešla	104
Varškės ir aliejaus tešla	105
Biskvitinė tešla	105
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų	106
Pikantiški patiekalai	107
Jautiena	108
Veršiena	109
Kiauliena	110
Ėrienos, žvėrienos patiekalai	111
Paukštiena, žuvis	112

Turinys

Duomenys patikrą vykdančioms institucijoms	113
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo režimas “Dampfgaren” )..	113
Kepimo pagal valgiaraštį bandomieji patiekalai (kepimo režimas “Dampfgaren” )	114
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo orkaitėje režimas).....	115
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	116
Atitikties deklaracija	117
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos	118
Garantijos sąlygos	119
Sutartiniai ženklai	120

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

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo ir montavimo instrukciją. Joje pateikti svarbūs nurodymai apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą ir techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo gedimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" rekomenduoja susipažinti su garinės orkaitės montavimo instrukcija, saugos nurodymais ir įspėjimais bei jais vadovautis.

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

Tinkamas naudojimas

- ▶ Ši garinė orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Prietaisas nėra skirtas naudoti lauke.
- ▶ Naudokite garinę orkaitę tik buityje – maisto produktams kepti, kepinti, pyragams kepti, kepti keptuve, troškinti, atitirpinti, marinuoti ir džiovinti.

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

- ▶ Asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba neišmanymo negali saugiai valdyti prietaiso, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba išmokyti atsakingo asmens.

Šie asmenys gali naudoti prietaisą neprižiūrimi tik tada, jeigu jie buvo supažindinti su saugaus prietaiso naudojimo taisyklėmis. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

- ▶ 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.

- ▶ Garinėje orkaitėje naudojamas 1 apšvietimo šaltinis, priskiriamas F energijos vartojimo efektyvumo klasei.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Vaikai namų ūkyje

- ▶ Naudokite paleidimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų garinės orkaitės įjungti.
- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai prietaiso naudoti negali, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti garinę orkaitę tik tada, jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti arba kitaip prižiūrėti orkaitės.
- ▶ Prižiūrėkite netoli garinės orkaitės esančius vaikus. Neleiskite vaikams žaisti su garine orkaite.
- ▶ 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 nei vaikų. Įkaista garinės orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos. Neleiskite vaikams liesti prietaiso, kol šis veikia.
Kol garinė orkaitė atvės ir nekils pavojaus nudegti, neleiskite vaikams būti arti prietaiso.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 15 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.
- ▶ Netvarkinga garinė orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite netvarkingo prietaiso.

▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiams elektros tinklais, rezervinėms sistemoms). 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.

▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos žemimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonių, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.

▶ Kad prietaisas nesugestų, specifikacijų lentelėje nurodyti garinės orkaitės jungimo duomenys (dažnis, įtampa) turi sutapti su jūsų elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriку.

▶ Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrina reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Jų nenaudokite prietaisui jungti prie elektros tinklo.

▶ Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą garinę orkaitę.

▶ Garinę orkaitę draudžiama naudoti nestacionariose vietose (pvz., laivuose).

▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus jungtis, kuriomis teka elektros srovė, arba pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso veikimas.

Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

▶ Jeigu garinės orkaitės remonto darbus atliks ne “Miele” įgaliotas techninės priežiūros specialistas, prarasite teisę į garantiją.

▶ Tik originalios “Miele” atsarginės dalys atitinka visus saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis “Miele” dalimis.

▶ Garinėje orkaitėje, kuri pristatoma be jungimo laido, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi įrengti specialų jungiamąjį laidą (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).

▶ Jeigu pažeistas jungimo laidas, gamintojo įgaliotas specialistas turi jį pakeisti specialiu “Miele” jungimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).

Saugos nurodymai ir įspėjimai

▶ Prieš atliekant montavimo ir techninės priežiūros bei remonto darbus, garinę orkaitę atjunkite nuo elektros tinklo. Atlikite šiuos veiksmus:

- išjunkite elektros instaliacijos saugiklius arba
- visiškai juos išsukite;
- ištraukite iš lizdo kištuką (jeigu yra). Traukite suėmę ne už laido, bet už kištuko.

▶ Norėdami užtikrinti nepriekaištingą prietaiso veikimą, pasirinkite tinkamu aušinimo oro tiekimu. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų kliudoma aušinimui skirto oro tiekimui (pvz., montavimo spintoje įrengus šilumos izoliacines juosteles). Be to, aušinimui skirtas oras neturėtų sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).

▶ Jeigu garinė orkaitė montuojama į spintelę, (pvz., už durelių), visą prietaiso naudojimo laiką laikykite atidarytas spintelės dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Kitaip rizikuojate sugadinti garinę orkaitę, montavimo spintą ir grindis. Dureles uždarykite tik kai garinė orkaitė bus visiškai atvėsusi.

Tinkamas naudojimas

▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusiplikyti karštais garais, nusideginti prisilietę prie kaitinimo elementų, maisto ruošimo zonos sienelių, priedų arba ką tik iškepto patiekalo. Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.





▶ 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.

▶ Jeigu maisto ruošimo zonoje pastebėjote dūmus, neatidarykite orkaitės durelių, kad liepsna neišplistų. Sustabdykite troškinimą, išjunkite garinę orkaitę ir ištraukite iš tinklo kištuką. Dureles atidarykite tik tada, kai dūmai išsisklaidys.

▶ Prie įjungtos garinės orkaitės esantys daiktai, veikiami aukštos temperatūros, gali pradėti degti. Prietaiso jokia būdu nenaudokite patalpų šildymui.

- ▶ Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, garinės orkaitės niekada nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų nemėginkite gesinti vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna užges.
- ▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaimė užsiliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.
- ▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje keptuvo temperatūroje, gali savaimė užsidegti. Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžiovinkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Ober-/Unterhitze” .
- ▶ Jeigu ruošiant maisto produktus įvairiai naudojami alkoholiniai gėrimai, atkreipkite dėmesį, kad aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja. Garai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.
- ▶ Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalams pašildyti, didelis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Garinę orkaitę palikite įjungtą ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Ventilatorius automatiškai lieka įjungtas.
- ▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskyrusi drėgmė gali sukelti garinės orkaitės koroziją. Maisto produktus galite uždengti.
- ▶ Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis. Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo niekada netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės. Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pastatymo paviršių arba šildote indus, rinkitės tik veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Eco-Heißluft” , nenaudokite funkcijos “Booster”.
- ▶ Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruošimo skyriaus pagrindą. Nelaikykite ten jokių keptuvių, puodų arba kitų indų, jų nestumdykite.
- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais! Jei ant įkaitusio paviršiaus užpilsite šalto skysčio, susiformavę garai gali stipriai nuplikyti. Staigus temperatūrų skirtumas gali apgadinti paviršius. Todėl niekada ant įkaitusio paviršiaus nepilkite šalto vandens.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais! Pasirinkus kepimo režimą su drėgmės palaikymo funkcija, likusio vandens išgarinimo metu susiformuoja vandens garai, kurie gali stipriai nuplikiyti. Todėl jeigu suaktyvintas kepimas su garų funkcija, nevarstykite prietaiso durelių.
- ▶ 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.
- ▶ Naudoti orkaitėse netinkami plastikiniai indai aukštoje temperatūroje gali išsilydyti ir apgadinti garinę orkaitę arba pradėti degti. Naudokite tik karščiui atsparius plastikinius indus. Perskaitykite indų gamintojo nurodymus. Jei norite naudoti plastikinius indus, įsitikinkite, kad šie yra atsparūs karščiui (iki 100 °C) ir karštiems garams. Kiti plastikiniai indai gali išsilydyti, sutrūkinėti arba suskilti.
- ▶ Verdant arba šildant uždarytas skardines, skardinėse susidaro viršslėgis, jos gali sprogti. Skardinių nevirkite ir nešildykite.
- ▶ Pavojus susižaloti į atidarytas dureles! Galite susižeisti užkliuvę už atidarytų indaplovės durelių. Be reikalo nepalikite atidarytų durelių.
- ▶ Maksimali leistina durelių apkrova yra 15 kg. Nelipkite arba nesisėskite ant atidarytų durelių, nestatykite ant jų sunkių daiktų. Stenkitės neįstrigti tarp durelių ir maisto ruošimo skyriaus. Galite pažeisti orkaitę.
- ▶ Garai gali patekti į prietaiso dalis, kuriomis teka srovė, ir sukelti trumpąjį jungimą. Prietaiso elektrinės dalys gali sugesti. Niekada nenaudokite garinės orkaitės, jeigu ant apšvietimo lempučių nėra gaubtų.

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

- ▶ Klėjai gali pažeisti nerūdijančiojo plieno paviršiaus sluoksnį, todėl nebus užtikrintas nuo nešvarumų saugantis poveikis. Ant nerūdijančiojo plieno paviršiaus neklijuokite lipnių lapelių, skaidrios lipnios juostos, maskuojamosios lipnios juostos arba kitų lipnių priemonių.
- ▶ Magnetai gali subraižyti prietaiso paviršių. Ant nerūdijančiojo plieno paviršių neklijuokite magnetų.

Valymas ir priežiūra

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.
 - ▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių stiklą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepečių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.
 - ▶ Galima išimti padėklų laikiklius (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikikliai su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais”). Vėl teisingai atgal įdėkite padėklų laikiklius.
 - ▶ Kataliziniu emaliu padengtą užpakalinį skydelį galite išimti ir nuvalyti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Užpakalinės prietaiso sienelės išėmimas”). Tada vėl teisingai įstatykite atgal. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu išimta užpakalinė sienelė.
 - ▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tarakonai). Prižiūrėkite, kad garinė orkaitė ir sritis aplink orkaitę visada būtų švarios.
- Garantija nepadengia kenkėjų padarytos žalos.

Priedai

- ▶ Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jeigu tvirtinami arba montuojami kito gamintojo priedai, prarandama teisė į garantiją ir (arba) atsakomybė už gaminį.
- ▶ “Miele” suteikia iki 15 metų arba mažiausiai 10 metų garantiją at-sarginėms dalims, kurios reikalingos prietaiso funkcijoms užtikrinti, atsižvelgiant į Jūsų garinės orkaitės gamybos seriją.
- ▶ Į 1 kepimo lygį nedėkite šių “Miele” “Gourmet” keptuvų – “HUB 5000” / “HUB 5001” (jeigu yra). Galite pažeisite maisto ruošimo skyriaus pagrindą. Dėl mažo atstumo susidaro šilumos kamštis ir emalis gali įtrūkti arba pradėti luptis. “Miele” keptuvo niekada nedėkite ant 1 kepimo lygio viršutinio skersinio, nes ten jis nebus apsaugotas nuo išslydimo. Naudokite 2 kepimo lygį.

Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą

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.

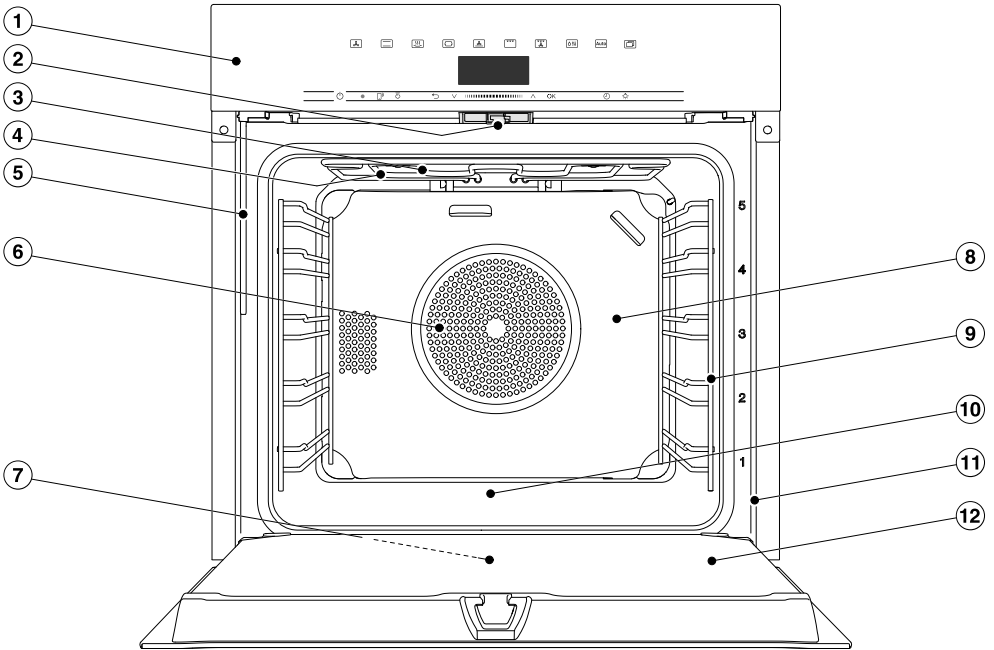
Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi neprikaištingam 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.



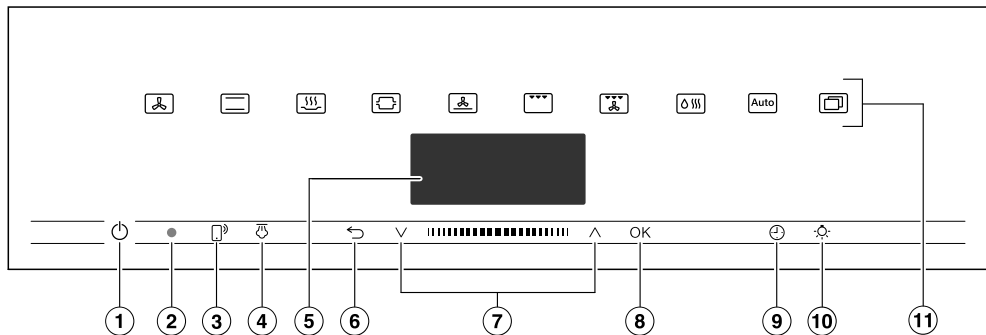
Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas 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 Durelių užraktas
- ③ Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas
- ④ Garų tiekimo anga
- ⑤ Išgarinimo sistemos pripildymo vamzdelis
- ⑥ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas
- ⑦ Surinkimo latakas
- ⑧ Kataliziniu emaliu padengtas galinis skydelis
- ⑨ Padėklų laikikliai su 5 kepimo lygiais
- ⑩ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu
- ⑪ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑫ Durelės

Valdymo elementai



- ① Įgiltintas įjungimo ir išjungimo mygtukas Garinei orkaitei įjungti ir išjungti
- ② Optinė sąsaja (tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas Orkaitei valdyti savo mobiliajame telefone
- ④ Jutiklinis mygtukas Paleisti garus, pasirinkus veikimo režimą "Klimagaren"
- ⑤ Ekranas Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ⑥ Jutiklinis mygtukas Skirtas palaipsniui grįžti atgal ir keisti meniu punktus kepimo proceso metu
- ⑦ Naršymo zona su rodyklių mygtukais \wedge ir \vee 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 garinę orkaitę įjungsite ir išjungsite.

Ekranas

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

Ijungus garinę orkaitę įjungimo / išjungimo mygtuku , pagrindiniame meniu rodomas 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 jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė išjungta, pasirinkite 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”.

Valdymo elementai






Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	<p>Jeigu garinę orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie "Miele@home" sistemos, suaktyvinti nustatymą "Fernsteuerung" ir paliesti šį jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidegė oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, vadinasi, "MobileStart" funkcija suaktyvinta.</p> <p>Kol šis jutiklinis mygtukas šviečia, garinę orkaitę galite valdyti savo mobiliajame prietaise (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Miele@home").</p>
	<p>Jeigu veikimo režime "Klimagaren"  pasirinkote rankinį garų tiekimo būdą, šiuo jutikliu mygtuku galėsite paleisti garus.</p> <p>Paleidus garų srautą, šis mygtukas šviečia oranžine spalva.</p> <p>Kartu su garų tiekimu ekrane bus rodoma .</p>
	<p>Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.</p> <p>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite pasirinkti vertes ir nustatymus, pvz., temperatūrą, 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>

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
OK	Jeigu funkcijos ekrane pažymėtos šviesia spalva, jas galite iškviesiti mygtuku OK. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti. Patvirtinę mygtuku OK, išsaugosite pakeitimus. Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami OK.
	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 OK.
	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").

Valdymo principas

Garinę orkaitę valdykite naršymo zonoje rodyklių mygtukais \wedge ir \vee bei tarp jų esančioje zonoje **||||**.

Kai tik bus rodoma norima vertė, nuoroda arba nustatymas, kurį galėsite 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 \checkmark .

- 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., “Weitere” ) 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 “Weitere” , kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.

- Nustatykite kepimo proceso vertes.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Veikimo režimo keitimas


Keipimo proceso metu galite perjungti keipimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinis anksčiau pasirinkto veikimo režimo jutiklinis mygtukas.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekране 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 suaktyvinkite “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 .

Valdymo principas

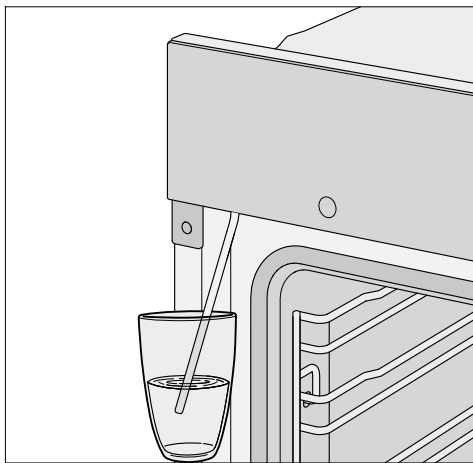
Vandens įsiurbimas

Veikimo režimuose “Dampfgaren”  ir “Klimagaren”  rodomas raginimas kepimo procesui paruošti vandens.

- Įpilkite į indą nurodytą kiekį gėlo vandens.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kietieji skysčiai gali pakenkti prietaisui. Naudokite **tik gėlą, šaltą geriamąjį vandenį** (negali viršyti 20 °C).

- Atidarykite dureles.
- Palenkite į priekį po valdymo skydeliu. Kairėje pusėje esantį įsiurbimo vamzdelį palenkite į priekį po valdymo skydeliu.



- Įsiurbimo vamzdelį panardinkite į indą su vandeniu.
- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Įsiurbimo procesas pradedamas.


Tikrasis įsiurbtas gėlo vandens kiekis gali būti mažesnis negu nurodyta, todėl dalis vandens lieka stiklinėje.

Kiekvieną kartą palietę mygtuką **OK** galėsite sustabdyti arba vėl pratęsti įsiurbimo procesą.

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, patraukite indą ir uždarykite dureles.

Gali trumpai pasigirsti siurbimo garsas. Įsiurbiamas pripildymo vamzdelyje likęs vanduo.

Pradedamas gaminimo procesas. Kepimo proceso metu į orkaitę vanduo tiekiamas garų pavidalu. Garų tiekimo angos yra maisto ruošimo skyriaus viršuje, galiniame kairiame jo kampe.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Naudojant kepimo režimą su garų funkcija, atidarius dureles, gali išsiveržti karšti garai. Galite nusiplikyti! Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

Modeliai aprašyti šios naudojimo ir montavimo instrukcijos kitoje pusėje.

Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo rasite specifikacijų lentelę.

Ten taip pat nurodytas jūsų prietaiso modelis, gamybos numeris bei jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maks. jungties galia).

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

Kartu pristatomi

- Garinės orkaitės naudojimo ir montavimo instrukcija
- receptų knygelė automatinėms programoms ir atskiriems veikimo režimams;
- Varžtai, naudojami orkaitei tvirtinti montavimo spintoje
- Kalkių šalinimo tabletės ir plastikinė žarnelė su siurbimo antgaliu skirta kalkėms šalinti iš išgarinimo sistemos
- įvairūs priedai.

Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

Garinė orkaitė pristatoma su padėklų laikikliais, universaliuoju padėklu, kepimo ir kepinimo grotelėmis (toliau vadinamos tik grotelėmis).


Atsižvelgiant į modelį, jūsų prietaise gali būti kitokių priedų, kurie čia nėra išvardinti.

Visi nurodyti priedai bei valymo ir priežiūros priemonės pritaikyti "Miele" garinėms orkaitėms.

Jų galite įsigyti "Miele" interneto parduotuvėje, "Miele" garantinio aptarnavimo skyriuje arba specializuotose "Miele" pardavimo vietose.

Užsakymo metu nurodykite savo garinės orkaitės modelį ir pageidaujamo priedo pavadinimą.

Padėklų laikikliai

Kairėje ir dešinėje maisto ruošimo skyriaus pusėje, prie kiekvieno ⁵ kepimo lygio priedų įdėjimui yra įmontuoti padėklų laikikliai.

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas ant priekinio rėmo.

Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia kito esantys skersiniai.

Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp skersinių.

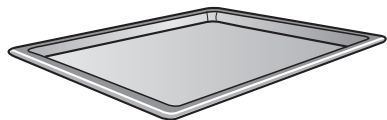
"FlexiClip" visiškai ištraukiamieji įtaisai (jei yra) montuojami ant apatinio skersinio.

Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Padėklų laikiklių su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais išėmimas").

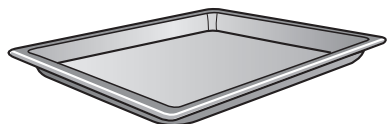
Įranga

Kepimo padėklas, universalusis padėklas ir grotelės yra su apsauga nuo išslydimo

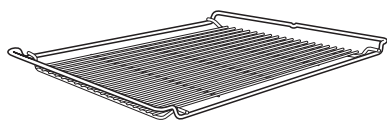
Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



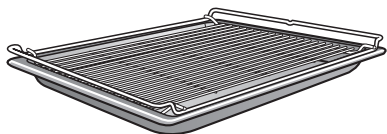
Grotelės HBBR 71:




Priedus visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

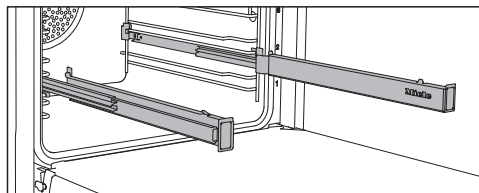
Trumpesnėse šių priedų pusėse, ties viduriu yra pritvirtinta apsauga nuo išslydimo. Ji apsaugos, kad priedai neiškristų iš laikiklių, jeigu norėsite šiek tiek ištraukti priedą.



Jeigu naudosite universalųjį padėklą, o groteles dėsite ant viršaus, įstatykite jį tarp kepimo skersinių, o groteles uždėkite ant viršaus.

Veikimo režime “Dampfgaren”  universalųjį padėklą su grotelėmis **visada** dėkite į 1 kepimo lygį, kad būtų surenkami skysčiai.

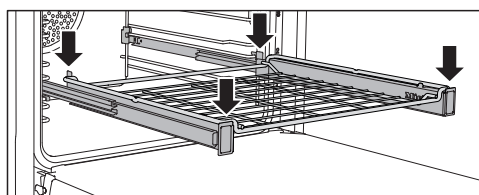
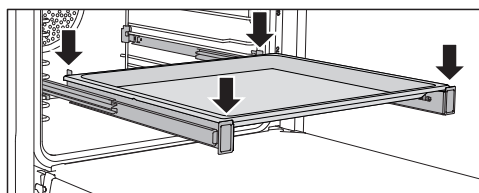
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 71



Visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus galima naudoti 1–4 kepimo lygiuose.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus iki galo įstumkite į maisto ruošimo skyrių, tada ant viršaus įdėkite priedą.

