

# Naudojimo ir montavimo instrukcija Garinė orkaitė



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

# Turinys

---

|                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....                                                           | <b>6</b>  |
| <b>Tvarumas ir aplinkos apsauga</b> .....                                                            | <b>13</b> |
| Energijos taupymo patarimai .....                                                                    | 14        |
| <b>Apžvalga</b> .....                                                                                | <b>16</b> |
| <b>Valdymo elementai</b> .....                                                                       | <b>17</b> |
| Išjungimo ir išjungimo mygtukas .....                                                                | 18        |
| Ekranas .....                                                                                        | 18        |
| Jutikliniai mygtukai .....                                                                           | 18        |
| Simboliai .....                                                                                      | 20        |
| <b>Valdymo principas</b> .....                                                                       | <b>21</b> |
| Meniu punkto pasirinkimas .....                                                                      | 21        |
| Nustatymo keitimas parinkčių sąraše .....                                                            | 21        |
| Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....                                                       | 21        |
| Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas .....                                                     | 21        |
| Skaičių įvedimas .....                                                                               | 22        |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....                                                            | 22        |
| Vandens įsiurbimas .....                                                                             | 22        |
| <b>Įranga</b> .....                                                                                  | <b>24</b> |
| Specifikacijų lentelė .....                                                                          | 24        |
| Kartu pristatomi .....                                                                               | 24        |
| Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai .....                                               | 24        |
| Saugos įrenginiai .....                                                                              | 29        |
| “PerfectClean” dangą padengti paviršiai .....                                                        | 29        |
| <b>Pirmasis paleidimas</b> .....                                                                     | <b>30</b> |
| “Miele@home” .....                                                                                   | 30        |
| Pagrindiniai nustatymai .....                                                                        | 31        |
| Garinės orkaitės pirminis įkaitinimas ir vandens išgarinimo sistemos plovimas ..                     | 32        |
| <b>“Einstellungen”</b> .....                                                                         | <b>33</b> |
| Nustatymų apžvalga .....                                                                             | 33        |
| Meniu “Einstellungen” iškviatimas .....                                                              | 35        |
| “Sprache  ” ..... | 35        |
| “Tageszeit” .....                                                                                    | 35        |
| “Beleuchtung” .....                                                                                  | 35        |
| “Display” .....                                                                                      | 36        |
| “Lautstärke” .....                                                                                   | 36        |
| “Einheiten” .....                                                                                    | 36        |
| “Booster” .....                                                                                      | 37        |
| “Schnellabkühlen” .....                                                                              | 37        |
| “Warmhalten” .....                                                                                   | 37        |
| “Vorschlagstemperaturen” .....                                                                       | 37        |
| “Kühlgebläsenachlauf” .....                                                                          | 38        |
| “Wasserhärte” .....                                                                                  | 39        |
| “Höhenlage” .....                                                                                    | 41        |

|                                                                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| “Sicherheit” .....                                                                                                                 | 41        |
| “Miele@home” .....                                                                                                                 | 41        |
| “Scan & Connect” atlikimas .....                                                                                                   | 42        |
| “Fernsteuerung” .....                                                                                                              | 42        |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....                                                                                          | 42        |
| “RemoteUpdate” .....                                                                                                               | 42        |
| “Softwareversion” .....                                                                                                            | 43        |
| “Händler” .....                                                                                                                    | 43        |
| “Werkeinstellungen” .....                                                                                                          | 43        |
| “Betriebsstunden” .....                                                                                                            | 43        |
| <b>Pagrindinis ir submeniu</b> .....                                                                                               | <b>44</b> |
| <b>Valdymas</b> .....                                                                                                              | <b>45</b> |
| Paprastas valdymas .....                                                                                                           | 45        |
| Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....                                                                                  | 46        |
| Temperatūros keitimas .....                                                                                                        | 46        |
| Kepimo trukmės nustatymas .....                                                                                                    | 46        |
| Nustatytos keipimo trukmės keitimas .....                                                                                          | 47        |
| Nustatytos keipimo trukmės ištrynimasis .....                                                                                      | 47        |
| Kepimo proceso nutraukimas .....                                                                                                   | 47        |
| “Dampfgaren”  troškinimo režimo nutraukimas ..... | 48        |
| Maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas .....                                                                                          | 48        |
| “Booster” .....                                                                                                                    | 49        |
| “Schnellabkühlen” .....                                                                                                            | 49        |
| “Warmhalten” .....                                                                                                                 | 49        |
| “Kurzzeit” .....                                                                                                                   | 50        |
| <b>Pravartu žinoti</b> .....                                                                                                       | <b>52</b> |
| “Dampfgaren” .....                                                                                                                 | 52        |
| “Dampfgaren”  naudojimas .....                   | 52        |
| Nuoroda į keipimo lenteles .....                                                                                                   | 53        |
| Daržovės .....                                                                                                                     | 53        |
| Žuvis .....                                                                                                                        | 54        |
| Mėsa .....                                                                                                                         | 55        |
| Ryžiai .....                                                                                                                       | 55        |
| Grūdinės kultūros .....                                                                                                            | 55        |
| Gaminiai iš tešlos .....                                                                                                           | 55        |
| Vaisiai .....                                                                                                                      | 56        |
| “Klimagaren” .....                                                                                                                 | 56        |
| “Klimagaren”  naudojimas .....                  | 56        |
| Kepimas .....                                                                                                                      | 57        |
| Kepinių keipimo patarimai .....                                                                                                    | 57        |
| Nuoroda į keipimo lenteles .....                                                                                                   | 58        |
| Veikimo režimai .....                                                                                                              | 58        |

# Turinys

|                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kepsnių kepimas.....                                                                              | 59        |
| Kepimo patarimai.....                                                                             | 59        |
| Nuoroda į kepimo lenteles.....                                                                    | 60        |
| Veikimo režimai.....                                                                              | 60        |
| Kepimas keptuve.....                                                                              | 61        |
| Kepinimo keptuve patarimai.....                                                                   | 61        |
| Nuoroda į kepimo lenteles.....                                                                    | 62        |
| Veikimo režimai.....                                                                              | 62        |
| “Auftauen”.....                                                                                   | 63        |
| Kepimas žemoje temperatūroje.....                                                                 | 63        |
| Konservavimas.....                                                                                | 64        |
| Džiovinimas.....                                                                                  | 66        |
| Indų pašildymas.....                                                                              | 66        |
| Šaldyti produktai / pusgaminiai.....                                                              | 67        |
| “Automatikprogramme”.....                                                                         | 67        |
| Kategorijos.....                                                                                  | 67        |
| Automatinių programų naudojimas.....                                                              | 68        |
| Naudojimo nurodymai.....                                                                          | 68        |
| Kepimo lentelės.....                                                                              | 69        |
| Daržovės         | 69        |
| Žuvis            | 70        |
| Mėsa             | 70        |
| Tešlos gaminiai  | 70        |
| Ryžiai           | 70        |
| Sviestinė tešla.....                                                                              | 71        |
| Minkoma tešla.....                                                                                | 72        |
| Mielinė tešla.....                                                                                | 73        |
| Varškės ir aliejaus tešla.....                                                                    | 74        |
| Biskvitinė tešla.....                                                                             | 74        |
| Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų.....                             | 75        |
| Pikantiški patiekalai.....                                                                        | 76        |
| Jautiena.....                                                                                     | 77        |
| Veršiena.....                                                                                     | 79        |
| Kiauliena.....                                                                                    | 80        |
| Ėrienos, žvėrienos patiekalai.....                                                                | 81        |
| Paukštiena, žuvis.....                                                                            | 82        |
| <b>Valymas ir priežiūra.....</b>                                                                  | <b>83</b> |
| Netinkami valikliai.....                                                                          | 83        |
| Įprastų nešvarumų šalinimas.....                                                                  | 83        |
| Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų).....    | 84        |
| Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų.....                             | 85        |

|                                                                                                                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Galinio skydelio su katalizine danga valymas .....                                                                                                                      | 85         |
| Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas .....                                                                                                                    | 85         |
| Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas .....                                                                                                                               | 85         |
| Maisto ruošimo skyriaus durelių plovimas .....                                                                                                                          | 86         |
| “Restwasser verdampfen” .....                                                                                                                                           | 86         |
| “Pflege” .....                                                                                                                                                          | 88         |
| “Einweichen” .....                                                                                                                                                      | 88         |
| “Trocknen” .....                                                                                                                                                        | 88         |
| “Entkalken” .....                                                                                                                                                       | 88         |
| Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas .....                                                                                     | 91         |
| Galinio skydelio išėmimas .....                                                                                                                                         | 91         |
| Durėlės .....                                                                                                                                                           | 92         |
| Durelių išėmimas .....                                                                                                                                                  | 92         |
| Durelių išardymas .....                                                                                                                                                 | 93         |
| Durelių montavimas .....                                                                                                                                                | 95         |
| <b>Ką daryti, jeigu ...</b> .....                                                                                                                                       | <b>97</b>  |
| Nurodymai ekrane .....                                                                                                                                                  | 97         |
| Nenumatytas prietaiso veikimas .....                                                                                                                                    | 99         |
| Netenkinantis rezultatas .....                                                                                                                                          | 102        |
| Neįprasti garsai .....                                                                                                                                                  | 102        |
| <b>Garantinio aptarnavimo skyrius</b> .....                                                                                                                             | <b>103</b> |
| Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki                                                                                                                                  | 103        |
| Garantija .....                                                                                                                                                         | 103        |
| <b>Įrengimas</b> .....                                                                                                                                                  | <b>104</b> |
| Montavimo matmenys .....                                                                                                                                                | 104        |
| Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu .....                                                                                                                      | 104        |
| Vaizdas iš šono .....                                                                                                                                                   | 105        |
| Jungtys ir vėdinimas .....                                                                                                                                              | 106        |
| Garinės orkaitės įmontavimas .....                                                                                                                                      | 107        |
| Elektros jungtis .....                                                                                                                                                  | 108        |
| <b>Duomenys patikrą vykdantiems institutams</b> .....                                                                                                                   | <b>109</b> |
| Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo režimas “Dampfgaren”  ) ..            | 109        |
| Kepimo pagal valgiaraštį bandomieji patiekalai (kepimo režimas “Dampfgaren”  ) ..... | 110        |
| Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 (kepimo orkaitėje režimas) .....                                                                                                 | 111        |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė .....                                                                                                                              | 112        |
| <b>Techniniai duomenys</b> .....                                                                                                                                        | <b>113</b> |
| Atitikties deklaracija .....                                                                                                                                            | 113        |
| Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos .....                                                                                                                        | 113        |
| <b>Garantijos sąlygos</b> .....                                                                                                                                         | <b>114</b> |
| <b>Sutartiniai ženklai</b> .....                                                                                                                                        | <b>115</b> |

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

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

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

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo. Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

### Tinkamas naudojimas

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

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

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

▶ Dėl prietaisui keliamų aukštų reikalavimų (pvz., temperatūros, drėgmės, atsparumo cheminiam poveikiui, susidėvimui ir vibracijos) maisto ruošimo zonoje įrengtas specialus apšvietimas. Šį specialų apšvietimą leidžiama naudoti tik pagal paskirtį. Jis nėra skirtas patalpų apšvietimui.

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

### Vaikai namų ūkyje

- ▶ Naudokite paleidimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų garinės orkaitės įjungti.
- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai prietaiso naudoti negali, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti garinę orkaitę tik tada, jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti arba kitaip prižiūrėti orkaitės.
- ▶ Prižiūrėkite netoli garinės orkaitės esančius vaikus. Neleiskite vaikams žaisti su garine orkaite.
- ▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.  
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais arba nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista garinės orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos. Neleiskite vaikams liesti prietaiso, kol šis veikia.  
Kol garinė orkaitė atvės ir nekils pavojaus nudegti, neleiskite vaikams būti arti prietaiso.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 15 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

### Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik "Miele" įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga garinė orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite netvarkingo prietaiso.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

► Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonimine 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.

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

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

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

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

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

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

Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

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

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

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

► Jei maitinimo laidas pažeistas, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi jį pakeisti specialiu maitinimo laidu.

► Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remonto darbus, garinę orkaitę reikia atjungti nuo maitinimo tinklo, pvz., jeigu sugedęs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas (žr. skyrių “Ką daryti, jeigu ...”). Atlikite šiuos veiksmus:

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

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

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

### Tinkamas naudojimas

► Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusiplikyti! Įdedant arba išimant patiekalą, šis gali išsiliesti. Karštas maistas gali nupliškinti!

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

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

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

► Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, garinės orkaitės niekada nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų nemėginkite gesinti vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna užges.

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

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžiovinkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Ober-/Unterhitze” .

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

► Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalams pašildyti, didelis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite pašalinti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Garinę orkaitę palikite įjungtą ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Ventilatorius automatiškai lieka įjungtas.

► Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskyrusi drėgmė gali sukelti garinės orkaitės koroziją. Maisto produktus galite uždengti.

► Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis.

Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo niekada netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės.

Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pastatymo paviršių arba šildote indus, rinkitės tik veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Eco-Heißluft” , nenaudokite funkcijos “Booster”.

► Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruošimo skyriaus pagrindą. Nelaikykite ten jokių keptuvių, puodų arba kitų indų, jų nestumdykite.

► Pavojus nusiplikyti karštais garais! Jei ant įkaitusio paviršiaus užpildysite šalto skysčio, susiformavę garai gali stipriai nuplikiyti. Staigus temperatūrų skirtumas gali apgadinti paviršius. Todėl niekada ant įkaitusio paviršiaus nepilkite šalto vandens.

► Pavojus nusiplikyti karštais garais! Pasirinkus kepimo režimą su drėgmės palaikymo funkcija, likusio vandens išgarinimo metu susiformuoja vandens garai, kurie gali stipriai nuplikiyti. Todėl jeigu suaktyvintas kepimas su garų funkcija, nevarstykite prietaiso durelių.

► Svarbu, kad maisto produkte temperatūra tolygiai paskirstytų ir būtų pakankamai aukšta. Kad patiekalai tolygiai pašiltų, juos apverskite arba pamaišykite, o šildydami, atitirpindami arba kepdami atkreipkite dėmesį ir į nurodytą subalansavimo laiką.

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

### **Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:**

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

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## Valymas ir priežiūra

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

## Priedai

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

### Pakuotės utilizavimas

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

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

### Seno prietaiso utilizavimas

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



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

## Energijos taupymo patarimai

### Gaminimo procesai

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

## Liekamosios šilumos naudojimas

- Kepant aukštesnėje nei 140 °C temperatūroje ilgiau nei 30 minučių, likus maždaug 5 minutėms iki kepimo proceso pabaigos, temperatūrą galite sumažinti iki minimalios. Likusios šilumos pakaks baigti kepti patiekalą. Jo-kiu būdu neišjunkite garinės orkaitės (žr. skyrių "Saugos nurodymai ir įspėjimai").
- Jeigu norite nuo kataliziniu būdu apdoro-  
tų prietaiso dalių nuvalyti aliejaus ar-  
ba riebalų apnašas, pasibaigus kepimo  
procesui, iš karto įjunkite plovimo pro-  
cesą. Maisto ruošimo skyriuje likusi ši-  
luma sumažins energijos sąnaudas.

