

# 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

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....       | 7  |
| <b>Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą</b> .....     | 16 |
| <b>Apžvalga</b> .....                            | 17 |
| Garinė orkaitė .....                             | 17 |
| Specifikacijų lentelė .....                      | 19 |
| Kartu pristatomi priedai .....                   | 19 |
| <b>Valdymo elementai</b> .....                   | 20 |
| Ijungimo ir išjungimo mygtukas .....             | 21 |
| Ekranas .....                                    | 21 |
| Jutikliniai mygtukai .....                       | 21 |
| Simboliai .....                                  | 23 |
| <b>Valdymo principas</b> .....                   | 24 |
| Menu punkto pasirinkimas .....                   | 24 |
| Nustatymo keitimas parinkčių sąraše .....        | 24 |
| Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....   | 24 |
| Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas ..... | 25 |
| Skaičių įvedimas .....                           | 25 |
| Raidžių įvedimas .....                           | 25 |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....        | 26 |
| <b>Veikimo aprašymas</b> .....                   | 27 |
| Skydelis .....                                   | 27 |
| Vandens bakelis .....                            | 27 |
| Kondensato talpykla .....                        | 27 |
| Temperatūra .....                                | 27 |
| Drėgmė .....                                     | 27 |
| Kepimo trukmė .....                              | 28 |
| Garsai .....                                     | 28 |
| Įkaitinimo fazė .....                            | 28 |
| Kepimo fazė .....                                | 28 |
| Garų sumažinimas .....                           | 29 |
| Gaminimo kameros apšvietimas .....               | 29 |
| <b>Pirmasis paleidimas</b> .....                 | 30 |
| “Miele@home” .....                               | 30 |
| Pagrindiniai nustatymai .....                    | 31 |
| Garinės orkaitės plovimas pirmąjį kartą .....    | 32 |
| Užvirimo temperatūros priderinimas .....         | 33 |
| Garinės orkaitės kaitinimas .....                | 34 |

|  |    |
|--|----|
| <b>“Einstellungen”</b> .....   | 35 |
| Nustatymų apžvalga.....  | 35 |
| Meniu “Einstellungen” iškviestas .....   | 37 |
| “Sprache  ” ..... | 37 |
| “Tageszeit” .....  | 37 |
| “Datum” .....  | 38 |
| “Beleuchtung” .....  | 38 |
| “Display” .....  | 38 |
| “Lautstärke” .....   | 39 |
| “Einheiten” .....  | 39 |
| “Warmhalten” .....   | 40 |
| “Dampfreduktion” .....   | 40 |
| “Vorschlagstemperaturen” .....   | 41 |
| “Booster” .....  | 41 |
| “Wasserhärte” .....  | 42 |
| “Automatisches Spülen” .....   | 43 |
| “Sicherheit” .....   | 43 |
| “Miele@home” .....   | 44 |
| “Fernsteuerung” .....  | 45 |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas.....   | 45 |
| “RemoteUpdate” .....   | 45 |
| “Softwareversion” .....  | 46 |
| “Händler” .....  | 46 |
| “Werkeinstellungen” .....  | 47 |
| <b>“Kurzzeit”</b> .....  | 48 |
| <b>Pagrindinis ir submenu</b> .....  | 49 |
| <b>Energijos taupymo patarimai</b> .....   | 51 |
| <b>Valdymas</b> .....  | 53 |
| Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....  | 54 |
| Temperatūros keitimas .....  | 55 |
| “Feuchte” keitimas .....   | 55 |
| Kepimo trukmės nustatymas.....   | 55 |
| Nustatytos kepimo trukmės keitimas .....   | 56 |
| Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....   | 57 |
| Kepimo proceso nutraukimas .....   | 57 |
| Kepimo proceso nutraukimas .....   | 58 |
| Maisto ruošimo skyriaus kaitinimas .....   | 59 |
| “Booster” .....  | 59 |
| “Vorheizen” .....  | 60 |
| “Crisp function” .....   | 60 |

# Turinys

---

|   |     |
|---|-----|
| Garų tiekimas .....                                     | 61  |
| <b>Svarbu ir verta žinoti</b> .....                     | 62  |
| Troškinimo garuose ypatybės.....                        | 62  |
| Troškinimo indai.....                                   | 62  |
| Kepimo lygis .....                                      | 63  |
| Šaldytas produktas .....                                | 63  |
| Temperatūra .....                                       | 63  |
| Kepimo trukmė .....                                     | 63  |
| Troškinimas su skysčiais .....                          | 63  |
| Asmeniniai receptai – troškinimas garuose .....         | 63  |
| Universalusis padėklas ir kombinuotosios grotelės ..... | 64  |
| <b>“Dampfgaren”</b> .....                               | 65  |
| “Eco-Dampfgaren” .....                                  | 65  |
| Nuoroda į kepimo lenteles.....                          | 65  |
| Daržovės.....   | 66  |
| Žuvis .....   | 69  |
| Mėsa.....   | 72  |
| Ryžiai .....  | 74  |
| Javai .....   | 75  |
| Makaronai / tešlos gaminiai.....                        | 76  |
| Kukuliai .....  | 77  |
| Ankštiniai augalai, džiovinti .....                     | 78  |
| Vištų kiaušiniai .....                                  | 80  |
| Vaisiai .....   | 81  |
| Dešros gaminiai .....                                   | 81  |
| Vėžiagyviai .....                                       | 82  |
| Moliuskai .....   | 83  |
| Ruošimas pagal meniu – rankiniu būdu .....              | 84  |
| <b>“Sous-vide”</b> .....                                | 86  |
| <b>Kitos naudojimo galimybės</b> .....                  | 94  |
| Kaitinimas .....  | 94  |
| Atitirpinimas.....                                      | 96  |
| “Mix & Match” .....                                     | 99  |
| “Menügaren” – automatinis.....                          | 107 |
| Konservavimas .....                                     | 108 |
| Pyrago konservavimas .....                              | 111 |
| Džiovinimas .....                                       | 112 |
| “Sabbat-Programm” .....                                 | 113 |
| Sulčių išsunkimas.....                                  | 114 |
| Nuplikymas.....   | 115 |

|   |     |
|---|-----|
| Indų sterilizavimas .....                         | 115 |
| “Geschirr wärmen” .....                           | 116 |
| “Warmhalten” .....                                | 116 |
| Mielinės tešlos kildinimas .....                  | 117 |
| Drėgnų rankšluosčių įšildymas .....               | 117 |
| Želatinos lydymas .....                           | 117 |
| Susicukravusio medaus skystinimas .....           | 118 |
| Šokolado lydymas .....                            | 118 |
| Lašinių lydymas .....                             | 119 |
| Svogūnų troškinimas .....                         | 119 |
| Obuolių konservavimas .....                       | 120 |
| Kiaušinių garnyro ruošimas .....                  | 120 |
| Vaisinis užtepas .....                            | 121 |
| Maisto produktų valymas .....                     | 122 |
| Jogurto ruošimas .....                            | 123 |
| <b>Automatinės programos</b> .....                | 124 |
| Kategorijos .....                                 | 124 |
| Automatinių programų naudojimas .....             | 124 |
| Naudojimo nurodymai .....                         | 124 |
| <b>Kepimas</b> .....                              | 129 |
| Kepinių kepimo nurodymai .....                    | 129 |
| Kepinių kepimo patarimai .....                    | 130 |
| Veikimo režimai .....                             | 130 |
| <b>Kepimas</b> .....                              | 132 |
| Kepimo nurodymai .....                            | 132 |
| Veikimo režimai .....                             | 132 |
| <b>Kepimas keptuve</b> .....                      | 134 |
| Kepimo keptuve nuorodos .....                     | 134 |
| Kepinimo keptuve patarimai .....                  | 134 |
| Veikimo režimai .....                             | 135 |
| <b>Valymas ir priežiūra</b> .....                 | 136 |
| Valymo ir priežiūros nurodymai .....              | 136 |
| Netinkamos valymo priemonės .....                 | 137 |
| Priekinės dalies valymas .....                    | 137 |
| “PerfectClean” .....                              | 138 |
| Maisto ruošimo skyrius .....                      | 139 |
| Vandens bakelio ir kondensato indo plovimas ..... | 140 |
| Priedai .....                                     | 141 |
| Padėklų laikiklių plovimas .....                  | 142 |

# Turinys

---

|   |     |
|---|-----|
| Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas .....   | 143 |
| “Pflege” .....  | 144 |
| Mirkymas .....  | 144 |
| Džiovinimas .....   | 144 |
| Plovimas .....  | 144 |
| “Entkalken” .....   | 144 |
| “HydroClean” .....  | 146 |
| Durelių išėmimas .....                                      | 151 |
| Durelių montavimas .....                                    | 152 |
| <b>Ką daryti, jeigu</b> .....                               | 153 |
| Pranešimai ekrane .....                                     | 153 |
| Nenumatytas veiksmas .....                                  | 155 |
| Garsai .....  | 157 |
| Netenkinantis rezultatas .....                              | 157 |
| Bendrosios problemos arba techninės triktys .....           | 158 |
| <b>Pasirenkamieji priedai</b> .....                         | 161 |
| Maisto ruošimo indai .....                                  | 161 |
| Kita .....  | 161 |
| Valymo ir priežiūros priemonės .....                        | 161 |
| <b>Garantinio aptarnavimo skyrius</b> .....                 | 162 |
| Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekitė .....              | 162 |
| Garantija .....   | 162 |
| <b>Įrengimas</b> .....                                      | 163 |
| Montavimo saugos nurodymai .....                            | 163 |
| Montavimo matmenys .....                                    | 164 |
| Montavimas ūkinėje spintoje .....                           | 164 |
| Montavimas po stalviršiu .....                              | 165 |
| Vaizdas iš šono .....                                       | 166 |
| Skydelio atsidarymo zona .....                              | 167 |
| Prijungimas ir vėdinimas .....                              | 168 |
| Garinės orkaitės montavimas .....                           | 169 |
| Elektros jungtis .....                                      | 170 |
| <b>Duomenys priežiūros institucijoms</b> .....              | 171 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė pagal EN 60350-1 ..... | 173 |
| <b>Atitikties deklaracija</b> .....                         | 175 |
| <b>Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos</b> .....     | 176 |
| <b>Garantijos sąlygos</b> .....                             | 177 |
| <b>Sutartiniai ženklai</b> .....                            | 178 |

Šis 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!

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## 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.



### 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.

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## 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 įžeminimo 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) ir jūsų elektros tinklo duomenimis turi sutapti. 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 elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso veikimas.

Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

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

► “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.

► Jei pažeistas maitinimo laidas, būtina jį pakeisti kitu specialiu maitinimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).


► 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 atvėsus.

## Tinkamas naudojimas

- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusiplikyti karštais garais, nusideginti prisilietę prie kaitinimo elementų, maisto ruošimo zonos sienelių, priedų arba ką tik iškepto patiekalo. Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.
- ▶ Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusiplikyti! Įdedant arba išimant patiekalą, šis gali išsilieti. Karštas maistas gali nuplikinti! Būkite atsargūs įdėdami ir išimdami kepimo indą, kad patiekalas neišsiliėtų.
- ▶ 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 nesėskite 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. Jei-  
gu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, garinės orkaitės niekada  
nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų nemėginkite ge-  
sinti vandeniui. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna  
užges.
- ▶ 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 truk-  
mę.
- ▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje  
keptuvo režimo temperatūroje, gali savaime užsidegti.  
Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžio-  
vinkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite papildomo karštojo  
oro  ir viršutinio / apatinio kaitinimo režimus.
- ▶ Jeigu maisto ruošimo zonoje pastebėjote dūmus, neatidarykite or-  
kaitės durelių, kad liepsna neišplistų. Sustabdykite troškinimą, išjun-  
kite garinę orkaitę ir ištraukite iš tinklo kištuką. Dureles atidarykite tik  
tada, kai dūmai išsisklaidys.
- ▶ Jeigu ruošiant maisto produktus įvairiai naudojami alkoholiniai gė-  
rimai, atkreipkite dėmesį, kad aukštoje temperatūroje alkoholis ga-  
ruoja. Garai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.
- ▶ Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo netieskite aliuminio plėvelės  
arba orkaitės apsauginės plėvelės. Ten taip pat nedėkite jokių keptu-  
vių, puodų arba padėklų.  
Jeigu maisto ruošimo skyriuje norite laikyti kepimo indus, ant maisto  
ruošimo skyriaus pagrindo pastatykite groteles ir sudėkite ant jų ke-  
pimo indus. Patikrinkite, ar neiškritęs apatinis sietelis.
- ▶ Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruo-  
šimo skyriaus pagrindą.  
Nestumdykite grotelių pirmyn ir atgal.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ 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 ne-naudokite 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.
- ▶ Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikiklių plovimas”). Vėl teisingai sudėkite 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

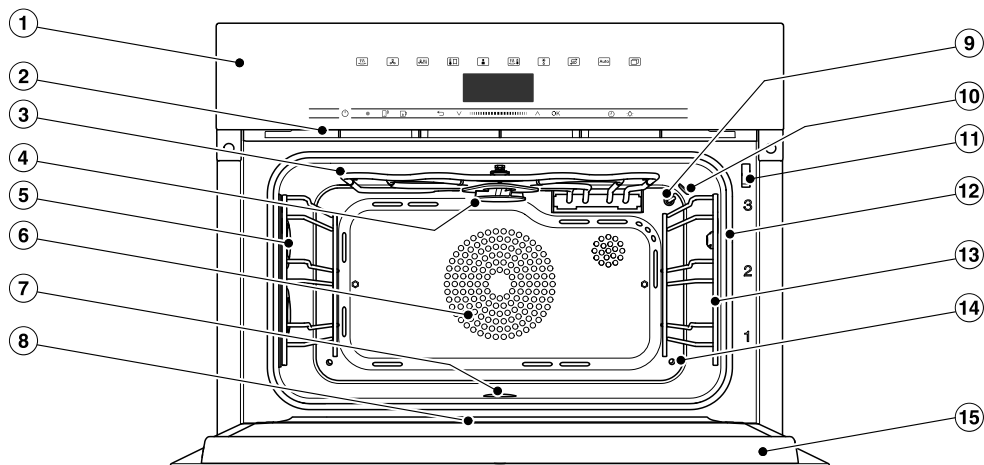
Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi nepriekaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti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



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



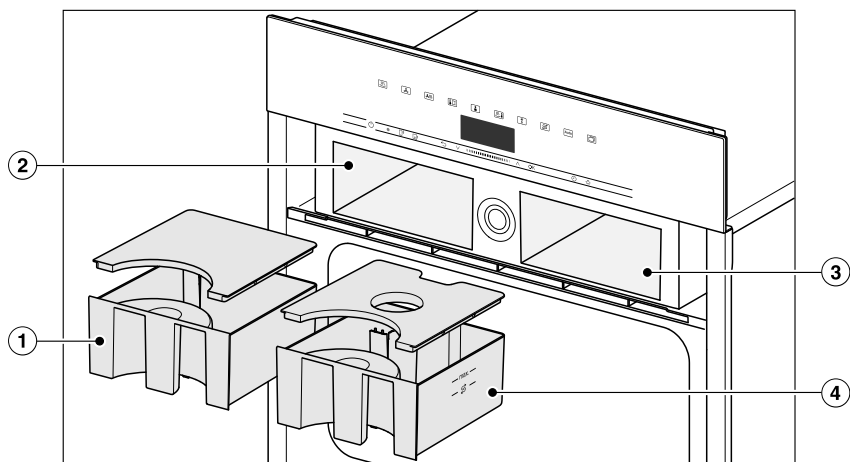
## Garinė orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Garų išleidimo anga
- ③ 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 plaunant su "HydroClean"
- ⑫ Durelių sandariklis
- ⑬ Padėklų laikikliai su 3 kepimo lygiais
- ⑭ Garų išleidimo anga
- ⑮ Durelės

# Apžvalga

---



- ① Kondensato indas
- ② Kondensato indo įdėjimo skyrelis
- ③ Skyrius vandens bakeliui
- ④ Vandens bakelis

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 bei jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maks. jungties galia).