Priekyje ir gale priedai bus automatiškai užfiksuoti fikсatoriaus liežuveliais, kurie neleis jiems išslysti.



“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai maks. išlaiko 15 kg. apkrovą.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų tvirtinimas ir išėmimas

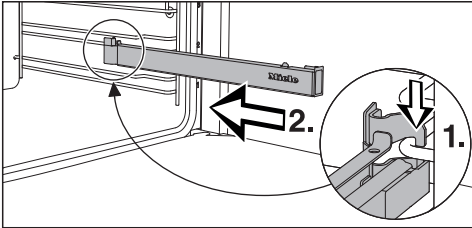
⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

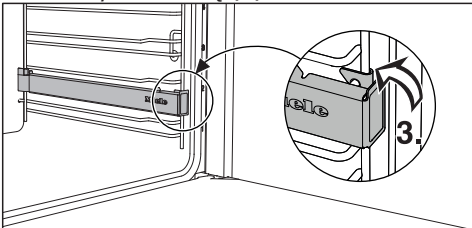
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus montuokite tarp kepimo lygio skersinių. “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą su “Miele” logotipu montuokite dešinėje.

Montuodami arba išimdami visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus, jų **neišardykite**.



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite priekyje ant kepimo lygio apatinio skersinio (1.) ir, stumdami išilgai skersinio, įstumkite į maisto ruošimo skyriaus vidų (2).

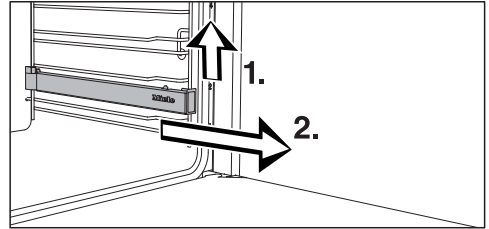


- “FlexiClip” visiškai ištraukiamąjį įtaisą užfiksuokite ant kepimo lygio apatinio skersinio (3.).

Jeigu įmontuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai stringa, tvirtai juos suimkite ir ištraukite.

Norėdami išimti “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą, atlikite šiuos veiksmus:

- Iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamojo įtaiso priekį (1.) kilstelėkite aukštyn ir išilgai kepimo lygio skersinio ištraukite (2.).

Apvali kepimo forma



Neperforuota apvali kepimo forma

HBF 27-1 puikiai tinka picos, plokščių mielinės ir sviestinės tešlos pyragų kepimui, saldžių ir pikantiškų vaisinių pyragų kepimui, apkepamiems desertams, plokščių duonelių kepimui, taip pat šaldytų pyragų ar šaldytos picos kepimui.

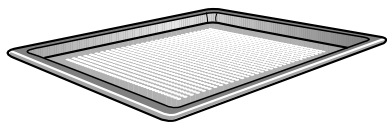
Perforuotą apvalią kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą

HBFP 27-1 galima naudoti lygiai taip pat universaliai, kaip ir perforuotą “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą **HBBL 71**.

Emaliuotas abiejų kepimo formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

- Įdėkite groteles, o ant jų galite pastatyti apvalią kepimo formą.

Perforuotas “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas HBBL 71




Siauros “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo angelės paverčia troškinimo procesą tobulu:

- Kepant kepinius iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbastalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo.
- Gruzdintos bulvytės, krocketai ir pan. gruzdinami be jokių riebalų, naudojamas tik karštojo oro srautas (“AirFrying”).
- Džiovinant žoleles ar maisto produktus, oras optimaliai cirkuliuoja apie džiovinamą produktą.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

Lygiai taip pat universaliai galima naudoti ir perforuotą **apvalią kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą HBFP 27-1**.

Perforuotas “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas ir perforuota apvali kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” forma netinka naudoti kepmo režimu “Dampfgaren” .

Perforuotus kepmo padėklus ir formas naudokite tik kepiniams kepti.

Kepimo akmuo HBS 70

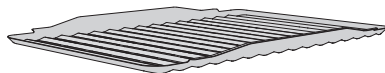


Kepimo akmenį naudokite kepdami patiekalus, padas turi būti traškus, pvz., picą, apkepą su įdaru, duoną, bandeles, pikantiškus kepinius ir pan.

Kepimo akmuo yra iš ugniai atsparios keramikos, glazūruotas. Kepimo patiekalo įdėjimui ir išėmimui pridėta natūralaus medžio mentelė.

- Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepmo akmenį.

Kepinimo ir kepmo padėklas HGGB 71



Kepinimo ir kepmo padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

Kepinant, kepat arba gruzdinant karštajame ore – “AirFrying”, jis apsaugo, kad nepridegtų kepat nulašėjusios mėsos sultys ir šias vėliau vėl būtų galima naudoti.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

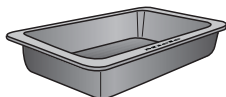
“Gourmet” keptuvus HUB Keptuvo dangtis HBD

“Miele” “Gourmet” keptuvą, skirtingai nei kitus, galima statyti tiesiai į padėklų laikiklius. Jie, kaip ir groteles, yra apsaugoti nuo išslydimo.

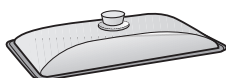
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpiančia danga.

Galima įsigyti skirtingo dydžio “Gourmet” keptuvus. Plotis ir aukštis yra vienodi.

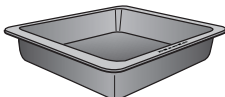
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

Gylis: 22 cmHUB 5000-M
HUB 5001-M*

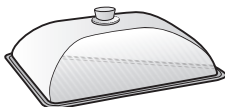
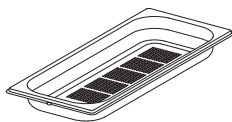
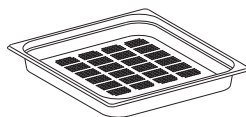
HBD 60-22

**Gylis: 35 cm**

HUB 5001-XL*



HBD 60-35

**DGGL 20**1 skylėtasis troškinimo indas
Talpa 2,4 l / Naudingasis tūris 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (PxGxA)**DGGL 12**1 skylėtasis troškinimo indas
Talpa 5,4 l / Naudingasis tūris 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (PxGxA)

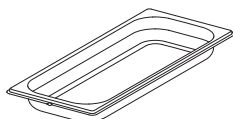
** Tinka indukcinėms kaitlentėms

Garinio troškinimo indas

Kartu su garine orkaite pristatomi nerūdijančiojo plieno kepimo indai. Galima papildomai įsigyti įvairių dydžių perforuotų ir neperforuotų troškinimo indų.

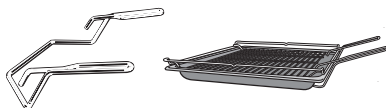
Garinėje orkaitėje rekomenduojama naudoti perforuotus troškinimo indus. Taip garai galės iš visų pusių patekti į kepamą patiekalą, o šis keps tolygiai.

Troškinimo indas su įdėtu maisto produktu dedamas į 3 kepimo lygį.

Universalųjį padėklą **visada** dėkite į 1 kepimo lygį, kad būtų surenkami skysčiai.**DGG 20**1 nes skylėtasis troškinimo indas
Talpa 2,4 l / Naudingasis tūris 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (PxGxA)**Kataliziniu emaliu padengti priedai****Galinis skydelis**

Užsisakykite šį priedą, kai katalizinis emalis dėl netinkamo naudojimo arba per didelio susikaupusių nešvarumų kiekio taps neveiksmingas.

Užsisakydami nurodykite savo garinės orkaitės modelį.


Nuimama rankena HEG

Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

Priedų valymas ir priežiūra

- Kalkių šalinimo tabletės, plastikinė žarnelė su siurbimo antgaliu kalkių pašalinimui iš prietaiso
- “Miele” universali mikropluošto šluostė
- “Miele” orkaitės valiklis

Saugos įrenginiai

- **Paleidimo bloktorius** 
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”)
- **Mygtukų bloktorius**
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”).
- **Aušinimo ventiliatorius**
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).
- **Apsauginis išsijungimas**
Garinė orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką, automatiškai buvo aktyvintas apsauginis išsijungimas. Šis laikas priklauso nuo pasirinkto veikimo režimo.
- **Vėsios drelės**
Drelėse naudojamos stiklo plokštės, padengtos iš dalies karštį atspindinčia danga. Prietaiso veikimo metu per drelės išleidžiamas papildomas oras, todėl išorinis stiklas lieka vėsus. Norėdami nuvalyti drelės, jas galite išimti ir vėl įstatyti (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”).

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

“PerfectClean” danga padengti paviršiai nesvylla, juos ypač paprasta nuvalyti. Paruoštą patiekalą lengva išimti iš padėklo. Lengvai nusivalo po kepimo likę nešvarumai.

Maisto produktus galite supjaustyti ir padalinti tiesiai ant “PerfectClean” danga padengto paviršiaus.

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

“PerfectClean” danga padengtų paviršių priežiūra panaši į stiklo priežiūrą. Perskaitykite skyriuje “Valymas ir priežiūra” pateiktus nurodymus, kad galėtumėte pasinaudoti nesvylančios paviršiaus dangos ir ypač paprasto valymo privalumais. “PerfectClean” danga padengti paviršiai

- Maisto ruošimo skyrius
- Padėklų laikikliai
- “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai
- Grotelės
- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- Kepinimo ir kepimo padėklas
- Perforuotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas
- Perforuota apvali kepimo ir gruzdinimo karštajame ore “AirFry” forma
- Apvali kepimo forma

“Miele@home”

Jūsų garinėje orkaitėje yra įmontuotas WLAN modulis.

Norint naudoti, jums reikės:

- WLAN tinklo,
- “Miele” programėlės,
- “Miele” naudotojo paskyros. Naudotojo paskyrą galite susikurti “Miele” programėlėje.

“Miele” programėlėje pateiktos nuorodos padės garinę orkaitę prijungti prie namų WLAN tinklo.

Prijungus garinę orkaitę prie namų WLAN tinklo, programėlėje galėsite atlikti šiuos veiksmus:

- atsisiųsti informaciją apie garinės orkaitės veikimą,
- atsisiųsti informaciją apie orkaitėje vykdomą kepimo procesą,
- užbaigti vykdomus procesus.

Prijungus prietaisą prie namų WLAN tinklo, padidėja energijos sąnaudos, net tada, kai garinė orkaitė yra išjungta.

Užtikrinkite, kad prietaiso montavimo vietoje būtų pakankamai stiprus WLAN tinklo signalas.

WLAN ryšio pasiekiamumas

WLAN ryšys dalinasi dažnio diapazonu su kitais prietaisais (pvz., mikrobangų krosnelėmis, nuotoliniu būdu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

“Miele@home” pasiekiamumas

Galimybė naudoti “Miele” programėlę priklauso nuo “Miele@home” paslaugos pasiekiamumo jūsų šalyje.

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

Daugiau informacijos apie paslaugų pasiekiamumą ieškokite tinklalapyje www.miele.com.

“Miele” programėlė


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



Pirmasis paleidimas

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 garinę orkaitę.

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*.

"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.



Garinės orkaitės pirminis įkaitinimas ir vandens išgarinimo sistemos plovimas

Pirmą kartą įkaitinant garinę orkaitę gali pasijusti nemalonus kvapas. Kvapas dingis, jeigu tuščią orkaitę kaitinsite maž. vieną valandą. Rekomenduojama kartu išplauti ir vandens išgarinimo sistemą.

Kaitinimo fazės metu pasirūpinkite tinkamu virtuvės vėdinimu.
Neleiskite kvapui pasklisti po visus namus.

- Nulupkite nuo garinės orkaitės ir priedų lipdukus arba apsaugines plėveles.
- Prieš kaitindami, drėgna šluoste iššluostykite maisto ruošimo skyriaus viduje galimai susikaupusias dulkes ir pakuočių likučius.
- Prie padėklų laikiklių pritvirtinkite "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus ir sudėkite visus padėklus ir groteles.
- Garinę orkaitę įjunkite Įjungimo / išjungimo mygtuku .

Rodoma "Betriebsart wählen".

- Pasirinkite "Klimagaren" .
- Pasirinkite "Klimagaren + Heißluft plus" .

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).


Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

- Nustatykite aukščiausią galimą temperatūrą (250 °C).
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Pasirinkite "Automatischer Dampfstoß".


Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

- Įpilkite į indą nurodytą kiekį gėlo vandens ir vadovaukitės ekrane pateiktai nurodymas (žr. skyriaus "Valdymo principas" poskyrį "Vandens įsiurbimas").

Kaitinkite garinę orkaitę maž. vieną valandą.

- Išjunkite orkaitę mažiausiai po valandos Įjungimo / išjungimo  mygtuku.

Maisto ruošimo skyriaus valymas po pirmojo įkaitinimo

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus ir išplaukite juos rankomis (žr. skyrių "Valymas ir priežiūra").
- Maisto ruošimo skyrių išplaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempinėle arba išvalykite švaria, sudrėkinta mikropluošto šluoste.
- Paviršius nusausinkite minkšta šluoste.

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.


“Einstellungen”

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”
“Booster”	“Ein”* “Aus”
“Schnellabkühlen”	“Ein”* “Aus”
“Warmhalten”	“Ein” “Aus” *

* Gamyklinis nustatymas


“Einstellungen”


Menü punktas	Galimi nustatymai
“Vorschlagstemperaturen”	
“Kühlgebläsenachlauf”	“Temperaturgesteuert”* “Zeitgesteuert”
“Wasserhärte”	“1° dH” ... “15° dH”* ... “70° dH”
Höhenlage	“0 - 250 m” * ... “751 - 1000 m” ... “1751 - 2000 m”
“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” “Vorschlagstemperaturen”

* Gamyklinis nustatymas

“Einstellungen”

Meniu “Einstellungen” iškvietimas

Meniu “Weitere”  | “Einstellungen” galite garinės orkaitės gamyklinius nustatymus pritaikyti prie savo 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 . Simbolis  padės grįžti į submeniu “Sprache” .

“Tageszeit”

Anzeige

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai garinė orkaitė yra išjungta:

- “Ein”

Ekrane visada rodomas paros laikas.

Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi mygtukai iš karto pradės reaguoti į prisilietimą.

Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, norėdami naudoti garinę orkaitę, pirmiausia turite ją įjungti.

- “Aus”

Ekranas užtamsinamas taupant energiją. Norėdami valdyti ekraną, pirma turite įjungti orkaitę.

- “Nachtabstaltung”

Siekiant taupyti energiją, ekrane rodomas laikas nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra užtamsintas.

“Zeitformat”

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

“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 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”

Ekranų ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.



maksimalus ryškumas



minimalus ryškumas

QuickTouch

Pasirinkite, kaip turėtų reaguoti jutikliniai mygtukai, kai garinė orkaitė yra išjungta:

- “Ein”

Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabstaltung”, jutikliniai mygtukai reaguoja net tada, kai orkaitė išjungta.

- “Aus”

Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguoja tik jeigu garinė orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiką tarpą išjungus orkaitę.

“Lautstärke”

“Signaltöne”

Jeigu įjungtas, garsinis signalas nuskambės pasiekus nustatytą temperatūrą ir pasibaigus nustatytai kepimo trukmei.

“Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.



maksimalus garso stiprumas



melodija išjungta

“Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.



maksimalus signalo stiprumas



minimalus signalo stiprumas

“Tastenton”

Mygtukų perjungimo signalo, kuris pasigirsta kiekvieną kartą palietus jutiklinį mygtuką, garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.




maksimalus garso stiprumas



mygtukų perjungimo signalas išjungtas

“Begrüßungsmelodie”

Galite įjungti arba išjungti melodiją, kuri pasigirs palietus įjungimo ir išjungimo mygtuką .

“Einstellungen”

“Einheiten”

“Gewicht”

Automatinėse programose maisto produktų svorį galite nurodyti gramais (“g”), svarais ir uncijomis (“lb/oz”) arba svarais (“lb”).

“Temperatur”

Temperatūrą galite nustatyti Celsijaus (“°C”) arba Farenheito (“°F”) laipsniais.

“Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

- “Ein”

Funkcija “Booster” įjungtama automatiškai įkaitinimo fazės metu. Viršutinis / keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius vienu metu kaitina maisto ruošimo skyrių iki nustatytos temperatūros.

- “Aus”

Įkaitinimo fazės metu funkcija “Booster” išjungtama. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik naudojamo veikimo režimo kaitinimo elementai.

“Schnellabkühlen”

Funkcija “Schnellabkühlen” kepimo proceso pabaigoje greitai atvėsins patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

Šią funkciją rekomenduojama naudoti, jeigu, pvz., iš karto po kepimo proceso ketinate naudoti automatinę programą ir maisto ruošimo skyrius turi būti visiškai atvėsęs.

Naudojant kartu su funkcija “Warmhalten”, galėsite išlaikyti patiekalus šiltus pasibaigus kepimo procesui, šie toliau nekeps.

- “Ein”

Funkcija “Schnellabkühlen” įjungta. Kepimo proceso pabaigoje durelės šiek tiek prasiveria. Ventiliatorius greitai atvėsina kepamą patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

- “Aus”

Funkcija “Schnellabkühlen” išjungta. Pasibaigus kepimo procesui, durelės liks uždarytos. Ventiliatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

“Warmhalten”

Funkcija “Warmhalten” padės išlaikyti patiekalus šiltus kepimo proceso pabaigoje, šie toliau nekeps. Patiekalas bus laikomas iš anksto nustatytoje temperatūroje (“Einstellungen” | “Vorschlagstemperaturen” | “Warmhalten”).

Funkciją “Warmhalten” galima naudoti tik kartu su funkcija “Schnellabkühlen”.

- “Ein”

Funkcija “Warmhalten” įjungta. Kepimo proceso pabaigoje durelės šiek tiek prasiveria. Ventiliatorius greitai atvėsina kepamą patiekalą ir maisto ruošimo skyrių iki nustatytos temperatūros. Pasiekus nustatytą temperatūrą, durelės vėl automatiškai užsidaro, kad patiekalas neatvėstų.

- “Aus”

Funkcija “Warmhalten” išjungta. Pasibaigus kepimo procesui, durelės liks uždarytos. Ventiliatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

“Vorschlagstemperaturen”

Jeigu dažnai kepinui 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*.

Taip pat galite keisti funkcijos “Warmhalten” rekomenduojamą temperatūrą.

“Kühlgebläsenachlauf”

Kad oro drėgmė nenusėstų maisto ruošimo skyriuje, ant valdymo skydelio arba spintelės, į kurią įmontuota orkaitė, pasibaigus kepimo procesui įsijungia aušinimo ventiliatorius.

- “Temperaturgesteuert”

Aušinimo ventiliatorius išjungiamas, kai orkaitėje temperatūra yra žemesnė nei maždaug 70 °C.

- “Zeitgesteuert”

Ventiliatorius išjungiamas maždaug po 25 minučių.

Susidaręs kondensatas gali apgadinti įmontavimo spintą arba stalviršį, taip pat gali sukelti garinės orkaitės koroziją.

Jeigu maisto ruošimo skyriuje norite išlaikyti šiltą pagamintą patiekalą, pasirinkus nustatymą “Zeitgesteuert”, padidės oro drėgmė, o ant valdymo skydelio, baldų priekio arba po stalviršiu susiformuos vandens lašeliai.

Pasirinkę “Zeitgesteuert” nustatymą, maisto ruošimo skyriuje nešildykite pagaminto patiekalo.

“Einstellungen”

“Wasserhärte”

Kad garinė orkaitė veiktų be sutrikimų ir tinkamu laiku būtų šalinamos kalkių nuosėdos, turite nustatyti savo naudojamo vandens kietumą. Kuo kietesnis vanduo, tuo dažniau iš prietaiso būtina pašalinti kalkes. Atsakinga vandentiekio tarnyba gali informuoti apie vietinio geriamojo vandens kietumą.

Jeigu namuose naudojate vandens minkštinimo įrenginį, pagal nustatytas vandens minkštinimo įrenginio vertes atlikite garinės orkaitės nustatymus.

Jeigu namuose naudojate atskirą vandens demineralizacijos įrenginį (pvz., atvirkštinio osmoso sistemą), nustatykite jį taip, kad paruošto vandens laidumas būtų ne mažiau negu 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Dažniausiai to pavyksta pasiekti ne visiškai demineralizavus vandenį, bet nustačius ne mažesnę kaip 3 $^{\circ}\text{dH}$ vandens kietumą. Laidumas reikalingas papildymo lygiui atpažinti garinėje orkaitėje. Pagal nustatytas vandens demineralizacijos įrenginio vertes atlikite garinės orkaitės nustatymus.

Jeigu naudojate į butelius išpilstytą vandenį, šis turi atitikti geriamajam vandeniui taikomus reikalavimus. Nenaudokite mineralinio arba gazuoto vandens. Pasirinkite garinės orkaitės nustatymus atsižvelgiant į kalcio kiekį vandenyje. Kalcio kiekis paprastai nurodytas buteliuko etiketėje $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ arba ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$).

Vandens kietumas			Kalcio kiekis $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Kalcio karbonato kiekis ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Garinės orkaitės nustatymas
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

“Einstellungen”

Vandens kietumas			Kalcio kiekis mg/l Ca ²⁺	Kalcio karbonato kiekis ppm (mg/l CaCO ₃)	Garinės orkaitės nustatymas
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


“Einstellungen”

“Höhenlage”

Vandens užvirimo temperatūra gali skirtis, atsižvelgiant į prietaiso pastatymo vietos aukštį. Pakeitus gyvenamąją vietą, šiuo nustatymu garinę orkaitę galite priderinti prie pasikeitusios vandens užvirimo temperatūros, jei naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės min. 300 metrų.

“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 lauke liai, 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 ”

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio garinės orkaitės įjungimo. Net jeigu įjungtas paleidimo blokatorius, galite nustatyti trumpąją trukmę arba naudoti funkciją “MobileStart”.

Sutrikus elektros tiekimui, prietaiso įjungimo blokatorius ir toliau lieka įjungtas.

- “Ein”

Paleidimo blokatorius suaktyvinamas. Norėdami naudoti garinę orkaitę, maž. 6 sekundes lieskite mygtuką OK.

- “Aus”

Prietaiso paleidimo blokatorius išjungtas. Garinę orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

“Miele@home”

Ši garinė orkaitė priskiriama “Miele@home” funkciją palaikantiems prietaisams. Jūsų garinė orkaitė pristatoma su WLAN ryšio moduliu ir pritaikyta belaidžiam ryšiui.

Galimi keli garinės orkaitės jungimo prie WLAN tinklo būdai. Garinės orkaitės prijungimui prie WLAN tinklo rekomenduojame naudoti “Miele@mobile” programėlę arba WPS.

- “Aktivieren”

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

- “Deaktivieren”

Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiamą WLAN funkcija.

- “Verbindungsstatus”

Nustatymas rodomas tik aktyvinus “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 išjungiamą, 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 savininkai neturės prieigos prie jūsų prietaiso.

- “Einrichten”


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


“Fernsteuerung”

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


Prijungus prie tinklo parengties režime garinė orkaitė sunaudoja maks. 2 W.

“MobileStart” funkcijos aktyvinimas

■ Palieskite jutiklinį mygtuką  ir suaktyvinkite “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 .

“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 jūsų garinės orkaitės programinei įrangai atnaujinti. Jeigu jūsų garinei orkaitei yra paruoštas naujiny, prietaisas jį atsisiųs automatiškai. Naujiny automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

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

Įjungimas ir išjungimas

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

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

“Einstellungen”

Nuotolinio programinės įrangos naujinimo (“RemoteUpdate”) eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, garinės orkaitės ekrane rodomas pranešimas.