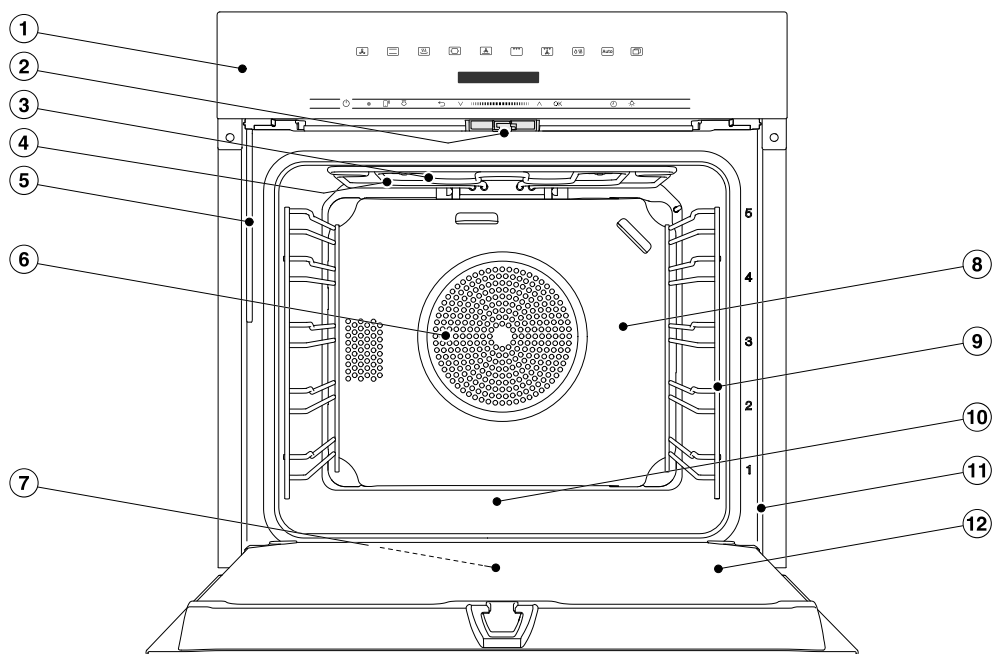
## Nustatymų pasirinkimas

- Pasirinkite valdymo elementų nusta-  
tymą "Display" | "QuickTouch" | "Aus" ir  
sumažinkite energijos sąnaudas.
- Pasirinkite ir maisto ruošimo skyriaus  
nustatymą "Beleuchtung" | "Aus" arba  
"„Ein“ für 15 Sekunden". Maisto ruoš-  
mo skyriaus apšvietimą bet kada galė-  
site įjungti mygtuku .

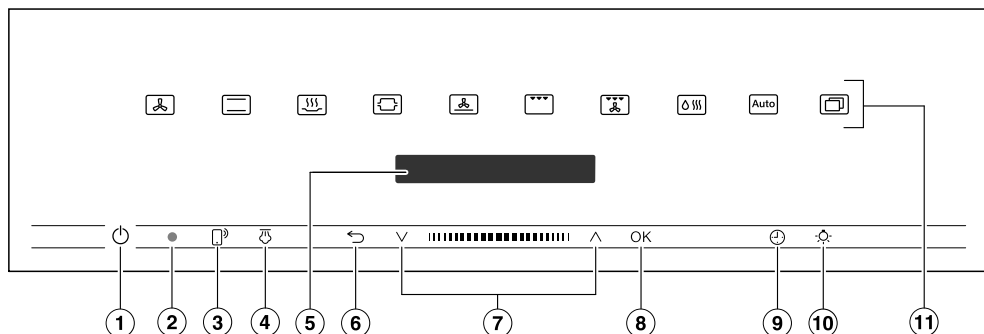
## Energijos taupymo režimas

Jeigu nevykdomas kepimo procesas ar-  
ba nenaudojamos jokios kitos funkcijos,  
taupydama energiją, garinė orkaitė auto-  
matiškai išsijungia. Rodomas paros lai-  
kas arba ekranas užtamsinamas (žr. sky-  
rių "Einstellungen").

## Garinė orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Durelių užraktas
- ③ Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas
- ④ Garų tiekimo anga
- ⑤ Išgarinimo sistemos pripildymo vamzdelis
- ⑥ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas
- ⑦ Surinkimo latakas
- ⑧ Kataliziniu emaliu padengtas galinis skydelis
- ⑨ Padėklų laikikliai su 5 kepimo lygiais
- ⑩ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu
- ⑪ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑫ Durelės



- ① Įgilintas įjungimo ir išjungimo mygtukas .  
Garinei orkaitei įjungti ir išjungti
- ② Optinė sąsaja (tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas .  
Orkaitei valdyti savo mobiliajame telefone
- ④ Jutiklinis mygtukas .  
Paleisti garus, pasirinkus veikimo režimą "Klimagaren"
- ⑤ Ekranas  
Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ⑥ Jutiklinis mygtukas .  
Skirtas palaipsniui grįžti atgal ir keisti meniu punktus kepimo proceso metu
- ⑦ Naršymo zona su rodyklių mygtukais ir .  
Naudojama naršyti po parinkčių sąrašą ir keisti vertes
- ⑧ Jutiklinis mygtukas OK  
Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑨ Jutiklinis mygtukas .  
Skirtas trumpajai trukmei, kepimo trukmei arba kepimo proceso įjungimo ir užbaigimo laikui nustatyti
- ⑩ Jutiklinis mygtukas .  
Skirtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimo įjungimui ir išjungimui
- ⑪ Jutikliniai mygtukai  
Skirti pasirinkti veikimo režimus, automatines programas ir nustatymus

# Valdymo elementai

---

## Ijungimo ir išjungimo mygtukas

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

Šiuo mygtuku garinę orkaitę įjungsite ir išjungsite.

## Ekranas

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

Ijungus garinę orkaitę įjungimo / išjungimo mygtuku , pagrindiniame meniu rodomas raginimas "Betriebsart wählen".

## Jutikliniai mygtukai

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

Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė išjungta, pasirinkite nustatymą "Display" | "QuickTouch" | "Ein".

## Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje

Daugiau informacijos apie veikimo režimus ir kitas funkcijas ieškokite skyriuje "Pagrindinis ir submeniu", "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, suaktyvinti nustatymą "Fernsteuerung" ir paliesti šį jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidedė oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, vadinasi, "MobileStart" funkcija suaktyvinta.</p> <p>Kol šis jutiklinis mygtukas šviečia, garinę orkaitę galite valdyti savo mobiliajame prietaise (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Miele@home").</p> |
|  | <p>Jeigu veikimo režime "Klimagaren"  pasirinkote rankinį garų tiekimo būdą, šiuo jutikliu mygtuku galėsite paleisti garus.</p> <p>Paleidus garų srautą, šis mygtukas šviečia oranžine spalva.</p> <p>Kartu su garų tiekimu ekrane bus rodoma .</p>                                       |
|  | <p>Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.</p> <p>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite jį sustabdyti.</p>                                                                                                                                                                                                                |
|   | <p>Naršymo zonoje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančią zona parinkčių sąrašą slinkite į viršų arba žemyn. Ekrane rodomas meniu punktas, kurį norite pasirinkti.</p> <p>Vertes ir nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba zonoje tarp jų.</p>                                                                                                                                                                                         |

# Valdymo elementai

| Jutiklinis mygtukas                                                               | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | Kai tik pasirodys norima vertė, nuoroda arba nustatymas, kurį galėsite patvirtinti, užsidegs oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas OK.<br><br>Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, iškviessite funkcijas, pvz., trumpąją trukmę, išsaugosite pakeistas vertes ir nustatymus arba patvirtinsite nuorodas. |
|  | Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius).<br>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.          |
|  | Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.<br><br>Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.                                                        |

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

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

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

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

## Meniu punkto pasirinkimas

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

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku OK.

## Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele ✓.

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

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

Kai kurie nustatymai rodomi segmentiniame stulpelyje  $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ . Jeigu užpildyti visi segmentai, vadinasi, pasirinktas maksimalus garsumo lygis.

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

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku OK.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

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

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

- Veikimo režimuose ir funkcijose: nustatykite vertes, pvz., temperatūrą.

- Užėję į „Weiter“ : naršykite po parinkčių sąrašą, kol bus rodomas norimas meniu punktas.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

## Veikimo režimo keitimas

Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Prieš tai buvusio veikimo režimo jutiklinis mygtukas šviečia oranžine spalva.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodomas pakeistas veikimo režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Pakeisto veikimo režimo jutiklinis mygtukas šviečia oranžine spalva.

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

# Valdymo principas

## Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba zonoje **IIIIIIII** 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.

## “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

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

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

## Vandens įsiurbimas

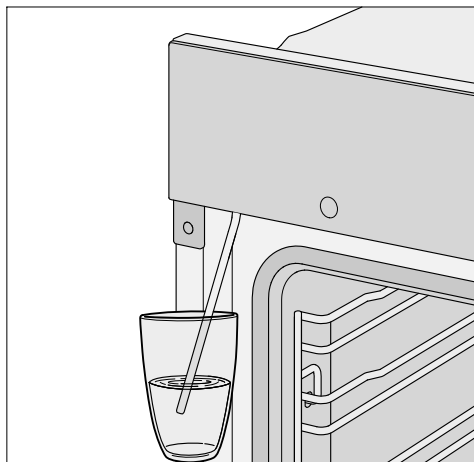
Veikimo režimuose “Dampfgaren”  ir “Klimagaren”  rodomas raginimas keptimo procesui paruošti vandens.

- Įpilkite į indą nurodytą kiekį gėlo vandens.

Distiliuotas, gazuotas vanduo arba kokie skysčiai gali pakenkti prietaisui.

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

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



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

Įsiurbimo procesas prasidedamas.

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

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

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, patraukite indą ir uždarykite dureles.

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Modeliai aprašyti šios naudojimo ir montavimo instrukcijos kitoje pusėje.

## Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo rasite specifikacijų lentelę.

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

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

## Kartu pristatomi

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

## Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

Garinė orkaitė pristatoma su padėklų laikikliais, universaliuoju padėklu, kepi-mo ir kepinimo grotelėmis (toliau vadi-namos tik grotelėmis).

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

Visi nurodyti priedai bei valymo ir prie-žiūros priemonės pritaikyti "Miele" gari-nėms orkaitėms.

Jų galite įsigyti "Miele" interneto par-duotuvėje, "Miele" garantinio aptarnavi-mo skyriuje arba specializuotose "Miele" pardavimo vietose.

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

## Padėklų laikikliai

Kairėje ir dešinėje maisto ruošimo sky-riaus pusėje, prie kiekvieno  kepimo lygio priedų įdėjimui yra įmontuoti pa-dėklų laikikliai.

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas ant priekinio rėmo.

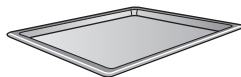
Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia kito esantys skersiniai.

Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp sker-sinių.

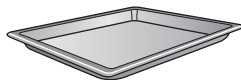
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. sky-riaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Pa-dėklų laikiklių su "FlexiClip" visiškai iš-traukiamais įtaisais išėmimas").

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

Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



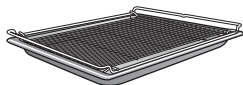
Grotelės HBBR 71:



Priedus visada įstatykite tarp kepimo ly-gio padėklų laikiklių skersinių.

Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

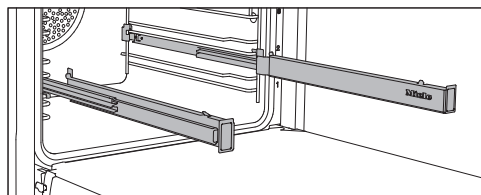
Trumpesnėse šių priedų pusėse, ties viduriu yra pritvirtinta apsauga nuo išslydimo. Ji apsaugos, kad priedai neiškristų iš laikiklių, jeigu norėsite šiek tiek ištraukti priedą.



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

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

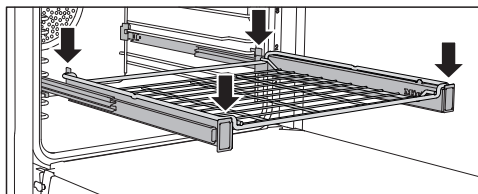
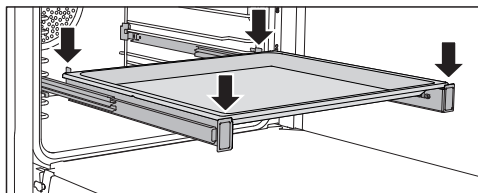
### „FlexiClip“ visiškai ištraukiami įtaisai HFC 71



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

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

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



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

### „FlexiClip“ visiškai ištraukiamųjų įtaisų tvirtinimas ir išėmimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

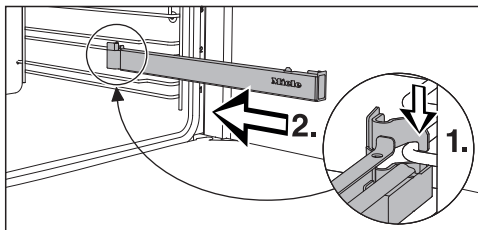
Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

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

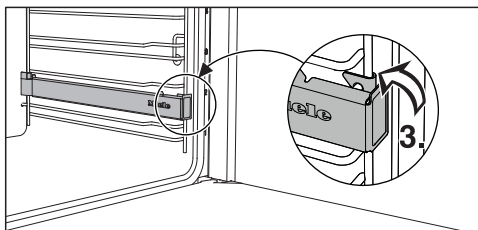
„FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus montuokite tarp kepimo lygio skersinių.

„FlexiClip“ visiškai ištraukiamą įtaisą su „Miele“ logotipu montuokite dešinėje.

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



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

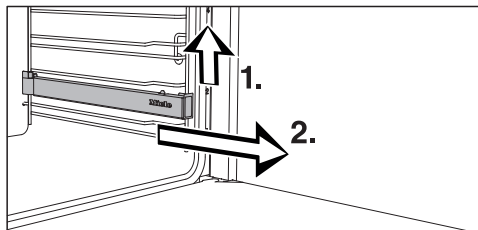


- “FlexiClip” visiškai ištraukiamąjį įtaisą užfiksuokite ant kepimo lygio apatinio skersinio (3.).

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

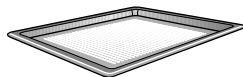
Norėdami išimti “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą, atlikite šiuos veiksmus:

- Iki galo įstumdami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



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

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



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

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

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

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

Perforuotus kepinio padėklus ir formas naudokite tik kepiniams kepti.

### Apvali kepinio forma



### Neperforuota apvali kepinio forma

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

### Perforuotą apvalią kepinio ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą

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

Emaliuotas abiejų kepinio formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

■ Įdėkite groteles, o ant jų galite pastatyti apvalią kepinio formą.

### Kepimo akmuo HBS 70

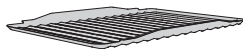


Kepimo akmenį naudokite kepdami patiekalus, padas turi būti traškus, pvz., picą, apkepą su įdaru, duoną, bandeles, pikantiškus kepinius ir pan.

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

■ Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepinio akmenį.

### Kepinimo ir kepinio padėklas HGBB 71



Kepinimo ir kepinio padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

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

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

### “Gourmet” keptuvės HUB Keptuvo dangtis HBD

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

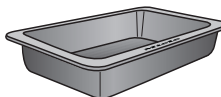
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpančia danga.

