

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
Tvarumas ir aplinkos apsauga	14
Energijos taupymo patarimai	14
Susipažinimas	16
Garinė orkaitė	16
Specifikacijų lentelė	18
Kartu pristatomi priedai	18
Papildomai įsigijami priedai	19
Valdymo elementai	20
Įjungimo ir išjungimo mygtukas	21
Ekranas	21
Jutikliniai mygtukai	21
Simboliai	23
Valdymo principas	24
Meniu punkto pasirinkimas	24
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė	24
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	24
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas	24
Skaičių įvedimas	25
Raidžių įvedimas	25
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas	25
Funkcijos aprašymas	26
Valdymo skydelis	26
Vandens bakelis	26
Temperatūra	26
Drėgmė	26
Kepimo trukmė	26
Garsai	26
Įkaitinimo fazė	27
Kepimo fazė	27
Garų sumažinimas	27
Gaminimo kameros apšvietimas	27
Pirmasis paleidimas	28
Jungimas į tinklą	28
Pagrindiniai nustatymai	29
Garinės orkaitės plovimas pirmąjį kartą	30
Užvirimo temperatūros priderinimas	31
Garinės orkaitės kaitinimas	31
“Einstellungen”	32
Nustatymų apžvalga	32
Meniu “Einstellungen” iškvietimas	34

“Sprache”	34
“Tageszeit”	34
“Datum”	35
“Beleuchtung”	35
“Display”	35
“Lautstärke”	36
“Einheiten”	36
“Warmhalten”	37
“Dampfreduktion”	37
“Vorschlagstemperaturen”	37
“Booster”	37
“Wasserhärte”	38
“Automatisches Spülen”	40
“Sicherheit”	40
“Miele@home”	40
“Scan & Connect” atlikimas	41
“Fernsteuerung”	42
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas	42
“RemoteUpdate”	42
“Softwareversion”	43
“Händler”	43
“Werkeinstellungen”	43
“Betriebsstunden”	43
Pagrindinis ir submenu	44
Valdymas	46
Paprastas valdymas	46
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas	47
Temperatūros keitimas	47
“Feuchte” keitimas	47
Kepimo trukmės nustatymas	47
Nustatytos kepimo trukmės keitimas	48
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis	48
Kepimo proceso nutraukimas	48
Kepimo proceso nutraukimas	49
Maisto ruošimo skyriaus kaitinimas	50
“Booster”	50
“Vorheizen”	50
“Crisp function”	51
Garų tiekimas	51
“Kurzzeit”	51
Svarbu ir verta žinoti	53
Troškinimo garuose ypatybės	53

Garinio troškinimo indas	53
Asmeniniai indai.....	53
Kepimo lygis	53
Šaldytas produktas.....	53
Temperatūra	53
Kepimo trukmė.....	54
Troškinimas su skysčiais.....	54
Asmeniniai receptai – troškinimas garuose.....	54
Universalusis padėklas ir grotelės.....	54
“Dampfgaren”	55
“Eco-Dampfgaren”	55
Nuoroda į kepimo lenteles	55
Daržovės	56
Žuvis	59
Mėsa.....	62
Ryžiai	64
Grūdai.....	65
Makaronai / tešlos gaminiai	66
Kukuliai	67
Ankštiniai augalai, džiovinti	68
Vištų kiaušiniai	70
Vaisiai	71
Dešros gaminiai	71
Vėžiagyviai	72
Moliuskai	73
Ruošimas pagal valgiaraštį – rankiniu būdu.....	74
“Sous-vide”	75
Kitos naudojimo galimybės.....	82
Kaitinimas	82
Atitirpinimas	84
“Mix & Match”	87
“Menügaren” – automatinis	95
Konservavimas.....	95
Pyrago konservavimas	98
Džiovinimas	99
Sulčių išsunkimas	100
Nuplikymas.....	101
Indų sterilizavimas	101
“Geschirr wärmen”	102
“Warmhalten”	102
Mielinės tešlos kildinimas	103
Drėgnų rankšluosčių įšildymas	103

Želatinos lydymas.....	103
Susicukravusio medaus skystinimas	104
Šokolado lydymas.....	104
Lašinių lydymas.....	105
Svogūnų troškinimas.....	105
Obuolių konservavimas	105
Kiaušinių garnyro ruošimas	105
Vaisinis užtepas	106
Maisto produktų valymas.....	107
Jogurto ruošimas	108
Automatinės programos	109
Kategorijos.....	109
Automatinių programų naudojimas	109
Naudojimo nurodymai	109
“Eigene Programme”	110
Kepimas.....	113
Kepinių kepimo nurodymai.....	113
Kepinių kepimo patarimai.....	114
Veikimo režimai.....	114
Kepimas.....	116
Kepimo nurodymai	116
Veikimo režimai.....	116
Kepimas keptuve.....	118
Kepimo keptuve nuorodos	118
Kepinimo keptuve patarimai	118
Veikimo režimai.....	119
Valymas ir priežiūra.....	120
Valymo ir priežiūros nurodymai	120
Netinkamos valymo priemonės.....	121
Priekinės dalies valymas.....	121
“PerfectClean”	122
Maisto ruošimo skyrius	123
Vandens bakelio plovimas	124
Priedai	125
Padėklų laikiklių plovimas	126
Nulenkite viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementus.....	127

Turinys

“Pflege”	128
Mirkymas	128
Džiovinimas	128
Plovimas.....	128
“Entkalken”	128
“HydroClean”	130
Durelių išėmimas	133
Durelių montavimas	134
Problemų šalinimas	135
Pranešimai ekrane	135
Nenumatytas veiksmas	138
Garsai	139
Netenkinantis rezultatas.....	140
Bendrosios problemos arba techninės triktys.....	141
Garantinio aptarnavimo skyrius	145
Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite.....	145
Garantija	145
Įrengimas	146
Montavimo saugos nurodymai	146
Montavimo nurodymai.....	147
Montavimo matmenys.....	148
Montavimas ūkinėje spintoje	148
Įrengimas po stalviršiu	149
Vaizdas iš šono	150
Skydelio atidarymo zona.....	151
Jungtys ir vėdinimas.....	152
Garinės orkaitės įmontavimas	153
Gėlo vandens jungtis	154
Vandens išleidimas.....	156
Elektros jungtis	157
Duomenys priežiūros institucijoms	158
Energijos vartojimo efektyvumo klasė pagal EN 60350-1	160
Techniniai duomenys.....	162
Atitikties deklaracija	162
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos.....	162
Garantijos sąlygos.....	163
Sutartiniai ženklai.....	164

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.
- ▶ Garinę orkaitę naudokite tik buityje – maisto produktams troškinti garuose, kepiniams kepti, kepinti, kepinti keptuve, atitirpinti ir patiekalams pašildyti.
- 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.
- ▶ Šioje garinėje orkaitėje naudojamas 2 apšvietimo šaltinis, priskiriamas E 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 10 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.
- ▶ Palietus jutiklinį mygtuką , durelės automatiškai atidaromos iki galo. Atsidarydamos jos gali trenktis, pvz., į mažus vaikus arba gyvūnus.
Jeigu dureles atidarote naudodami nuotolinį valdymo balsu asistentą, suskamba garinės orkaitės garsinis signalas. Svarbu užtikrinti, kad durelių atsidarymo zonoje nebūtų žmonių arba daiktų.

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 sinchroninė elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos žeminimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonų, 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 abejonų, 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 elektrinės arba mechaninės 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.
- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Nuo jungimo laido pašalinus kištuką arba jeigu jungimo laidas apskritai neturi kištuko, garinę orkaitę prijungti prie maitinimo tinklo turi kvalifikuotas elektrikas.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

► Jei pažeistas maitinimo laidas, būtina jį pakeisti specialiu maitinimo laidu.

► 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.

► 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.

► Norėdami įrengti vandens jungtį, kvieskite kvalifikuotą specialistą. “Miele” neatsako už žalą, atsiradusią dėl klaidų, padarytų įmontuojant arba prijungiant prietaisą.

► Garinę orkaitę leidžiama jungti tik prie šalto vandens įvado.

► Įmontavus garinę orkaitę vandens įvado uždarymo čiaupas turi būti lengvai prieinamas.

► Prieš prijungdami vandens įleidimo žarnas patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų.

► Įrengta “Waterproof” sistema patikimai apsaugos nuo vandens daromos žalos, jeigu išpildytos šios sąlygos:

- Garinė orkaitė yra tinkamai prijungta (prie elektros ir vandens jungčių).
- Jei pastebėjote pažeidimus, garinę orkaitę nedelsdami remontuokite.
- Išvykdami ilgesniam laikui (pvz., atostogauti), užsukite vandens čiaupą.

Tinkamas naudojimas

► Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų kaitinimo elementų, maisto ruošimo skyriaus, priedų, durelių stiklo arba karšto patiekalo.

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

► Verdant arba šildant uždarytas skardines, skardinėse susidaro viršslėgis, jos gali sprogti. Skardinių nevirkite ir nešildykite.

► 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 karštiesiems garams. Kiti plastikiniai indai gali išsilydyti, sutrūkinėti arba suskilti.

► Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi maisto produktai gali išsausėti, o išsiskyrusi drėgmė gali sukelti garinės orkaitės koroziją. Maisto ruošimo skyriuje nelaikykite jokių maisto produktų, kepimui nenaudokite jokių rūdijančių indų.

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

► Maksimali leistina durelių apkrova yra 10 kg. Nelipkite arba nesisėskite ant atidarytų durelių, nestatykite ant jų sunkių daiktų. Stenkitės neįstrigti tarp durelių ir maisto ruošimo skyriaus. Galite pažeisti orkaitę.

► 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.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

► Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime užsiliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.

► Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje keptuvo režimo temperatūroje, gali savaime užsidegti.

Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžiovininkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite papildomo karštojo oro  ir viršutinio / apatinio kaitinimo režimus.

► 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.

► Jeigu ruošiant maisto produktus įvairiai naudojami alkoholiniai gėrimai, atkreipkite dėmesį, kad aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja. Garai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.

► Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės. Ten taip pat nedėkite jokių keptuvių, puodų arba padėklų.

Jeigu maisto ruošimo skyriuje norite laikyti kepimo indus, ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo pastatykite groteles ir sudėkite ant jų kepimo indus. Patikrinkite, ar neiškritęs apatinis sietelis.

► Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruošimo skyriaus pagrindą.

Nestumdykite grotelių pirmyn ir atgal.

► Stambūs maisto produktų likučiai gali užkimšti vandens nuotaką ir siurbį. Todėl visada patikrinkite, ar įdėtas apatinis sietelis.

► Jei netoli garinės orkaitės naudojate elektrinį prietaisą, pavyzdžiui, rankinį maišytuvą, patikrinkite, ar garinės orkaitės durelėmis neprišpaudėte jungimo laido. Galite pažeisti laido izoliaciją.

► 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.

Valymas ir priežiūra

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

Priedai

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

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė, skirta prietaiso gabenimui, apsaugo jį nuo pažeidimų gabenant. Pakavimo medžiagos pasirinktos atsižvelgiant į ekologinį tvarumą ir techninius utilizavimo veiksnius, 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 nepriklaistingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Senos įrangos jokių būdu nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.



Pristatykite prietaisą į artimiausią nenaudojamos 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.

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 kepamą patiekalą.
- Jeigu taip nurodyta recepte arba kepimo lentelėje, įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Kepimo metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Naudokite matines, tamsias kepimo formas. Jos geriau sugeria karštį ir greičiau perduoda į tešlą. Šviesios medžiagos, pavyzdžiui, nerūdijantysis plienas ar aliuminis, atspindi šilumą, todėl ji sunkiau patenka į kepamą patiekalą. Maisto ruošimo skyriaus dugno arba grotelių neuždenkite šilumą atspindinčia plėvele.
- Stebėkite kepimo trukmę, kad nešvaistytumėte 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.

- Kepdami patiekalus keptuve, rinkitės kepimo režimą "Umluftgrill". Galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu kituose keptuvo režimuose, kur būtina nustatyti aukščiausią temperatūrą.
- Režimas "Eco-Heißluft" taupo energiją ir optimaliai išnaudoja šilumą. Šį veikimo režimą naudokite, jeigu kepate nedideliais kiekiais, pvz., šaldytą picą arba forminius sausainius. Kol maisto produktai kepa, stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Jeigu norite naudoti energiją taupantį kepimo režimą, naudokite "Eco-Dampfgaren". Šis veikimo režimas labiausiai tinka kepti daržoves ir žuvį.
- Prireikus galite kepti vienu metu keletą patiekalų. Statykite juos vieną šalia kito arba dėkite į skirtingus kepimo lygius.
- Patiekalus, kurių negalite ruošti vienu metu, kepkite vieną po kito. Taip išnaudosite likusią šilumą.

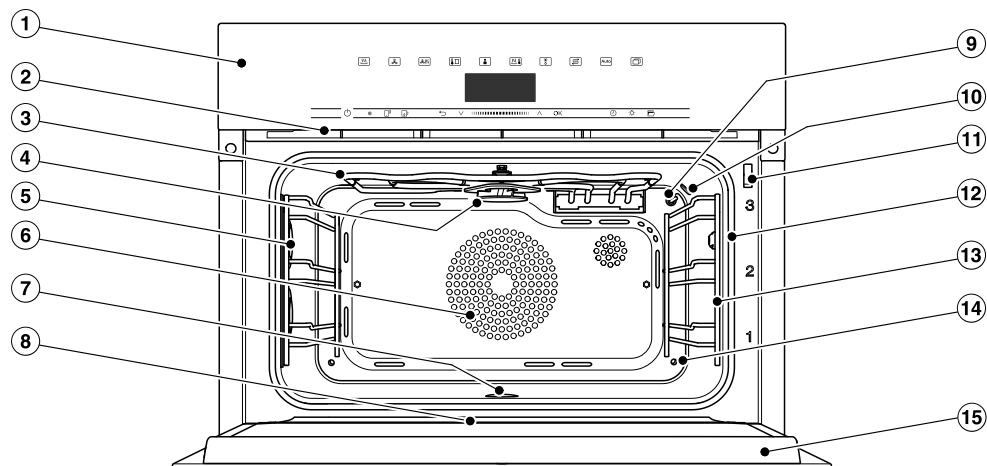
Nustatymų pasirinkimas

- 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

Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, garinė orkaitė automatiškai išsijungia. Rodomas paros laikas arba ekranas užtamsinamas (žr. skyrių "Einstellungen").

Garinė orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Garų išleidimo anga
- ③ Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas
- ④ Skirstomasis ratukas, naudojamas plovimui su "HydroClean"
- ⑤ Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas
- ⑥ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas
- ⑦ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu ir sieteliu
- ⑧ Surinkimo latakas
- ⑨ Temperatūros jutiklis
- ⑩ Drėgmės jutiklis
- ⑪ Durelių užraktas
- ⑫ Durelių sandariklis
- ⑬ Padėklų laikikliai su 3 kepimo lygiais
- ⑭ Garų įleidimo anga
- ⑮ Durelės



① Vandens bakelis

② Skyrius vandens bakeliui

Susipažinimas

Šioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje aprašytus modelius rasite užpakalinėje pusėje.

Specifikacijų lentelė

Specifikacijų lentelė yra korpuso viršutinėje dalyje.

Joje nurodytas jūsų prietaiso modelis, gamyklinis numeris ir jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maks. jungties galia).

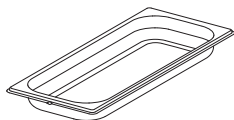
Prietaiso modelis ir gamyklinis numeris (SN) taip pat nurodyti nedidelėje lentelėje, atidaryto valdymo skydelio viršuje. Išsaugokite šią informaciją, kad "Miele" galėtų tikslingai padėti, jeigu kiltų klausimų arba problemų.

Kartu pristatomi priedai

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

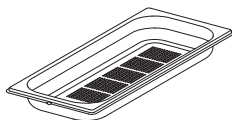
Atsižvelgiant į šalį ir modelį, gali būti pridėti kiti priedai.

Garinio troškinimo indas DGG 20



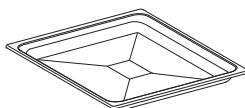
1 neperforuotas garinio troškinimo indas iš nerūdijančiojo plieno
Talpa 2,4 l
Naudingasis tūris 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (P x l x A)

Garinio troškinimo indas DGGL 20



1 perforuotas garinio troškinimo indas iš nerūdijančiojo plieno
Talpa 2,4 l
Naudingasis tūris 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (P x l x A)

Universalusis padėklas HUBB 71



1 universalusis padėklas kepinimui, kepiniui ir kepinimui keptuve (padengta "PerfectClean" danga)

Kepimo ir kepinimo grotelės HBBR 71 (trumpiau: grotelės)



1 grotelės kepinimui, kepinimui ir kepinimui keptuve (padengta "PerfectClean" danga)

Atidariklis



Rankiniam durelių atidarymui.

"HydroCleaner"

1 specialus ploviklis maisto ruošimo skyriui plauti naudojant priežiūros programą "HydroClean". Labai tinka stipriai pridėgusiems, įsisenėjusiems nešvarumams šalinti.

Kalkių šalinimo tabletės

Pašalina kalkių nuosėdas iš garinės orkaitės.

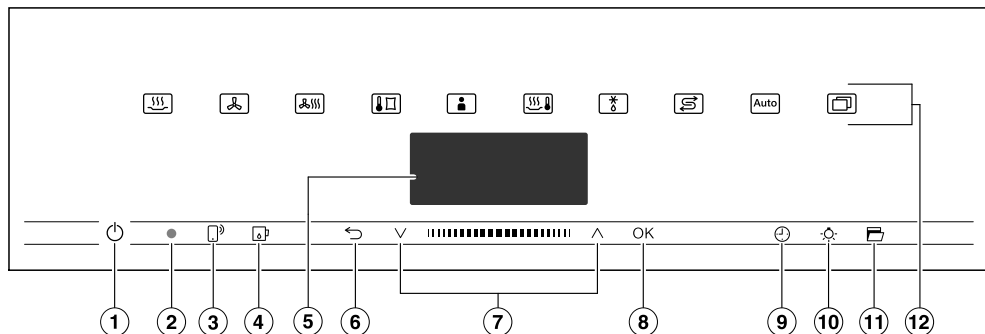
Papildomai įsigijami priedai

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

Į “Miele” interneto parduotuvę pateksite nuskaityę QR kodą:



Valdymo elementai



- ① Įgilintas 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

Valdymo skydeliui atidaryti ir uždaryti
- 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 Jutiklinis mygtukas

Skirtas durelių atidarymui
- ⑫ 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

Ekране 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 submenu", "Einstellungen", "Automatikprogramme" ir "Kitos naudojimo galimybės".

Susipažinimas

Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Jeigu garinę orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie "Miele@home" sistemos, suaktyvinti nustatymą "Fernsteuerung" ir paliesti šį jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidedė oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, vadinasi, "MobileStart" funkcija suaktyvinta. Kol šis jutiklinis mygtukas šviečia, garinę orkaitę galite valdyti savo mobiliajame prietaise (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Miele@home").
	Šiuo jutikliniu mygtuku valdymo skydelį atidarysite ir uždarysite skydelį (žr. skyriaus "Funkcijų apibūdinimas" poskyrį "Valdymo skydelis").
	Atsižvelgiant į tai, kokiam meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu. Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite pasirinkti vertes ir nustatymus, pvz., temperatūrą, pakeisti kepimo proceso trukmę arba sustabdyti kepimo procesą.
  	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. Šviesiame fone pažymėtas vertes arba nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba tarp jų esančioje zonoje.
OK	Jeigu funkcijos ekrane pažymėtos šviesia spalva, jas galite iškviesti mygtuku OK. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti. Patvirtinę mygtuku OK, išsaugosite pakeitimus. Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami OK.

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.
	Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą. Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.
	Palietus šį jutiklinį mygtuką, durelės automatiškai iki galo atsida-rys. Norėdami uždaryti dureles, spustelėkite jas ranka arba puod-kele, kol durelės užsifiksuos.

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.

Susipažinimas

Valdymo principas

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

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 $||\blacksquare||$ 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 sąraše

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

Patarimas: Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele ✓.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

Kai kurie nustatymai rodomi segmentiniame stulpelyje $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. 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 $||\blacksquare||$ slinkite į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku OK.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

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

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

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

Veikimo režimo keitimas

Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinis anksčiau pasirinkto veikimo režimo jutiklinis mygtukas.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodomas pakeistas režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Užsidega pakeisto veikimo režimo oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

Naršykite po parinkčių sąrašą “Weitere” , 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 .
- 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 .

Susipažinimas

Funkcijos aprašymas

Valdymo skydelis

Už valdymo skydelio yra vandens bakelio vieta. Valdymo skydelis atidaromas ir uždaromas palietus jutiklinį mygtuką . Jame veikia apsauga nuo prispaudimo. Jeigu atidarant ir (arba) uždarant valdymo skydelį jaučiamas pasipriešinimas, procesas sustabdomas. Valdymo skydeliui atsidarant ir užsidarant neliaskite durelių viršutinio krašto!

Vandens bakelis

Vanduo traukiamas į vandens bakelį, o iš ten į garų generatorių.

Triktis dėl uždarytos vandens bakelio angos!

Neuždarykite vandens bakelio priekyje esančios angos, nes taip vanduo nebus paduodamas į garų generatorių.

Temperatūra

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

Drėgmė

Veikimo režimas “Combigaren”  ir specialioji paskirtis “Erhitzen”  naudojami kartu su kombinuotu orkaitės ir drėgmės režimu. Tam tikroje zonoje atskiram kepimo procesui arba etapui papildomai galėsite naudoti drėgmės funkciją.

Pagal drėgmės nustatymą, į maisto ruošimo zoną tiekiamas oras arba didinama drėgmė. Jeigu drėgmės nustatymas yra 0 %, vykdomas maksimalus oro tiekimas ir nedidinama drėgmė. Jeigu drėgmės nustatymas yra 100 %, netiekiamas oras, o maisto ruošimo zonoje palaikoma maksimali oro drėgmė.

Kai kurie maisto produktai troškinant netenka drėgmės. Maisto produktuose esanti drėgmė panaudojama reguliuoti drėgmei. Gali būti, kad nustačius per mažą drėgmės kiekį, neveiks garų generatorius.

Kepimo trukmė

Atsižvelgiant į kepimo režimą, galite nustatyti 1 minutės 10 arba 12 val. kepimo trukmę.

Automatinių ir priežiūros programų trukmė iš anksto nustatyta gamykloje, jos negalima keisti.