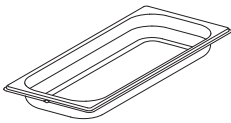
Prietaiso modelis ir gamyklinis numeris (SN) taip pat nurodyti nedidelėje lentelėje, atidaryto skydelio viršuje.

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

## Kartu pristatomi priedai

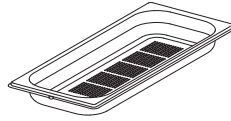
Jei reikia, galite papildomai užsisakyti komplekte esančius ir kitus priedus (žr. skyrių "Pasirinktiniai priedai").

### DGG 20



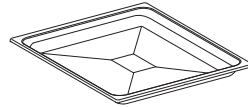
1 neskylėtasis troškinimo indas  
Talpa 2,4 l / Naudingasis tūris 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (PxGxA)

### DGGL 20



1 skylėtasis troškinimo indas  
Talpa 2,4 l / Naudingasis tūris 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (PxGxA)

### Universalusis padėklas



1 universalusis padėklas, skirtas kepti, kepinti ir kepti keptuve

### Kombinuotosios grotelės



1 kombinuotosios grotelės, skirtos kepti, kepinti ir kepti griliu

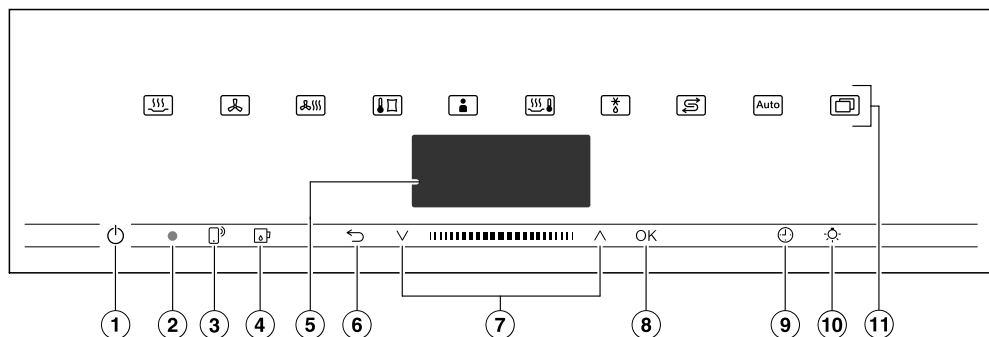
### "HydroCleaner"

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

### Kalkių šalinimo tabletės


Pašalina kalkių nuosėdas iš garinės orkaitės.

## Valdymo elementai



- ① Įgilintas įjungimo ir išjungimo mygtukas Įjungti ir išjungti garinę orkaitę
- ② Optinė sąsaja (tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas Orkaitei valdyti savo mobiliajame telefone
- ④ Jutiklinis mygtukas Skirtas atidaryti ir uždaryti skydelį
- 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 ir Naudojama naršyti po parinkčių sąrašą ir keisti vertes
- ⑧ Jutiklinis mygtukas OK Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑨ Jutiklinis mygtukas Skirtas trumpajai trukmei, kepimo trukmei arba kepimo proceso įjungimo ir užbaigimo laikui nustatyti
- ⑩ Jutiklinis mygtukas Skirtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimo įjungimui ir išjungimui
- ⑪ Jutikliniai mygtukai Skirti pasirinkti veikimo režimus, automatines programas ir nustatymus


### Ijungimo ir išjungimo mygtukas

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


Šiuo mygtuku 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”.

# Valdymo elementai





## Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

| Jutiklinis mygtukas   | Funkcija  |
|---|---|
|  | <p>Jeigu garinę orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie “Miele@home” sistemos, suaktyvinti nustatymą “Fernsteuerung” ir paliesti šį jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidedė oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, vadinasi, “MobileStart” funkcija suaktyvinta.</p> <p>Kol šis jutiklinis mygtukas šviečia, garinę orkaitę galite valdyti savo mobiliajame prietaise (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Miele@home”).</p> |
|  | <p>Šiuo jutikliniu mygtuku galėsite atidaryti arba uždaryti skydelį (žr. skyriaus “Funkcijų apibūdinimas” poskyrį “Skydelis”).</p>  |
|  | <p>Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.</p> <p>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite pasirinkti vertes ir nustatymus, pvz., temperatūrą, pakeisti kepimo proceso trukmę arba sustabdyti kepimo procesą.</p>  |
|  | <p>Naršymo srityje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančią zoną ir slinkite parinkčių sąrašus į viršų arba žemyn. Slenkant parinkčių sąrašus, šviesiame fone vienas po kito rodomi meniu punktai. Meniu punktas, kurį norite pasirinkti, turi būti šviesiame fone.</p> <p>Šviesiame fone pažymėtas vertes arba nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba tarp jų esančioje zonoje.</p>  |
| OK  | <p>Jeigu funkcijos ekrane pažymėtos šviesia spalva, jas galite iškviesti mygtuku OK. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti.</p> <p>Patvirtinę mygtuku OK, išsaugosite pakeitimus.</p> <p>Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami OK.</p>  |

| Jutiklinis mygtukas   | Funkcija   |
|---|--|
|  | Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius).<br>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.<br>Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.   |

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

| Simbolis  | Reikšmė  |
|---|--|
|  | Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką OK. |
|  | Laikmatis  |
|  | Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.  |
|   | Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.                              |

## Valdymo principas

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

Kai tik bus rodoma norima vertė, nuoroda arba nustatymas, kurį galėsite patvirtinti, užsidegs oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas **OK**.

### Meniu punkto pasirinkimas

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

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku **OK**.

### Nustatymo keitimas parinkčių sąraše

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

**Patarimas:** Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele **✓**.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

### Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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


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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku **OK**.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.




## Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

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

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

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

## Veikimo režimo keitimas


Kepimo proceso metu galite perjungti kepinimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinis anksčiau pasirinkto veikimo režimo jutiklinis mygtukas.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodomas pakeistas režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Užsidega pakeisto veikimo režimo oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

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

## Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

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

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

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Pakeistas skaičius išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.


## Raidžių įvedimas

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

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

Pasirinktas ženklas rodomas viršutinėje eilutėje.

**Patarimas:** Galima naudoti maks. 10 simbolių.


Ženklus galite ištrinti vieną po kito su .


- Pasirinkite kitus ženklus.
  - Įvedę programos pavadinimą, pasirinkite  $\checkmark$ .
  - Patvirtinkite mygtuku OK.
- Pavadinimas išsaugomas.

# Valdymo principas


---

## “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 ekranėlyje, o ne nuotoliniu būdu programėlėje.

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

## Skydelis

Už skydelio yra vandens bakelis ir kondensato indas. Skydelis atidaromas ir uždaromas palietus jutiklinį mygtuką . Jame yra apsauga nuo privėrimo. Jeigu atidarant arba uždarant skydelį jaučiamas pasipriešinimas, procesas sustabdomas. Skydeliui atsidarant ir užsidarant nelieskite durelių viršutinio krašto!

## Vandens bakelis

Maksimalus pripildymo kiekis – 1,4 l, o minimalus – 1,0 l. Ant vandens bakelio yra žymos. Jokiu būdu negalima viršyti viršutinės žymos!

Sunaudojamo vandens kiekis priklauso nuo maisto produktų ir kepimo trukmės. Kepimo metu gali reikėti papildyti vandens. Jeigu kepimo metu varstysite durelės, padidės vandens sąnaudos.

Prieš kiekvieną kepimą su garais įpilkite į bakelį vandens iki maksimalaus lygio žymos.



## Kondensato talpykla

Troškinimo metu susidaręs kondensatas pumpuojamas į kondensato talpyklą. Didžiausias galimas pripildomas kiekis yra 1,4 l.

## 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.

# Veikimo aprašymas

---

## 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 “So-us-wide” , 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 pradedama 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. Ekране 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 garinė orkaitė 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 „Einstellungen“ poskyrį „Beleuchtung“).

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

Jeigu skydelyje paliesite jutiklinį mygtuką , 15 sekundžių įsijungs apšvietimas.

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų garinėje orkaitėje yra įmontuotas WLAN modulis.

Norint naudoti, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

## WLAN ryšio pasiekiamumas

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

## “Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

Daugiau informacijos apie paslaugų pasiekiamumą ieškokite tinklalapyje [www.miele.com](http://www.miele.com).

## “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*.

# Pirmasis paleidimas

## 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 laikykites ekrane pateiktų nurodymų.


Pirmasis paleidimas baigtas.

## Garinės orkaitės plovimas pirmąjį kartą

- Nulupkite nuo garinės orkaitės ir priėdų lipdukus arba apsaugines plėveles.



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

## Vandens bakelio ir kondensato indo plovimas

 Pavojus susižeisti prisilietus prie skydelio!

Atsidarantis arba užsidarantis skydelis gali prispausti.

Skydeliui atsidarant arba užsidarant, nelieskite durelių viršutinio krašto!

- Garinę orkaitę įjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku .
- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir atidarykite skydelį.
- Išimkite vandens bakelį ir kondensato rezervuarą. Išimdami vandens bakelį ir kondensato rezervuarą, juos šiek tiek kilstelėkite aukštyn.
- Vandens bakelį ir kondensato rezervuarą plaukite rankomis arba indaplovėje.



### Priedų ir maisto ruošimo skyriaus plovimas

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

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

- Universalųjų padėklą ir kombinuotąsias 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 maisto ruošimo skyrių.


### 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 **būtina** atlikti.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kitokie skysčiai gali pakenkti prietaisui.

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

- Išimkite vandens bakelį ir įpilkite vandens iki žymos “max.”
- Įdėkite atgal vandens bakelį.
- 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”).

# Pirmasis paleidimas

---

## 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 karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir padėklų laikiklių.

Kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, 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.

## Nustatymų apžvalga

| <b>Menü punktas</b>      | <b>Galimi nustatymai</b>   |
|--------------------------|--|
| "Sprache 🇵🇹"             | ...   "deutsch"   "english"   ...<br>"Standort"  |
| "Tageszeit"              | "Anzeige"<br>"Ein"*   "Aus"   "Nachtabstaltung"<br>"Zeitformat"<br>"12 Std"   "24 Std"*<br>"Einstellen"                          |
| "Datum"                  |  |
| "Beleuchtung"            | "Ein"<br>„Ein“ für 15 Sekunden**<br>"Aus"  |
| "Display"                | "Helligkeit"<br>■■■■□□<br>"QuickTouch"<br>"Ein"   "Aus"*   |
| "Lautstärke"             | "Signaltöne"<br>"Melodien"* ■■■■□□<br>"Solo-Ton" ■■■■■■■■□□□□□<br>"Tastenton"<br>■■■■□□<br>"Begrüßungsmelodie"<br>"Ein"*   "Aus" |
| "Einheiten"              | "Gewicht"<br>"g"*   "lb/oz"   "lb"<br>"Temperatur"<br>"°C"*   "°F"   |
| "Warmhalten"             | "Ein"<br>"Aus" *   |
| "Dampfreduktion"         | "Ein"*<br>"Aus"  |
| "Vorschlagstemperaturen" |  |
| "Booster"                | "Ein"*<br>"Aus"  |
| "Wasserhärte"            | "1° dH"   ...   "15° dH"*   ...   "70° dH"   |


\* Gamyklinis nustatymas


# “Einstellungen”

| Meniu punktas          | Galimi nustatymai   |
|------------------------|---|
| “Automatisches Spülen” | “Ein”*<br>“Aus”   |
| “Sicherheit”           | “Tastensperre”<br>“Ein”   “Aus”*<br>“Inbetriebnahmesperre  ”<br>“Ein”   “Aus”* |
| “Miele@home”           | “Aktivieren”   “Deaktivieren”<br>“Verbindungsstatus”<br>“Neu einrichten”<br>“Zurücksetzen”<br>“Einrichten”  |
| “Fernsteuerung”        | “Ein”*<br>“Aus”   |
| “RemoteUpdate”         | “Ein”*<br>“Aus”   |
| “Softwareversion”      |   |
| “Händler”              | “Messeschaltung”<br>“Ein”   “Aus”*  |
| “Werkeinstellungen”    | “Geräteeinstellungen”<br>“Eigene Programme”<br>“Vorschlagstemperaturen”   |

\* Gamyklinis nustatymas

## Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

■ Pasirinkite “Weitere” .

■ Pasirinkite “Einstellungen” .

■ Pasirinkite norimą nustatymą.




Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

**Patarimas:** Jeigu netyčia pasirinkote kalbą, kurios nesuprantate, palieskite jutiklinį mygtuką . Simbolis  padės grįžti į submeniu “Sprache” .

## “Tageszeit”

### Anzeige

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

- “Ein”

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

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

- “Aus”

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

- “Nachtabstaltung”

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

### “Zeitformat”

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

# “Einstellungen”

## “Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.

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

Jeigu garinė orkaitė prijungta prie WLAN tinklo ir užsiregistruota “Miele” programėlėje, “Miele” programėlėje paros laikas 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 turėtų reaguoti jutikliniai mygtukai, kai garinė orkaitė yra išjungta:

- “Ein”  
Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabschaltung”, jutikliniai mygtukai reaguoja net tada, kai orkaitė išjungta.
- “Aus”  
Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguoja tik jeigu garinė orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiko tarpą išjungus orkaitę.

## “Lautstärke”

### “Signaltöne”

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

### “Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

- ■■■■■■■■  
maksimalus garso stiprumas
- □■■■■■□  
melodija išjungta

### “Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.


- ■■■■■■■■■■■■■■  
maksimalus signalo stiprumas
- □■■■■■■■■■■■■■  
minimalus signalo stiprumas

## “Tastenton”

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

- ■■■■■■■■  
maksimalus garso stiprumas
- □■■■■■□  
mygtukų perjungimo signalas išjungtas

## “Begrüßungsmelodie”

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

## “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.

## “Einstellungen”

---

### “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 (kepimas garuose) arba 80–100 °C kartu su 100 % drėgme (kombinuotasis režimas), kepimo proceso pabaigoje automatiškai įjungama garų sumažinimo funkcija. Ekrane rodoma “Dampfreduktion”.