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

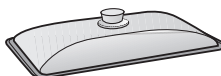
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

**Gylis: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

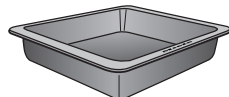


HBD 60-22

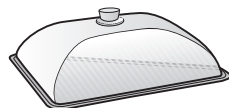


**Gylis: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*\* Tinka indukciniams kaitlentėms

## Garinio troškinimo indas

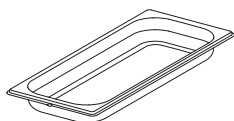
Kartu su garine orkaitė pristatomi nerūdijančiojo plieno kepimo indai. Galima papildomai įsigyti įvairių dydžių perforuotų ir neperforuotų troškinimo indų.

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

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

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

## Garinio troškinimo indas DGG 20



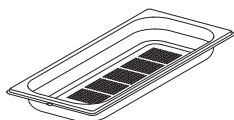
1 neperforuotas garinio troškinimo indas iš nerūdijančiojo plieno

Talpa 2,4 l

Naudingasis tūris 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (P x l x A)

## Garinio troškinimo indas DGGL 20



1 perforuotas garinio troškinimo indas iš nerūdijančiojo plieno

Talpa 2,4 l

Naudingasis tūris 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (P x l x A)

## Garinio troškinimo indas DGGL 12



1 perforuotas garinio troškinimo indas iš nerūdijančiojo plieno

Talpa 5,4 l

Naudingasis tūris 3,3 l

450 x 390 x 40 mm (P x l x A)

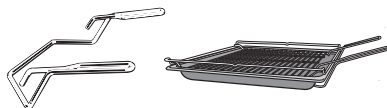
## Kataliziniu emaliu padengti priedai

### Galinis skydelis

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

Užsisakydami nurodykite savo garinės orkaitės modelį.

### Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

### Priedų valymas ir priežiūra

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

## Saugos įrenginiai

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

## “PerfectClean” danga padengti paviršiai

“PerfectClean” danga padengti paviršiai nesvyla, juos ypač paprasta nuvalyti.

Paruoštą patiekalą lengva išimti iš padėklo. Lengvai nusivalo po kepimo likę nešvarumai.

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

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

“PerfectClean” danga padengtų paviršių priežiūra panaši į stiklo priežiūrą.

Perskaitykite skyriuje “Valymas ir priežiūra” pateiktus nurodymus, kad galėtumėte pasinaudoti nesvylančios paviršiaus dangos ir ypač paprasto valymo privalumais.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų garinėje orkaitėje yra įmontuotas WLAN modulis.

Norint naudoti, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

## WLAN ryšio pasiekiamumas

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

## “Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

## “Miele” programėlė

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



## Pagrindiniai nustatymai

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Naudojama garinė orkaitė įkaista.

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

Orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai.

## Kalbos nustatymas

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

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

## Buvimo vietos nustatymas

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

## "Miele@home" įdiegimas

Ekrane rodoma "„Miele@home“ einrichten".

- Jeigu ketinate iš karto įdiegti "Miele@home", 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.

## Paros laiko nustatymas

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

## Vandens kietumo nustatymas

Atsakinga vandentiekio tarnyba gali informuoti apie vietinio geriamojo vandens kietumą.

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

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

## Pirmojo paleidimo užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pirmasis paleidimas baigtas.

# Pirmasis paleidimas

## Garinės orkaitės pirminis įkaitinimas ir vandens išgarinimo sistemos plovimas

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

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

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

Rodoma “Betriebsart wählen”.

- Pasirinkite “Klimagaren” .

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

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

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

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

Kaitinkite garinę orkaitę maž. vieną valandą.

- Išjunkite orkaitę mažiausiai po valandos įjungimo / išjungimo  mygtuku.

## Maisto ruošimo skyriaus valymas po pirmojo įkaitinimo

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

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

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

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

## Nustatymy apžvalga

| <b>Menü punktas</b> | <b>Galimi nustatymai</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| "Sprache"           | ...   "deutsch"   "english"   ...<br>"Standort"                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| "Tageszeit"         | "Anzeige"<br>"Ein"   "Aus"*   "Nachtabschaltung"<br>"Zeitformat"<br>"12 Std"   "24 Std"*<br>"Einstellen"                                                                                                                                                                                                                                                   |
| "Beleuchtung"       | "Ein"<br>"„Ein“ für 15 Sekunden"*<br>"Aus"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| "Display"           | "Helligkeit"<br><br>"QuickTouch"<br>"Ein"   "Aus"*                                                                                                                                                                                                                        |
| "Lautstärke"        | "Signaltöne"<br>"Melodien"* <br>"Solo-Ton" <br>"Tastenton"<br><br>"Begrüßungsmelodie"<br>"Ein"*   "Aus" |
| "Einheiten"         | "Temperatur"<br>"°C"*   "°F"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| "Booster"           | "Ein"*<br>"Aus"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| "Schnellabkühlen"   | "Ein" *<br>"Aus"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| "Warmhalten"        | "Ein"<br>"Aus" *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

\* Gamyklinis nustatymas

# “Einstellungen”

| Meniu punktas            | Galimi nustatymai                                                                                                                                             |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “Vorschlagstemperaturen” |                                                                                                                                                               |
| “Kühlgebläsenachlauf”    | “Temperaturgesteuert”*<br>“Zeitgesteuert”                                                                                                                     |
| “Wasserhärte”            | “1° dH”   ...   “21° dH”*   ...   “70° dH”                                                                                                                    |
| Höhenlage                | “0 - 250 m” *   ...   “751 - 1000 m”   ...   “1751 - 2000 m”                                                                                                  |
| “Sicherheit”             | “Tastensperre”<br>“Ein”   “Aus”*<br>“Inbetriebnahmesperre <br>“Ein”   “Aus”* |
| “Miele@home”             | “Aktivieren”   “Deaktivieren”<br>“Verbindungsstatus”<br>“Neu einrichten”<br>“Zurücksetzen”<br>“Einrichten”                                                    |
| “Fernsteuerung”          | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                               |
| “RemoteUpdate”           | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                               |
| “Softwareversion”        |                                                                                                                                                               |
| “Händler”                | “Messeschaltung”<br>“Ein”   “Aus”*                                                                                                                            |
| “Werkeinstellungen”      | “Geräteeinstellungen”<br>“Vorschlagstemperaturen”                                                                                                             |

\* Gamyklinis nustatymas

## Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

■ Pasirinkite “Weitere” .

■ Pasirinkite “Einstellungen”.

■ Pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimą vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

## “Tageszeit”

### “Anzeige”

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

- “Ein”  
paros laikas visada yra rodomas ekrane. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

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

Jeigu papildomai pasirinksite nustaty-

mą “Display” | “QuickTouch” | “Aus” ir jei norėsite naudoti garinę orkaitę, pirma turėsite ją įjungti.

- “Aus”  
ekranas užtamsinamas, kad būtų taupoma energija. Jei norite naudoti orkaitę, pirma turite įjungti garinę orkaitę.
- “Nachtabstaltung”  
ekrane rodomas paros laikas yra nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra tamsus. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

## “Zeitformat”

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

## “Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.

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

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

## “Beleuchtung”

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

## “Einstellungen”

15 sekundžių. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

### - “Aus”

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra išjungtas. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

## “Display”

### “Helligkeit”

Ekranų ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

#### -

maksimalus ryškumas

#### -

minimalus ryškumas

### “QuickTouch”

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

#### - “Ein”

Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabstaltung”, jutikliniai mygtukai reaguoja net tada, kai garinė orkaitė išjungta. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

#### - “Aus”

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

## “Lautstärke”

### “Signaltöne”

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

### “Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

#### -

maksimalus garso stiprumas

#### -

melodija išjungta

### “Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

#### -

maksimalus signalo stiprumas

#### -

minimalus signalo stiprumas

### “Tastenton”

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

#### -

maksimalus garso stiprumas

#### -

mygtukų perjungimo signalas išjungtas

### “Begrüßungsmelodie”

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

## “Einheiten”

### “Temperatur”

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

## “Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

- “Ein”

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

- “Aus”

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

## “Schnellabkühlen”

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

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

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

- “Ein”

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

- “Aus”

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

## “Warmhalten”

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

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

- “Ein”

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

- “Aus”

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

## “Vorschlagstemperaturen”

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

Iškvietus meniu punktą, bus rodomas pasirenkamų veikimo režimų sąrašas su atitinkama rekomenduojama temperatūra.

■ Pasirinkite norimą režimą.

■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Taip pat galite keisti funkcijos “Warmhalten” rekomenduojamą temperatūrą.

## “Einstellungen”

---

### “Kühlgebläsenachlauf”

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

- “Temperaturgesteuert”

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

- “Zeitgesteuert”

Ventiliatorius išjungiamas maždaug po 25 minučių.

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

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

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

## “Wasserhärte”

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

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

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

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

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

## “Einstellungen”

| Vandens kietumas |         |             | Kalcio kiekis<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ | Kalcio karbonato<br>kiekis<br>ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ ) | Garinės orkaitės<br>nustatymas |
|------------------|---------|-------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| °dH              | °fH     | mmol/l      |                                        |                                                           |                                |
| 18               | 32,1    | 3,22        | 129                                    | 321                                                       | 18                             |
| 19               | 33,9    | 3,40        | 136                                    | 339                                                       | 19                             |
| 20               | 35,7    | 3,58        | 143                                    | 357                                                       | 20                             |
| 21               | 37,5    | 3,76        | 150                                    | 375                                                       | 21                             |
| 22               | 39,3    | 3,94        | 157                                    | 393                                                       | 22                             |
| 23               | 41,1    | 4,12        | 164                                    | 411                                                       | 23                             |
| 24               | 42,9    | 4,30        | 171                                    | 429                                                       | 24                             |
| 25               | 44,6    | 4,47        | 179                                    | 446                                                       | 25                             |
| 26               | 46,4    | 4,65        | 186                                    | 464                                                       | 26                             |
| 27               | 48,2    | 4,83        | 193                                    | 482                                                       | 27                             |
| 28               | 50,0    | 5,01        | 200                                    | 500                                                       | 28                             |
| 29               | 51,8    | 5,19        | 207                                    | 518                                                       | 29                             |
| 30               | 53,6    | 5,37        | 214                                    | 536                                                       | 30                             |
| 31               | 55,4    | 5,55        | 221                                    | 554                                                       | 31                             |
| 32               | 57,1    | 5,73        | 228                                    | 571                                                       | 32                             |
| 33               | 58,9    | 5,91        | 236                                    | 589                                                       | 33                             |
| 34               | 60,7    | 6,09        | 243                                    | 607                                                       | 34                             |
| 35               | 62,5    | 6,27        | 250                                    | 625                                                       | 35                             |
| 36               | 64,3    | 6,44        | 257                                    | 643                                                       | 36                             |
| 37–45            | 66–80   | 6,62–8,06   | 264–321                                | 661–804                                                   | 37–45                          |
| 46–60            | 82–107  | 8,23–10,74  | 328–428                                | 821–1071                                                  | 46–60                          |
| 61–70            | 109–125 | 10,92–12,53 | 436–500                                | 1089–1250                                                 | 61–70                          |

## “Höhenlage”

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

## “Sicherheit”

### “Tastensperre”

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

#### - “Ein”

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

#### - “Aus”

Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

## “Inbetriebnahmesperre ”

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

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

#### - “Ein”

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

#### - “Aus”

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

## “Miele@home”

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

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

#### - “Aktivieren”

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

#### - “Deaktivieren”

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

## “Einstellungen”

### - “Zurücksetzen”

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

Jeigu ketinate garinę orkaitę utilizuoti, parduoti arba eksploatuoti naudotą prietaisą, atkurkite tinklo nustatymus. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę savininkai neturės prieigos prie jūsų prietaiso.

### - “Einrichten”

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

## “Scan & Connect” atlikimas

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

### ■ Nuskaitykite QR kodą.

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

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

### ■ Įdiekite “Miele” programėlę ir susikurkite naudotojo paskyrą.

### ■ Iš naujo nuskaitykite QR kodą.

“Miele” programėlėje rodomi tolesni diegimo etapai.



## “Fernsteuerung”

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

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

## “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

### ■ Palieskite jutiklinį mygtuką ir suaktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

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

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

## “RemoteUpdate”

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

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

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

## Ijungimas ir išjungimas

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

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

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

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, garinės orkaitės ekrane rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

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

## “Softwareversion”

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

## “Händler”

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

## Messeschaltung

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

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

## “Werkeinstellungen”

- “Geräteeeinstellungen”  
Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.
- “Vorschlagstemperaturen”  
Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

## “Betriebsstunden”

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

## Pagrindinis ir submenu

| Meniu                                                                                                  | Rekomen-<br>duojama<br>vertė | Zona         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Veikimo režimai                                                                                        |                              |              |
| “Heißluft plus”       | “160 °C”                     | “30–250 °C”  |
| “Ober-/Unterhitze”    | “180 °C”                     | “30–250 °C”  |
| “Dampfgaren”          | “100 °C”                     | “70–100 °C”  |
| “Bratautomatik”       | “160 °C”                     | “100–230 °C” |
| “Intensivbacken”      | “170 °C”                     | “50–250 °C”  |
| “Grill groß”          | “240 °C”                     | “200–250 °C” |
| “Umluftgrill”         | “200 °C”                     | “100–250 °C” |
| “Klimagaren”          | “160 °C”                     | “130–250 °C” |
| “Automatikprogramme”  |                              |              |
| “Weitere”             |                              |              |
| “Unterhitze”                                                                                           | “190 °C”                     | “100–250 °C” |
| “Eco-Heißluft”                                                                                         | “190 °C”                     | “100–250 °C” |
| “Auftauen”                                                                                             | “25 °C”                      | “25–50 °C”   |
| “Pflege”                                                                                               |                              |              |
| “Entkalken”                                                                                            |                              |              |
| “Einweichen”                                                                                           |                              |              |
| “Trocknen”                                                                                             |                              |              |
| “Einstellungen”     |                              |              |
| “Betriebsstunden”                                                                                      |                              |              |

## Paprastas valdymas

- Įjunkite garinę orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Pasirinkite norimą režimą.

Pirmiausia rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

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

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

- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Suaktyvinę veikimo režimą "Klimagaren"  pasirinkite norimą garų tiekimo kiekį (žr. skyrių "Klimagaren").

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

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

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

Rodoma esama temperatūra, pradeda ma įkaitinimo fazę.

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

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



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

## Pasibaigus kepimo procesui su garais išdžiovinkite orkaitę

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

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

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

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

# Valdymas

## Vandens papildymas

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



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

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

Įkaitinimo fazę pradedama iš naujo, troškinimas pratęsimas.

## Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

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

Gali būti keičiami šie nustatymai:

- "Temperatur"
- "Garzeit"
- "Fertig um"
- "Start um"

## Temperatūros keitimas

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

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba zonoje  slinkite ekraną į kairę arba į dešinę.

Ekrane rodoma nustatyta temperatūra.

- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.

Temperatūra keičiama 5 °C intervalais.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.

## Kepimo trukmės nustatymas

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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnę laiką tarpą iki programos paleidimo.

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

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

- "Garzeit"

Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakaktų patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvieti-

mas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.