Kepant garuose arba kepimui naudojant programas su specialia garų funkcija, likusi kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą. Visuose kituose veikimo režimuose, programose ir specialaus naudojimo funkcijose veikimo trukmė pradedama skaičiuoti iš karto.

Garsai

Garinei orkaitei veikiant arba išjungus girdisi triukšmas (burzgimas). Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įtraukiant ir išleidžiant vandenį.

Jeigu garinė orkaitė įjungta, girdėsite ventiliatoriaus ūžimą.

Įkaitinimo fazė

Visuose veikimo režimuose įkaitinimo fazės metu ekrane rodoma kylanti maisto ruošimo skyriaus temperatūra (išskyrus “Grill groß”, “Grill klein”).

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

Kepimo fazė

Kepimo fazės metu ekrane skaičiuojamas likęs laikas. Kepant garuose, kepimo fazė prasidės tik pasiekus nustatytą temperatūrą. Kituose veikimo režimuose, programose ir specialiose naudojimo paskirtyse veikimo trukmė pradeda skaičiuoti iš karto.

Garų sumažinimas

Troškinimo garuose ir kombinuotąjį režimą naudojant tam tikroje temperatūros zonoje, kepimo pabaigoje automatiškai aktyvinama garų sumažinimo funkcija. Funkcija apsaugo, kad atidarius dureles, neišsiveržtų didelis garų kiekis. Ekrane rodoma “Dampfreduktion”.

Garų sumažinimo funkciją galima išjungti (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Dampfreduktion”). Jeigu garų sumažinimo funkcija išjungta, atidarius orkaitės dureles, išsiverš didelis garų kiekis.

Gaminimo kameros apšvietimas

Pristatant garinę orkaitę nustatyta taip, kad įjungus prietaisą, taupoma energija ir išjungiamas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.

Jei norite, kad prietaisui veikiant maisto ruošimo skyrius visada būtų apšviestas, turite pakeisti gamyklinį nustatymą (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Apšvietimas”).

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

Palietus valdymo skydelio jutiklinį mygtuką  15 sekundžių įsijungs apšvietimas.

Pirmasis paleidimas

Jungimas į tinklą

Jūsų garinėje orkaitėje yra įmontuotas belaidžio ryšio modulis. Dėl belaidžio ryšio tinklo („Wi-Fi“) modulio galima užmegzti tinklo ryšį su jūsų namų interneto tinklu ir savo mobiliajame įrenginyje naudotis „Miele“ programėle.

Kai garinė orkaitė prijungiama per belaidžio ryšio tinklą, ryšys automatiškai atkuriamas kiekvieną kartą, kai ją vėl įjungiate.

Užtikrinkite, kad garinės orkaitės pastatymo vietoje belaidžio ryšio signalas būtų pakankamai stiprus.

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

Išmaniosios papildomos funkcijos „Miele“ programėlėje*

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

- būsenos informacijos atsiuntimu
- Naudokite papildomas naudingas funkcijas
- Atnaujinkite savo garinės orkaitės programinę įrangą, kad ji siektų naujausią „Miele“ techninį lygį

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

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

„Miele“ programėlė

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



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.

Pirmasis paleidimas

Garinės orkaitės plovimas pirmą kartą

- Nulupkite nuo garinės orkaitės ir priedų lipdukus arba apsaugines plėveles, išskyrus nuo specifikacijų lentelės ir nedidelio skydelio, matomo atidarius valdymo skydelį.

Gamykloje buvo testuojamos garinės orkaitės funkcijos, todėl transportuojant tam tikromis aplinkybėmis iš vamzdelių į gaminimo kamerą gali pradėti bėgti vanduo.

Vandens bakelio plovimas



Pavojus susižaloti į valdymo skydelį!

Atsidarantis arba užsidarantis valdymo skydelis gali prispausti.

Valdymo skydeliui atsidarant ir užsidarant nelieskite durelių viršutinio krašto!

- Garinę orkaitę įjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku
- Palieskite jutiklinį mygtuką ir atidarykite valdymo skydelį.
- Išimkite vandens bakelį. Norėdami išimti, vandens bakelį lengvai kilstelėkite aukštyn.
- Vandens bakelį plaukite rankomis arba indaplovėje.

Priedų ir gaminimo kameros plovimas

- Iš gaminimo kameros išimkite visus priedus.
- Plaukite garinio troškinimo indus rankomis arba indaplovėje.

Universalaus padėklo ir grotelių paviršiai padengti "PerfectClean" danga, todėl juos galima plauti **tik** rankomis. Vadovaukitės skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyryje "PerfectClean" pateiktais nurodymais.

- Universalųjį padėklą ir groteles plaukite šiltame vandenyje, švaria kempinėle, galite naudoti ploviklį.

Garinė orkaitė prieš pristatant buvo apdorota priežiūros priemone.

- Prieš naudodami, švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu išvalykite gaminimo kamerą.

Užvirimo temperatūros priderinimas

Pirmą kartą troškinant maisto produktus garinę orkaitę būtina priderinti prie vandens užvirimo temperatūros, kuri gali skirtis, atsižvelgiant į pastatymo vietos aukštį. Šio proceso metu išskalaujamos ir vandenį tiekiančios dalys.

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

- 15 minučių įjunkite garinę orkaitę, pasirinkite režimą "Dampfgaren"  (100 °C). Atlikite veiksmus, kaip nurodyta skyriuje "Valdymas".

Užvirimo temperatūros priderinimas pakeitus gyvenamąją vietą

Pakeitus gyvenamąją vietą, garinę orkaitę reikia priderinti prie pasikeitusios vandens užvirimo temperatūros, jeigu naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės maž. 300 metrų aukščiu. Iš prietaiso pašalinkite kalkes (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Pflege").

Garinės orkaitės kaitinimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.
- Norėdami pašalinti riebalus nuo žiedinio kaitinimo elemento, kaitinkite garinę orkaitę 30 minučių 200 °C temperatūroje, naudokite režimą "Heißluft plus" .

Atlikite veiksmus, kaip nurodyta skyriuje "Valdymas".

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų, padėklų laikiklių ir durelių stiklo.

Kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių arba varstydami prietaiso dureles, mūvėkite puodkėles.

Kaitinimo elementą kaitinant pirmą kartą, gali pasklisti specifinis kvapas. Šis specifinis kvapas arba garai netrukus išnyks, tai nereiškia, kad prietaisas netinkamai prijungtas arba sugedęs. Išvėdinkite virtuvę.

“Einstellungen”

Nustatymy apžvalga

Menü punktas	Galimi nustatymai
"Sprache"	... "deutsch" "english" ... "Standort"
"Tageszeit"	"Anzeige" "Ein" "Aus"* "Nachtabschaltung" "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"
"Warmhalten"	"Ein" "Aus" *
"Dampfreduktion"	"Ein"* "Aus"
"Vorschlagstemperaturen"	
"Booster"	"Ein"* "Aus"
"Wasserhärte"	"1 °dH" ... "21 °dH"* ... "70 °dH"

* Gamyklinis nustatymas

“Einstellungen”

Menü punktas	Galimi nustatymai
“Automatisches Spülen”	“Ein”* “Aus”
“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”	“Geräteeeinstellungen” “Eigene Programme” “Vorschlagstemperaturen”

* Gamyklinis nustatymas

“Einstellungen”

Meniu “Einstellungen” iškviatimas

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 buvimą vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

“Tageszeit”

“Anzeige”

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

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

“Zeitformat”

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

“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”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

- 
maksimalus ryškumas
- 
minimalus ryškumas

“QuickTouch”

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

- “Ein”
Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabuschaltung”, jutikliniai mygtukai reaguoja net tada, kai garinė orkaitė išjungta. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.
- “Aus”
Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguoja tik jeigu garinė orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiką išjungus garinę orkaitę.

“Einstellungen”

“Lautstärke”

“Signaltöne”

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

Jeigu ketinate prietaiso dureles atidaryti naudodami nuotolinio valdymo balsu funkciją, įsitikinkite, kad durelių atsidarymo zonoje nieko nėra.

“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 .

“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.

“Warmhalten”

Pasibaigus kepimo procesui, funkcija “Warmhalten” padės išlaikyti patiekalus šiltus. Patiekalas maks. 15 min. laikomas iš anksto nustatytoje temperatūroje. Ši funkcija išsijungs atidarius prietaiso dureles arba palietus jutiklinį mygtuką.

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

- “Ein”

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

- “Aus”

Funkcija “Warmhalten” išjungta.

“Dampfreduktion”

Funkcija “Dampfreduktion” apsaugo, kad atidarius dureles neišsiveržtų garai.

- “Ein”

Jeigu kepimui naudojate aukštesnę negu 80 °C temperatūrą (kepinas gaurose) arba 80–100 °C kartu su 100 % drėgme (kombinuotasis režimas), kepimo proceso pabaigoje automatiškai įjungiamas garų sumažinimo funkcija. Ekrane rodoma “Dampfreduktion”.

- “Aus”

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

“Vorschlagstemperaturen”

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

Iškvietus meniu punktą, bus rodomas pasirenkamų režimų sąrašas.

■ Pasirinkite norimą režimą.

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

■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

“Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

- “Ein”

Funkcija “Booster” įjungiamas 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” išjungiamas. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik naudojamo veikimo režimo kaitinimo elementai.

“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., atvirkstinio 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 pripildymo 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”

“Automatisches Spülen”

Pasibaigus troškiniui garuose ir išjungus garinę orkaitę ekrane rodomas užrašas “Gerät wird gespült”.

Šis procesas skirtas iš sistemos išplauti galimai užsilikusiems maisto likučiams.

Galite įjungti arba išjungti automatinį prietaiso plovimą.

“Sicherheit”

“Tastensperre”

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

- “Ein”

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

- “Aus”

Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

“Inbetriebnahmesperre ”

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 įjungimui 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 išjungžiama, 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. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę savininkai neturės prieigos prie jūsų prietaiso.

- “Einrichten”

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

“Miele” programėlėje rodomi tolesni diegimo etapai.



“Scan & Connect” atlikimas

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

■ Nuskaitykite QR kodą.

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

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

■ Įdiekite “Miele” programėlę ir susikurkite naudotojo paskyrą.

■ Iš naujo nuskaitykite QR kodą.

“Einstellungen”

“Fernsteuerung”

Jeigu savo mobiliajame prietaise įdiegėte “Miele” programėlę, prisijungėte prie “Miele@home” sistemos ir suaktyvino- te 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 jutiklinia- me ekranelyje, o ne nuotoliniu būdu programėlėje.

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

“RemoteUpdate”

“RemoteUpdate” meniu punktas bus ro- domas ir aktyvus tik įvykdžius visas “Miele@home” naudojimui būtinas są- lygas (žr. skyriaus “Pirmasis paleidi- mas”, poskyrį “Miele@home”).

“RemoteUpdate” funkcija skirta jūsų ga- rinės orkaitės programinei įrangai atnau- jinti. Jeigu jūsų garinei orkaitei yra pa- ruoštas naujiny, prietaisas jį atsisiųs automatiškai. Naujiny automatiškai ne- bus diegiamas, diegimą turėsite patvir- tinti rankiniu būdu.

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

Įjungimas ir išjungimas

Gamykliniuose nustatymuose nuotolinio programinės įrangos atnaujinimo funkci- ja įjungta. Paruoštas programos naujiny bus atsisiųstas automatiškai, diegimą tu- rėsite aktyvinti rankiniu būdu.

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

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”
Grąžinami 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.

Pagrindinis ir submenui

Meniu	Rekomen- duojama vertė	Sritis
Veikimo režimai		
“Dampfgaren” 	“100 °C”	“40–100 °C”
“Heißluft plus” 	“160 °C”	“30–230 °C”
“Combigaren” 		
“Combigaren + Heißluft plus”	“170 °C”	“30–230 °C”
“Combigaren + Ober-/Unterhitze”	“180 °C”	“30–230 °C”
“Combigaren + Grill”	“Pakopa 3”	“Pakopa 1–3”
“Sous-vide” 	“65 °C”	“45–90 °C”
“Eigene Programme” 		
“Erhitzen” 	“130 °C”	“120–140 °C”
“Auftauen” 	“60 °C”	“50–60 °C”
“Entkalken” 		
“Automatikprogramme” 		
“Weitere” 		
“Ober-/Unterhitze”	“180 °C”	“30–230 °C”
“Intensivbacken”	“180 °C”	“50–230 °C”
“Unterhitze”	“190 °C”	“100–200 °C”
“Oberhitze”	“190 °C”	“100–230 °C”
“Grill groß”	“3 lygis”	“1–3 lygis”
“Grill klein”	“3 lygis”	“1–3 lygis”
“Umluftgrill”	“200 °C”	“50–230 °C”
“Kuchen spezial”	“160 °C”	“30–230 °C”
“Eco-Heißluft”	“180 °C”	“30–230 °C”
“Eco-Dampfgaren”	“100 °C”	“40–100 °C”

Meniu	Rekomen- duojama vertė	Sritis
"Weitere" 		
"Spezialanwendungen"		
"Mix & Match"		
"Menügaren"	—	—
"Blanchieren"	—	—
"Einkochen"	"90 °C"	"80–100 °C"
"Dörren"	"50 °C"	"30–70 °C"
"Hefeteig gehen lassen"	—	—
"Geschirr entkeimen"	—	—
"Geschirr wärmen"	"50 °C"	"50–80 °C"
"Warmhalten"	"65 °C"	"40–100 °C"
"Pflege"		
"HydroClean"		
"Einweichen"		
"Trocknen"		
"Spülen"		
"Einstellungen" 		
"Betriebsstunden"		

Valdymas

Paprastas valdymas

Sutriko prietaiso veikimas, nes nėra įdėto dugno sietelio.

Jeigu nenaudosite dugno sietelio, į vandens išleidimo sistemą gali patekti maisto likučių. Nepavyks išleisti vandens.

Todėl prieš kiekvieną kepimo procesą patikrinkite, ar įdėtas sietelis.

- Įjunkite garinę orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

- Pasirinkite norimą režimą.

Rodomas veikimo režimas. Atsižvelgiant į pasirinktą veikimo režimą, ekrane viena po kitos rodomos rekomenduojamos temperatūros ir drėgmės vertės.

- Jei reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

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

- Jeigu būtina, pakeiskite drėgmę.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

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

- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto durelių stiklo.

Uždarydami dureles, mūvėkite puodkėles.

Garinės orkaitės plovimas pasibaigus troškinimui

- Jeigu reikia, išimkite vandens bakelį ir ištuštinkite.

- Išjunkite garinę orkaitę.

Kepimo proceso su garų funkcija pabaigoje ekrane rodoma "Gerät wird gespült".

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Plovimo procesą bet kuriuo atveju įvykdysite iki galo, kad iš sistemos būtų išplauti galimai užsilikę maisto likučiai.

Jeigu pasirinkote nustatymą "Display" | "QuickTouch" | "Aus", norėdami atidaryti garinės orkaitės dureles, pirmiausia turite ją įjungti.

- Visą garinę orkaitę išplaukite ir išdžiovinkite, kaip aprašyta skyriuje "Valymas ir priežiūra".

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

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"
- "Feuchte"
- "Garzeit"
- "Booster"
- "Vorheizen"
- "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

Pagal savo naudojimo įpročius, "Weiter"  | "Einstellungen"  | "Vorschlagstemperaturen" galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ↵.
- Pasirinkite "Temperatur" ir patvirtinkite jutikliniu mygtuku OK.
- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.

"Feuchte" keitimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ↵.
- Pasirinkite "Feuchte" ir patvirtinkite mygtuku OK.
- Pakeiskite drėgmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo procesas tęsiamas toliau su pakeista drėgme.

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.

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 skyrius apšvieti-

mas. 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". Naukodami "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 ↩.

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

Jeigu kepimui naudojate aukštesnę negu 80 °C temperatūrą (kepimas garuose) arba 80–100 °C kartu su 100 % drėgme (kombinuotasis režimas), kepimo proceso pabaigoje įjungiamą garų sumažinimo funkciją.

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

Nustatytos kepimo trukmės keitimas

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ☺.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Jeigu būtina, pasirinkite "Ändern".
- Pakeiskite nustatytą laiką.

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

Dingus elektros tiekimui, ištrinami visi nustatymai.

Patarimas: Kepimo trukmę galima pakeisti ir naršymo zonoje.

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.

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.

Kepimo proceso nutraukimas

Atidarius dureles, sustabdomas kepimo procesas. Išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.

Kepant garuose arba programose ir specialiose programose, kuriose naudojama vien tik garų funkcija, išsaugoma nustatyta kepimo trukmė.



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.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių ir karšto patiekalo!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Gali nusideginti prisilietę prie maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų, padėklų laikiklių, priedų, kepamo patiekalo ir durelių stiklo.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių arba varstydami orkaitės dureles, naudokite puodkėles.

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

Uždarius dureles, procesas bus tęsiamas toliau.

Pirmiausia dar kartą kaitinamas maisto ruošimo skyrius, ekrane rodoma kylanti temperatūra.

Kepant garuose arba kepimui naudojant programas ir specialias naudojimo funkcijas su garais, likusi kepimo trukmė pradedama skaičiuoti tik pasiekus nustatytą temperatūrą.

Kepimo procesuose su 100 % drėgme ir iki 100 °C kepimo temperatūra: kepimo procesas bus užbaigtas anksčiau laiko, jeigu paskutinę minutę (likus 55 sekundėms) bus pravertos durelės.

Maisto ruošimo skyriaus kaitinimas

Funkcija „Booster“ tam tikruose 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.

Ne visuose kepimo režimuose būtina iš anksto įkaitinti maisto ruošimo skyrių.

■ Iš anksto įkaitinkite orkaitę, jeigu 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“.

„Booster“

Gamykloje įjungta funkcija „Booster“ ir veikimo režimai („Weitere“  | „Einstellungen“  | „Booster“ | „Ein“):

- „Heißluft plus“ 
- „Ober-/Unterhitze“

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.

Kepdami 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“

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.

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.

"Crisp function"

Funkcija "Crisp function" (drėgmės sumažinimo) leis kartais arba viso kepimo proceso metu maisto ruošimo skyriuje sumažinti drėgmės kiekį.

Šią funkciją rekomenduojama naudoti kepant picą, apkepęs su įdaru, pyragą su drėgnu įdaru sluoksniu arba keksiukus.

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

"Crisp function" funkciją galima naudoti šiuose veikimo režimuose:

- "Heißluft plus" 
- "Ober-/Unterhitze"
- "Intensivbacken"
- "Unterhitze"
- "Oberhitze"
- "Umluftgrill"
- "Kuchen spezial"

Crisp function įjungimas

Funkciją "Crisp function" reikia atskirai įjungti kiekvienam kepimo režimui.

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.

Išskleidžiamajame meniu jutikliniu mygtuku  bet kada galite išjungti funkciją "Crisp function".

Garų tiekimas

Visuose orkaitės veikimo režimuose (išskyrus "Eco-Heißluft") kepimo proceso metu galima papildomai naudoti garus. Garų tiekimo skaičius yra neribotas.

Kai tik "Dampfstoß" ekrane bus rodoma šviesiame fone, galite paleisti garus.

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

- Pasirinkite OK.

Paleidžiamas garų srautas. Ekrane rodoma , užgęsta "Dampfstoß". Funkcija trunka apie 1 minutę.

- Norėdami dar kartą paleisti garus, kai ekrane vėl pasirodys "Dampfstoß", atlikite tuos pačius veiksmus.

"Kurzzeit"

Funkcijos "Kurzzeit" naudojimas

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

Valdymas

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.

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 .
- 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 .

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

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką .

- Jeigu būtina, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

Trumposios trukmės keitimas

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

Trumpoji trukmė ištrinama.

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

Troškinimo garuose ypatybės

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

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

Garinio troškinimo indas

Kartu su garine orkaite pateikiami nerūdijančiojo plieno garinio troškinimo indai. Galima papildomai įsigyti įvairių dydžių garinio troškinimo indų, taip pat perforuotų ir neperforuotų (žr. skyrių “Įsigijami priedai”). Visiems patiekalams galėsite naudoti tinkamus garinio troškinimo indus.

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

Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

- Indai turi būti tinkami naudoti orkaitėje ir atsparūs garams. Jei troškinimui garuose norite naudoti plastikinius indus, teiraukitės gamintojo, ar jie yra tinkami.
- Indai storomis sienelėmis, pavyzdžiui, iš porceliano, keramikos arba fajanso, yra mažiau tinkami troškinimui garuose.

se. Storos sienelės blogai praleidžia šilumą, todėl gerokai pailgėja lentelėse nurodytas kepimo laikas.

- Indus statykite ant grotelių arba į garinio troškinimo indą. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklų laikiklius, ant gaminimo kameros pagrindo padėti groteles ir ant jų pastatyti kepimo indą (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra”, poskyrį “Padėklų laikiklių plovimas”).
- Kad į kepimo indą patektų garai, tarp viršutinio indo krašto ir gaminimo kameros viršaus palikite nedidelį tarpelį.

Kepimo lygis

Galite pasirinkti bet kurį kepimo lygį arba vienu metu kepti keliuose lygiuose. Dėl to gaminimo trukmė nesikeis.

Jeigu troškinimui garuose vienu metu naudojate keletą aukštų troškinimo indų, sudėkite juos pagal aukštį. Jeigu įmanoma, tarp troškinimo indų palikite tarpelį.

Kad užtikrintumėte apsaugą nuo apvirtimo, troškinimo indus, groteles ir padėklą visada įstatykite tarp padėklų laikiklių skersinių.

Šaldytas produktas

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

Temperatūra

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

Svarbu ir verta žinoti

Kepimo trukmė

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

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

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

Troškinimas su skysčiais

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

Asmeniniai receptai – troškinimas garuose

Maisto produktus ir patiekalus, kurie paprastai ruošiami puode, galima troškinti ir garinėje orkaitėje. Garinėje orkaitėje galima nustatyti tą pačią patiekalo troškimo trukmę. Atkreipkite dėmesį, kad patiekalas, kepamas garuose, neapskrus.

Universalusis padėklas ir grotelės

Naudokite universalųjį padėklą su ant viršaus uždėtomis grotelėmis, pavyzdžiui, kepdami arba kepindami keptuve. Kepimo metu surinktas sultis galėsite panaudoti ruošdami padažą.

Jeigu naudojate universalųjį padėklą su grotelėmis, universalųjį padėklą įstatykite tarp kepimo lygio skersinių, kad grotelės būtų viršuje. Išimdami vienu metu ištraukite abi dalis.