- “Aus”

Jeigu garų sumažinimo funkcija išjungta, automatiškai išjunginama 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” įjungiama 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” išjungiama. 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 naudojate į butelius išpilstytą geriamąjį vandenį, pvz., mineralinį vandenį, nenaudokite gazuoto vandens. Pasirinkite nustatymus, atsižvelgiant į kalcio kiekį vandenyje. Kalcio kiekis paprastai nurodytas buteliuko etiketėje mg/l Ca<sup>2+</sup> arba ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Galite nustatyti kietumo laipsnį nuo 1 °dH iki 70 °dH. Gamykloje nustatytas 15 °dH kietumo laipsnis.

| Vandens kietumas |        | Kalcio kiekis nurodytas mg/l Ca <sup>2+</sup> arba ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l) | Nustatymas |
|------------------|--------|---|------------|
| °dH              | mmol/l |   |            |
| 1                | 0,2    | 7   | 1          |
| 2                | 0,4    | 14  | 2          |
| 3                | 0,5    | 21  | 3          |
| 4                | 0,7    | 29  | 4          |
| 5                | 0,9    | 36  | 5          |
| 6                | 1,1    | 43  | 6          |
| 7                | 1,3    | 50  | 7          |
| 8                | 1,4    | 57  | 8          |
| 9                | 1,6    | 64  | 9          |
| 10               | 1,9    | 71  | 10         |
| 11               | 2,0    | 79  | 11         |
| 12               | 2,2    | 86  | 12         |

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

## “Automatisches Spülen”


Pasibaigus troškinimui 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 laukeliai, 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.

# “Einstellungen”

## “Miele@home”

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

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

- “Aktivieren”  
Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungiamą WLAN funkciją.
- “Deaktivieren”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiamą WLAN funkciją.
- “Verbindungsstatus”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. Ekrane rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.
- “Neu einrichten”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.


- “Zurücksetzen”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. WLAN funkcija išjungiamą, grąžinami gamykliniai prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.  
Jeigu ketinate garinę orkaitę utilizuoti, parduoti arba eksploatuoti naudotą prietaisą, atkurkite tinklo nustatymus. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę savininkai neturės prieigos prie jūsų prietaiso.
- “Einrichten”  
Nustatymas rodomas, jeigu dar neprisijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.


## “Fernsteuerung”

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


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

### “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir suaktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

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

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

## “RemoteUpdate”

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

“RemoteUpdate” funkcija skirta jūsų garinės orkaitės programinei įrangai atnaujinti. Jeigu jūsų garinei orkaitei yra paruoštas naujinys, prietaisas jį atsisiųs automatiškai. Naujinys automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

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

### Įjungimas ir išjungimas

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

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

# “Einstellungen”

## Nuotolinio programinės įrangos naujinimo (“RemoteUpdate”) eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, garinės orkaitės ekrane rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

- jeigu ekrane nėra jokio pranešimo, vadinasi, nėra paruošto naujinio;
- įdiegtų naujinių negalima atšaukti.
- Naujinio diegimo metu neišjunkite prietaiso. Nutraukus diegimo procesą, naujinys nebus įdiegtas.
- Kai kuriuos programinės įrangos naujinius gali įdiegti tik “Miele” garantinio aptarnavimo skyrius.

## “Softwareversion”

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

## “Händler”

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

## Messeschaltung

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


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

### “Werkeinstellungen”

- “Geräteeeinstellungen”  
Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.
- “Eigene Programme”  
Ištrinamos visos asmeninės programos.
- “Vorschlagstemperaturen”  
Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

## “Kurzzzeit”

### Funkcijos “Kurzzzeit” naudojimas

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


Trumpąją trukmę galite naudoti, jeigu tuo pačiu metu nustatėte automatinio kepimo proceso įjungimo arba išjungimo laiką (pvz., kaip priminimą patiekalą pabarstyti 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 “Kurzzzeit”.

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 “Kurzzzeit”.
- 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 “Kurzzzeit”.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Trumpoji trukmė ištrinama.



| Meniu  | Rekomen-<br>duojama<br>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”  |

## Pagrindinis ir submenui

| Meniu   | Rekomen-<br>duojama<br>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"  | –                            | –           |
| Sabbat-Programm   | 180 °C                       | 50–230 °C   |
| "Geschirr wärmen"   | "50 °C"                      | "50–80 °C"  |
| "Warmhalten"  | "65 °C"                      | "40–100 °C" |
| "Pflege"  |                              |             |
| "HydroClean"  |                              |             |
| "Einweichen"  |                              |             |
| "Trocknen"  |                              |             |
| "Spülen"  |                              |             |
| "Einstellungen"  |                              |             |


## Gaminimo procesai

- Ruošiant patiekalus, rekomenduojama naudoti automatinės programos.
- 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 būtinai 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.

# Energijos taupymo patarimai

---

## 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”).

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.

- Jeigu kepimo metu norite naudoti kepimo garuose režimą arba garų funkciją, įpilkite į bakelį vandens ir įdėkite į prietaisą.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kitokie skysčiai gali pakenkti prietaisui.

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

- 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.
- Patvirtinkite su **OK**.

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

- Jeigu būtina, pakeiskite drėgmę.
- Patvirtinkite su **OK**.

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.

# Valdymas

## Garinės orkaitės plovimas pasibaigus troškinimui

- Jeigu reikia, išimkite ir išpilkite vandens bakelį ir kondensato indą.
- Garinę orkaitę išjunkite.

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

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Ivykdykite iki galo plovimo procesą, kad iš sistemos būtų išplauti galimai užsilikę maisto likučiai.

- Visą garinę orkaitę išplaukite ir išdžiovinkite, kaip aprašyta skyriuje "Valymas ir priežiūra".
- Prietaiso dureles uždarykite tik tada, kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

## Vandens pildymas

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

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

Procesas tęsiamas toliau.

## Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ↵.

Atsižvelgiant į veikimo režimą, gali būti rodomi šie nustatymai:



- "Temperatur"
- "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 skyriaus apšvietimas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.

### - “Fertig um”

Nustatykite kepimo proceso išjungimo laiką. Tuo metu automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.

# Valdymas

## - “Start um”

Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nustatėte “Garzeit” arba “Fertig um”. Nau-dodami “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 įjunginama garų sumažinimo funkcija.

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

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

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

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.

Uždarius dureles, procesas bus tęsiamas toliau.

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

## 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 kepinius, 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, apkepus su įdaru, pyragą su drėgnu įdaru sluoksniu arba keksius.

Šią funkciją rekomenduojama naudoti kepant paukštieną, odelė 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 , užgesa "Dampfstoß". Funkcija trunka apie 1 minutę.

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

# Svarbu ir verta žinoti

---

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 troškimo metu nedėti druskos arba dėti tik baigus troškinti. Be to, maisto produktai išlaiko savo šviežią, natūralią spalvą.

## Troškinimo indai

### Kepimo indas

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

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

## Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

- Indai turi būti tinkami naudoti orkaitėje ir atsparūs garams. Jei norite naudoti plastikinius indus, teiraukitės gamintojo, ar jie yra tinkami.
- Indai storomis sienelėmis, pavyzdžiui, iš porceliano, keramikos arba fajanso, yra mažiau tinkami kepti garuose. Storos sienelės blogai praleidžia šilumą, todėl gerokai pailgėja lentelėse nurodytas kepimo laikas.
- Kepimo indus statykite ant grotelių arba į kepimo padėklą. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklą laikiklius, ant maisto ruošimo skyriaus 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 maisto ruošimo skyriaus 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.

### Kepimo trukmė

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

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

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

### Troškinimas su skysčiais

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

### Asmeniniai receptai – troškinimas garuose

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

### **Universalusis padėklas ir kombinuotosios grotelės**

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

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

### **Ištraukimo apsauga**


Universalioji skarda ir kombinuotosios grotelės turi ištraukimo apsaugą, kuri joms neleidžia išslysti iš įstūmimo lygio, kai ištraukiama tik jų dalis. Išimant pakelkite kombinuotąsias groteles ir universaliąją skardą.



## “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.

# “Dampfaren”

## 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 su- šalusius gabalus. Kepimo trukmė nuro- dyta ant pakuotės.

### Troškinimo indai

Mažo skersmens maisto produktai (pa- vyzdžiui, žirniai, šparaginių pupelių ankštys) nesudaro arba palieka mažai tuščios erdvės, todėl garai sunkiai prasi- skverbia. Siekiant tolygaus troškinimo rezultato, šiems maisto produktams pa- sirinkite plokščius troškinimo indus ir juos pripildykite tik iki maždaug 3–5 cm aukščio. Didesnius maisto produktų kie- kius paskirstykite ant keleto plokščių troškinimo indų.

To paties ruošimo laiko skirtingas dar- žovės galima ruošti viename troškinimo inde.

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

## Įstūmimo lygmuo


Jei perforuotuose induose troškinate dažančias daržoves, pvz., burokėlius, po jomis nedėkite jokių kitų maisto pro- duktų. Taip išvengsite spalvos pokyčių dėl lašančių skysčių.

### Kepimo trukmė

Kepimo trukmė, kaip ir įprastai gami- nant, priklauso nuo produkto dydžio ir norimo iškepimo laipsnio. Pavyzdys: tvirtos konsistencijos bulvės, supjausty- tos ketvirčiais: apie 17 min.

tvirtos konsistencijos bulvės, perpjautos pusiau: apie 20 min.

### Nustatymai

“Automatikprogramme”  | “Gemü- se” | ... |

arba

“Dampfaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

| 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, perpjaautos 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<br>nepjaustytos<br>perpjautos pusiau<br>supjaustytos ketvirčiais       | 27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Bulvės, dažniausiai verdamos kietai, skustos<br>nepjaustytos<br>perpjautos pusiau<br>padalintos į keturias dalis | 25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Bulvės, miltingos, nuskustos<br>nepjaustytos<br>perpjautos pusiau<br>supjaustytos ketvirčiais                    | 26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Kaliaropės, pjaustytos lazdelėmis  | 6–7                     |
| Moliūgai, pjaustyti kubeliais  | 2–4                     |
| Kukurūzų burbuolės   | 30–35                   |
| Burokėliai, pjaustyti  | 2–3                     |

## “Dampfgaren”

| Daržovės                                      | 🕒 [min] |
|---|---------|
| Paprika, pjaustyta kubeliais arba juostelėmis | 2       |
| 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   |
| Geltekklės, 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., citrinų arba žaliųjų citrinų sultimis. Rūgštys sutvirtina žuvies mėsą.

Žuvies sūdyti nereikia, nes, troškinant garuose, ji išsaugo beveik visas minera-lines medžiagas, suteikiančias individu-alų 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-dukthus, pvz., jūrų liežuvius.

### 100 °C

Žuvies, turinčios kietą mėsą, troškini-mui, pvz., menkės ir lašišos.

Žuvies troškinimui su padažu arba sulti-niu.

### Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo pro-dukto 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 kietes-nė tampa mėsa. Laikykitės nurodytos gaminimo trukmės. Jeigu žuvis patroš-kinta nepakankamai, dar papildomai patroškinkite 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 troškinkite 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 kepdami šaldytą mėsą, pirmiausia turite ją atitirpinti (žr. skyriaus “Specialaus naudojimo programos” poskyrį “Atitirpinimas”).

### Paruošimas

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


### Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo produkto storio ir struktūros, bet ne svorio. Kuo jis storesnis, tuo ilgiau gaminamas. 500 g svorio ir 10 cm aukščio mėsos gabalas troškinamas ilgiau nei 500 g ir 5 cm aukščio gabalas.

## Patarimai

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

🕒 Kepimo trukmė

# “Dampfgaren”

## 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) tai pat galima kepti ant grotelių, naudojant tinkamą nerūdijančiojo plieno indą.

## Pasiruošimas

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

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

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

Ryžiai turi tolygiai pasiskirstyti po indą.

## Nustatymai

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



arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

|                            |  | <br>[min.] |
|----------------------------|---|--|
| <b>Ilgagrūdžiai ryžiai</b> |   |  |
| 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  |
| <b>Apvalieji ryžiai</b>    |   |  |
| Ryžių pudingo              | 1 : 2,5   | 30   |
| Rizoto                     | 1 : 2,5   | 18–19  |


 :  Ryžių ir vandens santykis,  Kepimo trukmė

## Javai


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<br>Javai: 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 ištepame, 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   |
| <b>Sausi produktai, užpilti vandeniu</b> |   |
| Plokštieji makaronai                     | 14  |
| Sriubų makaronai                         | 8   |


 Gaminimo trukmė

## Kukuliai

Virimo maišelyje esančius gatavus 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 mažiausia 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<br>Ankštiniai augalai: vanduo | 🕒 [min] |
| <b>Pupelės</b>                      |  |         |
| 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   |
| <b>Lęšiai</b>                       |  |         |
| Rudieji lęšiai                      | 1 : 2                                  | 13–14   |
| Raudonieji lęšiai                   | 1 : 2                                  | 7       |
| <b>Žirniai</b>                      |  |         |
| 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] |
|---|---|
| <b>S dydis</b><br>minkšti<br>vidutiniai<br>kieti  | 3<br>5<br>9   |
| <b>M dydis</b><br>minkšti<br>vidutiniai<br>kieti  | 4<br>6<br>10  |
| <b>L dydis</b><br>minkšti<br>vidutiniai<br>kieti  | 5<br>6–7<br>12  |
| <b>XL dydis</b><br>minkšti<br>vidutiniai<br>kieti | 6<br>8<br>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

Ištepkite riebalais perforuotus troškinimo indus.

### Gaminimo trukmė

Kuo ilgiau troškinami vėžiagyviai, tuo tvirtesni jie tampa. Laikykitės nurodytos gaminimo 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 šepečiu, 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 meniu – 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., žuvi) arba dažančius maisto produktus (pvz., burokėlius) dėkite virš lašų surinkimo indo arba virš universalaus padėklo. Taip išvengsite skonio ir spalvos pokyčių dėl lašančių sulčių.

### Temperatūra

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

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

## Gaminimo trukmė

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

### 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.

## “Sous-vide”

---

Šiame tausojančiame troškinimo procese maisto produktai vakuuminėse pakuotėse troškinami lėtai ir nustačius žemą, pastovią temperatūrą.

Dėl vakuumavimo troškinimo metu neišgaruoja drėgmė ir išlieka visos maistinės ir kvapiosios medžiagos.

Troškinimo rezultatas yra stipraus skonio tolygiai ištroškintas maisto produktas.

Naudokite tik šviežius, nepriekaištingos kokybės maisto produktus.

Laikykitės higienos sąlygų ir šaldymo veiksmų sekos.

Naudokite tik karščiui atsparius, tvirtus vakuumavimo maišelius.

Prieš kepdami maisto produktą, pvz., vakuumuotą šaldytą produktą, jį išimkite iš originalios pakuotės, gali būti, kad naudojami kevimui nepritaikyti vakuumavimo maišeliai.

Vakuumavimo maišelio nenaudokite keletą kartų.

Kepamą produktą vakuumuokite tik tam skirtu vakuumavimo prietaisu.

