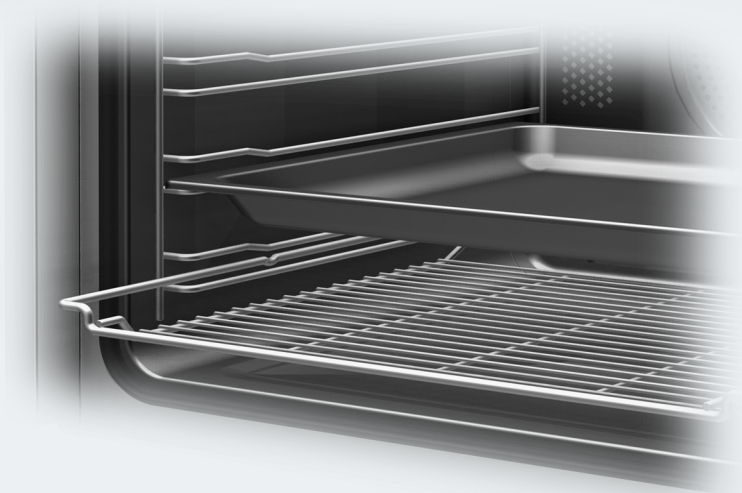


Naudojimo ir montavimo instrukcija Orkaitė



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

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai	7
Tvarumas ir aplinkos apsauga	14
Energijos taupymo patarimai	15
Susipažinimas	16
Jūsų orkaitė	16
Valdymo skydelis	17
Veikimo režimo perjungiklis	18
Ekranas	18
Valdymo rankenėlė < >	18
Jutikliniai mygtukai	18
Simboliai	19
Įranga	20
Identifikacinė plokštelė	20
Tiekimo komplektacija	20
Papildomai įsigijami priedai	20
Saugos įrenginiai	22
“PerfectClean” dangą padengti paviršiai	23
Pirolizinis valymas	23
Valdymo principas	24
Pasirinkti režimą	24
Skaičių įvedimas	24
Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąraše	24
Nustatymo keitimas parinkčių sąraše	24
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	24
Pirmasis paleidimas	25
“Miele@home”	25
Pirmojo paleidimo eiga	25
Įkaitinkite orkaitę	26
Nustatymų pritaikymas	27
Nustatymų apžvalga	27
Meniu “Einstellungen” iškvietimas	28
“Sprache”	28
“Tageszeit”	28
“Display”	28
“Lautstärke”	28
“Einheiten”	29
“Vorschlagstemperaturen”	29
“Pyrolyseempfehlung”	29
“Kühlgebläsenachlauf”	29
“Betriebsstunden”	29
“Miele@home”	30
“Fernsteuerung”	30
“RemoteUpdate”	30

“Softwareversion”	31
“Händler”	31
“Werkeinstellungen”	31
Veikimo režimai	32
Valdymas	33
Paprasta naudoti	33
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas	33
Temperatūros keitimas	33
Kepimo trukmė.....	34
Kepimo trukmės nustatymas	34
Pabaigos laiko nustatymas (“Fertig um”)	34
Paleidimo laiko nustatymas (“Start um”).....	34
Nustatytos kepimo trukmės keitimas	34
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis	34
Kepimo proceso nutraukimas	35
Režimo “AirFry”  naudojimas.....	35
Automatinių programų naudojimas	35
“Kurzzeit”	35
Priedų naudojimas.....	36
Grotelių naudojimas	36
Kepimo formų naudojimas.....	36
Kepimo padėklų naudojimas	36
Kepimo ir kepinimo grotelių naudojimas su universaliuoju padėklu	36
Kepimo ir kepinimo padėklo naudojimas su universaliuoju padėklu	37
Kepimo akmens naudojimas	37
“Gourmet” keptuvo naudojimas	37
“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų HFC 70-C sumontavimas ir išmon- tavimas	37
Pravartu žinoti	40
Kepimas	40
Kepinių kepimo patarimai	40
Nuoroda į kepimo lenteles.....	40
Veikimo režimai	40
Kepsnių kepimas.....	41
Kepimo patarimai.....	41
Nuoroda į kepimo lenteles.....	42
Veikimo režimai	42
Kepimas keptuve	43
Kepinimo keptuve patarimai.....	43
Nuoroda į kepimo lenteles.....	43
Veikimo režimai	44
“Auftauen”	44
Kepimas žemoje temperatūroje	45

Konservavimas.....	46
Džiovinimas	47
Indų pašildymas.....	48
Šaldyti produktai / pusgaminiai	48
“AirFry”	49
Priedai.....	49
“AirFrying” naudojimo patarimai.....	49
Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”	50
Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu	51
Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai.....	52
Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu	53
Keptos bulvės su laiškiniiais svogūnais ir šonine	54
Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis.....	55
Gruzdintos bulvytės iš cukinijos su mirkomuoju baltojo pelėsinio sūrio pa- dažu ir aitriųjų paprikų padažu	57
Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis	58
Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele	59
Traški menkė	60
Bananai su pistacijų ir medaus užpildu	61
Kiaušinių kremų pyragėliai (“Pasteis de Nata”).....	62
Veganiški kiaušinių kremų pyragėliai (“Pasteis de Nata vegan”)	63
“Automatikprogramme”	64
Naudojimo nurodymai.....	64
Receptai automatinėms programoms.....	64
Purus obuolių pyragas.....	65
Biskvitas	66
Įdarai torto pagrindui.....	67
Marmurinis pyragas.....	69
Trupininis pyragas su vaisiais	70
Forminiai sausainiai	71
Trapios tešlos sausainėliai	72
Keksai su graikiniais riešutais	73
Pica (mielinės tešlos)	74
Pica (varškės ir aliejaus tešla)	76
Viščiukas	77
Jautienos išpjova (kepsnys)	78
Upėtakis	79
Lašišų filė	80
Lašišinis upėtakis.....	81
Bulvių ir sūrio apkepas	82
Lakštinių apkepas.....	83

Kepimo lentelės	85
Sviestinė tešla	85
Minkoma tešla	86
Mielinė tešla	87
Varškės ir aliejaus tešla	88
Biskvitinė tešla	88
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų	89
Pikantiški patiekalai	90
Jautiena	91
Veršiena	92
Kiauliena	93
Ėrienos, žvėrienos patiekalai	94
Paukštiena, žuvis	95
Valymas ir priežiūra	96
Netinkami valikliai	96
Priedų išmontavimas arba išėmimas	96
Priekinės dalies valymas	97
Gaminimo kamera	97
Maisto ruošimo skyriaus valymas rankomis	97
Maisto ruošimo skyriaus valymas su Pyrolyse funkcija	97
Padėklų laikikliai	99
Padėklų laikiklių išmontavimas ir sumontavimas	99
Padėklų laikiklių plovimas	100
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai	100
“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų plovimas	100
Rūdys	101
Grotelių valymas	101
Kepimo padėklai ir kepimo formos	102
Kepimo padėklų ir kepimo formų su “PerfectClean” danga plovimas	102
Kepimo akmuo	102
Kepimo akmens ir medinės ližės plovimas	102
“Gourmet” keptuvas su dangčiu	103
“Gourmet” keptuvo plovimas	103
Durėlės	103
Durelių išmontavimas	104
Durelių išardymas	105
Durelių montavimas	108
Problemų šalinimas	109
Nurodymai ekrane	109
Nenumatytas prietaiso veikimas	110
Netenkinantis rezultatas	112
Neįprasti garsai	112

Turinys

Klientų aptarnavimo skyrius	113
Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite.....	113
Garantija	113
Įdiegti.....	114
Montavimo matmenys.....	114
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.	114
Vaizdas iš šono H 24xx	115
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx.....	116
Jungtys ir vėdinimas.....	117
Orkaitės įmontavimas.....	118
Elektros jungtis	119
Duomenys patikrą vykdantiems institutams	120
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1	120
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	121
Techniniai duomenys.....	122
Atitikties deklaracija	122
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos.....	122
Garantijos sąlygos.....	123
Sutartiniai ženklai.....	124

Ši orkaitė atitinka nustatytus 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 pažeidimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" rekomenduoja susipažinti su prietaiso 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 orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

► Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.

► Naudokite orkaitę tik buityje – maisto produktų kepimui, apkepinimui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.

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.

► Orkaitėje naudojamas 1 apšvietimo šaltinis, priskiriamas G energijos vartojimo efektyvumo klasei.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Vaikai namų ūkyje

- ▶ Naudokite paleidimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti orkaitės.
- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai negali naudoti prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti orkaitę tik jei-gu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti orkaitės.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli orkaitės. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- ▶ 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 nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos.
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.
- ▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui negu vaikų. Piroлизinio valymo metu maisto ruošimo skyrius įkaista daug labiau, negu įprastai naudojant.
Prižiūrėkite vaikus, kad šie pirolizinio valymo metu nesiliestų prie 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 orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeistos orkaitės.

► Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchroninė elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiai elektros tinklai, 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, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su 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 prietaisą jungdami prie elektros tinklo.

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

► Šios orkaitės negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).

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

Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso.

► Jeigu 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.

► Orkaitėje, kuri pristatoma be maitinimo laido, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi įrengti specialų maitinimo laidą.

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

Saugos nurodymai ir įspėjimai

▶ Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus orkaitę reikia atjungti nuo maitinimo tinklo, pvz., jei sugedo gaminimo kameros apšvietimas. Atlikite šiuos veiksmus:

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

▶ Pasirūpinkite tinkamu aušinimo oro padavimu į prietaisą. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų kliudoma aušinimui skirto oro tiekimui (pvz., montavimo spintoje įrengus šilumos izoliacines juosteles). Be to, aušinimui skirtas oras neturėtų sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).

▶ Jeigu orkaitė įmontuota į spintelę (pvz., už durelių), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas spintelės dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Taip galite pažeisti orkaitę, montavimui skirtą spintą ir grindis. Baldo duris uždarykite tik tada, kai orkaitė bus visiškai atvėsusi.

Tinkamas naudojimas

▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

Įdėdami arba išimdami karštą maisto produktą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mėvėkite puodkėles.

▶ Palikite uždarytas orkaitės duris, jeigu nuo maisto produktų gamini-
mo kameroje atsiranda dūmų, kad išvengtumėte atsirandančių lieps-
nų. Nutraukite procesą išjungdami orkaitę ir ištraukdami kištuką. Du-
ris atidarykite tik tuomet, kai nebeliks dūmų.

▶ Prie įjungto keptuvo esantys daiktai, veikiami aukštos temperatū-
ros, gali pradėti degti. Prietaiso jokia būdu nenaudokite patalpų šildy-
mui.

▶ Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, orkaitės niekada nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų negesinkite vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.

▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime už-
siliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.

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

Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepinui, nedžiovininkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus "Heißluft plus"  arba "Ober-/Unterhitze" .

► Jeigu ruošdami maisto produktus naudojate alkoholinius gėrimus, atkreipkite dėmesį, kad alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje. Gairai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.

► Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalų pašildymui, didelis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Įjunkite orkaitę ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Ventilatorius automatiškai lieka įjungtas.

► Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti mikrobangų krosnelės 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 indų pašildymui, naudokite tik veikimo režimus "Heißluft plus"  arba "Eco-Heißluft" .

► 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.

► 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.

► Naudojimui orkaitėse netinkami plastikiniai indai aukštoje temperatūroje gali išsilydyti ir apgadinti orkaitę arba pradėti degti.

Naudokite tik karščiui atsparius plastikinius indus. Perskaitykite indų gamintojo nurodymus.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ 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.

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

Valymas ir priežiūra

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.
 - ▶ Stambūs nešvarumai maisto ruošimo skyriuje gali pradėti rūkti. Prieš pradėdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus pašalinkite stambius nešvarumus.
 - ▶ Pavojus nusiplikyti kenksmingais garais! Vykdamt pirolizę gali išsiveržti gleivinę dirginantys garai. Kol vykdoma pirolizė, stenkitės ilgiau neužsibūti virtuvėje, neleiskite į virtuvę vaikų arba naminių gyvūnų. Kol vykdoma pirolizė, pasirūpinkite tinkamu virtuvės vėdinimu. Neleiskite kvapui pasklisti po visus namus.
 - ▶ Galima išmontuoti padėklų laikiklius. Prietaise dar kartą teisingai sumontuokite padėklų laikiklius.
 - ▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių stiklą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepečių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.
 - ▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tarakonai). Prižiūrėkite, kad 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 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.
- ▶ Šiam valymo būdui nepritaikyti priedai gali būti pažeisti aukštoje temperatūroje pirolizinio valymo metu. Prieš paleisdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus. Tai taip pat taikoma ir papildomai įsigyjamiems priedams.

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

- 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 žuvis

- 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 pabaigos, temperatūrą galite sumažinti iki minimalios. Likusios šilumos pakaks, kad patiekalas baigtų kepti. Orkaitės jokia būdu neišjunkite.
- Pirolizinį valymą pradėkite iš karto, pasibaigus kepimo procesui. Likusi šiluma sumažins energijos sąnaudas.

Nustatymų pritaikymas

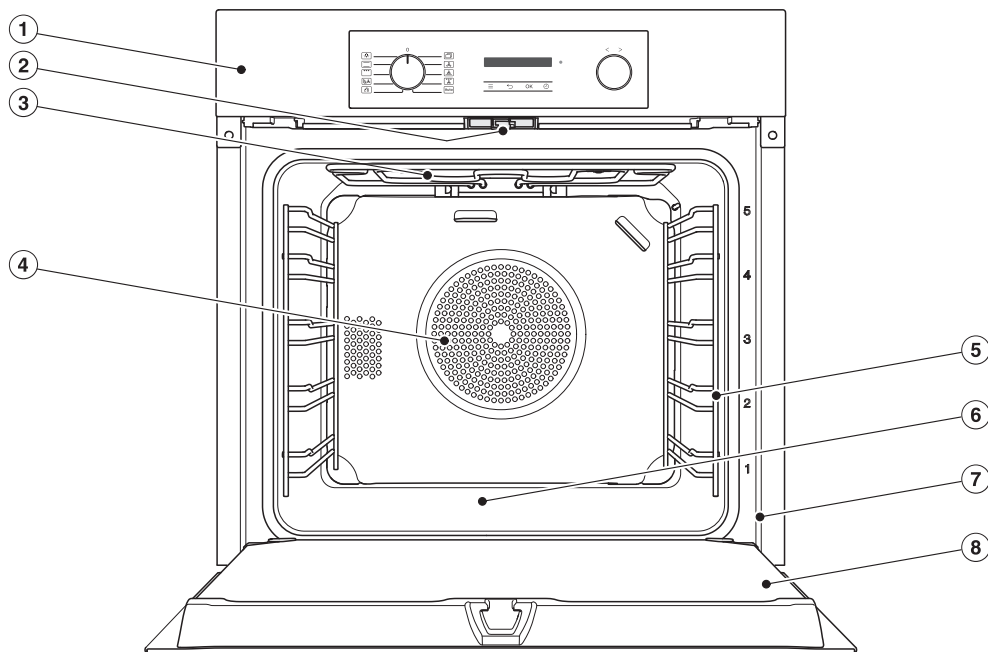
- Kad sumažintumėte energijos sąnaudas, pasirinkite ekrano nustatymą „Tageszeit“ | „Anzeige“ | „Aus“.

Energijos taupymo režimas

Jeigu kepimo procesas nevykdomas ir nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia.