Ištraukimo apsauga

Tinklelyje ir universaliajame padėkle yra ištraukimo apsauga, kuri neleidžia jiems išslysti iš įstumiamo lygio, jei jie ištraukiami tik iš dalies. Norint išimti groteles ir universalųjį padėklą, juos reikia pakelti.

“Eco-Dampfgaren”

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

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

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

Nustatymas

“Weitere”  | “Eco-Dampfgaren”

Nuoroda į kepimo lenteles

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

Kepimo trukmės pasirinkimas

Lentelėje pateikta kepimo trukmė yra tik orientacinė.

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

“Dampfgaren”

Daržovės

Šviežias produktas

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

Šaldytas produktas

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

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

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

Troškinimo indai

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

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

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

Ištūmimo lygmuo

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

Kepimo trukmė

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

apie 17 min.;

tvirtos konsistencijos bulvės, perpjaautos
pusiau:

apie 20 min.

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Dampfaren”

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

“Dampfgaren”

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

🕒 Kepimo trukmė

Žuvis

Šviežias produktas

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

Šaldytas produktas

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

Paruošimas

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

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

Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškini-
mo indus.

Kepimo lygis

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

Temperatūra

85–90 °C

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

100 °C

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

Žuvies troškinimui su padažu arba sulti-
niu.

Gaminimo trukmė

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

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

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

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

“Dampfgaren”

Patarimai

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

Nustatymai

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

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Dampfgaren”

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

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

“Dampfgaren”

Mėsa

Šviežias produktas

Mėsą paruoškite kaip įprastai.

Šaldyti produktai

Prieš kepant šaldytą mėsą pirmiausia ją atitirpinkite (žr. skyriaus “Kitos 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 **kvapiąsias medžiagas**, naudokite perforuotą kepimo indą. Po juo pakiškite neperforuotą troškinimo indą, kad būtų surinktos kepimo sultys. Jomis galite paskaninti padažus arba užšaldyti.
- **Sodriam sultiniui** paruošti labiausiai tinka vištiena, jautienos kulninės mėsa, krūtinėlės mėsa, jautienos kaulai ir šonkauliai. Mėsą, kaulus ir sriubos daržoves sudėkite į troškinimo indą, užpilkite šaltu vandeniu. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

“Dampfgaren”

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

🕒 Kepimo trukmė

“Dampfaren”

Ryžiai

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

Troškinami ryžiai sugeria skystį, nepraranda maistingųjų medžiagų.

Troškinimo indai

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

Pasiruošimas

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

Patarimas: troškinti reikalingą skysčio kiekį galima nustatyti svarstyklėmis arba pasinaudoti “indelio” metodu. Jei naudojamas “indelio metodas”, pirmiausia norimą ryžių kiekį suberkite į indelį, tada į troškinimo indą. Indeliu išmatuokite reikalingą skysčio kiekį (žr. lentelę) ir supilkite ant ryžių.

Ryžiai turi tolygiai pasiskirstyti po indą.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Reis” | ... | arba

“Dampfaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 :  Ryžių ir vandens santykis,  Kepimo trukmė

Grūdai

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.

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

“Dampfgaren”

Makaronai / tešlos gaminiai

Sausas produktas

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

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.

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

Kukuliai

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

Šviežius kukulius troškinkite riebalais išteptame, perforuotame inde.

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

“Dampfgaren”

Ankštiniai augalai, džiovinti

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

Lęšių mirkyti nereikia.

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

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

🕒 Gaminimo trukmė

“Dampfgaren”

Vištų kiaušiniai

Naudokite perforuotus indus, jei norite ruošti virtus kiaušinius.

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

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

Vaisiai

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

Patarimas: surinktas sultis galite panaudoti torto glajui ruošti.

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Kepimo trukmė

Dešros gaminiai

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

“Dampfgaren”

Vėžiagyviai

Paruošimas

Prieš ruošdami atitirpinkite šaldytus vėžiagyvius.

Vėžiagyvius nulupkite, pašalinkite žarnas ir išplaukite.

Troškinimo indai

Ištekite riebalais perforuotus troškinimo indus.

Gaminimo trukmė

Kuo ilgiau troškinami vėžiagyviai, tuo tvirtesni jie tampa. Laikykitės nurodytos gaminių trukmės.

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Temperatūra /  Kepimo trukmė

Moliuskai

Švieži produktai

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

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

Šaldytas produktas

Atitirpinkite šaldytus moliuskus.

Gaminimo trukmė

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Temperatūra /  Kepimo trukmė

“Dampfgaren”

Ruošimas pagal valgiaraštį – rankiniu būdu

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

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

Kepimo lygis

Lašančius (pvz., žuvį) arba dažančius maisto produktus (pvz., burokėlius) dėkite virš lašų surinkimo indo arba virš universalios padėklų. Taip išvengsite skonio ir spalvos pokyčių dėl lašančių sulčių.

Temperatūra

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

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

Gaminimo trukmė

Didinant rekomenduojamą ruošimo temperatūrą, ruošimo laiką reikia sutrumpinti maždaug $\frac{1}{3}$.

Pavyzdys:

Maisto produktų kepimo trukmė (žr. skyriuje “Dampfgaren” pateiktas kepimo lentelės)

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

Kepimo laiko apskaičiavimas:

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

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

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

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

Kepimas pagal meniu

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

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

Maisto produktas troškinamas vakuume, todėl kepant neišgaruoja drėgmės, išsaugomos visos maistinės ir kvapiosios medžiagos.

O rezultatas – ypatingo skonio, tolygiai iškepęs maisto produktas.

Naudokite tik šviežius ir kokybiškus maisto produktus.

Laikykites higienos normų bei šaldymo veiksmų sekos.

Naudokite tik karščiui ir virimui atsparius vakuumavimo maišelius.

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

Nenaudokite vakuuminio maišelio daugiau nei vieną kartą.

Vakuumuokite kepamą patiekalą vakuumavimo kameroje.

Svarbūs naudojimo nurodymai

Siekdami optimalaus troškinimo rezultato, laikykites šių nurodymų:

- Naudokite mažiau prieskonių ir žolelių, nei ruošiant įprastai, nes troškinant garuose suintensyvėja jų poveikis ir gali pakisti kepamo patiekalo skonis. Kepamą patiekalą galite kepti ir nepaardinę prieskoniais, o tai padaryti tik baigiant kepimo procesą.
- Įdėjus druskos, cukraus ar įpylus skysčio, sutrumpėja kepimo trukmė.

- Įdėjus rūgščių maisto produktų, pavyzdžiui, citrinų arba acto, kepamas patiekalas bus tvirtesnis.
- Nenaudokite alkoholio arba česnako, nes gali atsirasti papildomas nemalonūs poskonis.
- Naudokite tik tokius vakuumavimo maišelius, kurie atitinka kepamo patiekalo dydį. Jei vakuumavimo maišelis per didelis, jame gali likti per daug oro.
- Jeigu vakuumavimo maišelyje norite kepti daugiau maisto produktų, juos į maišelį dėkite vieną šalia kito.
- Jeigu vienu metu norite troškinti maisto produktus keliuose vakuumavimo maišeliuose, maišelius sudėkite ant grotelių vieną šalia kito.
- Kepimo trukmė priklauso nuo kepamo patiekalo storio.
- Troškinimo metu laikykite dureles uždarytas. Atidarius dureles, pailgėja kepimo procesas, ir tai gali paveikti kepimo rezultatą.
- Ruošdami patiekalus pagal “Sous-vide” receptų knygelę, ne visada 1:1 rinkitės joje nurodytą temperatūrą ir kepimo trukmę. Šiuos nustatymus priderinkite prie pasirinkto iškepimo lygio.

Patarimai

- Norėdami sumažinti pasiruošimą kepimui, 1–2 dienas prieš kepimą maisto produktus galite vakuumuoti. Vakuumuotus maisto produktus laikykite šaldytuve ne aukštesnėje nei 5 °C temperatūroje. Kad maisto produktai išsaugotų savo skonį ir kokybę, juos būtina iškepti ne vėliau negu po 2 dienų.
- Skystį, pvz., marinatą, prieš vakuumuodami užšaldykite, taip jis neišbėgs iš vakuumavimo maišelio.

“Sous-vide”

- Pildydami maišelį, atlenkite į išorę jo kraštus. Sandarinimo siūlė bus švari ir tvirta.
- Jeigu kepamo patiekalo neketinate iš karto valgyti, panardinkite jį į ledinį vandenį ir leiskite jam visiškai atvėsti. Vėliau kepamą patiekalą laikykite ne aukštesnėje negu 5 °C temperatūroje. Taip išsaugosite patiekalo kokybę ir skonį bei pailginsite jo galiojimo trukmę.
Išimtis: iškepusią paukštieną būtina iš karto suvartoti.
- Baigę kepti, vakuumavimo maišelį visose pusėse prapjaukite, taip bus paprasčiau išimti kepamą patiekalą.
- Prieš tiekdami mėsą ir tvirtos žuvies rūšis (pvz., lašišą), jas trumpai paskrudinkite. Apkeptas patiekalas įgaus naują aromatą.
- Padažui naudokite daržovių, žuvies arba mėsos nuovirą arba marinatą.
- Tiekite kepamus patiekalus iš anksto pašildytose lėkštėse.

Veikimo režimo “Sous-vide” naudojimas

- Maisto produktą nuplaukite šaltu vandeniu ir nusauskite.
- Įdėkite į vakuumavimo maišelį, pagardinkite prieskoniais arba įpilkite skysčio.
- Vakuumuokite produktą vakuumavimo kameroje.
- Jeigu norite optimalaus rezultato, į 2 kepimo lygį įdėkite groteles.
- Vakuumuotą produktą padėkite ant grotelių (jeigu norite vienu metu kepti keliuose vakuumavimo maišeliuose, dėkite juos vieną šalia kito).
- Pasirinkite “Sous-vide” .
- Galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Galite pasirinkti kitus nustatymus (žr. skyrių “Valdymas”).

Galimos netenkinančio kepimo rezultato priežastys

Vakuumavimo maišelis atsidarė:

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

Produktas įgavo nemalonų papildomą poskonį:

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

“Sous-vide”

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

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

🌡️ Temperatūra / ⌚ Kepimo trukmė

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

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

* Kepimo laipsnis

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

“Sous-vide”

Pakartotinis pašildymas

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

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

Paruošimas

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

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

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

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

Nustatymai

“Sous-vide” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

Pakartotinis pašildymas naudojant veikimo režimą “Sous-vide”

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

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

🌡️ Temperatūra, ⌚ Laikas

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

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

³ Pakartotinai šildyti tik kartu su padažu.

Kitos naudojimo galimybės

Kaitinimas

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

Maisto produktai švelniai pašildomi garinėje orkaitėje, jie neišsausėja ir neišdžiūsta. Patiekalai pašyla tolygiai, jų nebūtina išmaišyti.

Galite šildyti paruoštus patiekalus (mėsą, daržoves, bulves) ir atskirus maisto produktus.

Indai

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

Trukmė

Vienai porcijai nustatykite 10–12 minučių. Šildant kelias porcijas, reikės nustatyti ilgesnę trukmę.

Jei ketinate vieną po kito pašildyti keletą patiekalų, šildydami antrąjį ir likusius patiekalus, 5 minutėms sumažinkite šildymo trukmę, nes maisto ruošimo skyrius bus vis dar šiltas.

Drėgmė

Kuo drėgnesnis maisto produktas, tuo mažesnę drėgnumą reikia nustatyti.

Patarimai

- Šildydami didelius gabalus, pvz., kepsnius, juos supjaustykite.
- Kompaktiškus gabaliukus, pvz., įdarytą papriką arba suktinukus, perpjaukite pusiau.
- Padažus šildykite atskirai. Išskyrus patiekalus, kurie ruošiami su padažu (pvz., guliašas).
- Džiūvėsiais apibarstyti maisto produktai, pvz., pjausniai, neapskrus.

Šildomų maisto produktų uždengti nereikia.

“Einstellungen”

“Erhitzen” 

arba

“Combigaren”  | “Combigaren + Heißluft plus”

Temperatūra: žr. lentelę

Drėgmė: žr. lentelę

Trukmė: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

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

Maisto produktai	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Daržovės			
Morkos Žiediniai kopūstai Kaliaropės Pupelės	120	70	8–10
Garnyrai			
Makaronai Ryžiai Bulvės, supjaustytos išilgai	120	70	8–10
Kukuliai Bulvių košė	140	70	18–20
Mėsa ir paukštiena			
Kepsnys, supjaustytas griežinėliais, 1,5 cm storio Suktinukai, supjaustyti juostelėmis Guliašas Ėrienos troškiny Kenigsbergo kukuliai Viščiukų pjausniai Kalakutienos pjausnys, supjaustytas griežinėliais	140	70	11–13
Žuvis			
Žuvies filė Žuvies suktinukas, perpjautas pusiau	140	70	10–12
Porcijomis padalinti patiekalai			
Spagečiai, pomidorų padažas Kiaulienos pjausnys, bulvės, daržovės Įdaryta paprika (padalinta pusiau), ryžiai Vištienos frikasė, ryžiai Daržovių sriuba Kreminė sriuba Sriuba Troškiny	120	70	10–12

🌡️ Temperatūra, 💧 Drėgmė, ⌚ Trukmė

* Nurodyta trukmė galioja tik lėkštėje šildomiems patiekalams.

Kitos naudojimo galimybės

Atitirpinimas

Atitirpinami garinėje orkaitėje, patiekalai atitirpsta kur kas greičiau, negu patalpos temperatūroje.

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

Temperatūra

Optimali atitirpinimo temperatūra yra 60 °C.

Išimty: malta mėsa ir žvėriena 50 °C.

Pirminis / papildomas paruošimas

Prieš atitirpindami išimkite iš pakuotės.

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

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

Kepimo indai

Atitirpindami lašančius produktus, pavyzdžiui, paukštieną, naudokite perforuotą kepimo indą, po juo įdėkite universalųjį padėklą. Produktai nemirks atitirpusiame skystyje.

Nelašančius produktus galima atitirpinti neperforuotuose kepimo induose.

Patarimai

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

Nustatymai

“Auftauen” 

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Atitirpimo trukmė: žr. lentelę

Subalansavimo laikas: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

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

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

Kitos naudojimo galimybės

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

🌡️ Temperatūra / ⌚ Atitirpinimo trukmė / ⌛ Subalansavimo trukmė

“Mix & Match”

Ruošiant nesudėtingus, greitai pagaminamus patiekalus, siūloma naudotis specialaus naudojimo funkcija “Mix & Match”. Su šia specialaus naudojimo funkcija galėsite pašildyti jau pagamintus maisto produktus (greito paruošimo produktus) arba iš šviežių produktų paruošti patiekalo porciją ir iškepti ją lėkštėje.

Ruošimo metu taip pat galite pasirinkti, ar patiekalas bus traškus, ar apskrūdęs, o gal iškeptas švelniai, todėl minkštas ir purus, be papildomo apskrudinimo.

Naudokite tik šviežius maisto produktus, kurie atitinka higienos reikalavimus. Jeigu turite abejonių, produktus geriau išmeskite.

Patarimas: specialaus naudojimo funkcijai “Mix & Match” rekomenduojame naudoti “Miele” programėlę. “Miele” programėlėje galima iš įvairių sudedamųjų dalių interaktyviai sukurti patiekalą ir programos nustatymus perduoti į garinę orkaitę.

Kad galėtumėte pasinaudoti šia funkcija, savo garinę orkaitę turite prijungti prie WLAN tinklo. Kaip tai padaryti, išsamiau aprašyta skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyryje “Miele@home”.

Jeigu “Miele” programėle nesinaudojate, vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais ir sukurkite patiekalą naudodami gaminimo lenteles.

Indai

Naudokite

- plokščią lėkštę arba nedidelę apkepo kepimo formą,
- gilų dubenį arba puodelį maisto produktams, kurių ruošimui naudojamas skystis.

Kepinius, picą, pyragus su įdara ir pan. galite dėti tiesiai ant grotelių (galite naudoti kepimo popierių).

Paruoštų fasuotų patiekalų plastikinės pakuotės neatsparios karščiui. Perkelkite paruoštus patiekalus į tinkamus indus.

Patiekalų pašildymo lėkštėse nuorodos

- Gruzdintų arba užkeptų maisto produktų pašildymui naudokite “Erhitzen knusprig”, o iškeptų arba išvirtų maisto produktų – “Erhitzen schonend”.
- Turėkite omenyje, kad tik tie maisto produktai, kurie buvo traškūs prieš pakartotinį pašildymą, vėl bus traškūs su “Erhitzen knusprig”.
- Maisto produktai neturėtų viršyti 2–2,5 cm storio. Didesnius maisto produktus sudėkite į plokščią kepimo indą (pvz., troškinių), tvirtesnius gabaliukus galite supjaustyti griežinėliais (pvz., suktinukus, apkepą).
- Makaronus šildykite tik kartu su padažu.
- Indo apačioje gali pradėti kauptis vandens lašeliai. Prieš patiekdami, nušluostykite vandens lašelius.

Kitos naudojimo galimybės

Patiekalų kepimo lėkštėje nuorodos

- Mėsos ir žuvies kepimo metu nulašėjusį skystį galite panaudoti ruošdami padažą: prieš kepdami ant žalios mėsos arba žuvies užberkite 1 arbat. šaukštelį padažo tirštiklio. Prieš patiekdami išmaišykite padažą šakute. Vietoj padažo tirštiklio galite naudoti vieną arbatinį šaukštelį bulvių košės (greito paruošimo) arba žiupsnelį pupenių tirštiklio.
- Skirtingą maisto produktų kepimo trukmę galite priderinti kepdami skirtingo dydžio gabaliukus: kuo trumpesnė kepimo trukmė, tuo didesni turėtų būti gabaliukai (pvz., žiedinio kopūsto galvutės). Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo smulkesni turėtų būti maisto produktų gabaliukai (pvz., kubeliais supjaustytos bulvės).
- Skirtingą kepimo trukmę galite suvienodinti tinkamai išdėstę maisto produktus: maisto produktus su trumpesne kepimo trukme dėkite po produktais, kurių ilgesnė kepimo trukmė, arba kartu galite įdėti nedidelį apkepą.
- Kad maisto produktai neišsausėtų, užpilkite padažo arba marinato. Taip pat galite naudoti šoninę arba sūrį.

Patiekalo ruošimas iš skirtingų sudedamųjų dalių

Kad rezultatas pavyktų, atskiras patiekalo sudedamąsias dalis – mėsą, garnyrus ir daržoves – turite taip išdėstyti, kad galėtumėte naudoti bendrą apskrudinimo nustatymą. Šis nustatymas turi tikti arba bent iš dalies tikti visiems patiekale naudojamiems maisto produktams. Rekomenduojame naudoti tokią ruošimo eigą:

- Remiantis kepimo lentele, pasirinkite pagrindinę sudedamąją dalį, pvz., jautienos kepsnį.
- Tada pasirinkite kitas sudedamąsias dalis su vienodais apskrudinimo nustatymais, pvz., žaliąsias pupeles ir ryžius.

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelėse šalia patiekalų dydžių arba kepimo temperatūros taip pat pateiktos ir gaminimo nuorodos.

Garso stiprumas rodomas septynių segmentų stulpelinėje diagramoje. Tai reiškia: kuo daugiau užpildytų segmentų, tuo ilgesnė kepimo trukmė.

Simboliai padės išsiaiškinti, kuris nustatymas labiausiai tinka atitinkamo patiekalo apskrudinimui.

Simbolis	Reikšmė
—	netinka
□	iš dalies tinka
■	puikiai tinka

Specialaus naudojimo funkcijos “Mix & Match” naudojimas

Ruošiamų maisto produktų nebūtina uždengti.

- Paruoškite maisto produktus.
 - Pasirinkite “Weitere”  | “Spezialanwendungen” | “Mix & Match”.
 - Jeigu ruošiate jau **iškeptus** maisto produktus, pasirinkite “Erhitzen schonend” arba “Erhitzen knusprig”.
 - Jeigu ruošiate **šviežius** arba tik apkeptus maisto produktus, pasirinkite “Garen schonend” arba “Garen knusprig”.
 - Jeigu reikia, galite pakeisti apskrudinimo nustatymus.
 - Patvirtinkite mygtuku OK.
 - Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį, statykite ant grotelių.
 - Patvirtinkite mygtuku OK.
- Kepimo procesą galite įjungti iš karto arba atidėti vėlesniam laikui.
- Jeigu pasibaigus kepimo programai, patiekalas dar nepakankamai iškepęs, pasirinkite “Nachbräunen”.

Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktų pašildymas su specialaus naudojimo funkcija “Erhitzen knusprig”

Maisto produktai	Nustatymas segmentiniu stulpeliu Apskrudinimas
Obuolių štrudelis, 4 cm storio, iškeptas	___ □ ■ □ _
Kepamas kamamberas, 75 g, iškeptas	___ □ ■ □ _
Bagetas, iškeptas	_ □ ■ □ _ _
Sluoksniuotos tešlos užkandėlės, iškeptos	_ □ ■ □ □ _ _
Tofu maltinukas ¹ , iškeptas	_ □ □ ■ □ _ _
Bandelės, apkeptos arba iškeptos, pakuotėje	_ _ □ ■ □ _ _
Sūrainis, iškeptas	_ _ □ ■ _ _ _
Aštrus avienos troškinys “Chili con Carne” ¹ , 2 cm storio, iškeptas	___ □ ■ □ _
Itališka duona čiabata, apkepta arba iškepta, pakuotėje	___ _ ■ □ _ _
Tartaletė, iškepta	_ □ ■ □ _ _
Mėsos juostelės ¹ , apkeptos arba iškeptos	□ □ ■ □ □ _ _
Maltinukas ¹ (kiaulienos), 60 g, iškeptas	___ □ ■ □ _
Daržovių suktinukai, 100 g, iškepti	___ _ □ ■ □
Imperatoriškieji blynėliai ¹ , šaldyti, atitirpinti	_ □ □ ■ □ □ _
Bulvės, daugiausia tvirtos konsistencijos, griežinėliais, iškeptos	_ _ □ ■ □ _
Bulviniai pyragėliai, iškepti	_ _ □ □ ■ □ _
Lakštiniai ¹ , 3 cm storio, iškepti	___ _ ■ □ _
Makaronų apkepas ¹ , 4,5 cm storio, iškeptas	___ □ ■ _ _
Lietiniai ¹	_ _ □ ■ □ _
Pica, iškepta	□ □ ■ □ □ □ _
Kišas, 3,5 cm storio, iškeptas	___ _ □ ■ □
Bulviniai blynai ¹ , iškepti	___ _ ■ □ _
Gruzdinti bulvių maltiniai, iškepti	___ □ ■ □ _
Pjausnys, iškeptas	_ _ □ ■ □ □ _

¹ netampa traški, turi būti pakankamai pašildyta (> 65 °C).