### Svarbūs naudojimo nurodymai

Siekdami optimalaus kepimo rezultato, laikykitės šių nurodymų:


- Naudokite mažiau prieskonių ir žolelių, nei ruošiant įprastai, nes kepant garuose suintensyvėja jų poveikis ir gali pakisti kepamo patiekalo skonis. Produktą galite kepti ir nepagardinę prieskoniais, ir tai padaryti tik kepimo pabaigoje.
- Įdėjus druskos, cukraus ar įpylus skysčio, sutrumpėja kepimo trukmė.
- Įdėjus rūgščių produktų, pavyzdžiui, citrinų arba acto, iškeptas patiekalas bus tvirtesnis.
- Nenaudokite alkoholio arba česnako, nes gali atsirasti papildomas nemalonus poskonis.
- Naudokite tik tokius vakuumavimo maišelius, kurie atitinka kepamo produkto dydį. Jei vakuumavimo maišelis per didelis, jame gali likti per daug oro.
- Jeigu vakuumavimo maišelyje norite kepti daugiau produktų, juos į maišelį dėkite vieną šalia kito.
- Jeigu vienu metu norite kepti keliuose vakuumavimo maišeliuose, maišelius sudėkite ant grotelių vieną šalia kito.
- Kepimo trukmė priklauso nuo kepamo produkto storio.
- Kepimo metu laikykite dureles uždaritas. 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.
- Kepant aukštesnėje temperatūroje ir (arba) ilgai troškinant, gali atsirasti vandens trūkumas. Reguliariai tikrinkite rodmenis ekrane.

### Patarimai

- Norėdami sumažinti pasiruošimą kepimui, 1–2 dienas prieš kepimą maisto produktus galite vakuumuoti. Vakuumuotus maisto produktus laikykite šaldytuve ne aukštesnėje nei 5 °C temperatūroje. Kad maisto produktai išsaugotų savo skonį ir kokybę, juos būtina iškepti ne vėliau negu po 2 dienų.
- Skystį, pvz., marinatą, prieš vakuumuodami užšaldykite, taip jis neišbėgs iš vakuumavimo maišelio.
- Pildydami maišelį, atlenkite j išorę jo kraštus. Taip gausite švarią ir tvirtą sandarinimo siūlę.
- Jeigu iškepto maisto produkto neketinate iš karto valgyti, panardinkite jį į ledinį vandenį ir leiskite jam visiškai atvėsti. Vėliau maisto produktą 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 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 patiekalus iš anksto pašildytose lėkštėse.



### Veikimo režimo “Sous-vide” naudojimas

- Maisto produktą nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite.
- Įdėkite į vakuumavimo maišelį, pagardinkite prieskoniais arba įpilkite skysčio.
- Vakuumuokite produktą vakuumavimo kameroje.
- Jeigu norite optimalaus rezultato, į 2 kepimo lygį įdėkite grotelles.
- 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 atsidarė.
- 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] |
|--|---------|---------|--------|---------|
|  | Cukraus | Druskos |        |         |
| 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] |
|---|---------|---------|-------------------------|------------------|---------|
|   | Cukraus | Druskos | vidutiniškai iškeptas * | gerai iškeptas * |         |
| Mėsa                                    |         |         |                         |                  |         |
| Anties krūtinėlė, nepjaustyta           |         | x       | 66                      | 72               | 35      |
| Ėriuko šonkaulių mėsa su kaulais        |         |         | 58                      | 62               | 50      |
| Jautienos išpjovos kepsnys, 4 cm storio |         |         | 56                      | 61               | 120     |
| Jautienos kumpio kepsnys, 2,5 cm storio |         |         | 56                      | –                | 120     |
| Kiaulienos išpjova, nepjaustyta         |         | x       | 63                      | 67               | 60      |

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

\* Kepimo laipsnis

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

# “Sous-vide”

---

## Pakartotinis pašildymas

Kopūstines daržoves, pvz., kalmarus ir žiedinius kopūstus šildykite tik su padažu. Šildant be padažo, gali įgauti nemalonių 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 1. valandai įdėkite į šaltą vandenį. Greitas atvėsėjimas apsaugo nuo papildomo patiekalo kepimo. Taip užtikrinamas optimalus patiekalo kepimo rezultatas.

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

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

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

## Nustatymai

“Sous-vide” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

## 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]                               |                               | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|---|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
|   | “vidutiniškai iškeptas” <sup>1</sup> | “gerai iškeptas” <sup>1</sup> |                      |
| 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 <sup>3</sup> | 85                                   |                               | 15                   |
| Kaliaropės, supjaustytos griežinėliais <sup>3</sup>                 | 85                                   |                               | 10                   |
| Vaisiai   |                                      |                               |                      |
| Ananasai, supjaustyti skiltelėmis                                   | 85                                   |                               | 10                   |
| Kita  |                                      |                               |                      |
| Pupelės, baltos, minkštinotos santykiu 1 : 2 (pupelės : skystis)    | 90                                   |                               | 10                   |
| Askaloniniai česnakai, nepjaustyti                                  | 85                                   |                               | 10                   |

🌡️ Temperatūra, ⌚ Laikas

<sup>1</sup> Kepimo laipsnis


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

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

<sup>3</sup> 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.

## Troškinimo indai

Mažus kiekius galima šildyti lėkštėje, didesnius – 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 padaže (pvz., guliašas).
- Džiūvėsiuose pavolioti 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] |
|---|---------|--------|----------|
| <b>Daržovės</b>   |         |        |          |
| Morkos<br>Žiediniai kopūstai<br>Kaliaropės<br>Pupelės   | 120     | 70     | 8–10     |
| <b>Garnyrai</b>   |         |        |          |
| Makaronai<br>Ryžiai<br>Bulvės, supjaustytos išilgai   | 120     | 70     | 8–10     |
| Kukuliai<br>Bulvių košė   | 140     | 70     | 18–20    |
| <b>Mėsa ir paukštiena</b>   |         |        |          |
| Kepsnys, supjaustytas griežinėliais, 1,5 cm storio<br>Suktinukai, supjaustyti juostelėmis<br>Guliašas<br>Ėrienos troškiny<br>Kenigsbergo kukuliai<br>Viščiukų pjautos<br>Kalakutienos pjautos, supjaustytas griežinėliais | 140     | 70     | 11–13    |
| <b>Žuvis</b>  |         |        |          |
| Žuvies filė<br>Žuvies suktinukas, perpjautas pusiau   | 140     | 70     | 10–12    |
| <b>Porcijomis padalinti patiekalai</b>  |         |        |          |
| Spagečiai, pomidorų padažas<br>Kiaulienos pjautos, bulvės, daržovės<br>Įdaryta paprika (padalinta pusiau), ryžiai<br>Vištienos frikasė, ryžiai<br>Daržovių sriuba<br>Kreminė sriuba<br>Sriuba<br>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.



Dauginantys 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 patiekalų 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 įsigerinti 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

“Auftauhen” 

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] |
|---|--------------|---------|---------|---------|
| <b>Pieno produktai</b>                        |              |         |         |         |
| 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   |
| <b>Vaisiai</b>                                |              |         |         |         |
| 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   |
| <b>Daržovės</b>                               |              |         |         |         |
| sušalusios į bloką                            | 300 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Žuvis</b>                                  |              |         |         |         |
| 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       |
| <b>Paruošti patiekalai</b>                    |              |         |         |         |
| Mėsa, daržovės, garmyras / troškiny / sriubos | 480 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Mėsa</b>                                   |              |         |         |         |
| 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   |
| Stirmienos nugarinė                      | 1000 g | 50      | 40–50   | 10–15   |
| Pjausnys / kepsnys / kepimo dešrelės     | 800 g  | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>Paukštiena</b>                        |        |         |         |         |
| 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   |
| <b>Kepiniai</b>                          |        |         |         |         |
| Sluoksniuotos / mielinės tešlos kepiniai | –      | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Sviestinės tešlos kepiniai / pyragai     | 400 g  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Duona / bandelės</b>                  |        |         |         |         |
| 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 naudoti 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 abejonų, 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.

### Maisto ruošimo indai

Naudokite

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

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

Paruoštų fasuotų patiekalų plastikinės pakuotės neatsparios karščiui. Paruoštus patiekalus perdėkite 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 pupinių 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 segmentinių stulpelių Apskruadinimas |
|---|---|
| Obuolių štrudelis, 4 cm storio, iškeptas  | __ __ □ ■ □ _                                   |
| Kepamas kamamberas, 75 g, iškeptas  | __ __ □ ■ □ _                                   |
| Bagetas, iškeptas   | _ □ ■ □ _ _ _                                   |
| Sluoksniuotos tešlos užkandėlės, iškeptos                                       | _ □ ■ □ □ _ _                                   |
| Tofu maltinukas <sup>1</sup> , iškeptas   | _ □ □ ■ □ _ _                                   |
| Bandelės, apkeptos arba iškeptos, pakuotėje                                     | _ _ □ ■ □ _ _                                   |
| Sūrainis, iškeptas  | _ _ □ ■ _ _ _                                   |
| Aštrus avienos troškinys “Chili con Carne” <sup>1</sup> , 2 cm storio, iškeptas | _ _ _ □ ■ □ _                                   |
| Itališka duona čiabata, apkepta arba iškepta, pakuotėje                         | _ _ _ ■ □ _ _                                   |
| Tartaletė, iškepta  | _ □ ■ □ _ _ _                                   |
| Mėsos juostelės <sup>1</sup> , apkeptos arba iškeptos                           | □ □ ■ □ □ _ _                                   |
| Maltinukas <sup>1</sup> (kiaulienos), 60 g, iškeptas                            | _ _ _ □ ■ □ _                                   |
| Daržovių suktinukai, 100 g, iškepti   | _ _ _ _ □ ■ □                                   |
| Imperatoriškieji blynėliai <sup>1</sup> , šaldyti, atitirpinti                  | _ □ □ ■ □ □ _                                   |
| Bulvės, daugiausia tvirtos konsistencijos, griežinėliais, iškeptos              | _ _ □ ■ □ _ _                                   |
| Bulviniai pyragėliai, iškepti   | _ _ □ □ ■ □ _                                   |
| Lakštiniai <sup>1</sup> , 3 cm storio, iškepti                                  | _ _ _ ■ □ _ _                                   |
| Makaronų apkepas <sup>1</sup> , 4,5 cm storio, iškeptas                         | _ _ _ □ ■ _ _                                   |
| Lietiniai <sup>1</sup>  | _ _ □ ■ □ _ _                                   |
| Pica, iškepta   | □ □ ■ □ □ □ _                                   |
| Kišas, 3,5 cm storio, iškeptas  | _ _ _ _ □ ■ □                                   |
| Bulviniai blynai <sup>1</sup> , iškepti   | _ _ _ ■ □ _ _                                   |
| Gruzdinti bulvių maltiniai, iškepti   | _ _ _ □ ■ □ _                                   |
| Pjausnys, iškeptas  | _ _ □ ■ □ □ _                                   |

<sup>1</sup> 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  |
|--|--|---|
| <b>Mėsa<sup>1</sup></b>                            |  |   |
| Kepimo dešra, 100 g, virta                         | įpjauta                                      | ___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
| Maltinukas, 60 g, 2,5 cm storio                    | malta mėsa su prieskoniais                   | ___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |
| Vištienos krūtinėlė, 3 cm storio, žalia            | natūrali, su prieskoniais                    | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _   |
| Viščiuko blauzdelės, žalios                        | marinuotos                                   | ___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>                        |
| Veršienos nugarinės kepsnys, 2,5 cm storio, žalias | marinuotas, su padažu                        | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _   |
| Kaslerio pjausnys, 3,5 cm storio, žalias           | –  | _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Ėrienos pjausnys, 2 cm storio, žalias              | marinuotas                                   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Jautienos didkepsnis, 3 cm storio, žalias          | marinuotas                                   | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _   |
| Kiaulienos išpjova, 4 cm storio, žalia             | su šoninės apvaskalu, druska, pipirais       | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Kiaulienos pjausnys, 1,5 cm storio, žalias         | apibarstytas džiovintais su truputį aliejaus | _ _ _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>   |
| <b>Žuvis<sup>1</sup></b>                           |  |   |
| Baltojo paltuso kepsnys, 3 cm storio, žalias       | marinuotas                                   | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _  |
| Menkės filė, 3,5 cm storio, žalia                  | marinuota                                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |
| Lašišos filė, 3 cm storio, žalia                   | su prieskoniais                              | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _   |
| Ledjūrio menkės filė, 3 cm, žalia                  | su prieskoniais, garnyras: špinatai, feta    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _  |
| Tuno filė, 3 cm storio, žalia                      | marinuota                                    | _ _ _ <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _  |
| Paprastojo šamo vėrinukas, 50 g, kubeliai, žalias  | marinuotas, su šonine                        | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _                        |
| <b>Daržovės</b>                                    |  |   |
| Baklažanas, 2 cm storio, žalias                    | marinuotas                                   | _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _  |
| Žiedinis kopūstas, galvutės, žalias                | druska, pipirai, sviesto trupiniai           | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Brokolinis kopūstas, stambūs žiedeliai, žalias     | sūrio padažas                                | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _   |

## Kitos naudojimo galimybės

| Maisto produktai   | Gaminimo nuorodos                      | Apskrudinimo nustatymas segmentiniame stulpelyje   |
|--|--|--|
| Šparaginės pupelės su šoninės apvalkalu, žalios                | apsuktos šonine, su prieskoniais       | __   __ __   |
| Bulvės, tvirtos konsistencijos, 3 mm riekelės, žalios          | sviestas, druska arba sūris            | __ __       |
| Kaliaropės, 2 cm griežinėliais, žalios                         | druska, pipirai, muskatas              |     __ __  |
| Moliūgas, 2 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                              |      __ __  |
| Cukinija, 2 cm griežinėliais, žalia                            | marinuota                              | __      __ |
| <b>Makaronai ir lietiniai</b>                                  |  |  |
| Švieži makaronai, torteliniai, apvirti                         | –                                      |  __ __ __ __ __   |
| Lakšiniai, 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  | –                                      |     __ __  |
| <b>Pizza &amp; Co</b>  |  |  |
| Keptas kamamberas, 25 g, šaldytas                              | atitirpintas                           |     __ __  |
| Prancūziškas batonas, šaldytas arba pusiau iškeptas            | atitirpintas                           |   __ __ __ __ __   |
| Bandelės, šaldytos arba pusiau 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                            |   __ __ __ __ __   |



## Kitos naudojimo galimybės

| Maisto produktai                             | Gaminimo nuorodos       | Apskrudinimo nustatymas segmentiniame stulpelyje |
|--|-------------------------|--|
| Bulvių virtinukai, apvirti                   | sviestas, druska, sūris | ■ _ _ _ _ _                                      |
| Bulviniai blynai (greito paruošimo), nekepti | su trupučiu aliejaus    | _ _ □ ■ □ _ _                                    |
| Makaronų vamzdeliai, apkepti                 | –                       | □ □ ■ □ □ □ _                                    |
| Tofu maltinukas 80 g, iškeptas               | –                       | ■ _ _ _ _ _                                      |
| Pica, iškepta                                | –                       | □ ■ □ _ _ _ _                                    |
| Gruzdinti bulvių maltiniai, šaldyti          | atitirpinti             | ■ □ _ _ _ _                                      |
| Svogūnų pyragas, 2,5 cm storio               | pusiau iškeptas         | _ _ _ _ _ ■ □                                    |
| <b>Saldūs patiekalai</b>                     |                         |  |
| Imperatorieškieji blyneliai, iškepti         | –                       | _ □ □ ■ □ □ _                                    |

<sup>1</sup> | žalią mėsą arba žuvį įdėkite 1 arbat. šaukšt. padažo tirštiklio.

