


## Naudojimo ir montavimo instrukcija Garinė orkaitė



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

# Turinys

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	6
<b>Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą</b> .....	14
<b>Apžvalga</b> .....	15
Garinė orkaitė .....	15
Kartu pristatomi priedai .....	16
<b>Valdymo elementai</b> .....	17
Įjungimo ir išjungimo mygtukas .....	18
Ekranas .....	18
Jutikliniai mygtukai .....	18
Simboliai .....	20
<b>Valdymo principas</b> .....	21
Meniu punkto pasirinkimas .....	21
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė .....	21
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....	21
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas .....	22
Skaičių įvedimas .....	22
Raidžių įvedimas .....	22
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....	23
<b>Veikimo aprašymas</b> .....	24
Vandens bakelį .....	24
Lašų surinkimo indas .....	24
Temperatūra .....	24
Kepimo trukmė .....	24
Garsai .....	24
Įkaitinimo fazė .....	25
Gaminimo fazė .....	25
Garų sumažinimas .....	25
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas .....	25
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	26
“Miele@home” .....	26
Pagrindiniai nustatymai .....	27
Pirmasis garinio troškintuvo valymas .....	28
Virimo temperatūros priderinimas .....	29
<b>“Einstellungen”</b> .....	30
Nustatymų apžvalga .....	30
Meniu “Einstellungen” iškvietimas .....	32
“Sprache  ” .....	32
“Tageszeit” .....	32

“Datum” .....	33
“Beleuchtung” .....	33
“Display” .....	34
“Lautstärke” .....	34
“Einheiten” .....	35
“Warmhalten” .....	35
“Dampfreduktion” .....	36
“Vorschlagstemperaturen” .....	36
“Wasserhärte” .....	37
“Sicherheit” .....	38
“Miele@home” .....	39
“Fernsteuerung” .....	40
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....	40
“RemoteUpdate” .....	40
“Softwareversion” .....	41
“Händler” .....	41
“Werkeinstellungen” .....	42
<b>“Kurzzeit”</b> .....	<b>43</b>
<b>Pagrindinis meniu ir submenu</b> .....	<b>44</b>
<b>Valdymas</b> .....	<b>45</b>
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....	47
Temperatūros keitimas .....	47
Kepimo trukmės nustatymas .....	48
Nustatytos kepimo trukmės keitimas .....	49
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....	49
Kepimo proceso nutraukimas .....	50
Kepimo proceso nutraukimas .....	51
<b>Svarbu ir verta žinoti</b> .....	<b>52</b>
Troškinimo garuose ypatybės .....	52
Troškinimo indai .....	52
Lašų surinkimo indas .....	52
Kepimo lygis .....	53
Šaldytas produktas .....	53
Temperatūra .....	53
Kepimo trukmė .....	53
Troškinimas su skysčiais .....	53
Asmeniniai receptai .....	53
<b>“Dampfgaren”</b> .....	<b>54</b>
“Eco-Dampfgaren” .....	54

# Turinys

---

Nuoroda į kepimo lenteles.....	54
Daržovės.....	55
Žuvis.....	58
Mėsa.....	61
Ryžiai.....	63
Grūdai.....	64
Makaronai / tešlos gaminiai.....	65
Kukuliai.....	66
Ankštiniai augalai, džiovinti.....	67
Vištų kiaušiniai.....	69
Vaisiai.....	70
Dešros gaminiai.....	70
Vėžiagyviai.....	71
Moliuskai.....	72
Ruošimas pagal valgiaraštį – rankiniu būdu.....	73
<b>“Sous-vide”</b> .....	75
<b>Kitos naudojimo galimybės</b> .....	83
Kaitinimas.....	83
Atitirpinimas.....	86
Nuplikymas.....	89
“Menūgaren” – automatinis.....	89
Konservavimas.....	90
Indų sterilizavimas.....	93
Mielinės tešlos kildinimas.....	93
Drėgnų rankšluosčių įšildymas.....	94
Želatinos lydymas.....	94
Susicukravusio medaus skystinimas.....	95
Šokolado lydymas.....	95
Jogurto ruošimas.....	96
Lašinių lydymas.....	97
Svogūnų troškinimas.....	97
Sulčių išsunkimas.....	98
Maisto produktų valymas.....	99
Obuolių konservavimas.....	99
Kiaušinių garnyro ruošimas.....	99
Darbo valandų.....	99
<b>Automatinės programos</b> .....	100
Kategorijos.....	100
Automatinių programų naudojimas.....	100
Naudojimo nurodymai.....	100

<b>“Eigene Programme”</b> .....	102
<b>Duomenys priežiūros institucijoms</b> .....	105
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	106
Netinkamos valymo priemonės .....	107
Priekinės dalies valymas .....	107
Maisto ruošimo skyrius valymas .....	108
Vandens bakelio plovimas.....	109
Priedų plovimas.....	109
Padėklų laikiklių plovimas.....	109
Kalkių nuosėdų šalinimas iš garinės orkaitės .....	110
<b>Ką daryti, jeigu</b> .....	112
Rodmenų / ekrano pranešimai .....	112
Nenumatytas veiksmas .....	113
Garsai .....	114
Bendrosios problemos arba techninės triktys.....	115
<b>Pasirenkamieji priedai</b> .....	116
<b>Garantinio aptarnavimo skyrius</b> .....	117
Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite .....	117
Garantija .....	117
<b>Įrengimas</b> .....	118
Montavimo saugos nurodymai .....	118
Montavimo matmenys.....	119
Montavimas ūkinėje spintoje.....	119
Montavimas po stalviršiu .....	120
Vaizdas iš šono.....	121
Prijungimas ir vėdinimas .....	122
Garinės orkaitės įmontavimas .....	123
Elektros jungtis .....	124
<b>Atitikties deklaracija</b> .....	125
<b>Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos</b> .....	126
<b>Garantijos sąlygos</b> .....	127
<b>Sutartiniai ženklai</b> .....	128

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

## Tinkamas naudojimas

▶ Šis garinis troškintuvas skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

▶ Šis garinis troškintuvas nėra skirtas naudoti lauke.

▶ Prietaisą naudokite tik buityje – maisto produktų kepimui garuose, atitirpinimui ir pašildymui.

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

▶ Žmonės, kurie dėl fizinių, sensorinių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba nežinojimo negali saugiai valdyti garinio troškintuvo, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba instruktuojami atsakingo asmens.

Šie žmonės garinį troškintuvą valdyti neprižiūrimi gali tik tuomet, kai jiems paaiškinama, kaip tai reikia daryti saugiai. Jie turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

▶ Dėl keliamų aukštų reikalavimų (pvz., dėl temperatūros, drėgmės, atsparumo cheminiam poveikiui, susidėvėjimui ir vibracijos), šioje garinėje orkaitėje įrengtas specialus apšvietimas. Šis specialus apšvietimas gali būti naudojamas tik pagal numatytą paskirtį. Jis nėra pritaikytas patalpoms apšviesti. Keitimą gali atlikti tik "Miele" įgaliotas specialistas arba "Miele" klientų aptarnavimo skyrius.

▶ Šiame gariniame troškintuve naudojami 2 apšvietimo šaltiniai, priskiriami E energijos vartojimo efektyvumo klasei.

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## Vaikai namų ūkyje

- ▶ Naudokite įjungimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti garinio troškintuvo.
- ▶ Jaunesni nei aštuonerių metų vaikai negali naudotis garine orkaite, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti garinę orkaitę tik jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti garinio troškintuvo.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli garinio troškintuvo. Jiems niekada neleiskite žaisti su gariniu troškintuvu.
- ▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.  
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui negu vaikų. Veikimo metu iš garų išleidimo angos veržiasi karšti garai. Įkaista garinės orkaitės durelių stiklas ir valdymo skydelis.  
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu. Kol garinė orkaitė atvės ir nekils pavojaus nudegti, neleiskite vaikams būti arti prietaiso.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 8 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.



## Techninė sauga

▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik “Miele” įgalioti specialistai.

▶ Dėl pažeidimų garinis troškintuvas gali tapti nebesaugus. Patikrinkite, ar nematyti pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeisto garinio troškintuvo.

▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.

Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

▶ Garinio troškintuvo saugumas užtikrinamas tik tada, kai jis prijungiamas prie įžeminimo sistemos, kuri įrengta pagal reikalavimus. Tai pagrindinė saugos sąlyga ir jos laikytis privaloma. Jeigu abejojate, elektros instaliaciją patikėkite patikrinti elektrikui.

▶ Garinio troškintuvo specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi atitikti elektros tinklo duomenis, kad prietaisas nesugestų.

Prieš jungdami, palyginkite duomenis. Jeigu abejojate, pasikonsultuokite su elektrikui.

▶ Kelių kištukų lizdai arba ilginamieji laidai neužtikrina reikiamos saugos (gaisro pavojus). Jų nenaudokite garinį troškintuvą jungdami prie elektros tinklo.