Maisto produktų troškinimas su specialaus naudojimo funkcija “Garen knusprig”

Maisto produktai	Gaminimo nuorodos	Apskrudinimo nustatymas segmentiniame stulpelyje
Mėsa¹		
Kepimo dešra, 100 g, virta	įpjauta	___ _ _ _   
Maltinukas, 60 g, 2,5 cm storio	malta mėsa su prieskoniais	___ _ _ _   
Vištienos krūtinėlė, 3 cm storio, žalia	natūrali, su prieskoniais	_    _ _ _ _
Viščiuko blauzdelės, žalios	marinuotos	___ _     
Veršienos nugarinės kepsnys, 2,5 cm storio, žalias	marinuotas, su padažu	 _ _ _ _ _ _ _ _
Kaslerio pjausnys, 3,5 cm storio, žalias	–	_ _      
Ėrienos pjausnys, 2 cm storio, žalias	marinuotas	    _ _ _ _
Jautienos didkepsnis, 3 cm storio, žalias	marinuotas	_    _ _ _ _
Kiaulienos išpjova, 4 cm storio, žalia	su šoninės apvaskalu, druska, pipirais	     _ _ _ _
Kiaulienos pjausnys, 1,5 cm storio, žalias	apibarstytas džiovėisiais su trupčiu aliejaus	_ _ _ _ _ _ _ 
Žuvis¹		
Baltojo paltuso kepsnys, 3 cm storio, žalias	marinuotas	  _ _ _ _ _ _
Menkės filė, 3,5 cm storio, žalia	marinuota	   _ _ _ _ _
Lašišos filė, 3 cm storio, žalia	su prieskoniais	      _ _
Ledjūrio menkės filė, 3 cm, žalia	su prieskoniais, garnyras: špinatai, feta	  _ _ _ _ _ _
Tuno filė, 3 cm storio, žalia	marinuota	_ _ _  _ _ _ _ _
Paprastojo šamo vėrinukas, 50 g, kubeliai, žalias	marinuotas, su šonine	_      _ _
Daržovės		
Baklažanas, 2 cm storio, žalias	marinuotas	_ _ _ _   _ _ _
Žiedinis kopūstas, galvutės, žalias	druska, pipirai, sviesto trupiniai	     _ _ _ _
Brokolinis kopūstas, stambūs žiedeliai, žalias	sūrio padažas	   _ _ _ _ _
Šparaginės pupelės su šoninės apvaskalu, žalias	apsuktos šonine, su prieskoniais	_ _ _   _ _ _ _
Bulvės, tvirtos konsistencijos, 3 mm riekelės, žalias	sviestas, druska arba sūris	_ _ _ _     

Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktai	Gaminimo nuorodos	Apskrudinimo nustatymas segmentiniame stulpelyje
Kaliaropės, 2 cm griežinėliais, žalios	druska, pipirai, muskatas	□ □ ■ □ _ _ _
Moliūgas, 2 cm kubeliais, žalios	druska, pipirai, moliūgo sėklų aliejus	■ □ □ _ _ _ _
Kukurūzų burbulės, žalios	druska, sviestas	_ □ □ ■ □ _ _
Morkos, 2 cm riekelėmis, žalios	druska, pipirai, sviestas	□ □ ■ □ _ _ _
Paprika, stambiais gabaliukais, žalia	marinuota	□ □ □ ■ □ _ _
Cukinija, 2 cm griežinėliais, žalia	marinuota	_ □ □ ■ □ □ _
Makaronai ir lietiniai		
Švieži makaronai, torteliniai, apvirti	–	□ _ _ _ _ _ _
Lakštiniai, 3 cm storio, apkepti	–	■ □ _ _ _ _ _
Makaronų apkepas, 2 cm storio, apkeptas	–	■ _ _ _ _ _ _
Ryžiai, natūralūs ryžiai, troškinimo trukmė 8 minutes, nevirti	druska, 1 : 2 (ryžiai : skystis)	_ □ ■ □ _ _ _
Ryžiai, plikyti ryžiai, kepimo trukmė 8–12 minučių, nevirti	druska, 1 : 1,5 (ryžiai : skystis)	_ _ □ ■ □ _ _
Ryžiai, išvirti	–	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza & Co		
Keptas kamamberas, 25 g, šaldytas	atitirpintas	■ □ □ □ _ _ _
Prancūziškasis batonas, šaldytas arba pusiau iškeptas	atitirpintas	□ ■ _ _ _ _ _
Bandelės, šaldytos arba iš dalies iškeptos	atitirpintos	□ ■ □ _ _ _ _
Sūrainis, apkeptas	–	■ _ _ _ _ _ _
Datulės su šonine, žalios	–	_ □ □ ■ □ _ _
Tartaletė, žalia	naudoti tešlą iš vitrininio šaldytuvo	_ _ □ ■ □ _ _
Daržovių suktinukai, 100 g, šaldyti	atitirpinti	_ □ ■ □ _ _ _
Ant grotelių kepamas sūris, 90 g, apkeptas	–	_ _ _ _ □ ■ □
Bulviniai pyragėliai, šaldyti	atitirpinti	■ □ _ _ _ _ _
Bulvių virtinukai, apvirti	sviestas, druska, sūris	■ _ _ _ _ _ _
Bulviniai blynai (greito paruošimo), nekepti	su trupučiu aliejaus	_ _ □ ■ □ _ _
Makaronų vamzdeliai, apkepti	–	□ □ ■ □ □ □ _

Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktai	Gaminimo nuorodos	Apskrudinimo nustatymas segmentiniame stulpelyje
Sojų varškės maltinukas 80 g, iškeptas	–	■ _____
Pica, iškepta	–	□ ■ □ _____
Gruzdinti bulvių miltiniai, šaldyti	atitirpinti	■ □ _____
Svogūnų pyragas, 2,5 cm storio	iš dalies iškeptas	_____ ■ □
Saldūs patiekalai		
Imperatorieškieji blynėliai, iškepti	–	__ □ □ ■ □ □ __

¹ | žalią mėsą arba žuvį įdėkite 1 arbat. šaukšt. padažo tirštiklio.

Maisto produktai, kurie ruošiami naudojant specialaus naudojimo funkciją “Garen schonend”

Maisto produktai	Gaminimo nuoroda
Mėsa¹	
Dešrelė (kiaulienos), 100 g, iškepta	–
Jautienos išpjovos vėrinukas, 50 g kubeliais, žalias	marinuotas, su šonine
Jautienos išpjovos vėrinukas, 50 g kubeliais, žalias	marinuotas, su paprika ir svogūnais
Vištienos krūtinėlė, 3 cm storio, žalia	natūrali, su prieskoniais
Veršienos nugarinės kepsnys, 2,5 cm storio, žalias	marinuotas, su padažu
Kaselio kepsnys, 3,5 cm storio, žalias	–
Žuvis¹	
Upėtakis, visas, 350 g, žalias	su prieskoniais, įdaras: sviestas, žolelės
Baltojo paltuso kepsnys, 3 cm storio, žalias	marinuotas
Menkės filė, 3,5 cm storio, žalia	marinuota
Lašišos filė, 3 cm storio, žalia	su prieskoniais
Ledjūrio menkės filė, 180 g	įdaras: špinatų, “Crème fraîche”
Tuno filė, 3 cm storio, žalia	marinuota
Paprastojo šamo vėrinukas, 50 g, kubeliai	marinuotas, su šonine
Daržovės	
Žiedinis kopūstas, galvutės, žalias	su prieskoniais
Brokolinis kopūstas, stambūs žiedeliai, žalias	su prieskoniais, su ir (arba) be sūrio padažo
Bulvės, tvirtos konsistencijos, supjaustytos ketvirčiais / skiltelėmis, žalios	druska
Kalmarai, 2 cm griežinėliais, žalios	druska, pipirai, muskatas

Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktai	Gaminimo nuoroda
Moliūgas, 1,5 cm kubeliais, žalias	druska, pipirai, moliūgo sėklų aliejus
Kukurūzų burbuolės, žalios	druska, sviestas
Morkos, 2 cm riekelėmis, žalios	druska, pipirai, sviestas
Paprika, stambiais gabaliukais, žalia	marinuota
Briuselio kopūstas, nevirtas	druska, pipirai, muskatas
Šparagai, stiebai, nesmulkinti, nevirti	druska, sviestas
Saldžiosios bulvės, 1,5 cm kubeliai / riekelės, nevirtos	druska
Cukinija, 2 cm griežinėliais, žalia	marinuota
Makaronai ir lietiniai	
Švieži makaronai, torteliniai, apvirti	padažas
Makaronai, trumpieji, žali	druska, 1 : 3 (tešlos gaminy : vanduo)
Ryžiai, basmati ryžiai, troškinimo trukmė 10 minučių, žali	druska, 1 : 2,5 (ryžiai : skystis)
Ryžiai, natūralūs ryžiai, troškinimo trukmė 8 minutės, nevirti	druska, 1 : 2 (ryžiai : skystis)
Ryžiai, plikyti ryžiai, troškinimo trukmė 8–12 minučių, nevirti	druska, 1 : 2 (ryžiai : skystis)
Ryžiai, apvalieji ryžiai, troškinti	–
Sriubos makaronai, nevirti	užpilti sultiniu
Pizza & Co	
Bulvių virtinukai, apvirti	druska, sviestas
Bulvių košė, paruošta	–
Makaronų vamzdeliai, apkepti	druska, sviestas

¹ | žalią mėsą arba žuvį įdėkite 1 arbat. šaukšt. padažo tirštiklio.

“Menügaren” – automatinis

Automatiškai ruošiant maistą pagal valgiaraštį, vienu metu galima naudoti net 3 skirtingus maisto produktus ir iš jų pagaminti visą pietų patiekalą, pvz., jūrinių ešerių su ryžiais ir daržovėmis.

Ruošiant maistą pagal valgiaraštį, maisto produktai į gaminimo kamerą dedami skirtingu laiku, kad būtų iškepti tuo pačiu metu.

Galite nuspręsti savarankiškai, kuriuos produktus norite dėti į orkaitę pirmiausia, garinė orkaitė automatiškai paskirs to juos pagal troškinimo trukmę ir informuoja, kada kurį produktą reikia įdėti.

Ruošiant patiekalus pagal valgiaraštį, funkcijų “Fertig um” ir “Start um” naudoti nesiūloma.

Specialaus naudojimo programos “Menügaren”

■ Pasirinkite “Weitere”  | “Spezialanwendungen” | “Menügaren”.

■ Pasirinkite norimą maisto produktą.

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

■ Pasirinkite norimas vertes ir patvirtinkite mygtuku OK.

■ Pasirinkite “Lebensmittel hinzufügen”.

■ Pasirinkite norimą maisto produktą ir atlikite analogiškus veiksmus, kaip ir įdėdami kepti pirmąjį maisto produktą.

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

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

■ Jeigu perforuotame kepimo inde kepaite lašančius arba dažančius maisto produktus, apačioje įdėkite universalųjį padėklą. Taip išvengsite skonio ir spalvos pokyčių dėl lašančių sulčių.

Įkaitinimo fazės pabaigoje Jums bus parodyta, kada laikas įdėti kitą maisto produktą. Atėjus laikui, nuskambės garsinis signalas.

Šis procesas pasikartos ir su trečiuoju maisto produktu.

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

Konservavimas

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

Stiklainiai

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

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

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

Kitos naudojimo galimybės

Vaisiai

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

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

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

Daržovės

Daržoves nuplaukite, nuvalykite ir susmulkinkite.

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

Pildymo kiekis

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

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

Mėsa ir dešra

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

neturi būti riebalų.

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

Patarimai

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

Maisto produktų konservavimas

- Perforuotą kepimo indą arba groteles įdėkite į 1 kepimo lygį.
- Stiklainius sustatykite ant kepimo indą arba ant grotelių. Stiklainiai negali liestis.

Nustatymai

"Weitere"  | "Spezialanwendungen" |
"Einkochen"
arba
"Dampfaren" 

Temperatūra: žr. lentelę
Konservavimo trukmė: žr. lentelę

Kitos naudojimo galimybės

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės.

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

🌡️ Temperatūra / ⌚ Konservavimo trukmė

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

Kitos naudojimo galimybės

Pyrago konservavimas

Konservuoti tinkama maišyta, biskvitinė ir mielinė tešla. Pyragą galima laikyti maždaug 6 mėnesius.

Vaisinių **pyragų** negalima **laikyti**, juos reikia suvartoti per 2 dienas.

Naudokite nesuskilusius, švariai išplautus stiklainius ir jų priedus. Stiklainių apačia turi būti siauresnė negu viršus. Rekomenduojama naudoti 0,25 l stiklainius.

Stiklainius uždarykite konservavimo žiedu, stikliniu dangteliu ir spyruokliniu žiediniu spaustuku.

Kad viskas išvirtų vienu metu, naudokite vienodos talpos stiklainius.

- Stiklainius ištepkite sviestu, palikite maždaug 1 cm iki krašto.
- Pabarstykite stiklainių vidų trupiniais (džiūvėsiais).
- Į stiklainius įpilkite $\frac{1}{2}$ arba $\frac{2}{3}$ tešlos (kaip nurodyta recepte). Įsitinkinkite, kad stiklainių kraštai yra švarūs.
- Įdėkite grotelles į 1 kepimo lygį.
- Ant grotelių sudėkite **atidarytus** vienodo dydžio stiklainius. Stiklainiai negali liestis.
- **Iš karto** po konservavimo stiklainius uždarykite konservavimo žiedu, dangteliu ir spaustuku; pyragas negali atvėsti. Jei tešla išbėgo per kraštus, ją stikliniu dangčiu galima šiek tiek sustumti į stiklainį.

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

Tešlos rūšis	Veikimo režimas	Etapas	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Sviestinė tešla		—	160	—	35–45
Biskvitas		—	160	—	50–55
Mielinė tešla	 	1 2	30 160	100 30	10 30–35

🌡️ Temperatūra, ΔΔ Drėgmė, 🕒 Konservavimo trukmė

Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas Kombinuotasis troškinimas + viršutinis / apatinis kaitinimo elementas

Džiovinimas

Kad drėgmė galėtų pasišalinti, maisto produktams džiovinti naudokite tik specialaus naudojimo programą “Dörren” arba režimą “Combigaren + Heißluft plus”.

Bananai, ananasai ir voveraitės netinka džiovinti.

- Džiovinamus maisto produktus supjaustykite vienodo dydžio gabaliukais.
- Patieskite ant grotelių kepimo popierių ir vienu sluoksniu (jeigu įmanoma) tolygiai ant jo paskirstykite džiovinamus produktus.
- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.
- Laikykite juos sandariai uždarytuose stiklainiuose arba skardinėse. Kad neatsirastų pelėsiai ir kad džiovinti maisto produktai nesugestų, pasirūpinkite, kad į laikymo indą nepatektų drėgmės.

Nustatymai

“Weitere”  | “Spezialanwendungen” | “Dörren”

Temperatūra: žr. lentelę

Džiovinimo trukmė: žr. lentelę

arba

“Combigaren”  | “Combigaren + Heißluft plus”

Temperatūra: žr. lentelę

Drėgmė: 0 %

Džiovinimo trukmė: žr. lentelę

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

Džiovinamas produktas	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Obuoliai, žiedeliai	70	6–8
Abrikosai, perpjauti pusiau, be kaulų	60–70	10–12
Kriaušės, skiltelės	70	7–9
Žolelės	40	1,5–2,5
Grybai*	50	5–7
Pomidorai, riekelės	70	7–9
Citrusiniai vaisiai, griežinėliai	70	8–9
Slyvos, be kaulų	60–70	10–12

🌡️ Temperatūra, 🕒 džiovinimo trukmė (valandos)

*Džiovinoti tinka baravykai, šitakiai, briedžiukai, “MuErr” grybai ir rudakepuriai baravykai. Grybai yra tinkamai džiovinti, jeigu jie “šiugžda”.

Kitos naudojimo galimybės

Sulčių išsunkimas

Garinėje orkaitėje galima išsunkti minkštų ir pusiau kietų vaisių sultis.

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

Paruošimas

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

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

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

Patarimai

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

Sulčių sunkimas

- Paruoštus vaisius sudėkite į perforuotą kepimo indą.
- Po apačia įdėkite neperforuotą kepi-
mo indą arba universalų padėklą. Jame
kaupsis sultys.

Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 40–70 minučių

Nuplikymas

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

Daržovės, nuplikytos prieš tolesnį apdorojimą, geriau išsaugo spalvą.

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

Nustatymai

“Weitere”  | “Spezialanwendungen” | “Blanchieren”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Nuplikymo trukmė: 1 min.

Indų sterilizavimas

Garinėje orkaitėje sterilizuoti indai ir kūdikių buteliukai programos pabaigoje yra sterilūs, išvirinti. Tačiau kiekvieną kartą peržiūrėkite gamintojo instrukcijas ir įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys yra atsparios aukštai temperatūrai (iki 100 °C) ir garams.

Kūdikių buteliukus išardykite. Buteliukus sustatykite tik kai šie visiškai išdžius. Taip jie pakartotinai neužsiterš.

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

Nustatymai

“Weitere”  | “Spezialanwendungen” | “Geschirr entkeimen”

Trukmė: nuo 1 minutės iki 10 valandų
arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 15 min.

Kitos naudojimo galimybės

“Geschirr wärmen”

Tiekiant maistą pašildytose lėkštėse šis ne taip greitai atšals.

Naudokite karščiui atsparius indus.

- Įdėkite groteles į 2 kepimo lygį ir ant jų pastatykite šildomą indą. Jeigu indas yra didelis, ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo padėkite groteles (pastatymo paviršiumi aukštyr) ir ant jų pastatykite indą. Jeigu reikia, galite išimti padėklų laikiklius.
- Pasirinkite “Weitere”  | “Spezialanwendungen”.
- Pasirinkite “Geschirr wärmen”.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite trukmę.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami patiekalus, naudokite puodėles.

“Warmhalten”

Maisto ruošimo skyriuje patiekalus galite laikyti net iki 2 valandų.

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

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

Mielinės tešlos kildinimas

- Paruoškite tešlą, kaip nurodyta recepte.
- Atidengtą tešlos dubenį įdėkite į perforuotą kepimo indą arba pastatykite ant grotelių.
Jeigu tešlos indas yra didelis, ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo padėkite groteles (pastatymo paviršiumi aukšty) ir ant jų pastatykite indą su tešla. Jeigu reikia, galite išimti padėklų laikiklius.

Nustatymai

Weitere  | Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

arba

Combiganen  | Combiganen + Heißluft plus

Temperatūra: 30 °C

Drėgmė: 100 %

Trukmė: kaip nurodyta recepte

Drėgnų rankšluosčių įšildymas

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

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” |

“Feuchte Tücher erwärmen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 70 °C

Kepimo trukmė: 2 min.

Želatinos lydymas

- **Lakštinę želatiną** 5 minutes pamirkykite dubenyje su šaltu vandeniu. Želatinos lakštai turi būti apsemti vandeniu. Želatinos lakštus išspauskite ir išpilkite iš dubens vandenį. Išspausčius želatinos lakštus vėl sudėkite į dubenį.
- **Mal tą** želatiną supilkite į dubenį ir įpilkite tiek vandens, kiek nurodyta ant pakuotės.
- Uždenkite indą ir jį pastatykite į perforuotą troškinimo indą.

Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Spezial” |

“Gelatine schmelzen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra 90 °C

Kepimo trukmė: 1 minutė

Kitos naudojimo galimybės

Susicukravusio medaus skystinimas

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

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 60 °C

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

Šokolado lydymas

Garinėje orkaitėje galite išlydyti bet koks rūšies šokoladą.

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

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 65 °C

Kepimo trukmė: 20 min.

Lašinių lydimas

Lašiniai nėra skrudinami.

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 min.

Svogūnų troškinimas

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

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 min.

Obuolių konservavimas

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 50 °C

Konservavimo trukmė: 5 min.

Kiaušinių garnyro ruošimas

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

Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 min.

Kitos naudojimo galimybės

Vaisinis užtepas

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

Stiklainiai

Naudokite tik nepriekaištingus, švariai išplautus stiklainius su nusukamu dangteliu daugiausia iki 250 ml talpos.

Išpilstę masę, nuvalykite stiklainių kraštus švaria šluoste ir karštu vandeniu.

Paruošimas

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

Pašalinkite luobeles, kotelius, branduolius arba kauliukus.

Pertrinkite vaisius, kad vaisinis aptepas būtų tvirtesnis. Į tyrę įberkite atitinkamą kiekį stingdančio cukraus (žr. gamintojo duomenis). Gerai išmaišykite masę.

Jei ruošiant naudojami saldieji vaisiai / uogos, rekomenduojame įpilti citrinų rūgšties.

Vaisinės užtepėlės ruošimas

- Pripildykite maždaug du trečdalius stiklainių.
- Stiklainius sudėkite į perforuotą indą arba sustatykite ant grotelių, neužsukite.
- Pasibaigus paruošimui stiklainius palikite 1–2 minutes pastovėti.
- Tada stiklainius užsukite dangteliais ir palikite atvėsti.

“Einstellungen”

“Combigaren”  | “Combigaren + Heißluft plus”

Temperatūra: 150 °C

Drėgmė: 0 %

Trukmė: 35–45 minutės

Maisto produktų valymas

- Maisto produktus, pvz., pomidorus, nektarinus ir pan., kryžmai įpjaukite ties koteliu. Taip lengviau nuimsite odelę.
- Jeigu naudosite garus, maisto produktus sudėkite į perforuotą kepimo indą, o jei ketinate naudoti keptuvą – ant universalaus padėklo.
- Išėmę migdolus, juos iš karto atšaldykite šaltu vandeniu. Kitu atveju nepavyks nulupti odelės.

Nustatymai

“Weitere”  | “Grill groß”

Kepimo lygis: 3

Trukmė: žr. lentelę

Maisto produktai	 [min]
Paprika	10
Pomidorai	7

 Laikas

Nustatymai

“Dampfaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: žr. lentelę

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

 Laikas

Kitos naudojimo galimybės

Jogurto ruošimas

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

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

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

Ruošti jogurtą tinka ilgo galiojimo ir švie-žias pienas.