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

| Maisto produktai                                     | Gaminimo nuoroda                           |
|--|--|
| <b>Mėsa<sup>1</sup></b>                              |  |
| 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               | –  |
| <b>Žuvis<sup>1</sup></b>                             |  |
| 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”           |

## Kitos naudojimo galimybės

| Maisto produktai   | Gaminimo nuoroda                         |
|--|--|
| Tuno filė, 3 cm storio, žalia  | marinuota                                |
| Paprastojo šamo vėrinukas, 50 g, kubeliai                                      | marinuotas, su šonine                    |
| <b>Daržovės</b>  |  |
| Žiedinis kopūstas, galvutės, žalios  | su prieskoniais                          |
| Brokolinis kopūstas, stambūs žiedeliai, žalios                                 | su prieskoniais, su / be sūrio padažo    |
| Bulvės, tvirtos konsistencijos, supjaustytos ketvirčiais / skiltelėmis, žalios | druska                                   |
| Kaliaropės, 2 cm griežinėliais, žalios   | druska, pipirai, muskatas                |
| Moliūgas, 1,5 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                                |
| 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                                |
| <b>Makaronai ir lietiniai</b>  |  |
| Švieži makaronai, torteliniai, apvirti   | padažas                                  |
| Makaronai, trumpieji, žali   | druska, 1 : 3 (tešlos gaminy s : vanduo) |
| Ryžiai, basmati ryžiai, troškinimo trukmė 10 minučių, žali                     | druska, 1 : 2,5 (ryžiai : skystis)       |
| Ryžiai, natūralūs ryžiai, troškinimo trukmė 8 minučių, nevirti                 | druska, 1 : 2 (ryžiai : skystis)         |
| Ryžiai, plikyti ryžiai, kepimo trukmė 8–12 minučių, nevirti                    | druska, 1 : 2 (ryžiai : skystis)         |
| Ryžiai, apvalieji ryžiai, troškinti  | –  |
| Sriubos makaronai, nevirti   | užpilti sultiniu                         |
| <b>Pizza &amp; Co</b>  |  |
| Bulvių virtinukai, apvirti   | druska, sviestas                         |
| Bulvių košė, paruošta  | –  |
| Makaronų vamzdeliai, apkepti   | druska, sviestas                         |

<sup>1</sup> Į 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 užklausos.

■ 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 kepte 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 garinis signalas.

Šis procesas pasikartos ir su trečiuoju maisto produktu.

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

# Kitos naudojimo galimybės

---

## Konservavimas

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

### Stiklainiai

Naudokite tik nepriekiaištingus, 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 visas vienodai išvirtų.

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

### Vaisiai

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

Jeigu būtina, nulupkite odelę, 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 nuplikykite daržoves, kad jos išsaugotų savo spalvą (žr. skyriaus “Specialus naudojimas” poskyrį “Nuplikymas”).

### Pildymo kiekis

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

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

### Mėsa ir dešra

Prieš konservavimą mėsą pakepkite arba pavirkite. Pripildyti imkite priekinę kepsnio dalį, kurią galite pailginti vandeniui, arba sultinį, kuriame virė mėsa. Atkreipkite dėmesį, kad stiklainio kraštas turi būti be 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 į kepimo indą arba ant grotelių. Stiklainiai negali liestis.

### Nustatymai

“Weitere”  | “Spezialanwendungen” |  
“Einkochen”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Konservavimo trukmė: žr. lentelę

## Kitos naudojimo galimybės

Lentelėje pateiktos trukmės yra orientacinės.

| Konservuojamas produktas         | 🌡️ [°C] | 🕒* [min] |
|----------------------------------|---------|----------|
| <b>Uogos</b>                     |         |          |
| Serbentai                        | 80      | 50       |
| Agrastai                         | 80      | 55       |
| Spanguolės                       | 80      | 55       |
| <b>Kaulavaisiai</b>              |         |          |
| Vyšnios                          | 85      | 55       |
| Geltonosios slyvos               | 85      | 55       |
| Slyvos                           | 85      | 55       |
| Persikai                         | 85      | 55       |
| Geltonosios slyvos – “Renklodai” | 85      | 55       |
| <b>Sėklavaisiai</b>              |         |          |
| Obuoliai                         | 90      | 50       |
| Obulių džemas                    | 90      | 65       |
| Svarainiai                       | 90      | 65       |
| <b>Daržovės</b>                  |         |          |
| Pupelės                          | 100     | 120      |
| Paprastosios pupelės             | 100     | 120      |
| Agurkai                          | 90      | 55       |
| Burokėliai                       | 100     | 60       |
| <b>Mėsa</b>                      |         |          |
| Apvirsta                         | 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.

## 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). Prižiūrėkite, kad stiklainių kraštai būtų švarūs.
- Įdėkite groteles 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   | <br> | 1      | 30      | 100    | 10      |
|                 |  | 2      | 160     | 30     | 30–35   |

🌡️ Temperatūra, ΔΔ Drėgmė, 🕒 Konservavimo trukmė

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

# Kitos naudojimo galimybės


## 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 pelėsis, taip pat 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] | 🕒 [val.] |
|---------------------------------------|---------|----------|
| 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)


\* Džiovinti tinka baravykai, šitakiai, briedžiukai, “MuErr” grybai ir rudakepuriai baravykai. Grybai yra tinkamai išdžiovinti, jeigu jie “šiugžda”.



### “Sabbat-Programm”

Specialaus naudojimo programos “Sabbat-Programm” ir “Yom-Tov” skirtos religiniams papročiams paremti.

Garinė orkaitė įkaista iki jūsų nustatytos temperatūros ir išlaiko ją maks. 24 valandas (“Sabbat-Programm”) arba 76 valandas (“Yom-Tov”).

- Pasirinkite “Weitere”  | “Spezialanwendungen”.
- Pasirinkite “Sabbat-Programm”.
- Pasirinkite norimą specialaus naudojimo funkciją.

Jeigu įjungėte laikmatį arba įspėjamąjį signalą, negalėsite įjungti specialaus naudojimo funkcijos.


- Nustatykite temperatūrą.
- Patvirtinkite su OK.

Rodomas specialaus naudojimo funkcijos pavadinimas ir nustatyta temperatūra.

Uždarius orkaitės dureles, maždaug po 30 sekundžių įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas.

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas lieka įjungtas viso kepimo proceso metu.

Ekrane nuolat rodoma “Sabbat-Programm” arba “Yom-Tov” ir nustatytoji temperatūra.

Paros laikas nerodomas. Nereaguoja nė vienas jutiklinis mygtukas (išskyrus įjungimo ir išjungimo mygtuką .


Ekrane rodoma nuoroda “Tür nicht öffnen”.

Maždaug po 1 valandos nuoroda periodiškai išsijungs. Kol ekrane **nerodoma** nuoroda, galėsite atidaryti orkaitės dureles.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

Specialaus naudojimo funkcija “Sabbat-Programm” išsijungia po 24 valandų, ekrano rodmenys nepasikeičia.

Abiejose specialaus naudojimo programose garinė orkaitė automatiškai išsijungia po 76 valandų.

- Jeigu specialaus naudojimo programą norite išjungti anksčiau laiko, garinę orkaitę išjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku .

Paleistos specialaus naudojimo programos negalėsite pakeisti arba išsaugoti tarp “Eigene Programme”.

# 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 kepiamo indą arba universalų padėklą. Jame kaupsis sultys.

## Nustatymai

“Dampfaren” 

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 gams.

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 gairai 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 aukštyn) 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 puodkėles.

### “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 aukštyn) ir ant jų pastatykite indą su tešla. Jeigu reikia, galite išimti padėklų laikiklius.

#### “Einstellungen”

“Weitere”  | “Spezialanwendungen” | “Hefeteig gehen lassen”

arba

“Dampfgaren” 

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 vandeniui. Želatinos lakštus išspauskite ir išpilkite iš dubens vandenį. Išspausčius želatinos lakštus vėl sudėkite į dubenį.
- **Maltą želatiną** supilkite į dubenį ir įpilkite tiek vandens, kiek nurodyta ant pakuotės.
- 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.

### “Einstellungen”

“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 kokią 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 lydymas

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 kepi-  
mo 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.


## Kitos naudojimo galimybės

---

### 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

“Dampfsgaren” 

Temperatūra: 50 °C

Konservavimo trukmė: 5 min.

### Kiaušinių garnyro ruošimas

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

#### Nustatymai

“Dampfsgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 min.



### Vaisinis užtepas

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

## Kitos naudojimo galimybės

### Maisto produktų valymas


- Maisto produktus, pvz., pomidorus, nektarinius 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 universalios padėklės.
- 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

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: žr. lentelę

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

 Laikas

### Jogurto ruošimas

Jums reikės pieno ir jogurto arba jogurto bakterijų, pavyzdžiui, iš ekologiško maisto parduotuvės.

Naudokite natūralų jogurtą su gyvosios kultūromis ir be priedų. Netinka šiltais sąlygomis apdorotas jogurtas.

Jogurtas turi būti šviežias (trumpas laikymo laikas).

Ruošti jogurtą tinka ilgo galiojimo ir šviežias pienas.

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

Jogurtas ir pienas turi būti to paties riebumo.

Stingimo metu stiklainių negalima judinti arba kratyti.

Paruošus jogurtą būtina nedelsiant atvėsinti šaldytuve.

Tvirtumas, riebumas ir pradiniam jogurte naudotos kultūros turi įtakos pačių pagaminto jogurto konsistencijai. Ne visi jogurtai gali būti naudojami kaip pradiniai 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 bakterijomis, kaip nurodyta pakuotės instrukcijoje.

■ Išpilstykite pieno mišinį į stiklainius ir uždarykite.

■ Uždarytus stiklainius sustatykite į perforuotą kepimo indą arba ant grotelių. Stiklainiai negali liestis.

■ Pasibaigus ruošimo laikui, stiklainius iš karto sudėkite į šaldytuvą. Be reikalo 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, nutrauktas vėsinimo ciklas, buvo pažeista pakuotė, nepakankamai įkaitintas pienas.

#### Nusistojo skysčio:

stiklainiai buvo pajudinti, nepakankamai greitai atvėso jogurtas.


#### Jogurte yra smulkių grūdelių:

pernelyg įkaitintas pienas, buvo sugėdęs pienas, netolygiai išmaišyti pienas ir pradinis jogurtas.


# Automatinės programos

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

## Kategorijos

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

## Automatinių programų naudojimas

■ Pasirinkite “Automatikprogramme” .


Rodomas parinkčių sąrašas.

■ Pasirinkite norimą kategoriją.

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.



■ Pasirinkite norimą automatinę programą.

■ Laikykite 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

- Palaukite, kol maisto ruošimo skyrius po kepimo proceso atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Svorio duomenys taikomi vieneto svoriui. Vienu metu galite kepti vieną 250 g svorio lašišos gabaliuką arba dešimt lašišos gabaliukų, kurių kiekvienas sveria po 250 g.
- Iškepimo laipsnis ir apskrudimas rodomi septynių segmentų stulpelyje. Naršymo zonoje galite nustatyti norimą iškepimo ir apskrudinimo laipsnį.
- Kepdami kepinus, naudokite receptuose nurodytas kepimo formas.
- Kategorijoje “Reis” kartu su programomis ilgagrūdžiams ir apvaliesiems ryžiams papildomai naudojama parinktis “Allgemein”. Šią automatinę programą naudokite, jeigu ketinate ruošti ilgagrūdžių arba apvaliųjų ryžių rūšis, kurioms negalima rinktis atskiros automatinės programos.
- Kai kuriose automatinėse programose su “Start um” arba “Fertig um” galima atidėti pradžios arba pabaigos laiką.

- Meniu punkte “Garschritte anzeigen” išvardinti atskiri automatinės programos kepimo etapai. Kai kuriose automatinėse programose papildomai galima rinktis meniu punktą “Aktionen anzeigen”. Būtinus veiksmus, pvz., norint įdėti kepamą patiekalą arba sudėti sudedamąsias dalis, galite atverti šiame meniu punkte. Vykstant troškinimui veiksmus galite peržiūrėti “ Info”.
- Dėdami patiekalą į karštą maisto ruošimo skyrių, būkite atsargūs atidarydami dureles. Gali išsiveržti karšti garai. Atsitraukite ir palaukite, kol garai išsisklaidys. Saugokitės karštų garų ir stenkitės neprisiliesti prie įkaitusių maisto ruošimo skyriaus sienelių. Galite nusideginti ar nusiplikyti!
- Jeigu, pasibaigus automatinei programai, 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 gaminiu trukme.

Tada įveskite programos pavadinimą.

## Asmeninių programų kūrimas

- Pasirinkite “Eigene Programme” .

- Pasirinkite “Programm erstellen”.

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite 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 pa-keisti 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.

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

■ Programos pabaigoje pasirinkite jutiklinį mygtuką .

# “Eigene Programme”

## 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.

## 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 kepyimo miltelių poveikis.
- Galite naudoti groteles, universalųjį 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 universalųjį 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 kepatė 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 kepinus, 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. kepimui galite naudoti universalųjį padėklą.

## Kepinių kepmo patarimai

- Naudokite tamsias kepmo formas. Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis ir blizgiu paviršiumi kepmo formų, nes šviesaus metalo formose patiekalai netolygiai apskrunda arba apskrunda per mažai. Tam tikromis aplinkybėmis kepiny 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. Jeigu prie medinio pagaliuko nepriki- bo 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 kartu su kombinuotu orkaitės režimu ir drėgmės funkcija. Dėl tiekiamų garų neišsausėja mėsos 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 kepmo etapais: pirmajame kepmo etape dėl nuolatinio garų tiekimo jie įgaus blizgų paviršių (maksimali drėgmė, žema temperatūra). Patiekalas apskrudinamas kitame kepmo etape, padidinus drėgmę ir temperatūrą. Džiovinama naudojant nedidelę drėgmę ir vidutinę arba aukštą temperatūrą.

**Patarimas:** receptų ir kepmo lentelių su nurodytais veikimo režimais, temperatūra, drėgme ir kepmo trukme ieškokite “Miele” receptų knygelėje arba lankstiniame “Kepimas, kepinimas, troškinimas”.

## “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 lygi.

## “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 apkepus.

## “Kuchen spezial”

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

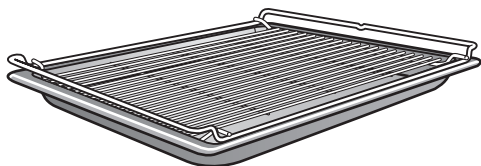
## Eco-Heißluft

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 kartu su kombinuotu orkaitės režimu ir drėgmės funkcija. Dėl tiekiamų garų neišsausės mėsos paviršius. Mėsa bus ne tik labai minkšta ir sultinga, bet ir su rusva plutele. Mėsos, žuvies arba paukštienos patiekalus kepkite “Combigaren”  veikimo režime.