▶ Garinį troškintuvą naudokite tik įmontuotą, kad būtų užtikrinamas saugus jo veikimas.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Šio garinio troškintuvo negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).
- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus įtampingąsias jungtis ir pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso veikimas.  
Jokiu būdu nebandykite patys atidaryti garinės orkaitės korpuso.
- ▶ Jei garinį troškintuvą remontuos ne “Miele” įgaliotosios techninės priežiūros tarnybos darbuotojas, neteksite teisės į garantiją.
- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Nuo jungimo laido pašalinus kištuką arba jeigu jungimo laidas apskritai neturi kištuko, garinį troškintuvą prie maitinimo tinklo turėtų prijungti kvalifikuotas elektrikas.
- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, būtina jį pakeisti kitu specialiu maitinimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, reikia visiškai atjungti garinį troškintuvą nuo elektros tinklo. Norint tai užtikrinti, reikia
  - išjungti elektros instaliacijos saugiklius arba
  - visiškai išsukti elektros įsukamuosius elektros saugiklius, arba
  - iš kištukinio lizdo ištraukti tinklo kištuką (jei yra). Traukti reikia ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas buvo įmontuotas į spintelę (pvz., su durelėmis), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Rizikuotumėte pažeisti prietaisą, montavimo spintą ir grindis. Spintos dureles uždarykite tik kai garinė orkaitė bus visiškai atvėsus.

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Pavojus nusiplikinti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie nuo maisto ruošimo zonos sienelių, padėklų laikiklių, priedų arba karštais garais. Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, naudokite puodkėlę.
- ▶ Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusiplikyti! Įdedant arba išimant patiekalą, šis gali išsilieti. Karštas maistas gali nuplikinti! Būkite atsargūs įdėdami ir išimdami kepimo indą, kad patiekalas neišsilietų.
- ▶ Būkite atsargūs, galite nusiplikyti karštu vandeniu! Baigus kepti, garų generatoriuje lieka karšto vandens, kuris išleidžiamas į vandens bakelį. Išimdami ar įdėdami vandens bakelį prižiūrėkite, kad jis neapvirstų.
- ▶ Verdamosiose arba šildomose uždarytose skardinėse susidaro viršslėgis, dėl kurio jos gali sprogti. Gariniame troškintuve nevirkite ir nešildykite skardinių.
- ▶ Karščiui ir garams neatsparūs plastikiniai indai aukštoje temperatūroje gali pradėti lydėtis ir apgadinti garinę orkaitę. Kepimui garinėje orkaitėje naudokite tik karščiui (iki 100 °C) ir karštiesiems garams atsparius plastikinius indus. Laikykitės indų gamintojo nurodymų.
- ▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti prietaiso koroziją. Maisto ruošimo skyriuje nelaikykite jokių maisto produktų, kepimui nenaudokite jokių rūdijančių indų.
- ▶ Pavojus susižaloti į atidarytas dureles! Galite susižeisti užkliuvę už atidarytų indaplovės durelių. Be reikalo nepalikite atidarytų durelių.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Leistina durelių apkrova yra daug. 8 kg. Nesisėskite ant atidarytų durelių, nedėkite ant jų sunkių daiktų. Atkreipkite dėmesį, kad nieko neprispaustumėte tarp durelių ir gaminimo kameros. Taip rizikuotumėte garinį troškintuvą pažeisti.
- ▶ Jei netoli garinės orkaitės naudojate elektrinį prietaisą, pavyzdžiui, rankinį maišytuvą, atkreipkite dėmesį, ar prietaiso durelėmis neprišpaudėte jungimo laido. Gali pažeisti laido izoliaciją.

## 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 garinio troškintuvo gamybos seriją.

# Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą

---

## Pakuotės utilizavimas

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

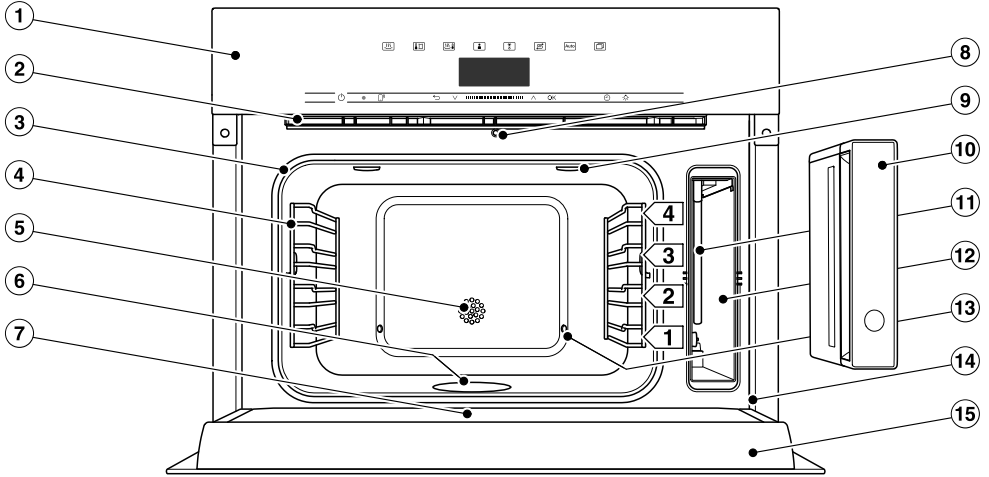
## Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi neprikaištingam 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 Durelių sandariklis
- ④ Padėklų laikikliai su 4 kepimo lygiais
- ⑤ Temperatūros jutiklis
- ⑥ Pagrindo kaitinimo elementas
- ⑦ Surinkimo latakas
- ⑧ Automatinis durelių atidariklis, garų sumažinimui
- ⑨ Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas šviesos diodais
- ⑩ Vandens bakelis su nuimama apsauga nuo ištekėjimo
- ⑪ Įsiurbimo vamzdis
- ⑫ Skyrius vandens bakeliui
- ⑬ Garų įleidimo anga
- ⑭ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑮ Durelės

# Apžvalga

Šioje naudojimo ir montavimo instrukcijoje aprašytus modelius rasite užpakalinėje pusėje.

## Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo pamatysite specifikacijų lentelę.

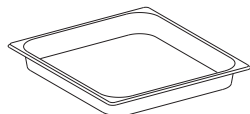
Ten taip pat nurodytas jūsų prietaiso modelis, gamybos numeris bei jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maks. jungties galia).

Išsaugokite šią informaciją, kad "Miele" galėtų tikslingai padėti kilus klausimų arba atsiradus problemų.

## Kartu pristatomi priedai

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

### DGG 1/1-40L

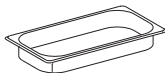


1 lašų surinkimo indas skirtas surinkti žemyn lašančius skysčius.

Lašų surinkimo indą galite naudoti ir kaip kepimo indą.

375 x 394 x 40 mm (P x l x A)

### DGG 1/2-40L



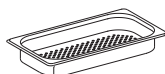
1 nes skylėtasis troškinimo indas

Talpa 2,2 l /

Naudingasis tūris 1,6 l

375x197x40 mm (PxGxA)

### DGGL 1/2-40L



2 skylėtieji troškinimo indai

Talpa 2,2 l /

Naudingasis tūris 1,6 l

375x197x40 mm (PxGxA)

### DMSR 1/1L



1 grotelės, ant kurių statomi kepimo indai

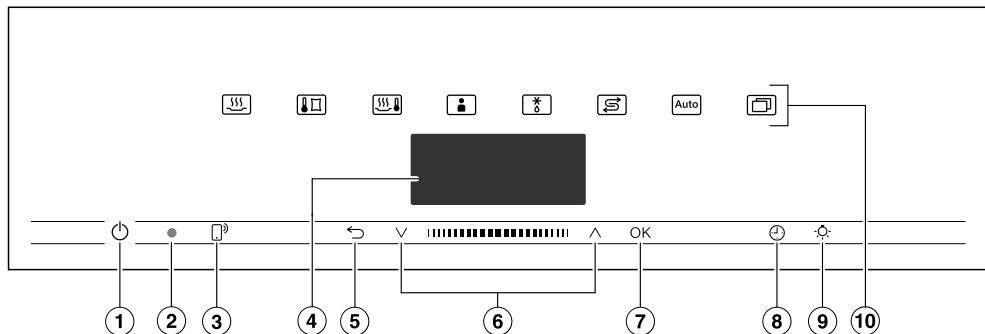
### Kalkių šalinimo tabletės

Skirtos šalinti kalkes iš garinio troškintuvo

### "Miele" receptų knyga "Kepimas garinėje orkaitėje"

Geriausi receptai iš "Miele" bandymų virtuvės






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

# Valdymo elementai

---


## Ijungimo ir išjungimo mygtukas

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


Šiuo mygtuku įjungsite ir išjungsite savo garinę orkaitę.