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

Jogurtas ir pienas turi būti to paties rie-bumo.

Stingimo metu stiklainių negalima judin-ti arba kratyti.

Paruošus jogurtą būtina nedelsiant atvė-sinti šaldytuve.

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

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

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

Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 40 °C

Trukmė: 5:00 val.

Galimos blogo rezultato priežastys

Jogurtas netvirtas:

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

Nusistojo skysčio:

stiklainiai buvo pajudinti, nepakankamai greitai atvėso jogurtas.

Jogurte yra smulkių grūdelių:

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

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.

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

Naudojimo nurodymai

- Pasibaigus kepimo procesui palaukite, kol gaminimo kamera atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Svorio duomenys taikomi vieneto svoriui. Vienu metu galite kepti vieną 250 g svorio lašišos gabaliuką arba dešimt lašišos gabaliukų, kurių kiekvienas sveria po 250 g.
- Iškepimo laipsnis ir apskrudinimas rodomi septynių segmentų stulpelyje. Naršymo zonoje galite nustatyti norimą iškepimo ir apskrudinimo laipsnį.

- Kepdami kepinius, naudokite receptuose nurodytas kepimo formas.
- Kategorijoje “Reis” kartu su programomis ilgagrūdžiams ir apvaliesiems ryžiams papildomai naudojama parinktis Bendrai. Šią automatinę programą naudokite, jeigu ketinate ruošti ilgagrūdžių arba apvaliųjų ryžių rūšis, kurioms negalima rinktis atskiros automatinės programos.
- Kai kuriose automatinėse programose su “Start um” arba “Fertig um” galima atidėti pradžios arba pabaigos laiką.
- Meniu punkte “Garschritte anzeigen” išvardinti atskiri automatinės programos kepimo etapai. Kai kuriose automatinėse programose papildomai galima rinktis meniu punktą “Aktionen anzeigen”. Būtinus veiksmus, pvz., norint įdėti kepamą patiekalą arba sudėti sudedamąsias dalis, galite atverti šiame meniu punkte. Vykstant troškinimo procesui veiksmus galite peržiūrėti “ Info”.
- Dėdami kepamą patiekalą į karštą gaminimo kamerą, 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. Gali te nusideginti ar nusiplieskti!
- Jeigu, pasibaigus automatinei programai, kepamas patiekalas dar nepakankamai iškepęs, pasirinkite “Nachgaren” arba “Nachbacken”.
- Automatinės programos galima išsaugoti ir kaip “Eigene Programme”. Pasibaigus automatinei programai, pasirinkite jutiklinį mygtuką .

“Eigene Programme”

Galite sukurti ir išsaugoti iki 20 asmeninių programų.

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

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

Kitos asmeninių programų kūrimo galimybės:

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

Tada įveskite programos pavadinimą.

Asmeninių programų kūrimas

- Pasirinkite “Eigene Programme” .

- Pasirinkite “Programm erstellen”.

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite norimas nuostatas.

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

- Galite pasirinkti “Weitere Parameter” ir įjungti arba išjungti funkcijas “Booster” ir “Crisp function”.

- Pasirinkite “Garschritt abschließen”.

Pasirinkti visi pirmojo kepimo etapo nustatymai.

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

- Jeigu būtina naudoti daugiau kepimo etapų, pasirinkite “Garschritt hinzufügen” ir elkitės, kaip nurodyta 1 kepimo etape.

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

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

- Įveskite programos pavadinimą.

- Pasirinkite ✓.

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

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

Pradėti programą

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

Atsižvelgiant į programos nustatymus, rodomi šie meniu punktai:

- “Sofort starten”
Programa iš karto paleidžiama. Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.
 - “Fertig um”
Nustatykite laiką, kada programa turi pasibaigti. Tuo metu automatiškai išsijungs orkaitės kaitinimo elementai.
 - “Start um”
Nustatykite programos įjungimo laiką. Tuo metu automatiškai įsijungs orkaitės kaitinimo elementai.
 - “Garschritte anzeigen”
Rodomi visi jūsų pasirinkti nustatymai.
 - “Aktionen anzeigen”
Rodomi būtini veiksmai, pvz., norint įdėti patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite norimą meniu punktą.

Programa įjungiama iš karto arba nustatytu laiku.

“ Info” galėsite peržiūrėti informaciją apie maisto produkto įdėjimą į maisto ruošimo skyrių arba apvertimą (atsižvelgiant į kepimo procesą).

- Programos pabaigoje pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Kepimo etapų keitimas

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

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

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

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

“Eigene Programme”

Pavadinimo keitimas

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

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Programa pervadinta.

Asmeninių programų ištrynimasis

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

Programa ištrinta.

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

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 kepymo nurodymai

- Nustatykite kepymo trukmę. Kepiniams kepti nereikėtų rinktis labai ilgų trukmės. Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepymo miltelių poveikis.
- Galite naudoti groteles, universalų padėklą ar bet kurią kepyimo formą, pagamintą iš temperatūrai atsparios medžiagos.
- Kepimo formas visada statykite ant grotelių.
- Šaldytus produktus, pavyzdžiui, pyragą, picą arba prancūziškus batonus, visada kepkite ant grotelių.

Jeigu universalų padėklą naudosite aukštoje temperatūroje, šis gali taip deformuotis, tad negalėsite jo išimti iš maisto ruošimo skyriaus.

- Šaldytus produktus, tokius kaip gruzdintas bulvytes, maltinukus ir pan., galite kepti ant universalaus padėklo. Kepimo metu šaldytus produktus keletą kartų apverskite.
- Vienu metu galite kepti daug. dviejuose kepyimo lygiuose. Jei kepykite drėgnus pyragus, pvz., slyvų pyragą, kepkite tik viename lygmenyje.

Kepimo popieriaus naudojimas

“Miele” priedai, pavyzdžiui, universalusis padėklas, yra padengti “PerfectClean” danga (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”). Paprastai “PerfectClean” danga padengtų paviršių nebūtina papildomai patepti riebalais arba iškloti kepyimo popieriumi.

- Naudokite kepyimo popierių kepdami:
 - duoninės tešlos kepynius, nes šios tešlos ruošimui naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti “PerfectClean” dangą,
 - saldėsius iš baltyminės tešlos, pvz., biskvitą, orinukus ar migdolinius pyragaičius, nes ši tešla lengvai limpa,
 - sluoksniuotos arba sviestinės tešlos,
 - ant grotelių kepdami šaldytus produktus,
 - šaldytų produktų, tokių kaip gruzdintų bulvyčių, maltinukų ir pan. kepymui galite naudoti universalų padėklą.

Kepinių kepymo patarimai

- Naudokite tamsias kepyimo formas. Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis ir blizgiu paviršiumi kepyimo formų, nes šviesaus metalo formose patiekalai netolygiai apskrunda arba apskrunda per mažai. Tam tikromis aplinkybėmis kepinys gali ir neiškepti.
- Kvadratinės arba pailgos formas į maisto ruošimo skyrių dėkite skersai, kad formose optimaliai pasiskirstytų šiluma, o pyragas keptų tolygiai.
- Kepdami šaldytus produktus (pvz., gruzdintas bulvytes, maltinukus, pyragus, picas ir prancūziškus batonus), nustatykite žemiausią gamintojo nurodytą temperatūrą.
- Po kurio laiko patikrinkite patiekalą. Įsmeikite į tešlą medinį pagaliuką. Jei gu prie medinio pagaliuko neprikibo drėgni tešlos gabalėliai, patiekalas iškepęs.

Veikimo režimai

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

Combigaren

Šis veikimo režimas naudojamas su kombinuotu orkaitės režimu ir drėgmės funkcija. Dėl tiekiamų garų neišsausėja kepymo patiekalo paviršius. Duona, bandelės ir sluoksniuotos tešlos gaminiai įgaus traškų, blizgantį paviršių.

Galite pasirinkti skirtingus kaitinimo tipus:

- Combigaren + Heißluft plus
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Duoną arba bandeles rekomenduojame kepti keliais kepyimo etapais: pirmajame kepyimo etape dėl nuolatinio garų tiekimo jie įgaus blizgų paviršių (maksimali drėgmė, žema temperatūra). Patiekalas apskrudinamas kitame kepyimo etape padidinus drėgmę ir temperatūrą. Džiovinama naudojant nedidelę drėgmę ir vidutinę iki aukštos temperatūrą.

Patarimas: Receptų ir kepyimo lentelių su nurodytais veikimo režimais, temperatūros, drėgmės ir kepyimo trukmės ieškote "Miele" receptų knygelėje arba lankstinuke "Kepimas, kepinimas, troškinimas" (galima rasti "Miele" interneto svetainėje) arba "Miele" programėlėje.

“Automatikprogramme”

Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus”

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

Galite naudoti bet kurią kepimo formą iš karščiui atsparios medžiagos.

Galite kepti žemesnėje temperatūroje negu veikimo režime “Ober-/Unterhitze”, nes šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių.

“Ober-/Unterhitze”

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

Kepkite tik viename kepimo lygyje. Kepdami sluoksniuotą pyragą, naudokite 2 kepimo lygį.

“Intensivbacken”

Šis veikimo režimas tinka kepti pyragus su drėgnais įdariais, picą, apkepą ir panašius patiekalus.

Įdėkite patiekalą į 1 kepimo lygį.

“Unterhitze”

Šį kepimo režimą rinkitės kepimo proceso pabaigoje, jeigu kepamo patiekalo apačia turi labiau apskrusti.

“Oberhitze”

Šį režimą naudokite kepimo pabaigoje, jeigu norite, kad patiekalo viršus labiau apskrustų.

Šį veikimo režimą naudokite norėdami apskrudinti arba apkepinti apkepų.

“Kuchen spezial”

Šis veikimo režimas tinka kepinų iš sviestinės arba šaldytos duoninės tešlos kepimui.

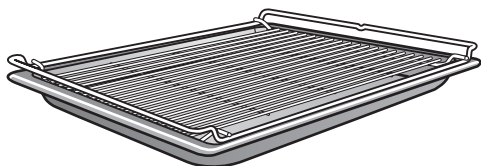
“Eco-Heißluft”

Šį energiją taupantį veikimo režimą naudokite, jeigu ketinate kepti nedideliais kiekiais, pvz., šaldytą picą arba arba forminius sausainius.

Kepimas

Kepimo nurodymai

- Niekada nekepkite šaldytos mėsos, nes ši išdžius. Prieš kepdami mėsą atitirpinkite.
- Prieš kepdami pašalinkite odą ir sausgysles.
- Mėsą pamarinuokite arba pagardinkite prieskoniais.
- Jei vienu metu norite kepti kelis mėsos gabaliukus, naudokite vienodo storio gabaliukus.
- Naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėkite groteles. Maisto ruošimo skyrius neužsiterš, o kepimo sultis galėsite panaudoti ruošdami padažą.



- Iškeptą patiekalą 10 minučių palikite "ramybės būsenoje". Tuo metu po patiekalą tolygiai pasiskirstys sultys.

Veikimo režimai

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

Combigaren

Šis veikimo režimas naudojamas su kombinuotu orkaitės režimu ir drėgmės funkcija. Dėl tiekiamų garų neišsausėja kepamo patiekalo paviršius. Mėsa bus ne tik labai minkšta ir sultinga, bet dar ir su rusva plutele. Kepdami mėsos, žuvies arba paukštienos patiekalus, naudokite veikimo režimą "Combigaren" .

Galite pasirinkti skirtingus kaitinimo tipus:

- Combigaren + Heißluft plus
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Mėsą rekomenduojame kepti lėtai ir švelniai keliais kepimo etapais: pirmajame kepimo etape rinkitės aukštesnę temperatūrą, kad apskrustų paviršius. Antrajame kepimo etape padidinkite drėgmės lygį ir sumažinkite temperatūrą. Mėsa kepa tolygiai, suardomas raumenų baltymas, dėl ko mėsa tampa labai minkšta.

Patarimas: Receptų ir kepimo lentelių su nurodytais veikimo režimais, temperatūros, drėgme ir kepimo trukme ieškote "Miele" receptų knygelėje arba lankstinuke "Kepimas, kepinimas, troškimas" (galima rasti "Miele" interneto svetainėje) arba "Miele" programėlėje.

“Automatikprogramme”

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus”

Šį veikimo režimą naudokite kepdami paukštienos ir žuvies patiekalus, kurie turi apskrusti rusva plutele.

Galite kepti žemesnėje temperatūroje negu veikimo režime “Ober-/Unterhitze”, nes šiluma iš karto pasiskirsto po visą maisto ruošimo skyrių.

“Ober-/Unterhitze”

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

Kepimo pabaigoje įjunkite “Unterhitze” kepimo režimą, jeigu norite, kad patiekalo apačia labiau apskrustų.

“Intensivbacken” režimas netinka kepti plokštiems kepiniams ir kepsniams, nes šie per daug apkeps.

Kepimas keptuve

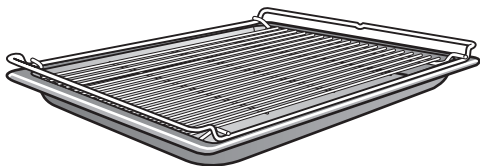
⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Jeigu kepimo keptuve metu atidarysite orkaitės dureles, turėkite omenyje, kad valdymo elementai yra labai įkaitę.

Kepimo metu laikykite dureles uždaritas.

Kepimo keptuve nuorodos

- Kepant keptuve, nebūtina iš anksto įkaitinti orkaitės. Įdėkite patiekalą į šaltą maisto ruošimo skyrių.
- Naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėkite groteles. Išimtis: jeigu kepinatė 3 kepimo lygyje, universalųjį padėklą įdėkite vienu lygiu žemiau, negu groteles.



- Kepdami keptuve žuvį, po apačia patieskite kepimo popierių.
- Didesnius mėsos gabaliukus, pvz., viščiuko ketvirčius, kepkite 2 kepimo lygyje, o plokštesnius gabaliukus, pvz., kepsnius, kepkite 3 kepimo lygyje.
- Praėjus $\frac{2}{3}$ kepimo laiko, apverskite. Išimtis: žuvies apversti nereikia.

Kepinimo keptuve patarimai

- Liesą mėsą pamarinuokite arba aptepkite aliejumi. Kiti riebalai greitai patamsėja arba pradeda rūkti.
- Prieš kepdami keptuve dešreles skersai įpjaukite.
- Naudokite vienodo dydžio mėsos arba žuvies griežinėlius, kad labai nesiskirtų jų kepimo keptuve trukmė.
- Galite **patikrinti mėsos iškepimo laipsnį** uždėję šaukštą ir spustelėję. Galite nustatyti, kiek iškepusi mėsa.
 - **“englisch/rosé”**
Mėsa dar labai elastinga, o viduje dar raudona.
 - **“medium”**
Jeigu mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.
 - **gerai iškepta**
Mėsos praktiškai neįmanoma paspausti, ji yra iškepusi.
- Jeigu didesnių mėsos gabalų paviršius jau yra labai apskrudęs, bet dar nepasiekta šerdies temperatūra, kepamą produktą įdėkite į žemesnį kepimo lygį arba kepkite keptuve, pasirinkę žemesnį kepimo lygį.

Veikimo režimai

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

“Combigaren + Grill”

Šis veikimo režimas skirtas kepinti maisto produktus, kurie turi būti apskrudę, bet kartu sultingi, pvz., kukurūzų burbuoles.

“Grill groß”

Naudokite šį režimą jeigu norite iškepti didesnį plokščių maisto produktų kiekį arba apkepti didelėse kepimo formose.

“Grill klein”

Rinkitės šį veikimo režimą, jeigu ketinate kepinti nedidelį plokščių maisto produktų kiekį arba apkepti nedidelėse kepimo formose.

“Umluftgrill”

Šis veikimo režimas skirtas kepinti didesnio skersmens patiekalus, pvz., paukštieną, vyniotinius.

Valymas ir priežiūra

Valymo ir priežiūros nurodymai



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Gali nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, padėklų laikiklių ir priedų.

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



Pavojus patirti elektros smūgį!

Valymo garais prietaiso garai, patekę ant dalių, kuriomis teka elektros srovė, gali sukelti trumpąjį jungimą.

Nevalykite garinės orkaitės valymo garais prietaisu.

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 nuvalykite valymo priemonių likučius.

Tam tikromis aplinkybėmis dideli nešvarumai gali pažeisti garinę orkaitę.

Išvalykite prietaiso vidų, vidinę durelių pusę ir durelių tarpiklį, kai tik atvėsta. Jeigu prietaiso neišvalysite iš karto, tai padaryti bus sudėtingiau, o tam tikrais atvejais neįmanoma.

Valydami naudokite ne pramonines, bet tik įprastas buitines valymo priemones.

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

- Po kiekvieno naudojimo garinę orkaitę išvalykite ir išsausinkite.
- Prietaiso dureles uždarykite tik tada, kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

Jeigu nuolat troškinate garuose, bet nenaudojate priežiūros programos "HydroClean", mažiausiai kartą per metus paleiskite troškinimo procesą, kurio temperatūra 225 °C, kad iš sunkiau pasiekiamų garinės orkaitės vietų pasišalintų drėgmę.

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

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių (pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių),
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- indaplovėms skirtų ploviklių,
- stiklo valymo priemonių,
- 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,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistikų,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių arba aerozolių.

Priekinės dalies valymas

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

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

“PerfectClean”

Universalaus padėklo ir grotelių paviršius yra padengtas **“PerfectClean”** danga. Dėl to susidaro optinis efektas, kad paviršius yra vaivorykštinis.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai nesvylla, juos paprasta valyti.

Svarbu po kiekvieno naudojimo nuvalyti paviršius.

Jeigu ant paviršių su “PerfectClean” danga yra prikibusių maisto produktų likučių nuo paskutinio naudojimo, nelimpanti danga praranda savo efektyvumą. Jei nešvarumų nenuvalysite ilgai arba panaudoję, vėliau nuvalyti bus sunkiau.

Dėl ištekėjusių vaisių sulčių gali atsirasti spalvos pakitimų, kurių nebepavyks pašalinti. Šie pakitimai neturi įtakos “PerfectClean” dangos savybėms.

Iš karto nuvalykite ploviklio likučius.

Kad nepažeistumėte paviršių su **“PerfectClean”** danga, valydami **ne-naudokite:**

- šveitimui skirtų ploviklių (pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių);
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų ploviklių;
- stiklo keramikos ir nerūdijančiojo plieno valiklių;
- plieno vatos šveitiklių;
- šepčių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių) arba naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių;
- orkačių purškalo;
- reguliaraus valymo mechaninių ploviklių.

“PerfectClean” danga padengtų dalių **jokiu būdu** neplaukite indaplovėje.

Maisto ruošimo skyrius

Visiškai normalu, kad ilgiau naudojamas maisto ruošimo skyrius pagelsta. Tai neturi įtakos jo naudojimui.

Prižiūrėkite, kad į maisto ruošimo skyriaus sienelių angas nepatektų valymo priemonių likučių.

Kad būtų patogiau išvalyti maisto ruošimo skyrių, galite nuimti orkaitės dureles arba nulenkti žemyn viršutinį arba keptuvo kaitinimo elementą.

Prietaiso valymas pasibaigus troškinimui

■ Išvalykite:

- kondensatą kempine arba šluoste,
- negausius riebalų likučius švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu.

■ Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi valiklio likučiai.

■ Maisto ruošimo skyrių ir vidinę durelių pusę nusauskite šluoste.

Patarimas: pabaigoje galite paleisti priežiūros programą „Trocknen“ ir automatiškai išdžiovinti maisto ruošimo skyrių (žr. poskyrį „Pflege“).

Prietaiso valymas po kepimo, kepinimo keptuve arba kepinų kepimo

Po kiekvieno kepimo, kepinimo keptuve arba baigę kepti gaminius iš tešlos išvalykite gaminimo kamerą. Priešingu atveju nešvarumai pridegs, gali nepavykti jų išvalyti.

- Gaminimo kamerą ir durelių vidinę pusę išvalykite šiltu vandeniu, plovikliu, naudokite švarią indų plovimo kempinė. Jei reikia, galite naudoti ir **nebraižančią**, ir jautriems paviršiams tinkamą indų plovimo kempinė.
- Gaminimo kamerą ir vidinę durelių pusę nusauskite šluoste.
- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi ploviklio likučiai.

Patarimas: Valyti bus lengviau, jei nešvarumus keletą minučių suminkštinsite ploviklio ir vandens tirpalu arba nustatysite programą „Weitere“  | „Pflege“ | „Einweichen“.

Stipriai pridegusiems, įsisenėjusiems nešvarumams šalinti rekomenduojame valyti gaminimo kamerą pasirinkus priežiūros programą „HydroClean“ (žr. poskyrį „Priežiūra“).

Valymas ir priežiūra

Dugno sietelio valymas

- Dugno sietelį plaukite ir džiovinkite po kiekvieno naudojimo.
- Dugno sietelio spalvos pakitimus ir kalkių nuosėdas pašalinkite actu ir paskui nuplaukite švariu vandeniu.

Durelių sandariklio valymas

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti. Po kiekvieno kepimo, kepinimo keptuve arba kepinių kepimo nuvalykite durelių sandariklį.

- Durelių sandariklį valykite švaria, drėgna mikropluošto šluoste, nenaudokite valymo priemonių. Taip pat galite naudoti kempinę, indų plovimo priemonės ir šiltą vandenį.
- Kiekvieną kartą nuvalę sandariklį, nusauskinkite jį minkšta šluoste.
- Patikrinkite, ar durelių sandariklis tinkamai įdėtas.
Jeigu reikia, dar kartą prispauskite durelių sandariklį, kad šis būtų visur vienuodai prigludęs.

Jeigu matomi durelių sandariklio pažeidimai, pvz., įtrūkimai, sandariklį būtina pakeisti. Kreipkitės į "Miele" garantinio aptarnavimo skyrių. Iki keitimo nenaudokite kepimo procesų su garais, prietaisui valyti nenaudokite priežiūros programos "HydroClean".

Vandens bakelio plovimas

Vandens bakelį galima plauti indaplovėje.

- Kas kartą baigę naudoti išimkite vandens bakelį. Norėdami išimti, vandens bakelį lengvai kilstelėkite aukštyn.
- Vandens bakelį ištuštinkite.

Išimant vandens bakelį, į pastatymo skyrelį gali lašėti vanduo.