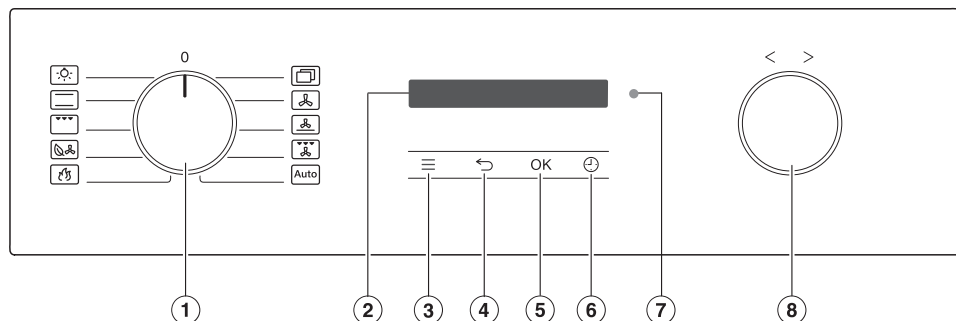
Susipažinimas

Jūsų orkaitė



- | | |
|--|---|
| ① Valdymo elementai | ⑤ Padėklų laikikliai su 5 kepimo lygiais |
| ② Durelių užraktas pirolizinio valymo metu | ⑥ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu |
| ③ Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas | ⑦ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele |
| ④ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas | ⑧ Durelės |

Valdymo skydelis



- ① Veikimo režimų perjungiklis
Skirtas režimų pasirinkimui
- ② Ekranas
Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ③ Jutiklinis mygtukas ≡
Nustatymams atverti
- ④ Jutiklinis mygtukas ↶
Skirtas palaipsniui grįžti atgal
- ⑤ Jutiklinis mygtukas OK
Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑥ Jutiklinis mygtukas ⌚
Skirtas trumpajai trukmei, kepimo trukmei arba kepimo proceso įjungimo ir užbaigimo laikui nustatyti
- ⑦ Optinė sąsaja
(tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ⑧ Valdymo rankenėlė < >
Nustatyti trukmei, temperatūrai ir meniu punktams pasirinkti

Susipažinimas

Veikimo režimo perjungiklis

Veikimo režimo perjungikliu pasirinkite pageidaujamus režimus ir atskirai įjunkite gaminimo kameros apšvietimą.

Galite sukti jį tiek į kairę, tiek į dešinę pusę.

Veikimo režimai



“Beleuchtung”



“Ober-/Unterhitze”



“Grill groß”



“Eco-Heißluft”



“Pyrolyse”



“Weitere” | “Booster” 
“Weitere” | “AirFry” 



“Heißluft plus”



“Intensivbacken”



“Umluftgrill”



“Automatikprogramme”

Ekranas

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

Valdymo rankenėlė < >

Valdymo rankenėlę galima sukti į kairę ir į dešinę pusę.

Vertės ekrane, pvz., temperatūros ir laiko, didinamos sukaant į dešinę > arba mažinamos sukaant į kairę <.

Valdymo rankenėlę taip pat galima naudoti slinkti ekrano nustatymų arba automatinių programų parinkčių sąrašus.

Sukite į dešinę > ir parinkčių sąrašą slinkite žemyn, sukaite į kairę < ir parinkčių sąrašą slinkite į viršų.

Jutikliniai mygtukai

Jutikliniai mygtukai reaguoja į sąlytį su pirštu. Kiekvienas bakstelėjimas patvirtinamas garsiniu signalu. Šių mygtukų perjungimo signalą galite išjungti mygtuku ≡ | “Lautstärke” | “Tastenton”.

Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Šiuo mygtuku atversite nustatymus, jeigu veikimo režimo perjungiklis nustatytas ties O arba "Beleuchtung"  .
	Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.
<i>OK</i>	Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, aktyvinsite 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). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką <i>OK</i> .
	Laikmatis
	Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.
	Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.
	Prietaiso paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.
	Nuotolinis valdymas (rodomas tik prisijungus prie "Miele@home" sistemos ir pasirinkus nustatymą "Fernsteuerung" "Ein")

Susipažinimas

Įranga

Šiame dokumente aprašytus modelius rasite kitoje pusėje.

Įranga priklauso nuo modelio.

Jūsų orkaitėje naudojami priedai, kurie yra išvardinti skyriuje “Pristatymo apimtis”.

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

Identifikacinė plokštelė

Identifikacinę plokštelę rasite ant priekinio rėmo atidarę dureles.

Joje nurodytas jūsų prietaiso modelis, gamyklinis numeris ir jungimo duomenys (tinklo įtampa / dažnis / maksimali prijungta apkrova).

Išsaugokite šią informaciją, kad “Miele” galėtų tikslingai padėti, jei kiltų klausimų arba problemų.

Tiekimo komplektacija

- Padėklų laikikliai
- Universalusis padėklas
- Kepimo ir kepinimo grotelės (trumpiau: grotelės)
- Naudojimo ir montavimo instrukcija
- Tvirtinimo varžtai
- Kiti priedai (atsižvelgiant į modelį)

Papildomai įsigijami priedai

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

Į “Miele” interneto parduotuvę pateksite nuskaityę QR kodą:



Padėklų laikikliai

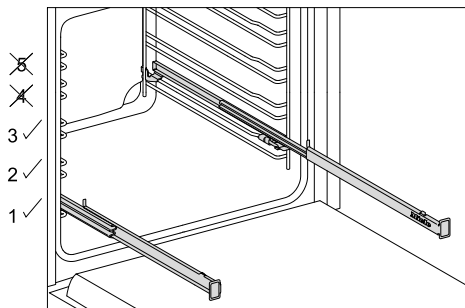
Kairėje ir dešinėje gamtinimo kameros pusėje, prie kiekvieno  kepinimo lygmens yra sumontuoti padėklų laikikliai, skirti priedams sudėti.

Kepimo lygmenų pavadinimus galite perskaityti ant priekinio rėmelio.

Kiekvieną kepinimo lygmenį sudaro 2 vienas šalia kito sumontuoti skersiniai. Priedai (pvz., grotelės) įstumiami tarp šių skersinių.

Padėklų laikiklius galite išmontuoti.

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 70-C



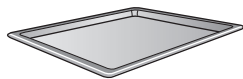
“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus galima naudoti 1, 2 ir 3 kepinimo lygmenyse.

Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami kiekviename kepinimo lygmenyje ant viršutinio skersinio.

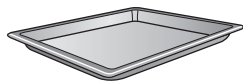
Maksimali “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų apkrova yra 15 kg.

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

Kepimo padėklas HBB 71
(apsauga nuo išslydimo per vidurį):



Universalusis padėklas HUBB 71
(apsauga nuo išslydimo per vidurį):

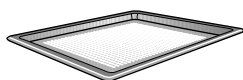


Kepimo ir kepinimo grotelės HBBR 71
(apsauga nuo išslydimo per vidurį):



Trumpposiose šių priedų pusėse esanti apsauga nuo išslydimo neleidžia jiems išslysti iš padėklų laikiklių, jei norite juos ištraukti tik iki pusės.

Perforuotas “Gourmet” kepinimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas HBL 71



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

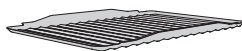
- Kepant kepinius iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbaltalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepinimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo.
- Gruzdintos bulvytės, krocketai ir pan. gruzdinami be jokių 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 kepinimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą HBFP 27-1.**

Kepinimo ir kepinimo padėklas HGBB 71



Kepinimo ir kepinimo 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.

Apvalios kepinimo formos HBF 27-1 ir HBFP 27-1



Emaliuotos apvalios kepinimo formos su “PerfectClean” danga skirtos picoms, užkepėlėms arba tartaletėms kepti.

Perforuota apvali kepinimo forma taip pat tinka “AirFrying” režimui, nes karštas oras gali optimaliai cirkuliuoti apie maisto produktą.

Kepimo akmuo HBS 70



Glazūruotas kepinimo akmuo iš ugniai atsparios keramikos, skirtas picai, kišui, duonai, bandelėms arba pikantiškiems kepiniams kepti, kurių pagrindas turi būti traškus.

Susipažinimas

Kepiniui uždėti ant kepimo akmens ir nuėmti pridėta natūralaus medžio ližė.

“Gourmet” keptuvos HUB Keptuvo dangtis HBD

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

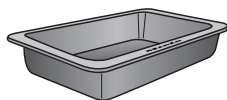
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpiančia danga.

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

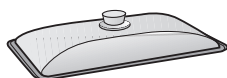
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

Gylis: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

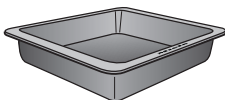


HBD 60-22

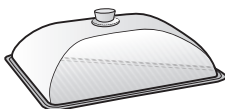


Gylis: 35 cm

HUB 5001-XL*

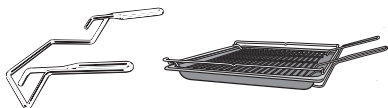


HBD 60-35



** Tinka indukciniams kaitlentėms

Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

Priedų valymas ir priežiūra

- “Miele” universali mikropluošto šluostė

- “Miele” orkaitės valiklis

Saugos įrenginiai

Paleidimo blokatorius

Prietaiso paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

Aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius automatiškai įsijungia per kiekvieną kepimo procesą. Jis užtikrina, kad karštas orkaitės oras būtų sumaišytas su vėsiu patalpos oru ir atvėsintas, prieš jam išeinant per angą tarp durelių ir valdymo skydelio. Kad drėgmė nenusėtų gaminimo kameroje, ant valdymo skydelio arba montavimo spintos, pasibaigus kepimo procesui ventiliatorius veikia ir toliau. Po tam tikro laiko ventiliatorius išjungiamas automatiškai.

Apsauginis išsijungimas

Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgai, todėl įsijungė apsauginis išsijungimas. Laikotarpio trukmė priklauso nuo pasirinktos programos.

Vėdinamos durelės

Durelės pagamintos iš stiklo plokščių, kurios iš dalies padengtos šilumą atspindinčia danga. Prietaisui veikiant oras papildomai išleidžiamas pro dureles, todėl išorinis stiklas lieka vėsus.

Durelių užrakinimas piroliziniam valymui

Pirolizinio valymo pradžioje saugumo sumetimais užrakinamos durelės. Durelės atrakinamos temperatūrai maisto ruošimo skyriuje nukritus žemiau 280 °C.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

“PerfectClean” paviršiaus apdaila išsiskiria unikalia nelimpančia danga, kurią labai paprasta valyti. Šie paviršiai prižiūrimi panašiai kaip stiklas.

Paruoštas patiekalas lengvai išsiima iš padėklo. Lengvai nusivalo po kepimo likę nešvarumai.

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

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

“PerfectClean” danga padengti paviršiai:

- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- Perforuotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas
- Kepinimo ir kepimo padėklas
- Apvali kepimo forma
- Perforuota apvali kepimo ir gruzdinimo karštajame ore “AirFry” forma

Pirolizinis valymas

Per pirolizinį valymą aukšta temperatūra gali pažeisti šiam valymo būdui nepritaikytus priedus.

Prieš pradėdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus. Tai taip pat galioja padėklų laikikliams, “FlexiClip” visiškai ištraukiamiems įtaisams, grotelėms ir kitiems papildomiems priedams.

Jei nenorite valyti orkaitės rankomis, galite pasinaudoti “Pyrolyse”  funkcija.

Per pirolizinį valymą maisto ruošimo skyrius įkaitinamas iki 400 °C. Aukštoje temperatūroje nešvarumai suskaidomi iki pelenų.

Galima rinktis iš 3 skirtingos trukmės pirolizinio valymo lygių:

- 1 lygį, jei nešvarumų nėra daug;
- 2 lygį, jei yra didesni nešvarumai;
- 3 lygį, jei maisto ruošimo skyrius labai nešvarus.

Galite pasirinkti pirolizinio valymo paleidimo atidėjimą, pvz., norėdami pasinaudoti palankiais naktiniais elektros energijos tarifais.

Ijungus pirolizinį valymą, durelės automatiškai užrakinamos. Jas galėsite atidaryti tik pasibaigus valymui.

Pirolizinio valymo pabaigoje išvalykite likučius (pvz., pelenus), kurių kiekis priklauso nuo maisto ruošimo skyriuje buvusių nešvarumų.

Susipažinimas

Valdymo principas

Pasirinkti režimą

- Veikimo režimų perjungikliu pasirinkite norimą režimą.

Ekrane rodoma rekomenduojama temperatūra.

- Prireikus rekomenduojamą temperatūrą pakeiskite valdymo rankenėle < >.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Veikimo režimo keitimas

Vykstant kepimo procesui galite perjungti veikimo režimą.

- Veikimo režimų perjungiklį sukite iki norimo režimo.

Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.

Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

- Norėdami pakeisti skaičių, valdymo rankenėlę < > sukite į dešinę arba kairę.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Pakeistas skaičius išsaugomas.

Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąraše

- Pasirinkus ,  ir  atveriamas priskirtas meniu. Valdymo rankenėle < > slinkite parinkčių sąrašą, kol atversite norimą meniu punktą.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Nustatymo keitimas parinkčių sąraše

Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele ✓.

- Valdymo rankenėlę < > sukite į dešinę arba kairę, kol pamatysite norimą vertę arba norimą nustatymą.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

Kai kurie nustatymai rodomi segmentiniame stulpelyje . Jeigu užpildyti visi segmentai, vadinasi, pasirinkta maksimali vertė.

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

- Valdymo rankenėlę < > sukite į dešinę arba kairę, kol pamatysite norimą nustatymą.
- Pasirinkimą patvirtinkite mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

“Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

“Miele” programėlėje pateiktos nuorodos, kaip savo orkaitę galite prijungti prie namų WLAN tinklo.

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

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

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

Užtikrinkite, kad orkaitės pastatymo vietoje būtų pakankamai stiprus WLAN tinklo signalas.

WLAN ryšio pasiekiamumas

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

“Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

“Miele” programėlė

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



Pirmojo paleidimo eiga

⚠ Pavojaus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių.

Veikianti orkaitė įkaista.

Kad užtikrintumėte saugų veikimą, naudokite tik įmontuotą prietaisą.

Orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai. Ekrane pasirodo užrašas “Miele”, o po poros sekundžių raginimas nustatyti kalbą.

- Stebėkite ekrane nurodytus veiksmus. Sukamuoju perjungikliu < > naršykite po parinkčių sąrašą, kol atversite norimą meniu punktą, paspauskite OK ir patvirtinkite.

Pabaigoje rodoma “Inbetriebnahme abgeschlossen”.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma “Sprache”.

Pirmasis paleidimas

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ≡.

Toliau rodomas paros laikas. Pirmasis paleidimas baigtas.

Įkaitinkite orkaitę

Pirmą kartą įkaitinant orkaitę gali pasijusti nemalonius kvapus. Kvapas dings, jeigu maž. vieną valandą kaitinsite tuščią orkaitę.

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

- Nulupkite lipdukus arba orkaitės apsaugines ir priedų 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.
 - Valdymo rankenėle pasirinkite  "Weitere".
- Rodoma "Booster" ✓.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).
- Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.
- Nustatykite aukščiausią temperatūrą (250 °C).
 - Kaitinkite orkaitę maž. vieną valandą.
 - Orkaitei įkaitus valdymo rankenėlę nustatykite ties "0".

Maisto ruošimo skyriaus valymas po pirmojo įkaitinimo

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Veikianti 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.

- Išimkite iš gaminimo kameros visus priedus ir išplaukite juos rankomis.
- Gaminimo kamerą valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempinėle arba švaria, sudrėkinta mikropluošto šluoste.
- Paviršius nusauskite minkšta šluoste.

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

Nustatymų apžvalga

Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Sprache  ”	... “deutsch” “english” ... “Standort”
“Tageszeit”	“Anzeige” “Ein”* “Aus” “Nachtabstaltung” “Zeitformat” “12 Std” “24 Std”* “Einstellen”
“Display”	“Helligkeit” 
“Lautstärke”	“Signaltöne” “Melodien”*  “Solo-Ton”  “Tastenton” 
“Einheiten”	“Temperatur” “°C”* “°F”
“Vorschlagstemperaturen”	
Pyrolyseempfehlung	Ein Aus*
“Kühlgebläsenachlauf”	“Temperaturgesteuert”* “Zeitgesteuert”
“Betriebsstunden”	
“Inbetriebnahmesperre  ”	“Ein” “Aus”*
“Miele@home”	“Aktivieren” “Deaktivieren” “Verbindungsstatus” “Neu einrichten” “Zurücksetzen” “Einrichten”
“Fernsteuerung”	“Ein”* “Aus”
“RemoteUpdate”	“Ein”* “Aus”
“Softwareversion”	
“Händler”	“Messeschaltung” “Ein” “Aus”*
“Werkeinstellungen”	“Geräteeeinstellungen” “Vorschlagstemperaturen”

* Gamyklinis nustatymas

Nustatymų pritaikymas

Meniu “Einstellungen” iškvietimas

Jutikliniu mygtuku  galite atverti meniu “Einstellungen” ir savo orkaitės gamyklinius nustatymus pritaikyti prie savo poreikių.