- "Fertig um"

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

- "Start um"

Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nustatėte "Garzeit" arba "Fertig um". Naukodami "Start um" nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti kepimo procesas. Tuo metu automatiškai įsijungs orkaitės kaitinimo elementai.

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

## Nustatytos kepimo trukmės keitimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⌚.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.
- Pasirinkite "Ändern".
- Pakeiskite nustatytą laiką.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↩.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

## Nustatytos kepimo trukmės ištrynimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⌚.
- Pasirinkite norimą trukmę.

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

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

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

## Kepimo proceso nutraukimas

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką arba jutiklinį mygtuką ↩.
- Jeigu ekrane rodoma "Vorgang abbrechen", palieskite "OK" ir patvirtinkite.

Išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas ir apšvietimas. Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.

Rodomas pagrindinis meniu.

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

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

## “Dampfgaren” troškinimo režimo nutraukimas

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

- Jei norite nutraukti troškinimą, atidarykite prietaiso dureles.

Troškinimas sustabdomas, sustabdoma ir troškinimo trukmė.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių ir karšto patiekalo!

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

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

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

- Jei norite toliau tęsti troškinimą, uždarinkite prietaiso dureles.

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

## Maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

Funkcija “Booster” tam tikruose veikimo režimuose naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

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

- Daugumą maisto produktų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių ir išnaudoti kaitinimo fazės metu išskiriamą šilumą.
- Iš anksto įkaitinkite orkaitę, jeigu:
  - veikimo režimuose “Heißluft plus” , “Klimagaren”  ir “Ober-/Unterhitze”  ketinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjautinius arba filė,
  - ketinate kepti pyragus ir smulkius kepinčius, kurių trumpa kepimo trukmė (pvz., iki 30 min.) arba temperatūrai

jautrius tešlos gaminius (pvz., biskvitą) ir naudoti kepimo režimą "Ober-/Unterhitze"  (be "Booster" funkcijos)

## "Booster"

Funkcija "Booster" naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

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

- "Heißluft plus" 
- "Ober-/Unterhitze" 
- "Bratautomatik" 
- "Klimagaren" 

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

Jeigu temperatūrai jautrių patiekalų kepimui (biskvito, smulkių kepinų) naudojama funkcija "Booster", gali per greitai apskrusti viršus.

Kepdami šiuos maisto produktus, išjunkite funkciją "Booster".

## "Booster" išjungimas vienam kepimo procesui

- Pirmiausia pasirinkite nustatymą "Booster" | "Aus", tada norimą veikimo režimą.

Įkaitinimo fazės metu funkcija "Booster" yra išjungta. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik naudojamo veikimo režimo kaitinimo elementai.

Jeigu kitam kepimo procesui norite įjungti funkciją "Booster", pasirinkite nustatymą "Booster" | "Ein" ir įjunkite funkciją.

## "Schnellabkühlen"

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

Funkcija neveikia pasirinkus režimą "Dampfgaren" .

## "Schnellabkühlen" išjungimas vienam kepimo procesui

- Pirmiausia pasirinkite nustatymą "Schnellabkühlen" | "Aus", tada norimą veikimo režimą.

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

Funkcijos "Schnellabkühlen" ir "Warmhalten" išjungtos. Pasibaigus kepimo procesui, durelės liks uždarytos. Ventiliatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

Jeigu kitam kepimo procesui norite įjungti funkciją "Schnellabkühlen", pasirinkite nustatymą "Schnellabkühlen" | "Ein" ir įjunkite funkciją.

## "Warmhalten"

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

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

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

Funkcija neveikia pasirinkus režimą „Dampfgaren“ .

## „Warmhalten“ įjungti vienam kepimo procesui

- Pirmiausia pasirinkite nustatymą „Warmhalten“ | „Ein“, tada norimą veikimo režimą.

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

- Jeigu reikia, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite pranešimą.

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

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

Jeigu ketinate suaktyvinti kepimo procesą nenaudojant funkcijos „Warmhalten“, pasirinkite nustatymą „Warmhalten“ | „Aus“ ir funkciją išjunkite.

Funkcijos „Schnellabkühlen“ nustatymas išlieka nepakitęs.

## „Kurzzeit“

### Funkcijos „Kurzzeit“ naudojimas

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

Trumpąją trukmę galite naudoti, jeigu tuo pačiu metu nustatėte automatinio kepimo proceso įjungimo arba išjungimo

laiką (pvz., kaip priminimą patiekalą parbarstyti prieskoniais, praėjus tam tikram kepimo laikui).

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

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

### Laikmačio nustatymas

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

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

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

Rodomas raginimas „Einstellen 00:00 Min“.

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

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

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

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas **be** nustatytos kepimo trukmės, pasiekus nustatytą temperatūrą, rodomas  ir skaičiuojama trumpoji trukmė.

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas **su** nustatyta kepimo trukme, trumpoji trukmė skaičiuojama fone, nes ekrane pirmumo tvarka rodoma kepimo trukmė.

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

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

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

## Trumposios trukmės keitimas

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

Pasirodo nustatyta trumpa trukmė.

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

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

## Trumposios trukmės ištrynimas

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

Trumpoji trukmė ištrinama.

## “Dampfgaren”

### “Dampfgaren” naudojimas

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

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

Maisto produktai **neapskrudinami**.

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

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

### Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

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

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

### Troškinimo indai

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

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

### Asmeniniai indai

Galite naudoti savo indus. Svarbu:

- Universalųjį padėklą **visada** dėkite į 1 kepimo lygį, kad būtų surenkami skysčiai. Troškinimo indus statykite ant grotelių arba į kepimo padėklą 3 kepimo lygyje.
- Indai turi būti tinkami naudoti orkaitėje ir atsparūs garams. Jei norite naudoti plastikinius indus, teiraukitės gamintojo, ar jie yra tinkami.
- Indai storomis sienelėmis, pavyzdžiui, iš porceliano, keramikos arba fajanso, yra mažiau tinkami kepti garuose.

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

- Kad į kepimo indą patektų garai, tarp viršutinio indo krašto ir maisto ruošimo skyriaus viršaus palikite nedidelį tarpelį.

## Šaldytas produktas

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

## Troškinimas su skysčiais

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

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

## Kepimo lygis

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

Groteles arba troškimo indus dėkite į 3 kepimo lygį.

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

## Temperatūra

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

## Kepimo trukmė

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

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

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

## Daržovės

### Šviežias produktas

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

### Šaldytas produktas

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

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

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

## Troškimo indai

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

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

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

## Kepimo lygis

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

## Troškinimo trukmė

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

apie 25 min

Tvirtos konsistencijos bulvės, perpjautos pusiau:

apie 30 min

## Žuvis

### Šviežias produktas

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

### Šaldytas produktas

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

### Paruošimas

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

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

## Troškinimo indai

Ištepkite riebalais perforuotus troškinimo indus.

## Kepimo lygis

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

## Temperatūra

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

Žuvies troškinimui su padažu arba sultiniu.

## Gaminimo trukmė

Gaminimo trukmė priklauso nuo produkto storio ir struktūros, bet ne svorio. Kuo jis storesnis, tuo ilgiau gaminamas. 500 g svorio ir 3 cm aukščio žuvies gabalas troškinamas ilgiau nei 500 g ir 2 cm aukščio gabalas.

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

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

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

## Mėsa

### Šviežias produktas

Mėsą paruoškite kaip įprastai.

### Šaldyti produktai

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

### Paruošimas

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

### Gaminimo trukmė

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

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

## Patarimai

- Jeigu norite išsaugoti **natūralų maisto produktų kvapą**, naudokite perforuotą kepimo indą. Koncentruotu sultiniu, kuris surenkamas universaliajame padėkle, galima pagardinti padažus arba užšaldyti.
- **Sodriam sultiniui** paruošti labiausiai tinka vištiena, jautienos kulninės mėsa, krūtinėlės mėsa, jautienos kaulai ir šonkauliai. Mėsą, kaulus ir sriubos daržoves sudėkite į troškinimo indą, užpilkite šaltu vandeniu. Kuo ilgesnė kepimo trukmė, tuo skanesnis sultinys.

## Ryžiai

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

Troškinami ryžiai sugeria skystį, nepraranda maistingųjų medžiagų.

## Grūdinės kultūros

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

Grūdus galima troškinti tiek skaldytus, tiek neskaldytus.

## Gaminiai iš tešlos

### Sausas produktas

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

# Pravartu žinoti

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

## Švieži produktai

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

Atlipinkite sulipusius makaronus arba tešlos gaminius ir tolygiai paskirstykite inde.

## Vaisiai

Kad sultys neištekėtų, vaisiams troškinti rekomenduojame rinktis neperforuotą indą.

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

**Patarimas:** surinktas sultis galite panaudoti torto glajui ruošti.

## “Klimagaren”

### “Klimagaren” naudojimas

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

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

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

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

## Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

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

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

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

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



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali nuplikti.

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

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

Jeigu kai kuriuos patiekalus (pvz., duoną arba bandeles) norite kepti iš anksto įkaitintoje orkaitėje, galite paleisti garų srautus rankiniu būdu. Pirmą garų srauto tiekimą suaktyvinkite iš karto, įdėję kepamą patiekalą į orkaitę.

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

## “Automatischer Dampfstoß”

Pasibaigus įkaitinimo fazei, automatiškai tiekiami garai.

Vanduo garinamas į maisto ruošimo skyrių. “☁” rodoma ekrane.

Pasibaigus garų tiekimui, ekrane užgęsta ☁.

■ Baikite kepti patiekalą.

## “1 Dampfstoß”, “2 Dampfstöße” arba “3 Dampfstöße”

Kai tik užsidega jutiklinis mygtukas ☁, galite paleisti garus.

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

**Patarimas:** Jeigu abejojate, kada tiksliai paleisti garus, naudokite receptus iš kartu pristatomos receptų knygelės arba “Miele” programėlės nurodytais. Naudokite funkciją “Kurzeit” ⏰, kuri primins apie garų paleidimo laiką.

■ Palieskite jutiklinį mygtuką ☁.

Tiekiami garai. Ekrane rodoma ☁, užgęsta jutiklinis mygtukas ☁.

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

Po paskutinio garų srauto tiekimo ekrane užgęsta ☁ jutiklinis mygtukas ir ☁.

■ Baikite kepti patiekalą.

## Kepimas

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

### Kepinių kepimo patarimai

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

## Kepimo popieriaus naudojimas

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

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

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

## Temperatūros pasirinkimas

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

## Kepimo trukmės pasirinkimas

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

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

Jeigu prie medinio pagaliuko neprikibo drėgni tešlos gabalėliai, patiekalas iškepęs.

## Veikimo režimai

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

## “Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “Heißluft plus” naudojimas

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

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

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

## Patarimai

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

### “Klimagaren” naudojimas

Naudokite šį veikimo režimą kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

### “Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinius su drėgnais įdarais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

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

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

### “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## Kepsnių kepimas

### Kepimo patarimai

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

# Pravartu žinoti

- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus, uždenkite ir palikite maždaug 10 minučių – **subalansavimo laikas**. Pjaus-  
tant patiekalą, ištekęs mažiau sulčių.
- **Paukštienos** odelė bus traški, jeigu 10 minučių prieš kepimo pabaigą ap-  
tepsite ją šiek tiek pasūdytu vandeniu.

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudoji-  
mo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, ke-  
pimo lygius ir kepimo trukmę. Atsi-  
žvelkite į naudojamus kepimo indus,  
mėsos gabalus ir savo maisto ruošimo  
įpročius.

## Temperatūros pasirinkimas

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

## Kepimo trukmės pasirinkimas

Jei nenurodyta kitaip, kepimo lentelėje  
nurodyta trukmė galioja iš anksto neįkai-  
tintai orkaitėi.

- Pagal mėsos rūšį galite nustatyti kepi-  
mo trukmę, kepimo aukštį [cm] pa-  
dauginę iš laiko vienam cm [min/cm]:
- Jautiena / žvėriena: 15–18 min/cm
- Kiauliena / veršiena / ėriena: 12–  
15 min/cm
- Jautienos pjausnys / filė: 8–10 min/  
cm
- Po kurio laiko patikrinkite, ar maisto  
produktas iškepęs.

## Patarimai

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

## Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios re-  
komenduojamos temperatūros pateik-  
tos skyriuje “Pagrindinis meniu ir sub-  
menu”.

Kepimo pabaigoje įjunkite “Unterhit-  
ze”  kepimo režimą, jeigu norite,  
kad patiekalo apačia labiau apskrūtų.  
“Intensivbacken”  režimas netinka  
kepti plokštiems kepiniams ir keps-  
niams, nes šie bus per tamsūs.

## “Automatikprogramme” naudoji- mas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “Heißluft plus” arba “Bratautomatik” naudojimas

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

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

Kepimo režime “Bratautomatik”  apkepinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius įkaitinamas iki aukštos, apkepinimui reikalingos temperatūros (apie 230 °C). Kai tik pasiekama ši temperatūra, garinė orkaitė automatiškai reguliuojama nustatytąją troškinimo temperatūrą (tolesnio troškinimo temperatūra).

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepinimo lygį.

## “Klimagaren” naudojimas

Naudokite šį veikimo režimą kepinimui su drėgmės palaikymo funkcija.

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepinimo lygį.

## “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepinimo lygį.

## “Eco-Heißluft” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepinimo lygį.

## Kepimas keptuve

 Pavojaus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

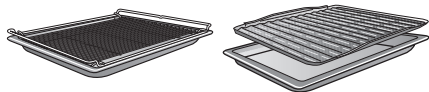
Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

## Kepinimo keptuve patarimai

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

Nenaudokite kepininių kepinimo padėklų!



## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

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

## Temperatūros 🌡️ pasirinkimas

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

## Kepimo lygio pasirinkimas

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

## Kepimo trukmės ⌚ pasirinkimas

- Kepdami plokščius mėsos arba žuvies patiekalus, kiekvieną pusę kepinkite apie 6–8 min.

Stenkitės, kad griežinėliai būtų maždaug vienodo storio, tada nesiskirs jų kepimo trukmė.

- Po kurio laiko patikrinkite, ar patiekalas iškepęs.

- **Mėsos iškepimo laipsnį** patikrinsite uždėję spustelėję šaukštą. Galite nustatyti, ar mėsa iškepusi.

### - “**englisch/rosé**”

Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.

### - “**medium**”

Mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.

### - **gerai iškepta**

Mėsos praktiškai neįmanoma paspausti, ji yra iškepusi.

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

## Veikimo režimai

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

## “**Grill groß**” 🍷 naudojimas

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

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

## “Umluftgrill” naudojimas

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

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

## “Auftauen”

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

■ Pasirinkite “Weitere” .

■ Pasirinkite “Auftauen”.

■ Galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras ir šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.



Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

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

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

## Patarimai

- Išėmę iš pakuotės, šaldytą produktą atitirpinkite ant universaliojo padėklo arba dubenyje.
- Atitirpindami paukštieną, naudokite universalųjį padėklą ir groteles. Taip atšildomas patiekalas nemirks po atitirpinimo likusiame skystyje.
- Mėsos, paukštienos arba žuvies prieš kepant nebūtina atitirpinti. Pakaks, jeigu maisto produktai bus aptirpę. Paviršius bus pakankamai minkštas, kad galėtų įsisavinti prieskonius.