- Išsausinkite skyrelį.
- Vandens bakelį plaukite rankomis arba indaplovėje.
- Nausausinkite šluoste, kad išvengtumėte kalkių nuosėdų.

Priedai

Universaliojo padėklo ir grotelių valymas

Universalaus padėklo ir grotelių paviršius yra padengtas "PerfectClean" danga.

Vadovaukitės skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyryje "PerfectClean" pateiktomis valymo nuorodomis.

■ Išvalykite:

- lengvus nešvarumus švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu,
- stipresnius nešvarumus nuvalykite švaria plovimo kempine, karštu vandeniu ir rankiniu indų plovikliu. Jei reikia, galite naudoti ir **nebraižančią**, ir jautriems paviršiams tinkamą indų plovimo kempinėlą.

- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi ploviklio likučiai.

- Tada nusauskinkite paviršius minkšta šluoste.

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.

Valymas ir priežiūra

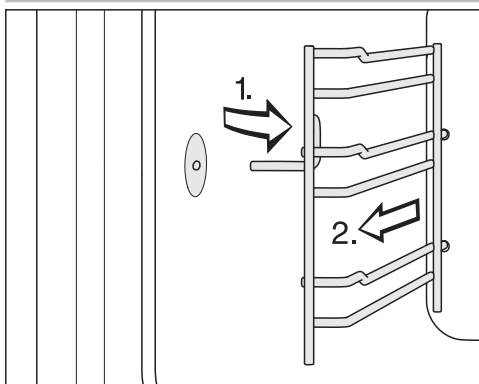
Padėklų laikiklių plovimas



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie gaminių kameros sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

Prieš išimdami padėklų laikiklius palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, gaminių kamera ir priedai.



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

■ Išvalykite:

- lengvus nešvarumus švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu,
- stipresnius nešvarumus nuvalykite švaria plovimo kempine, karštu vandeniu ir rankiniu indų plovikliu. Jei reikia, galite naudoti **nebraižančią**, ir jautriems paviršiams tinkamą indų plovimo kempinėlą.

■ Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi ploviklio likučiai.

■ Padėklų laikiklius nusauskite šluoste.

Įrenkite atvirkštine tvarka.

■ Dar kartą teisingai atgal sudėkite padėklų laikiklius.

Jeigu padėklų laikikliai neteisingai įdėti, nebus užtikrinta apsauga nuo išskritimo ir iščiūžimo. Be to, įdedant garinio troškinimo indą, gali būti pažeistas temperatūros jutiklis.

Nulenkite viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementus

Jeigu gaminimo kameros viršus yra labai nešvarus, kad galėtumėte išvalyti, galite apie 5 cm nulenkti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

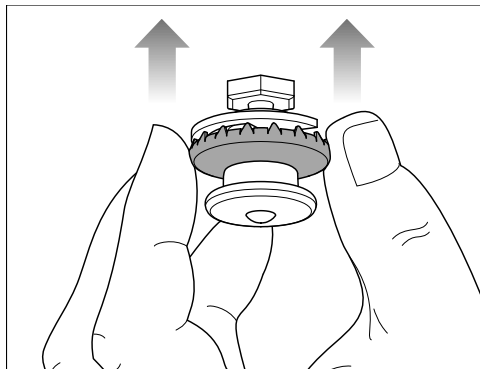
Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie gaminimo kameros sienelių, padėklų laikiklių ir priedų.

Prieš valydami kaitinimo elementą, gaminimo kamerą, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

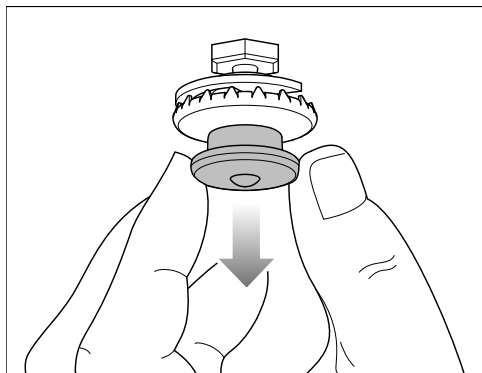
Galite pažeisti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

Nespauskite viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento žemyn naudodami jėgą.

- Gaminimo kameros viršų valykite kempine arba plovimo kempinėle (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Gaminimo kamera”).



- Baigę valyti, viršutinį kaitinimo elementą ir (arba) keptuvą už išorinio žiedo dar kartą pakelkite į viršų. Patikrinkite, ar tinkamai užsifiksavo slėginis užraktas.



- Atsargiai žemyn nulenkite slėginį užraktą. Viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementas automatiškai nusileis žemyn.

Valymas ir priežiūra

“Pflege”

Funkcijos “Fertig um” ir “Start um” ne-siūlomos kartu su priežiūros programo-mis.

Mirkymas

Su šia priežiūros programa galima su-minkštinti stambesnius nešvarumus.

- Leiskite maisto ruošimo skyriui atvės-ti.
- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite vi-sus priedus.
- Stambesnius nešvarumus nuvalykite šluoste.
- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Einweichen”.

Minkštinimas trunka apie 10 minučių.

Džiovinimas

Su šia priežiūros programa išdžiovinsite sunkiau pasiekiamas maisto ruošimo skyriaus vietas.

- Nausinkite maisto ruošimo skyrių šluoste.
- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Trocknen”.

Džiovinimo procesas trunka apie 20 mi-nučių.

Plovimas

Šio plovimo proceso metu plaunama vandens tiekimo sistema. Išplaunami galimai užsilikę maisto likučiai.

- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege” | “Spülen”.
 - Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Plovimas trunka apie 10 minučių.

“Entkalken”

Kalkių šalinimui rekomenduojame nau-doti “Miele” kalkių šalinimo tabletes (žr. skyrių “Įsigyjami priedai”). Jos su-kurtos specialiai “Miele” produktams, siekiant optimizuoti kalkių šalinimo procesą. Kitos kalkių šalinimo priemo-nės, kuriose yra ne tik citrinos rūgštis, bet ir kitų rūgščių ir (arba) kitų nepa-geidaujamų sudedamųjų dalių, pavyz-džiui, chloridų, gali pažeisti produktą. Be to, neužtikrinamas norimas povei-kis, jeigu neatitinka kalkių šalinimo tir-palo koncentracija.

Jeigu kalkių šalinimo tirpalo pateks ant metalo, gali likti dėmių.
Iš karto nuvalykite kalkių šalinimo tir-palą.

Po tam tikro naudojimo laikotarpio iš ga-rinės orkaitės būtina pašalinti kalkių nuosėdas. Atėjus kalkių šalinimo laikui, ekrane rodomas likusių kepimo procesų skaičius. Skaičiuojami tik troškinimo procesai su garų funkcija. Po paskutinio likusio troškinimo garinė orkaitė užblo-kuojama.

Rekomenduojame pašalinti iš prietaiso kalkių nuosėdas laiku, nelaukiant, kol šis bus užblokuotas.

Kalkių šalinimo procesas trunka maž-daug 41 minutę.

Kalkių šalinimo metu vandens bakelį bū-tina ištuštinti ir išskalauti.

Kalkių šalinimo proceso eiga

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.

- Pasirinkite “Entkalken” .

Ekrane rodoma nuoroda “Bitte warten”. Ruošiamasi kalkių šalinimo procesui. Tai gali užtrukti iki keleto minučių. Pasibaigus pasiruošimui būsite paraginti į vandens bakelį įdėti kalkių šalinimo priemonės.

- Įpilkite į vandens bakelį iki žymos  drungno vandens ir įdėkite 2 “Miele” kalkių šalinimo tabletes.

- Palaukite, kol tabletės ištirps.

- Įdėkite atgal vandens bakelį.

- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Rodomas likęs laikas. Pradedamas kalkių šalinimo procesas.

Garinės orkaitės jokių būdu neišjunkite dar nepasibaigus kalkių šalinimo procesui, nes procesą turėsite pakartoti.

Kol šalinamos kalkių nuosėdos, vandens bakelį reikia išplauti ir tuščią įdėti į prietaisą.

- Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

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

Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

- Išimkite vandens bakelį ir ištuštinkite.

- Vandens bakelį išplaukite ir išdžiovinkite.

- Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.

- Tada išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.

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

- Išjunkite garinę orkaitę.

Valymas ir priežiūra

“HydroClean”

Jei nenorite garinės orkaitės valyti rankomis, galite pasinaudoti priežiūros programa “HydroClean”.

Ši programa taip pat lengvai pašalins kvapus, pvz., atsiradusius kepant žuvį, taip pat įsisenėjusius nešvarumus, kurie atsiranda kepant arba kepinant keptuve.

Rekomenduojame keturis kartus per metus garinę orkaitę valyti su “HydroClean”. Jeigu būtina, prietaisą galima valyti ir dažniau.

Prietaisui plauti su “HydroClean” rinkitės tik “Miele” “HydroCleaner”. Šis valiklis buvo specialiai sukurtas garinėms orkaitėms.

Kitos valymo priemonės gali garinę orkaitę sugadinti.

Savo garinės orkaitės pristatymo komplekte taip pat rasite 1 butelį “Miele” “HydroCleaner”. Daugiau “HydroCleaner” valiklio galite įsigyti “Miele” interneto parduotuvėje, “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje arba “Miele” pardavimo vietose.

 Valiklio keliamas pavojus sveikatai!

“HydroCleaner” sukelia sunkius odos ir akių sudirgimus.

Venkite sąlyčio su oda ir akimis.

Patekus į akis, nedelsiant praplauti dideliu kiekiu vandens, simptomams išliekant, kreiptis į medikus.

“HydroCleaner” laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Kad ir koks būtų nešvarumo laipsnis, visada sunaudokite visą “HydroCleaner” pakuotę (125 ml).

125 ml valiklio kiekis pritaikytas visam valymo procesui, jo negalima keisti.

Galite rinktis iš trijų skirtingos trukmės valymo pakopų:

- **1 nešvarumo laipsnis** – nešvarumų nedaug, jie vos matomi, taip pat nėra kvapo, pvz., baigus troškinti žuvį arba kopūstines daržoves.

Trukmė apie 1.57 val.

- **2 nešvarumo laipsnis** – matomi neįsisenėję nešvarumai, pvz., nulašėjęs picos sūris arba ištekėjusios vaisių pyrago sultys.

Trukmė apie 3.17 val.

- **3 nešvarumo lygis** – įsisenėję, per ilgą laiką pridegę skirtingų maisto produktų nešvarumai, taip pat nešvarumai, likę po viščiuko troškinimo.

Trukmė apie 4.17 valandas

Valymo proceso eiga

“HydroClean” vykdomas keliomis fazėmis:

1. Pasiruošimas
2. Plovimo fazė
3. Skalavimo fazė
4. Rankinis papildomas valymas
5. Džiovinimo fazė

Garinės orkaitės rodoma visa plovimo eiga. Pasiruošimui būsite, pvz., paraginti iš orkaitės išimti priedus ir per pagrindo sietelį supilti valiklį.

Pasibaigus paruošimo darbams, pradės plovimo fazę. Durelės automatiškai užrakinamos. Ploviklis sumaišomas su švriu vandeniu ir skirstomuoju ratuku išpurškiamas ant maisto ruošimo zonos viršaus ir po visą maisto ruošimo zoną. Šis procesas kartojamas keletą kartų.

Likus 1.20 valandos, suaktyvinama skalavimo fazė. Iš plovimo kameros išplaukami nešvarumų ir ploviklio likučiai.

Paskutinė fazė yra džiovinimo fazė. Ji prasideda likus 30 minučių iki pabaigos. Kad pasišalintų stambesni nešvarumai, prieš paleidžiant džiovinimo fazę maisto ruošimo skyrių reikia iššluostyti drėgna šluoste.

Garinę orkaitę išjungus, plovimo procesas nutraukiamas. Garinę orkaitę vėl įjungus, automatiškai vykdomos skalavimo ir džiovinimo fazės, kad būtų pašalinti galimi ploviklio likučiai. Pasibaigus procesui, prietaisą galima naudoti kaip įprastai (taip pat žr. skyriaus “Problemų šalinimas” poskyrį “Ekrane rodomi pranešimai”).

Pasiruošimas plovimo procesui ir plovimo paleidimas

- Pasirinkite “Weitere”  | “Pflege”.
- Pasirinkite “HydroClean”.
- Plovimo pakopą pasirinkite atsižvelgę į nešvarumo laipsnį.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Ekrane rodoma nuoroda “Bitte warten”. Pasiruošimas plovimui baigtas. Tai gali užtrukti iki keleto minučių. Kai pasiruošimas bus baigtas, būsite paraginti išimti priedus ir padėklų laikiklius.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus.
- Išmontuokite padėklų laikiklius (žr. skyrių “Padėklų laikiklių plovimas”).
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.
- Nulenkite žemyn viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą (žr. skyrių “Viršutinio kaitinimo elemento / keptuvo kaitinimo elemento nulenkinimas”).

- Iš maisto ruošimo skyriaus pašalinkite stambius nešvarumus, taip pat išvalykite po pagrindo sieteliu. Prižiūrėkite, kad nešvarumai nepatektų į vandens nuotaką.

- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

- Todėl kiekvieną kartą patikrinkite, ar pagrindo sietelis įdėtas.

- Visą vieno “HydroCleaner” butelio turinį supilkite per pagrindo sietelį. Būkite atidūs, kad ploviklio nepatektų ant durelių stiklo arba ant durelių sandariklio.

- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

- Uždarykite dureles.

Plovimo procesas pradedamas.

Ekrane rodoma likusi trukmė.

Praėjus kelioms sekundėms nuo paleidimo durelės automatiškai užrakinamos.

Patarimas: kitų apytikslį laiką, pvz., kada įpilti švaraus vandens, galite matyti ekrane paspaudę “**i** Info”.

Džiovinimo fazės pradžioje durelės vėl atrakinamos, rodomas raginimas drėgna šluoste išvalyti maisto ruošimo skyrių ir durelių vidinę pusę:

- Maisto ruošimo skyrių (taip pat ir po pagrindo sieteliu) ir durelių vidinę pusę kruopščiai nuvalykite švaria, drėgna mikropluošto šluoste arba kempinėle.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.
- Kad būtų išsaugotos optimalios garinės orkaitės funkcijos, patikrinkite vandens surinkimo lataką ir prireikus išsausinkite.

Valymas ir priežiūra

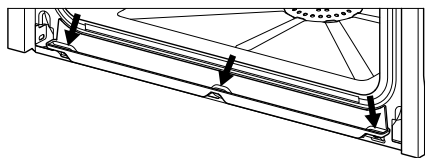
⚠ Žala dėl vandens nuotėkio.

Iš prietaiso tekantis vanduo gali apgadinti montavimo spintą ir grindis.

Jeigu surinkimo latake yra šiek tiek vandens, patikrinkite, ar tinkamai įdėtas durelių sandariklis.

Jeigu reikia, dar kartą prispauskite durelių sandariklį, kad šis būtų visur vienodai prigludęs.

Tam tikromis labai nepalankiomis sąlygomis surinkimo latake vanduo gali pakilti iki plokštumos aukščio:



Tokiu atveju susisiekite su “Miele” klientų aptarnavimo skyriumi.

- Nulenkite žemyn viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą (žr. skyrių “Viršutinio kaitinimo elemento / keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas”).
- Įmontuokite padėklų laikiklius (žr. skyrių “Padėklų laikiklių plovimas”).
- Sudėkite priedus į maisto ruošimo skyrių.
- Spustelėkite OK ir patvirtinkite.
- Uždarykite dureles.

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

Plovimo proceso užbaigimas

- Išjunkite garinę orkaitę.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai atvės, tik tada išvalykite galimus ploviklio likučius ir kalkių nuosėdas.

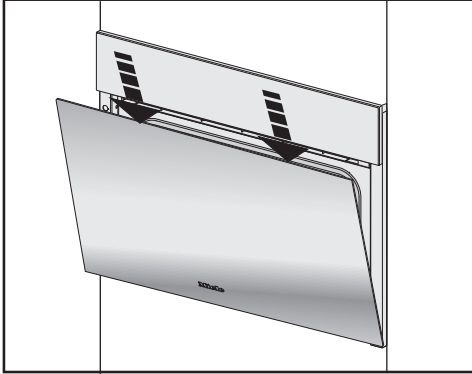
- Maisto ruošimo skyriui atvėsus, švaria, sudrėkinta mikropluošto šluoste arba kempinėle išvalykite durelių vidinėje pusėje, surinkimo latake ir durelių sandariklyje galimais likusius ploviklio likučius.

Patarimas: pakitusį maisto ruošimo skyriaus atspalvį arba kalkių nuosėdas galima nuvalyti praskiesto acto tirpalu arba “DGClean” valikliu (žr. skyrių “Papildomi priedai”). Papildomai nušluostykite švariu vandeniu.

- Maisto ruošimo skyrių ir vidinę durelių pusę nusauskite šluoste.
- Prietaiso dureles uždarykite tik tada, kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

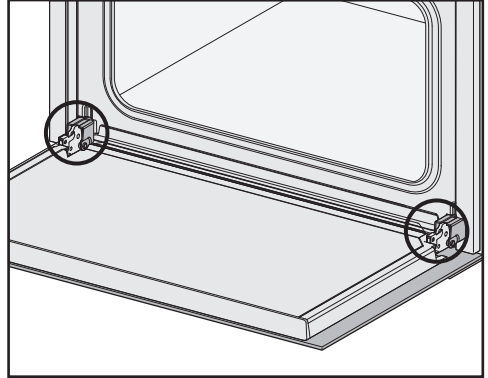
Durelių išėmimas

- Patieskite durelėms tinkamą paklotą, pavyzdžiui, minkštą šluostę.
- Šiek tiek praverkite dureles.

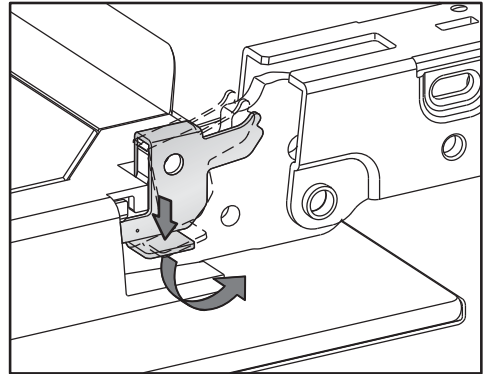


- Viršutinį durelių kraštą abiem rankomis šiek tiek spustelėkite žemyn.

Durelės laikikliai yra sujungtos su durų lankstais. Norėdami išimti dureles iš laikiklių, pirmiausia turite atlaisvinti abiejuose durelių lankstuose esančias blokuojančias apkalbas.



- Iki galo atidarykite dureles.



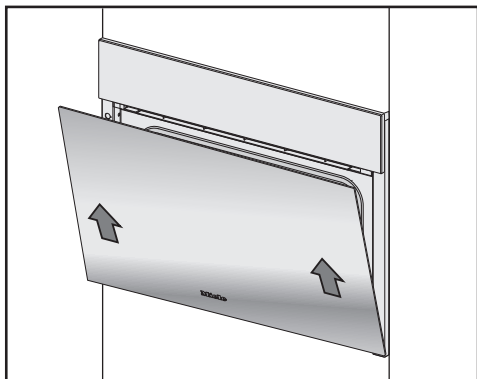
- Blokuojančias apkalbas sukite įstrižai iki galo, kad šios atsilaisvintų.

Netinkamai išardžius prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

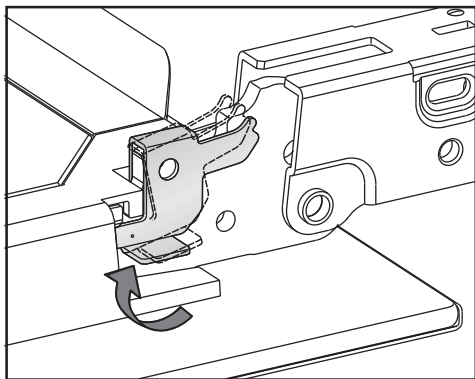
Niekada nebandykite iškelti durelių iš laikiklių laikydami jas horizontalioje padėtyje, nes durelės gali trenktis atgal į garinę orkaitę.

- Iki galo uždarykite dureles.

Valymas ir priežiūra

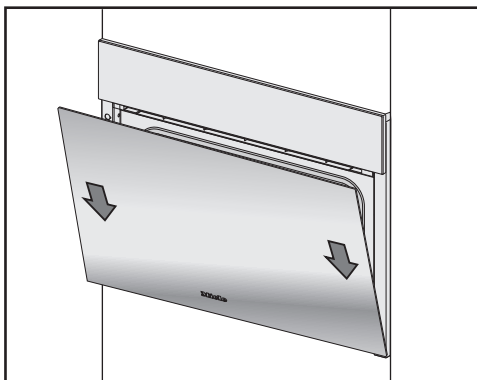


- Suimkite dureles iš abiejų pusių ir iškelkite iš laikiklių. Stenkitės dureles išlaikyti tiesiai.
- Dureles paguldykite ant paruošto paviršiaus.



- Norėdami užblokuoti dureles, blokavimo apkašas prie abiejų durelių lankstų sukite iki galo, kol šios bus horizontalioje padėtyje.

Durelių montavimas



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

Jei blokavimo apkašos neužfiksuotos, durelės gali atsilaivinti iš laikiklių ir būti sugadintos.

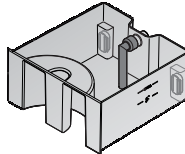
Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkašas.

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

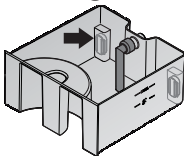
Daugiau informacijos apie savarankišką veikimo sutrikimų šalinimą ieškokite: www.miele.lt/support/customer-assistance.



Pranešimai ekrane

Problema	Priežastis ir šalinimas
"F10"	Siurbimo žarnelė neteisingai įstatyta į bakelį arba ne vertikaliai. ■ Pakoreguokite žarnelės padėtį: 
"F11" "F20"	Užsikimšusios vandens išleidimo žarnos. ■ Pašalinkite kalkių nuosėdas iš garinės orkaitės (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Pflege"). ■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
"F32"	Neveikia "HydroClean" valymo durių užraktas. ■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite. ■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
"F55"	Buvo viršyta maksimali naudojimo trukmė, todėl suveikė apsauginio išsijungimo funkcija. ■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite. Garinę orkaitę iš karto vėl galima naudoti kaip įprastai.