■ Režimų perjungiklį nustatykite ties “0” arba į padėtį “Beleuchtung” .

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Atveriamas nustatymų parinkčių sąrašas.

■ Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

■ Norėdami išeiti iš meniu, vėl pasirinkite jutiklinį mygtuką .

“Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimą vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

“Tageszeit”

“Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”
paros laikas visada yra rodomas ekrane. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.
- “Aus”
ekranas užtamsinamas, kad būtų taupoma energija.

- “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”

Nustatykite valandas ir minutes.

Po elektros tiekimo pertrūkio vėl rodomas esamas paros laikas. Paros laikas išsaugomas maždaug 5 minutėms.

“Display”

“Helligkeit”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

- 
maksimalus ryškumas
- 
minimalus ryškumas

“Lautstärke”

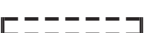
“Signaltöne”

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 signalų stiprumas



minimalus signalų stiprumas

“Tastenton”

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



maksimalus garso stiprumas



mygtukų perjungimo signalas išjungtas

“Einheiten”

“Temperatur”

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

“Vorschlagstemperaturen”

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

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

■ Pasirinkite norimą režimą.

■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

“Pyrolyseempfehlung”

Galite pasirinkti, ar bus rodomas raginimas atlikti pirolizinį valymą (“Ein”), ar nerodomas (“Aus”).

“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 pažeisti įmontavimo spintą ar stalviršį ir sukelti 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.

“Betriebsstunden”

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

“Inbetriebnahmesperre

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

Jeigu įjungtas paleidimo blokatorius, galite nustatyti trumpąją trukmę.

Nustatymų pritaikymas

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

- “Ein”
Paleidimo blokatorius suaktyvinamas. Kad galėtumėte naudoti orkaitę, maž. 6 sekundes lieskite mygtuką OK.
- “Aus”
Prietaiso paleidimo blokatorius išjungtas. Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

“Miele@home”

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

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

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

- “Zurücksetzen”

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

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

- “Einrichten”

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

“Fernsteuerung”

Jeigu savo galiniame mobiliajame prietaise įdiegėte “Miele” programėlę, prisijungėte prie “Miele@home” sistemos ir suaktyvinote nuotolinio valdymo funkciją (“Ein”), pasirinkę veikimo režimą galite nustatyti temperatūrą ir kepimo trukmę, peržiūrėti informaciją apie vykdomą troškinimą arba jį užbaigti.

Prijungus prie tinklo parengties režime orkaitė suvartoja maks. 2 W.

“RemoteUpdate”

Meniu punktas “RemoteUpdate” rodomas arba jį galima pasirinkti tik tada, jei įvykdytos visos “Miele@home” naudojimo sąlygos.

“RemoteUpdate” funkcija skirta atnaujinti jūsų orkaitės programinę įrangą. Jeigu jūsų prietaisui paruoštas naujinimas,

orkaitė jį atsisiųs automatiškai. Naujinys automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

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

Ijungimas ir išjungimas

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

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

Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, prietaiso ekrane bus 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, galite išjungti "RemoteUpdate" funkciją.

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

Jeigu ketinate naudoti nuotolinio atnaujinimo ("RemoteUpdate") funkciją, turėkite omenyje, kad:

- jeigu ekrane nerodomas pranešimas, vadinasi, nėra paruošto įdiegti 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 rodyti orkaitės veikimą, neįjungus jos kaitinimo. Naudojant namuose, šio nustatymo nereikės.

"Messeschaltung"

Jeigu įjungsitė orkaitę, kurioje aktyvintas parodomasis režimas, bus 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. Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

"Werkeinstellungen"

- "Geräteeinstellungen"
Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.
- "Vorschlagstemperaturen"
Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

Veikimo režimai

Veikimo režimai	Rekomenduojama vertė	Zona
 “Heißluft plus”	160 °C	30–250 °C
 “Intensivbacken”	170 °C	50–250 °C
 “Eco-Heißluft”	190 °C	100–250 °C
 “Weitere” “Booster” 	160 °C	100–250 °C
 “Weitere” “AirFry” 	190 °C	30–250 °C
 “Ober-/Unterhitze”	180 °C	30–280 °C
 “Grill groß”	240 °C	200–300 °C
 “Umluftgrill”	200 °C	100–260 °C
 “Automatikprogramme”		
 “Pyrolyse”		

Paprasta naudoti

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Režimų perjungikliu pasirinkite norimą režimą.

Pirmiausia trumpai rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

- Prireikus rekomenduojamą temperatūrą pakeiskite valdymo rankenėle < >.

Rekomenduojama temperatūra pasiekama per keletą sekundžių. Temperatūrą galite pakeisti valdymo rankenėle < >.

- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Rodoma esama temperatūra, pradeda ma įkaitinimo fazę.

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

- Pasibaigus kaitinimui valdymo rankenėlę nustatykite ties **“0”**.
- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

Veikimo režimą “Booster” naudokite norėdami greitai įkaitinti maisto ruošimo skyrių.

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

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

- veikimo režimuose “Heißluft plus” , “Ober-/Unterhitze”  kečinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjausnius arba filė,
- pyragus ir smulkius kepinius, kurių trumpa kepimo trukmė (pvz., iki 30 min.) arba temperatūrai jautrius tešlos gaminius (pvz., biskvitą), naudodami kepimo režimą “Ober-/Unterhitze” 

Greitasis įkaitinimas

Veikimo režimas “Booster”  padės sutrumpinti įkaitinimo fazę.

Jeigu kepate picas ir temperatūrai jautrius tešlos kepinus (pvz., biskvitą, sausainius), įkaitinimo fazės metu ne-naudokite greitojo įkaitinimo funkcijos “Booster” .

Kitaip šių kepinų viršus per greitai paruduos.

- Valdymo rankenėle pasirinkite  “Weiter”.
- Patvirtinkite “Booster” ✓ mygtuku *OK*.
- Pasirinkite temperatūrą.
- Maisto ruošimo skyriui įkaitus iki nustatytos temperatūros, įjunkite norimą kepimo režimą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

Temperatūros keitimas

Jutikliniu mygtuku  | “Vorschlagstemperaturen” rekomenduojamą temperatūrą galite pritaikyti prie savo naudojimo įpročių.

- Valdymo rankenėle < > pakeiskite temperatūrą.
- Temperatūra keičiasi 5 °C intervalais.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Valdymas

Patarimas: jeigu nustatėte **kepimo trukmę**, pirmiausia jutikliniu mygtuku ↵ turite uždaryti meniu “Kepimo trukmė”. Tada galėsite valdymo rankenėle < > pakeisti temperatūrą. Palieskite jutiklinį mygtuką ☺, kad vėl galėtumėte peržiūrėti kepimo trukmę.

Kepimo trukmė

Jei tarp maisto produkto įdėjimo ir 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.

Kepimo trukmės nustatymas

Įdėjote patiekalą į maisto ruošimo skyrių, pasirinkote režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Nustatykite reikiamą kepimo trukmę. Nustatytos trukmės pabaigoje maisto ruošimo skyriaus apšvietimas automatiškai išsijungia. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ☺.
- Nustatykite kepimo trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Pabaigos laiko nustatymas (“Fertig um”)

Įdėjote patiekalą į maisto ruošimo skyrių, pasirinkote režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Nustatykite kepimo proceso pabaigos laiką. Tuo metu gaminimo kameros kaitinimo elementai automatiškai išsijungia.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ☺.
- Pasirinkite “Fertig um”.
- Nustatykite laiką, kada turi baigtis kepimo procesas.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Paleidimo laiko nustatymas (“Start um”)

Įdėjote patiekalą į maisto ruošimo skyrių, pasirinkote režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Ši funkcija rodoma meniu tik tada, jei nustatėte “Garzeit” arba “Fertig um”. Pasinaudokite “Start um” ir nustatykite laiką, kada turi prasidėti kepimo procesas. Tuo metu automatiškai įsijungia orkaitės kaitinimo elementai.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ☺.
- Pasirinkite “Start um”.
- Nustatykite laiką, kada kepimo procesas turi prasidėti.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

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 “Löschchen”.
- 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 nustatyto laiku.

Kepimo proceso nutraukimas

- Veikimo režimo perjungiklį nustatykite ties kitu režimu arba į padėtį “O”.

Ištrinama nustatyta kepimo trukmė. Veikimo režimo perjungiklį pasukę į padėtį “O”, taip pat išsijungsite gaminimo kameros kaitinimą ir apšvietimą.

Režimo “AirFry” naudojimas

- Maisto produktus tolygiai ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu išdėstykite “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėkle.
- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygmenį.
- Valdymo rankenėle pasirinkite  “Weiter”.
- Valdymo rankenėle pasirinkite “AirFry”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma rekomenduojama temperatūra.

- Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą, kaip nurodyta recepte arba kepimo lentelėje.
- Kepimo pabaigoje patikrinkite, ar patiekalas jau pakankamai traškus ir apskrūdęs.

Automatinių programų naudojimas

Automatinės programos patogiai ir saugiai padės užtikrinti optimalų kepimo rezultatą.

- Pasirinkite Automatikprogramme .
- Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą automatinę programą.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Stebėkite ekrane pateiktus nurodymus.

“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).

Maksimali trumpoji trukmė, kurią galima pasirinkti, yra 59.59 min.

Trumposios trukmės nustatymas

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

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

Rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

- Valdymo rankenėle < > nustatykite 06.20.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Kai orkaitė yra išjungta, vietoje paros laiko rodoma trumpoji trukmė ir $\triangle$.

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas **be** nustatytos kepimo trukmės, kai tik pasiekiamą nustatytoji temperatūra, rodomas $\triangle$ 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.

Trumposios trukmės pabaigoje mirksi $\triangle$, nuskamba garsinis signalas, o laikas skaičiuojamas didėjančia tvarka.

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\odot$.

Akustiniai ir optiniai signalai išjungiami.

Trumposios trukmės keitimas

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\odot$.

■ Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite "Kurzeit".

■ Pasirinkite "Ändern".

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Pasirodo nustatyta trumpa trukmė.

■ Pakeiskite trumpąją trukmę.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Trumposios trukmės ištrynimasis

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\odot$.

■ Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite "Kurzeit".

■ Pasirinkite "Löschen".

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Trumpoji trukmė ištrinama.

Priedų naudojimas

Įranga priklauso nuo modelio.

Grotelių naudojimas

■ Groteles visada dėkite tarp kepimo lygmens padėklų laikiklių skersinių pastatymo plokštuma žemyn.

Kepimo formų naudojimas

■ Groteles visada dėkite tarp kepimo lygmens padėklų laikiklių skersinių pastatymo plokštuma žemyn.

■ Jei naudojate kepimo formas, apkepo kepimo formas ir panašius kepimo indus, statykite juos grotelių viduryje.

Kepimo padėklų naudojimas

■ Kepimo padėklą, universalųjį padėklą, "Gourmet" kepimo ir "AirFry" padėklą įstatykite tarp padėklų laikiklio skersinių.

Patarimas: jei kepimui naudojate "Gourmet" kepimo ir perforuotą "AirFry" HBBL 71 padėklą, pirmiausia ant lygaus darbinio paviršiaus iškočiokite tešlą ir įdėkite ją į perforuotą "Gourmet" padėklą.

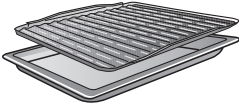
Kepimo ir kepinimo grotelių naudojimas su universaliojo padėklu



■ Uždėkite grotelės ant universaliojo padėklo.

■ Universalųjį padėklą įstumkite tarp kepimo lygmens skersinių. Grotelės automatiškai įstatomos ant viršutinių skersinių.

Kepimo ir kepinimo padėklo naudojimas su universalioju padėklu



- Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą.
- Universalųjį padėklą su kepinimo ir kepinimo padėklu įstumkite tarp kepinimo lygmens skersinių.

Kepimo akmens naudojimas

- Groteles visada dėkite tarp kepinimo lygmens padėklų laikiklių skersinių pastatymo plokštuma žemyn.
- Kepimo akmenį kraštu atgal įdėkite ant kepinimo ir kepinimo grotelių.
- Kaitinkite kepinimo akmenį 30 minučių pasirinkę kepinimo režimą "Ober-/Unterhitze"  ir nustatę 200 °C ir 250 °C temperatūrą.

Patarimas: išsamesnė informacija pateikta kepinimo akmens naudojimo instrukcijoje.

"Gourmet" keptuvo naudojimas

Gaminimo kameros emalio pažeidimai dėl susidariusio šilumos kamščio. Jei "Miele" "Gourmet" keptuvą HUB 5000 / 5001 įstatysite į 1 kepinimo lygmenį, dėl nedidelio atstumo ant gaminimo kameros pagrindo gali susiformuoti šilumos kamštis: emalis gali sutrūkinėti arba pradėti luptis.

"Miele" "Gourmet" keptuvo HUB 5000 / 5001 **nedėkite** į 1 lygmenį.

"Miele" keptuvo taip pat niekada nedėkite į viršutinius 1 kepinimo lygmens skersinius, nes ten jis nebus apsaugotas nuo išslydimo.

Įprastai naudokite **2 kepinimo lygmenį** arba, jei norite apkepti, 3 arba 4 kepinimo lygmenį.

- "Gourmet" keptuvą įstumkite tarp kepinimo lygmens padėklų laikiklių skersinių.

Atsižvelgiant į kepinimo lygmenį, nenaudokite keptuvo dangčio (jei yra), nes bendras aukštis viršys bendrąjį maisto ruošimo skyriaus aukštį.

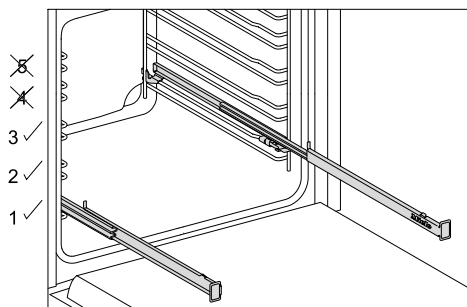
Patarimas: išsamesnė informacija pateikta "Gourmet" keptuvo naudojimo instrukcijoje.

"FlexiClip" visiškai ištraukiamųjų įtaisų HFC 70-C sumontavimas ir išmontavimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.



“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus galima naudoti 1, 2 ir 3 kepiimo lygmenyje.

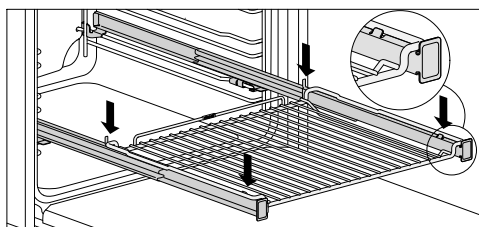
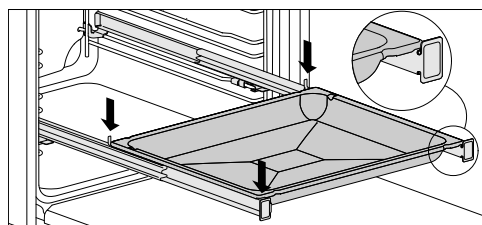
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami kiekviename kepiimo lygmenyje ant viršutinio skersinio.

Jei “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus norite naudoti visiems maisto produktams, kurie turi būti kepami 2 kepiimo lygmenyje, “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus sumontuokite 1 lygmenyje.

Kadangi “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant viršutinio kepiimo lygmens skersinio, sumažėja atstumas iki aukščiau esančio kepiimo lygmens. Jei atstumas bus per mažas, tai gali paveikti kepiimo rezultatą.

Tik tada, kai “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai yra iki galo įstumti, priedai priekyje ir gale yra saugiai užfiksuoti fiksiatoriais, kurie neleidžia jiems išslysti.