Naujinį galite įdiegti iš karto arba atidėti diegimą vėlesniam laikui. Kitą kartą įjungus orkaitę, prietaisas primins apie paruoštą programinės įrangos naujinį.

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

- jeigu ekrane nėra jokio pranešimo, vadinasi, nėra paruošto naujinio;
- įdiegtų naujinių negalima atšaukti;
- naujinio diegimo metu neišjunkite prietaiso. Nutraukus diegimo procesą, naujinys nebus įdiegtas;
- 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, neįjungiant kaitinimo. Naudojant namuose, šio nustatymo nereikės.

Messeschaltung


Įjungus garinę orkaitę, kurioje suaktyvintas parodomasis režimas, rodoma nuoroda “Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht”.

- “Ein”
Parodomąjį režimą įjungsite, jeigu apie 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”
Gražinami visi gamykliniai nustatymai.
- “Eigene Programme”
Ištrinamos visos asmeninės programos.
- “Vorschlagstemperaturen”
Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

“Betriebsstunden”

Pasirinkę “Weitere”  | “Betriebsstunden” galėsite peržiūrėti bendrą savo garinės orkaitės darbo valandų skaičių.

Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas

Trumpąją trukmę Δ 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.

Patarimas: Veikimo režime su drėgmės palaikymo funkcija naudokite laikmatį, kuris tam tikrais intervalais primins apie maisto ruošimos skyrių rankiniu būdu tiekiamus garus.

Laikmačio nustatymas

Jei pasirinkote nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, įjunkite garinę orkaitę, kad galėtumėte nustatyti trumpąją trukmę. Išjungus orkaitę, rodoma trumpoji trukmė.

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką \oplus .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzeit”.

Rodomas raginimas “Einstellen 00:00 Min”.

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

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Kai garinė orkaitė yra išjungta, vietoje paros laiko rodoma trumpoji trukmė ir Δ .

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

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką \oplus .
- Jeigu būtina, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

Trumposios trukmės keitimas

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

Trumpoji trukmė ištrinama.

Pagrindinis ir submeniu

Meniu	Rekomen- duojama vertė	Zona
Veikimo režimai		
“Heißluft plus” 	“160 °C”	“30–250 °C”
“Ober-/Unterhitze” 	“180 °C”	“30–250 °C”
“Dampfgaren” 	“100 °C”	“70–100 °C”
“Bratautomatik” 	“160 °C”	“100–230 °C”
“Intensivbacken” 	“170 °C”	“50–250 °C”
“Grill groß” 	“240 °C”	“200–250 °C”
“Umluftgrill” 	“200 °C”	“100–250 °C”
“Klimagaren” 		
“Klimagaren + Bratautomatik” 	“160 °C”	“130–230 °C”
“Klimagaren + Heißluft plus” 	“160 °C”	“130–250 °C”
“Klimagaren + Intensivbacken” 	“170 °C”	“130–250 °C”
“Klimagaren + Ober-/Unterhitze” 	“180 °C”	“130–250 °C”
“Automatikprogramme” 		

Pagrindinis ir submenui

Meniu	Rekomen- duojama vertė	Zona
“Weitere” 		
“Unterhitze”	“190 °C”	“100–250 °C”
“Eco-Heißluft”	“190 °C”	“100–250 °C”
“Auftauen”	“25 °C”	“25–50 °C”
“Dörren”	“60 °C”	“30–70 °C”
“Geschirr wärmen”	“80 °C”	“50–100 °C”
“Hefeteig gehen lassen”		
“15 Minuten aufgehen”	–	–
“30 Minuten aufgehen”	–	–
“45 Minuten aufgehen”	–	–
“Warmhalten”	“75 °C”	“60–90 °C”
“Pflege”		
“Entkalken”		
“Einweichen”		
“Trocknen”		
“Eigene Programme”		
“Einstellungen” 		

Energijos taupymo patarimai


Gaminimo procesai

- Ruošiant patiekalus, rekomenduojama naudoti automatines programas.
- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus, kurie nebus reikalingi gaminimo metu.
- Rinkitės recepte arba gaminimo lentelėje nurodytą žemesnę temperatūrą, po tam tikro laiko patikrinkite keptą patiekalą.
- Jeigu taip nurodyta recepte arba kepimo lentelėje, įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Kepimo metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Naudokite matines, tamsias kepimo formas ir kepimo indus, pagamintus iš šilumą neatspindinčių medžiagų (emaliuoto plieno, karščiui atsparaus stiklo, lieto aliuminio su apsaugine danga). Blizgios medžiagos, pavyzdžiui, nerūdijantysis plienas ar aliuminis, atspindi šilumą, todėl ji sunkiau patenka į keptą patiekalą. Maisto ruošimo skyriaus pagrindo arba grotelių neuždenkite šilumą atspindinčia plėvele.
- Stebėkite kepimo trukmę, kad kepimo metu neįkvotumėte energijos. Nustatykite kepimo trukmę arba naudokite patiekalų termometrą (jeigu yra).
- Daugelį patiekalų iškepsite pasirinkę "Heißluft plus"  veikimo režimą. Šiluma iš karto paskirstoma po visą maisto ruošimo skyrių, todėl daugelį patiekalų galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu pasirinkę režimą "Ober-/Unterhitze" . Be to, tuo pačiu metu galėsite kepti keliuose kepimo lygiuose.
- "Eco-Heißluft"  – tai naujasis kepimo režimas, kurį galite naudoti tiek keptami nedidelius kiekius, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles, forminius sausainius, tiek ruošdami žuvies patiekalus arba kepsnius. Kepimo metu ne tik taupoma energija, bet optimaliai išnaudojama šiluma. Keptami viename lygmenyje sutaupysite iki 30 % energijos, o rezultatas bus vienodai geras. Kepimo proceso metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Keptami patiekalus keptuve, rinkitės kepimo režimą "Umluftgrill" . Galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu kituose keptuvo režimuose, kur naudojama maksimali temperatūra.
- Kepkite vienu metu kelis patiekalus. Statykite juos vieną šalia kito arba skirtinguose kepimo lygiuose.
- Patiekalus, kurių negalite ruošti vienu metu, kepkite vieną po kito ir taip išnaudokite likusią šilumą.

Liekamosios šilumos naudojimas

- Kepant aukštesnėje nei 140 °C temperatūroje ilgiau nei 30 minučių, likus maždaug 5 minutėms iki kepimo proceso pabaigos, temperatūrą galite sumažinti iki minimalios. Likusios šilumos pakaks baigti kepti patiekalą. Jokių būdu neišjunkite garinės orkaitės (žr. skyrių “Saugos nurodymai ir įspėjimai”).
- Jei nustatėte kepimo proceso trukmę, prieš pat jo pabaigą automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. Esamos šilumos pakanka užbaigti kepimo procesą.
- Jei norite nuo kataliziniu būdu apdorotų prietaiso dalių nuvalyti aliejaus arba riebalų apnašas, pasibaigus kepimo procesui, iš karto įjunkite plovimo procesą. Maisto ruošimo skyriuje likusi šiluma sumažins energijos sąnaudas.

Nustatymų pasirinkimas

- Pasirinkite valdymo elementų nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus” ir sumažinkite energijos sąnaudas.
- Pasirinkite ir maisto ruošimo skyriaus nustatymą “Beleuchtung” | “Aus” arba “„Ein“ für 15 Sekunden”. Maisto ruošimo skyriaus apšvietimą bet kada galėsite įjungti mygtuku .

Energijos taupymo režimas

Jei nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydamą energiją, garinė orkaitė automatiškai išsijungia. Rodomas paros laikas arba ekranas užtamsinamas (žr. skyrių “Einstellungen”).

Valdymas

- Įjunkite garinę orkaitę.


Rodomas pagrindinis meniu.



- Pasirinkite norimą režimą.

Rodomas režimas ir rekomenduojama temperatūra.

- Jei reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite kepimo trukmę.

Rekomenduojama temperatūra pasiekama per keletą sekundžių. Rekomenduojamą temperatūrą galima pakeisti ir rodyklių mygtukais.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.
- Pasirinkę veikimo režimą “Klimagaren” , taip pat nurodykite norimą garų tiekimo kiekį (žr. skyrių “Klimagaren”) ir patvirtinkite su **OK**.


Veikimo režimuose “Dampfgaren”  ir “Klimagaren”  rodomas raginimas kepimo procesui paruošti vandens.

- Įpilkite į indą nurodytą kiekį gėlo vandens ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais (žr. skyriaus “Valdymo principas” poskyrį “Vandens įsiurbimas”).
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

Rodoma esama ir nustatyta temperatūra, prasideda įkaitinimo fazė.

Galite stebėti temperatūros kilimą. Pirmą kartą pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.


- Kepimo proceso pabaigoje palieskite pasirinkto kepimo režimo jutiklinį mygtuką ir baikite kepti.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Naudojant kepimo režimą su garų funkcija, atidarius dureles, gali išsi-veržti karšti garai. Galite nusiplikyti! Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

Pasibaigus kepimo procesui su garais išdžiovinkite orkaitę

Pasibaigus kepimo procesui su garų funkcija garinei orkaitei išdžiovinti rekomenduojame rinktis veikimo režimą “Dampfgaren”  ir priežiūros programą “Trocknen”.

Priežiūros programą “Trocknen” sudaro 3 fazės: likusio vandens išgarinimas tuščiame maisto ruošimo skyriuje, džiovinimas kaitinant maisto ruošimo skyrių ir greitas išdžiovinimas šiek tiek pravėrus dureles.

Bet kuriuo atveju paleiskite priežiūros programą “Trocknen”, kad apsaugotumėte gaminio kamerą nuo korozijos ir galutinai būtų išgarintas likęs vanduo.

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Iš gaminimo kameros ir iš surinkimo latako kempine arba šluoste išvalykite likusį kondensatą.
- Uždarykite dureles.
- Pasibaigus priežiūros programai “Trocknen”, išjunkite garinę orkaitę.

Vandens papildymas

Jeigu naudojant kepimo procesą su drėgmės palaikymo funkcija bakelyje per mažai vandens, pasigirsta signalas, o ekrane rodomas raginimas įpilti vandens.



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Naudojant troškinimo su garų funkcija režimą, atidarius dureles, gali išsiveržti karšti garai. Galite nusiplikyti! Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

- Įpilkite į indą nurodytą kiekį gėlo vandens ir vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais (žr. skyriaus “Valdymo principas” poskyrį “Vandens įsiurbimas”).

Įkaitinimo fazė pradedama iš naujo, troškinimas pratęsimas.

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”
- “Garzeit”
- “Fertig um”
- “Start um”
- “Booster”
- “Vorheizen”
- “Schnellabkühlen”
- “Warmhalten”
- “Crisp function”

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

Meniu “Weitere”  | “Einstellungen”  | “Vorschlagstemperaturen” rekomenduojamą temperatūrą galite pakeisti pagal savo naudojimo įpročius.

- Palieskite rodyklių mygtuką ^ ar v arba zonoje |||■||| slinkite ekraną į kairę arba į dešinę.

Ekrane rodoma nustatyta temperatūra.

- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.

Temperatūra keičiama 5 °C intervalais.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.

Kepimo trukmės nustatymas

Jei tarp maisto produkto 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.

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

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

Valdymas

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

Nustatytos kepimo trukmės keitimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.
- Pasirinkite “Ändern”.
- Pakeiskite nustatytą laiką.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↶.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis

Veikimo režimuose ir specialaus naudojimo funkcijose, kuriose visada būtina nustatyti kepimo trukmę, galite ištrinti nustatytą “Fertig um” ir “Start um” laiką.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.
- Pasirinkite norimą laiką.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↶.

Jeigu ištrinsite “Garzeit”, kartu ištrinsite ir nustatytą “Fertig um” bei “Start um” laiką.

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

Patarimas: Kepimo trukmę galima ištrinti tiesiog naršymo zonoje.

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.

Jeigu aktyvinta funkcija "Schnellabkühlen", kepimo proceso pabaigoje durelės automatiškai šiek tiek prasiveria, o aušinimo ventiliatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

Palietę pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką, sugrįšite 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 abbrechen".
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo proceso su nustatyta kepimo trukme nutraukimas


- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką.


Ekrane rodoma "Vorgang abbrechen?".

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

"Dampfgaren" troškinimo režimo nutraukimas

Rekomenduojame laikyti dureles uždaromas, jeigu naudojama tik garų tiekimo funkcija, kad garai neišsisklaidytų ir nenukristų nustatytoji gaminimo kameros temperatūra.

Suaktyvinus režimą "Dampfgaren" , taip pat programas arba specialiąsias programas, kuriose naudojamas vien garų tiekimas, galite nutraukti kepimo procesą ir sustabdyti kepimo trukmę.


 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

- Jei norite nutraukti troškinimą, atidarykite prietaiso dureles.

Troškinimas sustabdomas, sustabdoma ir troškinimo trukmė.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių ir karšto patiekalo!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų, padėklų laikiklių, priedų ir ką tik iškepto patiekalo.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.

Būkite atsargūs įdėdami ir išimdami troškinimo indą, kad patiekalas neišsilietytų.

Valdymas

- Jei norite toliau tęsti troškinimą, uždarinkite prietaiso dureles.

Troškinimas pratęsimas, naudojama esama gaminimo kameros temperatūra. Toliau skaičiuojama likusi troškinimo trukmė.

Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas





Funkcija “Booster” kai kuriuose veikimo režimuose skirta greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

Funkciją “Vorheizen” galima naudoti su visais kepimo režimais (išskyrus “Eco-Heißluft”), kiekvienam kepimo režimui turėsite ją atskirai įjungti.

Jeigu nustatėte kepimo trukmę, ši bus skaičiuojama tik pasibaigus įkaitinimo fazei.



Maisto ruošimo skyrių būtina iš anksto įkaitinti, tik jeigu pasirinkote tam tikrus maisto ruošimo būdus.





- Daugumą maisto produktų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių ir išnaudoti kaitinimo fazės metu išskiriamą šilumą.
- Iš anksto įkaitinkite orkaitę, jeigu:

- veikimo režimuose “Heißluft plus” , “Klimagaren”  ir “Ober-/Unterhitze”  ketinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjausnius arba filė,
- ketinate kepti pyragus ir smulkius kepinus, kurių trumpa kepimo trukmė (pvz., iki 30 min) arba temperatūrai jautrius tešlos gaminius (pvz., biskvitą) ir naudoti kepimo režimą “Ober-/Unterhitze”  (be “Booster” funkcijos)

“Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

Gamykloje ši funkcija įjungta veikimo režimuose (“Weitere”  | “Einstellungen”  | “Booster” | “Ein”):

- “Heißluft plus” 
- “Ober-/Unterhitze” 
- “Bratautomatik” 
- “Klimagaren” 

Jeigu pasirinkote aukštesnę negu 100 °C temperatūrą ir įjungėte funkciją “Booster”, įkaitinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius greičiau įkais iki nustatytos temperatūros. Vienu metu veiks viršutinis / keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

Jeigu temperatūrai jautrių patiekalų kepimui (biskvito, smulkių kepinų) naudojama funkcija “Booster”, gali per greitai apskrusti viršus. Kėpdami šiuos maisto produktus, išjunkite funkciją “Booster”.


“Booster” įjungimas arba išjungimas vienam kepimo procesui

Jeigu ketinate naudoti nustatymą “Booster” | “Ein”, galite šią funkciją išjungti atskiram kepimo procesui.

Atitinkamai šią funkciją galite įjungti atskiram kepimo procesui, jeigu pasirinkote nustatymą “Booster” | “Aus”.

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite išjungti funkciją “Booster”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Booster” | “Aus”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Įkaitinimo fazės metu funkcija “Booster” yra išjungta. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik pasirinkto veikimo režimo kaitinimo elementai.


“Vorheizen”

Maisto ruošimo skyrių būtina iš anksto įkaitinti, tik jeigu pasirinkote tam tikrus maisto ruošimo būdus.

Daugumą patiekalų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių, kad būtų išnaudota įkaitinimo fazės metu išskiriama šiluma.

Jeigu nustatėte kepimo trukmę, ši bus pradėta skaičiuoti tik pasiekus nustatytą kepimo temperatūrą ir įdėjus produktą į maisto ruošimo skyrių.

Iš karto įjunkite kepimo procesą, nenaudokite uždelsto paleidimo.


Funkcija neveikia pasirinkus režimą “Dampfgaren” .

Vorheizen įjungimas

Funkciją “Vorheizen” reikia atskirai įjungti kiekvienam kepimo režimui.

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite įjungti funkciją “Vorheizen”.


- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Vorheizen” | “Ein”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Ekrane rodomas pranešimas “Gargut einschieben um ” ir paros laikas. Maisto ruošimo skyrius kaitinamas iki nustatytos temperatūros.

- Kai būsite paraginti, įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

“Schnellabkühlen”

Funkcija “Schnellabkühlen” kepimo proceso pabaigoje greitai atvėsins patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

Funkcija neveikia pasirinkus režimą “Dampfgaren” .


“Schnellabkühlen” įjungimas arba išjungimas vienam kepimo procesui

Jeigu ketinate naudoti nustatymą “Schnellabkühlen” | “Ein”, šią funkciją galite išjungti atskiram kepimo procesui.

Šią funkciją galite įjungti atskiram kepimo procesui, jeigu pasirinkote nustatymą “Schnellabkühlen” | “Aus”.

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite išjungti funkciją “Schnellabkühlen”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Schnellabkühlen” | “Aus”.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

Jeigu funkcija “Warmhalten” taip pat yra įjungta, ekrane rodoma “Wenn „Schnellabkühlen“ deaktiviert wird, wird auch „Warmhalten“ ausgeschaltet.”

- Jeigu reikia, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite pranešimą.

Funkcijos “Schnellabkühlen” ir “Warmhalten” išjungtos. Pasibaigus kepimo procesui, durelės liks uždarytos. Ventilatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

“Warmhalten”


Funkcija “Warmhalten” padės išlaikyti patiekalus šiltus kepimo proceso pabaigoje, šie toliau nekeps.

Patiekalas laikomas iš anksto nustatytoje temperatūroje (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Vorschlagstemperaturen”).

Funkciją “Warmhalten” galima naudoti tik kartu su funkcija “Schnellabkühlen”.

Jeigu ketinate naudoti nustatymą “Warmhalten” | “Ein”, šią funkciją galite išjungti atskiram kepimo procesui.


Šią funkciją galite įjungti atskiram kepimo procesui, jeigu pasirinkote nustatymą “Warmhalten” | “Aus”.

Funkcija neveikia pasirinkus režimą “Dampfgaren” .

“Warmhalten” įjungti vienam kepimo procesui

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite naudoti funkciją “Warmhalten”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Warmhalten” | “Ein”.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

Jeigu funkcija “Schnellabkühlen” taip pat yra įjungta, ekrane rodoma „Warmhalten“ benötigt „Schnellabkühlen“. „Schnellabkühlen“ wird ebenfalls aktiviert.“

- Jeigu reikia, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite pranešimą.


Funkcijos “Warmhalten” ir “Schnellabkühlen” įjungtos. Kepimo proceso pabaigoje durelės šiek tiek prasiveria. Ventilatorius greitai atvėsina kepamą patiekalą ir maisto ruošimo skyrių iki nustatytos temperatūros.

Pasiekus nustatytą temperatūrą, durelės vėl automatiškai užsidaro, kad patiekalas neatvėstų.

“Warmhalten” išjungimas vienam kepimo procesui

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite išjungti funkciją “Warmhalten”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Warmhalten” | “Aus”.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

Funkcija “Warmhalten” išjungta. Pasibaigus kepimo procesui, durelės liks uždarytos. Ventilatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.


Funkcijos “Schnellabkühlen” nustatymas nepasikeis.

“Crisp function”


Funkciją “Crisp function” (drėgmės sumažinimo) rekomenduojama naudoti kepant picą, apkepęs su įdaru, pyragą su drėgnu įdaru sluoksniu arba keksus.

Šią funkciją rekomenduojama naudoti kepant paukštieną, odelė bus ypač traški.

“Crisp function” įjungimas


Funkciją “Crisp function” galima naudoti visuose kepimo režimuose (išskyrus “Dampfgaren” ) , tačiau kiekvieną kartą turėsite ją atskirai įjungti.


Pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą. Šiam kepimo režimui norite įjungti funkciją “Crisp function”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite “Crisp function” | “Ein”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Funkcija “Crisp function” įjungta.

“Dampfgaren” naudojimas

Režime “Dampfgaren”  maisto produktams troškinti naudokite vien garų funkciją (žr. skyriaus “Valdymo principas” poskyrį “Vandens įsiurbimas”).

Priešingai negu režime “Klimagaren”  įsiurbiamas didesnis kiekis vandens ir palaikant 100 °C temperatūrą garų pavaldalu pastoviai tiekiamas į maisto ruošimo zoną.

Maisto produktai **neapskrudinami**.

Patarimas: Kol vyksta troškinimas, laikykite dureles uždarytas, kad negalėtų pasišalinti garai.

Vadovaukitės skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyryje “Restwasser verdampfen” pateiktais nurodymais.

Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

Troškinant garuose labiau išsaugomas savitas maisto produkto skonis, negu ruošiant įprastai. Todėl rekomenduojame maisto produkto nesūdyti arba tai daryti tik troškinimo pabaigoje. Be to, maisto produktai išlieka sultingi, išlaiko savo formą.

- **Daržovės** labiausiai tinka troškinti garuose, taip pat nuplikymui. Troškinant garuose išsaugomi visi vitaminai ir mineralinės medžiagos, nes patiekalas neguli vandenyje.
- **Ryžiai** troškinami skystyje ir jį visą sugeria, neprarandamos maistingos medžiagos. Labai paprasta paruošti **ryžių pudingą**, jo nereikia maišyti, ryžiai nepridega.
- Troškinant **patiekalus iš kiaušinių** (pvz., kiaušinių leistinukai, “Creme brûlée” arba suflė) rezultatas taps tolygus ir švelniai porėtas.

Troškinimo indai

Pasirinkite atitinkamam maisto produktui ir pritaikytą troškinimo indą (žr. skyriaus “Įranga” poskyrį “Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai”).

Garinėje orkaitėje rekomenduojama naudoti perforuotus troškinimo indus. Taip garai galės iš visų pusių patekti į kepamą patiekalą, o šis keps tolygiai.

Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

- Universalųjį padėklą **visada** dėkite į 1 kepimo lygį, kad būtų surenkami skysčiai. Troškinimo indus statykite ant grotelių arba į kepimo padėklą 3 kepimo lygyje.
- Indai turi būti tinkami naudoti orkaitėje ir atsparūs garams. Jei norite naudoti plastikinius indus, teiraukitės gamintojo, ar jie yra tinkami.
- Indai storomis sienelėmis, pavyzdžiui, iš porceliano, keramikos arba fajanso, yra mažiau tinkami kepti garuose. Storos sienelės blogai praleidžia šilumą, todėl gerokai pailgėja lentelėse nurodytas kepimo laikas.
- Kad į kepimo indą patektų garai, tarp viršutinio indo krašto ir maisto ruošimo skyriaus viršaus palikite nedidelį tarpelį.

Šaldytas produktas

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

Troškinimas su skysčiais

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

“Dampfaren”

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

Kepimo lygis

Universalųjį padėklą **visada** dėkite į 1 kepimo lygį, kad būtų surenkami skysčiai.