## Kepimas žemoje temperatūroje

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

## Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

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

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

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

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

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

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

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėkite groteles.

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

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

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

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

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

## Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

## Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

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

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

Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.

## Vaisių ir agurkų konservavimas

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

## Daržovių konservavimas

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

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

 Kai tik stiklainiuose pradės formotis burbuliukai, nustatykite konservavimui būtiną temperatūrą ir trukmę

 Kaitinimo temperatūra ir trukmė

## Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!  
Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.  
Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

## Džiovinimas

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

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

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

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

- Vienu metu galite džiovinti daug. dviejuose kepimo lygmenyse.  
Džiovinamus produktus įdėkite į 1+3 kepimo lygmenis.  
Jeigu ketinate naudoti ir groteles, ir universalųjį padėklą, universalųjį padėklą įdėkite po kepimo ir kepinimo grotelėmis.
- Pasirinkite „Heißluft plus“ .
- Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite džiovinimo trukmę.
- Universaliajame padėkle džiovinamus produktus reguliariai apverskite.

Jeigu džiovinate nepjaustytus arba pusiau perpjautus maisto produktus, pailgės jų džiovinimo trukmė.

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

-  Veikimo režimas,  Temperatūra,  Džiovinimo trukmė,  „Heißluft plus“,  „Ober-/Unterhitze“

\* Žolelėms džiovinti naudokite universalųjį padėklą ir 2 kepimo lygmenį, taip pat naudokite režimą „Ober-/Unterhitze“ , kadangi pasirinkus režimą „Heißluft plus“ įjungiamas ventiliatorius.

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

## Džiovinimų produktų išėmimas

 Pavojaus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mūvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytuose stiklainiuose arba skardinėse.

## Indų pašildymas

Indų pašildymui naudokite veikimo režimą „Heißluft plus“ .

Šildykite tik karščiui atsparius indus.

- Įdėkite groteles į 1 kepimo lygį ir sudėkite ant jų indus. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklų laikiklius ir sudėti indus ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Pasirinkite “Heißluft plus” .
- Nustatykite 50–80 °C temperatūrą.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami patiekalus naudokite puodėles.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite pašildytus indus.

## Šaldyti produktai / pusgaminiai

### Patarimai kepat kepinis, picas ir prancūziškus batonus

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

### Gruzdintos bulvytės, bulvių maltinukai ir panašūs produktai

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

### Šaldytų produktų / pusgaminų ruošimas

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

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

### “Automatikprogramme”

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

### Kategorijos

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

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

# Pravartu žinoti

---

## Automatinių programų naudojimas

- Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą kategoriją.

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

- Pasirinkite norimą automatinę programą.

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## Naudojimo nurodymai

- Iškepimo laipsnis rodomas stulpelyje su septyniais segmentais. Naršymo zonoje galite nustatyti norimą iškepimo laipsnį.
- Jeigu naudojate automatines programas, orientuotis padės kartu su prietais pristatomi receptai. Pasirinkę bet kurią automatinę programą, galėsite paruošti panašius receptus – tik kitokį kiekį.
- Palaukite, kol maisto ruošimo skyrius po kepimo proceso atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Dėdami patiekalą į karštą maisto ruošimo skyrių, būkite atsargūs atidarydami dureles. Gali išsiveržti karšti garai. Atsitraukite ir palaukite, kol garai išsisklaidys. Saugokitės karštų garų ir stenkitės neprisiliesti prie įkaitusių maisto ruošimo skyriaus sienelių. Galite nusideginti ar nusiplikyti!
- Kai kuriose automatinėse programose būtina iš anksto įkaitinti orkaitę, tik tada dėti patiekalą į orkaitę. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda.

- Kai kuriose automatinėse programose, praėjus pusei kepimo laiko, reikia įpilti skysčio. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda (pvz., aplaistyti skysčiu).
- Nurodoma apytikslė automatinių programų trukmė ir laiko nuoroda. Atsižvelgiant į kepimo procesą, ją galite sutrumpinti arba pailginti. Trukmė gali kisti dėl pradinės mėsos temperatūros.

Kepimo lentelės

Daržovės 

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  <sup>5</sup> 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Dampfgeren”

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

# Pravartu žinoti

## Žuvis

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

## Mėsa

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Dampfgeren”

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

## Tešlos gaminiai

| Gaminiai iš tešlos                                |   |  [°C] |  <sup>5</sup> 2 |  [min] |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bulvių / baltos duonos kukuliai, švieži           |  | 100                                                                                     | 3                                                                                                 | 15                                                                                        |
| Bulvių / baltos duonos kukuliai, virimo maišelyje |  | 100                                                                                     | 3                                                                                                 | 20                                                                                        |

## Ryžiai

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

 :  ryžių ir skysčio santykis,  Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> 1 Kepimo lygis  
 Kepimo trukmė,  “Dampfgeren”

<sup>2</sup> Naudokite neperforuotą troškinimo indą.

## Sviestinė tešla

| Pyragai / kepiniai<br>(priedai)                                                                                                |  |  [°C] |  |  5 1 |  [min] |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Keksai (1 padėklas)                                                                                                            |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 25–35                                                                                   |
| Keksai (2 padėklai)                                                                                                            |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                   | 30–40 <sup>3</sup>                                                                      |
| Maži pyragaičiai * (1 padėklas)                                                                                                |  | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 28–38                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                     | 22–32                                                                                   |
| Maži pyragaičiai * (2 padėklai)                                                                                                |  | 150 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                   | 25–35                                                                                   |
| Smėlio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup>                                     |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 60–70                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 155–165 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                     | 60–70                                                                                   |
| Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup>             |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 60–70                                                                                   |
| Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, žiedo formos / “boba” kepimo forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 50–60                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 60–70                                                                                   |
| Vaisinis pyragas (1 padėklas)                                                                                                  |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 35–45                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 45–55                                                                                   |
| Vaisinis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                                           |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 165–175 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                     | 45–55                                                                                   |
| Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                                            |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 25–35                                                                                   |
|                                                                                                                                |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                     | 15–25                                                                                   |

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

\* Nustatymai galioja ir nuostatomis pagal EN 60350-1.

<sup>1</sup> Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

<sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

# Pravartu žinoti

## Minkoma tešla

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  
✓ įjungti, – išjungti

\* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

<sup>1</sup> Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

<sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

## Mielinė tešla

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

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

<sup>1</sup> Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

<sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>3</sup> Padėkite groteles ant orkaitės pagrindo ir pastatykite ant jų kepimo indą. Atsižvelgiant į kepimo indo dydį, galite išimti padėklų laikiklius.

<sup>4</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

<sup>5</sup> Kepimo pradžioje vieną kartą paleiskite garus.

<sup>6</sup> Kepimo pradžioje du kartus paleiskite garus.

# Pravartu žinoti

## Varškės ir aliejaus tešla

| Pyragai / kepiniai (priedai)                                  |  | [°C]    |   | 5 1 | [min]              |
|---------------------------------------------------------------|--|---------|---|-----|--------------------|
| Vaisinis pyragas (1 padėklas)                                 |  | 160–170 | ✓ | 2   | 40–50              |
|                                                               |  | 170–180 | ✓ | 3   | 50–60              |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas) |  | 160–170 | – | 3   | 25–35              |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai) |  | 150–160 | ✓ | 1+3 | 25–35 <sup>1</sup> |

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

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

## Biskvitinė tešla

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

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

\* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

<sup>1</sup> Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

<sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

## Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  
 “Klimagaren”,  “Heißluft plus”, ✓ įjungti, – išjungti

<sup>1</sup> Praėjus 8 min. nuo kepimo pradžios, vieną kartą paleiskite garus.

<sup>2</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

# Pravartu žinoti

## Pikantiški patiekalai

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

 Veikimo trukmė,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  
 “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  
 “Grill groß”,  “Umluftgrill”, ✓ įjungti, – išjungti

\* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

<sup>1</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>2</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>3</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

## Jautiena

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                                                                                     |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troškintas jautienos kepsnys,<br>apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)                                                                    |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 120–130 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
|                                                                                                                                     |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 120–130 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
|                                                                                                                                     |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 160–180 <sup>8</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
| Jautienos išpjova, apie 1 kg (universa-<br>lusis padėklas)                                                                          |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Jautienos išpjova, “angliška”,<br>apie 1 kg <sup>1)</sup>                                                                           |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Jautienos išpjova, “vidutiniškai iškep-<br>ta”, apie 1 kg <sup>1)</sup>                                                             |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                                 |
| Jautienos išpjova, “gerai iškepta”, apie<br>1 kg <sup>1)</sup>                                                                      |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                                 |
| Jautienos pjausnys, apie 1 kg (univer-<br>salusis padėklas)                                                                         |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Jautienos pjausnys “angliška”, apie<br>1 kg <sup>1)</sup>                                                                           |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Jautienos pjausnys “vidutiniškai iš-<br>keptas”, apie 1 kg <sup>1)</sup>                                                            |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                                 |
| Jautienos pjausnys “gerai iškeptas”,<br>apie 1 kg <sup>1)</sup>                                                                     |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                                 |
| Mėsainiai, maltinukai * (kepimo ir ke-<br>pinimo groteles dėkite į 4 kepimo lygį,<br>o universalųjį padėklą – į 1 kepimo ly-<br>gį) |               | 250 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 1: 11–17<br>2: 7–10 <sup>9</sup>                                                        | –                                                                                                     |

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

## Pravartu žinoti

---

- \* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.
- <sup>1</sup> Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <sup>4</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- <sup>5</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <sup>6</sup> Įdėkite „FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- <sup>7</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>8</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>9</sup> Apverskite kepamą patiekalą, kai šis pakankamai apskrus (1: kepinimo trukmė 1 pusės, 2: kepinimo trukmė 2 pusės).
- <sup>10</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies temperatūra.

## Veršiena

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                    |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>7</sup> [°C] |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troškintas veršienos kepsnys,<br>apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu) |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
| Veršienos išpjova, apie 1 kg (universa-<br>lusis padėklas)         |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                                     |
| Veršienos išpjova „rose“, apie 1 kg <sup>1)</sup>                  |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 30–60                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Veršienos išpjova „rose“, apie 1 kg <sup>1)</sup>                  |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 50–60                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Veršienos išpjova „vidutiniškai iškepta“, apie 1 kg <sup>1)</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                                 |
| Veršienos išpjova „gerai iškepta“, apie 1 kg <sup>1)</sup>         |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 90–100                                                                                  | 63–66                                                                                                 |
| Veršienos nugarinė „rose“, apie 1 kg <sup>1)</sup>                 |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Veršienos nugarinė „vidutiniškai iškepta“, apie 1 kg <sup>1)</sup> |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 100–130                                                                                 | 54–57                                                                                                 |
| Veršienos nugarinė „gerai iškepta“, apie 1 kg <sup>1)</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                                 |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  „Booster“, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  „Bratautomatik“,  „Ober-/Unterhitze“, ✓ įjungti, – išjungti

<sup>1</sup> Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.

<sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

<sup>3</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>4</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.

<sup>5</sup> Įdėkite „FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

<sup>6</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

<sup>7</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

# Pravartu žinoti

## Kiauliena

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

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

- <sup>1</sup> Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- <sup>4</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <sup>5</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- <sup>6</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>7</sup> Pasibaigus įkaitinimo fazei, viso kepimo proceso metu rankiniu būdu paleiskite 3 garų srautus.
- <sup>8</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 1 l skysčio.
- <sup>9</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>10</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- <sup>11</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

**Ėrienos, žvėrienos patiekalai**

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                                    |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>6</sup> [°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ėrienos kumpis su kaulu, apie 1,5 kg<br>(keptuvas su dangčiu)                      |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 100–120 <sup>5</sup>                                                                    | 64–82                                                                                                |
| Ėrienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)                                 |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 10–20                                                                                   | 53–80                                                                                                |
| Ėrienos nugarinė be kaulo (kepimo ir kepinimo grotelės bei universalusis padėklas) |  <sup>1</sup> | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 40–60                                                                                   | 54–66                                                                                                |
| Stirnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)                              |  <sup>1</sup> | 160–170 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 70–90                                                                                   | 60–81                                                                                                |
| Elnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)                                |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 25–35                                                                                   | 60–81                                                                                                |
| Šernienos kumpis be kaulo, apie 1 kg<br>(keptuvas su dangčiu)                      |  <sup>1</sup> | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 100–120 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                |

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

<sup>1</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

<sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>3</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.

<sup>4</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

<sup>5</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 50 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

<sup>6</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

# Pravartu žinoti

## Paukštiena, žuvis

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                             |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>7</sup> [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)                             |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                                 |
| Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepimo grotelės ant universalaus padėklo) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 70–80 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                                 |
| Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)                                            |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 100–115 <sup>3,4</sup>                                                                  | 85–90                                                                                                 |
| Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)                                            |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                                 |
|                                                                             |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                                 |
| Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakiai) (universalusis padėklas)                 |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–35 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                                 |
| Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakiai) (universalusis padėklas)       |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 35–45 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                                 |
| Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)         |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                                 |

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

<sup>1</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>2</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

<sup>3</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

<sup>4</sup> Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.

<sup>5</sup> Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.

<sup>6</sup> Praėjus 5 min. nuo kepimo pradžios, paleiskite 1 garų srautą.

<sup>7</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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



Pavojus patirti elektros smūgį!

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

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

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

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių;
- kietų šveitimo šepečių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių);
- purvo trintukų;
- aštrių metalinių grandiklių (pvz., metalinių mentelių);
- plieno vatos šveitiklių;
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveikutų ant matinių paviršių ir "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų;
- Išimtis  
orkaičių valiklis: leidžiama naudoti tik paviršiams su "PerfectClean" danga;
- reguliaraus valymo mechaninių valiklių.

Priedų negalima plauti indaplovėje (išskyrus kepimo padėklus).

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

Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

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

## Įprastų nešvarumų šalinimas

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

## Netinkami valikliai

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami nenaudokite:

- valiklių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų;
- kalkių šalinimo priemonių;
- šveitimui skirtų valiklių (pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių);
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių;
- nerūdijančiojo plieno valiklių;
- indaplovėms skirtų ploviklių;
- stiklo valiklių ant matinių paviršių;

## Valymas ir priežiūra

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

### Sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių uždėtas durelių stiklo sandariklis.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Po kiekvieno kepimo proceso rekomenduojama nuvalyti durelių sandariklį.

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

Sandariklio **niekada** neišimkite.

### Kepimo indų plovimas

Kepimo indus galima plauti indaplovėje.

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

### Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų)

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

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

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

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

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

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

### Orkaitės valiklių naudojimas

- Jeigu ant "PerfectClean" danga apdoro to paviršiaus yra įsisenėjusių nešvarumų, ant šalto paviršiaus užtepkite "Miele" orkaitės valiklio.

Jeigu orkaitių valikio pateks į tarpus arba angas, kito kepimo proceso metu gali pasklisti intensyvus kvapas. Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaitių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

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

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

### Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

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

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

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

### Galinio skydelio su katalizine danga valymas

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

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

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

### Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas

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

### Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus (ir padėklų laikiklius).
- Prieš įjungdami katalizinį valymą, nuo durelių vidinės pusės ir nuo paviršių su “PerfectClean” danga nuvalykite stambius nešvarumus, kad šie nepridegtų.