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



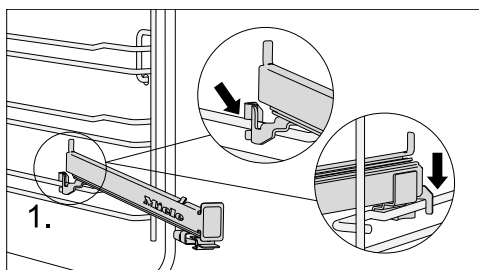
Kad priedas negalėtų netikėtai išslysti:

- Atkreipkite dėmesį, kad priedas visada būtų įstatytas tarp priekinių ir galinių visiškai ištraukiamų įtaisų fiksiatorių.
- Groteles statykite į “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus pastatymo plokštuma žemyn.

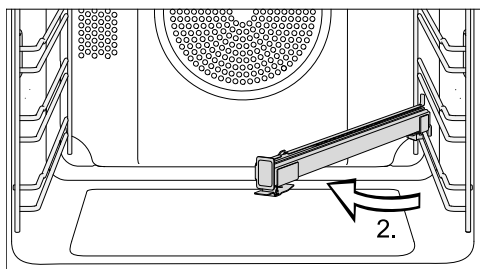
Montuodami arba išmontuodami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, jų **neišardykite**.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą su “Miele” logotipu montuokite **dešinėje** gaminimo kameros pusėje.

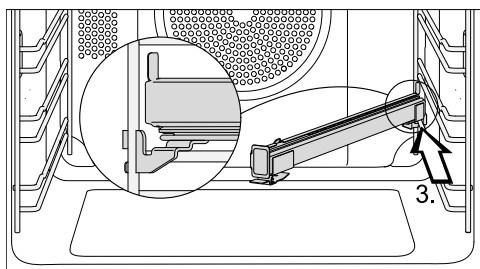
“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų montavimas



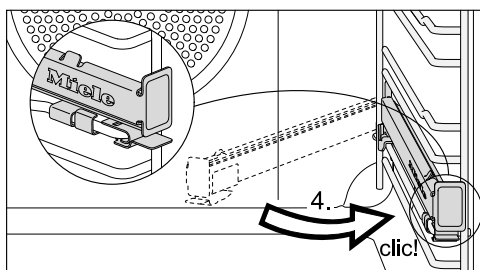
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite kepiimo lygmens viršutinio skersinio priekyje (1.).



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pasukite į gaminimo kameros vidurį (2.).



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pakreipkite įstrižai ir stumkite išilgai viršutinio skersinio, kol atsirems (3).

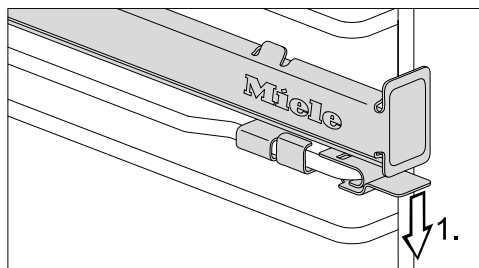


- Atlenkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą atgal ir užfiksuokite ant viršutinio skersinio, kad pasigirstų spragtelėjimas (4).

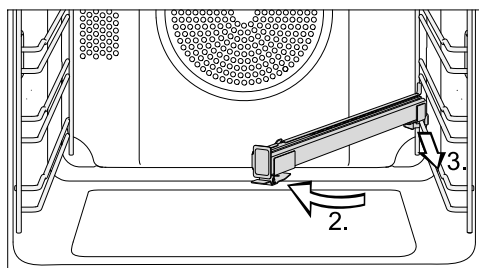
Patarimas: jeigu įmontuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai stringa, tvirtai juos suimkite ir ištraukite.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išmontavimas

- Iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamo įtaiso liežuvėlį (1.) spauskite žemyn.



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pasukite link maisto ruošimo skyriaus vidurio (2.) ir traukite į save išilgai viršutinio skersinio (3.).
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą nuimkite nuo skersinio ir išimkite.

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 kepymo patarimai

- Nustatykite kepymo trukmę. Kepiniams nereikėtų rinktis labai ilgos trukmės. Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepyimo miltelių poveikis.
- Galite naudoti groteles, universalų padėklą ar bet kurią kepyimo formą, kuri pagaminta iš karščiui atsparios medžiagos.
- Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis ir blizgiu paviršiumi kepyimo formų, nes šviesaus metalo formose patiekalai netolygiai apskrunda arba apskrunda per mažai. Tam tikromis aplinkybėmis kepinys gali ir neiškepti.
- Kvadratinės arba pailgos pyragų kepyimo 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 kepymui naudokite universalų padėklą.

Kepimo popieriaus naudojimas

“Miele” priedai, pvz., universalusis padėklas, yra su “PerfectClean” danga. Paprastai paviršių su “PerfectClean” danga nereikia papildomai patepti riebalais arba iškloti kepyimo popieriumi.

- Kepdami kepinus iš duoninės tešlos naudokite kepyimo popierių, nes tešlai ruošti naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti “PerfectClean” dangą.
- Naudokite kepyimo popierių, jei kepyte biskvitą, orinukus, migdolinius pyragaičius ir panašius saldėsius. Dėl sudėtyje esančio didelio baltymų kiekio šie gaminiai limpa prie dangos.
- Kepdami šaldytus produktus, patieskite ant grotelių kepyimo popierių.

Nuoroda į kepymo lenteles

Temperatūros pasirinkimas

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

Kepinimo trukmės pasirinkimas

Jeigu nenurodyta kitaip, kepyimo lentelėse nurodyta kepyimo trukmė galioja iš anksto neįkaitintai orkaitei. Jeigu maisto ruošimo skyrių iš anksto įkaitinsite, kepyimo 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 nurodytos to paties pavadinimo skyriuje.

“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykites 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 kepinus arba pyragus vienu metu galite kepti maks. dviejuose kepimo lygiuose.

“Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinus su drėgnais įdarais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Šį veikimo režimą naudokite ruošdami tradicinius patiekalus. Jeigu gaminatė pagal receptus iš senesnių receptų kny-

gų, 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 pjautinius 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 keptant ant grotelių. Lieka pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojate **kepimo rankovę arba maišėlį**, laikykites ant pakuotės pateiktą nurodymų.
- Jeigu kepinatė ant **grotelių** arba **neuždengiamą kepimo indą**, liesesnę mėsą galite aptepti riebalais, apkloti riebios šoninės juostelėmis arba prismaigstyti lašinukų.

Pravartu žinoti

- **Pagardinkite prieskoniais** ir dėkite į kepimo indą. Uždėkite sviesto ar margarino gabaliukų arba aplaistykite aliejumi arba maistui skirtais riebalais. Jei-
gu kepatė didelį kepsnį (2–3 kg) arba riebią paukštieną, įpilkite apie 1/8 l vandens.
- Kepimo metu nepilkite pernelyg daug skysčio. Tai turi įtakos mėsos **apskrudimui**. Patiekalas apskrudinamas kepimo pabaigoje. Mėsa bus labiau apskrudusi, jeigu praėjus pusei kepimo laiko atidengsite indą.
- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus, uždenkite ir palikite maždaug 10 minučių – **subalansavimo laikas**. Pjaus-
tant patiekalą, ištekęs mažiau sulčių.
- **Paukštienos** odelė bus traški, jeigu 10 minučių prieš kepimo pabaigą ap-
tępsite ją šiek tiek pasūdytu vandeniu.

Nuoroda į kepimo lenteles

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

Temperatūros pasirinkimas

- Rekomenduojama rinktis žemesnę
temperatūrą. Kepant aukštesnėje
temperatūroje negu nurodyta, mėsa
nors ir apskrunda, bet neiškepa.
- Nustatykite “Heißluft plus”  veikimo
režimą ir maždaug 20 °C žemesnę
temperatūrą negu “Ober-/Unterhit-
ze” .
- Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos
gabalus, nustatykite maždaug 10 °C
žemesnę temperatūrą, negu nurodyta
kepimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, ta-
čiau iškeps tolygiai, nebus per daug
apskrudusi.

- Kepindami ant grotelių, nustatykite
maždaug 10 °C žemesnę temperatūrą,
negu kepdami uždengtame kepimo in-
de.

Kepinimo trukmės pasirinkimas

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

- Pagal mėsos rūšį galite nustatyti kepi-
mo trukmę, kepinio aukštį [cm] pa-
dauginę iš laiko viename 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 nurody-
tos to paties pavadinimo skyriuje.

“Intensivbacken”  režimas netinka
kepti plokštiems kepiniams ir keps-
niams, nes šie bus per tamsūs.

“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” naudojimas

Kepimo režimai, skirti mėsos, žuvies ir paukštienos patiekalų kepimui 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” .

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepimas keptuve

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

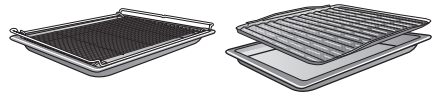
Jeigu kepinatė ant grotelių atidarę dureles, išsiveržiantis karštas oras automatiškai nebus nukreipiamas per ventiliatorių ir nebus atvėsintas. Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

Kepinimo keptuve patarimai

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

Nenaudokite kepinų kepinimo padėklų!



Nuoroda į kepimo lenteles

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepimo lygmenį ir kepimo trukmę. Būtinai 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.
- Didesnio 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 kepinimo trukmė.
- Po kurio laiko patikrinkite, ar patiekalas iškepęs.
- **Mėsos iškepimo laipsnį** patikrinsite uždėję spustelėję šaukštą. Galite nustatyti, ar mėsa iškepusi.
- **“englisch/rosé”**
Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.
- **“medium”**
Mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.
- **gerai iškepta**
Mėsos praktiškai neįmanoma spausti, ji yra iškepusi.

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

Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios rekomenduojamos temperatūros nurodytos to paties pavadinimo skyriuje.

“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 spinduliuojimą.

“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 “Heißluft plus”  režimą ir 30–50 °C temperatūrą.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras, 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 skoniu.
- Tiekite jį iš anksto pašildytose lėkštėse su ypač karštu padažu, kad taip greitai neatvėstų. Mėsos temperatūra idealiai tinka valgyti.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

Naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėkite groteles.

- Universalųjį padėklą su grotelėmis įdėkite į 2 kepimo lygmenį.
- Pasirinkite “Ober-/Unterhitze”  režimą ir 120 °C temperatūrą.
- Įdėkite universalųjį padėklą, groteles ir apie 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių.

Pravartu žinoti

- Kol įkais maisto ruošimo skyrius, mėsos gabalą iš visų pusių apkepinkite ant kaitlentės.

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

Veikianti 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.
- Baikite kepti mėsą.

Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

Ankštines daržoves arba mėsą pastemizavus 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 25–35 min
Agurkai	—/—	30 °C 25–30 min
Burokėliai	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Pupelės (žaliosios arba geltonos)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

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

/⌚ Kaitinimo temperatūra ir trukmė

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite 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 sėklalisdžius, jeigu reikia, susmulkinkite.
- Džiovinamus produktus pagal dydį ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu tolygiai paskirstykite ant universalaus padėklo arba ant kepimo ir kepinimo grotelių.

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

- Vienu metu galite džiovinti daug. dviejuose kepimo lygmenyse. Džiovinamus produktus įdėkite į 1+3 kepimo lygmenis. Jeigu ketinate naudoti ir groteles, ir universalųjį padėklą, universalųjį padėklą įdėkite po kepimo ir kepinimo grotelėmis.
- Pasirinkite “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.

Pravartu žinoti

Džiovinamas produktas		Temperatūra [°C]	Laikas [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 džiovinoti 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.

Džiovinų produktų išėmimas

Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karštų maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.
Išimdami džiovintus produktus, būkite atsargūs.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus 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 padėklą laikiklius ir sudėti indus ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Pasirinkite “Heißluft plus” .
- Nustatykite 50–80 °C temperatūrą.

Pavojus nudegti!

Išimdami patiekalus naudokite puodkėles. Apatinėje indo pusėje gali susidaryti vandens lašeliai.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite pašildytus indus.

Šaldyti produktai / pusgaminiai

Gruzdintos bulvytės, bulvių krocketai ir panašūs produktai

Šaldytiems produktams kepti naudokite režimą “AirFry” .

Patarimai kepant kepinius, picas ir prancūziškus batonus

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

Šaldytų produktų / pusgaminių 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 kepinio režimą ir temperatūrą.
- Įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Patiekalą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, į ant pakuotės nurodytą kepinio lygį.
- Praėjus šiek tiek laiko, kaip nurodyta ant pakuotės, patikrinkite patiekalą.

“AirFry”

Švelnus maisto produktų apdorojimas teigiamai veikia Jūsų sveikatą. Gruzdintas bulvytes ar panašius patiekalus kepinkite tik kol šios taps aukso spalvos, neskrudinkite iki tamsiai rudos.

Suaktyvinus kepinio režimą “AirFry”  maisto produktas kepamas karštame ore. “AirFrying” – švelnus maisto produktų ruošimo būdas, o rezultatas – tolygiai iškeptas, traškus patiekalas.

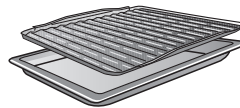
“AirFrying” labiausiai tinka šaldytiems produktams kepti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, kroketams ir pan.

Priedai

- Maisto produktams, kurie **nelaša**, pvz., gruzdintoms bulvytėms, naudokite perforuotą “Gourmet” ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą. Naudojant smulkias “Gourmet” kepinio ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo angeles kepamas patiekalas kepamas iš visų pusių, kol gražiai apskrunda.



- Jeigu **nuo maisto produktų laša**, pvz., kepage viščiuko blauzdeles, naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėję kepinio ir kepinimo padėklą (jeigu yra). Kepimo ir kepinimo padėklas apsaugo, kad nepridegtų kepinio metu nulašėjusios mėsos sultys, kurias vėliau vėl galėsite panaudoti. Kepimo ir kepinimo padėklą patepkite aliejumi ir sudėkite maisto produktus.



- Patiekalus kepinio formose dėkite ant kepinio ir kepinimo grotelių per vidurį.

“AirFrying” naudojimo patarimai

- Šaldytų patiekalų neatitirpinkite.
- Maisto produktus tolygiai ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu išdėstykite “Gourmet” kepinio ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėkle.
- Įdėkite patiekalą į įkaitintą maisto ruošimo skyrių. Jeigu iškeptas patiekalas nepakankamai traškus, kitą kartą galite iš anksto įkaitinti maisto ruošimo skyrių.

Pravartu žinoti

- Kepkite tik viename kepimo lygmenyje.
Kepant keliuose lygmenyse maisto ruošimo skyriuje susikaupia per daug drėgmės, iškeptas maisto produktas nebūna traškus.
- Kepamą patiekalą visada dėkite į 2 kepimo lygmenį.
Jeigu norite, kad patiekalo viršus būtų labiau apskrudęs, kitą kartą galite naudoti aukštesnį kepimo lygmenį.
- Praėjus maždaug pusei kepimo laiko, patiekalą, pvz., gruzdintas bulvytes, apverskite.
Priminimui nustatykite laikmačio trumpąją trukmę.

Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

Toliau rasite “AirFry” pritaikytus receptus.

Optimaliam troškinimo rezultatui užtikrinti rekomenduojame naudoti recepte nurodytus kiekius ir priedus.

Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu

Paruošimo laikas: 60 minučių + 12 val. subalansavimui
4 porcijos

Falafeliams

250 g džiovintų avinžirnių
2 l vandens
2 svogūnų | smulkiai supjaustytų
2 skiltelių česnako | smulkiai sukapotų
30 g petražolių | susmulkintų
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių
1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus
50 g. sezamų pastos ("Sesammus")
1 arbat. šaukšt. maltos kalendros
1 arbat. šaukšt. raudonėlių
½ arbat. šaukšt. prieskonių mišinio "Ras el Hanout"
1 arbat. šaukšt. kumino
1½ arbat. šaukšt. druskos
1 žiupsnelis ant peilio galo pipirų
1 žiupsnelis ant peilio galo maltų aitriųjų paprikų
60 g kvietinių miltų, 405 tipo
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

Mirkomajam jogurtiniam krapų padažui

500 g jogurto, 3,5 % riebumo
100 g šviežio grietinėlės sūrio
1 valg. šaukšt. sezamų pastos ("Sesammus")
3 valg. šaukšt. citrinos sulčių
20 g petražolių | susmulkintų
1 arbat. šaukšt. druskos
1 žiupsnelio pipirų

Priedai

Sietelis
Plaktuvas su smulkintuvu
Maišytuvas su minkymo kabliais
Perforuotas "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklas

Gaminimo eiga

Avinžirnius mažiausiai 12 valandų mirkykite vandenyje.