Galite pasirinkti skirtingus kaitinimo tipus:

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

Mėsą rekomenduojame kepti lėtai ir švelniai, naudojant net kelis kepimo etapus: pirmajame kepimo etape rinktis aukštesnę temperatūrą, kad apskrustų paviršius. Antrajame kepimo etape padidinkite drėgmės lygį ir sumažinkite temperatūrą. Mėsa kepa tolygiai, suardomas raumenų baltymas, taip pat mėsa tampa ypač minkšta ir sultinga.

**Patarimas:** receptų ir kepimo lentelių su nurodytais veikimo režimais, temperatūra, drėgme ir kepimo trukme ieškokite “Miele” receptų knygelėje arba lankstinuke “Kepimas, kepinimas, troškinimas”.

## “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 plokštiesiems kepiniams ir kepsniams, nes šie per daug apkeps.

# Kepimas keptuve

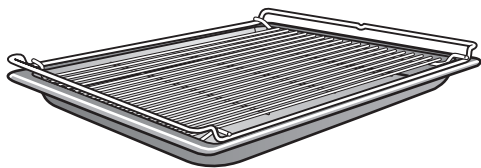
⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Kepimo metu laikykite dureles uždaras.

## 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 nesi-skirtų 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 apskrūdęs, bet dar nepasiekta šerdies temperatūra, kepimą 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. Galite 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, angliavandenilių 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 šveistukų,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių arba aerozolių.

## Priekinės dalies valymas

■ Prietaiso priekinę dalį plaukite švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu.

■ Tada nusauskite minkšta šluoste.

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

# Valymas ir priežiūra

## “PerfectClean”

Universalaus padėklo ir kombinuotųjų grotelių paviršius yra padengtas

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

Iš karto nuvalykite valymo priemonių likučius, nes nelimpanti danga praranda savo efektyvumą.

**Kad nepažeistumėte paviršių su “PerfectClean” danga, valydami nenaudokite:**

- šveitiklių, pavyzdžiui, šveitimo miltelių, pienelių, šveitimo akmens;
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių;
- stiklo keramikos ir nerūdijančiojo plieno valiklio;
- metalinio šveitiklio;
- šepetėlių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių) arba naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių;
- orkaičių aerozolių;
- vien mechaninių valymo priemonių.

“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 arba tešlos gaminių kepimo

Po kiekvieno kepimo, kepinimo keptuve arba baigę kepti gaminius iš tešlos, išvalykite maisto ruošimo skyrių. Priešingu atveju nešvarumai pridegės ir jų nepavyks išvalyti.

■ Maisto ruošimo skyrių ir durelių vidinę pusę plaukite šiltu vandeniu, plovikliu, naudokite švarią indų plovimo kempinę. Jeigu būtina, galite panaudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę.

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

■ Maisto ruošimo skyrių ir vidinę durelių pusę nusauskite šluoste.

**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 naudoti priežiūros programą "Hydro-Clean" (žr. poskyrį "Pflege").

# 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 kepininių kepimo nuvalykite durelių sandariklį.

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

Vandens bakelį ir kondensato indą galima plauti indaplovėje.

- Išimkite vandens bakelį ir kondensato indą. Išimdami vandens bakelį ir kondensato rezervuarą, juos šiek tiek kilstelėkite aukštyn.
- Išimkite ir išpilkite vandens bakelį ir kondensato indą.

Išimant vandens bakelį ir kondensato indą į pastatymo skyrelį gali lašėti vanduo.

- Išsausinkite skyrelį.
- Vandens bakelį ir kondensato rezervuarą plaukite rankomis arba indaplovėje.
- Nusausinkite šluoste, kad išvengtumėte kalkių nuosėdų.

## Priedai

### Universalaus padėklo ir kombinuotųjų grotelių plovimas

Universalaus padėklo ir kombinuotųjų grotelių paviršius yra dengtas "PerfectClean" danga.

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

#### ■ Pašalinkite:


- lengvus nešvarumus švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu,
- stambesnius nešvarumus nuvalykite šiltu vandeniu, plovikliu, naudokite švarią indų plovimo kempinėle. Jeigu būtina, galite panaudoti šiurkšniąją indų plovimo kempinės pusę.
- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu, kad būtų pašalinti visi valiklio likučiai.
- Tada nusauskite paviršius minkšta šluoste.

## Kepimo indų plovimas

Kepimo indus galima plauti indaplovėje.

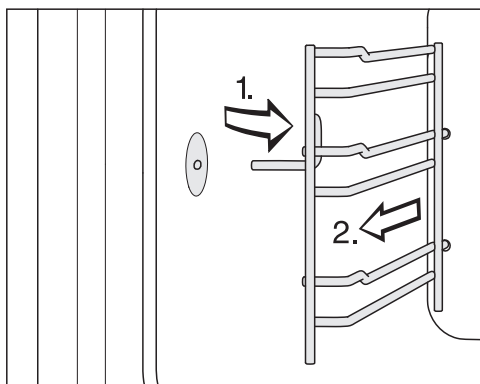
- Po kiekvieno naudojimo išplaukite iš išsausinkite kepimo indus.
- Melsvus troškinimo indo spalvos pokitimus nuvalykite actu ir nuplaukite švariame vandenyje.

## Padėklų laikiklių plovimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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



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

- Nulupkite:

- lengvus nešvarumus švaria šluoste, įprastu indų plovikliu ir šiltu vandeniu,
- stambesnius nešvarumus nuvalykite šiltu vandeniu, plovikliu, naudokite švarią indų plovimo kempinėle. Jeigu būtina, galite panaudoti šiurkšniąją indų plovimo kempinės pusę.

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

- Padėklų laikiklius nusauskite šluoste.


**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Vėl teisingai atgal sudėkite padėklų laikiklius.

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

### Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas

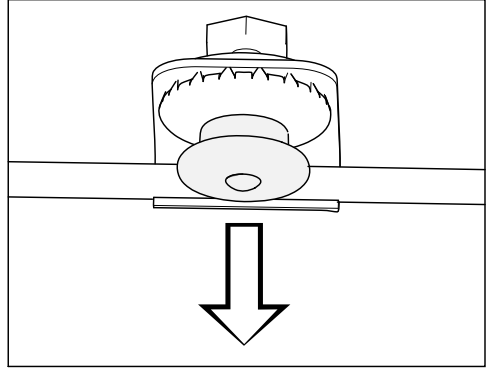
Jeigu gaminimo kameros viršus yra labai nešvarus, kad galėtumėte išvalyti, galite apie 5 cm nulenkti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, padėklų laikiklių ir priedų. Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

Galite pažeisti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

Nespauskite viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento žemyn naudodami jėgą.



- Atsargiai žemyn nulenkite slėginį užraktą. Viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementas automatiškai nusileis žemyn.
- Maisto ruošimo skyriaus viršų valykite kempine arba indų plovimo kempinėle (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Maisto ruošimo skyrius”).
- Nuvalytą keptuvo kaitinimo elementą vėl pakelkite į viršų. Patikrinkite, ar tinkamai užsifiksavo slėginis užraktas.


# Valymas ir priežiūra

## “Pflege”

Funkcijos “Fertig um” ir “Start um” ne-siūlomos kartu su priežiūros progra-momis.

### Mirkymas


Su šia priežiūros programa galima su-minkštinti stambesnius nešvarumus.

- Leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
- 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.

- Nusausinkite 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 rūgš-ties, bet ir kitų rūgščių ir (arba) kitų ne-pageidaujamų sudedamųjų dalių, pa-vyzdžiui, chloridų, gali pažeisti produk-tą. Be to, neužtikrinamas norimas po-veikis, jeigu neatitinka kalkių šalinimo tirpalo koncentracija.

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

Po tam tikro naudojimo laikotarpio iš garinės 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 būtina išplauti vandens bakelį ir įpildyti gėlo vandens. Būtina ištuštinti kondensato indą.



## Kalkių šalinimo proceso eiga

- 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.

- Į vandens bakelį iki žymos  įpilkite drungno vandens ir įdėkite 2 “Miele” kalkių šalinimo tabletes.
- Palaukite, kol tabletės ištirps.
- Vandens bakelį įdėkite atgal.
- Patvirtinkite su *OK*.
- Ištuštinkite kondensato indą.
- Patvirtinkite su *OK*.

Rodomas likęs laikas. Pradedamas kalkių šalinimas.

Garinės orkaitės jokių būdu neišjunkite dar nepasibaigus kalkių šalinimui, nes procesą turėsite paleisti iš naujo.

Šalinant kalkes taip pat reikia išplauti vandens bakelį ir iš naujo įpilti gėlo vandens. Būtina ištuštinti kondensato indą.

- Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

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

## Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

- Išimkite ir išpilkite vandens bakelį ir kondensato indą.
- Išplaukite ir išsausinkite vandens bakelį ir kondensato indą.
- Garinę orkaitę išjunkite.
- Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
- Tada išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.
- Prietaiso dureles uždarykite tik tada, kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

# Valymas ir priežiūra

## “HydroClean”

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

Ši programa taip pat lengvai pašalins kvapus, pvz., atsiradusius kepatant žuvį, taip pat įsisenėjusius nešvarumus, kurie atsiranda kepatant 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 ištekėjęsios 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, pradėdama 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. Pradžioje ir vykstant plovimo fazei į vandens bakelį reikia keletą kartų įpilti švaraus vandens ir išpilti kondensato indą.

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, valymo procesas nutraukiamas. Prietaisą vėl įjungus, šis automatiškai vykdo skalavimo ir džiovinimo fazę, kad būtų pašalintas galimai likęs ploviklis. Prietaisą naudoti kaip įprastai galima tik pasibaigus procesui (taip pat žr. skyriaus “Ką daryti, jeigu ...”) 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 nulenkimas”).

## Valymas ir priežiūra

- 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.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kitokie skysčiai gali pakenkti prietaisui.


Naudokite **tik švarų, šaltą geriamąjį vandenį**.

- Išplaukite vandens bakelį ir iki žymos “max.” įpilkite vandens.
- Vandens bakelį įdėkite į skyrelį ir patvirtinkite spustelėdami **OK**.
- Ištuštinkite kondensato indą.
- Kondensato indą įdėkite į skyrelį ir patvirtinkite spustelėdami **OK**.

Plovimo procesas pradedamas.

Ekrane rodoma likusi trukmė.

Praėjus kelioms sekundėms nuo paleidimo durelės automatiškai užrakinama.

**Patarimas:** kitų veiksmų apytikslį laiką, pvz., kada įpilti švaraus vandens, galite peržiūrėti ekrane paspaudę ant “ Info”.

Pradžioje ir vykstant skalavimo fazei į vandens bakelį reikia keletą kartų įpilti švaraus vandens ir išpilti kondensato indą.

- Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

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

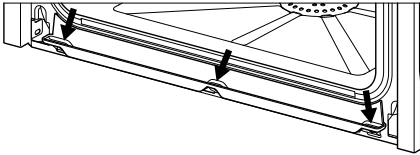
- Maisto ruošimo skyrių (taip pat ir po pagrindo sieteliu) ir durelių vidinę pusę kruopščiai nuvalykite švaria, drėgna mikropluošto šluoste arba kempinėle.
- Spustelėkite **OK** ir patvirtinkite.
- Kad būtų išsaugotos optimalios garinės orkaitės funkcijos, patikrinkite vandens surinkimo lataką ir prireikus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



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.
- Išplaukite kondensato indą.
- Kondensato indą įdėkite į skyrelį ir patvirtinkite spustelėdami OK.

Pasibaigus likusiai trukmei, ekrane rodoma "Fertig", nuskamba garsinis signalas.

## Plovimo proceso užbaigimas

- Išjunkite garinę orkaitę.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

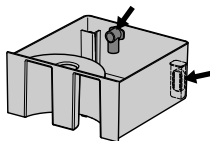
Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

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.

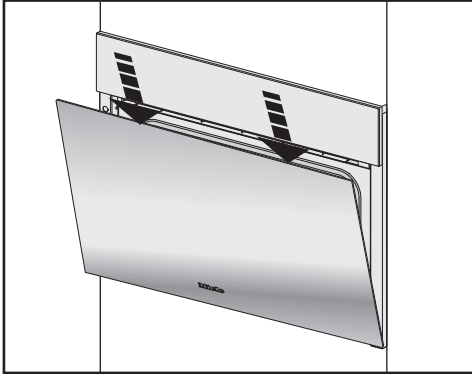
Prieš kitą troškinimo procesą rekomenduojame rankomis arba indaplovėje išplauti kondensato indą (žr. skyrių “Vandens bakelio ir kondensato indo plovimas”).

Tada patikrinkite, ar teisingai įdėtas vandens išleidimo atvamzdis ir ar plūdė gali laisvai judėti:



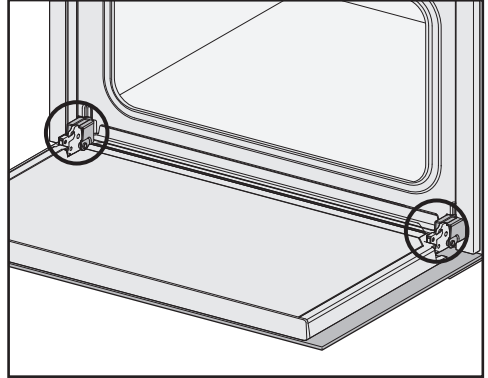
## Durelių išėmimas

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

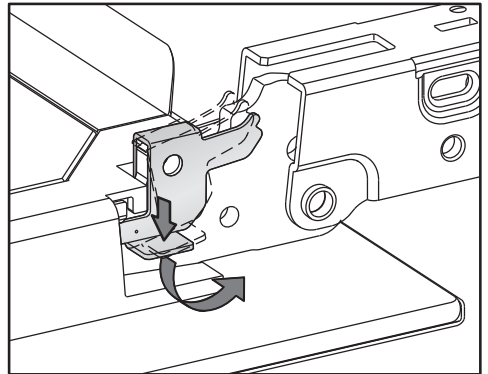


- Viršutinį durelių kraštą abiem rankomis šiek tiek spustelėkite žemyn.

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



- Iki galo atidarykite dureles.



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

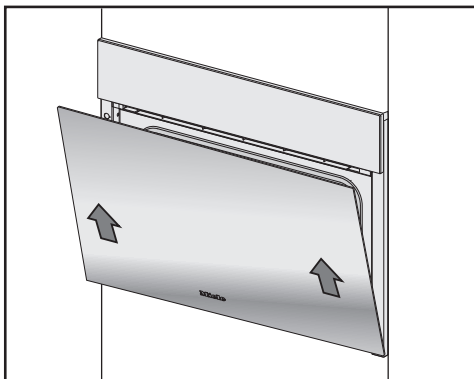
Netinkamai išardžius prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

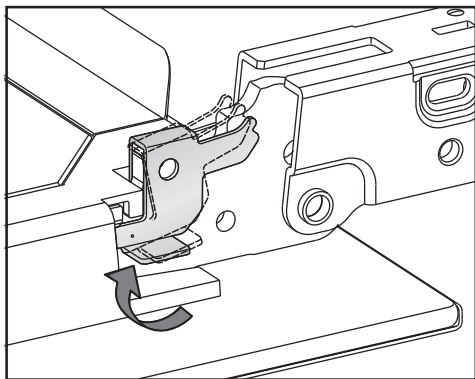
Norėdami iškelti dureles iš laikiklių, nelaikykite jų už rankenos, nes galite ją nulaužti.