## Valymas ir priežiūra

- Pasirinkite režimą “Heißluft plus”  ir 250 °C.
- Tuščią orkaitę kaitinkite maž. vieną valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo lygio.

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

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

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

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

### Maisto ruošimo skyriaus durelių plovimas

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

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

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

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

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

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

### “Restwasser verdampfen”

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

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

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

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

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

### Iš karto išgarinkite likusį vandenį

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

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

Rodoma užklausa „Restwasser verdampfen“.

- Patvirtinkite mygtuku „OK“.

Rodoma laiko nuoroda.

Pradedamas likusio vandens išgarinimas. Galite stebėti eigą.

Nurodyta trukmė priklauso nuo išgarinimo sistemoje likusio vandens kiekio. Proceso metu, atsižvelgiant į tikrąjį vandens kiekį, sistema gali pakoreguoti laiką.

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

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

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

### Likusio vandens išgarinimo atidėjimas

 Jeigu vanduo bakelyje užterštas, kyla infekcijos pavojus.

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

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

Jeigu įmanoma, stenkitės nenutraukti vandens išgarinimo.

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

Rodoma „Restwasser verdampfen“.

- Pasirinkite „Überspringen“.

## Valymas ir priežiūra

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

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

### “Pflege”

#### “Einweichen”

Šia priežiūros programa galima suminkštinti įsisenėjusius nešvarumus.

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

- Pasibaigus minkštinimui iš gaminimo kameros ir iš surinkimo latakų kempinė arba šluoste išvalykite likusį vandenį arba kondensatą.
- Maisto ruošimo skyrių ir vidinę durelių pusę nusauskite šluoste.

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

#### “Trocknen”

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

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

 Jeigu vanduo bakelyje užterštas, kyla infekcijos pavojus.

Nepaleidus priežiūros programos “Trocknen”, vandens bakelyje gali pradėti daugintis mikrobai. Užterštas vanduo per kitą troškinimą gali būti tiekiamas į maisto ruošimo skyrių. Visais atvejais paleiskite priežiūros programą “Trocknen”, kad būtų išgarintas likęs vanduo.

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

#### “Entkalken”

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

Kalkių šalinimo procesą galite įjungti bet kuriuo metu.

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

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

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

### Kalkių šalinimo proceso eiga

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

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

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

### Pasiruošimas kalkių šalinimo procesui

Jums reikės maždaug 1 l talpos indo. Kad nereikėtų indo su paruoša kalkių šalinimo priemone laikyti po įsiurbimo vamzdeliu, Jūsų orkaitėje yra plastikinė žarnelė su įsiurbimo antgaliu.

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

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

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

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

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

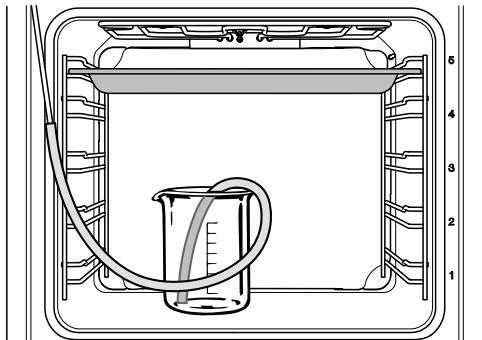
### Kalkių šalinimo proceso eiga

- Pasirinkite "Weitere" .
- Pasirinkite "Pflege".
- Pasirinkite "Entkalken".

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

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

## Valymas ir priežiūra



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

Įsiurbimo procesas pradedamas. Girdisi siurbimo garsai.

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

Įsiurbimo proceso pabaigoje rodoma nuoroda.

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

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

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

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

Viso proceso metu įjungtas orkaitės vidaus apšvietimas ir veikia ventiliatorius. Veikimo fazės pabaigoje nuskamba garinis signalas.

### Išgarinimo sistemos plovimas pasibaigus veikimo fazei.

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

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

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

- Vadovaukitės ekrane pateiktais nurodymais.

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

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

Plovimo procesas sėkmingai baigtas.

### Likusio vandens išgarinimas

Pasibaigus trečiajam plovimo procesui pradedamas likusio vandens išgarinimas ir džiovinimas.

- Uždarykite dureles.

⚠ Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

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

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

### Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

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

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Ekrane rodoma „Fertig“, nuskamba garsinis signalas.

- Garinę orkaitę įjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku .

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

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

### Padėklų laikiklių su „FlexiClip“ visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

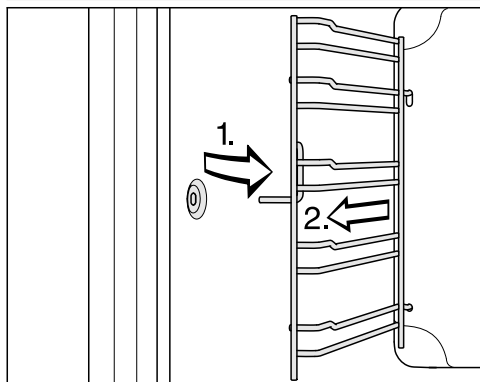
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su „FlexiClip“ visiškai ištraukiamais įtaisais.

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

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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



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

**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

### Galinio skydelio išėmimas

Išimti ir išvalyti galinę skydelį.

# Valymas ir priežiūra

**⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!**

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

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

**⚠ Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!**

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Niekada nenaudokite garinės orkaitės, jeigu nėra įmontuoto galinio skydelio.

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

**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Atsargiai įdėkite atgal galinį skydelį.

Išdėstykite angas, kaip parodyta skyriuje "Apžvalga".

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

## Durelės

Durelės sveria apie 9 kg.

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

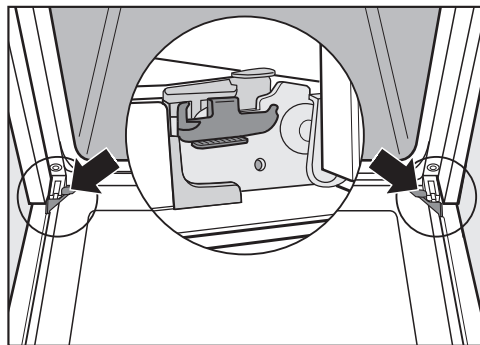
Kai orkaitė naudojama, papildomas oras išleidžiamas pro dureles, todėl išorinis stiklas lieka vėsus.

Norėdami nuvalyti durelių stiklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Išmontuokite dureles
2. Išardykite dureles
3. Nuvalykite durelių stiklus
4. Sustatykite dureles
5. Sumontuokite dureles

## Durelių išėmimas

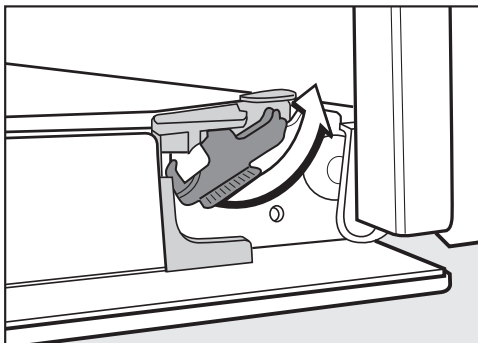
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės laikikliais yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkabas ir jos atsilaisvins.

Netinkamai išardžius prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

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

- Iki galo uždarykite dureles.



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

### Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

Durelių stiklo valymui nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempių arba šepėčių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

## Valymas ir priežiūra

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliuminių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

Išimtas durelių stiklo plokštės laikykite saugiai.

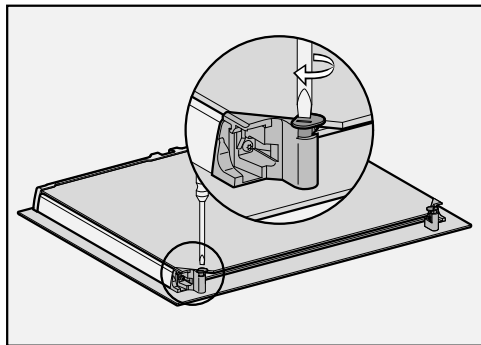


Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

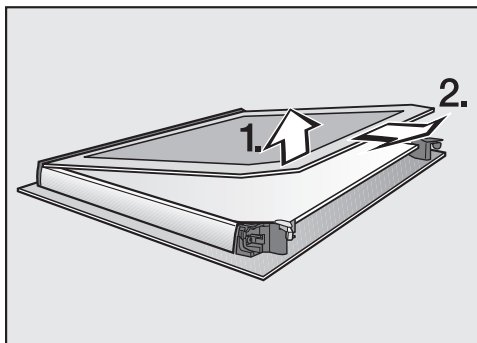
Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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

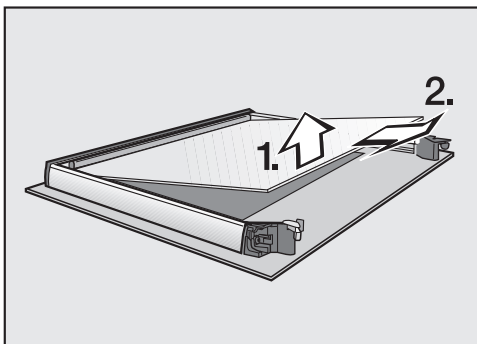


- Pasinaudokite atsuktuvu ir sukdami į išorę atlaisvinkite abu durelių stiklo fiksatorius.

Išimkite vidinį durelių stiklą:

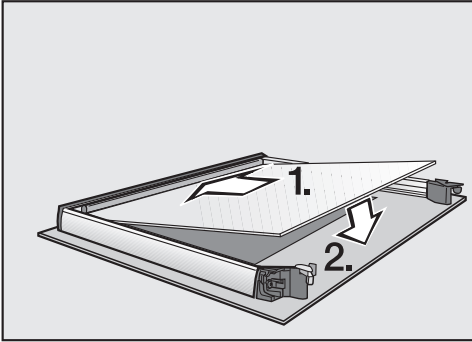


- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyn ir išimkite iš plastikinės juostelės.

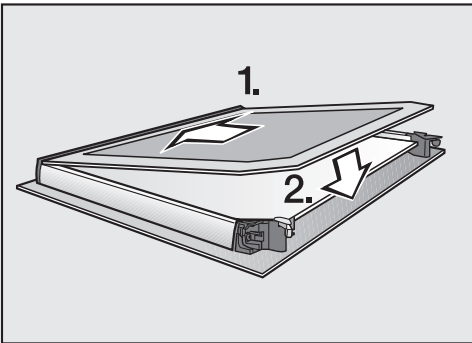


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

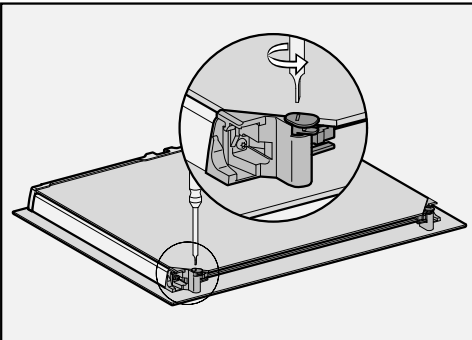
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



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



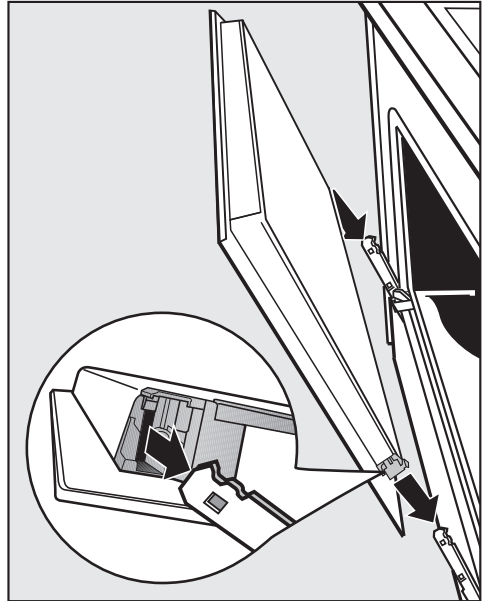
- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksatorių.



- Atsuktuvu abu durelių stiklo fiksatorius sukite į vidų.

Durelės vėl sustatytos.

### Durelių montavimas



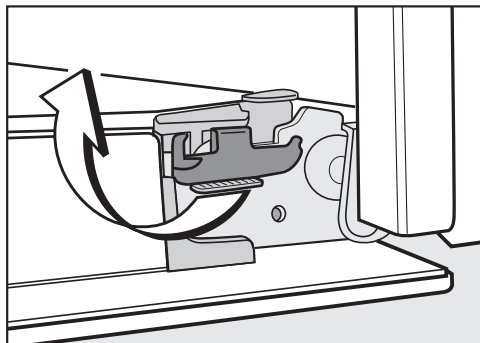
- Suimkite jas už abiejų pusių, pakelkite aukštyn ir iškelkite iš laikiklių. Stenkitės dureles išlaikyti tiesiai.
- Iki galo atidarykite dureles.

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

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.

## Valymas ir priežiūra

---



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifikuos.

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.

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

Daugiau informacijos apie savarankišką veikimo sutrikimų šalinimą ieškokite: [www.miele.lt/support/customer-assistance](http://www.miele.lt/support/customer-assistance).



## Nurodymai ekrane

| Problema                                                                                | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekranas yra tamsus.</b>                                                              | <p>Pasirinkote nustatymą "Tageszeit"   "Anzeige"   "Aus". Išjungus garinę orkaitę, ekranas lieka užtamsintas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjungus garinę orkaitę, rodomas pagrindinis meniu. Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą "Tageszeit"   "Anzeige"   "Ein".</li> </ul> <p>Nutrūko elektros srovės tiekimas į garinę orkaitę.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar garinės orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul> |
| <b>Įjungus orkaitę, ekrane rodoma "Inbetriebnahme-sperre" su blokatoriaus simboliu.</b> | <p>Įjungtas paleidimo blokatorius su blokatoriaus simboliu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patvirtinkite mygtuku OK.</li> </ul> <p>Rodoma "Drücken Sie 6 Sek. „OK“".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes liečiant "OK" jutiklinį mygtuką.</li> <li>■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, pasirinkite nustatymą "Sicherheit"   "Inbetriebnahme-sperre" su blokatoriaus simboliu   "Aus".</li> </ul>                                                                                                                                               |
| <b>Ekranе rodoma 12:00.</b>                                                             | <p>Ilgiau nei 150 val. buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš naujo nustatykite paros laiką ir datą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Ką daryti, jeigu ...