Mirkomajam jogurtiniam krapų padažui gerai išmaišykite visas sudedamąsias dalis ir padėkite šaltai.

Avinžirnius nukoškite per sietelį.

Petražoles, svogūnus, česnaką, citrinos sultis, aliejų, sezamų pastą ir prieskonių sudėkite į plaktuvą. Palaipsniui suberkite avinžirnius. Kartais valgomuoju šaukštu pamaišykite tešlą.

Supilkite tešlą į dubenį. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir įminkykite į tešlą. Iš tešlos suformuokite 24 rutuliukus. Tarp delnų rutuliukus šiek tiek suplokite ir sudėkite į "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklą. Tada dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol taps rusvai gelsvi.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 18 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai

Gaminimo trukmė: 50 minučių
4 porcijos

Bulvytėms reikės

500 g bulvių, tvirtos konsistencijos |
šiaudeliais (maždaug
0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
500 g saldžiųjų bulvių | šiaudeliais
(maždaug 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
30 ml. saulėgrąžų aliejaus

Mirkomajam krapų padažui

150 g graikiško jogurto
150 g pasukų
¼ citrinos | sulčių ir žievelės
½ ryšulėlis krapų
¼ TL arbat. šaukšt. džiovinto rozmarino
¼ arbat. šaukšt. džiovintų raudonėlių
½ arbat. šaukšt. džiovintų svogūnų
¼ arbat. šaukšt. džiovintų česnakų
1 žiupsnelio druskos
1 žiupsnelio pipirų

Prieskoninei druskai

2 valg. šaukšt. druskos
1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų
½ arbat. šaukšt. džiovintų svogūnų
½ arbat. šaukšt. džiovintų česnakų

Priedai

Puodas
Virtuviniai rankšluosčiai
Perforuotas "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklas

Gaminimo eiga

Ant kaitlentės užvirinkite vandenį. Bulvių šiaudelius 3 minutėms sudėkite į verdantį vandenį. Tada nuliekite šaltu vandeniu ir nusauskite ant virtuvinio rankšluosčio.

Bulvių šiaudelius marinuokite su saulėgrąžų aliejumi. Tada dėkite į "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklą ir kepkite pagal instrukciją. Praėjus 15 minučių apverskite ir kepkite dar 10 minučių.

Mirkomajam krapų padažui sumaišykite visas sudedamąsias dalis, pagardinkite druska ir pipirais. Mirkomąjį padažą iki tiekimo laikykite šaltai.

Prieskoninei druskai sumaišykite visus prieskonius ir padėkite į šalį.

Kepimo pabaigoje gruzdintas bulvytes gausiai pagardinkite prieskoniais ir tiekite su mirkomuoju padažu.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | "AirFry"
Temperatūra: 220 °C
Kepimo trukmė: 25 minučių
Kepimo lygmuo: 2

Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu

Gaminimo trukmė: 35 minučių
3 porcijos

Sudedamosios dalys

400 g sojų varškės
3 valg. šaukšt. „Teriyaki“ padažas
4 valg. šaukšt. sezamų pastos („Sesam-mus“)
2 valg. šaukšt. augalinio aliejaus
2 valg. šaukšt. agavų sirupo
1 valg. šaukšt. baltojo sezamo sėklų
1 valg. šaukšt. juodojo sezamo sėklų
1 valg. šaukšt. krakmolo
3 valg. šaukšt. džiovėsių

Priedai

Popieriniai rankšluosčiai
Kepimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Sojų varškę supjaustykite 1 cm riekelėmis ir tvirtai išspauskite virtuviniu popieriumi. Tada sojų varškės riekeles supjaustykite 1 cm pločio ir 3 cm ilgio lazdelėmis. Lazdeles dar kartą išspauskite įvynioję į virtuvinį popierių, kad sojų varškėje liktų kuo mažiau drėgmės. Lazdeles 15 minučių sudėkite ant virtuvinio popieriaus.

Sumaišykite „Teriyaki“ padažą, sezamo pastą, aliejų ir agavų sirupą. Šį padažą sumaišykite su sezamo sėklomis.

Sojų varškės lazdeles sudėkite į dubenį ir pabarstykite krakmolu. Dubenį tol vartykite, kol krakmolas tolygiai pasiskirstys ant sojų varškės lazdelių. Įkaitinkite orkaitę, kaip aprašyta nustatymuose.

Padažą supilkite į indą su sojų varškės lazdelėmis ir viską sumaišykite. Ant viršaus užberkite džiovėsių ir viską gerai iš-

maišykite. Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą ir ant jo pasiskirstykite sojų varškės lazdeles taip, kad šios nesiliestų. Sojų varškės lazdeles dėkite į iš anksto įkaitintą maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymai: išankstinis įkaitinimas

Veikimo režimas:  | „Booster“
Temperatūra: 190 °C

Nustatymai: sojų varškės lazdelių su sezamu kepinimas

Veikimo režimas:  | „AirFry“
Temperatūra: 190 °C
Kepimo trukmė: 7 minučių
Kepimo lygmuo: 2

Keptos bulvės su laiškiniiais svogūnais ir šonine

Gaminimo trukmė: 70 minučių
4 porcijos

Bulvėms

4 keptų bulvių (kiekviena apie 200 g)
2 valg. šaukšt. aliejaus
2 arbat. šaukšt. druskos

Mirkomajam krapų padažui

150 g rūgščios grietinės
30 g laiškinių svogūnų | ritinėliais
1 žiupsnelio druskos
1 žiupsnelio pipirų
1 žiupsnelis maltų muskatų

Įdarui

100 g šoninės | supjaustytos kubeliais
½ ryšulėlio laiškinių svogūnų | plonais
žiedeliais
200 g sūrio, pikantiško (pvz., griujerio,
brinzos arba ementalio) | tarkuoto

Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Bulves kruopščiai nulupkite ir nusausin-
kite. Jas subadykite šakute. Tada gausiai
įtrinkite aliejumi ir druska. Kepimo ir ke-
pinimo padėklą įdėkite į universalųjį pa-
dėklą, išdėliokite jame bulves ir kepkite
pagal 1 ir 2 kepimo etapus.

Tuo metu paruoškite mirkomąjį padažą,
kuriam grietinę sumaišykite su laiškiniu
svogūnu. Pagardinkite druska, pipirais ir
trupučiu muskato.

Įdarui ant vidutinio kaitrumo ugnies pa-
kepinkite šoninę. Paruoškite laiškinius
svogūnus.

Pagal 2 kepimo etapą, išimkite bulves iš
orkaitės. Atsargiai perpjaukite per pusę
ir perpjauta pusele į viršų sudėkite į ke-
pimo ir kepinimo padėklą. Pabarstykite
sūriu ir pagal 3 kepimo etapą, kepkite
orkaitėje, kol gražiai pagels.

Užkeptas bulves su laiškiniu svogūnu,
šonine ir mirkomuoju padažu galima pa-
tiekti.

Nustatymai

1 kepimo etapas
Veikimo režimas:  | “AirFry”
Temperatūra: 200 °C
Kepimo trukmė: 20 minučių
Kepimo lygmuo: 2

2 kepimo etapas
Veikimo režimas:  | “AirFry”
Temperatūra: 180 °C
Kepimo trukmė: 30 minučių

3 kepimo etapas
Kepimo režimas: “”
Temperatūra: 180 °C
Kepimo trukmė: 10 minučių
Kepimo lygmuo: 3

Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis

Gaminimo trukmė: 70 minučių
4 porcijos

Bulvėms

4 keptų bulvių (apie 200 g)
2 valg. šaukšt. aliejaus
2 arbat. šaukšt. druskos

Dzadzikiui reikės

½ agurko
¼ arbat. šaukšt. druskos
200 g graikiško jogurto
1 česnako skiltelės | smulkiai sukapotos
¼ arbat. šaukšt. druskos
1 žiupsnelio pipirų
½ citrinos | sulčių ir žievelės

Salotoms reikės

½ agurko | pjaustyto kubeliais
3 pomidorų | pjaustytų kubeliais
1 paprikos, geltonosios | supjaustytos
smulkiais kubeliais
1 paprikos, raudonos | supjaustytos
smulkiais kubeliais
1 svogūnas, raudonas | smulkiai su-
pjaustytas

Padažui

½ arbat. šaukšt. druskos
1 žiupsnelio pipirų
½ citrinos | tik sulčių
1 valg. šaukštas krapų, kapotų

Įdarui

200 g fetos | susmulkintos

Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Bulves kruopščiai nulupkite ir nusausin-
kite. Jas subadykite šakute. Tada gausiai
įtrinkite aliejumi ir druska. Kepimo ir ke-

pinimo padėklą įdėkite į universalųjį pa-
dėklą, išdėliokite jame bulves ir kepkite
pagal 1 ir 2 kepimo etapus.

Tuo metu dzadzikio padažui sutarkuoki-
te agurką, pasūdykite ir 10 minučių pali-
kite pastovėti.

Nusunkite agurko skystį. Išsunktą agur-
ką sumaišykite su jogurtu ir česnakų.
Pagardinkite druska, pipirais, citrinos
sultimis ir citrinos žievele.

Salotoms paruoštas daržoves sudėkite į
dubenį.

Padažui sumaišykite druską, pipirus,
krapus, citrinos sultis ir alyvuogių aliejų.
Padažą užpilkite ant salotų. Kol tieksite,
padėkite į šalį.

Pasibaigus 2 kepimo etapui, bulves iš-
imkite iš orkaitės. Atsargiai perpjaukite
per pusę ir perpjauta pusele į viršų su-
dėkite į kepimo ir kepinimo padėklą. Pa-
barstykite feta ir pagal 3 kepimo etapą
kepkite orkaitėje, kol gražiai pagels.

Užkeptas bulves patiekite su dzadzikiu ir
salotomis.

Nustatymai

1 kepimo etapas

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 200 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Kepimo lygmuo: 2

2 kepimo etapas

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 180 °C

Kepimo trukmė: 30 minučių

Pravartu žinoti

3 kepimo etapas

Kepimo režimas: “”

Temperatūra: 180 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

Kepimo lygmuo: 3

Gruzdintos bulvytės iš cukinijos su mirkomuoju baltojo pelėsinio sūrio padažu ir aitrųjų paprikų padažu

Gaminimo trukmė: 55 minučių

2 porcijos

Daržovių ruošimui reikės

2 cukinijų
3 kiaušinių, M dydžio
50 ml pieno, 3,5 % riebumo
2 valg. šaukšt. saulėgrąžų aliejaus
200 g "Panko" džiovėsių
2 arbat. šaukšt. druskos
½ arbat. šaukšt. česnako miltelių
½ arbat. šaukšt. svogūno, granuliu
¼ arbat. šaukšt. juodųjų pipirų | stambiai sumaltų
100 g tarkuoto pikantiško kalnų sūrio ("Bergkäse")
100 g kvietinių miltų, 405 tipo

Mirkomajam baltojo pelėsinio sūrio padažui

150 g sūrio su mėlynuoju pelėsiu, intensyvaus
2 valg. šaukšt. majonezo
80 g jogurto, 3,5 % riebumo
1 žiupsnelio druskos
1 žiupsnelio pipirų
¼ arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų

Patiekimui

1 arbat. šaukšt. "Sriracha" padažo

Priedai

Kepinimo ir kepinimo padėklas
Trintuvas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Cukiniją perpjaukite pusiau ir abi pušeles padalinkite 8 lygiomis riekelėmis.

Plokščiame dubenyje gerai išplakite kiaušinį, miltus ir aliejų.

Kitame dubenyje sumaišykite "Panko" džiovėsius, prieskonius ir kalnų sūrį. Į trečiąjį dubenį suberkite miltus. Dabar apibarstykite cukinijos skilteles. Cukinijos skilteles pirmiausia apibarstykite miltais, tada merkite į kiaušinių mišinį. Iš karto paskui apibarstykite "Panko" mišinyje. Kad viršutinis sluoksnis būtų itin tolygus ir traškus, skilteles antrą kartą apvoliokite kiaušinių ir "Panko" mišinyje.

Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą, paskirstykite jame cukinijos skilteles ir kepkite pagal nustatymus. Praėjus 15 minučių apverskite ir kepkite dar 10 minučių.

Sudedamąsias dalis mirkomajam padažui trinkite maždaug 1 minutę, kol gausite tyrę. Netrinkite per ilgai, nes atskiros užpilamojo padažo dalys gali atsiskirti. Iki tiekimo laikykite šaltai.

Skrudintas cukinijos riekes tiekite su mirkomuoju padažu, apšlakstykite "Sriracha" padažu.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | "AirFry"
Temperatūra: 205 °C
Kepimo trukmė: 25 minučių
Kepimo lygmuo: 2

Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis

Gaminimo trukmė: 40 minučių
4 porcijos

Padažui

100 g majonezo
1 valg. šaukšt. obuolių acto
1 valg. šaukšt. garstyčių
½ arbatinio šaukštelio cukraus
1 žiupsnelio druskos
1 žiupsnelio pipirų

Salotoms reikės

¼ g baltojo gūžinio kopūsto | siauromis juostelėmis
¼ raudonojo gūžinio kopūsto | siauromis juostelėmis
2 morkų | siauromis juostelėmis

Kukurūzams su “Hoisin” užpilu

4 kukurūzų burbuolės, apvirtos | padalintos ketvirčiais
50 g “Hoisin” padažo
50 g majonezo

Patiekimui

2 valg. šaukšt. baltojo sezamo sėklų

Priedai

Kepinimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Užpilui sumaišykite majonezą, obuolių actą, garstyčias ir cukrų. Pagardinkite druska ir pipirais. Salotoms dubenyje sumaišykite baltąjį gūžinį kopūstą su raudonuoju ir morkomis. Užpilą supilkite ant salotų ir išmaišykite. Kol tieksite, salotas padėkite į šalį.

Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą, išdėstykite jame kukurūzų burbuoles ir kepkite pagal nustatymus.

Užpilui “Hoisin” padažą sumaišykite su majonezu. Praėjus 15 minučių kukurūzų burbuoles apverskite ir kepkite dar 10 minučių.

Jeigu mėgstate, kukurūzų burbuoles galite pabarstyti sezamo sėklomis. Patieki-
te su kopūstų salotomis.

Nustatymas

Veikimo režimas:  | “AirFry”
Temperatūra: 210 °C
Kepimo trukmė: 25 minučių
Kepimo lygmuo: 2

Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele

Gaminimo trukmė: 25 minučių
2 porcijos

Kokoso ir sezamo trupinių plutelei

100 g džiovintų
50 g baltojo sezamo sėklų
50 g kokoso drožlių
2 arbat. šaukšt. druskos
1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų
1 arbat. šaukšt. česnako miltelių
1 arbat. šaukšt. svogūno miltelių
100 g kvietinių miltų, 405 tipo
3 kiaušinių, M dydžio
1 valg. šaukšt. augalinio aliejaus
3 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

Vištienos kepsneliams

2 viščiuko krūtinėlių filė, paruoštų gaminti | supjaustytų piršto storumo juostelėmis

Patiekimui

2 arbat. šaukšt. saldaus raudonųjų aitriųjų paprikų padažo

Priedai

Perforotas "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklas

Gaminimo eiga

Barstiniams dubenyje sumaišykite džiovintus, sezamą, kokoso drožles, druską, papriką, svogūnų ir paprikos miltelius. Į kitą dubenį suberkite miltus. Trečiajame dubenyje išplakite kiaušinius, miltus ir aliejų.

Dabar vištienos krūtinėlės juosteles apibarstykite barstiniais.