- Iki galo uždarykite dureles.

## Valymas ir priežiūra

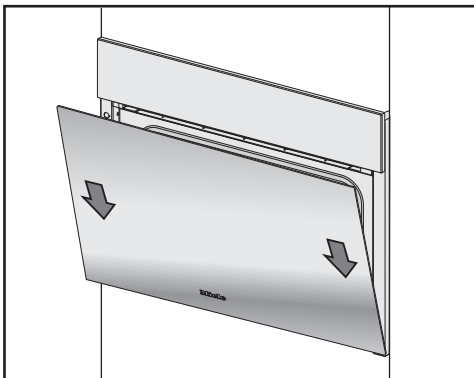


- Suimkite dureles iš abiejų pusių ir iškelkite iš laikiklių. Stenkitės dureles išlaikyti tiesiai.
- Dureles paguldykite ant paruošto paviršiaus.



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

## Durelių montavimas



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

Jei blokuojimo apkašas neužfiksuotos, durės gali atsilaisvinti iš laikiklių ir būti sugadintos. Būtinai vėl užfiksuokite blokuojimo apkašas.

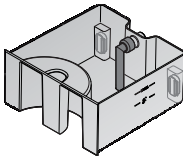


Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galima pašalinti savarankiškai. Tai padės sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikės kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.

Užėję į [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

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

## Pranešimai ekrane

| Problema       | Priežastis ir šalinimas   |
|----------------|---|
| "F10"          | <p>Siurbimo žarnelė neteisingai įstatyta į bakelį arba ne vertikaliai.</p> <p>■ Pakoreguokite žarnelės padėtį:</p>   |
| "F11"<br>"F20" | <p>Užsikimšusios vandens išleidimo žarnos.</p> <p>■ Pašalinkite kalkių nuosėdas iš garinės orkaitės (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Pflege").</p> <p>■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</p> |
| "F32"          | <p>Neveikia "HydroClean" valymo durelių užraktas.</p> <p>■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite.</p> <p>■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</p>  |
| "F55"          | <p>Buvo viršyta maksimali naudojimo trukmė, todėl suveikė apsauginio išsijungimo funkcija.</p> <p>■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite.</p> <p>Garinę orkaitę iš karto vėl galima naudoti kaip įprastai.</p>  |
| "F138"         | <p>Garinė orkaitė nesandari. Pagrindo skysčių surinkimo vonelėje yra vandens.</p> <p>■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite.</p> <p>■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</p>                            |


## Ką daryti, jeigu ...

| Problema  | Priežastis ir šalinimas  |
|---|--|
| "F196"  | <p>Atsirado triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite.</li> </ul> <p>Neįdėtas maisto ruošimo zonos pagrindo sietelis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjunkite garinę orkaitę.</li> <li>■ Teisingai įstatykite pagrindo sietelį.</li> <li>■ Vėl įjunkite garinę orkaitę.</li> <li>■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos pranešimas, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul>   |
| <b>Ijungus ekrane rodomas pranešimas „Hydro-Clean“ wird fortgeführt“.</b> | <p>Plovimo procesas buvo nutrauktas sutrikus energijos tiekimui arba išjungus.</p> <p>Garinę orkaitę vėl įjungus, ši automatiškai vykdo skalavimo ir džiovinimo fazę, kad pašalintų galimai likusį ploviklį. Šio proceso trukmė apie 1.30 val. Nutraukus procesą per džiovinimo fazę, procesas užtrunka 30 minučių.</p> <p>Prietaisą naudoti kaip įprastai galima tik pasibaigus procesui.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.</li> </ul> <p>Turėkite omenyje, kad plovimo rezultatas neoptimalus.</p> |
| <b>Ekrane rodomas pranešimas, kuris nėra nurodytas šioje lentelėje.</b>   | <p>Elektroninės įrangos gedimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maždaug 1 minutei išjunkite elektros tiekimą į garinę orkaitę.</li> <li>■ Jeigu vėl įjungus prietaisą toliau išlieka elektros tiekimo sutrikimas, kreipkitės į "Miele" klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul>  |

## Nenumatytas veiksmas

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

## Ką daryti, jeigu ...

| Problema  | Priežastis ir šalinimas   |
|---|---|
| <b>Nerodomas funkcijos “Start um” ir “Fertig um”.</b> | <p>Per aukšta temperatūra maisto ruošimo zonoje, pvz., pasibaigus kepimo procesui.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.</li> </ul>  |
|   | <p>Kartu su priežiūros programomis šios funkcijos paprastai nesiūlomos.</p>   |
| <b>Nereaguoja jutikliniai mygtukai.</b>               | <p>Pasirinkote nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Aus”. Todėl išjungus garinę orkaitę jutikliniai mygtukai nereaguoja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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”.</li> </ul> |
|   | <p>Garinė orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar garinės orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>  |
|   | <p>Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieskite įjungimo / išjungimo mygtuką , kol ekranas išsijungs, o prietaisas bus paleistas iš naujo.</li> </ul>  |


## Garsai

| Problema  | Priežastis ir šalinimas  |
|---|--|
| <b>Garinei orkaitei veikiant arba išjungus girdisi triukšmas (burzgimas).</b> | Šis triukšmas nereiškia, kad prietaisas netinkamai veikia ar yra sugedęs. Jis atsiranda įtraukiant ir išleidžiant vandenį.   |
| <b>Išjungus girdisi ventiliatoriaus veikimo garsas.</b>                       | Ventiliatorius toliau veikia.<br>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. |

## Netenkinantis rezultatas

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

### Bendrosios problemos arba techninės triktys

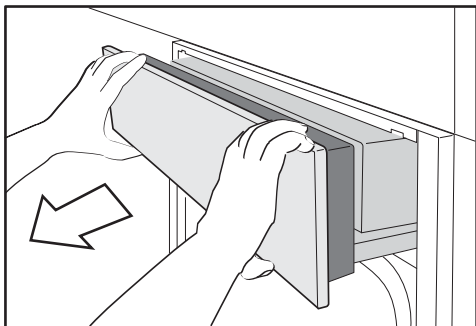
| Problema   | Priežastis ir šalinimas  |
|--|--|
| <b>Garinė orkaitė neįsijungia.</b>   | <p>Iššoko saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Įjunkite saugiklį (mažiausias saugiklio vertės rasite specifikacijų lentelėje).</li></ul> <p>Gali būti, kad atsirado techninė triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Garinę orkaitę maždaug 1 minutei atjunkite nuo maitinimo tinklo,<ul style="list-style-type: none"><li>– išjungę atitinkamo saugiklio jungiklį, išsukę lydujį saugiklį arba</li><li>– išjungę FI apsauginį išjungiklį (jungtuvą su liekamosios srovės apsauga).</li></ul></li><li>■ Jei pakartotinai įjungus / įsukus saugiklį arba FI apsauginį išjungiklį ir toliau negalite įjungti prietaiso, kvieskite elektriką arba kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li></ul> |
| <b>Neveikia gaminimo kameros apšvietimas.</b>  | <p>Sugedusi lemputė.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą, jei reikia pakeisti lemputę.</li></ul>   |
| <b>Skydelis neatidaro-<br/>mas / neuždaromas au-<br/>tomatiškai, nepaisant<br/>kartotinio jutiklinio<br/>mygtuko paspaudi-<br/>mo .</b> | <p>Skydelio atidarymo zonoje yra objektas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Jeigu taip, objektą pašalinkite.</li></ul> <p>Apsauga nuo privėrimo reaguoja labai jautriai, todėl kartais skydelis gali neatsidaryti arba neužsidaryti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Skydelį atidarykite / uždarykite rankomis (žr. skyriaus pabaigoje).</li><li>■ Jeigu problema kartojasi, kreipkitės į “Miele” klientų aptarnavimo skyrių.</li></ul>   |

| Problema   | Priežastis ir šalinimas   |
|--|---|
| <p><b>“HydroCleaner” (ploviklis) buvo supiltas į vandens bakelį.</b></p> | <p>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”).</p> <p>Jeigu plovimo programa su “HydroClean” dar nepaleista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjunkite garinę orkaitę, kad nutrauktumėte plovimo procesą.</li> <li>■ Išpilkite vandenį ir išplaukite bakelį.</li> <li>■ Paleiskite iš naujo “HydroClean”.</li> </ul> <p>Jeigu plovimo procesas su “HydroClean” jau baigtas: skalavimo fazėje visa sistema pakartotinai skalaujama švariu vandeniu. Plovimo proceso pabaigoje būna pašalinti visi ploviklio likučiai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prireikus dar kartą paleiskite “HydroClean”.</li> </ul> |

## Ką daryti, jeigu ...

### Skydelio atidarymas rankiniu būdu

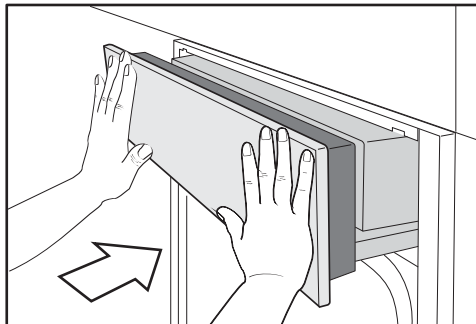
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles.



- Už viršaus ir apačios paimkite skydelį.
- Pirmiausia patraukite skydelį į priekį.
- Atsargiai paspauskite skydelį į viršų.

### Skydelio uždarymas rankiniu būdu

- Už viršaus ir apačios paimkite skydelį.
- Atsargiai paspauskite skydelį žemyn.



- Įstumkite skydelį.



Jūsų prietaisui “Miele” siūlo gausų “Miele” papildomų priedų ir valymo bei priežiūros priemonių asortimentą.

Šių produktų galite užsisakyti “Miele” interneto parduotuvėje.

Jų taip pat galite įsigyti “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje) ir iš savo “Miele” pardavėjo.

### Maisto ruošimo indai

“Miele” siūlo platų kepimo indų pasirinkimą. Indų funkcijos ir matmenys tobulai pritaikyti “Miele” prietaisams. Išsamesnė informacija apie atskirus produktus pateikta “Miele” interneto svetainėje.

- perforuoti įvairių dydžių kepimo indai
- neperforuoti įvairių dydžių kepimo indai
- įvairių dydžių “Gourmet” kepimo indai
- “Gourmet” keptuvo dangtis

### Kita

- Kepimo padėklai
- Apvali kepimo forma
- “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai
- Kepimo indų laikymo grotelės, 325 mm pločio

### Valymo ir priežiūros priemonės

- “HydroCleaner”  
Specialiai maisto ruošimo skyriui skirtas ploviklis, naudojamas kartu su priežiūros programa “HydroClean”. Labai tinka stipriai pridegusiems, įsisenėjusiems nešvarumams šalinti.
- “DGClean”  
Specialus ploviklis, skirtas maisto ruošimo skyriui plauti rankiniu būdu, jeigu yra stambesnių nešvarumų, ypač po kepinimo režimo.
- Kalkių šalinimo tabletės (6 vnt).
- Daugiafunkcė mikropluošto šluostė naudojama valyti pirštų antspaudus ir nedidelius nešvarumus.

## Garantinio aptarnavimo skyrius

---

Užėję į [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą, taip pat apie atsargines “Miele” dalis.

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki

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](http://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 skydelio viršuje.

## 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.

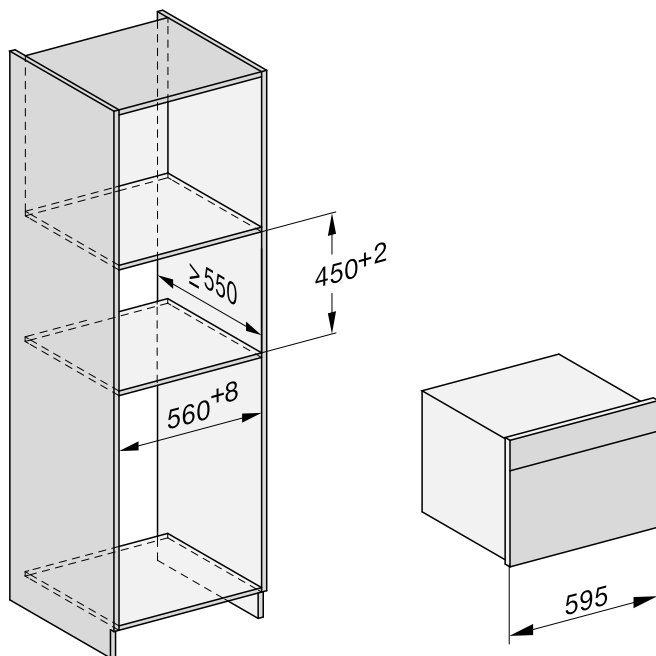
# Įrengimas

## Montavimo matmenys

Visi matmenys nurodyti milimetrais.

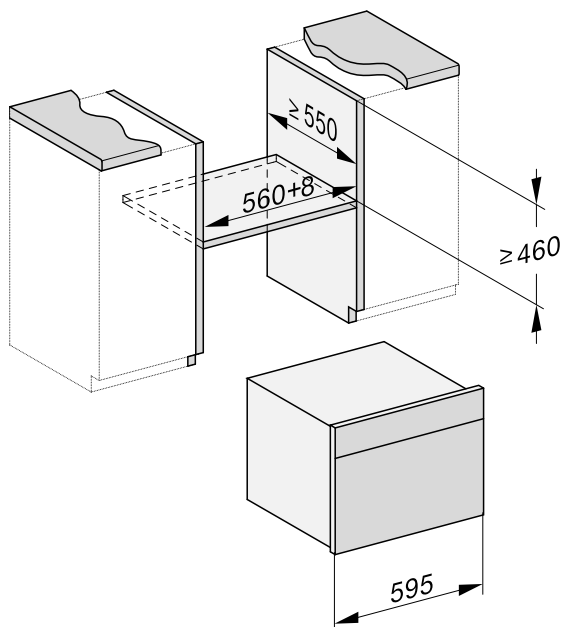
### Montavimas ūkinėje spintoje

Už montavimo nišos negali būti jokios galinės spintos sienelės.