## Ekranas

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

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

## Jutikliniai mygtukai






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

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

## Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje

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

## Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje





Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	<p>Jeigu garinę orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie “Miele@home” sistemos, aktyvinti nustatymą “Fernsteuerung” ir paliesti jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, funkcija “MobileStart” yra aktyvinta.</p> <p>Kol dega šis jutiklinis mygtukas, savo garinę orkaitę galite valdyti mobiliajame prietaise (žr. skyriaus “Einstellungen”, poskyrį “Miele@home”).</p>
	<p>Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį.</p> <p>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite pasirinkti vertes ir nustatymus, pvz., temperatūrą, galite pakeisti kepimo proceso trukmę arba sustabdyti kepimo procesą.</p>
	<p>Naršymo srityje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančią zoną ir slinkite parinkčių sąrašus į viršų arba žemyn. Slenkant parinkčių sąrašus, šviesiame fone vienas po kito rodomi meniu punktai. Meniu punktas, kurį norite pasirinkti, turi būti šviesiame fone.</p> <p>Šviesiame fone pažymėtas vertes arba nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba tarp jų esančioje zonoje.</p>
<p>OK</p>	<p>Jeigu funkcijos ekrane pažymėtos šviesia spalva, jas galite iškviešti mygtuku OK. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti.</p> <p>Patvirtinę mygtuku OK, išsaugosite pakeitimus.</p> <p>Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami OK.</p>
	<p>Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius).</p> <p>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.</p>
	<p>Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.</p> <p>Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.</p>

# Valdymo elementai

---

## Simboliai

Ekране gali būti rodomi šie simboliai:

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

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

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

## Meniu punkto pasirinkimas

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

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

## Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

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

**Patarimas:** Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele  $\checkmark$ .

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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


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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.


# Valdymo principas

## Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

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

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

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

## Veikimo režimo keitimas


Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinis anksčiau pasirinkto veikimo režimo jutiklinis mygtukas.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekране rodomas pakeistas režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Užsidega pakeisto veikimo režimo oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

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

## Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

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

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

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pakeistas skaičius išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.


## Raidžių įvedimas

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

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

Pasirinktas ženklas rodomas viršutinėje eilutėje.


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


Ženklus galite ištrinti vieną po kito su .

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


Pavadinimas išsaugomas.

### “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

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

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

# Veikimo aprašymas

---

## Vandens bakelį

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

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

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

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

## Lašų surinkimo indas

Jeigu kepatė perforuotose kepimo induose, į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą. Inde surenkamas lašantis skystis, kurį galėsite lengvai išpilti.

Lašų surinkimo indą galite naudoti ir kaip kepimo indą.

## 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”).

## Kepimo trukmė

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

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

## Garsai


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

Jeigu garinis troškintuvas yra naudojamas, girdėsite ventiliatoriaus keliamus garsus.



## Įkaitinimo fazė

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

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

## Gaminimo fazė

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

## Garų sumažinimas

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

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

## Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas

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

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

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

Jeigu skydelyje paliesite mygtuką , 15 sekundžių įsijungs apšvietimas.

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų garinė orkaitė yra su įmontuotu WLAN moduliu.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

Su “Miele” programėle galėsite prijungti džiovyklę prie namų interneto tinklo.

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

- atsisiųsti informaciją apie prietaiso veikimą,
- peržiūrėti informaciją apie tuo metu garinėje orkaitėje vykdomus procesus,
- užbaigti vykdomus kepimo procesus.

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

Užtikrinkite, kad prietaiso pastatymo 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 prietaisą.

Garinę orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai.

## Kalbos nustatymas

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

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

## Buvimo vietos nustatymas

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

## "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 laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pirmasis paleidimas baigtas.

## Pirmasis garinio troškintuvo valymas

- Nuo orkaitės ir priedų nulupkite apsauginę plėvelę arba lipdukus.

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

## Vandens bakelio plovimas

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

## Priedų ir maisto ruošimo skyriaus plovimas

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

Pristatoma garinė orkaitė padengta priežiūros priemone.


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

### Virimo temperatūros priderinimas

Pirmą kartą kepat maisto produktus, garinę orkaitę būtina priderinti prie vandens virimo temperatūros, kuri gali skirtis pagal pastatymo vietos aukštį. Šio proceso metu išskalaujamos ir vandenį tiekiančios dalys.

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

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


- Išimkite vandens bakelį ir pripildykite jį iki žymos “max”.
- Įdėkite atgal vandens bakelį.
- 15 minučių įjunkite garinę orkaitę, pasirinkite režimą “Dampfgaren”  (100 °C). Atlikite veiksmus, kaip nurodyta skyriuje “Valdymas”.

### Virimo temperatūros priderinimas pakeitus gyvenamąją vietą

Pakeitus gyvenamąją vietą, garinę orkaitę reikia priderinti prie pasikeitusios vandens virimo temperatūros, jei naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės maž. 300 metrų. Iš prietaiso pašalinkite kalkes (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Kalkių šalinimas”).

# “Einstellungen”

## Nustatymų apžvalga

Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Sprache  ”	...   “deutsch”   “english”   ... “Standort”
“Tageszeit”	“Anzeige” “Ein”*   “Aus”   “Nachtabstaltung” “Zeitformat” “12 Std”   “24 Std”* “Einstellen”
“Datum”	
“Beleuchtung”	“Ein” „,Ein“ für 15 Sekunden”* “Aus”
“Display”	“Helligkeit” ■■■■■■■■ “QuickTouch” “Ein”   “Aus”*
“Lautstärke”	“Signaltöne” “Melodien”* ■■■■■■■■■■ “Solo-Ton” ■■■■■■■■■■ “Tastenton” ■■■■■■■■ “Begrüßungsmelodie” “Ein”*   “Aus”
“Einheiten”	“Gewicht” “g”*   “lb/oz”   “lb” “Temperatur” “°C”*   “°F”
“Warmhalten”	“Ein” “Aus” *
“Dampfreduktion”	“Ein”* “Aus”
“Vorschlagstemperaturen”	
“Wasserhärte”	“1° dH”   ...   “15° dH”*   ...   “70° dH”
“Sicherheit”	“Tastensperre” “Ein”   “Aus”* “Inbetriebnahmesperre  ” “Ein”   “Aus”*

\* Gamyklinis nustatymas

## “Einstellungen”


Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Miele@home”	“Aktivieren”   “Deaktivieren” “Verbindungsstatus” “Neu einrichten” “Zurücksetzen” “Einrichten”
“Fernsteuerung”	“Ein”* “Aus”
“RemoteUpdate”	“Ein”* “Aus”
“Softwareversion”	
“Händler”	“Messeschaltung” “Ein”   “Aus”*
“Werkeinstellungen”	“Geräteeinstellungen” “Eigene Programme” “Vorschlagstemperaturen”



\* Gamyklinis nustatymas

# “Einstellungen”

---

## Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

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




Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

## “Tageszeit”

### “Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”  
Paros laikas visada rodomas ekrane. Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi mygtukai iš karto pradės reaguoti į prisilietimą.  
Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, norėdami valdyti garinę orkaitę, pirmiausia turėsite ją įjungti.
- “Aus”  
Ekranas užtamsinamas taupant energiją. Norėdami valdyti garinę orkaitę, pirma turėsite ją įjungti.
- “Nachtabstaltung”  
Taupant energiją, laikas ekrane rodomas tik nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra užtamsintas.



## “Zeitformat”

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

## “Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.



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

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

## “Datum”

Nustatykite datą.

## “Beleuchtung”

- “Ein”  
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra įjungtas viso kepimo proceso metu.
- “„Ein“ für 15 Sekunden”  
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas kepimo proceso metu išjungiama 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.

# “Einstellungen”

---

## “Display”

### “Helligkeit”

Ekranu ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

- ■■■■■■■■  
maksimalus ryškumas
- ■■■■■■□  
minimalus ryškumas

### “QuickTouch”

Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė yra išjungta, pasirinkite:

- “Ein”  
Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabstaltung”, jutikliniai mygtukai reaguos net kai garinė orkaitė bus išjungta.

- “Aus”  
Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguos tik jeigu garinė orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiką 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.

Signalu garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.


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

## “Tastenton”

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

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

## “Begrüßungsmelodie”

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

## “Einheiten”

### “Gewicht”

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

### “Temperatur”

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

## “Warmhalten”

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

Turėkite omenyje, kad temperatūrai jautrūs patiekalai, 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.

## “Einstellungen”

---

### “Dampfreduktion”

- “Ein”  
Jeigu kepimo temperatūra viršija 80 °C temperatūrą, kepimo pabaigoje automatiškai šiek tiek prasiveria garinės orkaitės durelės. Funkcija siekiama apsaugoti, kad atidarius dureles neišsiveržtų per didelis garų kiekis. Durys vėl automatiškai užsidaro.
- “Aus”  
Jeigu garų sumažinimo funkcija išjungta, automatiškai išjungiami ir funkcija “Warmhalten”. Išjungus garų sumažinimo funkciją ir atidarius orkaitės dureles išsiverš didelis garų kiekis.

### “Vorschlagstemperaturen”

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

Iškvietus meniu punktą, bus rodomas pasirenkamų režimų sąrašas.

- Pasirinkite norimą režimą.

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

- Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

## “Wasserhärte”

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

Atsakinga vandentiekio tarnyba gali informuoti apie vietinio geriamojo vandens kietumą.