Tam vištienos juosteles pirmiausia apibarstykite miltais, tada merkite į kiaušinių mišinį. Galiausiai apibarstykite džiovintų ir prieskonių mišiniais. Tada dėkite į "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruz-

dintuvės "AirFry" padėklą ir kepkite pagal nustatymus. Po 10 minučių apverskite.

Iškeptus vištienos kepsnelius patiekite su saldžiuoju raudonųjų aitriųjų paprikų padažu.

Nustatymas

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 15 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Pravartu žinoti

Traški menkė

Gaminimo trukmė: 70 minučių
4 porcijos

Traškiai menkei

60 g sviesto | minkšto
1 valg. šaukšt. garstyčių
50 g džiovintų pomidorų su aliejumi
½ ryšulėlio petražolių, nesmulkintų
½ ryšulėlio laiškinių svogūnų
1 valg. šaukšt. citrininių čiobrelių
60 g “Panko” džiūvėsių
4 gabaliukai menkės filė (kiekvienas po 150 g), paruoštų gaminti
4 žiupsnelio druskos

Paprikos ir bulvių salotoms

2 raudonųjų paprikų | stambiai supjaus-
tytų
2 geltonųjų paprikų | stambiai supjaus-
tytų
200 kg tvirtos sudėties bulvių | plono-
mis riekelėmis
1 raudonojo svogūno | plonomis riekelė-
mis
1 česnako skiltelė | sutrinta
1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus
½ arbat. šaukšt. druskos
¼ arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų

Padažui

30 ml balzaminio acto
1 valg. šaukšt. garstyčių
2 valg. šaukšt. medaus
1 žiupsnelio druskos
1 žiupsnelio pipirų
60 ml alyvuogių aliejaus

Patiekimui

125 g plautų gražgarsčių

Priedai

Trintuvas
Kepinimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Užsukamas stiklainis

Gaminimo eiga

Plutelei paruošti sutrinkite sviestą, gars-
tyčias, džiovintus pomidorus, petražo-
les, citrinius čiobrelius ir laiškinius
svogūnus. Suberkite “Panko” džiūvėsius
ir pagardinkite druska. Žuvies filė nusau-
sinkite ir pasūdykite. Iš plutelei skirtos
tešlos suformuokite 4 plokšteles, kurios
tilptų ant žuvies filė, ir uždėkite ant filė.
Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į uni-
versalųjį padėklą. Žuvį sudėkite kairėje
kepimo ir kepinimo padėklo pusėje.

Į dubenį sudėkite abiejų rūšių paprikas,
bulvių juosteles, svogūnus, česnakus,
pagardinkite prieskoniais ir apšlakstykite
aliejumi. Tada dešinėje kepimo ir kepi-
mo padėklo pusėje paskirstykite daržo-
ves. Padėklą dėkite į maisto ruošimo
skyrių ir menkę su daržovėmis gruzdinkite
pagal nustatymus.

Padažui užsukamame stiklainyje sumai-
šykite balzaminį actą, garstyčias, medų,
druską ir pipirus. Įpilkite alyvuogių alie-
jaus, stiklainį užsukite ir maždaug 1 mi-
nutę stipriai papurtykite.

Prieš patiekdami gražgarstes sumaišyki-
te su šiltomis daržovėmis ir salotas ma-
rinuokite su užpilu. Ant salotų išdėliokite
žuvį ir patiekite.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Bananai su pistacijų ir medaus užpildu

Gaminimo trukmė: 25 minučių
4 porcijos

Sudedamosios dalys

50 g pistacijų | išlukštentų
1 žiupsnelio druskos
4 bananų
2 valg. šaukšt. medaus

Priedai

Keptuvė
Kepimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Pistacijas stambiai sukapokite ir apskrudinkite keptuvėje. Pasūdykite. Keptuvę nukelkite nuo kaitlentės ir palikite atvėsti.

Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą. Bananus su oda perpjaukite pusiau ir perpjauta puse į viršų sudėkite ant kepinimo ir kepinimo padėklo. Medų sumaišykite su pistacijomis. Pistacijų ir medaus masę paskirstykite ant bananų. Bananus sudėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | "AirFry"
Temperatūra: 200 °C
Kepimo trukmė: 8 minučių
Kepimo lygmuo: 2

Kiaušinių kremos pyragėliai (“Pasteis de Nata”)

Gaminimo trukmė: 60 minučių
12 porcijų

Kiaušinių kremui

2 kiaušinių, M dydžio
37 g vanilinio pudingo miltelių, skirtų virinti
200 ml pieno, 3,5 % riebumo
250 ml grietinės
70 g cukraus
1 žiupsnelio druskos
maždaug 275 g sluoksniuotos tešlos

Paviršiumi pabarstyti

1 arbat. šaukšt. cukraus pudros
1 žiupsnelis cinamono

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

Sietelis
Keksų kepimo padėklas, 12 keksų
Plakimo šluotelė
Kočėlas tešlai kočioti
Grotelės

Gaminimo eiga

Išplakite kiaušinius ir perkoškite per sietelį. 5 valg. šaukšt. pieno sumaišykite su pudingo milteliais ir plakite į kiaušinių masę, kol ši taps glotni. Likusį pieną, grietinę, cukrų ir druską maišydami užvirinkite. Puodą nuimkite nuo kaitlentės ir maišydami sukrėskite pudingo masę. Nuolat maišydami masę užvirinkite. Pudingą supilkite į dubenį, uždenkite ir pastatykite šaltai.

Keksų kepimo padėklą patepkite riebalais. Iš sluoksniuotos tešlos iškočiokite 12 lakštų, kurių skersmuo 10 cm. Tešlos

lakštus įtieskite į keksų formeles ir tvirtai prispauskite, kad ant dugno nesusidarytų burbuliukų ir tešla neiškiltų.

Pudingo masę padalinkite į 12 formelių. Padėklą dėkite į orkaitę, ant grotelių. Kepkite tol, kol ant pudingo masės pastebėsite rudas dėmeles.

Cukraus pudrą sumaišykite su cinamonu ir apibarstykite dar karštus pyragėlius. Tada dar karštus pyragėlius išimkite iš kepimo padėklo ir palikite atvėsti ant grotelių.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 200 °C

Kepimo trukmė: 18 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Veganiški kiaušinių kremų pyragėliai ("Pasteis de Nata vegan")

Gaminimo trukmė: 60 minučių
12 porcijų

Kiaušinių kremai

500 ml avių pieno
40 g bulvių krakmolo
40 g cukraus
1 vanilės ankštis
maždaug 275 g sluoksniuotos tešlos
¼ arbat. šaukšt. malto cinamono

Patiekimui

¼ arbat. šaukšt. malto cinamono

Priedai

Keksų kepimo padėklas, 12 keksų
Plakimo šluotelė
Puodas
Kočėlas tešlai kočioti
Grotelės

Gaminimo eiga

4 valg. šaukšt. avių pieno sumaišykite su bulvių krakmolu ir atidėkite. Į likusį avių pieną suberkite cukrų, vanilės sėklytes, vanilės ankštį ir užvirinkite. Paruoštą avių pieną su bulvių krakmolu įmaišykite į verdantį avių pieną. Sutirštėjusį pudingą maišydami pavirkite apie 1 minutę, tada supilkite į dubenį, uždenkite ir palikite atvėsti.

Sluoksniuotą tešlą susukite į tvirtą ritinį, supjaustykite į 12 ritinėlių ir įdėkite į šaldytuvą. Išimkite po vieną sluoksniuotos tešlos ritinėlį ir iškočiokite į maždaug 10 cm skersmens tešlos apskritimą. Tešlos lakštą įtieskite į keksų formelę ir tvirtai prispauskite, kad ant dugno nesusidarytų burbuliukų ir tešla neiškiltų. Tuos pačius veiksmus atlikite su likusiais 11 sluoksniuotos tešlos ritinėlių.

Į kiekvieną formelę įpilkite ¾ pudingo. Keksų padėklą dėkite į orkaitę ant grotelių ir iš karto kepkite pagal nustatymus. Įgavę keletą labai tamsių dėmių, pyragėliai "Pasteis de Natas" yra įprasto skonio. Prieš patiekdami pabarstykite cinamonu.

Nustatymai

1 kepimo etapas
Veikimo režimas:  | "AirFry"
Temperatūra: 210 °C
Kepimo trukmė: 25 minučių
Kepimo lygmuo: 2

2 kepimo etapas
Veikimo režimas:  | "AirFry"
Temperatūra: 245 °C
Kepimo trukmė: 10 minučių
Kepimo lygmuo: 2

“Automatikprogramme”

Naudojimo nurodymai

- Jeigu naudojate automatines programas, orientuotis padės kartu su prietaisu pristatomi receptai. Kad kepimo rezultatas būtų optimalus, rekomenduojame naudoti recepte nurodytus kiekius ir priedus.
- Pasibaigus kepimo procesui palaukite, kol maisto ruošimo skyrius atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Kai kuriose automatinėse programose būtina iš anksto įkaitinti orkaitę, tik tada dėti patiekalą į orkaitę. Ekrane pasirodys atitinkama nuoroda.

Receptai automatinėms programoms

Toliau rasite automatinėms programoms pritaikytus receptus.

Optimaliam troškinimo rezultatui užtikrinti rekomenduojame naudoti recepte nurodytus kiekius ir priedus.

Norėdami rasti tinkamą kepimo lygmenį, prieš paleisdami automatinę programą išimkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus HFC 70-C.

Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minučių
12 porcijų

Įdarui

500 g rūgštesnių obuolių
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Tešlai

150 g sviesto | minkšto
150 g cukraus
8 g vanilinio cukraus
3 kiaušinių, M dydžio
150 g kvietinių miltų, 405 tipo
½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Priedai

Grotelės
Išardoma forma, Ø 26 cm
Sietelis, tankus

Gaminimo eiga

Obuolius nulupkite, supjaustykite į keturias dalis. Įpjaukite skilteles maždaug 1 cm ir išimkite sėklas, apšlakstykite citrinos sultimis ir kol kas atidėkite.

Patepkite sviestu išardomą formą.

Apie 2 minutes plakite sviestą, cukrų, vanilinį cukrų, kol masė taps vientisa. Atskirai apie ½ minutes įplakite kiekvieną kiaušinį.

Kepimo miltelius sumaišykite su miltais ir suberkite prie kitų sudedamųjų dalių.

Tešlą tolygiai paskirstykite formoje. Obuolius įpjautu paviršiumi į viršų lengvai įspauskite į tešlą.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje. Tada atsekite formos kraštą ir palikite ant grotelių atvėsti. Pabarstykite cukraus pudra.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Apfelkuchen fein"
Programos trukmė: 55 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 
"Temperatur": 165–175 °C
Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne
"Garzeit": 45–55 minučių
Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Patarimas

Vietoj cukraus pudros galite pyragą aptepti lengvai pašildytu, iki vientisos masės išplaktu abrikosų džemu.

Biskvitas

Gaminimo laikas: 75 minučių
12 porcijų

Tešlai

4 kiaušinių, M dydžio
4 valg. šaukšt. vandens | karšto
175 g cukraus
200 g kvietinių miltų, 405 tipo
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

Grotelės
Sietelis, tankus
Išardoma forma, Ø 26 cm
Kepimo popierius

Gaminimo eiga

Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Kiaušinių baltymus su vandeniu išplakite iki standžios masės. Lėtai suberkite cukrų. Šluotele išplakite kiaušinių trynius, įmaišykite išplaktus baltymus.

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Miltus sumaišykite su kepimo milteliais, persijokite į kiaušinių masę ir atsargiai išmaišykite stambia plakimo šluotele.

Išardomos formos dugną patepkite rie-balais ir išklokite kepimo popieriumi. Su-pilkite tešlą į formą ir išlyginkite.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol taps gelsvai rusvos spalvos.

Iškeptą biskvitą palikite apie 10 minučių formoje ir leiskite jam atvėsti. Tada išim-kite iš formos, dėkite ant grotelių ir atvė-

sinkite. Biskvito pagrindą du kartus hori-zontaliai perpjaukite, kad gautumėte iš viso 3 lakštus.

Aptepkite paruoštu įdaru.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Biskuitboden”

Programos trukmė: 36 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 160–170 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 30–40 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Patarimas

Norėdami iškepti šokoladinį biskvitą, į miltų mišinį įberkite 2–3 arbatinius šaukštelius kakavos.

Įdarai torto pagrindu

Gaminimo laikas: 30 minučių

Varškės ir grietinės įdaras

500 g desertinės varškės, 20 % riebumo (sausos masės riebumas)
100 g cukraus
100 ml pieno, 3,5 % riebumo
8 g vanilinio cukraus
1 citrinos | tik sulčių
6 lapelių želatinos, baltos
500 g grietinės

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Kapučino kavos įdaras

100 g šokolado, juodojo
500 g grietinės
6 lapelių želatinos, baltos
80 ml espresso kavos
80 ml kavos likerio
16 g vanilinio cukraus
1 valg. šaukšt. kakavos

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. kakavos

Priedai

Torto padėklas
Sietelis, tankus

Varškės ir grietinės įdaras

Ruošdami varškės ir grietinės įdarą, sumaišykite varškę su cukrumi, supilkite pieną, suberkite vanilinį cukrų, įspauskite citriną ir viską gerai išmaišykite. Želatiną užpilkite šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangose arba ant kaitlentės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį.

Į želatiną įmaišykite šiek tiek varškės masės ir išmaišykite.

Mišinį sumaišykite su likusia varškės mase ir padėkite vėsioje vietoje. Išplakite grietinėle ir atsargiai įmaišykite į varškės masę.

Pirmą biskvito lakštą dėkite ant torto padėklo ir aptepkite varškės kremu, ant viršaus dėkite antrą biskvito lakštą ir vėl aptepkite varškės kremu, tada uždėkite paskutinį biskvito lakštą.

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

Kapučino kavos įdaras

Ruošiant kapučino kavos įdarą, reikia išlydyti šokoladą. Grietinėle išplakite iki standumo, ir nedidelį kiekį atidėkite, jį vėliau panaudosite aptepti viršutiniam biskvitui. Užpilkite želatiną šaltu vandeniu ir ištirpinkite mikrobangų krosnelėje arba ant kaitlentės, nustatę žemiausią kaitinimo lygį. Palikite atvėsti.

Į želatiną supilkite pusę espresso kavos ir kavos likerio ir sumaišykite su grietinėle.

Kavos ir grietinės masę padalinkite pusiau. Į vieną dalį įmaišykite vanilinį cukrų, į kitą – šokoladą ir kakavos miltelius.

Ant torto padėklo dėkite pirmą biskvito lakštą, apšlakstykite kavos likeriu ir espresso kava, aptepkite tamsia grietinėle. Dėkite ant viršaus antrą biskvito lakštą, apšlakstykite likusiu skysčiu ir aptepkite šviesia grietinėle. Tada uždėkite trečiąjį lakštą, aptepkite grietinėle, kurią specialiai atidėjote, ir pabarstykite kava.

Patarimas

Jeigu norite gaivesnio varškės ir grietinėlės įdaro, įmaišykite į masę šiek tiek tarkuotos citrinos žievelės ir 300 g mandarinų skiltelių arba nusausintų abrikosų gabaliukų.

Marmurinis pyragas

Gaminimo laikas: 80 minučių
18 porcijų

Tešlai

250 g sviesto | minkšto
200 g cukraus
8 g vanilinio cukraus
4 kiaušinių, M dydžio
200 g riebios grietinės
400 g kvietinių miltų, 405 tipo
16 g kepimo miltelių
1 žiupsnelio druskos
3 valg. šaukšt. kakavos

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

Vainiko formos kepimo indas, Ø 26 cm
Grotelės

Gaminimo eiga

Sviestą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi išplakite iki vientisos masės. Atskirai įmuškite kiekvieną kiaušinį ir plakite apie ½ minutes. Sukrėskite grietinę. Kepimo miltelius sumaišykite su miltais, suberkite druską ir sumaišykite su kitomis sudedamosiomis dalimis.

Vainiko formos kepimo indą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.