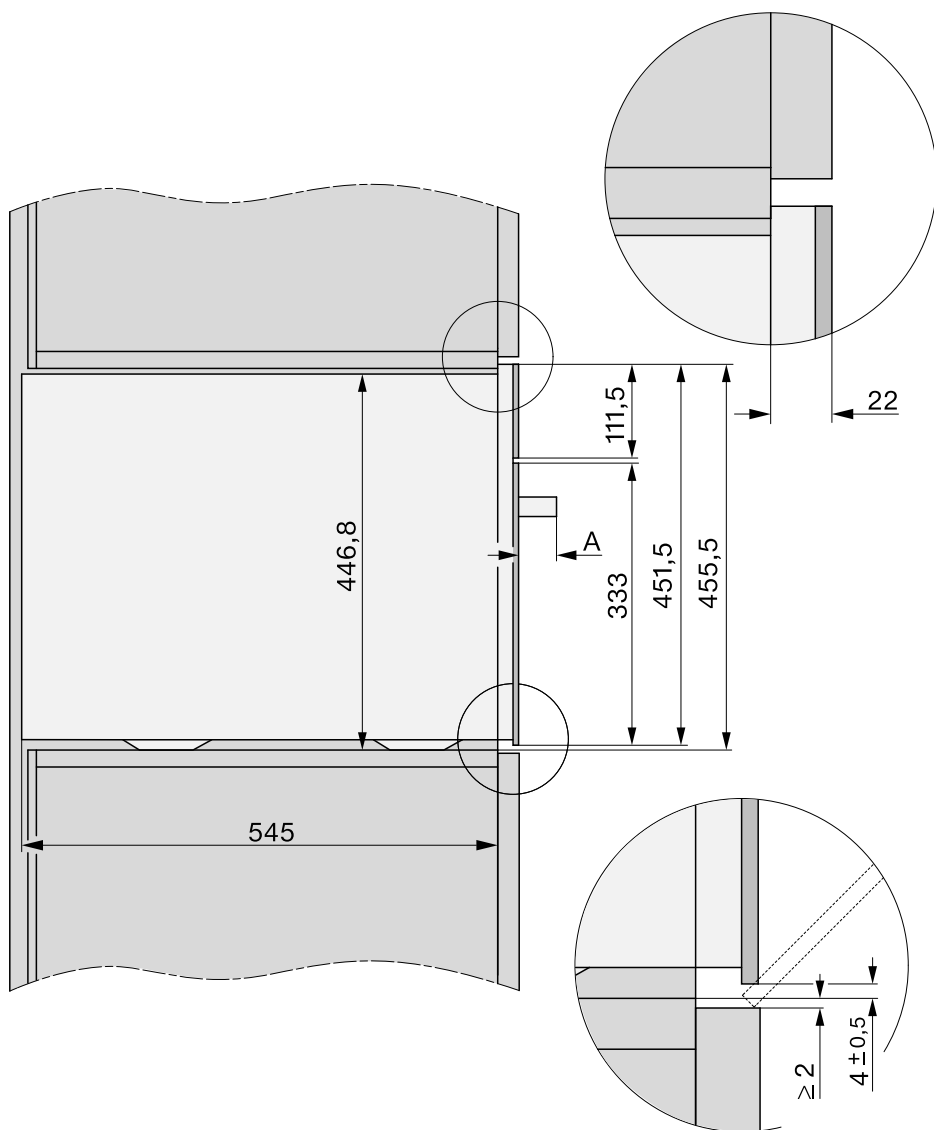


## Montavimas po stalviršiu

Už montavimo nišos negali būti jokios galinės spintos sienelės.



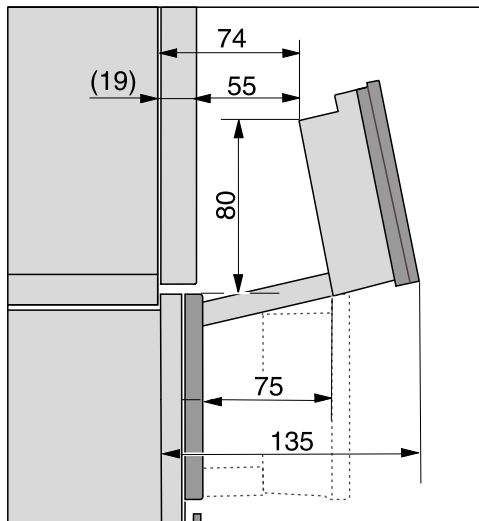
## Vaizdas iš šono



**A** DGC 74xx: 47 mm

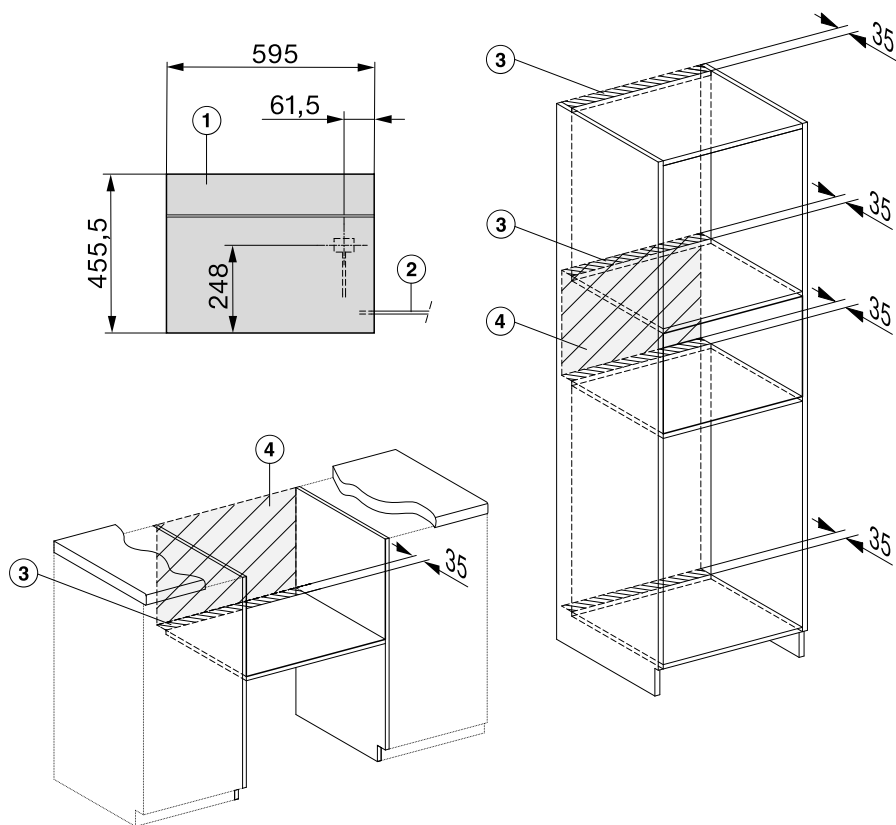
**Skydelio atsidarymo zona**

Skydelio atsidarymo zonoje neturi būti jokių daiktų (pvz., durelių rankenos), kurie galėtų trukdyti atidaryti ir uždaryti skydelį.



# Įrengimas

## Prijungimas ir vėdinimas



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 2000 mm
- ③ Vėdinimo išpjova min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Šioje srityje negalima įrengti jungties



## Garinės orkaitės montavimas

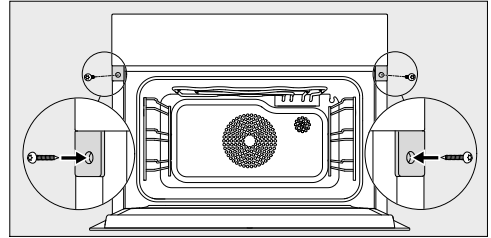
- Prie garinės orkaitės prijunkite maitinimo kabelį.

Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo transportavimo.

Nebandykite nešti prietaiso suėmę už rankenos, galite sugadinti dureles. 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 nebūtų prispaustas arba pažeistas jungimo į tinklą laidas.
- Atidarykite dureles.



- Kompletė esančiais medvaržčiais (3,5 x 25 mm) garinę orkaitę pritvirtinkite prie spintos šoninių sienelių.
- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- Patikrinkite visas garinės orkaitės funkcijas, vadovaukitės naudojimo instrukcija.

## 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 imamąją galią ir atitinkamus saugiklius ieškote naudojimo instrukcijoje arba specifikacijų lentelėje. Šiuos duomenis palyginkite su elektros jungties duomenimis pastatymo vietoje.



Kilus abejonų, 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]          |  <sup>3</sup> |  |  <sup>1</sup> [°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<br>1500 | 1, 2   |  | 100   | _2  |




<sup>3</sup> Kepimo lygis,  Veikimo režimas, <sup>1</sup> Temperatūra,  Kepimo trukmė

 “Dampfgaren”,  “Eco-Dampfgaren”

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 patiekalas<sup>1</sup> (“Dampfgaren” režimas

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

<sup>3</sup> Kepimo lygis,  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).

# Duomenys priežiūros institucijoms

## Bandomieji patiekalai pagal EN 50304/EN 60350-1 (kepimo garinėje orkaitėje režimas)

| Bandomasis patiekalas                               | Priedai  |  <sup>3</sup> |    | Temperatūra /<br>[°C] |  <sup>2</sup><br>[min] |  | išankstini-<br>nis įkaiti-<br>nimas |
|---|--|--|---|-----------------------|---|---|-------------------------------------|
| Trapios tešlos sausainė-<br>liai<br>(7.5.2)         | 1 kepimo padė-<br>klas                           | 2  |    | 140                   | 34–36 (34)  | ne  | ne                                  |
|   | 2 kepimo padė-<br>klai                           | 1<br>3 <sup>1</sup>  |    | 140                   | 39–41 (40)<br>36–38 (37)  | ne  | ne                                  |
|   | 1 kepimo padė-<br>klas                           | 2  |    | 140                   | 29–31 (28)  | taip  | taip                                |
| Maži pyragaičiai<br>(7.5.3)                         | 1 kepimo padė-<br>klas                           | 1  |    | 150                   | 35–37 (37)  | ne  | ne                                  |
|   | 2 kepimo padė-<br>klai                           | 1, 2   |    | 140                   | 44  | ne  | ne                                  |
| Trupintas biskvitas<br>(7.6.1)                      | 1 išardoma for-<br>ma, 26 cm (ant<br>grotelių)   | 2  |    | 160                   | 30  | taip  | taip                                |
| Obuolių pyragas<br>(7.6.2)                          | 1 išardoma for-<br>ma, 20 cm (ant<br>grotelių)   | 2  |    | 160                   | 95–105 (100)  | ne  | ne                                  |
|   | 2 išardomos for-<br>mos, 20 cm (ant<br>grotelių) | 2  |  | 160                   | 85–95 (90)  | taip  | taip                                |
| Pramoniniu būdu paga-<br>rinta balta duona<br>(9.2) | Grotelės   | 2  |  | 3 lygis               | 5   | ne  | 6 min.                              |
| Mėsainis<br>(9.3)                                   | Grotelės   | 3  |  | 3 lygis               | Pirma pusė –<br>10  | ne  | 8 min.                              |
|   | Universalusis<br>padėklas                        | 2  |   |                       | Antra pusė –<br>6   |   |                                     |

<sup>3</sup> Kepimo lygis,  Veikimo režimas,  Temperatūra / kepimo keptuve lygis, <sup>2</sup> 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.

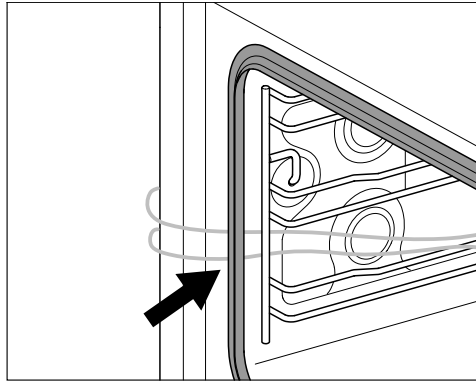
## Energijos vartojimo efektyvumo klasė pagal EN 60350-1

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.

# Duomenys priežiūros institucijoms

## Buitinių orkaitių duomenų lapas

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

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MIELE</b>   |                 |
| <b>Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas</b>   | DGC 7440 HC Pro |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė ( $EEl_{cavity}$ )                           | 81,6            |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė   |                 |
| Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)                            | A+              |
| Per įprastos veiksens ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis                  | 0,99 kWh        |
| Per priverstinio cirkuliavimo veiksens ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis | 0,61 kWh        |
| Ertmių skaičius  | 1               |
| Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje   | electric        |
| Orkaitės ertmės tūris  | 47 l            |
| Prietaiso masė   | 40,1 kg         |

Šiuo dokumentu "Miele" patvirtina, kad orkaitė atitinka 2014/53/ES direktyvą.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

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

|  |          |
|--|----------|
| Maksimali WLAN modulio perdavimo galia | < 100 mW |
|--|----------|

## Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

---

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

Šiame ryšio modulyje taip pat naudoja-  
mi programinės įrangos komponentai,  
kurie gali būti platinami pagal atvirojo  
kodo licencijos naudojimo sąlygas.  
Naudojamus atvirojo kodo programinės  
įrangos komponentus ir taikomus auto-  
rių teisių reikalavimus, galiojančias li-  
cencijų naudojimo sąlygų kopijas arba  
kitą informaciją galima atsisiųsti per IP  
interneto naršyklę (*[https://<ip\\_adresse>/](https://<ip_adresse>/Licenses)*  
*Licenses*). Atvirojo kodo licencijos sąly-  
gose numatytos atsakomybės ir garan-  
tijos taisyklės galioja tik atitinkamų tei-  
sių 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 nepratęsiamas.

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Susijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, padengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalą 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 neįgalieji 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 | „Įjungti“ 15 sekundžių   |
| 12 Std                | 12 valandų               |
| 24 Std                | 24 valandoms             |
| Aktionen anzeigen     | Rodyti veiksmus          |
| aktivieren            | Įjungti                  |
| 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          |
| Bitte warten          | Prašome palaukti         |
| Blanchieren           | Nuplikymas               |
| Booster               | Paspartinimo funkcija    |

| DE                            | LT   |
|-------------------------------|--|
| 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  |
| Display-Helligkeit            | Ekrano ryškumas  |

| DE                      | LT                                  |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Dörren                  | Džiovinimo                          |
| Eco-Dampfgaren          | Ekonomiškas kepimas garuose         |
| Eco-Heißluft            | ECO ir papildomas karštasis oras    |
| Eigene Programme        | Asmeninėse programose               |
| 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            |
| 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                 |
| Hefeteig gehen lassen  | Mielinės tešlos kildinimas |

## Sutartiniai ženklai

| DE                          | LT                                |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Heißluft plus               | Papildomo karšto oro              |
| 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                  | Garsumo stiprumas                 |
| löschen                     | Naikinti / ištrinti               |
| Melodien                    | Melodijos                         |
| Menügaren                   | Maisto ruošimas pagal valgiaraštį |
| Messeschaltung              | Parodomasis režimas               |

| DE  | LT  |
|---|---|
| Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht | Ijungtas 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                                  |
| Nachtabschaltung                            | 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                                  |

| DE                   | LT   |
|----------------------|--|
| Programm löschen     | Ištrinti programą                              |
| Programm starten     | Ijungti programą                               |
| Reis                 | Ryžiai   |
| Remote Update        | Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu |
| Sabbat-Programm      | Šabo programa                                  |
| 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                                    |
| Spezialanwendungen   | Specialaus naudojimo funkcijos                 |
| Sprache              | Kalba  |
| Spülen               | Plovimas                                       |
| Start um             | Paleidimo val.                                 |
| Tageszeit            | Paros laikas                                   |
| Tastensperre         | Mygtukų blokatorius                            |
| Tastenton            | Mygtukų garsinis signalas                      |

| DE                     | LT                           |
|------------------------|------------------------------|
| Teigwaren              | Tešlos gaminiai              |
| Temperatur             | Temperatūra                  |
| Trocknen               | Džiovinimas                  |
| überspringen           | Pereiti / peršokti           |
| 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 7440 HC Pro

It-LT

M.-Nr. 12 206 090 / 00