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

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

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


Vandens kietumas		Kalcio kiekis, nurodytas mg/l Ca <sup>2+</sup> arba ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Nustatymas
°dH	mmol/l		
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45

# “Einstellungen”

Vandens kietumas		Kalčio kiekis, nurodytas mg/l Ca <sup>2+</sup> arba ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Nustatymas
°dH	mmol/l		
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

## “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 Paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio garinės orkaitės įjungimo.

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

Dingus įtampai, prietaiso įjungimo blokatorius lieka įjungtas.

#### - “Ein”

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

#### - “Aus”

Paleidimo blokatorius išjungtas. Gari- nę orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

## “Miele@home”

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

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

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

- “Zurücksetzen”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. WLAN funkcija išjungiamą, gražinami 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 prietaiso savininkai daugiau neturės prieigos prie jūsų garinės orkaitės.
- “Einrichten”  
Nustatymas rodomas, jeigu dar neprisijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.


## “Einstellungen”


### “Fernsteuerung”

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


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

### “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

Rekomenduojama teikti pirmenybę tiesioginiam prietaiso valdymui jutikliniame 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 atnaujinti jūsų garinės orkaitės programinę įrangą. Jeigu jūsų prietaisui paruošti naujinimai, indaplovė juos atsisiųs automatiškai. Naujinimas nebus įdiegtas automatiškai, diegimą turėsite aktyvinti rankiniu būdu.

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

### Įjungimas ir išjungimas

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

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



## Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, indaplovės ekrane bus rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos atnaujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

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

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

## “Softwareversion”

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

## “Händler”

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

## “Messeschaltung”

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

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


# “Einstellungen”

---

## “Werkeinstellungen”

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

## 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.

## Trumposios trukmės nustatymas

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


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


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

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


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


Išsaugoma nustatyta trumpiausia trukmė.

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

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


Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

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

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

## Trumposios trukmės keitimas


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

## Pagrindinis meniu ir submenu

Meniu	Rekomen- duojama vertė	Sritis
Veikimo režimai		
“Dampfgaren” 	“100 °C”	“40–100 °C”
“Sous-vide” 	“65 °C”	“45–90 °C”
“Erhitzen” 	“100 °C”	“80–100 °C”
“Eigene Programme” 		
“Auftauen” 	“60 °C”	“50–60 °C”
“Entkalken” 		
“Automatikprogramme” 		
“Weitere” 		
“Blanchieren”	–	–
“Menügaren”	–	–
“Einkochen”	“90 °C”	“80–100 °C”
“Geschirr entkeimen”	–	–
“Hefeteig gehen lassen”	–	–
“Eco-Dampfgaren”	“100 °C”	“40–100 °C”
“Einstellungen” 		
“Betriebsstunden”		

- Įjunkite garinę orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

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

- Pripildykite vandens bakelį ir įdėkite.
- Jeigu kepatė perforuotose kepimo induose, į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite norimą režimą.

Pasirodo režimas ir rekomenduojama temperatūra.

- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.


Rekomenduojama temperatūra pakeičiama per keletą sekundžių. Rekomenduojamas vertes galite pakeisti jutikliniu mygtuku ↵.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma esama ir nustatyta temperatūra.

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Atidarius dureles, gali išsiveržti karšti garai! Galite nusiplikyti!

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.


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

# Valdymas

---

## Garinės orkaitės valymas

- Išimkite ir, jeigu reikia, išpilkite lašų surinkimo indą.

 Būkite atsargūs, galite nusiplikyti karštu vandeniu!

Pasibaigus kepimo procesui su garų funkcija, vandens bakelyje lieka karšto vandens, kuris gali nuplikyti.

Išimdami ar įdėdami vandens bakelį prižiūrėkite, kad jis neapvirštų.

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

Patikrinkite, ar tinkamai užsifiksavo apsauga nuo vandens ištekėjimo.

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

## Vandens pildymas

Jei 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"
- "Garzeit"

## Verčių ir nustatymų keitimas

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

Pakeitus vertes ir nustatymus, toliau tęsiamas kepimo procesas.

## Temperatūros keitimas

Pagal savo naudojimo įpročius, "Weitere"  | "Einstellungen"  | "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.

# Valdymas

## Kepimo trukmės nustatymas

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

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

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

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

- “Garzeit”  
Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakaktų patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsi-  
jungia maisto ruošimo skyriaus ap-  
švietimas. Maksimali galima kepimo  
trukmė priklauso nuo pasirinkto kepi-  
mo režimo.
- “Fertig um”  
Nustatykite kepimo proceso išjungi-  
mo laiką. Tuo metu automatiškai išsi-  
jungs maisto ruošimo skyriaus kaitini-  
mo elementai.
- “Start um”  
Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nu-  
statėte “Garzeit” arba “Fertig um”. Nau-  
dodami “Start um” nustatykite laiką,  
kada turėtų prasidėti kepimo proce-  
sas. Tuo metu automatiškai įsijungs  
orkaitės kaitinimo elementai.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.
- Palieskite jutiklinį mygtuką.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto reži-  
mo meniu, palieskite jutiklinį mygtu-  
ką ↵.

**Patarimas:** kepimo trukmę galima nu-  
statyti ir naršymo zonoje.

Kepimo trukmė pradeda skaičiuoti  
tik pasiekus nustatytą temperatūrą.



Jeigu kepimui naudojote temperatūrą  
nuo 80 °C, kepimo pabaigoje rodoma  
“Dampfreduktion” ir automatiškai prasi-  
veria durelės.

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

Kitą kepimo procesą galima įjungti  
tik durelių atidarikliui automatiškai  
sugrįžus į pradinę padėtį. Nespauski-  
te durelių atidariklio rankomis, kad  
nesugadintumėte.





## 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 "Dampfgaren" , "Sous-vide"  ir "Eco-Dampfgaren" galite ištrinti "Garzeit".

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

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

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

**Patarimas:** Kepimo trukmę galima ištrinti tiesiog naršymo zonoje.

# Valdymas


## Kepimo proceso nutraukimas

Atidarius dureles, sustabdomas kepimo procesas. Išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai. Išsaugomos nustatytos gaminimo trukmės.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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 maisto ruošimo skyriaus, padėklų laikiklių, priedų ir patiekalo.

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

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

Uždarius dureles, procesas bus tęsiamas toliau.

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

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

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

## Kepimo proceso nutraukimas

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

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

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

## Kepimo proceso nutraukimas be nustatytos kepimo trukmės

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką.

Rodomas pagrindinis meniu.

- **Arba:** palieskite jutiklinį mygtuką ↵.
- Pasirinkite “Vorgang 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*.

# 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 indai

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

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

### Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

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

### Lašų surinkimo indas

Jeigu kepage perforuotose kepimo induose, į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.

Inde surenkamas lašantis skystis, kurį galėsite lengvai išpilti.

Lašų surinkimo indą galite naudoti kaip kepimo indą.

### **Kepimo lygis**

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

Jeigu vienu metu norite naudoti keletą aukštų kepimo indų, sustatykite juos pagal aukštį. Tarp kepimo indų palikite vieną tuščią kepimo lygį.

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

### **Šaldytas produktas**

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

### **Temperatūra**

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

### **Kepimo trukmė**

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

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

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

### **Troškinimas su skysčiais**

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

### **Asmeniniai receptai**

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


# “Dampfgaren”

---

## “Eco-Dampfgaren”

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

## 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”  | “Gemüse” | ... |

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

## “Dampfgaren”

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



## “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
Gelteklės, nepjaustytos, nykščio storumo	9–10
Salierai, supjaustyti lazdelėmis	6–7
Šparagai, žalieji	7
Šparagai, baltieji, nykščio storumo	9–10
Saldžiosios morkos, smulkintos	6
Špinatai	1–2
Smalieji kopūstai, pjaustyti	10–11
Salierų lapkočiai, pjaustyti	4–5
Ropės, pjaustytos	6–7
Baltieji gūžiniai kopūstai, pjaustyti	12
Garbanotieji kopūstai, pjaustyti	10–11
Cukinijos, griežinėliais	2–3
Šparaginiai žirniai	5–7

🕒 Kepimo trukmė

# “Dampfaren”

---

## Žuvis

### Šviežias produktas

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

### Šaldytas produktas

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

### Paruošimas

Prieš troškindami išvalykite žuvį, pvz., 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 (priklauso nuo mo-delio), kad ant kitų maisto produktų ne-lašėtų skystis.

## Temperatūra

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

Žuvies troškinimui su padažu arba sulti-niu.

### Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo 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.

## 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 troškinama vandenyje su actu (vandens ir acto santykis – pagal receptą). Svarbu, kad nepažeistumėte žuvies odos. Tokiam ruošimui labiausiai tinka karpiai, upėtakiai, lynai, ungueriai 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
Paprastjojo oto filė	85	5–8
Tuno filė	85	5–10
Sterko filė	85	4

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

## Mėsa

### Šviežias produktas

Mėsą paruoškite kaip įprastai.

### Šaldyti produktai

Prieš kepdami šaldytą mėsa, 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”

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

🕒 Kepimo trukmė

## Ryžiai

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

Troškinami ryžiai sugeria skystį, nepraranda maistingųjų medžiagų.