Į kitą tešlos dalį įmaišykite kakavos miltelius. Tamsią tešlą paskirstykite ant šviesios. Šakute spiralės forma braukite per tešlos sluoksnius.

Dėkite formą į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Iškeptą pyragą palikite apie 10 minučių formoje. Tada išimkite iš formos, dėkite ant grotelių ir atvėsinkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Marmorkuchen"

Programos trukmė: 55 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 50–60 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių
20 porcijų

Tešlai

42 g mielių, šviežių
150 ml pieno 3,5 % riebumo | drungno
450 g kvietinių miltų, 405 tipo
50 g cukraus
90 g sviesto | minkšto
1 kiaušinio, M dydžio

Įdarui

1,25 kg obuolių

Trupiniams

240 g kvietinių miltų, 405 tipo
150 g cukraus
16 g vanilinio cukraus
1 arbat. šaukšt. cinamono
150 g sviesto | minkšto

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, piene ištirpinkite mieles. Iš miltų, cukraus, sviesto ir kiaušinio užminkykite vientisą tešlą.

Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į dubenį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir įdėkite į gaminimo kamerą. Palikite pakilti, kaip nurodyta 1 kildinimo fazės nustatymuose.

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

Tešlą trumpai paminkykite, iškočiokite ir dėkite į kepymo arba universalųjį padėklą. Ant tešlos tolygiai išdėliokite obuolius. Sumaišykite miltus, cukrų, vanilinį cukrų, cinamoną, suberkite sviesto gabalėlius ir pirštais suformuokite trupinius. Paskirstykite juos ant obuolių.

Dėkite pyragą į maisto ruošimo skyrių ir palikite pakilti, kaip nurodyta 2 kildinimo fazės nustatymuose.

Kepkite, kol pyragas gražiai pagels.

Nustatymas

Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30–45 minučių

2 kildinimo fazė

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

Pyrago kepimas

Automatinė programa

 | “Streuselk. mit Obst”

Programos trukmė: 44 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 40–50 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Patarimas

Vietoj obuolių puikiai tiks ir 1 kg slyvų arba vyšnių be kaulų.

Forminiai sausainiai

Gaminimo laikas: 135 minučių
70 sausainių (2 padėklai)

Sudedamosios dalys

250 g kvietinių miltų, 405 tipo
½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių
80 g cukraus
8 g vanilinio cukraus
1 buteliukas romo kvapiosios medžiagos
3 valg. šaukšt. vandens
120 g sviesto | minkšto

Priedai

Kočėlas tešlai kočioti
Sausainių formelės
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir vanilinį cukrų. Suberkite likusias sudedamąsias dalis ir užminkykite vientisą tešlą; maž. 1 valandai dėkite į šaldytuvą.

Iš tešlos iškočiokite 3 mm lakštą, formelėmis išspauskite sausainius ir sudėkite į kepimo arba universalų padėklą.

Dėkite sausainius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Ausstechplätzchen” |
“1 Blech” / “2 Bleche”

Programos trukmė 1 padėklui: 25 minučių

Programos trukmė 2 padėklams: 26 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas : “”

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 minučių

Kepimo lygis 1 padėklui:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Kepimo lygis 2 padėklams:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Patarimas

Iš nurodytų sudedamųjų dalių iškepsite 2 padėklus. Jeigu ketinate kepti 1 padėklą, naudokite tik pusę nurodytų sudedamųjų dalių kiekio arba kepkite sausainių padėklus vieną po kito.

Pravartu žinoti

Trapios tešlos sausainėliai

Gaminimo laikas: 50 minučių
50 vnt. (2 padėklai)

Sudedamosios dalys

160 g sviesto | minkšto
50 g cukraus, rudojo
50 g cukraus pudros
8 g vanilinio cukraus
1 žiupsnelio druskos
200 g kvietinių miltų, 405 tipo
1 kiaušinio, M dydžio | tik baltymo

Priedai

Konditerinis maišas
Žvaigždės formos antgalis, 9 mm
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

Gaminimo eiga

Sviestą išmaišykite iki kreminės konsistencijos. Suberkite cukrų, vanilinį cukrų, cukraus pudrą, įberkite druskos ir maišykite, kol gausite minkštą masę. Maišydami supilkite miltus, tada – kiaušinio baltymą.

Sukrėskite tešlą į konditerinį švirkštą ir kepimo arba universaliajame padėkle išspauskite 5–6 cm ilgio juosteles.

Trapios tešlos kepinius dėkite į gaminimo kamerą ir kepkite, kol taps gelsvai rusvi.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Spritzgebäck” | “1 Blech” / “2 Bleche”

Programos trukmė 1 padėklui: 24 minučių

Programos trukmė 2 padėklams: 31 minučių

Rankinis nustatymas

1 padėklui

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 20–30 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

2 kepimo padėklai

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Patarimas

Iš nurodytų sudedamųjų dalių iškepsite 2 padėklus. Jeigu ketinate kepti 1 padėklą, naudokite tik pusę nurodytų sudedamųjų dalių kiekio arba kepkite sausainių padėklus vieną po kito.

Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minučių
12 porcijų

Sudedamosios dalys

80 g razinų
40 ml romo
120 g sviesto | minkšto
120 g cukraus
8 g vanilinio cukraus
2 kiaušinių, M dydžio
140 g kvietinių miltų, 405 tipo
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių
120 g graikinių riešutų | stambiai kapotų

Priedai

Kepimo padėklą 12 keksų po Ø 5 cm
Popierinių kepimo formelių, Ø 5 cm
Grotelės

Gaminimo eiga

Razinas maždaug 30 minučių mirkykite romo.

Sviestą išmaišykite iki kreminės konsistencijos. Vieną po kito suberkite cukrų, vanilinį cukrų ir įmuškite kiaušinius. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Suberkite graikinius riešutus. Paskutines sudėkite razinas ir supilkite romą.

Į keksų kepimo padėklą sudėkite popierines keksų kepimo formeles. Tešlą 2 valgomaisiais šaukštais tolygiai sukrėskite į formeles.

Padėklą su keksais dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Walnussmuffins"

Programos trukmė: 37 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 30–40 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pravartu žinoti

Pica (mielinės tešlos)

Gaminimo laikas: 90 minučių
4 porcijos

Tešlai

30 g mielių, šviežių
170 ml vandens | drungno
300 g kvietinių miltų, 405 tipo
1 arbat. šaukšt. cukraus
1 arbat. šaukšt. druskos
½ arbat. šaukšt. čiobrelių, susmulkintų
1 arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų
1 valg. šaukšt. aliejaus

Įdarui

2 svogūnų
1 česnako skiltelės
400 g pomidorų iš skardinės, nuluptų, susmulkintų
2 valg. šaukšt. pomidorų pastos
1 arbat. šaukšt. cukraus
1 arbat. šaukšt. raudonėlių, susmulkintų
1 laurų lapo
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų
125 g mocarelos
125 g tarkuoto gauda sūrio

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, cukrų, druską, aliejų, čiobrelius, raudonėlius ir gautą masę minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa.

Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į dubenį ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu. 20 minučių kildinkite kambario temperatūroje.

Susmulkinkite svogūnus ir česnaką. Juos naudosite picos viršui. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Svogūnus ir česnakus patroškinkite keptuvėje, kad šie taptų skaidrūs. Tada sukrėskite pomidorus, pomidorų pastą, suberkite cukrų, įmeskite laurų lapą, pagardinkite druska ir raudonėliais.

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

Išimkite laurų lapelį, pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mocarelą.

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba universalaus padėklo. 10 minučių kildinkite kambario temperatūroje.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Ant tešlos tolygiai paskirstykite padažą. Palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mocarelą, pabarstykite gauda sūriu.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Pizza" | "Hefeteig"

Programos trukmė: 32 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Patarimas

Picai galite naudoti kumpį, saliamį, pievagrybius, svogūnus arba tuną.

Pravartu žinoti

Pica (varškės ir aliejaus tešla)

Gaminimo laikas: 60 minučių
4 porcijos

Tešlai

120 g desertinės varškės,
20 % riebumo (sausos masės riebumas)
4 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo
4 valg. šaukšt. aliejaus
2 kiaušinių, M dydžio | tik trynių
1 arbat. šaukšt. druskos
1½ arbat. šaukšt. kepimo miltelių
250 g kvietinių miltų, 405 tipo

Įdarui

2 svogūnų
1 česnako skiltelės
400 g pomidorų iš skardinės, nuluptų,
susmulkintų
2 valg. šaukšt. pomidorų pastos
1 arbat. šaukšt. cukraus
1 arbat. šaukšt. raudonėlių
1 laurų lapo
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų
125 g mocarelos
125 g tarkuoto gauda sūrio

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Susmulkinkite svogūnus ir česnaką. Juos naudosite picos viršui. Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Svogūnus ir česnakus patroškinkite keptuvėje, kad šie taptų skaidrūs. Tada sukrėskite pomidorus, pomidorų pastą, suberkite cukrų, įmeskite laurų lapą, pagardinkite druska ir raudonėliais.

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

Išimkite laurų lapą. Pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mocarelą.

Išmaišykite varškę su pienu, aliejumi, kiaušinių tryniais, įberkite druskos. Mil-tus sumaišykite su kepimo milteliais. Berkite pusę ir užmaišykite tešlą. Tada įminkykite ir likusią dalį.

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba univer-salaus padėklo.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Ant tešlos tolygiai paskirstykite padažą. Palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mo-carelą, pabarstykite gauda sūriu.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Pizza” | “Quark-Öl-Teig”
Programos trukmė: 33 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 25–35 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Patarimas

Picai galite naudoti kumpį, saliamį, pie-vagrybius, svogūnus arba tuną.

Viščiukas

Gaminimo laikas: 95 minučių
2 porcijos

Sudedamosios dalys

1 viščiukas (apie 1,2 kg), išdarinėtas
2 valg. šaukšt. aliejaus
1½ arbat. šaukšt. druskos
2 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, saldžių-
jų
1 arbat. šaukšt. kario

Priedai

Grotelės
Apkepo forma, 22 cm x 29 cm
Virtuvinis siūlas

Gaminimo eiga

Aliejų sumaišykite su druska, paprikos milteliais, kariu ir gauta mase aptepkite viščiuką.

Viščiuko blauzdeles suriškite virtuviniu siūlu ir krūtinėlę į viršų guldykite į apkepo kepimo formą.

Apkepo formą statykite ant grotelių ir dėkite į maisto ruošimo skyrių. Viščiuko blauzdelės turi būti atsuktos į dureles. Iškepkite viščiuką.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Hähnchen”

Programos trukmė: 80 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 75–85 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pravartu žinoti

Jautienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Jautienos išpjovai reikės

1 kg jautienos išpjovos, paruoštos gaminti
2 valg. šaukšt. aliejaus
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų

Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir iš abiejų pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kiekvieną pusę maždaug 1 minutę).

Išimkite jautienos išpjovą. Sumaišykite aliejų, druską, pipirus ir aptepkite jautienos išpjovą.

Ant universalaus padėklo įdėkite maisto ruošimo skyrių. Iškepkite jautienos išpjovą.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Rinderfilet"

Programos trukmė:

"Englisch": 36 minučių

"Medium": 43 minučių

"Durch": 59 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 minučių ("Englisch"),

35–45 minučių ("Medium"),

50–60 minučių ("Durch")

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Upėtakiams

4 upėtakių (po 250 g), skrostų
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių
Druskos
Pipirų

Įdarui

200 g pievagrybių, šviežių
½ svogūno
1 česnako skiltelės
25 g petražolių
Druskos
Pipirų

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Upėtakius apšlakstykite citrinos sultimis. Vidų ir išorę įtrinkite druska ir pipirais.

Paruoškite įdarą: nuplaukite pievagrybius. Smulkiai supjaustykite svogūnus, česnaką, pievagrybius, petražoles ir paruoškite mišinį. Mišinį pagardinkite druska ir pipirais.

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Gautu mišiniu įdarykite upėtakius ir dėkite vieną šalia kito į universalųjį padėklą. Apibarstykite sviesto drožlėmis.

Universalųjį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite upėtakius.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Forelle"

Programos trukmė: 36 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Patarimas

Upėtakius patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

Pravartu žinoti

Lašių filė

Gaminimo laikas: 40 minučių
4 porcijos

Lašių filė

4 lašių filė (kurių kiekviena apie 200 g),
paruoštų gaminti
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių
Druskos
Pipirų

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-
tinkite orkaitę.

Lašių filė sudėkite ant universalaus
padėklo. Apšlakstykite citrinos sultimis.
Pagardinkite druska ir pipirais. Lašių filė
apibarstykite sviesto drožlėmis ir kra-
pais.

Dėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių
ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsfilet"

Programos trukmė: 27 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 10–20 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-
C: 2

Lašišinis upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Lašišiniam upėtakiui paruošti reikės

1 lašišinio upėtakio (apie 1 kg), nepjaus-
tyto, skrosto
1 citrinos | tik sulčių
Druskos

Įdarui

2 valgomųjų svogūnėlių
2 česnako skiltelių
2 riekelių sumuštinių duonos
50 g kaparėlių, mažų
1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio
2 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus
Druskos
Pipirų
Aitriųjų paprikų miltelių

Priedai

Mediniai iešmeliai
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Lašišinį upėtakį apšlakstykite citrinos
sultimis. Pabarstykite druska vidų ir išo-
rę.

Įdarui nulupkite valgomuosius svogūnė-
lius, česnakus, smulkiais gabaliukais su-
pjaustykite sumuštinių duoną. Sumaišy-
kite kaparėlius, kiaušinio trynį, alyvuogių
aliejų, valgomuosius svogūnėlius ir su-
muštinių duoną. Įberkite druskos, pipirų
ir aitriosios paprikos miltelių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-
tinkite orkaitę.

Gauta mase įdarykite lašišinį upėtakį.
Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

Dėkite į maisto ruošimo skyrių ant uni-
versalaus padėklo. Iškepkite upėtakį.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsforelle"

Programos trukmė: 46 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 30–40 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-
C: 2

Pravartu žinoti

Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 90 minučių
4 porcijos

Apkepai

600 g bulvių, miltų
75 g tarkuoto gauda sūrio

Formai patepti

1 česnako skiltelės

Glajui reikės

250 g grietinės
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų
Muskato

Paviršiui pabarstyti

75 g tarkuoto gauda sūrio

Priedai

Apkepo forma (Ø 26 cm)
Grotelės

Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnaku.

Gamindami užpilą, į grietinėlę įberkite muskato, pipirų, pasūdykite ir išmaišykite.

Bulves nulupkite ir supjaustykite 3–4 mm riekelėmis. Bulves sumaišykite su gauda sūriu, supilkite užpilą, išmaišykite ir gautą masę sukrėskite į apkepo formą.

Pabarstykite gauda sūriu.

Daržovių ir sūrio apkepą dėkite į maisto ruošimo skyrių, ant grotelių ir kepkite, kol apkepo paviršius taps rusvai gelsvos spalvos.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Kartoffelgratin”

Programos trukmė: 50 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minučių
4 porcijos

Lakštinių apkepai

8 lakštinių (neapvirtų)

Pomidorų ir maltos mėsos padažui

50 g šoninės, su riebalų juostelėmis, rūkytos | susmulkintos
375 g maltos mėsos, pusę kiaulienos, pusę jautienos
2 svogūnų | susmulkintų
800 g pomidorų iš skardinės, nuluptų
30 g pomidorų pastos
125 ml sultinio
1 arbat. šaukšt. čiobrelių | susmulkintų
1 arbat. šaukšt. raudonėlių, šviežių | susmulkintų
1 arbat. šaukšt. bazilikų, šviežių | susmulkintų
Druskos
Pipirų

Pievagrybių padažui

20 g sviesto
1 svogūno | susmulkinto
100 g pievagrybių, šviežių | riekelėmis
2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo
250 g grietinės
250 ml pieno, 3,5 % riebumo
Druskos
Pipirų
Muskato
2 valg. šaukštų petražolių, šviežių | susmulkintų

Paviršiui pabarstyti

200 g tarkuoto gauda sūrio

Priedai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm
Grotelės

Gaminimo eiga

Ruošdami pomidorų ir maltos mėsos padažą, įkaitinkite keptuvę. Pakepinkite šoninę, sudėkite maltą mėsą ir maišydamis kepkite. Sudėkite svogūnus ir patroškinkite. Susmulkinkite pomidorus. Suberkite pomidorus, pomidorų sultis, sukrėskite pastą ir supilkite sultinį. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis. Apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies.