Problemų šalinimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
F94	Vandens įleidimo žarna prispausta arba sulenkta. ■ Pašalinkite sutrikimo priežastį ir vėl įjunkite prietaisą. Vandens įleidimo sklendė neatidaryta. ■ Atidarykite vandens įleidimo sklendę ir iš naujo paleiskite prietaisą. Viena arba abi plūdės užstrigo vandens bakelyje.  ■ Vėl atstatykite plūdės / plūdžių judumą. ■ Jeigu pašalinus priežastį (-is), klaidos pranešimas ir toliau rodomas, kreipkitės į "Miele" klientų aptarnavimo skyrių.
"F138"	Garinė orkaitė nesandari. Pagrindo skysčių surinkimo vonelėje yra vandens. ■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite. ■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
"F190"	Vandens įleidimo sklendės veikimo sutrikimas. Šis sutrikimas gali atsirasti, jeigu valdymo skydelis atidaromas arba uždaromas, kol vyksta vandens įleidimas. ■ Patvirtinkite spustelėdami OK ir toliau naudokite prietaisą. ■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Problemų šalinimas

Nenumatytas veiksmas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Ijungtas parodomasis režimas. Garinę orkaitę galima naudoti, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. ■ Išjunkite parodomąjį režimą (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Händler"). Maisto ruošimo skyrius įkaito nuo apačioje įmontuoto ir įjungto patiekalų pašildymo stalčiaus. ■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
Pakeitus gyvenamąją vietą ir perkėlus prietaisą, prietaisas nepersijungia iš įkaitinimo fazės į troškinimo fazę.	Pasikeitė vandens užvirimo temperatūra, nes naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės maž. 300 metrų. ■ Kad priderintumėte užvirimo temperatūrą, įjunkite kalkių šalinimo procesą (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Pflege").
Garinei orkaitei veikiant išsiveržia neįprastai daug garų arba garai veržiasi per kitas vietas, negu įprastai.	Negerai uždarytos durelės. ■ Uždarykite dureles. Neteisingai įdėtas durelių sandariklis. ■ Jeigu reikia, dar kartą prispauskite durelių sandariklį, kad šis būtų visur vienodai priglundęs. Durelių sandariklis atrodo pažeistas, pvz., įtrūkęs. ■ Dėl durelių sandariklio pakeitimo kreipkitės į "Miele" klientų aptarnavimo skyrių. ■ Kol durelių sandariklis nebus pakeistas, nenaudokite kepimo procesų su garais, prietaisui išvalyti nenaudokite programos "HydroClean".
Vykstant plovimui su "HydroClean" surinkimo latake vanduo gali pakilti iki plokštumos aukščio.	Garinė orkaitė nesandari. ■ Pašalinkite vandenį ir užbaikite plovimo procesą iki galo. ■ Kreipkitės į "Miele" garantinio aptarnavimo skyrių.
Nerodomos funkcijos "Start um" ir "Fertig um".	Per aukšta temperatūra maisto ruošimo zonoje, pvz., pasibaigus kepimo procesui. ■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti. Kartu su priežiūros programomis šios funkcijos paprastai nesiūlomos.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Nereaguoja jutikliniai mygtukai.	Pasirinkote nustatymą “Display” “QuickTouch” “Aus”. Todėl išjungus garinę orkaitę jutikliniai mygtukai nereaguoja. ■ 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”.
	Garinė orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo. ■ Patikrinkite, ar garinės orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
	Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis. ■ Lieskite Įjungimo / išjungimo mygtuką  , kol ekranas išsijungia, o prietaisas bus paleistas iš naujo.
Jutiklinis mygtukas  pradeda mirksėti, kai įjungiate garinę orkaitę.	Iki šiol savo garinės orkaitės dar nebuvote prijungę prie savo belaidžio ryšio tinklo. Jutiklinis mygtukas mirksi ir taip informuoja, kad savo garinę orkaitę jutiklio mygtuko paspaudimu galite prijungti prie namų interneto tinklo. Garinę orkaitę keletą kartų įjungs ir išjungus, jutiklinis mygtukas užgesa, tačiau jungimo į tinklą funkcija ir toliau išlieka aktyvi.

Garsai

Problema	Priežastis ir šalinimas
Garinei orkaitei veikiant arba išjungus girdisi triukšmas (burzgimas).	Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įtraukiant ir išleidžiant vandenį.
Išjungus girdisi ventiliatoriaus veikimo garsas.	Ventiliatorius toliau veikia. Garinėje orkaitėje įmontuotas ventiliatorius, kuris garus iš maisto ruošimo zonos nukreipia į išorę. Išjungus garinę orkaitę ventiliatorius toliau veikia. Po tam tikro laiko ventiliatorius automatiškai išsijungia.

Problemų šalinimas

Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pyragas / kepinys neiškepė per recepte nurodytą trukmę.	Nustatyta temperatūra nesutampa su nurodytąja recepte. ■ Pakeiskite temperatūrą.
	Jūs pakeitėte receptą. Pavyzdžiui, ilgesnį kepimo trukmę lemia daugiau skysčių ar daugiau kiaušinių. ■ Prie pakeisto recepto priderinkite temperatūrą arba kepimo trukmę.
Pyragas / kepinys nevienodai apskrudęs.	Buvo nustatyta per aukšta temperatūra.
	Buvo kepama daugiau negu dviejuose kepimo lygiuose. ■ Vienu metu galite kepti daug. dviejuose kepimo lygiuose.
Pasibaigus plovimo programai su “HydroClean”, maisto ruošimo skyriuje liko nešvarumų.	Pasirinkta per žema plovimo pakopa. ■ Prireikus dar kartą paleiskite “HydroClean” ir naudokite aukštesnę plovimo pakopą.
	Prieš paleidžiant plovimo programą maisto ruošimo skyrius buvo neišvalytas arba tai buvo padaryta paviršutiniškai. ■ Prireikus “HydroClean” paleiskite dar kartą. ■ Jeigu ekrane rodomas atitinkamas raginimas, maisto ruošimo skyrių kruopščiai išvalykite sudrėkinta šluoste.

Bendrosios problemos arba techninės triktys

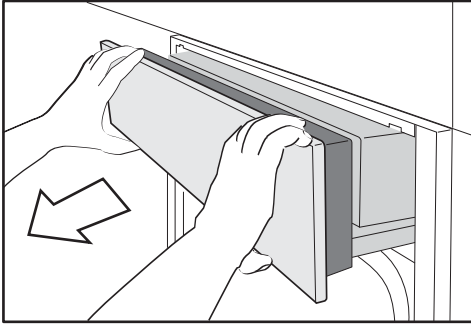
Problema	Priežastis ir šalinimas
Garinė orkaitė neįsijungia.	Iššoko saugiklis. ■ Įjunkite saugiklį (mažiausias saugiklio vertes rasite specifikacijų lentelėje). Gali būti, kad atsirado techninė triktis. ■ Garinę orkaitę maždaug 1 minutei atjunkite nuo maitinimo tinklo, – išjungę atitinkamo saugiklio jungiklį, išsukę lydujį saugiklį arba – išjungę FI apsauginį išjungiklį (jungtuvą su liekamosios srovės apsauga). ■ Jei pakartotinai įjungus / įsukus saugiklį arba FI apsauginį išjungiklį ir toliau negalite įjungti prietaiso, kvieskite elektriką arba kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
Neveikia gaminimo kameros apšvietimas.	Sugedusi lemputė. ■ Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą, jei reikia pakeisti lemputę.
Valdymo skydelis neatsidaro / neužsidaro automatiškai, nepaisant kartotinio jutiklinio mygtuko  paspaudimo.	Skydelio atidarymo zonoje yra kliūtis. ■ Jeigu taip, pašalinkite kliūtį. Apsauga nuo prispaudimo reaguoja labai jautriai, todėl kartais gali taip atsitikti, kad valdymo skydelis neatsidarys arba neužsidarys. ■ Valdymo skydelį atidarykite / uždarykite rankomis (žr. skyriaus pabaigoje). ■ Jeigu problema kartojasi, kreipkitės į “Miele” klientų aptarnavimo skyrių.

Problemų šalinimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Nepavyksta atidaryti durelių jutikliniu mygtuku  .	Pasirinkote nustatymą “Display” “QuickTouch” “Aus”. Todėl nereaguoja jutiklinis mygtukas , kai garinė orkaitė yra išjungta. ■ 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”.
	Gali būti, kad atsirado techninė triktis. ■ Jeigu norite atidaryti dureles, nes, pvz., iš maisto ruošimo skyriaus norite išimti iškepusį patiekalą, dureles galite atidaryti ir rankiniu būdu (žr. skyriaus pabaigoje). ■ Jeigu problema kartojasi, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
“HydroCleaner” (ploviklis) buvo supiltas į vandens bakelį.	Nebuvo paisoma ekrane pateikiamų nurodymų. Kad pasiektumėte optimalų plovimo rezultatą, atskiri plovimo proceso žingsniai yra suderinti tarpusavyje. Sekite ekrane pateikiamus nurodymus (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Pflege”). Jeigu plovimo programa su “HydroClean” dar nepaleista: ■ Išjunkite garinę orkaitę, kad nutrauktumėte plovimo procesą. ■ Išpilkite vandenį ir išplaukite bakelį. ■ Paleiskite iš naujo “HydroClean”. Jeigu plovimo procesas su “HydroClean” jau baigtas: skalavimo fazėje visa sistema pakartotinai skalaujama švariu vandeniu. Plovimo proceso pabaigoje būna pašalinti visi ploviklio likučiai. ■ Prireikus dar kartą paleiskite “HydroClean”.

Valdymo skydelio atidarymas rankomis

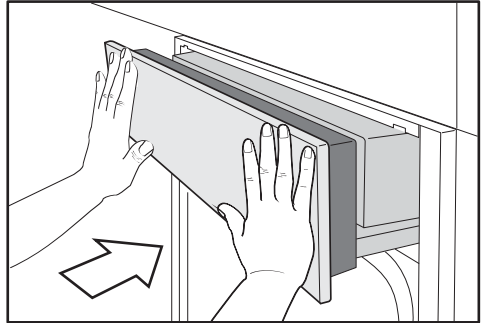
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.



- Suimkite valdymo skydelį už viršaus ir už apačios.
- Valdymo skydelį patraukite į priekį ir išimkite.
- Valdymo skydelį atsargiai spauskite į viršų.

Valdymo skydelio uždarymas rankomis

- Suimkite valdymo skydelį už viršaus ir už apačios.
- Valdymo skydelį atsargiai spauskite žemyn.



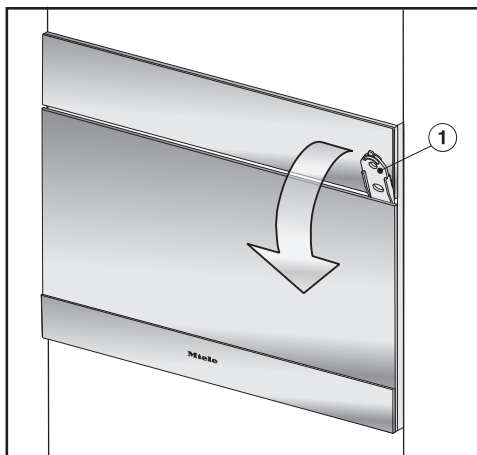
- Valdymo skydelį įstumkite.

Durelių atidarymas rankiniu būdu

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.
Gali įkaisti durelių stiklas. Galite nusideginti prisilietę prie karšto durelių stiklo.
Atidarydami įkaitusias dureles, dėvėkite puodkėles.

⚠ Pavojus nusiplykyti karštais garais!
Naudojant kepimo režimą su garų funkcija, atidarius dureles, gali išsiveržti karšti garai. Galite nusiplykyti!
Atsitraukite per žingsnį ir palaukite, kol garai išsiskirstys, tada galite išimti iškepusį patiekalą.

Problemų šalinimas



- Kartu pristatomą atidarytuvą ① įdėkite dešinėje pusėje į maždaug 3 cm į tarpą tarp durelių ir valdymo skydelio ir dureles patraukite į priekį.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių ir karšto patiekalo!

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų, padėklų laikiklių, priedų, kepamo patiekalo ir durelių stiklo.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami ranką į karšto maisto ruošimo skyriaus vidų, naudokite puodkėles.

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

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekitė

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.

Kai prietaisas yra įmontuotas, prietaiso modelis ir gamyklinis numeris (SN) nurodyti nedidelėje lentelėje, atidaryto valdymo skydelio viršuje.

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo saugos nurodymai

 Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai.

Netinkamai įmontuota garinė orkaitė gali sugesti.

Prietaiso montavimą patikėkite tik specialistui.

► Kad prietaisas nesugestų, specifikacijų lentelėje nurodyti garinės orkaitės jungimo duomenys (dažnis, įtampa) ir jūsų elektros tinklo duomenys turi sutapti.

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

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

► Pasirūpinkite, kad įmontavus prietaisą, kištukinis lizdas būtų lengvai pasiekiamas.

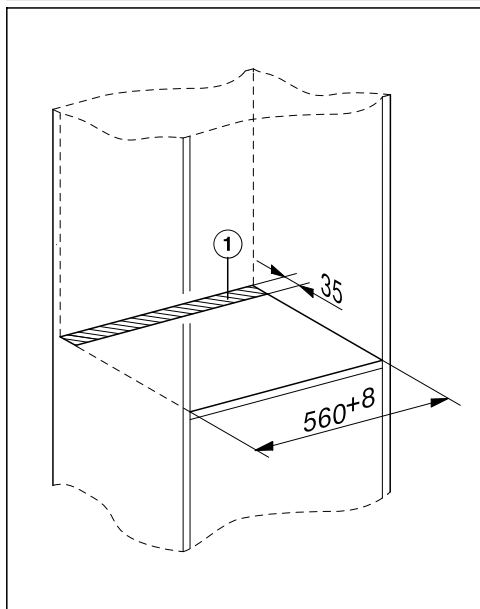
► Garinę orkaitę pastatykite taip, kad būtų galima matyti viršutiniame kepimo lygyje įdėto troškinimo indo turinį. Tik taip išvengsite sužalojimų išsiliejus karštam patiekalui.

Montavimo nurodymai

Visi matmenys nurodyti milimetrais.

Išpjova vandens žarnoms nutiesti

Kad dėl netvarkingai nutiestų vandens žarnų nebūtų padaryta materialinė žala, montavimo spintos pertvaroje reikia padaryti išpjovą.



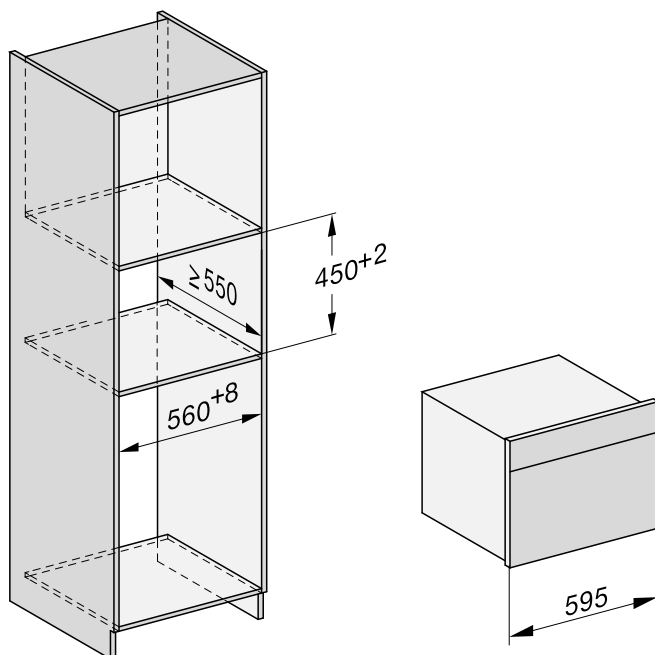
- Pertvaroje, ant kurios bus statoma garinė orkaitė, padarykite išpjovą ①.

Įrengimas

Montavimo matmenys

Montavimas ūkinėje spintoje

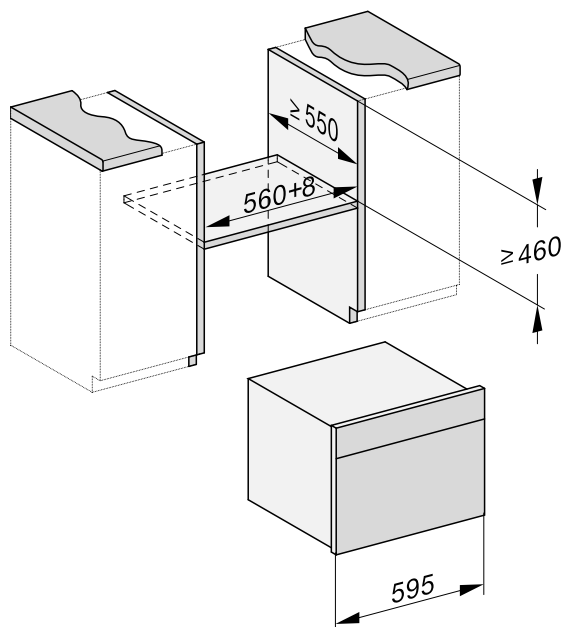
Už montavimo nišos negali būti jokios galinės spintos sienelės.

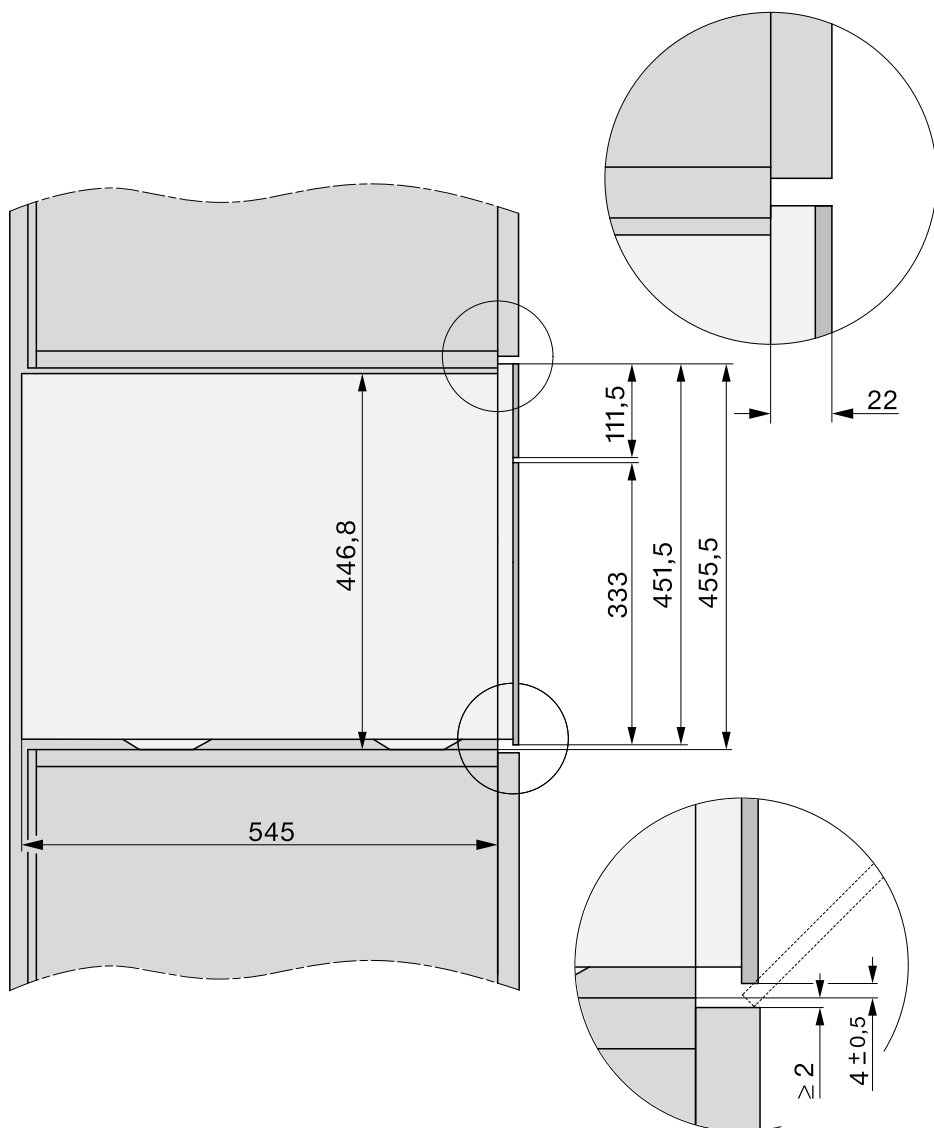


Įrengimas po stalviršiu

Už įrengimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.

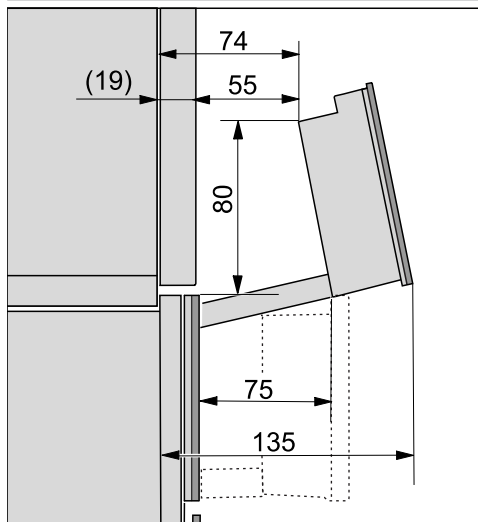
Jei garinę orkaitę ketinate įrengti po elektrine arba indukcine kaitlente, atsižvelkite į kaitlentės įrengimo nurodymus ir įrengimo aukštį.