Groteles arba troškinimo indus dėkite į 3 kepimo lygį.

Troškinimo indus, groteles ir padėklą visada statykite tarp padėklų laikiklių skersinių, kad užtikrintumėte apsaugą nuo apvirtimo.

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.

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.

Daržovės

Šviežias produktas

Šviežias daržoves paruoškite įprastai, pvz., nuplaukite, išvalykite ir pasmulkinkite.

Šaldytas produktas

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

Vienu metu galite kepti šaldytas ir šviežias daržoves, kepimo trukmė yra tokia pati.

Susmulkinkite didesnius, į gabalus sušalusius gabalus. Kepimo trukmė nurodyta ant pakuotės.

Troškinimo indai

Smulkūs, mažo skersmens maisto produktai (pvz., žirniai, smidrai) neturi ertmių arba tik nedideles, todėl garai sunaikia patenka. Kad būtų užtikrintas tolygus rezultatas, šiems maisto produktams rinkitės plokščius troškinimo indus, ir pripildykite juos 3–5 cm. Didesnius maisto produktų kiekius paskirstykite į kelis troškinimo indus.

Viename troškinimo inde, naudojant tą pačią troškinimo trukmę, vienu metu galima troškinti įvairias daržoves.

Daržovės, kurios ruošiamos skystyje, pvz., raudonąjį kopūstą, troškinkite neperforuotame troškinimo inde.

Kepimo lygis

Jeigu perforuotame troškinimo inde ruošiate dažančius maisto produktus, pvz., burokėlius, po apačia nedėkite jokių kitų maisto produktų. Taip kiti maisto produktai nenusidažys nuo žemyn lašančio skysčio.

Troškinimo trukmė

Troškinimo trukmė, kaip ir įprastai gaminant, priklauso nuo produkto dydžio ir norimo iškepimo laipsnio. Pavyzdys: tvirtos konsistencijos bulvės, supjaustytos ketvirčiais:

apie 25 min

Tvirtos konsistencijos bulvės, perpjautos pusiau:

apie 30 min

Žuvis

Šviežias produktas

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

Šaldytas produktas

Norint troškinti, žuvis neturi būti visiškai atitirpusi. Pakanka to, kad paviršius tapytų pakankamai minkštas, kad galėtų įsisavinti prieskonius.

Paruošimas

Prieš troškindami išvalykite žuvį, pvz., citrinų arba žaliųjų citrinų sultimis. Rūgštys sutvirtina žuvies mėsą.

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

Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškinimo indus.

Kepimo lygis

Jeigu perforuotame kepimo inde troškinate žuvį, o tuo pačiu metu kituose troškinimo induose kepatė kitus maisto produktus, po žuvimi įdėkite lašų surinkimo arba universalųjį padėklą kad ant kitų maisto produktų nelašėtų skystis ir nepersiduotų kvapas.

Temperatūra

85–90 °C

Atsargiai troškinti jautrius žuvies produktus, pvz., jūrų liežuvius.

100 °C

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

Žuvies troškinimui su padažu arba sultiniu.

Gaminimo trukmė

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

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

Kuo ilgiau žuvis troškinama, tuo kietesnę tampa mėsa. Laikykitės nurodytos gaminimo trukmės. Jeigu žuvis patroškinta nepakankamai, dar papildomai patroškinkite kelias minutes.

Nurodytą ruošimo laiką pailginkite kelio mis minutėmis, jei žuvį ruošiate su padažu arba sultiniu.

“Dampfgaren”

Patarimai

- Pateikalą 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, pelekus ir žuvis galvą kartu su daržovėmis sudėkite į indą, užpilkite šalto vandens ir paruoškite **žuvies sultinį**. 100 °C temperatūroje kepkite apie 60 minučių. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.
- Ruošiant **mėlynąją žuvį**, žuvis troškinama vandenyje su actu (vandens ir acto santykis – pagal receptą). Svarbu, kad nepažeistumėte žuvis odos. Tokiam ruošimui labiausiai tinka karpiai, upėtakiai, lynai, unguniai ir laišos.

Mėsa

Šviežias produktas

Mėsą paruoškite kaip įprastai.

Šaldyti produktai

Prieš kepdami šaldytą mėsą, pirmiausia turite ją atitirpinti (žr. skyriaus “Specialaus naudojimo programos” poskyrį “Atitirpinimas”).

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 **natūralų maisto produktų kvapą**, naudokite perforuotą kepimo indą. Koncentruotu sultiniu, kuris surenkamas universaliajame padėkle, galima pagardinti 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.

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.

Grūdinės kultūros

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

Grūdus galima troškinti tiek skaldytus, tiek neskaldytus.

Gaminiai iš tešlos

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.

Gamintojo 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.

Vaisiai

Kad sultys neištekėtų, vaisiams troškinti rekomenduojame rinktis neperforuotą indą.


Vaisius troškindami perforuotame inde, po apačia įdėkite universalųjį padėklą sultims surinkti.


Patarimas: surinktas sultis galite panaudoti torto glajui ruošti.

“Klimagaren”

“Klimagaren” naudojimas

Pasirinkus veikimo režimą

“Klimagaren”  kepant, kepinant arba troškinant maisto produktus gaminimo kameros kaitinimas derinamas su papildomos drėgmės tiekimo funkcija (žr. skyriaus “Pagrindinis meniu ir submenu” poskyrį “Vandens įtraukimas”).

Vykstant troškinimui įsiurbtas vanduo į gaminimo kamerą tiekiamas garų pavidalu, nuo 1 iki 3 garų tiekimų. Maisto produktai troškinami tolygiai, palyginti su veikimo režimu “Dampfgaren” , kuriame jie vienu metu apskrudinami aukštoje temperatūroje.

Visiškai normalu, jeigu garų tiekimo metu ant prietaiso vidinių durelių stiklo nusėda drėgmė. Ji išgaruos kepimo metu.

Vadovaukitės skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyryje “Restwasser verdampfen” pateiktais nurodymais.


Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

Vienas garų tiekimas trunka apie 5–8 min. Garų tiekimo skaičius ir intervalai priklauso nuo kepamo patiekalo:

- **Gaminiai iš mielinės tešlos** iškils greičiau, jeigu garai bus tiekiami kepimo proceso pradžioje.
- **Duonos ir bandelių** kepimui garų tiekimo funkciją įjunkite kepimo proceso pradžioje. Plutelė bus traškesnė, jeigu garai dar kartą bus tiekiami kepimo proceso pabaigoje.
- **Riebesnės mėsos kepimui** rekomenduojama garų tiekimo funkciją naudoti kepimo proceso pradžioje, taip greičiau apkeps riebalai.

Kepimo režimo su drėgmės palaikymo funkcija nerekomenduojama naudoti kepant patiekalus iš tešlos, kuriuose ir taip gausu drėgmės, pvz., iš kiaušinio baltymo. Kepdami šiuos kepinius rinkitės sausosios kepimo režimą.

Patarimas: Pasinaudokite pridėtais receptais arba daugiau receptų ieškokite “Miele” programėlėje.

 Pavožus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali nuplikiyti. Be to, vandens garams patekus ant valdymo skydelio, pailgėja jutiklinių mygtukų ir jutiklinio ekrano reakcijos laikas.

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.


Jeigu norite kepti maisto produktus iš anksto įkaitintoje orkaitėje, pvz., duoną arba bandeles, rekomenduojama paleisti garus rankiniu būdu ir aktyvinti funkciją “Vorheizen” | “Ein”. Pirmą garų srauto tiekimą suaktyvinkite iš karto, įdėję kepamą patiekalą į orkaitę.


Jeigu ketinate naudoti daugiau negu vieną garų srautą, antrąjį paleiskite tik temperatūrai maisto ruošimo skyriuje pakilus iki 130 °C.

Jeigu ketinate naudoti funkciją “Vorheizen”, atkreipkite dėmesį į įkaitinimo fazės trukmę, naudojant rankiniu būdu arba tam tikrais laiko intervalais paleidžiamus garus (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Vorheizen”).

“Automatischer Dampfstoß”


Pasibaigus įkaitinimo fazei, automatiškai paleidžiami garai.

Vanduo garinamas maisto ruošimo skyriuje. Ekrane rodoma  ir “Dampfstoß aktiv”.


Pasibaigus garų tiekimui, ekrane užgęsta  ir “Dampfstoß aktiv”.

- Baikite kepti patiekalą.



“Dampfstöße manuell”


Jeigu užsidegė jutiklinis mygtukas , galite paleisti garus.



Kad vandens garai galėtų tolygiai paskirstyti šiltoje orkaitėje, palaukite, kol orkaitė įkais.

Patarimas: Jeigu abejojate, kada tiksliai paleisti garus, vadovaukitės kartu pristatomoje receptų knygelėje arba “Miele” programėlėje nurodytais receptais. Naudokite funkciją “Kurzeit” , kuri primins apie garų paleidimo laiką.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .

Paleidžiamas garų srautas. Ekrane rodoma  ir “Dampfstoß aktiv”, užgęsta jutiklinis mygtukas .


- Norėdami dar kartą paleisti garus, kai tik užsidegs jutiklinis mygtukas , atlikite tuos pačius veiksmus.


Po paskutinio garų tiekimo ekrane užgęsta , nuoroda ir .

- Baikite kepti patiekalą.

“Dampfstöße zeitgesteuert”

Garinė orkaitė nustatytu laiku tiekia tam tikrą garų kiekį.

Kol tiekiami garai, ekrane rodoma  ir “Dampfstoß aktiv”.


Po paskutinio garų tiekimo užgęsta  ir “Dampfstoß aktiv”.

- Baikite kepti patiekalą.

“Automatikprogramme”


Jvairios 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.

Vadovaukitės skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyryje “Restwasser verdampfen” pateiktais nurodymais.

Automatinių programų naudojimas

■ Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas parinkčių sąrašas.

■ Pasirinkite norimą kategoriją.

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

■ Pasirinkite norimą automatinę programą.

■ Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Patarimas: Pasirinkę “**i** Info”, atsižvelgiant į kepimo procesą, galėsite peržiūrėti informaciją apie maisto produkto įdėjimą į maisto ruošimo skyrių arba apvertimą.

Naudojimo nurodymai

- Iškepimo laipsnis ir apskrudimas rodomi septynių segmentų stulpelyje. Naršymo zonoje galite nustatyti norimą iškepimo ir apskrudinimo laipsnį.
- Jeigu naudojate automatines programas, orientuotis padės kartu su prieštais pristatomi receptai. Pasirinkę bet kurią automatinę programą, galėsite paruošti panašius receptus – tik kitokį kiekį.


- Palaukite, kol maisto ruošimo skyrius po kepimo proceso atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Dėdami patiekalą į karštą maisto ruošimo skyrių, būkite atsargūs atidarydami dureles. Gali išsiveržti karšti garai. Atsitraukite ir palaukite, kol garai išsisklaidys. Saugokitės karštų garų ir stenkitės neprisiliesti prie įkaitusių maisto ruošimo skyriaus sienelių. Galite nusideginti ar nusiplikyti!
- Kai kuriose automatinėse programose būtina iš anksto įkaitinti orkaitę, tik tada dėti patiekalą į orkaitę. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda.
- Kai kuriose automatinėse programose, praėjus pusei kepimo laiko, reikia įpilti skysčio. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda (pvz., aplaistyti skysčiu).
- Nurodoma apytikslė automatinių programų trukmė ir laiko nuoroda. Atsižvelgiant į kepimo procesą, ją galite sutrumpinti arba pailginti. Trukmė gali kisti dėl pradinės mėsos temperatūros.
- Jeigu, pasibaigus automatinei programai, patiekalas dar nepakankamai iškepęs, pasirinkite “Nachgaren” arba “Nachbacken”. Naudojant įprastą kaitinimo būdą maisto produktas dar apie 3 minutes papildomai troškinamas arba kepamas.

Šiame skyriuje rasite informacijos apie specialias parinktis:


- “Auftauen”
- ”Dörren”
- “Geschirr wärmen”
- “Hefeteig gehen lassen”
- “Warmhalten”
- Kepimas žemoje temperatūroje
- Konservavimas
- Šaldyti produktai / pusgaminiai

“Auftauen”

Jeigu šaldyti produktai atitirpinami švelniai, išsaugomi vitaminai ir maistingosios medžiagos.

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Auftauen”.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite kepimo trukmę.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras ir šaldytas produktas atsargiai atitirpinamas.

 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

- Išėmę iš pakuotės, šaldytą produktą atitirpinkite ant universaliojo padėklo arba dubenyje.

- Atitirpindami paukštieną, naudokite universalųjį padėklą ir groteles. Taip atšildomas patiekalas nemirks po atitirpinimo likusiame skystyje.
- Mėsos, paukštienos arba žuvies prieš kepant nebūtina atitirpinti. Pakaks, jeigu maisto produktai bus aptirpę. Paviršius bus pakankamai minkštas, kad galėtų įsisavinti prieskonius.


“Dörren”

Džiovinimas yra įprastas vaisių ir kai kurių rūšių daržovių arba prieskoninių žolelių konservavimo būdas.

Svarbu, kad vaisiai ir daržovės būtų švieži, sunokę ir neįdužę.

- Nulupkite, išpjaukite sėklalizdžius, jeigu reikia, susmulkinkite.
- Džiovinamus produktus pagal dydį ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu tolygiai paskirstykite ant universalaus padėklo arba ant kepimo ir kepinimo grotelių.






Patarimas: Taip pat galite naudoti perforuotą “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą (jeigu yra).

- Vienu metu galite džiovinti daug. dviejuose kepimo lygmenyse. Džiovinamus produktus įdėkite į 1+3 kepimo lygmenis. Jeigu ketinate naudoti ir groteles, ir universalųjį padėklą, universalųjį padėklą įdėkite po kepimo ir kepinimo grotelėmis.
- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Dörren”.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite džiovinimo trukmę.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Kitos naudojimo galimybės

- Universaliajame padėkle džiovinamus produktus reguliariai apverskite.

Jeigu džiovinatė nepjaustytus arba pusiau perpjautus maisto produktus, pailgės jų džiovavimo trukmė.


Džiovinamas produktas		☺ [°C]	⌚ [h]
Vaisiai		60–70	2–8
Daržovės		55–65	4–12
Grybai		45–50	5–10
Žolelės *		30–35	4–8

Specialaus naudojimo funkcija / veikimo režimas,

☺ Temperatūra, ⌚ Džiovinimo trukmė,


 Specialaus naudojimo funkcija Dörren,

 Veikimo režimas Ober-/Unterhitze

* Džiovinami žolelės naudokite universalųjį padėklą, 2 kepimo lygmenį, režimą “Ober-/Unterhitze” , kadangi pasirinkus specialaus naudojimo funkciją “Dörren” įjungiamas ventiliatorius.

- Jeigu maisto ruošimo skyriuje susiformavo vandens lašeliai, sumažinkite temperatūrą.

Džiovinamų produktų išėmimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Išimdami džiovintus produktus, mėvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.


Džiovinami vaisiai turi būti visiškai sausi, tačiau minkšti ir elastingi. Perlaužus arba perpjovus, neturėtų išbėgti sulčių.


- Laikykite juos sandariai uždarytuose stiklainiuose arba skardinėse.

“Geschirr wärmen”

Tiekiant maistą pašildytose lėkštėse šis ne taip greitai atšals.

Naudokite karščiui atsparius indus.

- Įdėkite groteles į 2 kepimo lygį ir pastatykite ant jų šildomą indą. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklą laikiklius ir sudėti indus ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Geschirr wärmen”.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite trukmę.
- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.


 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų. Apatinėje indo pusėje gali susidaryti vandens lašeliai.

Išimdami patiekalus naudokite puodkėles.

“Hefeteig gehen lassen”


Ši programa buvo sukurta mielinės tešlos kildinimui.

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Hefeteig gehen lassen”.
- Pasirinkite kildinimo laiką.
- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

“Warmhalten”

Maisto ruošimo skyriuje patiekalus galite šiltai laikyti net keletą valandų.

Tačiau, jeigu norite išsaugoti maisto produktų kokybę, laikykite juos maisto ruošimo skyriuje kuo trumpiau.

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Warmhalten”.
- Sudėkite į maisto ruošimo skyrių produktus, kuriuos norite išlaikyti šiltus, ir patvirtinkite mygtuku OK.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite trukmę.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Kepimas žemoje temperatūroje

Toks kepimo režimas puikiai tinka jautienos, kiaulienos, veršienos arba ėrienos kepimui, kurie neturi per stipriai perkepti.

Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

Mėsos gabalas iš pradžių per trumpą laiką labai įkaitinamas ir tolygiai apkepamas.

Paskui mėsą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, kurioje ši, nustačius žemą temperatūrą ir ilgą kepimo trukmę, bus kepama rūpestingai ir švelniai.

Tuo metu mėsa suminkštinama. Sultys gabalo viduje pradeda cirkuliuoti ir tolygiai pasiskirsto iki pat išorinių sluoksnių. Rezultatas – ypač švelni ir sultinga mėsa.

- Naudokite tik aukštos kokybės liesą mėsą be gyslų ir riebalų. Prieš tai būtinai išimkite kaulus.
- Apkepinimui naudokite stipriam įkaitinimui tinkančius riebalus (pvz., sviesto lydinį arba maistinį aliejų).

- Mėsą kepkite neuždenktą.


Kepimo trukmė siekia apie 2–4 valandas ir priklauso nuo mėsos svorio, dydžio ir norimo iškepimo laipsnio.

- Pasibaigus kepimo procesui, mėsą iš karto galite supjaustyti. Nereikia laukti, kol tolygiai pasiskirstys mėsos sultys.
- Kol patieksite, laikykite mėsą maisto ruošimo skyriuje. Tai neturės įtakos patiekalo skoniu.
- Tiekite jį iš anksto pašildytose lėkštėse su ypač karštu padažu, kad taip greitai neatvėstų. Mėsos temperatūra idealiai tinka valgyti.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

Vadovaukitės kepimo lentelėse pateikta informacija, pateikta šios naudojimo instrukcijos gale.

Naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėkite groteles.

- Universalųjį padėklą su grotelėmis įdėkite į 2 kepimo lygį.
- Pasirinkite “Ober-/Unterhitze”  režimą ir 120 °C temperatūrą.
- Įdėkite universalųjį padėklą, groteles ir apie 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Kol įkais maisto ruošimo skyrius, mėsos gabalą iš visų pusių apkepinkite ant kaitlentės.

Kitos naudojimo galimybės


 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.


- Apkepintą mėsą dėkite ant grotelių.
- Sumažinkite temperatūrą iki 100 °C (žr. skyrių “Kepimo lentelės”).
- Baikite kepti mėsą.

Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

Ankštines daržoves arba mėsą pasteurizavus vieną kartą, nežūsta “Clostridium botulinum” bakterijos. Šios bakterijos gamina toksinus, kurie sukelia sunkius apsinuodijimus. Kad būtų sunaikintos sporos, maisto produktus būtina papildomai pasterizuoti.

Atvėsintą mėsą ir ankštines daržoves per 2 dienas **būtinai** dar kartą pasteurizuokite.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


Verdant arba šildant uždarytas skardinės, viduje susidaro viršslėgis ir skardinės gali susprogti.

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardinės.

Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

Naudokite tik specialius konservavimo stiklainius, kuriuos galite įsigyti prekybos vietose (konservavimo stiklainiai arba užsukami stiklainiai). Naudokite tik nepažeistus stiklainius ir sandarinimo žiedus.

- Prieš konservuodami, stiklainius išplaukite karštame vandenyje ir sudėkite konservuojamus produktus. Palikite maks. 2 cm iki viršaus.
- Išpilstę konservuojamus produktus, nuvalykite stiklainių kraštus švaria šluoste, karštu vandeniu ir uždarykite.
- Universalųjį padėklą įdėkite į 2 kepimo lygį ir sustatykite į jį stiklainius.
- Pasirinkite “Heißluft plus”  režimą ir 160–170 °C temperatūrą.
- Palaukite, kol stiklainiuose tolygiai pradės kilti burbuliukai.



Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.


Vaisių ir agurkų konservavimas


- Kai stiklainiuose pradės kilti burbuliukai, nustatykite nurodytą kaitinimo temperatūrą ir nurodytą laiką kaitinkite juos maisto ruošimo skyriuje.

Daržovių konservavimas


- Kai stiklainiuose pradės kilti burbuliukai, nustatykite nurodytą konservavimo temperatūrą ir nurodytą laiką konservuokite juos maisto ruošimo skyriuje.
- Baigus konservuoti, nustatykite nurodytą kaitinimo trukmę ir kaip nurodyta recepte, kaitinkite stiklainius maisto ruošimo skyriuje.

	 /⌚	 /⌚
Vaisiai	-/-	30 °C 25–35 min
Agurkai	-/-	30 °C 25–30 min
Burokėliai	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Pupelės (žaliosios arba geltonos)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/⌚ Kai tik stiklainiuose pradės formuotis burbuliukai, nustatykite konservavimui būtiną temperatūrą ir trukmę

/⌚ Kaitinimo temperatūra ir trukmė

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodėles.

- Išimkite stiklainius iš maisto ruošimo skyriaus.
- Uždenkite rankšluosčiu ir palikite apie 24 valandas atvėsti.
- Atvėsintą mėsą ir ankštines daržoves **visada** per 2 dienas būtina kaitinti antrą kartą.
- Nuimkite nuo stiklainių dangtelius, o pabaigoje patikrinkite, ar visi stiklainiai uždaryti.

Atidarytus stiklainius dar kartą užkaitinkite arba laikykite juos vėsioje vietoje, o konservuotus vaisius ir daržoves iš karto suvartokite.

- Laikymo metu vis patikrinkite stiklainius. Jeigu laikymo metu stiklainių dangteliai “iššovė” arba išsipūtė ir atidarymo metu nesigirdi spragtelėjimo, stiklainių turinį iš karto išpilkite.

Šaldyti produktai / pusgaminiai

Patarimai kepatant kepinius, picas ir prancūziškus batonus

- Kepinius, picą arba prancūziškus batonus kepkite ant grotelių, užkloję kepimo popierių. Kepant šaldytus produktus, kepimo arba universalūs padėklai gali deformuotis, todėl juos dar neatvėsčius gali būti sudėtinga išimti iš maisto ruošimo skyriaus. Kiekvieną kartą naudojant, padėklai vis labiau deformuosis.
- Rinkitės žemesnę temperatūrą, negu nurodyta ant pakuotės.

Gruzdintos bulvytės, bulvių maltinukai ir panašūs produktai

- Šiuos šaldytus produktus galite kepti ant universalaus arba ant kepimo padėklo.
- Rinkitės žemesnę temperatūrą, negu nurodyta ant pakuotės.
- Kepdami kelis kartus apverskite.

Šaldytų produktų / pusgaminų ruošimas

Švelnus maisto produktų apdorojimas teigiamai veikia Jūsų sveikatą. Kepinius, picas arba gruzdintas bulvytes kepinkite tik kol šios taps aukso spalvos, neskrudinkite iki tamsiai rudos.

- Naudokite ant pakuotės nurodytą rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą.
- Įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Patiekalą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, į ant pakuotės nurodytą kepimo lygį.
- Praėjus šiek tiek laiko, kaip nurodyta ant pakuotės, patikrinkite patiekalą.

“Eigene Programme”

Galite sukurti ir išsaugoti iki 20 asmeninių programų.