### Troškinimo indai

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


### Pasiruošimas

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

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

Ryžiai turi tolygiai pasiskirstyti po indą.

## Nustatymai

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




arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

	 :	 [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


# “Dampfgaren”

## Grūdai

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

Grūdus galima troškinti tiek skaldytus, tiek neskaldytus.

## Nustatymai


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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė



## 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 vitrinos, nebūtina kildinti. Kepkite riebalais išteptame, perforuotame inde.

Atlipinkite sulipusius makaronus arba tešlos gaminius ir tolygiai paskirstykite inde.

### Nustatymai


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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

# “Dampfgaren”


---

## Kukuliai

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

## Ankštiniai augalai, džiovinti

Džiovintus ankštinius augalus prieš troškinant palikite mažiausiai 10 val. šaltame vandenyje, kad suminkštėtų. Suminkštėję jie taps naudingesni ir sutrumpės gamavimo 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]
<b>Pupelės</b>	
Daržinės pupelės	55–65
Raudonosios pupelės (Aduki pupelės)	20–25
Juodosios pupelės	55–60
Pinto pupelės	55–65
Baltosios pupelės	34–36
<b>Žirniai</b>	
Geltonieji žirniai	40–50
Žalieji žirneliai, aižyti	27

 Gaminimo trukmė

# “Dampfaren”

Neišmirkyti		
	Santykis 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

## 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> minkšti vidutiniai kieti	3 5 9
<b>M dydis</b> minkšti vidutiniai kieti	4 6 10
<b>L dydis</b> minkšti vidutiniai kieti	5 6–7 12
<b>XL dydis</b> minkšti vidutiniai kieti	6 8 13

 Gaminimo trukmė

# “Dampfaren”

## 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

“Dampfaren” 

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

“Dampfaren” 

Temperatūra: 90 °C

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Gaminimo trukmė

## Vėžiagyviai

### Paruošimas

Prieš ruošdami atitirpinkite šaldytus vėžiagyvius.

Vėžiagyvius nulupkite, pašalinkite žarnas ir išplaukite.

### Troškinimo indai


Ištepkite riebalais perforuotus troškinimo indus.

### Gaminimo trukmė

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

# “Dampfgaren”

## Moliuskai

### Švieži produktai

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

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


### Šaldytas produktas

Atitirpinkite šaldytus moliuskus.

### Gaminimo trukmė

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

### Nustatymai



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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

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

 Temperatūra /  Kepimo trukmė



## Ruošimas pagal valgiaraštį – rankiniu būdu

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

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

### Kepimo lygis

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

### Temperatūra

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

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

## Gaminimo trukmė

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

### 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.

# “Dampfgaren”

---

## 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.

Šiame tausojančiame troškinimo procese maisto produktai vakuuminėse pakuotėse troškinami lėtai ir nustatčius 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 kepimui nepritaikyti vakuumavimo maišeliai.

Vakuumavimo maišelio nenaudokite keletą kartų.

Kepamą produktą vakuumuokite tik tam skirtu vakuumavimo prietaisu.

## “Sous-vide”

---

### Svarbūs naudojimo nurodymai


Siekdami optimalaus kepimo rezultato, laikykitės šių nurodymų:

- Naudokite mažiau prieskonių ir žolelių, nei ruošiant įprastai, nes kepant garuose suintensyvėja jų poveikis ir gali pakisti kepamo patiekalo skonis. Produktą galite kepti ir nepagardinę prieskoniais, o tai padaryti tik kepimo pabaigoje.
- Įdėjus druskos, cukraus ar įpylus skysčio, sutrumpėja kepimo trukmė.
- Įdėjus rūgščių produktų, pavyzdžiui, citrinų arba acto, iškeptas patiekalas bus tvirtesnis.
- Nenaudokite alkoholio arba česnako, nes gali atsirasti papildomas 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 uždarytas. Atidarius dureles, pailgėja kepimo procesas, ir tai gali paveikti kepimo rezultata.
- Ruošdami patiekalus pagal “Sous-vide” receptų knygele, ne visada 1:1 rinkitės joje nurodytą temperatūrą ir kepimo trukmę. Šiuos nustatymus priderinkite prie pasirinkto iškepimo lygio.
- Ilgą laiką kepant žemoje temperatūroje, maisto ruošimo skyriuje gali pradėti kauptis vanduo. Tačiau tai neturi įtakos kepimo rezultatui.
- Kepant aukštesnėje temperatūroje ir (arba) ilgai troškinant, gali atsirasti vandens trūkumas. Reguliariai tikrinkite rodmenis ekrane.

## Patarimai

- Norėdami sumažinti pasiruošimą kepimui, 1–2 dienas prieš kepimą maisto produktus galite vakuumuoti. Vakuumuotus maisto produktus laikykite šaldytuve ne aukštesnėje nei 5 °C temperatūroje. Kad maisto produktai išsaugotų savo skonį ir kokybę, juos būtina iškepti ne vėliau negu po 2 dienų.
- Skystį, pvz., marinatą, prieš vakuumuodami užšaldykite, taip jis neišbėgs iš vakuumavimo maišelio.
- Pildydami maišelį, atlenkite jį išorę jo kraštus. Taip gausite švirią ir tvirtą sandarinimo siūlę.
- Jeigu iškepto maisto produkto nekietinate 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 jį vakuumavimo maišelį, pagardinkite prieskoniais arba įpilkite skysčio.
- Vakuumuokite produktą vakuumavimo kameroje.
- Į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą.
- Jeigu norite optimalaus rezultato, į 2 kepimo lygį įdėkite grotėles.
- Vakuumuotą produktą paguldykite ant grotelių (jeigu norite vienu metu kepti keliuose vakuumavimo maišeliuose, dėkite juos vieną šalia kito).
- Pasirinkite “Sous-vide” .
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Jeigu reikia, pasirinkite kitus nustatymus (žr. skyrių “Valdymas”).

## “Sous-vide”

---

### Galimos netenkinančio kepimo rezultato priežastys

Vakuumavimo maišelis atsidarė:

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

Produktas įgavo nemalonų papildomą poskonį:

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

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

Patiekalas	Priedai		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Cukrus	Druska		
<b>Žuvis</b>				
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
<b>Daržovės</b>				
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
<b>Vaisiai</b>				
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
<b>Kita</b>				
Pupelės, baltos, santykiu 1 : 2 (pupelės : skystis)		x	90	240
Krevetės, aižytos ir išvalytos		x	56	19–21
Vištų kiaušiniai, sveiki			65–66	60
Moliuskų geldelės, aižytos			52	25
Askaloniniai česnakai, nepjaustyti	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatūra / ⌚ Kepimo trukmė

## “Sous-vide”

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

🌡️ Temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė

\* Kepimo laipsnis

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



## Pakartotinis pašildymas

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

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

## Paruošimas

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

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

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

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

## Nustatymai

“Sous-vide” 

Temperatūra: žr. lentelę

Kepimo trukmė: žr. lentelę

# “Sous-vide”

## Pakartotinis pašildymas naudojant veikimo režimą “Sous-vide”

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

Maisto produktai	🔥 [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	Vidutiniškai iškepta <sup>1</sup>	Gerai iškepta <sup>1</sup>	
<b>Mėsa</b>			
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
<b>Daržovės</b>			
Žiedinių kopūstų galvutės, vidutinio dydžio ir didelės <sup>3</sup>	85		15
Kalioropės, supjaustytos griežinėliais <sup>3</sup>	85		10
<b>Vaisiai</b>			
Ananasai, supjaustyti skiltelėmis	85		10
<b>Kita</b>			
Pupelės, baltos, minkštintos santykiu 1 : 2 (pupelės : skystis)	90		10
Askaloniniai česnakai, nepjaustyti	85		10

🔥 Temperatūra, 🕒 Laikas


<sup>1</sup> Kepimo laipsnis

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

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

<sup>3</sup> Pakartotinai šildyti tik kartu su padažu.

### Kaitinimas

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

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

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

### Troškinimo indai

Mažus kiekius galima šildyti lėkštėje, didesnius – troškinimo inde.

### Trukmė

Lėkščių arba kepimo indų skaičius neturi įtakos šildymo trukmei.

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

### Patarimai

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

### Maisto produktų pašildymas

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

### Nustatymai

“Erhitzen” 

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Laikas: žr. lentelę

## Kitos naudojimo galimybės

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

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

## Kitos naudojimo galimybės

<b>Maisto produktai</b>	<b>🕒* [min]</b>
Sriuba	2–3
Troškinyš	4–5


🕒 Trukmė

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

# Kitos naudojimo galimybės

## Atitirpinimas

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

 Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

Atitirpindami mėsą arba žuvį (ypač paukštieną) laikykite ypatingos svaros.

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

Nelašančius produktus galima atitirpinti neperforuotuose kepimo induose.

## Patarimai

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

## Nustatymai

“Auftauern” 

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 gabalą	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, garnyras / 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
Stimienos 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



### Nuplikymas

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

Daržovės, nuplikytos prieš tolesnį apdorojimą, geriau išsaugo spalvą.

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

### Nustatymai

“Weitere”  | “Blanchieren”

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Virimo garuose laikas: 1 min.