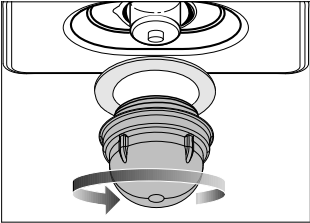
| Problema                                                                                                      | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>“Netzausfall” rodoma ekrane.</b>                                                                           | Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garinę orkaitę išjunkite ir vėl įjunkite.</li> <li>■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.</li> </ul>       |
| <b>“Maximale Dauer erreicht” rodoma ekrane.</b>                                                               | Garinė orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patvirtinkite mygtuku <i>OK</i>.</li> </ul> Tada garinę orkaitę ir vėl galima naudoti kaip įprastai. |
| <b>Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.</b>                                                     | Gedimas, kurio negalite pašalinti patys.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>                                                                                    |
| <b>Nerodomas funkcijos “Start um” ir “Fertig um”.</b>                                                         | Per aukšta maisto ruošimo zonos temperatūra, pvz., pasibaigus kepimo procesui.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atidarykite dureles ir leiskite maisto ruošimo skyriui atvėsti.</li> </ul>                                  |
|                                                                                                               | Kartu su priežiūros programomis šios funkcijos paprastai nesiūlomos.                                                                                                                                                                   |
| <b>Pasirinkus kalkių šalinimo programą, ekrane rodoma “Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.”</b> | Sugedo išgarinimo sistema.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>                                                                                                  |

## Nenumatytas prietaiso veikimas

| Problema                                                                                                                                                     | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nereaguoja jutikliniai mygtukai.</b>                                                                                                                      | <p>Pasirinkite nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Aus”. Todėl išjungus garinę orkaitę jutikliniai mygtukai nerea-guoja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kai tik įjungsite garinę orkaitę, jutikliniai mygtukai pradės reaguoti. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai visada reaguotų net kai garinė orkaitė išjungta, pasi-rinkite nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Ein”.</li> </ul> <p>Garinė orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar garinės orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos sau-giklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul> <p>Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieskite Įjungimo / išjungimo mygtuką , kol ekranas išsijungs, o prietaisas bus paleistas iš naujo.</li> </ul> |
| <b>Jutiklinis mygtukas  pradeda mirksėti, kai įjungiate garinę orkaitę.</b> | <p>Iki šiol savo garinės orkaitės dar nebuvote prijungę prie savo belaidžio ryšio tinklo. Jutiklinis mygtukas mirksi ir taip informuoja, kad savo garinę orkaitę juti-klio mygtuko paspaudimu galite prijungti prie namų interneto tinklo. Garinę orkaitę keletą kartų įjungus ir išjungus, jutiklinis mygtukas užgesa, tačiau jungimo į tinklą funkcija ir toliau išlieka aktyvi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Negirdite garsinio signalo.</b>                                                                                                                           | <p>Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstär-ke”   “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Maisto ruošimo skyrius nekaista.</b>                                                                                                                      | <p>Įjungtas parodomasis režimas.</p> <p>Ekrane galite pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasirinkite nustatymą “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus” ir įjunkite parodomąjį režimą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Ką daryti, jeigu ...

| Problema                                                                                                                | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kepimo procese su drėgmės palaikymo funkcija nesiurbiamas vanduo.</b>                                                | <p>Ijungtas parodomasis režimas. Ekrane galima pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia vandens išgarinimo siurblys.</p> <p>■ Išjunkite parodomąjį režimą “Einstellungen”   “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus”.</p>                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                         | <p>Sugedo išgarinimo sistemos siurblys.</p> <p>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Garinė orkaitė savaime išsijungė.</b>                                                                                | <p>Jeigu įjungus garinę orkaitę nevykdomas kepimo procesas arba troškinimo pabaigoje nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją orkaitė automatiškai išsijungia.</p> <p>■ Vėl įjunkite garinę orkaitę.</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Pakeitus gyvenamąją vietą ir perkėlus prietaisą, prietaisas nepersijungia iš įkaitinimo fazės į troškinimo fazę.</b> | <p>Pasikeitė vandens užvirimo temperatūra, nes naujos pastatymo vietos aukštis nuo ankstesnės skiriasi min. 300 metrų.</p> <p>■ Užvirimo temperatūrą pritaikykite prie naujos prietaiso pastatymo vietos aukštį (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Höhenlage”).</p>                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Garinei orkaitei veikiant išsiveržia neįprastai daug garų arba garai veržiasi per kitas vietas, negu įprastai.</b>   | <p>Negerai uždarytos durelės.</p> <p>■ Uždarykite dureles.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                         | <p>Durelių sandariklis atrodo pažeistas, pvz., įtrūkęs, arba durelių sandariklis neteisingai įdėtas.</p> <p>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                         | <p>Durelių vidinis stiklas toks nešvarus, kad sandariklis negali tinkamai priglusti.</p> <p>■ Nuvalykite durelių vidinį stiklą (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Durelių išmontavimas”).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.</b>                                           | <p>“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos.</p> <p>■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.</p> |

| Problema                                                                                                                          | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Netrukus išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.                                                                          | <p>Pasirinkote nustatymą "Beleuchtung"   "„Ein“ für 15 Sekunden".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeigu norite, kad viso kepimo proceso metu būtų įjungtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas, pasirinkite nustatymą "Beleuchtung"   "Ein".</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Išsijungė maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.                                                                                    | <p>Pasirinkote nustatymą "Beleuchtung"   "Aus".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jutikliniu mygtuku ☉: 15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.</li> <li>■ Galite pasirinkti nustatymą "Beleuchtung"   "Ein" arba "„Ein“ für 15 Sekunden".</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>Neįsijungia gaminimo kameros apšvietimas.</p>  | <p>Perdegė halogeninė lemputė.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!</p> <p>Naudojama garinė orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.</p> <p>Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Garams srūvant per apšvietimo lemputės gaubtą, garinė orkaitė gali sugesti.</p> <p>Niekada nenaudokite garinės orkaitės, jeigu apšvietimo lempučių gaubtai nepritvirtinti.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garinę orkaitę atjunkite nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.</li> <li>■ Atsukite lemputės gaubtą, patraukite žemyn ir kartu su sandarikliu išimkite iš korpuso.</li> <li>■ Pakeiskite halogeninę lemputę ("Osram" 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).</li> <li>■ Lemputės gaubtą su sandarikliu įstatykite į korpusą. Sansariklio pusė su grioveliu turi būti nukreipta žemyn.</li> <li>■ Lempos gaubtą prisukite ranka.</li> <li>■ Garinę orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.</li> </ul> |

## Ką daryti, jeigu ...

### Netenkinantis rezultatas

| Problema                                                                              | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.</b>          | Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte.<br>■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                       | Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte.<br>■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.                                                                                             |
| <b>Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.</b>                                  | Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį.<br>■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.                                                                                                  |
|                                                                                       | Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui.<br>■ Veikimo režime "Ober-/Unterhitze"  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas. |
| <b>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</b> | Per katalizinį valymą nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai.<br>■ Išmontuokite kataliziniu emaliu padengtą dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu.                                                                            |

### Neįprasti garsai

| Problema                                                          | Priežastis ir šalinimas                                   |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.</b> | Pasibaigus kepimo procesui, ventiliatorius veikia toliau. |

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

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki

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

Su "Miele" garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu [www.miele.lt/service](http://www.miele.lt/service).

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

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

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

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

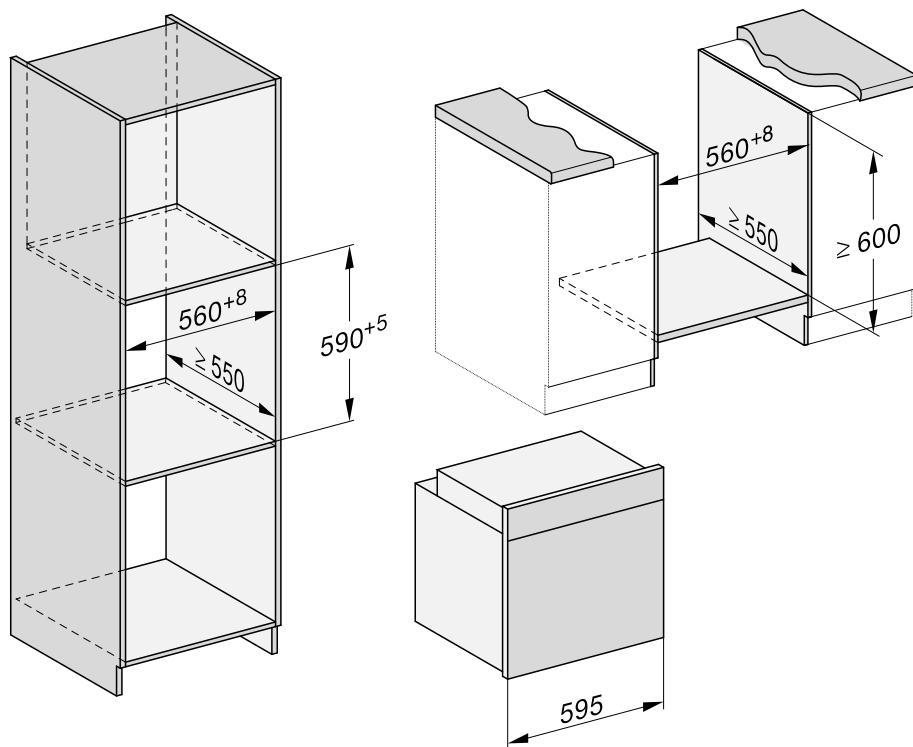
# Įrengimas

## Montavimo matmenys

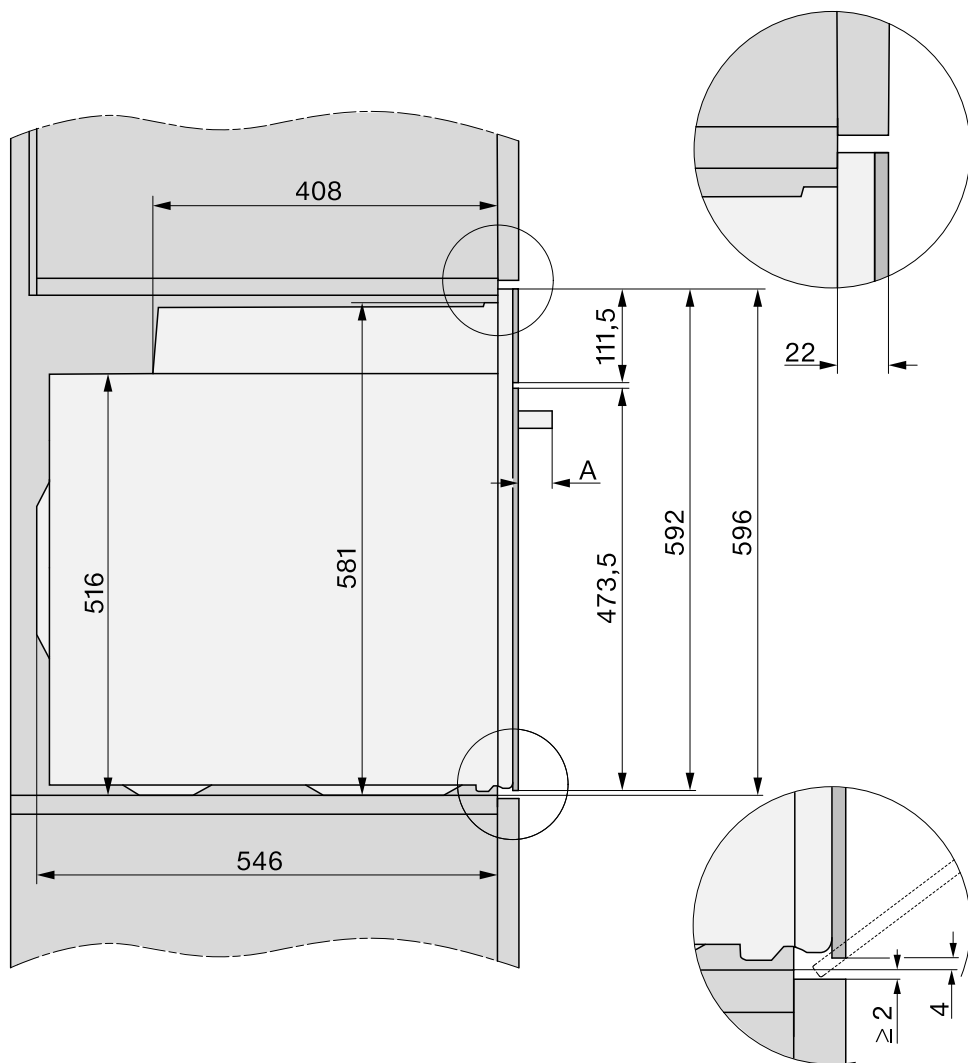
Matmenys nurodyti milimetrais.

### Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu

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



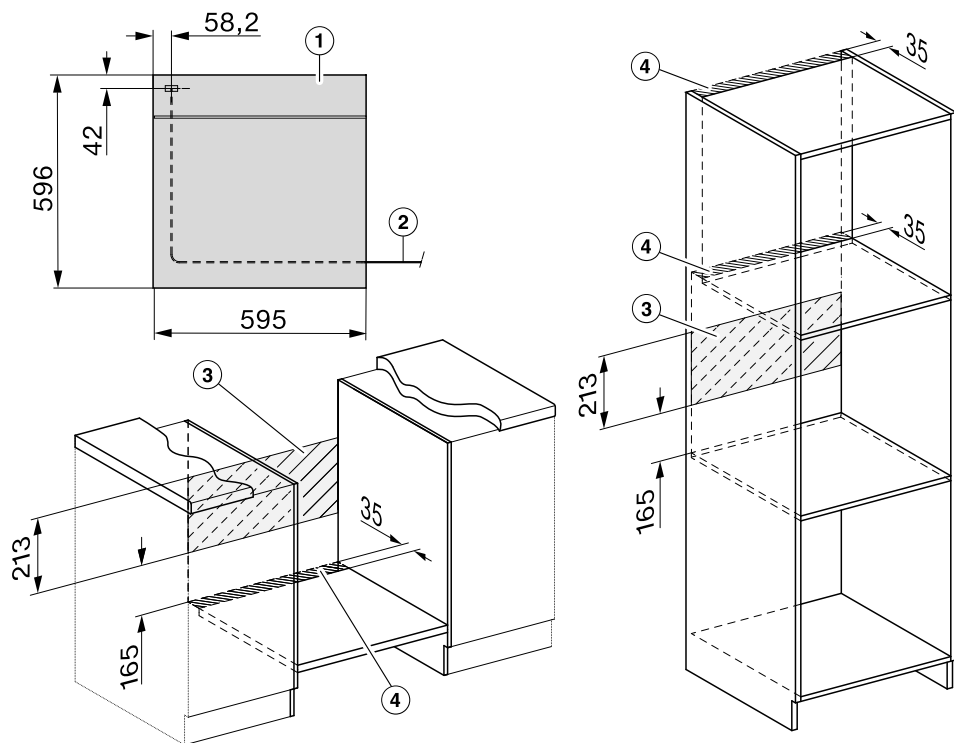
Vaizdas iš šono



**A** DGC 715x: 43 mm  
DGC 725x: 47 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



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

## Garinės orkaitės įmontavimas

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

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant montavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

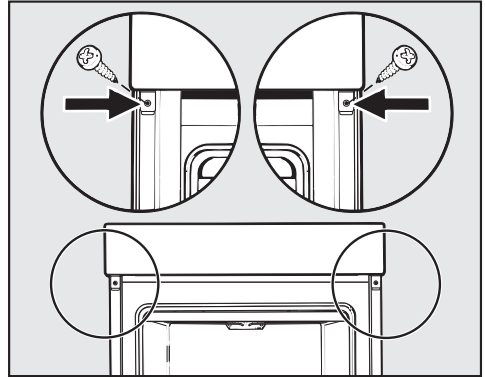
- Garinę orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Nebandykite nešti prietaiso suėmę už rankenos, galite sugadinti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

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

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



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

## Elektros jungtis



Pavojus susižeisti!