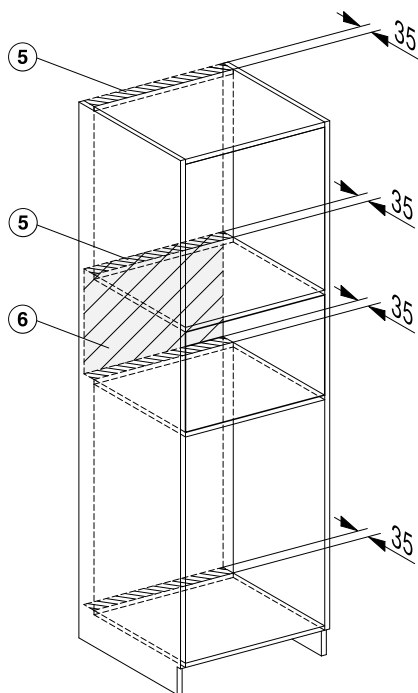
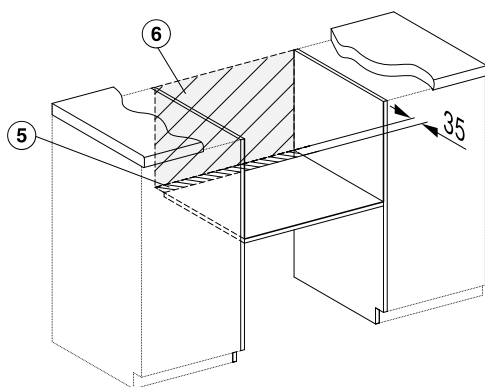
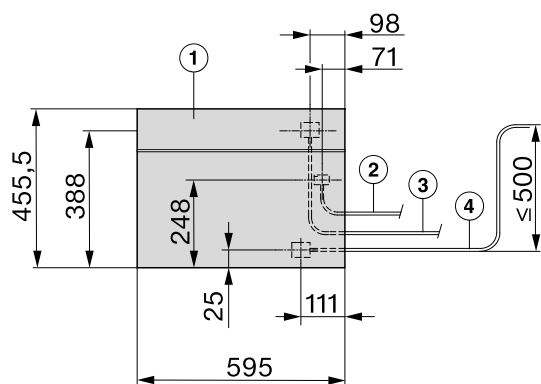
Skydelio atidarymo zona

Valdymo skydelio atsidarymo zonoje neturi būti jokių daiktų (pvz., durų rankenos), kurie galėtų trukdyti skydeliui atsidaryti ir užsidaryti.



Įrengimas

Jungtys ir vėdinimas



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 2000 mm
- ③ Vandens įleidimo žarna (nerūdijančiojo plieno), 2000 mm ilgio
- ④ Vandens išleidimo žarna (plastikinė), 3000 mm ilgio
Iš apačios į viršų kylantis vandens išleidimo žarnos galas iki jungties su sifonu negali būti didesniame negu 500 mm aukštyje
- ⑤ Vėdinimo išpjova maž. 180 cm²
- ⑥ Šioje srityje negalima įrengti jungties

Garinės orkaitės įmontavimas

Prieš įmontuodami ir prijungdami garinę orkaitę būtinai perskaitykite skyriaus „Įmontavimas“ poskyrius „Gėlo vandens jungtis“ ir „Vandens išleidimas“.

- Prie garinės orkaitės prijunkite maitinimo kabelį.
- Vandens įleidimo ir išleidimo žarną per pertvaros išpjovą nutieskite po įmontavimo nišą.

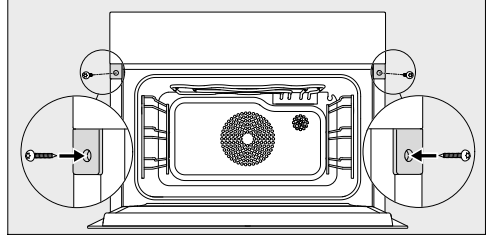
Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose esančių rankenėlių.

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

- Garinę orkaitę įstatykite į įmontavimo nišą ir išlygiuokite. Atkreipkite dėmesį, kad neprispaustumėte arba nepažeistumėte jungimo į tinklą laido ir vandens žarnos.

Per ilgos vandens išleidimo žarnos negalima sulenkti, suvynioti arba susukti į kilpą, ji turi būti ištiesta ant grindų pagrindo srityje.

- Atidarykite dureles.



- Kartu pristatomais medvaržčiais (3,5 x 25 mm) garinę orkaitę pritvirtinkite prie spintos šoninių sienelių.
- Garinę orkaitę prijunkite prie vandens įleidimo ir išleidimo žarnos (žr. skyriaus „Montavimas“ poskyrius „Gėlo vandens jungtis“ ir „Vandens išleidimas“).
- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- Patikrinkite visas garinės orkaitės funkcijas, vadovaukitės naudojimo instrukcija.

Gėlo vandens jungtis

 Neteisingai prijungus, kyla pavojus susižaloti ir sugadinti prietaisą! Neteisingai prijungus prietaisą, galite susižaloti ir (arba) patirti materialinę žalą.
Įrengti gėlo vandens jungtį kvieskite kvalifikuotą specialistą.

 Užterštas vanduo gali sukelti sveikatos sutrikimus.
Įleidžiamo vandens kokybė turi atitikti šalies, kurioje naudojamas prietaisas, geriamajam vandeniui taikomus reikalavimus.
Garinę orkaitę prijunkite prie geriamojo vandens įvado.

Jungiant prie vandentiekio linijos būtinai laikytis šalyje galiojančių nuostatų. Visi prietaisai ir įtaisai, kurie naudojami vandeniui į garinę orkaitę tiekti, taip pat turi atitikti galiojančias tos šalies nuostatas.

Garinė orkaitė atitinka IEC 61770 ir EN 61770 reikalavimus.

Garinę orkaitę leidžiama jungti tik prie šalto vandens įvado.

Jeigu namuose naudojate atskirą vandens demineralizacijos įrenginį (pvz., atvirkštinio osmoso sistemą), nustatykite jį taip, kad paruošto vandens elektros laidumas nenukristų žemiau 100 µS/cm.

 Vandens pažeidimai dėl nešvarumų.

Vandentiekio linijoje esantys nešvarumai gali kauptis garinės orkaitės vožtuve. Vožtuvas iki galo neužsidaro, todėl teka vanduo.

Prieš prijungiant garinę orkaitę arba baigus darbus su vandens tiekimo sistema, išskalaukite vandens linijas.

Atbulinis vožtuvas nėra būtinas, nes garinė orkaitė atitinka galiojančius DIN standartus.

Slėgis vandens jungtyje turi svyruoti nuo 100 kPa (1 bar) iki 600 kPa (6 bar). Jeigu slėgis viršija 600 kPa, įmontuokite slėgio sumažinimo vožtuvą.

Tarp nerūdijančiojo plieno žarnos ir namo vandens įvado turi būti sumontuotas uždarymo čiaupas, kad prireikus būtų galima uždaryti vandens tiekimą. Atkreipkite dėmesį, kad įmontavus garinę orkaitę vandens čiaupas liktų lengvai pasiekiamas.

Nerūdijančiojo plieno žarnos pritvirtinimas prie orkaitės.

Galima naudoti tik kartu pristatomą nerūdijančiojo plieno žarną. Nerūdijančiojo plieno žarną draudžiama trumpinti, ilginti arba pakeisti kito gamintojo žarna.

Prie prietaiso draudžiama jungti panaudotas arba senas žarnas.

Pažeistą nerūdijančiojo plieno žarną galima pakeisti tik originalia "Miele" atsargine žarna. Maisto produktams pritaikytą vandens žarną galima įsigyti interneto parduotuvėje, "Miele" interneto parduotuvėje, "Miele" klientų aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje "Miele" prekybos vietoje.

Pristatomos nerūdijančiojo plieno žarnos ilgis yra 2,0 m.

- Nuimkite gėlo vandens jungties dangtelį prietaiso galinėje pusėje.
- Paimkite **išlenktąją** nerūdijančiojo plieno žarnos pusę ir patikrinkite, ar yra sandarinimo žiedas. Jei reikia, įdėkite.
- Ant srieginės gėlo vandens jungties užsukite nerūdijančiojo plieno antveržlę.
- Patikrinkite, ar tvirtas ir ar sandarus sujungimas.

Vandens tiekimo prijungimas

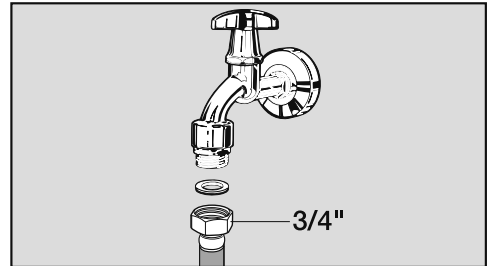
⚠ Prieš jungdami prietaisą prie vandentiekio linijos, atjunkite jį nuo maitinimo tinklo.

Prieš jungdami garinę orkaitę prie vandentiekio linijos, uždarykite vandens tiekimą.

Atkreipkite dėmesį, kad įmontavus prietaisą, uždarymo čiaupas būtų lengvai pasiekiamas.

Garinei orkaitei prijungti prie vandentiekio linijos reikalingas vandens čiaupas su 3/4" prijungimo sriegiu.

- Patikrinkite, ar yra sandarinimo žiedas. Jei reikia, įdėkite.



- Nerūdijančiojo plieno žarną prijunkite prie uždarymo čiaupo.
- Patikrinkite, ar sujungimas tvirtas.
- Lėtai atsukite vandens tiekimo čiaupą ir patikrinkite, ar gėlo vandens jungtis sandari. Prireikus pakoreguokite sandariklio padėtį ir srieginę jungtį.

Vandens išleidimas

Galima naudoti tik kartu pristatomą vandens išleidimo žarną. Vandens išleidimo žarną draudžiama trumpinti, ilginti, taip pat draudžiama naudoti kito gamintojo žarną.

Prie prietaiso draudžiama jungti panaudotas arba senas žarnas.

Pažeistą vandens išleidimo žarną leidžiama pakeisti tik originalia "Miele" atsargine vandens išleidimo žarna. Vandens išleidimo žarną galite įsigyti "Miele" interneto parduotuvėje, "Miele" klientų aptarnavimo skyriuje arba "Miele" pardavimo vietose.

Kad būtų užtikrintas tinkamas vandens išleidimas, nuotekų sifonas negali būti įrengtas aukščiau už garinės orkaitės vandens išleidimo jungtį.

Iš apačios į viršų kylantis vandens išleidimo žarnos galas iki jungties su sifonu negali būti didesniame negu 500 mm aukštyje.

Kartu pristatoma vandens išleidimo žarna yra 3,0 m ilgio.

Jeigu reikalinga ilgesnė vandens išleidimo žarna, ją galite įsigyti "Miele" interneto parduotuvėje, "Miele" garantinio aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje "Miele" prekybos vietose.

Vandens nuotakas

- Fiksuota žarnos jungtimi galima prijungti prie paslėpto arba paviršiuje montuojamo sifono;
- prie kriauklės sifono jungties.

Nuotekų temperatūra siekia 70 °C.

Nuotekų prijungimas

- Nuotekų žarną prijunkite prie sifono, naudokite žarnos antgalį.
- Vandens išleidimo žarną pritvirtinkite žarnos apkaba.

Elektros jungtis

Garinė orkaitė standartiškai paruošta jungti prie maitinimo lizdo su apsauginiu kontaktu.

Pastatykite garinę orkaitę, kad kištukinis lizdas būtų lengvai prieinamas. Jeigu kištukinis lizdas sunkiai prieinamas, kiekvienas elektros instaliacijos polius turi turėti skiriamąjį įtaisą.



Gaisro pavojus dėl perkaitimo.

Prietaisą prijungę prie sudėtinių kištukinių lizdų ir ilgintuvų, galite viršyti elektros laido apkrovą.

Kad išvengtumėte galimų pavojų, nenaudokite ilgintuvų arba sudėtinių kištukinių lizdų.

Elektros instaliacija turi būti įrengta pagal VDE 0100.

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

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

Daugiau informacijos apie vardinę įmąją galią ir atitinkamus saugiklius ieškokite naudojimo instrukcijoje arba specifikacijų lentelėje. Šiuos duomenis palyginkite su elektros jungties duomenimis pastatymo vietoje.

Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriku.

Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas naudojant autonominę arba tinklo sinchroninę elektros tiekimo sistemą (pavyzdžiui, autonomniais 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.

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo garuose režimai)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis (g)	 ³ ₁		 ¹ (°C)	 [min]
Garų papildymas						
Brokoliai (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Garų paskirstymas						
Brokoliai (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Prietaiso talpa						
Žirniai (8.3)	2x DGGL 12	atitinkamai 1500	1, 2		100	— ²

³ Kepimo lygis,  Veikimo režimas, ¹ Temperatūra,  Kepimo trukmė

 Kepimas garuose,  ECO kepimas garuose

¹ Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei).

² Jeigu temperatūra šalčiausioje vietoje siekia 85 °C, bandymas yra baigtas.

Kepimo pagal meniu bandomasis patiekalas¹ (“Dampfgaren” režimas)

Bandomasis patiekalas	Kepimo indas	Kiekis (g)	 ³ ₁ ²	 ¹ [°C]	Aukštis (cm)	 [min]
Tvirtos konsistencijos, ketvirčiais supjaustytos bulvės ³	1x DGGL 20	800	3	100	—	17
Lašišos filė, šaldyta, ne-atitirpinta	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokolių galvutės	1x DGGL 20	600	2	100	—	4

³ Kepimo lygis, ¹ Temperatūra,  Kepimo trukmė

¹ Ruošimo eiga nurodyta skyriaus “Dampfgaren” poskyryje “Ruošimas pagal meniu - rankiniu būdu”.

² Universalųjį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.

³ Pirmą bandomąjį patiekalą (bulves) įdėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš įjungiant kaitinimo elementus).

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

Bandomasis patiekalas	Priedai	 ³		°C	 ² [min]		išankstini- nis įkaiti- nimas
Trapios tešlos kepiniai (7.5.2)	1 kepimo padėklas	2		140	34–36 (35)	ne	ne
	2 kepimo padėklai	1 3 ¹		140	39–41 (40) 36–38 (37)	ne	ne
	1 kepimo padėklas	2		140	29–31 (29)	taip	taip
Maži pyragaičiai (7.5.3)	1 kepimo padėklas	2		150	34–37 (34)	taip	ne
	2 kepimo padėklai	1, 2		140	43–46 (44)	taip	ne
Trupintas biskvitas (7.6.1)	1 išardoma forma, 26 cm (ant kepimo ir kepimo grotelių)	2		160	30	taip	taip
Obuolių pyragas (7.6.2)	1 išardoma forma, 20 cm (ant kepimo ir kepimo grotelių)	2		160	95–105 (100)	ne	ne
	2 išardomos formos, 20 cm (ant kepimo ir kepimo grotelių)	2		160	85–95 (85)	taip	taip
Skrebutis (pramoniniu būdu pagaminta balta duona) (9.2)	Kepimo ir kepimo grotelės	2		3 lygis	4,5	ne	5,5 min.
Mėsainis (9.3)	Kepimo ir kepimo grotelės	3		3 lygis	Pirma pusė – 10 Antra pusė – 6	ne	10 min.
	Universalusis padėklas	2		3 lygis			

³ Kepimo lygis,  Veikimo režimas, °C Temperatūra / kepimo keptuve lygis, ² Kepimo trukmė,  "Booster"

 Papildomas karštasis oras  Viršutinis / apatinis kaitinimo elementas  Speciali pyrago kepimo Didysis keptuvas

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

² Vertė skliaustuose nurodo optimalų kepimo laiką.

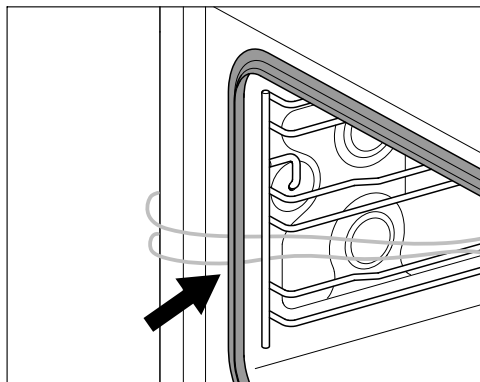
Energijos vartojimo efektyvumo klasė pagal EN 60350-1

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”).
- Vykstant matavimui maisto ruošimo skyriuje gali likti tik matuoti reikalingi priedai. Nenaudokite jokių kitų priedų, pavyzdžiui, “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų.
- Matuoti naudojamus termoelementus reikia perkišti per durelių sandariklį. Kad galėtumėte tai padaryti, durelių sandariklį ištraukite iš griovelio ir du kartus perdurkite. Termoelementus per abi padarytas kiaurymes įkiškite į durelių sandariklį. Tada durelių sandariklį vėl tvirtai įspauskite į griovelį, kad šis visur vienodai priglustų.



- Kitame žingsnyje pašalinkite pagrindo sietelį ir į vandens nuotaką tol pilkite vandenį, kol vandens paviršius pradės matytis.
- 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.

Buitinių orkaitių duomenų lapas

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

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	DGC 7445 HCX Pro
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI_{cavity})	81,6
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,99 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,61 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	47 l
Prietaiso masė	40,2 kg

Techniniai duomenys

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

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu “Miele” patvirtina, kad 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 gamylinį numerį.

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

“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 triktims, 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” originalių 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
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandoms
Aktionen anzeigen	Rodyti veiksmus
aktivieren	Ijungti
Allgemein	Bendroji informacija
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Äpfel	Obuoliai
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
ausführen	Vykdyti
Automatikprogramme	Automatinės programos
Automatisches Spülen	Automatinis plovimas
Begrüßungsmelodie	Pasveikinimo melodija
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Betriebsstunden	Darbo valandų
Bitte warten	Prašome palaukti
Blanchieren	Nuplikymas

DE	LT
Booster	Paspartinimo funkcija
Combi + Heißluft plus	Kombinuotasis troškinimas ir papildomas karštasis oras
Combigaren	Kombinuotasis troškinimas
Combigaren + Grill	Kombinuotasis troškinimas ir keptuvas
Combigaren + Heißluft plus	Kombinuotasis troškinimas ir papildomas karštasis oras
Combigaren + Ober-/Unterhitze	Kombinuotasis troškinimas ir viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
Convenience	Patogumas
Convenience Food	Greito paruošimo produktai (pusgaminiai)
Crisp function	Traškumo funkcija
Dampfgaren	Kepimas garuose
Dampfreduktion	Garų sumažinimas
Dampfstoß	Garų tiekimas
Datum	Data
deaktivieren	Išjungti / išaktyvinti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas

DE	LT
Display-Helligkeit	Ekrano ryškumas
Dörren	Džiovinimas
Eco-Dampfgaren	Ekonomiškas kepimas garuose
Eco-Heißluft	ECO ir papildomas karštasis oras
Eigene Programme	Asmeninės programos
ein	Ijungti
Einheiten	Vienetai
Einkochen	Virimas
einrichten	Įdiegti
einstellen	Nustatyti
einstellen 00:00 Min	Nustatyti 00:00 min.
Einstellungen	Nustatymai
Einweichen	Mirkymas
english	Anglų kalba
Entkalken	Kalkių nuosėdų šalinimas
Erhitzen	Pašildyti
Erhitzen knusprig	Pašildyti traškius maisto produktus
Erhitzen schonend	Pašildyti švelniai
Fernsteuerung	Nuotolinis valdymas
Fertig um	Pabaigos laikas
Feuchte	Drėgmė
Feuchte Tücher erwärmen	Pašildyti drėgnas servetėles

DE	LT
Fisch	Žuvis
Fleisch	Mėsa
ganz	Nepjaustyti / sveiki
Garen knusprig	Kepimas apskrudinant
Garen schonend	Švelnus kepimas
Gargut einschieben um	Patiekalo įdėjimo val.
Garschritt abschließen	Užbaigti kepimo etapą
Garschritt hinzufügen	Pridėti kepimo etapą
Garschritte anzeigen	Rodyti kepimo etapus
Garzeit	Kepimo trukmė
Gelatine schmelzen	Ištirpinti želatiną
Gemüse	Daržovės
Gerät wird gespült	Prietaisas plaunamas
Geräteeeinstellungen	Prietaiso nustatymai
Geschirr entkeimen	Sterilizuoti indus
Geschirr wärmen	Pašildyti indus
Getreide	Grūdai
Gewicht	Svoris
Grill groß	Didysis keptuvas
Grill klein	Mažasis keptuvas
Händler	Pardavėjas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Hefeteig gehen lassen	Mielinės tešlos kildinimas
Heißluft plus	Papildomas karštas oras
Helligkeit	Ryškumas
Honig entkristallisieren	Suskystinti medų
Hühnereier	Vištų kiaušiniai
Hülsenfrüchte	Ankštinės daržovės
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo bloktorius
Info	Informacija
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas
ja	Taip
Joghurt herstellen	Jogurto gamyba
Kondensatbehälter entleeren	Ištuštinti kondensato indą
Krustentiere	Vėžiagyviai
Kuchen	Pyragas
Kuchen spezial	Režimas, skirtas pyragų kepimui
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Land	Šalis
Lautstärke	Garso stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Melodien	Melodijos
Menügaren	Maisto ruošimas pagal valgiaraštį
Messeschaltung	Parodomasis režimas

DE	LT
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Įjungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaišta
Miele@home einrichten	Įdiegti „Miele@home“
Mix & Match	Funkcija greitam pašildymui ir kepimui
Muscheln	Moliuskai
nachbacken	Papildomai kepti kepinius
nachbräunen	Papildomai apskrudinti
nachgaren	Papildomai kepti
Nachabschaltung	Išjungimo naktį funkcija
Name ändern	Keisti pavadinimą
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo
Ober-/Unterhitze	Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
Oberhitze	Viršutinio kaitinimo elementas
Obst	Vaisiai
OK	OK
Pflege	Priežiūra
Programm ändern	Keisti programą
Programm erstellen	Sukurti programą
Programm löschen	Ištrinti programą

DE	LT
Programm starten	Ijungti programą
Reis	Ryžiai
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Schokolade schmelzen	Šokolado tirpinimas
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Speck auslassen	Išlydyti lašinius
speichern	Išsaugoti
Spezial	Specialioji (-usis)
Spezialanwendungen	Specialaus naudojimo funkcijos
Sprache	Kalba
Spülen	Plovimas
Standort	Buvimo vieta
Start um	Paleidimo val.
Tageszeit	Paros laikas
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Teigwaren	Tešlos gaminiai
Temperatur	Temperatūra
Trocknen	Džiovinimas
überspringen	Pereiti / peršokti

DE	LT
Umluftgrill	Keptuvas su ventiliatoriumi
Unterhitze	Apatinio kaitinimo elementas
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang abbrechen?	Nutraukti procesą?
Vorheizen	Iš anksto įkaitinti
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Warmhalten	Patiekalo šilumos palaikymas
Wasserhärte	Vandens kietumas
weiter	Toliau
Weitere	Kitos / kiti
Weitere Parameter	Kiti parametrai
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Wurstwaren	Dešros gaminiai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zurücksetzen	Atkurti
Zwiebeln dünsten	Troškinti svogūnus



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

DGC 7445 HCX Pro

It-LT

M.-Nr. 12 385 510 / 04 / 002