### “Menügaren” – automatinis


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

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

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

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

### Specialių programų “Menügaren” naudojimas

- Pasirinkite “Weitere”  | “Menügaren”.
- Pasirinkite norimą maisto produktą ir patvirtinkite.

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

- Pasirinkite norimas vertes ir patvirtinkite.
- Norėdami pridėti dar vieną maisto produktą, pasirinkite “Lebensmittel hinzufügenen” ir atlikite tuos pačius veiksmus, kaip ir įdėję pirmąjį maisto produktą.
- Prireikus, tuos pačius veiksmus atlikite ir su trečiuoju maisto produktu.

## Kitos naudojimo galimybės

---

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

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

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

Šis procesas pasikartos ir su trečiuoju maisto produktu.

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

### Konservavimas

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

### Stiklainiai

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

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

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

### Vaisiai

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

Jeigu būtina, nulupkite 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 sumulkinkite.

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 krašte neturi būti riebalų.

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

### Patarimai

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

### Maisto produktų konservavimas

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

### Nustatymai

“Weitere”  | “Einkochen” arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: žr. lentelę  
Konservavimo trukmė: žr. lentelę

## Kitos naudojimo galimybės

Konservuojamas produktas	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<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
Obuolių 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>		
Apvirta	90	90
Kepta	90	90

🌡️ Temperatūra / 🕒 Konservavimo trukmė

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

### Indų sterilizavimas

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

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

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

### Nustatymai

“Weitere”  | “Geschirr entkeimen”

Trukmė: nuo 1 minutės iki 10 valandų

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 15 min.

### Mielinės tešlos kildinimas

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

### Nustatymai

“Weitere”  | “Hefeteig gehen lassen”

Trukmė: kaip nurodyta recepte

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 40 °C

Trukmė: kaip nurodyta recepte

## Kitos naudojimo galimybės

---


### Drėgnų rankšluosčių įšildymas

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

#### Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 


Temperatūra: 70 °C

Kepimo trukmė: 2 min.

### Želatinos lydymas

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

#### Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra 90 °C


Kepimo trukmė: 1 minutė

### Susicukravusio medaus skystinimas

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

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

#### Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 60 °C

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


### Šokolado lydymas

Garinėje orkaitėje galite išlydyti bet koks rūšies šokoladą.

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

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

#### Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 65 °C

Kepimo trukmė: 20 min.

# Kitos naudojimo galimybės

## Jogurto ruošimas

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

Naudokite natūralų jogurtą su gyvosiomis kultūromis ir be priedų. Netinka šiltomis sąlygomis apdorotas jogurtas.

Jogurtas turi būti šviežias (trumpas laikymo laikas).

Ruošti jogurtą tinka ilgo galiojimo ir šviežias pienas.

Ilgo galiojimo pieną galima naudoti be papildomo apdoravimo. 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 ilgo 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.




### 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 kepiamo 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

---

## 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 juo pakiškite neperforuotą troškinimo indą, lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą, kad būtų surinktos kepimo sultys.

## Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: 40–70 minučių

### Maisto produktų valymas

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

### Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Trukmė: žr. lentelę


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

 Laikas

### Obuolių konservavimas

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

### Nustatymai

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

arba

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 50 °C

Konservavimo trukmė: 5 min.

### Kiaušinių garnyro ruošimas

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


### Nustatymai

“Dampfgaren” 

Temperatūra: 100 °C

Kepimo trukmė: 4 min.


### Darbo valandų

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

# 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 laikykites ekrane pateikiamų nurodymų.

## Automatinių programų naudojimas

■ Pasirinkite “Automatikprogramme” .


Rodomas parinkčių sąrašas.

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


Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

■ Pasirinkite norimą automatinę programą.

■ Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

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

## Naudojimo nurodymai

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

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

Tada įveskite programos pavadinimą.

### Asmeninių programų kūrimas

- Pasirinkite “Eigene Programme” .

- Pasirinkite “Programm erstellen”.

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

- Pasirinkite “Garschritt abschließen”.

Nustatyti visi pirmojo kepimo etapo nustatymai.

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

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

Norėdami patikrinti arba pakeisti nustatymus, pasirinkite atitinkamą kepimo etapą.

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

- Įveskite programos pavadinimą.


- Pasirinkite ✓:

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

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


## Pradėti programą

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

Atsižvelgiant į programos nustatymus, rodomi šie meniu punktai:

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

Programa įjungžiama iš karto arba nustatytu laiku.

- Programos pabaigoje pasirinkite jutiklinį mygtuką .

## Kepimo etapų keitimas

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

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

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.


- Patvirtinkite mygtuku OK.

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

## “Eigene Programme”

---

### Pavadinimo keitimas


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

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.



- Patvirtinkite mygtuku OK.

Programa pervadinta.

### Asmeninių programų ištrynimasis




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

Programa ištrinta.

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






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

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

<sup>1</sup> Kepimo lygis (-iai),  Temperatūra,  Kepimo trukmė

- 1 Į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą arba stiklinį padėklą (ne visuose modeliuose).
- 2 Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei).
- 3 Vieną po kito į kepimo lygį įdėkite 2 x DGGL 1/2-40L.
- 4 Vieną po kito į kepimo lygį įdėkite taip pat ir 2 x DGGL 1/2-40L.
- 5 Jei gu 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>2</sup>	 [°C]	Aukštis [cm]	 [min.]
Tvirtos konsistencijos, ketvirčiai supjaustytos bulvės <sup>3</sup>	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Lašišos filė, šaldyta, neatitirpinta	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokolių galvutės	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

<sup>1</sup> Kepimo lygis,  Temperatūra,  Kepimo trukmė

- 1 Ruošimo eiga nurodyta skyriaus “Dampfgaren” poskyryje “Ruošimas pagal meniu”.
- 2 Į 1 kepimo lygį įdėkite lašų surinkimo indą ir stiklinį padėklą (ne visuose modeliuose).
- 3 Pirmąjį bandomąjį patiekalą (bulves) įdėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš įjungiant kaitinimo elementus).

## Valymas ir priežiūra

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

 Pavojus patirti elektros smūgį!

Garinio valytuvo garai gali patekti ant elementų, kuriais teka elektros srovė, ir sukelti trumpąjį jungimą.

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą.

Visi paviršiai gali susibraizyti. Tam tikromis aplinkybėmis subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.

Valymui naudokite tik įprastas buitines valymo priemones.

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

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

Tam tikromis aplinkybėmis gali nepavykti pašalinti įsisenėjusių nešvarumų.

Paviršiai gali nusidažyti arba deformuotis.

Geriausia nešvarumus pašalinti iš karto.

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

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

## Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių, pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- indaplovėms skirtų ploviklių,
- stiklo valymo priemonių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,
- kietų šveitimo šepėčių 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 aerosolių.

## Priekinės dalies valymas

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

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

# Valymas ir priežiūra

## Maisto ruošimo skyrius valymas

Po kiekvieno naudojimo išvalykite ir išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.

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

Po ilgesnio naudojimo dėl lašančių skysčių gali pasikeisti **dugno kaitinimo elementų** spalva. Tai neturi įtakos prietaiso funkcijoms.

**Durelių sandariklio** konstrukcija numatyta visai prietaiso naudojimo trukmei. Jeigu vis dėlto reikėtų sandariklį pakeisti, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje).

## Automatinio durelių atidarymo mechanizmo plovimas

Prižiūrėkite, kad maisto likučiai nesuklijuotų durelių atidariklio.

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

## Vandens bakelio plovimas

- Po kiekvieno naudojimo išimkite vandens bakelį.
- Nuimkite apsaugą nuo ištekėjimo.
- Išpilkite iš bakelio vandenį.
- Vandens bakelį išplaukite rankomis ir išsausinkite, taip išvengsite kalkių nuosėdų.
- Ant vandens bakelio vėl uždėkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo. Patikrinkite, ar apsauga tinkamai užsifiksavo.

## Priedų plovimas

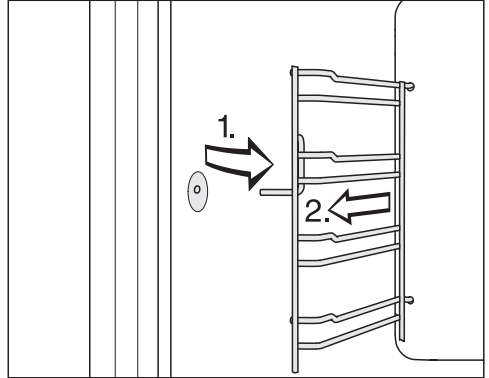
Visus priedus galima plauti indaplovėje.

## Lašų surinkimo indo, grotelių, kepimo indų plovimas

- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite ir nusausinkite lašų surinkimo indą, grotelles ir kepimo indus.
- Melsvus troškinimo indo spalvos pasikeitimus pašalinkite actu ir nuskaulaukite švariu vandeniu.

## Padėklų laikiklių plovimas

Padėklų laikiklius galima plauti indaplovėje.



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

### Montuokite atvirkštine tvarka.

- Vėl teisingai atgal sudėkite padėklų laikiklius.