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

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

Jungti galima tik prie pagal VDE 0100 įrengtos elektros sistemos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Garinė orkaitė

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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

## Duomenys patikrą vykdančioms institutams

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

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

<sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis,  Temperatūra,  Kepimo trukmė

<sup>1</sup> Bandomąjį patiekalą dėkite į šaltą maisto ruošimo skyrių (prieš prasidedant kaitinimo fazei), į 1 kepimo lygmenį įdėkite universalųjį padėklą.

<sup>2</sup> Jeigu temperatūra šalčiausioje vietoje siekia 85 °C, bandymas yra baigtas.

# Duomenys patikrą vykdančioms institutams

## Kepimo pagal valgiaraštį bandomieji patiekalai (kepimo režimas “Dampfaren” )

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

 Kepimo lygis,  Temperatūra,  Kepimo trukmė

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

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

Pasiekus nustatytąją temperatūrą, suskamba signalas, ekrane pradedama skaičiuoti kepimo trukmė.

 Pavojaus nusiplikyti karštais garais!

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

Atsitraukite atgal ir palaukite, kol karšti garai išsisklaidys.

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

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

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”, ✓ įjungti, — išjungti

<sup>1</sup> Naudokite tik originalius “Miele” priedus.

<sup>2</sup> Naudokite matinę, tamsią kepimo formą.  
Pastatykite formą ant grotelių.

<sup>3</sup> Pasirinkite žemesnę temperatūrą ir po kurio laiko patikrinkite kepamą patiekalą.

<sup>4</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>5</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>6</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

<sup>7</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

# Duomenys patikrą vykdančioms institucijoms

## Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

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

## Buitinių orkaitių duomenų lapas

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

| MIELE                                                                                          |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas                                                        | DGC 7250, DGC 7151 |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI <sub>cavity</sub> )                       | 81,7               |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė                                                   |                    |
| Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)                              | A+                 |
| Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis                   | 1,05 kWh           |
| Per priverstinio cirkuliacijos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis | 0,71 kWh           |
| Ertmių skaičius                                                                                | 1                  |
| Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje                                                           | electric           |
| Orkaitės ertmės tūris                                                                          | 76 l               |
| Prietaiso masė                                                                                 | 42,0 kg            |

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

### Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- [www.miele.lt](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.

### 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.

# Garantijos sąlygos

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba 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.

| DE                                                                                   | LT                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| „ein“ für 15 Sekunden                                                                | „Ijungti“ 15 sekundžių                                                                                                    |
| “Warmhalten” benötigt “Schnellabkühlen”. “Schnellabkühlen” wird ebenfalls aktiviert. | Kartu su šilumos palaikymo funkcija būtina įjungti greitąjį atvėsinimą. Taip pat aktyvinama greitojo atvėsinimo funkcija. |
| 1 Dampfstoß                                                                          | 1 garų tiekimas                                                                                                           |
| 12 Std                                                                               | 12 valandų                                                                                                                |
| 2 Dampfstöße                                                                         | 2 garų tiekimai                                                                                                           |
| 24 Std                                                                               | 24 valandoms                                                                                                              |
| 3 Dampfstöße                                                                         | 3 garų tiekimai                                                                                                           |
| Abkühlen                                                                             | Atvėsinimas                                                                                                               |
| aktivieren                                                                           | Ijungti                                                                                                                   |
| ändern                                                                               | Keisti                                                                                                                    |
| Anzeige                                                                              | Rodmuo / indikatorius                                                                                                     |
| Auftauen                                                                             | Atitirpinimas                                                                                                             |
| aus                                                                                  | Išjungti                                                                                                                  |
| Automatikprogramme                                                                   | Automatinės programos                                                                                                     |
| Automatischer Dampfstoß                                                              | Automatinis garų paleidimas                                                                                               |
| Begrüßungsmelodie                                                                    | Pasveikinimo melodija                                                                                                     |
| Beleuchtung                                                                          | Apšvietimas                                                                                                               |
| Betriebsart wählen                                                                   | Pasirinkti kepimo režimą                                                                                                  |
| Betriebsart wechseln?                                                                | Pakeisti kepimo režimą?                                                                                                   |
| Betriebsarten                                                                        | Veikimo režimai                                                                                                           |
| Bleche und Roste entnehmen                                                           | Išimti padėklus ir groteles                                                                                               |
| Booster                                                                              | Booster                                                                                                                   |
| Bratautomatik                                                                        | Automatinio kepimo programa                                                                                               |
| Dampfwaren                                                                           | Kepimas garuose                                                                                                           |
| deaktivieren                                                                         | Išjungti / išaktyvinti                                                                                                    |
| deutsch                                                                              | Vokiečių kalba                                                                                                            |

## Sutartiniai ženklai

| DE                                                                                                            | LT                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.                                                             | Funkcija laikinai nepasiekiamo.                                                                                                |
| Display                                                                                                       | Ekranas                                                                                                                        |
| Display-Helligkeit                                                                                            | Ekranų ryškumas                                                                                                                |
| Drücken Sie 6 Sek. „OK“                                                                                       | 6 sekundes spauskite mygtuką „OK“                                                                                              |
| Eco-Heißluft                                                                                                  | ECO ir papildomas karštasis oras                                                                                               |
| ein                                                                                                           | Įjungti                                                                                                                        |
| Ein Update steht zur Verfügung. Das kann mehrere Minuten dauern.                                              | Yra paruoštas naujinytis. Tai gali užtrukti keletą minučių.                                                                    |
| Einheiten                                                                                                     | Vienetai                                                                                                                       |
| einrichten                                                                                                    | Įdiegti                                                                                                                        |
| einstellen 00:00 Min                                                                                          | Nustatyti 00:00 min.                                                                                                           |
| Einstellungen                                                                                                 | Nustatymai                                                                                                                     |
| Einweichen                                                                                                    | Mirkymas                                                                                                                       |
| english                                                                                                       | Anglų kalba                                                                                                                    |
| Entkalken                                                                                                     | Kalkių nuosėdų šalinimas                                                                                                       |
| Entkalkungsmittel einsaugen ist abgeschlossen                                                                 | Kalkių šalinimo priemonės įsiurbimas baigtas                                                                                   |
| Fehler                                                                                                        | Triktis                                                                                                                        |
| Fernsteuerung                                                                                                 | Nuotolinis valdymas                                                                                                            |
| Fertig                                                                                                        | Baigta                                                                                                                         |
| Fertig um                                                                                                     | Pabaigos laikas                                                                                                                |
| Gargut in Ebene 2 einschieben                                                                                 | Kepamą patiekalą dėti į 2 kepimo lygį                                                                                          |
| Garraum von Rückständen reinigen                                                                              | Išvalyti likučius iš gaminimo kameros                                                                                          |
| Garzeit                                                                                                       | Kepimo trukmė                                                                                                                  |
| Gefäß mit mindestens 1 Liter Frischwasser auf Garraumboden stellen                                            | Ant kepimo kameros pagrindo pastatyti indą su maž. 1 l šilto vandens                                                           |
| Gefäß mit 1 l Frischwasser auf Garraumboden stellen. Schlauch in Gefäß geben und fixieren. Dauer ca. 1 Minute | Ant kepimo kameros pagrindo pastatyti indą su 1 l šilto vandens. Žarnelę įstatyti į indą ir užfiksuoti. Trukmė – apie 1 minutę |

| DE                                                              | LT                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Gefäß mit mindestens xxx ml Wasser unter das Einfüllrohr halten | Po pildymo vamzdeliu laikykite indą, kuriame ne mažiau kaip xxx ml vandens |
| Geräteeinstellungen                                             | Prietaiso nustatymai                                                       |
| Grill groß                                                      | Didysis keptuvas                                                           |
| Händler                                                         | Pardavėjas                                                                 |
| Heißluft plus                                                   | Papildomo karštojo oro                                                     |
| Helligkeit                                                      | Ryškumas                                                                   |
| Höhenlage                                                       | Aukščio nustatymas                                                         |
| Inbetriebnahmesperre                                            | Paleidimo blokatorius                                                      |
| Innenraum reinigen                                              | Plauti prietaiso vidų                                                      |
| Intensivbacken                                                  | Intensyvusis kepimas                                                       |
| Klimagaren                                                      | Drėgnasis kepimas                                                          |
| Kuchen                                                          | Pyragas                                                                    |
| Kühlgebläsenachlauf                                             | Papildomas ventiliatoriaus veikimas                                        |
| Kurzzeit                                                        | Trumpoji trukmė                                                            |
| Lautstärke                                                      | Garsumo stiprumas                                                          |
| löschen                                                         | Naikinti / ištrinti                                                        |
| Maximale Dauer erreicht                                         | Pasiekta maksimali trukmė                                                  |
| Melodien                                                        | Melodijos                                                                  |
| Messeschaltung                                                  | Parodomasis režimas                                                        |
| Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht                         | Ijungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaista                          |
| Miele@home einrichten                                           | Įdiegti "Miele@home"                                                       |
| Nachtabstaltung                                                 | Išjungimo naktį funkcija                                                   |
| Netzausfall                                                     | Nutrūkęs elektros tiekimas                                                 |
| neu einrichten                                                  | Įdiegti / įrengti iš naujo                                                 |
| Ober-/Unterhitze                                                | Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas                                  |
| OK                                                              | OK                                                                         |
| Pflege                                                          | Priežiūra                                                                  |

## Sutartiniai ženklai

| DE                                                                                                                                                     | LT                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Remote Update                                                                                                                                          | Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu                                                                                                                                               |
| Restwasser verdampfen                                                                                                                                  | Likusio vandens išgarinimas                                                                                                                                                                  |
| Restzeit                                                                                                                                               | Likęs laikas                                                                                                                                                                                 |
| Schlauch am Einfüllrohr fixieren. Gefäß mit Entkalkungsmittel (900 ml) auf Garraumboden stellen. Schlauchende im Gefäß befestigen. Dauer ca. 1 Minute. | Žarną pritvirtinti prie pildymo vamzdelio. Prietaisą su kalkių šalinimo priemonėmis (900 ml) pastatyti ant gaminimo kameros pagrindo. Žarnos galą pritvirtinti inde. Trukmė – apie 1 minutę. |
| Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Universalblech und Gefäß aus Garraum herausnehmen                                                                     | Nuimti žarną nuo pildymo vamzdelio. Iš gaminimo kameros išimti universalųjį padėklą ir indą                                                                                                  |
| Schnellabkühlen                                                                                                                                        | Greitisis atvėsėjimas                                                                                                                                                                        |
| Sicherheit                                                                                                                                             | Sauga                                                                                                                                                                                        |
| Signaltöne                                                                                                                                             | Garsiniai signalai                                                                                                                                                                           |
| sofort starten                                                                                                                                         | Paleisti iš karto                                                                                                                                                                            |
| Softwareversion                                                                                                                                        | Programinės įrangos versija                                                                                                                                                                  |
| Solo-Ton                                                                                                                                               | Atskiras signalas                                                                                                                                                                            |
| Später                                                                                                                                                 | Vėliau                                                                                                                                                                                       |
| Sprache                                                                                                                                                | Kalba                                                                                                                                                                                        |
| Standort                                                                                                                                               | Vieta                                                                                                                                                                                        |
| Start um                                                                                                                                               | Paleidimo val.                                                                                                                                                                               |
| Starten                                                                                                                                                | Ijungti                                                                                                                                                                                      |
| Tageszeit                                                                                                                                              | Paros laikas                                                                                                                                                                                 |
| Tastensperre                                                                                                                                           | Mygtukų blokatorius                                                                                                                                                                          |
| Tastenton                                                                                                                                              | Mygtukų garsinis signalas                                                                                                                                                                    |
| Temperatur                                                                                                                                             | Temperatūra                                                                                                                                                                                  |
| temperaturgesteuert                                                                                                                                    | Reguliuojamos temperatūros                                                                                                                                                                   |
| Trocknen                                                                                                                                               | Džiovinimas                                                                                                                                                                                  |
| Tür nicht öffnen                                                                                                                                       | Neatidaryti durelių                                                                                                                                                                          |
| Tür schließen                                                                                                                                          | Uždaryti dureles                                                                                                                                                                             |

| DE                                                                                                                            | LT                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| überspringen                                                                                                                  | Pereiti / peršokti                                                                                                                                   |
| Umluftgrill                                                                                                                   | Keptuvo su ventiliatoriumi                                                                                                                           |
| Universalblech entleeren und Gefäß mit 1 l Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren. Dauer ca. 1 Minute.       | Ištuštinti universalųjį padėklą, į indą iš naujo įpilti 1 l gėlo vandens. Žarnos galą užfiksuoti inde. Trukmė – apie 1 minutę.                       |
| Universalblech entleeren und Gefäß mit 100 ml Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren                         | Ištuštinti universalųjį padėklą, į indą iš naujo įpilti 100 ml gėlo vandens. Žarnos galą pritvirtinti inde                                           |
| Universalblech entleeren. Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Gefäß aus Garraum herausnehmen. Universalblech im Garraum belassen | Ištuštinti universalųjį padėklą. Nuimti žarną nuo pildymo vamzdelio. Iš gaminimo kameros išimti indą. Universalųjį padėklą palikti gaminimo kameroje |
| Universalblech in Ebene 1 einschieben                                                                                         | Universalųjį padėklą įdėti į 1 kepimo lygį                                                                                                           |
| Universalblech in oberste Ebene einschieben                                                                                   | Universalųjį padėklą įdėti į viršutinį kepimo lygį                                                                                                   |
| Unterhitze                                                                                                                    | Apatinio kaitinimo elemento                                                                                                                          |
| Update jetzt durchführen?                                                                                                     | Diegti naujinį dabar?                                                                                                                                |
| Verbindungsstatus                                                                                                             | Prisijungimo būseną                                                                                                                                  |
| Vorgang abbrechen                                                                                                             | Nutraukti procesą                                                                                                                                    |
| Vorgang beendet                                                                                                               | Procesas baigtas                                                                                                                                     |
| Vorschlagstemperaturen                                                                                                        | Rekomenduojama temperatūra                                                                                                                           |
| Warmhalten                                                                                                                    | Patiekalo šilumos palaikymas                                                                                                                         |
| Wasserhärte                                                                                                                   | Vandens kietumas                                                                                                                                     |
| Wenn “Schnellabkühlen” deaktiviert wird, wird auch “Warmhalten” ausgeschaltet.                                                | Išjungus greitojo atvėsavimo funkciją, taip pat išjungiama ir šilumos palaikymo funkcija.                                                            |
| weitere                                                                                                                       | Kitos                                                                                                                                                |
| Werkeinstellungen                                                                                                             | Gamykliniai nustatymai                                                                                                                               |
| Zeitformat                                                                                                                    | Laiko rodymo formatas                                                                                                                                |
| zeitgesteuert                                                                                                                 | Reguliuojamo laiko                                                                                                                                   |
| Zum Abkühlen Tür öffnen                                                                                                       | Atidaryti dureles ir atvėsinti                                                                                                                       |
| zurücksetzen                                                                                                                  | Atkurti                                                                                                                                              |









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

DGC 7250, DGC 7151

It-LT

M.-Nr. 12 822 101 / 02 / 002