- Galite derinti iki 10 kepimo etapų, kad išsamiau nurodytumėte mėgstamų receptų arba dažnai naudojamų receptų eigą. Kiekviename kepimo etape pasirinkite nustatymus, pavyzdžiui, veikimo režimą, temperatūrą ir kepimo trukmę arba šerdis temperatūrą.
- Galite nustatyti kepimo lygį (-ius).
- Galite įvesti su Jūsų receptu siejamos programos pavadinimą.


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

Kitos asmeninių programų kūrimo galimybės:

- Pasibaigus procesui, automatinę programą išsaugokite kaip asmeninę programą.
- Pasibaigus procesui, gaminimo procesą išsaugokite su nustatyta gaminimo trukme.

Tada įveskite programos pavadinimą.

Asmeninių programų kūrimas

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite “Programm erstellen”.

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

Jeigu naudojate funkciją “Vorheizen”, pirmiausia užbaikite pirmąjį kepimo etapą. Tada “Garschritt hinzufügen” nustatykite trukmę ir kartu pridėkite dar vieną kepimo etapą. Tik tada galėsite išsaugoti arba įjungti programą.

- Pasirinkite “Garschritt abschließen”.

Pasirinkti visi pirmojo kepimo etapo nustatymai.

Galite įterpti kitus kepimo etapus, pavyzdžiui, jeigu po pirmojo režimo iš karto turi būti naudojamas kitas.

- Jeigu būtina naudoti daugiau kepimo etapų, pasirinkite “Garschritt hinzufügen” ir elkitės, kaip nurodyta 1 kepimo etape.
- Nustatę visus reikalingus kepimo etapus, pasirinkite “Ebene einstellen”.
- Pasirinkite norimą kepimo lygį (-ius).
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Jeigu norite patikrinti arba pakeisti nustatymus, pasirinkite atitinkamą kepimo etapą.


- Pasirinkite “Speichern”.
- Įveskite programos pavadinimą.
- Pasirinkite ✓.

Ekrane rodomas patvirtinimas, kad jūsų programos pavadinimas yra išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Išsaugotą programą galite įjungti iš karto ar šiek tiek vėliau, taip pat galite pakeisti kepimo etapus.

Pradėti programą

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

Atsižvelgiant į programos nustatymus, rodomi šie meniu punktai:

- “Sofort starten”

Programa įjungiamą iš karto. Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.

“Eigene Programme”

- “Fertig um”
Nustatykite programos pabaigos laiką. Tuo metu automatiškai išsijungs orkaitės kaitinimo elementai.
 - “Start um”
Nustatykite programos įjungimo laiką. Tuo metu automatiškai įsijungia orkaitės kaitinimo elementai.
 - “Garschritte anzeigen”
Rodomi visi jūsų pasirinkti nustatymai.
 - “Aktionen anzeigen”
Rodomi būtini veiksmai, pvz., norint įdėti produktą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite norimą meniu punktą.
 - Mygtuku *OK* patvirtinkite nuorodą apie nurodytą kepimo lygį.


Programa įjungiamą iš karto arba nustatytu laiku.

“i Info” galėsite peržiūrėti informaciją apie maisto produkto įdėjimą į maisto ruošimo skyrių arba apvertimą (atsižvelgiant į kepimo procesą). Funkcijas “Schnellabkühlen” ir “Warmhalten” kepimo proceso metu galite įjungti arba išjungti su ↶.

- Programos pabaigoje pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Kepimo etapų keitimas


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

- Pasirinkite “Weiterer” .
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite programą, kurią norite pakeisti.
- Pasirinkite “Programm ändern”.
- Norėdami pridėti dar vieną kepimo etapą, pasirinkite 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 rodomas patvirtinimas, kad jūsų programos pavadinimas yra išsaugotas.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

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

Pavadinimo keitimas


- Pasirinkite “Weiterer” .
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite programą, kurią norite pakeisti.
- Pasirinkite “Name ändern”.
- Pakeiskite programos pavadinimą.
- Pasirinkite ✓.
- Jeigu pakeitėte programos pavadinimą, pasirinkite “Speichern”.

Ekrane rodomas patvirtinimas, kad jūsų programos pavadinimas yra išsaugotas.



- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Programa pervadinama.

Asmeninių programų ištrynimasis

- Pasirinkite “Weiterer” .
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite programą, kurią ketinate ištrinti.
- Pasirinkite “Programm löschen”.

Programa ištrinama.

Pasirinkę “Weiterer”  | “Einstellungen”  | “Werkzeugeinstellungen” | “Eigene Programme” vienu metu galite ištrinti visas asmenines programas.

Kepimas

Švelnus maisto produktų apdorojimas teigiamai veikia Jūsų sveikatą. Kepinius, picas arba gruzdintas bulvytes kepinkite tik kol šios taps aukso spalvos, neskrudinkite iki tamsiai rudos.

Kepinių kepimo patarimai

- Nustatykite kepimo trukmę. Kepiniams nereikėtų rinktis labai ilgos trukmės. Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.
- Galite naudoti groteles, universalųjį padėklą ar bet kurią kepimo formą, kuri pagaminta iš karščiui atsparios medžiagos.
- Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis ir blizgiu paviršiumi kepimo formų, nes šviesaus metalo formose patiekalai netolygiai apskrunda arba apskrunda per mažai. Tam tikromis aplinkybėmis kepinyms gali ir neiškepti.
- Kvadratinės arba pailgas pyragų kepimo formas į maisto ruošimo skyrių dėkite skersai, kad formose optimaliai pasiskirstytų šiluma, o kepiniai keptų tolygiai.
- Kepimo formas visada statykite ant grotelių.
- Vaisinio pyrago ir aukšto sluoksniuoto pyrago kepimui naudokite universalųjį padėklą.

Kepimo popieriaus naudojimas

“Miele” siūlomi priedai, pvz., universalus padėklas, yra padengti “PerfectClean” danga (žr. skyrių “Įranga”). Paprastai “PerfectClean” danga padengtų paviršių nebūtina papildomai patepti riebalais arba iškloti kepimo popieriumi.

- Naudokite kepimo popierių kepdami duoninės tešlos kepinius, nes šios tešlos ruošimui naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti “PerfectClean” dangą.
- Naudokite kepimo popierių, jeigu kepatė biskvitą, orinukus, migdolinius pyragaičius ir panašius saldėsius. Dėl sudėtyje esančio didelio baltymų kiekio šie gaminiai limpa prie dangos.
- Kepdami šaldytus produktus, patieskite ant grotelių kepimo popierių.

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

Temperatūros pasirinkimas

- Paprastai rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Aukštesnėje negu nurodyta temperatūroje sutrumpėja kepimo laikas, bet patiekalas gali apskrusti labai netolygiai arba apskritai neiškepti.

Kepimo trukmės pasirinkimas

Jeigu nenurodyta kitaip, kepimo lentelėse nurodyta kepimo trukmė galioja iš anksto neįkaitintai orkaitei. Jeigu maisto ruošimo skyrių iš anksto įkaitinsite, kepimo trukmė sutrumpės apie 10 minučių.

- Po kurio laiko patikrinkite, ar maisto produktas iškepęs. Įsmeikite į tešlą medinį pagaliuką.

Jeigu prie medinio pagaliuko neprikibo drėgnis tešlos gabalėliai, patiekalas iškeps.


Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios rekomenduojamos temperatūros pateiktos skyriuje “Pagrindinis meniu ir submeniu”.

“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” naudojimas

Šiluma iš karto pasiskirstys po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite nustatyti žemesnę temperatūrą, negu veikimo režime “Ober-/Unterhitze” .

Naudokite šį kepimo režimą, jeigu vienu metu ketinate kepti keliuose kepimo lygiuose.

- 1 kepimo lygis: įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.
- 2 kepimo lygiai: įdėkite maisto produktus į 1+3 arba 2+4 kepimo lygius.
- 3 kepimo lygiai: įdėkite maisto produktus į 1+3+5 kepimo lygius.

Patarimai

- Jeigu tuo pačiu metu kebate keliuose kepimo lygiuose, į žemiausią kepimo lygį įdėkite universalųjį padėklą.
- Drėgnus kepinus arba pyragus vienu metu galite kepti maks. dviejuose kepimo lygiuose.

“Klimagaren” naudojimas

Prie šio veikimo režimo rinkitės kaitinimo tipą, kurį galima naudoti kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinus su drėgnais įdarais.

Šis veikimo režimas **netinka** kepti plokščius kepinus.

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

Rekomenduojama naudoti matines arba tamsias kepimo formas iš juodosios skardos, tamsaus emalio, patamsintos baltosios skardos, matinio aliuminio, temperatūrai atsparius stiklinius kepimo indus ir formas su specialia danga.

Šį veikimo režimą naudokite ruošdami tradicinius patiekalus. Jeigu gaminate pagal receptus iš senesnių receptų knygų, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesikeis.

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

Naudokite šį energiją taupantį veikimo režimą, jeigu kebate nedideliais kiekiais, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles arba forminius sausainius.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepsnių kepimas

Kepimo patarimai

- Galite naudoti bet kurį kepimo indą iš temperatūrai atsparios medžiagos, pvz., keptuvą, troškintuvą, stiklinę kepimo formą, kepimo rankovę arba maišelius, keraminį kepimo indą, universalųjį padėklą, groteles ir (arba) kepimo padėklą (jeigu yra) ant universaliojo padėklo.
- **Iš anksto įkaitinkite** maisto ruošimo skyrių, jeigu kepatė jautienos pjausnius arba filė. Visais kitais atvejais nereikia iš anksto įkaitinti orkaitės.
- Mėsos kepimui naudokite **uždengiamą kepimo indą**, pvz., keptuvą. Mėsos vidus išliks sultingas. Maisto ruošimo skyrius bus švaresnis, negu kepatant ant grotelių. Lieka pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojate **kepimo rankovę arba maišelį**, laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.
- Jeigu kepinatė ant **grotelių** arba **neuždengiamą kepimo indą**, liesesnę mėsą galite aptepti riebalais, apkloti riebios šoninės juostelėmis arba prismaigstyti lašinukų.
- **Pagardinkite prieskoniais** ir dėkite į kepimo indą. Uždėkite sviesto ar margarino gabaliukų arba aplaistykite aliejumi arba maistui skirtais riebalais. Jeigu kepatė didelį kepsnį (2–3 kg) arba riebią paukštieną, įpilkite apie 1/8 l vandens.
- Kepimo metu nepilkite pernelyg daug skysčio. Tai turi įtakos mėsos **apskrudimui**. Patiekalas apskrudinamas kepimo pabaigoje. Mėsa bus labiau apskrudusi, jeigu praėjus pusei kepimo laiko atidengsite indą.
- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus, uždenkite ir palikite maždaug 10 minučių – **subalansavimo laikas**. Pjausnant patiekalą, ištekės mažiau sulčių.





- **Paukštienos** odelė bus traški, jeigu 10 minučių prieš kepimo pabaigą aptebsite ją šiek tiek pasūdytu vandeniu.

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepimo lygius ir kepimo trukmę. Atsižvelkite į naudojamus kepimo indus, mėsos gabalus ir savo maisto ruošimo įpročius.

Temperatūros 🌡️ pasirinkimas

- Įprastai rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnėje temperatūroje negu nurodyta, mėsa apskrunda, bet neiškepa.
- Kepimo režimuose “Heißluft plus” , “Klimagaren”  ir “Bratautomatik”  naudokite 20 °C žemesnę temperatūrą, negu “Ober-/Unterhitze” .
- Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos gabalus, nustatykite apie 10 °C žemesnę temperatūrą, negu nurodyta kepimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, tačiau iškeps tolygiai, nebus per daug apskrudusi.
- Kepdami ant grotelių, nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą, negu kepdami uždengiamame kepimo inde.

Kepimo trukmės ⌚ pasirinkimas

Jei nenurodyta kitaip, kepimo lentelėje nurodyta trukmė galioja iš anksto neįkaitintai orkaitėi.

- Pagal mėsos rūšį galite nustatyti kepimo trukmę, kepimo aukštį [cm] padauginę iš laiko vienam cm [min/cm]:
 - Jautiena / žvėriena: 15–18 min/cm
 - Kiauliena / veršiena / ėriena: 12–15 min/cm
 - Jautienos pjausnys / filė: 8–10 min/cm



- Po kurio laiko patikrinkite, ar maisto produktas iškepęs.

Patarimai

- Jeigu kepage šaldytą mėsą, viena kg kepimo trukmė pailgės apie 20 minučių.
- Kepant šaldytą 1,5 kg mėsos gabalą, jo nebūtina iš anksto atitirpinti.

Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios rekomenduojamos temperatūros pateiktos skyriuje “Pagrindinis meniu ir submeniu”.



Kepimo pabaigoje įjunkite “Unterhitze”  kepimo režimą, jeigu norite, kad patiekalo apačia labiau apskrustų. “Intensivbacken”  režimas netinka kepti plokštiems kepiniams ir kepsniams, nes šie bus per tamsūs.


“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” arba “Bratautomatik” naudojimas

Kepimo režimai, skirti mėsos, žuvies ir paukštienos patiekalų kepinimui su traškia plutele, gali būti naudojami ir kepant jautienos pjausnius arba filė.

Veikimo režime “Heißluft plus”  šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių, todėl galite nustatyti žemesnę temperatūrą, negu veikimo režime “Ober-/Unterhitze” .

Kepimo režime “Bratautomatik”  apkepinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius įkaitinamas iki aukštos, apkepinimui reikalingos temperatūros (apie 230 °C). Kai tik pasiekiamas ši temperatūra, garinė orkaitė automatiškai regu-

liuojama nustatytąją troškinimo temperatūrą (tolesnio troškinimo temperatūra).

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Klimagaren” naudojimas

Prie šio veikimo režimo rinkitės kaitinimo tipą, kurį galima naudoti kepinimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

Šį veikimo režimą naudokite ruošdami tradicinius patiekalus. Jeigu gaminate pagal receptus iš senesnių receptų knygų, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesikeis.


- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

Naudokite šį energiją taupantį veikimo režimą, jeigu kepage nedidelius maisto produktų kiekius.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepimas keptuve

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Jeigu kepinatė ant grotelių atidarę dureles, išsiveržiantis karštas oras automatiškai nebus nukreipiamas per ventiliatorių ir nebus atvėsinamas.

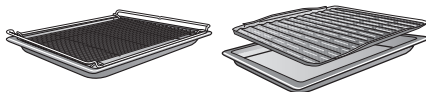
Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

Kepinimo keptuve patarimai

- Kepinant keptuve, būtina iš anksto įkaitinti orkaitę. Uždarykite dureles ir maždaug 5 minutes kaitinkite viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.
- Mėsą nuplaukite po šaltu tekančiu vandeniu ir nusausinkite. Prieš kepdami mėsos nesūdykite, nes mėsa bus sausa.
- Liesą mėsą galite aptepti aliejumi. Nenaudokite jokių kitokių riebalų, nes jie greitai patamsėja arba pradeda rūkti.
- Plokščias žuvis ar žuvies griežinėlius nuvalykite ir pabarstykite druska. Žuvį galite apšlakstyti citrinų sultimis.
- Ant universalios padėklų uždėkite groteles arba naudokite kepinimo arba kepinimo padėklą (ne visuose modeliuose). Kepimo arba kepinimo padėklas apsaugos, kad nepridegtų kepinimo metu nulašėjusios mėsos sultys, kurias vėliau galėsite panaudoti. Groteles arba keptuvą ir kepinimo padėklą patepkite aliejumi ir sudėkite kepamus patiekalus.

Nenaudokite kepinimų kepinimo padėklų!



Nuoroda į kepinimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepinimo lygius ir kepinimo trukmę. Būtina atsižvelgti į mėsos svorį ir kepinimo įpročius.
- Po kurio laiko patikrinkite patiekalą.

Temperatūros pasirinkimas

- Įprastai rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnėje temperatūroje negu nurodyta, mėsa apskrunda, bet neiškepa.

Kepimo lygio pasirinkimas

- Kepimo lygį rinkitės pagal patiekalo storį.
- Plokščius patiekalus kepkite 3 arba į 4 kepinimo lygyje.
- Didesnio skersmens patiekalus dėkite į 1 arba į 2 kepinimo lygį.

Kepimo trukmės 🕒 pasirinkimas

- Kepdami plokščius mėsos arba žuvies patiekalus, kiekvieną pusę kepinkite apie 6–8 min. Stenkitės, kad griežinėliai būtų maždaug vienodo storio, tada nesiskirs jų kepimo trukmė.
- Po kurio laiko patikrinkite, ar patiekalas iškepęs.
- **Mėsos iškepimo laipsnį** patikrinsite uždėję spustelėję šaukštą. Galite nustatyti, ar mėsa iškepusi.
 - **“englisch/rosé”**
Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.
 - **“medium”**
Mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.
 - **gerai iškepta**
Mėsos praktiškai neįmanoma spausti, ji yra iškepusi.

Patarimas: jeigu didesnių mėsos gabaliukų paviršius jau labai apskrudęs, bet vidurys dar žalias, kepamą patiekalą įdėkite į žemesnį kepimo lygį arba sumažinkite keptuvo temperatūrą. Taip paviršius pernelyg neparuduos.

Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios rekomenduojamos temperatūros pateiktos skyriuje “Pagrindinis meniu ir submeniu”.

“Grill groß” naudojimas

Naudokite šį kepimo režimą norėdami iškepti didesnį plokščių maisto produktų kiekį ir apkepti dideliuose kepimo padėkluose.


Visas viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementas iki raudonumo įkaista, kad sukurtų reikalingą šilumos spinduliuvimą.

“Umluftgrill” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti didesnio skersmens patiekalus, pvz., visą viščiuką.

Plokščius maisto produktus rekomenduojama kepti 220 °C temperatūroje, o didesnio skersmens – 180–200 °C.

Valymas ir priežiūra

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

 Pavojus patirti elektros smūgį!

Garinio valytuvo garai, patekę ant dalių, kuriomis teka srovė, gali sukelti trumpąjį jungimą.

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą. Ypač valydami garinės orkaitės priekį, nenaudokite valiklių arba kalkių šalinimo priemonės. Visi paviršiai jautrūs įbrėžimams. Tam tikromis aplinkybėmis subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami 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,
- langų valiklių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,
- kietų šveitimo šepečių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių),
- purvo trintukų,
- aštrių metalinių grandiklių,
- plieninio šveitiklio,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveikutų.

Tam tikromis aplinkybėmis gali nepavykti nuvalyti įsisenėjusių nešvarumų. Jei nešvarumų nenuvalysite ilgesnį laiką arba kas kartą pasinaudoję prietaisu, vėliau nuvalyti bus sudėtingiau. Geriausia nešvarumus nuvalyti iš karto.


Priedų negalima plauti indaplovėje (išskyrus kepimo padėklus).

Patarimas: nešvarumus, pvz., vaisių sulčių ar tešlos, dėl prastai užsidarančios kepimo formos geriausia valyti, kol maisto ruošimo skyrius dar šiek tiek šiltas.

Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

- Išimti prietaiso dureles.
- Išimti padėklų laikiklius ir “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- Išimti kataliziniu emaliu padengtą galinį skydelį.

Įprastų nešvarumų šalinimas

Patarimas: Išvalyti bus paprasčiau, jeigu naudosite programą “Weitere”  | “Pflege” | “Einweichen” (žr. poskyrį “Priežiūra”).

- Iš gaminimo kameros ir iš surinkimo latako kempine arba šluoste išvalykite likusį kondensatą.
- Įprastus nešvarumus iš karto nuplaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Valymo priemonės likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu. Labai svarbu iš karto nuvalyti valymo priemonių likučius nuo “PerfectClean” danga padengtų elementų, nes nelimpanti danga praranda savo efektyvumą.
- Tada nusausinkite paviršius minkšta šluoste.

Sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių uždėtas durelių stiklo sandariklis.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Po kiekvieno kepimo proceso rekomenduojama nuvalyti durelių sandariklį.

Jeigu sandariklis neteisingai įdėtas, vykstat troškinimui iš orkaitės gali išsiveržti garų.

Sandariklio **niekada** neišimkite.

Kepimo indų plovimas

Kepimo indus galima plauti indaplovėje.

- Po kiekvieno naudojimo išplaukite iš išsausinkite kepimo indus.
- Melsvus troškinimo indo spalvos pakitimus nuvalykite actu ir nuplaukite švariame vandenyje.


Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų)

Dėl išbėgusių vaisių ar kepsnio sulčių ant emaliuotų paviršių gali atsirasti spalvos pakitimų arba matinių dėmių. Šie spalvos pakitimai neturi įtakos prietaiso funkcijoms.

Nesistenkite bet kokiomis priemonėmis pašalinti dėmių. Naudokite tik nurodytas valymo priemones.

- Prikepusius maisto likučius valykite stiklo gremžtuku arba nerūdijančiojo plieno spiraliniu šveistuku (pvz., “Spontex Spirinette”), šiltu vandeniu ir indų plovimo priemone.

Valymas ir priežiūra

Patarimas: Išvalyti bus paprasčiau, jeigu naudosite programą “Weitere”  | “Pflege” | Einweichen (žr. poskyrį “Priežiūra”).

Šveitimo milteliais, šveistikais ir kempinėmis, taip pat orkaitės valikliais paveikta katalizinė danga praras savo savybę pati savaime išsivalyti nuo aliejaus ir riebalų dėmių.

Jeigu ketinate naudoti orkaitės valiklį, išimkite kataliziniu emaliu padengtas dalis.

Orkaičių valiklių naudojimas

- Jeigu ant “PerfectClean” danga apdoroto paviršiaus yra įsisenėjusių nešvarumų, ant šalto paviršiaus užtepkite “Miele” orkaičių valiklio.

Jeigu orkaičių valikio pateks į tarpus arba angas, kito kepimo proceso metu gali pasklisti intensyvus kvapas.

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

Nepurškite valikio į angas ir tarpus maisto ruošimo skyriaus sienelėse arba galiniame skydelyje.

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

Kitų gamintojų orkaičių valiklius galima naudoti tik ant šaltų paviršių ir juos palikti ne ilgiau kaip 10 minučių.

- Be to, galite panaudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę.
- Valymo priemonės likučius kruopščiai nuplaukite švari vandeniu.
- Paviršius nusausinkite minkšta šluoste.

Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai sutepti specialia alyva, kuri, plaunant indaplovėje, nusiplauna, todėl įtaisai sunkiau išsitraukia.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

Jeigu paviršiaus nešvarumai yra įsisenėję arba dėl išbėgusių vaisių sulčių sukibo rutuliniai guoliai, atlikite šiuos veiksmus:

- “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus trumpai pamirkykite (apie 10 minučių) karštame vandenyje, įpylę indų ploviklio. Galite naudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę. Minkštu šepetėliu nuvalykite rutulinius guolius.

Ant nuplautų “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų gali likti šviesių dėmių. Tai neturi įtakos jų naudojimui.

Galinio skydelio su katalizine danga valymas


Katalizinė danga aukštoje temperatūroje savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Nereikia jokių papildomų valymo priemonių. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo veiksmingesnis procesas.

Šveitimo milteliais, šveistukais ir kempinėmis, taip pat orkaitės valikliais paveikta katalizinė danga praras savo savybę pati savaime išsivalyti nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Jeigu ketinate naudoti orkaitės valiklį, išimkite kataliziniu emaliu padengtą dalis.

Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas


- Išimkite galinį skydelį (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Galinio skydelio išėmimas”).
- Nuplaukite jį švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu, naudokite minkštą šepetėlį.
- Galinį skydelį gerai nuskalaukite.
- Prieš įstatydami skydelį į prietaisą, leiskite jam nudžiūti.

Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus (ir padėklų laikiklius).
- Prieš įjungdami katalizinį valymą, nuo durelių vidinės pusės ir nuo paviršių su “PerfectClean” danga nuvalykite stambius nešvarumus, kad šie nepridegtų.
- Pasirinkite režimą “Heißluft plus”  ir 250 °C.
- Tuščią orkaitę kaitinkite maž. vieną valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo lygio.

Jeigu katalizinis emalis labai užsiteršęs aliejais ir riebalais, maisto ruošimo skyriaus valymo metu gali nukristi plėvelė.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių.


Prieš valydami kaitinimo elementą ir maisto ruošimo skyrių, palaukite, kol jie atvės.

- Durelių vidinę pusę ir maisto ruošimo skyrių valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

Kiekvieną kartą prietaisą įkaitinus iki aukštos temperatūros, palaipsniui bus pašalinti visi susikaupę nešvarumai.

Maisto ruošimo skyriaus durelių plovimas

Rekomenduojama nuo maisto ruošimo skyriaus viršaus reguliariai kempine arba indų plovimo kempinėle nuvalyti ten susikaupusius maisto produktų likučius.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

Valymas ir priežiūra

Garams srūvant per apšvietimo lempučių gaubtą, garinė orkaitė gali sugesti.

Niekada nenaudokite garinės orkaitės, jeigu ant apšvietimo lempučių nėra gaubtų.

Galite pažeisti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą. Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento niekada nebandykite nulenkti žemyn.


- Valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

“Restwasser verdampfen”

Jeigu troškinant naudojami garai arba su drėgmės palaikymo funkcija, išgarinimo sistemoje gali likti vandens, jeigu, pvz., troškinimas buvo sustabdytas rankiniu būdu arba sutrikus elektros srovės tiekimui.

Kitą kartą naudojant “Dampfgaren” , “Klimagaren”  arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija, ekrane rodoma “Restwasser verdampfen”.

- Iš karto paleiskite likusio vandens išgarinimo procesą, kad kito troškinimo metu iš išgarinimo sistemos į maisto ruošimo skyrių būtų tiekiamas tik gėlas vanduo.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


Vandens garai gali sunkiai sužaloti! Todėl likusio vandens išgarinimo metu neatidarykite durelių.

Likusio vandens išgarinimo trukmė gali skirtis, atsižvelgiant į esamą vandens kiekį.

Kai kaitinamas maisto ruošimo skyrius ir išgarinamas likęs vanduo, ant maisto ruošimo skyriaus sienelių ir ant durelių stiklo nusėda drėgmė.

- Prietaisui atvėsus, nuvalykite maisto ruošimo skyriaus sienelės ir dureles.

Iš karto išgarinkite likusį vandenį

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti! Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

- Pasirinkite veikimo režimą arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija.

Pasirodo užklausa “Restwasser verdampfen?”.

- Pasirinkite “Ja”.

Ekrane rodoma “Restwasser verdampfen” ir laiko rodmuo.

Pradedamas likusio vandens išgarinimas. Galite stebėti eigą.


Rodomas laikas priklauso nuo išgarinimo sistemoje likusio vandens kiekio. Proceso metu, atsižvelgiant į tikrąjį vandens kiekį, sistemoje galima pakoreguoti laiką.

Likusio vandens išgarinimo pabaigoje nuskamba garsinis signalas, ekrane rodoma “Fertig”.

Dabar galite įjungti kepimo procesą ir kepimo režimą arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija.

Likusio vandens išgarinimo metu orkaitės viduje ir ant durelių nusėda drėgmė. Maisto ruošimo skyriui atvėsus, šias nuosėdas nuvalykite.

Likusio vandens išgarinimo atidėjimas

 Jeigu vanduo bakelyje užterštas, kyla infekcijos pavojus.

Likusio vandens išgarinimo procesą praleisite, vandens bakelyje gali pradėti daugintis mikrobai. Užterštas vanduo kito troškinimo metu gali būti tiekiamas į maisto ruošimo skyrių. Iš karto pradėkite likusio vandens išgarinimo procesą, kad kito kepimo proceso metu į maisto ruošimo skyrių garuotų tik šviežias vanduo.

Tam tikromis aplinkybėmis toliau įsiurbiant vandenį, vandens perteklius iš išgarinimo sistemos gali patekti į orkaitę.

Jeigu įmanoma, stenkitės nenutraukti vandens išgarinimo.

- Pasirinkite veikimo režimą arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija.

Rodoma “Restwasser verdampfen?”.

- Pasirinkite “Überspringen”.


Dabar galite įjungti kepimo procesą ir kepimo režimą arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija.


Kitą kartą pasirinkus veikimo režimą arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija, taip pat išjungus garinę orkaitę, būsite dar kartą paraginti išgarinti likusį vandenį.

“Pflege”

“Einweichen”

Šia priežiūros programa galima suminkštinti įsisenėjusius nešvarumus.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.
- Išvalykite šluoste stambesnius nešvarumus.
- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Einweichen”.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Pasibaigus priežiūros programai, atidarius dureles gali išsiveržti karšti garai. Galite nusiplikyti!

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

- Pasibaigus minkštinimui iš gaminimo kameros ir iš surinkimo latako kempine arba šluoste **iš karto** išvalykite likusį vandenį arba kondensatą.
- Maisto ruošimo skyrių ir vidinę durelių pusę nusauskite šluoste.


Patarimas: Mes rekomenduojame priežiūros programos “Einweichen” pabaigoje paleisti priežiūros programą “Trocknen”, kad drėgmė būtų pašalinta iš sunkiai pasiekiamų maisto ruošimo zonos vietų.

Valymas ir priežiūra

“Trocknen”


Pasirinkę šią priežiūros programą išdžiovinosite likusią drėgmę sunkiau pasiekiamose maisto ruošimo skyriaus vietose ir apsaugosite prietaisą nuo korozijos.

Priežiūros programą “Trocknen” sudaro 3 fazės: likusio vandens išgarinimas tuščiame maisto ruošimo skyriuje, džiovinimas kaitinant maisto ruošimo skyrių ir greitas išdžiovinimas šiek tiek pravėrus dureles.

 Jeigu vanduo bakelyje užterštas, kyla infekcijos pavojus.

Nepaleidus priežiūros programos “Trocknen”, vandens bakelyje gali pradėti daugintis mikrobai. Užterštas vanduo per kitą troškinimą gali būti tiekiamas į maisto ruošimo skyrių.

Visais atvejais paleiskite priežiūros programą “Trocknen”, kad būtų išgarintas likęs vanduo.

- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Trocknen”.
- Pasirinkite, ar džiovyklę norite paleisti iš karto, ar vėliau, ir patvirtinkite mygtuku OK.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Iš gaminimo kameros ir iš surinkimo latako kempine arba šluoste išvalykite likusį kondensatą.
- Pasibaigus priežiūros programai “Trocknen”, išjunkite garinę orkaitę.

“Entkalken”

Iš išgarinimo sistemos atsižvelgiant į vandens kietumą būtina reguliariai šalinti kalkių nuosėdas.

Kalkių šalinimo procesą galite įjungti bet kuriuo metu.

Kad būtų užtikrintas nepriekaištingas prietaiso veikimas, po tam tikro troškimo procesų skaičiaus būsite paraginti pašalinti iš prietaiso kalkių nuosėdas.

Ekrane rodomi paskutiniai 10 troškimo procesų, po kurių iš prietaiso reikės pašalinti kalkių nuosėdas. Bus užblokuoti visi režimai ir automatinės programos su drėgmės palaikymo funkcija.

Tik pašalinę iš prietaiso kalkių nuosėdas, šiuos veikimo režimus galėsite naudoti toliau. Ir toliau galite naudoti likusius veikimo režimus, automatines programas ir priežiūros programas be papildomos drėgmės funkcijos.

Kalkių šalinimo proceso eiga

Jeigu pradėjote kalkių šalinimo procesą, turėsite jį atlikti iki galo. Negalima nutraukti proceso eigos.

Kalkių šalinimo procesas trunka maždaug 140 minučių ir vykdomas keliais etapais:

1. Pasiruošimas kalkių šalinimo procesui
2. Kalkių šalinimo priemonės įsiurbimas
3. Veikimo fazė
4. 1 plovimo procesas
5. 2 plovimo procesas
6. 3 plovimo procesas
7. Likusio vandens išgarinimas ir gaminimo kameros džiovinimas

Pasiruošimas kalkių šalinimo procesui

Jums reikės maždaug 1 l talpos indo.

Kad nereikėtų indo su paruoša kalkių šalinimo priemone laikyti po įsiurbimo vamzdeliu, Jūsų orkaitėje yra plastikinė žarnelė su įsiurbimo antgaliu.

Kad būtų užtikrintas didžiausias plovimo efektyvumas, rekomenduojame naudoti kartu pristatomas, specialiai “Miele” prietaisams sukurtas kalkių šalinimo tabletes.


Patarimas: Kalkių šalinimo tablečių galite įsigyti “Miele” interneto parduotuvėje, “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotose “Miele” prekybos vietose.

Kitos kalkių šalinimo priemonės, kurių sudėtyje yra ne tik citrinos rūgšties, bet ir kitų rūgščių ir (arba) kitų nepageidaujamų sudedamųjų dalių, pvz., chloridų, gali pažeisti prietaisą.

Be to, neužtikrinamas norimas poveikis, jeigu neatitinka kalkių šalinimo tirpalo koncentracija.

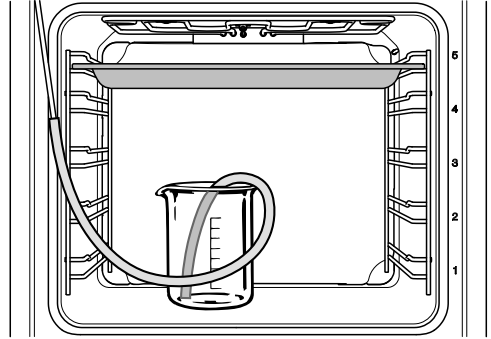
- Įpilkite į indą 900 ml šalto vandentiekio vandens ir ištirpinkite dvi kalkių šalinimo tabletes.

Kalkių šalinimo proceso eiga

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Pflege”.
- Pasirinkite “Entkalken”.

Jeigu veikimo režimai automatinės programos su drėgmės palaikymo funkcija jau užblokuotos, mygtuku “OK” galite iš karto pradėti kalkių šalinimo procesą.

- Į aukščiausių orkaitės kepimo lygį iki pat galo įstatykite universalųjį padėklą, į kurį bus surenkamos panaudotos kalkių šalinimo priemonės. Nuorodą patvirtinkite mygtuku *OK*.



- Plastikinės žarnelės galą pritvirtinkite prie pripildymo vamzdelio.
- Indą su kalkių šalinimo priemone pastatykite ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Kitą plastikinės žarnelės galą iki dugno panardinkite į indą su kalkių šalinimo priemone ir pritvirtinkite inde su siurbimo antgaliu.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Įsiurbimo procesas pradedamas. Girdisi siurbimo garsai.

Kiekvieną kartą palietę mygtuką *OK* galėsite sustabdyti arba vėl pratęsti įsiurbimo procesą.

Įsiurbimo proceso pabaigoje rodoma nuoroda.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Pasiruoškite 1 l gėlo vandens ir vado vaikėtės ekrane pateiktais nurodymais.

Prasideda **veikimo fazė**. Galite sekti jos eigą.

Valymas ir priežiūra

- Indą kartu su žarnele pritvirtintu siurbimo vamzdeliu pastatykite maisto ruošimo skyriuje.

Vykstant veikimo fazei sistema keletą kartų įsiurbia šiek tiek skysčio. Girdisi siurbimo garsai.

Viso proceso metu įjungtas orkaitės vidaus apšvietimas ir veikia ventiliatorius.

Veikimo fazės pabaigoje nuskamba garsinis signalas.

Išgarinimo sistemos plovimas pasibaigus veikimo fazei.

Pasibaigus veikimo fazei iš išgarinimo sistemos **šaltu** vandentiekio vandeniu išplaukite kalkių šalinimo priemonės likučius.

Per išgarinimo sistemą tris kartus perleidžiama apie 1 l vandens, kuris surenkamas į universalųjį padėklą.

Pasibaigus pirmajam plovimo procesui indą kruopščiai išplaukite, kad būtų pašalinti kalkių likučiai.

- Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

Po trečiojo plovimo proceso siurblys dar veikia maždaug 1 minutę, kol iš išgarinimo sistemos išsiurbiamas visas vanduo.

- Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.
- Išimkite universalųjį padėklą, indą ir plastikinę žarnelę.
- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Plovimo procesas sėkmingai baigtas.

Likusio vandens išgarinimas

Pasibaigus trečiajam plovimo procesui pradedamas likusio vandens išgarinimas ir džiovinimas.

- Uždarykite dureles.



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti! Todėl likusio vandens išgarinimo metu neatidarykite durelių.

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, ekrane rodoma likusio vandens išgarinimo trukmė. Trukmė automatiškai pritaikoma prie likusio vandens kiekio.

Likusio vandens išgarinimo pabaigoje automatiškai pradedamas džiovinimas, kad drėgmė būtų pašalinta ir iš sunkiai pasiekiamų maisto ruošimo zonos vietų.

Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

Likusio vandens išgarinimo pabaigoje pasirodo informacinis langelis su nuoroda išvalyti prietaisą.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Ekrane rodoma "Fertig", nuskamba garsinis signalas.

- Garinę orkaitę įjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

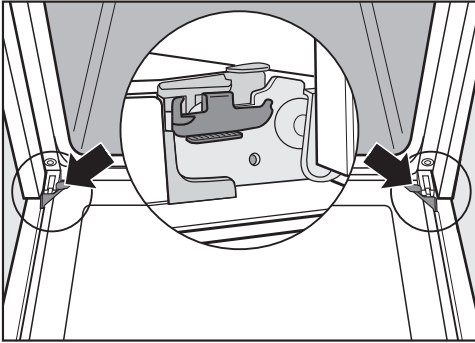
Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

- Iš atvėsusio maisto ruošimo skyriaus išvalykite kalkių šalinimo priemonės likučius.
- Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiuvus.

Durelių išėmimas

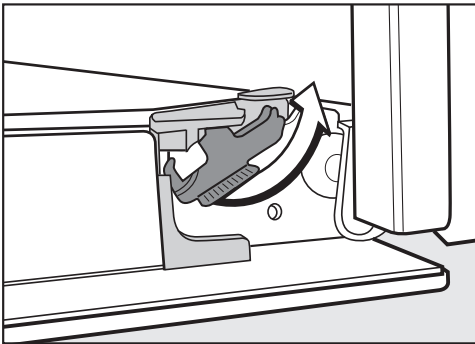
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės laikikliais yra sujungtos su lankstais.

Norėdami išimti dureles iš laikiklių, pirmiausia turite atlaisvinti abiejuose durelių lankstuose esančias blokavimo apkalbas.

- iki galo atidarykite dureles.



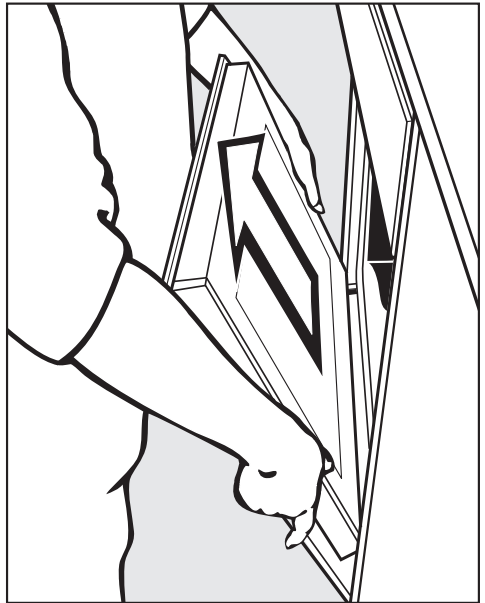
- Iki galo atsukite blokavimo apkalbas ir jos atsilaisvins.

Netinkamai išardžius prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

Niekada nebandykite iškelti durelių iš laikiklių laikydami jas horizontalioje padėtyje, nes durelės gali trenktis atgal į garinę orkaitę.

Norėdami iškelti dureles iš laikiklių, nelaikykite jų už rankenos, nes galite ją nulaužti.

- Iki galo uždarykite dureles.



- Suimkite jas už abiejų pusių, pakelkite aukštyn ir iškelkite iš laikiklių. Stenkitės dureles išlaikyti tiesiai.

Valymas ir priežiūra

Durelių išardymas

Durelės sudarytos iš 3 stiklo plokščių, kurios padengtos iš dalies karštį atspindinčia danga.

Prietaiso naudojimo metu per dureles išleidžiamas papildomas oras, todėl išorinis stiklas lieka vėsus.

Jei tarp durelių stiklo plokščių prisikaupia nešvarumų, galima jas išardyti ir išvalyti.

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

Durelių stiklo valymui nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepetėlių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršių.

Nuplaukite juos šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

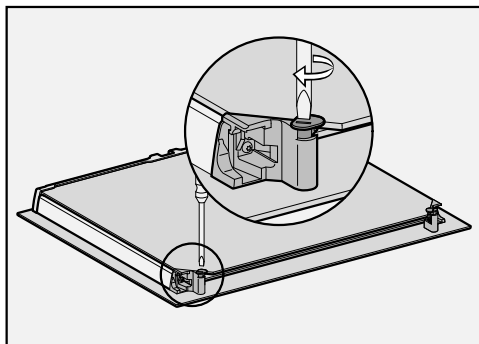
Išimtas durelių stiklo plokštes laikykite saugiai.

⚠ Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

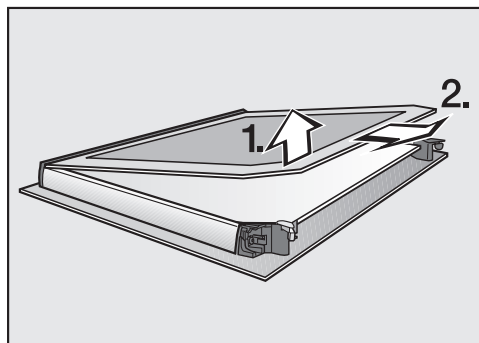
Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

- Išorinį durelių stiklą padėkite ant minkšto pagrindo (pvz., ant virtuvės šluostės), kad nesusibraizytų. Durelių rankenėlę rekomenduojama pridėti prie stalo krašto, kad valymo metu stiklas lygiai gulėtų ant stalo ir neįskiltų.



- Pasinaudokite atsuktuvu ir sukdami į išorę atlaisvinkite abu durelių stiklo fiksatorius.

Išimkite vidinį durelių stiklą:

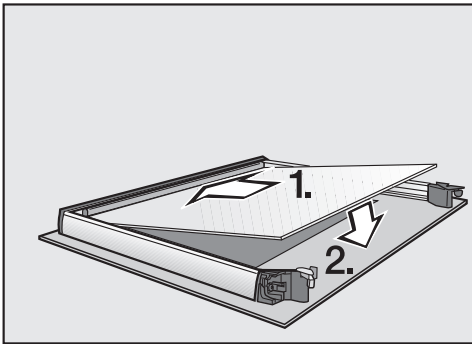


- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyr ir išimkite iš plastikinės juostelės.

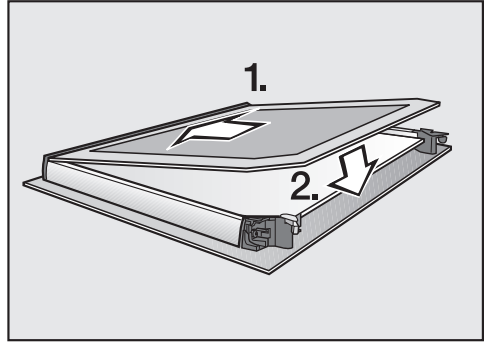


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

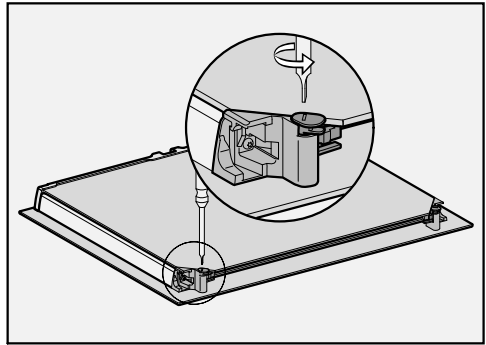
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



- Vidurinį durelių stiklą įstatykite taip, kad prietaiso numeris liktų lengvai įskaitomas (t. y. nebūtų parašytas atvirkščiai).



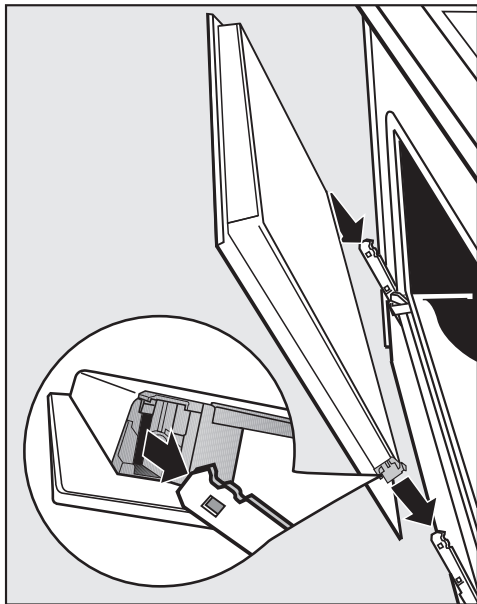
- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksatorių.



- Atsuktuvu abu durelių stiklo fiksatorius sukite į vidų.
Durelės vėl sustatytos.

Valymas ir priežiūra

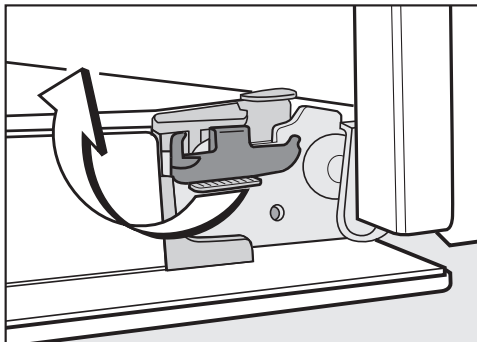
Durelių montavimas



- Suimkite jas už abiejų pusių, pakelkite aukštyn ir iškelkite iš laikiklių. Stenkitės dureles išlaikyti tiesiai.
- Iki galo atidarykite dureles.

Jei blokavimo apkabos neužfiksuotos, durelės gali atsilaisvinti iš laikiklių ir iškristi.

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifikuos.

Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

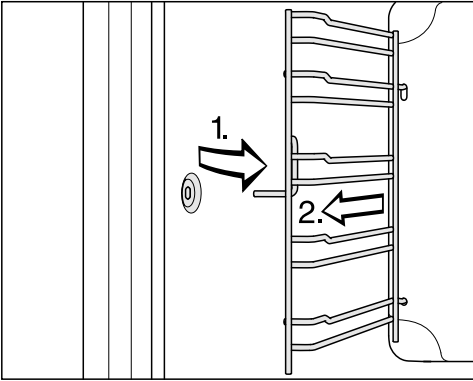
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais.