Jeigu padėklų laikikliai neteisingai įdėti, nebus užtikrinta apsauga nuo iškritimo ir iščiuožimo.

## Valymas ir priežiūra

### Kalkių nuosėdų šalinimas iš garinės orkaitės

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


Jeigu kalkių šalinimo tirpalo pateks ant metalo, gali likti dėmių. Iš karto nuvalykite kalkių šalinimo tirpalą.

Po tam tikro naudojimo laiko iš garinės orkaitės būtina pašalinti kalkių nuosėdas. Atėjus kalkių šalinimo laikui, ekrane rodomas likusių kepimo procesų skaičius. Po paskutinio likusio kepimo proceso garinė orkaitė užblokuojama.


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

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

Funkcijos "Start um" ir "Fertig um" neįsiūlomos kalkių šalinimo metu.

- Įjunkite garinę orkaitę ir pasirinkite "Entkalken" .

Ekrane rodoma nuoroda "Bitte warten". Ruošiamasi kalkių šalinimo procesui. Tai gali užtrukti iki keleto minučių. Kai pasiruošimas bus baigtas, būsite paraginti įpilti į bakelį vandens.

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

Rodomas likęs laikas. Pradedamas kalkių šalinimo procesas.

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

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

- Vadovaukitės ekrane pateiktomis nuorodomis.
- Paspauskite mygtuką OK ir patvirtinkite.

Pasibaigus likusiam laikui, ekrane rodoma "Fertig", nuskamba garsinis signalas.

- Išjunkite garinę orkaitę.
- Išimkite vandens bakelį, nuimkite apsaugą nuo vandens ištekėjimo.
- Išimkite ir ištuštinkite vandens bakelį.
- Leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.
- Išdžiovinkite maisto ruošimo skyrių.
- Prietaiso dureles uždarykite tik kai maisto ruošimo skyrius visiškai išdžius.

## Ką daryti, jeigu ...

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

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

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

### Rodmenų / ekrano pranešimai


Problema	Priežastis ir šalinimas
"F44"	Atsirado techninis gedimas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Garinį troškintuvą išjunkite ir po kelių minučių vėl įjunkite.</li><li>■ Jei klaidos pranešimas išlieka, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.</li></ul>
<b>Ekrane rodomas pranešimas, kuris nėra nurodytas šioje lentelėje.</b>	Elektroninės įrangos gedimas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Maždaug 1 minutei išjunkite elektros tiekimą į garinį troškintuvą.</li><li>■ Jeigu vėl įjungus prietaisą, ir toliau išlieka elektros tiekimo sutrikimas, kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.</li></ul>



## Nenumatytas veiksmas

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Maisto ruošimo skyrius nekaista.</b>	Ijungtas parodomasis režimas. Orkaitę galima valdyti, tačiau neveikia gaminimo kameros kaitinimo elementai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjunkite parodomąjį režimą (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Händler”).</li> </ul>
	Maisto ruošimo skyrius įkaito nuo apačioje įmontuoto ir įjungto patiekalų pašildymo stalčiaus. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.</li> </ul>
<b>Pakeitus gyvenamąją vietą ir perkėlus prietaisą į kitą vietą, prietaisas nepersijungia iš įkaitinimo fazės į kepimo fazę.</b>	Pasikeitė vandens užvirimo temperatūra, nes naujos pastatymo vietos aukštis skiriasi nuo ankstesnės maž. 300 metrų. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kad priderintumėte užvirimo temperatūrą, įjunkite kalkių šalinimo procesą (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Kalkių šalinimo procesas”).</li> </ul>
<b>Veikimo metu išsiveržia neįprastai daug garų arba garai veržiasi iš kitų vietų nei įprastai.</b>	Negerai uždarytos durelės. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uždarykite dureles.</li> </ul>
	Negerai įstatytas durelių sandariklis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vėl prispauskite durelių sandariklį, kad visur būtų vienodai priglundęs.</li> </ul>
	Įtrūkęs durelių sandariklis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Durelių sandariklį pakeiskite. Jį galite užsisakyti klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje).</li> </ul>
<b>Nerodomas funkcijos “Start um” ir “Fertig um”.</b>	Per aukšta maisto ruošimo zonos temperatūra, pvz., pasibaigus kepimo procesui. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.</li> </ul>
	Naudojant “Entkalken”, šios funkcijos paprastai neįsiūlomos.

## Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Nereaguoja jutikliniai mygtukai.</b>	Pasirinkote nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Aus”. Todėl nereaguoja jutikliniai mygtukai, kai garinis troškintuvas yra išjungtas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Įjungus garinį troškintuvą pradės reaguoti jutikliniai mygtukai. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinis troškintuvas yra išjungtas, naudokite nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Ein”.</li></ul>
	Garinis troškintuvas neprijungtas prie maitinimo tinklo. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Patikrinkite, ar garinio troškintuvo tinklo kištukas prijungtas prie maitinimo lizdo.</li><li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li></ul>
	Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lieskite įjungimo ir išjungimo mygtuką , kol ekranas išsijungs, o prietaisas iš naujo įsijungs.</li></ul>

## Garsai

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

## Bendrosios problemos arba techninės triktys

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p><b>Garinė orkaitė neįsijungia.</b></p>	<p>Išmuštas saugiklis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjunkite saugiklį (mažiausias saugiklio vertes rasite specifikacijų lentelėje).</li> </ul> <p>Gali būti, kad atsirado techninė triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maždaug 1 minutei atjunkite prietaisą nuo elektros 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 įjunge / įsukę saugiklį arba FI apsauginį išjungiklį vis dar negalite įjungti prietaiso, kvieskite elektriką arba kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
<p><b>Neveikia gaminimo kameros apšvietimas.</b></p>	<p>Sugedusi lemputė.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą, jei reikia pakeisti lemputę.</li> </ul>

## Pasirenkamieji priedai

---

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” parduotuvės.

### 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,

### Valymo ir priežiūros priemonės

- Kalkių šalinimo tabletės (6 vnt.)
- Daugiafunkcė mikropluošto šluostė naudojama valyti pirštų antspaudus ir nedidelius nešvarumus.

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, susisiekite

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

Su “Miele” garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu [www.miele.lt/service](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.

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

## Montavimo saugos nurodymai

 Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai.

Netinkamai įmontavę prietaisą, galite jį sugadinti.

Prietaiso montavimą patikėkite tik specialistui.

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

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

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

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

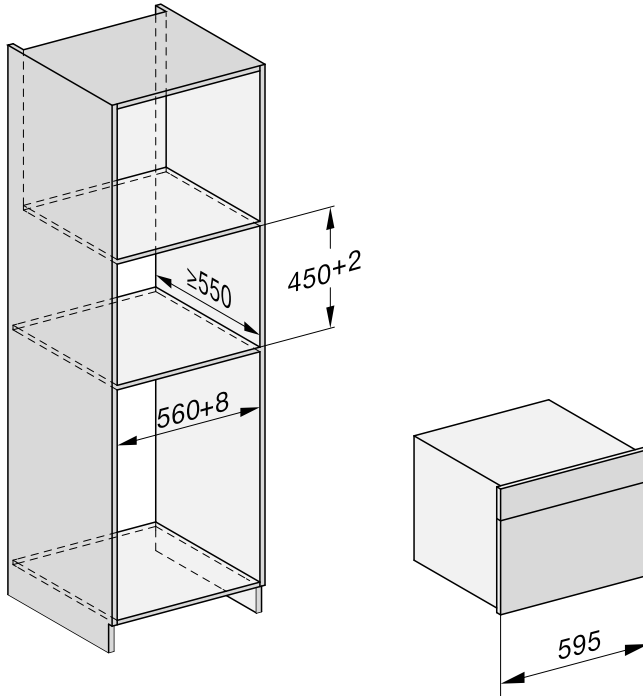
▶ Garinę orkaitę statykite taip, kad matytųsi troškinimo indo turinys viršutiniame kepimo lygyje. Tik taip išvengsite sužalojimų išsiliejus karštam patiekalui.

## Montavimo matmenys

Visi matmenys nurodyti milimetrais.

## Montavimas ūkinėje spintoje

Montavimo niša turi būti be galinės sienelės.