Jeigu prieš tai norite atskirai išimti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, vadovaukitės skyriaus “Įranga” poskyryje “FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų išėmimas ir įdėjimas” pateiktomis nuorodomis.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Prieš išimdami padėklų laikiklius palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai.



- Ištraukite padėklų laikiklius priekyje iš fiksatoriaus (1.) ir išimkite (2.).

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

Galinio skydelio išėmimas

Išimti ir išvalyti galinę skydelį.

⚠ Pavojus nusidėginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusidėginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai, tada galite išimti galinį skydelį.

⚠ Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Niekada nenaudokite garinės orkaitės, jeigu nėra įmontuoto galinio skydelio.

- Atjunkite garinę orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.
- Išimkite padėklų laikiklius.
- Atsukite keturis galinio skydelio tvirtinimo varžtus ir jį išimkite.
- Nuvalykite galinį skydelį (žr. skyrių "Galinio skydelio su katalizine danga valymas").

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Atsargiai įdėkite atgal galinį skydelį.

Išdėstykite angas, kaip parodyta skyriuje "Apžvalga".



- Įstatykite padėklų laikiklius.
- Garinę orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.


Ką daryti, jeigu ...

Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galima pašalinti savarankiškai. Tai padės sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikės kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.



Toliau pateiktos lentelės padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekranas yra tamsus.	Pasirinkote nustatymą “Tageszeit” “Anzeige” “Aus”. Išjungus garinę orkaitę, ekranas lieka užtamsintas. ■ Įjungus garinę orkaitę, rodomas pagrindinis meniu. Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą “Tageszeit” “Anzeige” “Ein”.
	Nutrūko elektros srovės tiekimas į garinę orkaitę. ■ Patikrinkite, ar garinės orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. ■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke” “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Įjungtas parodomasis režimas. Ekrane galite pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. ■ Pasirinkite nustatymą “Händler” “Messeschaltung” “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.
Įjungus orkaitę, ekrane rodoma “Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken”.	Įjungtas paleidimo blokatorius  ■ 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”.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p>Nereaguoja jutikliniai mygtukai.</p>	<p>Pasirinkote nustatymą “Display” “QuickTouch” “Aus”. Todėl išjungus garinę orkaitę jutikliniai mygtukai nereaguoja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kai tik įjungsite garinę orkaitę, jutikliniai mygtukai pradės reaguoti. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai visada reaguotų net kai garinė orkaitė išjungta, pasirinkite nustatymą “Display” “QuickTouch” “Ein”.
	<p>Garinė orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar garinės orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
	<p>Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lieskite įjungimo / išjungimo mygtuką , kol ekranas išsijungs, o prietaisas bus paleistas iš naujo.
<p>“Netzausfall - Vorgang abgebrochen” rodoma ekrane.</p>	<p>Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite. ■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.
<p>Ekrane rodoma 12:00.</p>	<p>Ilgiau nei 150 val. buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Iš naujo nustatykite paros laiką ir datą.
<p>“Maximale Betriebsdauer erreicht” rodoma ekrane.</p>	<p>Garinė orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patvirtinkite mygtuku <i>OK</i>. <p>Tada garinę orkaitę ir vėl galima naudoti kaip įprastai.</p>
<p>Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.</p>	<p>Gedimas, kurio negalite pašalinti patys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
<p>Nerodomas funkcijos “Start um” ir “Fertig um”.</p>	<p>Per aukšta maisto ruošimo zonos temperatūra, pvz., pasibaigus kepimo procesui.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
	<p>Kartu su priežiūros programomis šios funkcijos paprastai nesiušomos.</p>

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pasirinkus kalkių šalinimo programą, ekrane rodoma “Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.”	<p>Sugedo išgarinimo sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
Kepimo procese su drėgmės palai­kymo funkcija ne­siurbiamas van­duo.	<p>Ijungtas parodomasis režimas. Ekrane galima pasirinkti me­niu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia vandens išgarinimo siurblys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Išjunkite parodomąjį režimą “Einstellungen” “Händler” “Messeschaltung” “Aus”.
	<p>Sugedo išgarinimo sistemos siurblys.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
Pasibaigus kepi­mo procesui, to­liau girdisi veikimo garsas.	<p>Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliato­rius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventilia­toriaus veikimas”).</p>
Pakeitus gyvena­mają vietą ir per­kėlus prietaisą, prietaisas nepersi­jungia iš įkaitinimo fazės į troškinimo fazę.	<p>Pasikeitė vandens užvirimo temperatūra, nes naujos pastaty­mo vietos aukštis nuo ankstesnės skiriasi min. 300 metrų.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Užvirimo temperatūrą pritaikykite prie naujos prietaiso pa­statymo vietos aukštį (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Höhenlage”).
Garinei orkaitei veikiant išsiveržia neįprastai daug garų arba garai veržiasi per kitas vietas, negu įpras­tai.	<p>Negerai uždarytos durelės.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uždarykite dureles.
	<p>Durelių sandariklis atrodo pažeistas, pvz., įtrūkęs, arba dure­lių sandariklis neteisingai įdėtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
	<p>Durelių vidinis stiklas toks nešvarus, kad sandariklis negali tinkamai priglusti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nuvalykite durelių vidinį stiklą (žr. skyriaus “Valymas ir prie­žiūra” poskyrį “Durelių išmontavimas”).
Garinė orkaitė sa­vaimė išsijungė.	<p>Jeigu įjungus garinę orkaitę nevykdomas kepimo procesas ar­ba troškinimo pabaigoje nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją orkaitė automatiškai išsijungia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vėl įjunkite garinę orkaitę.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.
	Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.
Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.
	Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui. <ul style="list-style-type: none"> ■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.	Katalizinio valymo metu nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Išimkite kataliziniu emaliu padengtas dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu (žr. skyrių “Galinio skydelio su katalizine danga valymas”).
Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.	“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.
Netrukus išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.	Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung” “„Ein“ für 15 Sekunden”. <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeigu norite, kad viso kepimo proceso metu būtų įjungtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas, pasirinkite nustatymą “Beleuchtung” “Ein”.
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas išsijungia arba neįsijungia.	Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung” “Aus”. <ul style="list-style-type: none"> ■ Palieskite jutiklinį mygtuką  ir 15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą. ■ Galite pasirinkti nustatymą “Beleuchtung” “Ein” arba “„Ein“ für 15 Sekunden”.
	Sugedo maisto ruošimo skyriaus apšvietimo sistema. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

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.

Daugiau informacijos rasite specifikacijų lentelėje, kurią rasite ant priekinio rėmo, atidarę prietaiso dureles.

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

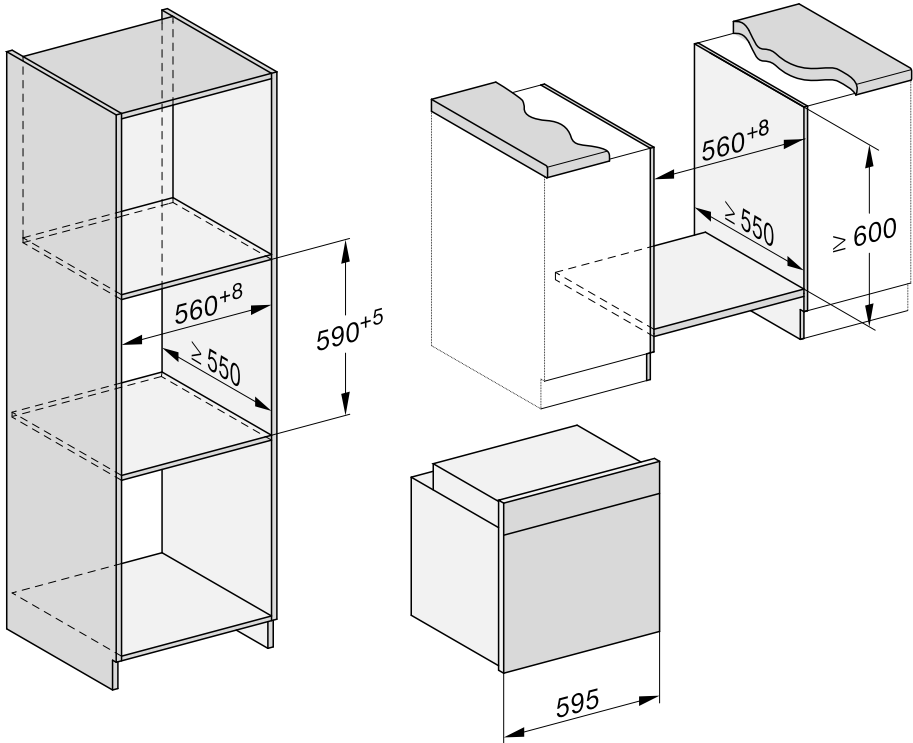
Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo matmenys

Matmenys nurodyti milimetrais.

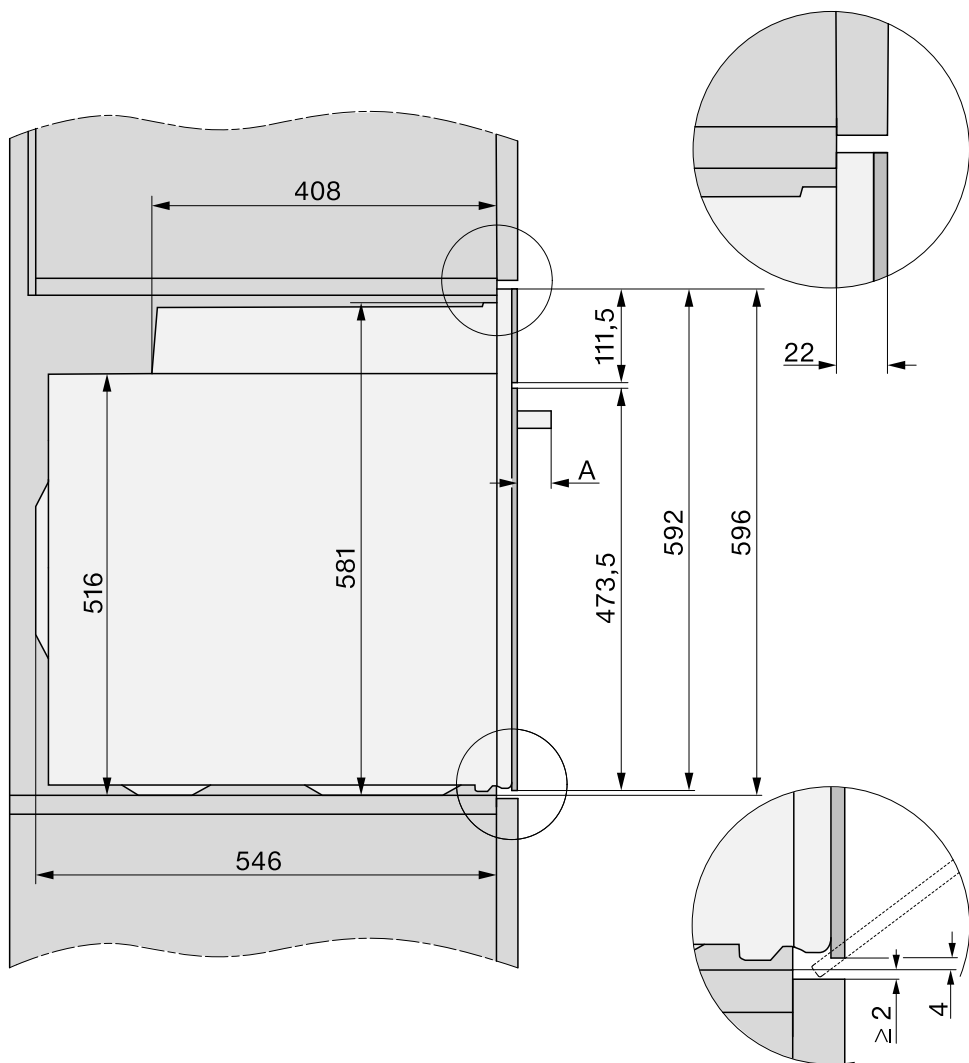
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu

Jeigu orkaitė turi būti įmontuota po kaitlente, vadovaukitės kaitlentės montavimo nurodymais, pasirinkite tinkamą montavimo aukštį.



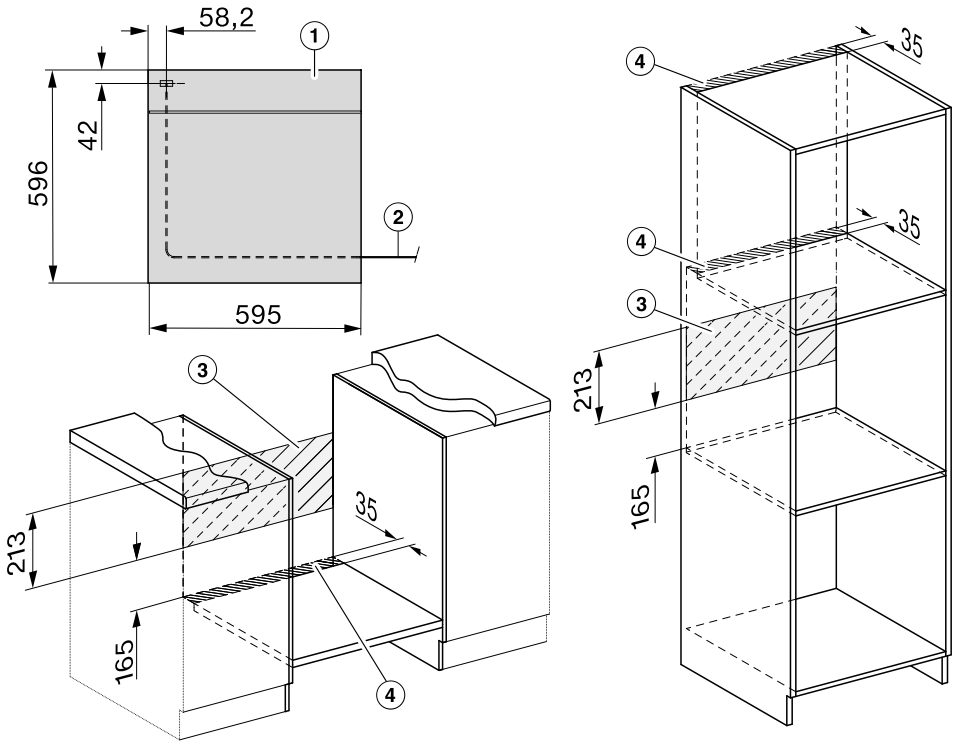
Įrengimas

Vaizdas iš šono



A DGC 735x: 43 mm
DGC 745x: 47 mm

Jungtys ir vėdinimas



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 1500 mm
- ③ Šioje srityje negalima įrengti jungties
- ④ Vėdinimo išpjova min. 150 cm²

Įrengimas

Garinės orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą garinę orkaitę.

Norėdami užtikrinti nepriekaištingą prietaiso veikimą, pasirinkite tinkamu aušinimo oro tiekimu. Aušinimui skirtas oras neturėtų pernelyg sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).

Montuodami prietaisą:

įsitinkinkite, kad tarpinis pagrindas, ant kurio bus statoma garinė orkaitė, nesiliečia prie sienos.

Ant montavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

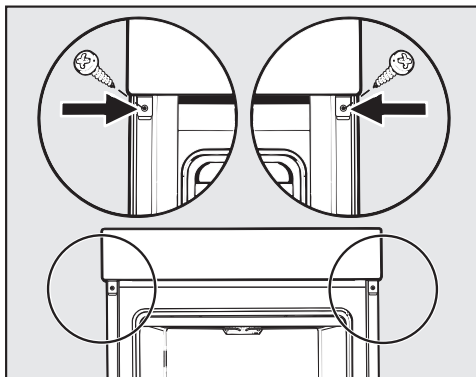
- Garinę orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Nebandykite nešti prietaiso suėmę už rankenos, galite sugadinti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

Prieš montuojant prietaisą, rekomenduojama išimti jo dureles bei priedus (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Durelių išėmimas"). Garinė orkaitė bus lengvesnė, jeigu ją į montavimo spintą įstumsite. Taip netyčia nepakelsite jos už rankenos.

- Garinę orkaitę įstumkite į montavimo spintą ir išlygiuokite.
- Jeigu prieš tai neišėmėte durelių, jas atidarykite.



- Komplete esančiais varžtais pritvirtinkite garinę orkaitę prie spintos šoninių sienelių.
- Vėl atgal įstatykite dureles (žr. skyrių "Valymas ir priežiūra", poskyrį "Durelių montavimas").

Elektros jungtis



Pavojus susižeisti!

Dėl netinkamai atliktų montavimo, techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų, už kuriuos “Miele” neatsako.

Prietaisą prijungti prie elektros tinklo gali tik kvalifikuotas elektrikas, kuris yra susipažinęs su šalyje galiojančiomis ir papildomomis vietos elektros tiekimo įmonių taisyklėmis ir jų laiko.

Jungti galima tik prie pagal VDE 0100 įrengtos elektros sistemos.

Rekomenduojama **jungimui naudoti kištukinį lizdą** (pagal VDE 0701), taip palengvinsite technikui darbą jeigu reikėtų atjungti prietaisą.

Jei naudotojas negali pasiekti maitinimo lizdo arba yra numatyta **fiksuotoji jungtis**, kiekvienas elektros instaliacijos polių turi turėti skiriamąjį įtaisą.

Skiriamuoju įtaisu laikomi jungikliai, kurių kontaktų tarpelis yra bent 3 mm. Jiems priskiriami jungtuvai, saugikliai ir kontaktoriai (EN 60335).

Jungimui reikalingus duomenis rasite specifikacijų lentelėje maisto ruošimos skyriaus priekinėje pusėje. Duomenys turi sutapti su Jūsų tinklo duomenimis.

Jeigu turite klausimų ir ketinate kreiptis į “Miele”, visada nurodykite:

- Modelio pavadinimą.
- Gamyklinį numerį.
- Jungimo duomenis (tinklo įtampa / dažnis / maks. jungties galia).

Atliekant jungties pakeitimus arba keičiant maitinimo laidą, būtina naudoti tinkamo skerspjūvio H 05 VV-F maitinimo laidą, kurį galima įsigyti iš gamintojo arba garantinio aptarnavimo skyriuje.

Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas naudojant autonominę arba tinklo sinchroninę elektros tiekimo sistemą (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga – elektros tiekimo sistema turi atitikti EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.

Namų elektros instaliacijos sistemoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinami veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausiose VDE-AR-E 2510-2 taikymo taisyklėse.

Garinė orkaitė

Garinė orkaitė pristatoma su 3 gyslų jungimo kabeliu ir kištuku, kuris paruoštas jungti prie 230 V, 50 Hz kintamosios srovės.






Naudojamas 16 A saugiklis. Prietaisą prijungti galima tik prie tvarkingai įrengto maitinimo lizdo su apsauginiu kontaktu.

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

Kepimo lentelės











Daržovės

Daržovės		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Žiedinis kopūstas, visas		100	3	20–40
Žiedinis kopūstas galvutės		100	3	10
Pupelės, žalios		100	3	15
Brokoliai, galvutės		100	3	6
Žirniai		100	3	4–6
Pankolis, perpjautas per pusę		100	3	20–28
Pankolis, supjaustytas juostelėmis		100	3	6–8
Kaliaropės, supjaustytos lazdelėmis		100	3	8–10
Moliūgas, supjaustytas kubeliais		100	3	4–6
Morkos, nepjaustytos		100	3	7–18
Morkos, perpjautos per pusę		100	3	7–9
Morkos susmulkintos		100	3	6–10
Bulvės su lupenomis, tvirtos konsistencijos		100	3	28–44
Porai (laiškai), supjaustyti žiedeliais		100	3	6–10
Žiedinis kopūstas “Romanesco”, visas		100	3	10–22
Žiedinis kopūstas “Romanesco”, galvutės		100	3	7–10
Briuseliniai kopūstai		100	3	12–18
Virtos bulvės, nuskustos, nepjaustytos		100	3	23–40
Virtos bulvės, nuskustos, perpjautos per pusę		100	3	20–30
Virtos bulvės, nuskustos, padalintos ketvirčiais		100	3	16–25
Salierai, supjaustyti lazdelėmis		100	3	6–10
Šparagai, žalieji		100	3	5–14
Šparagai, baltieji, nykščio storumo		100	3	13–19
Špinatai		100	3	3–4
Garbanotasis kopūstas, susmulkintas		100	3	12–18
Cukinijos, supjaustytos riekelėmis		100	3	3–4
Šparaginiai žirniai		100	3	8–10









 Veikimo režimas,  Temperatūra,  ⁵ 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Dampfgeren”




1 Naudokite perforuotą troškinimo indą į 1 kepimo lygį įdėkite universalųjį padėklą, kuris naudojamas skysčiams surinkti.

Žuvis

Žuvis (šviežia arba atitirpinta)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Ešerio filė		100	3	8–10
Upėtakis		100	3	10–13
Lašių filė, 3 cm aukščio		100	3	6–10
Lašišinis upėtakis		100	3	17–20
Jūrinė plekšnė		100	3	8–14
Plekšnės filė		100	3	3–5







Mėsa

Mėsa		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Vištienos krūtinėlės filė		100	3	8–10
Kalakutienos suktinukai		100	3	12–15
Kalakutienos pjausnys		100	3	4–6
Kaselio griežinėliai		100	3	6–10










 Veikimo režimas,  Temperatūra,  ⁵₁ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Dampfgaren”








1 Naudokite perforuotą troškinimo indą į 1 kepimo lygį įdėkite universalųjį padėklą, kuris naudojamas skysčiams surinkti.

Tešlos gaminiai

Gaminiai iš tešlos		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Bulvių / baltos duonos kukuliai, švieži		100	3	15
Bulvių / baltos duonos kukuliai, virimo maišelyje		100	3	20

Ryžiai

Ryžiai			 [°C]	 ⁵ ₂	 [min]
Basmati ryžiai	1 : 1,5		100	3	15
Plikyti ryžiai	1 : 1,5		100	3	23–25
Apvalūs ryžiai	1 : 2,5		100	3	30–35
Natūralūs ryžiai	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  ryžių ir skysčio santykis,  Veikimo režimas,  Temperatūra,  ⁵₂ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Dampfgaren”

2 Naudokite neperforuotą troškinimo indą.

Kepimo lentelės

Sviestinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]		5 1	[min]	CF
Keksai (1 padėklas)		150–160	–	2	25–35	–
Keksai (2 padėklai)		150–160	–	1+3	30–40 ³	–
Maži pyragaičiai * (1 padėklas)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Maži pyragaičiai * (2 padėklai)		150 ²	–	1+3	25–35	–
Smėlio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 ²	–	2	60–70	✓
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, žiedo formos / “boba” kepimo forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		150–160	–	2	60–70	–
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		150–160	✓	2	35–45	✓
		160–170	✓	2	45–55	✓
Vaisinis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65	–
		165–175 ²	–	2	45–55	✓
Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ²	–	2	15–25	–

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 1 Kepimo lygis Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”, ✓ įj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 3 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Minkoma tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]		5	[min]	CF
Sausainiai (1 padėklas)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Sausainiai (2 padėklai)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Trapios tešlos kepiniai * (1 padėklas)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Trapios tešlos kepiniai * (2 padėklai)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Sūrio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–78	–
		160–170	–	2	60–70	–
Obuolių pyragas (grotelės, išardoma kepimo forma), Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Obuolių pyragas, uždaras (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Vaisinis pyragas su baltymų kremu (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Vaisinis pyragas su baltymų kremu (1 padėklas)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Apkepas, saldus (1 padėklas)		210–220 ²	✓	1	40–50	✓
		190–200	–	2	30–40	✓

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, “Eco-Heißluft”, “Ober-/Unterhitze”, “Intensivbacken”, ✓ jį, – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

3 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Kepimo lentelės

Mielinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]			[min]	CF
Boba (kepimo ir kepinimo grotelės, “Bobos” kepimo forma, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Vokiškas štolenas (1 padėklas)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Trupininis pyragas su / be vaisių (1 padėklas)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	3	50–60	✓
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas)		160–170	✓	2	25–35	–
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴	–
Baltasis pyragas (padinis kepinys) (1 kepimo padėklas)		190–200	–	2	30–40 ⁵	✓ ⁶
		190–200	–	2	30–40	–
Baltasis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁵	✓ ⁶
Viso grūdo duona (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	–	2	45–55 ⁵	✓ ⁶
Mielinės tešlos kildinimas (kepimo ir kepinimo grotelės)		30–35	–	– ³	–	–

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”, “Klimagaren + Heißluft plus”, “Klimagaren + Ober-/Unterhitze”, ✓, jį, – išį.

- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 3 Padėkite groteles ant orkaitės pagrindo ir pastatykite ant jų kepimo indą. Atsižvelgiant į kepimo indo dydį, galite išimti padėklų laikiklius.
- 4 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.
- 5 Praėjus 2 min nuo kepimo pradžios, paleiskite 1 garų srauto tiekimą.
- 6 Praėjus 15 minučių nuo kepimo pradžios, įjunkite traškumo funkciją.

Varškės ir aliejaus tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]		5/1	[min]	CF
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas)		160–170	–	3	25–35	✓
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5/1 Kepimo lygis Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, Ober-/Unterhitze, ✓ jį, – išj.

¹ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Biskvitinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]		5/1	[min]	CF
Torto pagrindas (iš 2 kiaušinių), (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25	–
Torto pagrindas (iš 4–6 kiaušinių) (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40	–
Trupintas biskvitas * (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35	–
		150–170 ²	–	2	25–45	–
Biskvitinis plokštainis (1 padėklas)		180–190 ²	–	2	15–20	–

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5/1 Kepimo lygis Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Ober-/Unterhitze”, Heißluft plus, ✓ jį, – išj.














* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.








1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

Kepimo lentelės

Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

Pyragai / kepiniai (priedai)		 [°C]		 5	 [min]	CF
Plikyti pyragaičiai su kremu (1 padėklas)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	35–45 ¹	✓ ²
Sluoksniuotos tešlos pyragėliai (1 padėklas)		180–190	–	2	20–30	–
Sluoksniuotos tešlos pyragėliai (2 padėklai)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Migdoliniai pyragaičiai (1 padėklas)		120–130	–	2	25–50	✓
Migdoliniai pyragaičiai (2 padėklai)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Orinukai / bezė (1 padėklas, 6 vnt. po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Orinukai / bezė (2 padėklai, 6 vnt. po Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  Kepimo lygis  Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija,  “Heißluft plus”,  Klimagaren + Heißluft plus, ✓ jį, – išj.

- 1 Praėjus 8 min nuo kepimo pradžios, vieną kartą paleiskite garų tiekimą.
- 2 Praėjus 15 minučių nuo kepimo pradžios, įjunkite traškumo funkciją.
- 3 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Pikantiški patiekalai

Kepamas patiekalas (priedai)		[°C]		5	[min]	CF
Apkepas, pikantiškas (1 padėklas)		220–230 ¹	✓	1	35–45	✓
		180–190	–	1	30–40	✓
Svogūnų pyragas (1 padėklas)		180–190 ¹	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pica, mielinės tešlos (1 padėklas)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ¹	–	2	20–30	✓
Pica, varškės ir aliejaus tešlos (1 padėklas)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ¹	✓	2	25–35	✓
Šaldyta pica, pusgaminiis (grotelės)		200–210	–	2	20–25	–
Skrebutis * (grotelės)		250	–	3	5–8	–
Užkepti / skrudinti patiekalai (pvz., skrebutis) (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		250 ²	–	3	3–6	–
Ant grotelių kepintos daržovės (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		250 ²	–	4	5–10 ³	✓
		250 ²	–	3	5–10 ³	✓
Ratatulis (prancūziškas troškinys) (1 universalusis padėklas)		180–190	–	2	40–60	–














Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, CF Traškumo funkcija, “Ober-/Unterhitze”, “Intensivbacken”, “Heißluft plus”, “Eco-Heißluft”, “Grill groß”, “Umluftgrill”, ✓ jį, – išj.











* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

- 1 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 2 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 3 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Kepimo lentelės

Jautiena
















Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
Troškintas jautienos kepsnis, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
		180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Jautienos išpjova, apie 1 kg (universa- lusis padėklas)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Jautienos išpjova, “angliška”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	–	2	70–80	45–48
Jautienos išpjova, “vidutiniškai iškep- ta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Jautienos išpjova, “gerai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	–	2	110–130	63–66
Jautienos pjausnis, apie 1 kg (univer- salusis padėklas)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Jautienos pjausnis “angliška”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Jautienos pjausnis “vidutiniškai iš- keptas”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	–	2	110–120	54–57
Jautienos pjausnis “gerai iškeptas”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66
Mėsainis, maltinukai ^{*1}		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁸	–









 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”, ✓ įjungti, – išjungti

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

- 1 Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- 2 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 3 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 4 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 5 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 6 Iš pradžių kepkite uždenę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 7 Iš pradžių kepkite uždenę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 8 Apverskite kepamą patiekalą, kai šis pakankamai apskrus (1: kepinimo trukmė 1 pusės, 2: kepinimo trukmė 2 pusės).

Veršiena



















Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 [°C]
Troškintas veršienos kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)	 ²	160–170 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
Veršienos išpjova, apie 1 kg (universalusis padėklas)	 ²	160–170 ³	✓	2	30–60	45–75
Veršienos išpjova “rose”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	–	2	50–60	45–48
Veršienos išpjova “vidutiniškai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Veršienos išpjova “gerai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	–	2	90–100	63–66
Veršienos nugarinė “rose”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Veršienos nugarinė “vidutiniškai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	–	2	100–130	54–57
Veršienos nugarinė “gerai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66












 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Širdies temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ įjungti, – išjungti

- 1 Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- 2 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 3 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 4 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 5 Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

Kepimo lentelės

Kiauliena

Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 [°C]
Kiaulienos kepsnys / sprandinės kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	✓	2	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁶	80–90
Kiaulienos kepsnys su odele, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	✓	2	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{8,9}	80–90
Kiaulienos išpjova, apie 350 g ¹⁾	 ²	90–100 ⁴	–	2	70–90	63–69
Kumpio kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	–	2	130–160 ¹⁰	80–90
Kaselio kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		160–170	✓	2	55–65 ⁷	63–68
Kaselio kepsnys, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–105 ⁴	–	2	140–160	63–66
Maltos mėsos kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		170–180	✓	2	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁸	80–85
Pusryčių šoninė ¹⁾	 ³	250 ⁵	–	4	3–5	–
Kepimo dešra ¹⁾	 ³	220 ⁵	–	3	8–15 ¹¹	–

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren + Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”, ✓ įjungti, – išjungti

- 1 Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- 2 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 3 Įjunkite traškumo funkciją.
- 4 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 5 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 6 Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 7 Pasibaigus įkaitinimo fazei, viso kepimo proceso metu rankiniu būdu paleiskite 3 garų srautus.
- 8 Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 1 l skysčio.
- 9 Praėjus valandai nuo troškinimo pradžios įjunkite traškumo funkciją.
- 10 Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 11 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Ėrienos, žvėrienos patiekalai















Kepamas patiekalas (priedai)		[°C]		5/1	[min]	[°C]
Ėrienos kumpis su kaulu, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)		180–190	–	2	100–120 ⁴	64–82
Ėrienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)	1	180–190 ²	✓	2	10–20	53–80
Ėrienos nugarinė be kaulo (kepimo ir kepinimo grotelės bei universalusis padėklas)	1	95–105 ³	–	2	40–60	54–66
Stirnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)	1	160–170 ²	–	2	70–90	60–81
Elnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)	1	140–150 ²	–	2	25–35	60–81
Šernienos kumpis be kaulo, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	1	170–180	–	2	100–120 ⁴	80–90












Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5/1 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Šerdis temperatūra, “Ober-/Unterhitze”, ✓ įjungti, – išjungti

- 1 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 3 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 4 Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 50 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

Kepimo lentelės

Paukštiena, žuvis




Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepimo grotelės ant universalaus padėklo)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	✓	2	100–115 ^{3,4}	85–90
Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakai) (universalusis padėklas)		210–220 ²	–	2	15–25 ^{6,7}	75–80
Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakai) (universalusis padėklas)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Umluftgrill”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren + Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”, ✓ įjungti, – išjungti

- 1 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 3 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- 4 Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.
- 5 Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 6 Praėjus 2 min nuo kepimo pradžios, paleiskite 1 garų srauto tiekimą.
- 7 Praėjus 12 minučių nuo kepimo pradžios, įjunkite traškumo funkciją.

Duomenys patikrą vykdančioms institutams

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo režimas “Dampf-garen”)


Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis (g)	 ⁵ ₁	 ¹ (°C)	 (min.)
Garų papildymas					
Brokoliai (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2	100	6
Garų paskirstymas					
Brokoliai (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Prietaiso talpa					
Žirniai (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ Kepimo lygis,  Temperatūra,  Kepimo trukmė

- 1 Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei), į 1 kepimo lygmenį įdėkite universalųjį padėklą.
- 2 Jeigu temperatūra šalčiausioje vietoje siekia 85 °C, bandymas yra baigtas.


Duomenys patikrą vykdančioms institutams

Kepimo pagal valgiaraštį bandomieji patiekalai (kepimo režimas “Dampfgaren”)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis (g)		🌡️ (°C)	Aukštis (cm)	⌚ (min.) ¹
Tvirtos konsistencijos, ketvirčiais supjaustytos bulvės	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Lašišos filė, šaldyta, ne-atitirpinta	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Brokolių galvutės	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

⁵ Kepimo lygis, 🌡️ Temperatūra, ⌚ Kepimo trukmė

1 Pirmojo bandomojo patiekalo kepimo trukmė atitinka viso valgiaraščio kepimo trukmę. Jeigu priminimui norite nusistatyti laikmatį, nustatykite iki kito maisto produkto įdėjimo likusį laiką (žr. skyrių “Kurzeit”).


- Universalųjį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.
- Pirmą bandomąjį patiekalą (bulves) dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite režimą “Dampfgaren”  ir nustatykite temperatūrą.
- Nustatykite bulvių arba viso valgiaraščio kepimo trukmę (37 minučių).

Pasiekus nustatytąją temperatūrą, suskamba signalas, ekrane pradeda skaičiuoti kepimo trukmę.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


















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









Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

- Kai rodoma likusi trukmė bus 22 minutės, į maisto ruošimo skyrių įdėkite antrąjį bandomąjį patiekalą (lašišos filė).
- Kai rodoma likusi trukmė bus 16 minučių, į maisto ruošimo skyrių įdėkite trečiąjį bandomąjį patiekalą (brokolio galvutes).
- Kepimo proceso pabaigoje jutikliniu mygtuku  išjunkite troškinimo programą.
- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

Duomenys patikrą vykdančioms institutams

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo orkaitėje režimas)

Bandomieji patiekalai (priedai)		 (°C)		 ⁵	 (min.)	CF
Maži pyragaičiai (1 padėklas ¹⁾)		150	–	2	28–38	–
		160 ⁴	–	3	22–32	–
Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai ¹⁾)		150 ⁴	–	1+3	25–35	–
Trapios tešlos kepiniai (1 padėklas ¹⁾)		140	–	2	35–45	–
		160 ⁴	–	3	25–30	–
Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai ¹⁾)		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
Obuolių pyragas (grotelės ¹⁾ , išardoma kepimo forma ²⁾ , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Trupintas biskvitas (grotelės ¹⁾ , išardoma kepimo forma ²⁾ , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35	–
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45	–
Skrebutis (grotelės ¹⁾)		250	–	3	5–8	–
Mėsainis (grotelės ¹⁾ , universalusis padėklas ¹⁾)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷	–

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”, ✓ įj., – išj.

- 1 Naudokite tik originalius “Miele” priedus.
- 2 Naudokite matinę, tamsią kepimo formą. Pastatykite formą ant grotelių.
- 3 Pasirinkite žemesnę temperatūrą ir po kurio laiko patikrinkite kepamą patiekalą.
- 4 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 5 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 6 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.
- 7 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.


Duomenys patikrą vykdančioms institucijoms

Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

- Matavimai atliekami naudojant režimą “Eco-Heißluft” .
- Pasirinkite nustatymą “Beleuchtung” | “„Ein“ für 15 Sekunden” (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Beleuchtung”).
- Matavimo metu maisto paruošimo skyriuje yra tik matavimui reikalingi priedai. Nenaudokite jokių priedų, pavyzdžiui, “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų arba kataliziniu emaliu padengtų dalių, pavyzdžiui, šoninių skydelių arba viršutinės plokštės.
- Svarbi energijos efektyvumo klasės nustatymo sąlyga yra ta, kad durys matavimo metu būtų sandariai uždarytos. Naudojami matavimo elementai šiek tiek arba labai gali trukdyti durų sandarumui. Tai turi neigiamos įtakos matavimo rezultatui. Šį trūkumą galima pašalinti prispaudžiant duris. Jeigu sąlygos nepalankios, tai galima atlikti naudojant tinkamas technines pagalbines priemones. Šis trūkumas įprastai naudojant nepastebimas.

Buitinių orkaitių duomenų lapas

pagal nurodytus potvarkius (ES) Nr. 65/2014 ir (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	DGC 7350, DGC 7450
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI _{cavity})	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,71 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	76 l
Prietaiso masė	42,0 kg

Šiuo dokumentu "Miele" patvirtina, kad orkaitė 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.

WLAN modulio dažnio juosta	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
----------------------------	----------------------------

Maksimali WLAN modulio perdavimo galia < 100 mW

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

Ryšio moduliui naudoti ir valdyti “Miele” naudoja savo arba išorinę programinę įrangą, kuriai netaikomos taip vadina-
mos 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.

“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 nepratęsimas.

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 neįgalioti 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	„Ijungti“ 15 sekundžių
“Warmhalten” benötigt “Schnell-abkühlen”. “Schnellabkühlen” wird ebenfalls aktiviert.	Kartu su šilumos palaikymo funkcija būtina įjungti greitąjį atvėsinimą. Taip pat aktyvinama greitojo atvėsinimo funkcija.
1 Dampfstoß	1 garų tiekimas
12 Std	12 valandų
15 Minuten aufgehen	Kildinti 15 minučių
2 Dampfstöße	2 garų tiekimai
24 Std	24 valandoms
3 Dampfstöße	3 garų tiekimai
30 Minuten aufgehen	Kildinti 30 minučių
45 Minuten aufgehen	Kildinti 45 minutes
Abkühlen	Atvėsinimas
Aktionen anzeigen	Rodyti veiksmus
aktivieren	Ijungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
ausführen	Vykdyti
Automatikprogramme	Automatinės programos
Automatischer Dampfstoß	Automatinis garų paleidimas
Begrüßungsmelodie	Pasveikinimo melodija
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Bleche und Roste entnehmen	Išimti padėklus ir groteles
Booster	Booster

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Bratautomatik	Automatinio kepimo programa
Crisp function	Traškumo funkcija
Dampfgaren	Kepimas garuose
Dampfstoß aktiv	Garų tiekimas įjungtas
Dampfstöße manuell	Rankinis garų paleidimas
Dampfstöße zeitgesteuert	Reguliuojamo laiko garų paleidimas
Datum	Data
deaktivieren	Išjungti / išaktyvinti
deutsch	Vokiečių kalba
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	Funkcija laikinai nepasiekiamo.
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekranų ryškumas
Dörren	Džiovinimo
Ebene einstellen	Nustatyti kepimo lygį
Eco-Heißluft	ECO ir papildomas karštasis oras
Eigene Programme	Asmeninėse programose
ein	Įjungti
Ein Update steht zur Verfügung. Das Update kann mehrere Minuten dauern.	Yra paruoštas naujinytis. Tai gali užtrukti keletą minučių.
Einheiten	Vienetai
einrichten	Įdiegti
einstellen 00:00 Min	Nustatyti 00:00 min.
Einstellungen	Nustatymai
Einweichen	Mirkymas
Einwirkphase	Veikimo fazė
english	Anglų kalba
Entkalken	Kalkių nuosėdų šalinimas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Entkalkungsmittel einsaugen ist abgeschlossen	Kalkių šalinimo priemonės įsiurbimas baigtas
Fehler	Triktis
Fernsteuerung	Nuotolinis valdymas
Fertig	Baigta
Fertig um	Pabaigos laikas
Gargut einschieben um	Patiekalo įdėjimo val.
Gargut in Ebene 2 einschieben	Kepamą patiekalą dėti į 2 kepimo lygį
Garraum von Rückständen reinigen	Išvalyti likučius iš gaminimo kameros
Garschritt abschließen	Užbaigti kepimo etapą
Garschritt hinzufügen	Pridėti kepimo etapą
Garschritte anzeigen	Rodyti kepimo etapus
Garzeit	Kepimo trukmė
Gefäß mit 1 l Frischwasser auf Garraumboden stellen. Schlauch in Gefäß geben und fixieren. Dauer ca. 1 Minute	Ant kepimo kameros pagrindo pastatyti indą su 1 l gėlo vandens. Žarnelę įstatyti į indą ir užfiksuoti. Trukmė – apie 1 minutę
Gefäß mit mindestens xxx ml Wasser unter das Einfüllrohr halten	Po pildymo vamzdeliu laikykite indą, kuriame ne mažiau kaip xxx ml vandens
Geräteinstellungen	Prietaiso nustatymai
Geschirr wärmen	Pašildyti indus
Grill groß	Didysis keptuvas
Händler	Pardavėjas
Hefeteig gehen lassen	Mielinės tešlos kildinimas
Heißluft plus	Papildomo karštojo oro
Helligkeit	Ryškusmas
Höhenlage	Aukščio nustatymas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Info	Informacija
Innenraum reinigen	Plauti prietaiso vidų

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas
ja	Taip
Kerntemperatur	Šerdies temperatūra
Klimagaren	Drėgnasis kepimas
Klimagaren + Bratautomatik	Drėgnasis kepimas ir automatinio kepi- mo programa
Klimagaren + Heißluft plus	Drėgnasis kepimas ir papildomas karš- tasis oras
Klimagaren + Intensivbacken	Drėgnasis kepimas ir intensyvusis kepi- mas
Klimagaren + Ober-/Unterhitze	Drėgnasis kepimas ir viršutinio / apati- nio kaitinimo elementas
Kuchen	Pyragas
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatorius veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lautstärke	Garsumo stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Maximale Betriebsdauer erreicht	Pasiekta maksimali veikimo trukmė
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Ijungtas parodomasis režimas. Prietai- sas nekaista
Miele@home einrichten	Išdiegti "Miele@home"
Mitgelieferten Schlauch am Einfüllrohr fixieren. Gefäß mit Entkalkungsmittel (900 ml) auf Garraumboden stellen. Schlauchende im Gefäß befestigen. Dauer ca. 1 Minute.	Kartu pristatomą žarną pritvirtinti prie pildymo vamzdelio. Prietaisą su kalkių šalinimo priemone (900 ml) pastatyti ant gaminimo kameros pagrindo. Žarnos galą pritvirtinti inde. Trukmė – apie 1 minutę.
nachbacken	Papildomai kepti kepinus
nachgaren	Papildomai kepti
Nachabschaltung	Išjungimo naktį funkcija

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Name ändern	Keisti pavadinimą
Netzausfall - Vorgang abgebrochen	Sutriko elektros srovės tiekimas-procesas nutrauktas
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo
Ober-/Unterhitze	Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
OK	OK
Pflege	Priežiūra
Programm ändern	Keisti programą
Programm erstellen	Sukurti programą
Programm löschen	Ištrinti programą
Programm starten	Įjungti programą
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Restwasser verdampfen	Likusio vandens išgarinimas
Restwasser verdampfen?	Išgarinti likusį vandenį?
Restwasserverdampfung	Išgarinti likusį vandenį
Restzeit	Likęs laikas
Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Universalblech und Gefäß aus Garraum herausnehmen	Nuimti žarną nuo pildymo vamzdelio. Iš gamtinimo kameros išimti universalųjį padėklą ir indą
Schnellabkühlen	Greitasis atvėsinimas
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Später	Vėliau
speichern	Išsaugoti
Sprache	Kalba

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Spülphase	Plovimo fazė
Standort	Vieta
Start um	Paleidimo val.
Starten	Ijungti
Tageszeit	Paros laikas
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Reguliuojamos temperatūros
Trocknen	Džiovinimas
Tür nicht öffnen	Neatidaryti durelių
Tür schließen	Uždaryti dureles
überspringen	Pereiti / peršokti
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi
Universalblech entleeren und Gefäß mit 1 l Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren. Dauer ca. 1 Minute.	Ištuštinti universalųjį padėklą, į indą iš naujo įpilti 1 l gėlo vandens. Žarnos galą užfiksuoti inde. Trukmė – apie 1 minutę.
Universalblech entleeren und Gefäß mit 100 ml Frischwasser füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren	Ištuštinti universalųjį padėklą, į indą įpilti 100 ml gėlo vandens. Žarnos galą pritvirtinti inde
Universalblech entleeren. Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Gefäß aus Garraum herausnehmen. Universalblech im Garraum belassen	Ištuštinti universalųjį padėklą. Nuimti žarną nuo pildymo vamzdelio. Iš gamini- mo kameros išimti indą. Universalųjį pa- dėklą palikti gamini- mo kameroje
Universalblech in die oberste Ebene einschieben	Universalųjį padėklą įdėti į viršutinį kepi- mo lygį
Universalblech in Ebene 1 einschieben	Universalųjį padėklą įdėti į 1 kepimo lygį
Unterhitze	Apatinio kaitinimo elemento
Update jetzt durchführen?	Diegti naujinį dabar?
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang abbrechen?	Nutraukti procesą?
Vorgang beendet	Procesas baigtas
Vorheizen	Iš anksto įkaitinti
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Warmhalten	Patiekalo šilumos palaikymas
Wasser einsaugen	Vandens įsiurbimas
Wasserhärte	Vandens kietumas
weiter	Toliau
Weitere	Kitos / kiti
Weitere Parameter	Kiti parametrai
Wenn “Schnellabkühlen” deaktiviert wird, wird auch “Warmhalten” ausgeschaltet.	Išjungus greitojo atvėsimo funkciją, taip pat išjungiama ir šilumos palaikymo funkcija.
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zeitgesteuert	Reguliuojamo laiko
Zum Abkühlen Tür öffnen	Atidaryti dureles ir atvėsinti
Zum Entsperrn Taste OK 6 Sekunden drücken	Norėdami atrakinti, 6 sek. spauskite mygtuką OK
zurücksetzen	Atkurti



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

DGC 7450, DGC 7350

It-LT

M.-Nr. 12 130 020 / 05