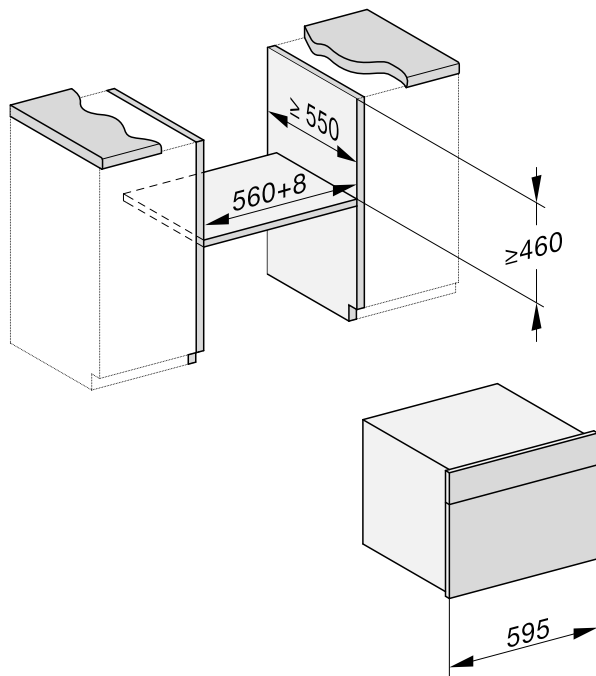


# Įrengimas

## Montavimas po stalviršiu

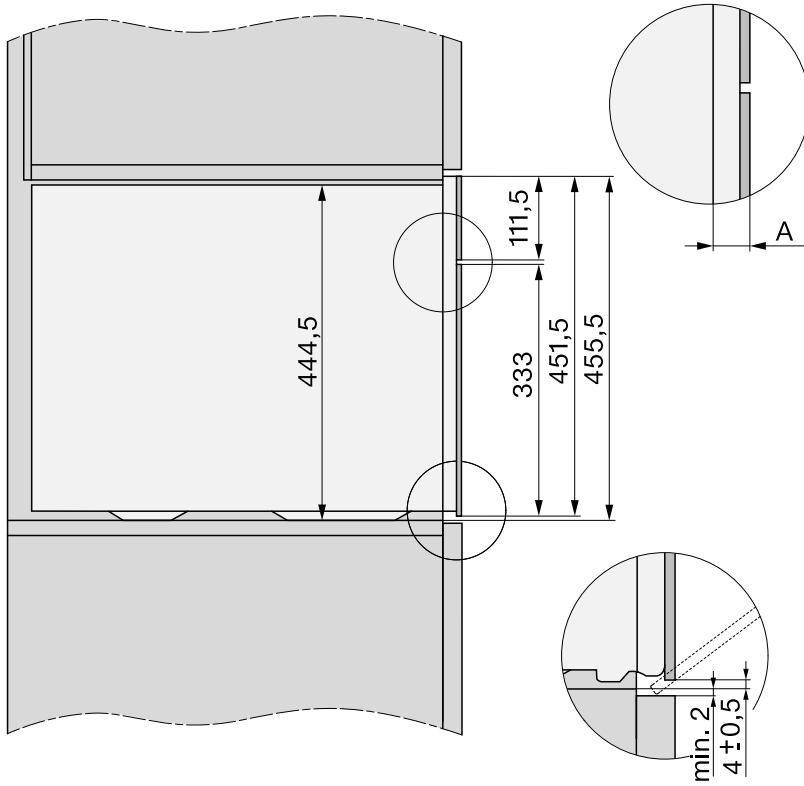
Montavimo niša turi būti be galinės sienelės.

Jei garinę orkaitę ketinate montuoti po elektrine arba indukcine kaitlente, atsižvelkite į kaitlentės montavimo nurodymus ir įmontavimo aukštį.





## Vaizdas iš šono

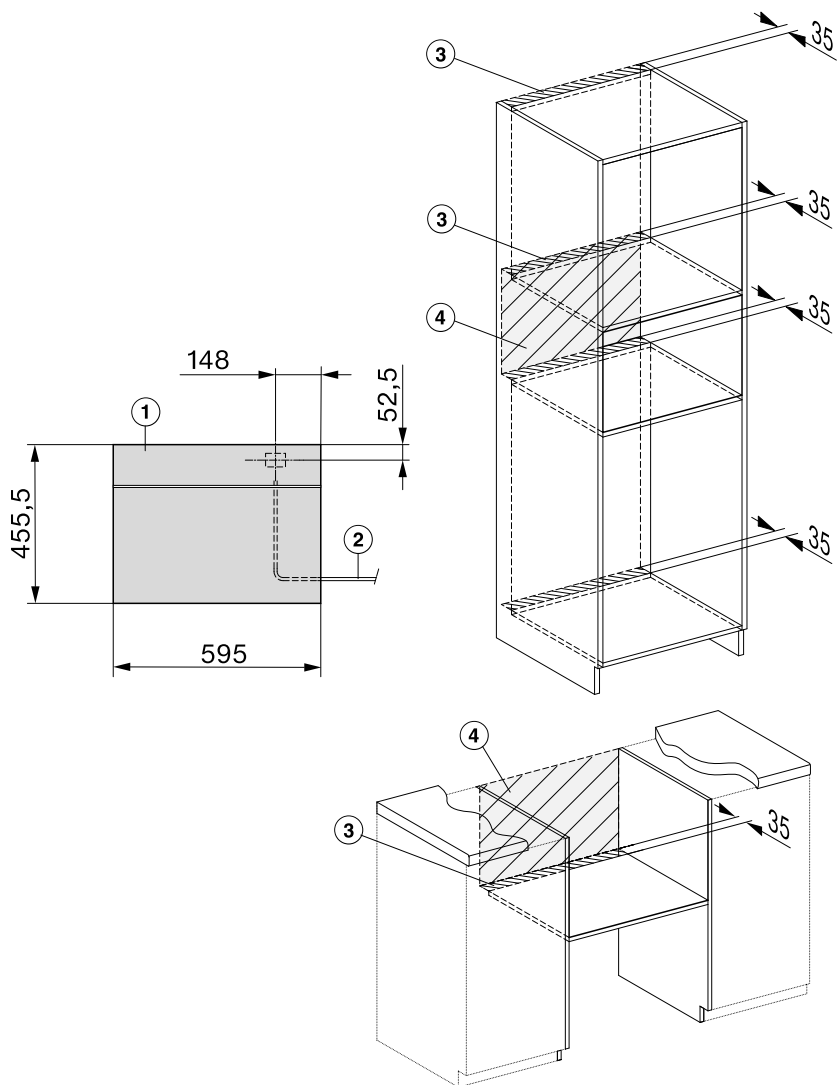


**A** Stiklinis priekis: 22 mm

Metalinis priekis: 23,3 mm

# Įrengimas

## Prijungimas ir vėdinimas



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

## Garinės orkaitės įmontavimas

- Prie garinės orkaitės prijunkite maitinimo kabelį

Pažeidimai, atsiradę dėl netinkamo transportavimo.

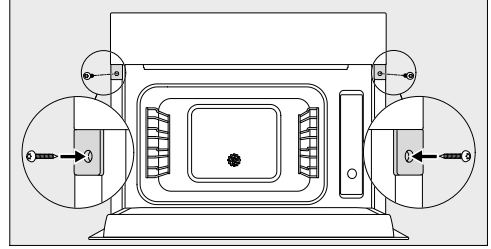
Jeigu nešite garinę orkaitę laikydami už durelių, galite jas pažeisti.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose esančių rankenėlių.

Jeigu garinė orkaitė stovės nelygiai, sutriks garų generatoriaus veikimas.

Leidžiamas maksimalus 2° nuokrypis nuo horizontalės.

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




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

# Įrengimas


## Elektros jungtis

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

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

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

Elektros instaliacija turi būti įrengta pagal VDE 0100.

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

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

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

Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriku.

Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonomine arba tinklo sinchronine 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.

Šiuo dokumentu "Miele" patvirtina, kad garinė 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 vadinamos atvirojo kodo licencijos sąlygos. Ši programinė įranga ir (arba) programinės įrangos komponentai yra saugomi autorių teisių. Galioja “Miele” ir trečiųjų šalių autorių teisių apsauga.

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

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas 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 technikai pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir 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”	“Ijungti” 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandų
aktivieren	Ijungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Äpfel	Obuoliai
Aufheizen	Ikaitinti
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
ausführen	Vykdyti
Automatikprogramme	Automatinės programos
Begrüßungsmelodie	Pasveikinimo melodija
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Betriebsstunden	Darbo valandų
Bitte warten	Prašome palaukti
Blanchieren	Nuplikymas
Dampfgaren	Kepimas garuose
Dampfreduktion	Garų sumažinimas
Datum	Data
deaktivieren	Išjungti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekranų ryškumas



## Sutartiniai ženklai

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

## Sutartiniai ženklai

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

## Sutartiniai ženklai

DE	LT
Programm ändern	Keisti programą
Programm erstellen	Sukurti programą
Programm löschen	Ištrinti programą
Programm starten	Ijungti programą
Reis	Ryžiai
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Schokolade schmelzen	Šokolado tirpinimas
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Speck auslassen	Išlydyti lašinius
speichern	Išsaugoti
Spezial	Specialioji
Sprache	Kalba
Start um	Paleidimo val.
Tageszeit	Paros laikas
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Teigwaren	Tešlos gaminiai
Temperatur	Temperatūra
überspringen	Pereiti / peršokti
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang abbrechen?	Nutraukti procesą?

## Sutartiniai ženklai

<b>DE</b>	<b>LT</b>
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Warmhalten	Patiekalo šilumos palaikymas
Wasserhärte	Vandens kietumas
Weitere	Kitos / kiti
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Wurstwaren	Dešros gaminiai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zurücksetzen	Atkurti
Zwiebeln dünsten	Troškinti svogūnus







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

DG 7440

It-LT

M.-Nr. 11 266 170 / 03