Ruošdami pievagrybių padažą, svieste patroškinkite svogūnus. Sudėkite pievagrybius ir trumpai pakepinkite. Suberkite miltus ir išmaišykite. Supilkite grietinėlę ir raudonąjį vyną. Pagardinkite druska, pipirais ir muskatu. Padažą apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies. Pabaigoje suberkite petražoles.

Ruošdami lakštinių apkepą, sudedamąsias dalis sluoksniais dėkite į apkepo formą:

- trečdalį pomidorų ir mėsos padažo
- 4 lakštinius
- trečdalį pomidorų ir maltos mėsos padažo
- pusę pievagrybių padažo
- 4 lakštinius
- trečdalį pomidorų ir maltos mėsos padažo
- pusę pievagrybių padažo

Lakštinių apkepą pabarstykite gauda sūriu, dėkite ant grotelių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lasagne"

Programos trukmė: 55 minučių

Pravartu žinoti

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 185–195 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 minučių

Kepimo lygis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-

C: 1

Kepimo lentelės

Sviestinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis ⁵ ₁		Kepimo trukmė [min.]
			+HFC	-HFC	
Keksai (1 padėklas)		150–160	1	2	25–35
Keksai (2 padėklai)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Maži pyragaičiai * (1 padėklas)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Maži pyragaičiai * (2 padėklai)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Smėlio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, žiedo formos / “boba” kepimo forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Vaisinis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 Veikimo režimas,  Temperatūra, ₁⁵ Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),

 Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

¹ Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.

² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

³ Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

⁴ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Pravartu žinoti

Minkoma tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis ⁵ 		Kepimo trukmė [min.]
			+HFC	-HFC	
Sausainiai (1 padėklas)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Sausainiai (2 padėklai)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Trapios tešlos kepiniai * (1 padėklas)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai * (2 padėklai)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Sūrio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Obuolių pyragas * (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Obuolių pyragas, uždaras (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Vaisinis pyragas su baltymų kremu (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Vaisinis pyragas su baltymų kremu (1 padėklas)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Apkepas, saldus (1 padėklas)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Veikimo režimas, Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C), Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, “Eco-Heißluft”, “Ober-/Unterhitze”, “In-tensivbacken”

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

¹ Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.

² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

³ Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

⁴ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Mielinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		☺ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		⌚ [min.]
Boba (kepimo ir kepinimo grotelės, “Bobos” kepimo forma, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Vokiškas štolenas (1 padėklas)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Trupininis pyragas su / be vaisių (1 padėklas)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas)		160–170	1	2	25–35
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Baltasis pyragas (padinis kepiny) (1 kepimo padėklas)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Baltasis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Viso grūdo duona (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Mielinės tešlos kildinimas (kepimo ir kepinimo grotelės)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Veikimo režimas, ☺ Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),
⌚ Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

¹ Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.

² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

³ Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

⁴ Padėkite groteles ant orkaitės pagrindo ir pastatykite ant jų kepimo indą. Atsižvelgiant į kepimo indo dydį, galite išimti padėklų laikiklius.

⁵ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Pravartu žinoti

Varškės ir aliejaus tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis ⁵ ₁		Kepimo trukmė [min.]
			+HFC	-HFC	
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas)		160–170	2	3	25–35
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),
 Kepimo trukmė,  “Heiðluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

- ¹ Į žemiausią kepinio lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- ² Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepinio trukmei.

Biskvitinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis ⁵ ₁		Kepimo trukmė [min.]
			+HFC	-HFC	
Torto pagrindas (iš 2 kiaušinių), (kepinio ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Torto pagrindas (iš 4–6 kiaušinių) (kepinio ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Trupintas biskvitas * (kepinio ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Biskvitinis plokštainis (1 padėklas)		180–190 ²	1	2	10–20

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),
 Kepimo trukmė,  “Heiðluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

- * Nustatymai galioja ir nuostatomis pagal EN 60350-1.
 Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- ¹ Naudokite matinę arba tamsią kepinio formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.
 - ² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

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

 Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, ⁵₁ Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),
⌚ Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”

¹ Į žemiausią kepinio lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

² Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepinio trukmei.

Pravartu žinoti

Pikantiški patiekalai

Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min]
Apkepas, pikantiškas (1 padėklas)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Svogūnų pyragas (1 padėklas)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, mielinės tešlos (1 padėklas)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pica, varškės ir aliejaus tešlos (1 padėklas)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Šaldyta pica, pusgaminis (grotelės)		200–210	1	2	20–25
Skrebutis * (grotelės)		300	–	3	6–9
Užkepti / skrudinti patiekalai, pvz., skrebutis (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		275 ³	2	3	3–6
Ant grotelių keptos daržovės (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatulis (prancūziškas troškinys) (1 universalusis padėklas)		180–190	1	2	40–60
Skrudintos bulvytės, šaldytos ¹ (perforuotas “Gourmet” kepimo ir karšto oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas)	 	180–190	2	3	30–35 ⁴
Kroketai, šaldyti ¹ (perforuotas “Gourmet” kepimo ir karšto oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas)	 	180–190	2	3	23–25 ⁴

 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygmuo (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),  Kepimo trukmė,  “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”,  “Umluftgrill”,  |  “Weitere” | “AirFry”

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

¹ Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais ant pakuotės.

² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

³ 5 minutes įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁴ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Jautiena

Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 5 1	 [min.]	 10 [°C]
Troškintas jautienos kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	 2	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Jautienos išpjova, apie 1 kg (universalusis padėklas)	 2	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Jautienos išpjova, “angliška”, apie 1 kg ¹⁾	 2	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Jautienos išpjova, “vidutiniškai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 2	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Jautienos išpjova, “gerai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 2	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Jautienos pjausnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)	 2	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Jautienos pjausnys “angliška”, apie 1 kg ¹⁾	 2	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Jautienos pjausnys “vidutiniškai iškeptas”, apie 1 kg ¹⁾	 2	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Jautienos pjausnys “gerai iškeptas”, apie 1 kg ¹⁾	 2	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Mėsainiai, maltinukai * (kepimo ir kepinimo groteles dėkite į 4 kepimo lygį, o universalųjį padėklą – į 1 kepimo lygį)	 2	300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  5 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdies temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

¹ Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.

² Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

³ Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁴ 15 minučių įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.

⁵ 5 minutes įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁶ Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

⁷ Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

⁸ Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

¹⁰ Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies temperatūra.

Pravartu žinoti

Veršiena

Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 [min.]	 [°C]
Troškintas veršienos kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶
Veršienos išpjova, apie 1 kg (universalusis padėklas)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60
Veršienos išpjova “rose”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60
Veršienos išpjova “vidutiniškai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90
Veršienos išpjova “gerai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100
Veršienos nugarinė “rose”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90
Veršienos nugarinė “vidutiniškai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130
Veršienos nugarinė “gerai iškepta”, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140

 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Širdies temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

¹ Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.

² Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

³ Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁴ 15 minučių įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.

⁵ Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

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

⁷ Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta širdies temperatūra.

Kiauliena

Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min.]	 ¹⁰ [°C]
Kiaulienos kepsnys / sprandinės kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Kiaulienos kepsnys su odele, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Kiaulienos išpjova, apie 350 g ¹⁾	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Kumpio kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Kaselio kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Kaselio kepsnys, apie 1 kg ¹⁾	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Maltos mėsos kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Pusryčių šoninė ¹⁾		300 ⁴	4	3–5	–
Kepimo dešra ¹⁾		220 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, ¹⁰ Šerdis temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”

¹ Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.

² Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

⁴ 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁵ Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

⁶ Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

⁷ Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.

⁸ Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

¹⁰ Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

Pravartu žinoti

Ėrienos, žvėrienos patiekalai

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, ⁶ Šerdis temperatūra,  “Ober-/Unterhitze”

¹ Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

³ 15 minučių įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.

⁴ Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

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

⁶ Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

Paukštiena, žuvis

Kepamas patiekalas (priedai)		°C	 ⁵	[min]	 ⁸	°C
Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90	
Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalaus padėklo)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90	
Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90	
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90	
Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95	
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95	
Viščiuko blauzdelės (kepimo ir kepinimo padėklas ant universalaus padėklo)		190–200	2 ⁴	30–35	–	
Žuvis, 200–300 g, pvz., upėtakiai (universalusis padėklas)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80	
Žuvis, 1–1,5 kg, pvz., lašišiniai upėtakiai (universalusis padėklas)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80	
Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80	
Žuvies piršteliai, šaldyti ¹ (perforuotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas)		220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–	

 Veikimo režimas  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygmuo  Kepimo trukmė,  Šerdies temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Umluftgrill”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Weitere” | “AirFry”

¹ Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais ant pakuotės.

² 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

³ Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁴ Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

⁵ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

⁶ Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.

⁷ Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.

⁸ Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies temperatūra.

Valymas ir priežiūra



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba 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 įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą.

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

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

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;

- 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 šveitiklių ant matinių paviršių ir „FlexiClip“ visiškai ištraukiamų įtaisų;
- orkaičių valiklių;
- reguliaraus valymo mechaninių valiklių.

Priedų negalima plauti indaplovėje.

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

Priedų išmontavimas arba išėmimas

Per pirolizinį valymą aukšta temperatūra gali pažeisti šiam valymo būdui nepritaikytus priedus.

Prieš pradėdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus. Tai taip pat galioja padėklų laikikliams, „FlexiClip“ visiškai ištraukiamiems įtaisams, grotelėms ir kitiems papildomiems priedams.

Kad plauti rankomis būtų lengviau, priedus rekomenduojame išmontuoti arba išimti iš gaminimo kameros

- Išmontuokite padėklų laikiklius ir „FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus (jei yra).

- Išimkite iš gaminimo kameros visus priedus.

Priekinės dalies valymas

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

Patarimas: valydami taip pat galite naudoti vien tik švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę be jokių valiklių.

Gaminimo kamera

Maisto ruošimo skyriaus valymas rankomis

Jei nenorite naudoti funkcijos “Pyrolyse” , atsižvelgiant į nešvarumų kiekį, gaminimo kamerą galite valyti rankomis. Valyti gaminimo kamerą bus patogiau, jei prieš tai išmontuosite dureles, priedus ir padėklų laikiklius.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių. Veikianti orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų. Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.

Aplink maisto ruošimo skyriaus kraštus yra durelių stiklo sandariklis – jau tri stiklo pluošto sandarinimo medžiaga, kurią galima pažeisti intensyviai trinant ar šveičiant. Stiklo pluošto sandariklio stenkitės nevalyti.

- Nešvarumus geriausia iš karto nuplauti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba nuvalyti švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

- Jei yra, prikepusius nešvarumus valykite šiurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse. Taip pat galite naudoti stiklo gremžtu-ką arba spiralinį nerūdijančiojo plieno šveistuką (pvz., “Spontex Spirinett”).
- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nusauskinkite paviršius minkšta šluos-te.

Maisto ruošimo skyriaus valymas su Pyrolyse funkcija

Jei nenorite valyti gaminimo kameros rankomis, atsižvelgiant į nešvarumų kie-kį, galite pasinaudoti funkcija “Pyroly-se” .

Per pirolizinį valymą aukšta tempera-tūra gali pažeisti šiam valymo būdui nepritaikytus priedus.

Prieš pradėdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus išimkite vi-sus priedus. Tai taip pat galioja papil-domai įsigijamiems priedams ir pa-dėklų laikikliams.

Gaminimo kameroje esantys stam-būs nešvarumai gali pradėti rūkti. Dėl prikepusių maisto likučių ant emaliuotų paviršių gali atsirasti spal-vos pakitimų arba matinių dėmių. Prieš įjungdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus pašalinkite stambesnius nešvarumus, stiklo grandikliu nuo emaliuotų paviršių nu-valykite pridėjusius maisto likučius.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite vi-sus priedus (taip pat padėklų laiki-klius).

Valymas ir priežiūra

Pirolizinio valymo įjungimas



Pavojus nusiplykyti kenksmingais garais!

Vykstant pirolizei gali išsiveržti gleivinę dirginantys garai.

Kol vykdoma pirolizė, stenkitės ilgiau neužsibūti virtuvėje, neleiskite į virtuvę vaikų arba naminių gyvūnų.

Kol vykdoma pirolizė, pasirūpinkite tinkamu virtuvės vėdinimu. Neleiskite kvapui pasklisti po visus namus.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Pirolizinio valymo metu maisto ruošimo skyrius daug labiau įkaista, negu įprastai naudojant.

Prižiūrėkite vaikus, kad šie pirolizinio valymo metu nesiliestų prie prietaiso.

- Pasirinkite “Pyrolyse”
- Atsivėlę į nešvarumo laipsnį, pasirinkite pirolizinio valymo lygį.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku **OK**.
Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku **OK**.

Pirolizinį valymą galite įjungti iš karto arba atidėti vėlesniam laikui.

Pirolizės įjungimas iš karto

- Jeigu norite iš karto įjungti pirolizę, pasirinkite “Sofort starten”.
- Spustelėkite **OK** ir patvirtinkite.

Pirolizė įjungta.

Durėlės automatiškai užrakinamos. Tada automatiškai įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas ir ventiliatorius.

Visos pirolizės metu orkaitės vidaus apšvietimas yra išjungtas.

Ekrane rodoma likusi pirolizės trukmė. Jos keisti negalima.

Jeigu tuo metu nustatėte trumpąją trukmę, jos pabaigoje pasigirsta garsinis signalas, mirksi , o laikas skaičiuojamas didėjančia tvarka. Palietę jutiklinį mygtuką , išjungsite akustinius ir optinius signalus.

Pirolizės atidėjimas

- Jeigu pirolizę norite atidėti, pasirinkite “Start um”.
- Spustelėkite **OK** ir patvirtinkite.
- Nustatykite laiką, kada pirolizė turėtų prasidėti.
- Spustelėkite **OK** ir patvirtinkite.

Durėlės automatiškai užrakinamos.

Ekrane rodomas “Start um” ir nustatytas įjungimo laikas.

Kol pirolizė neprasidėjo, jutikliniu mygtuku , galite nustatyti naują pradžios laiką.

Atėjus įjungimo momentui, automatiškai įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas ir ventiliatorius, o ekrane rodoma trukmė.

Pirolizinio valymo užbaigimas

Kai tik ekrane rodoma trukmė 00:00 val., rodoma informacija apie durelių at-rakinimą.

Atsirakinus durėlėms, ekrane rodoma “Vorgang beendet”, nuskamba garsinis signalas.

- Išjunkite orkaitę.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Pasibaigus piroliziniam valymui, orkaitė vis dar labai karšta. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių.

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai, tada išvalykite pirolizinio valymo likučius.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išvalykite pirolizinio valymo likučius (pvz., peklus), kurių kiekis priklauso nuo maisto ruošimo skyriuje buvusių nešvarumų.

Daugumą nešvarumų galima nuvalyti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, sudrėkinta mikropluošto šluoste.

Atsižvelgiant į susikaupusių nešvarumų kiekį, ant vidinio durelių stiklo gali susikaupti matomas apnašų sluoksnis. Valykite juos indų plovimo kempinėle, stiklo gremžtuku arba nerūdijančiojo plieno spiraliniu šveistuku (pvz., „Spontex Spirinett“) ir indų plovimo priemone.

Aplink maisto ruošimo skyriaus kraštus yra durelių stiklo sandariklis – jau tri stiklo pluošto sandarinimo medžiaga, kurią galima pažeisti intensyviai trinant ar šveičiant.

Jei įmanoma, nevalykite stiklo tarpiklių.

Dėl ištekėjusių vaisių sulčių ilgai gali nusidažyti emaliuoti paviršiai. Spalvos pakitimai nekenkia emalio savybėms.

Nesistenkite bet kokiomis priemonėmis pašalinti dėmių.

Pirolizė nutraukiama

Nutrūkus pirolizei durelės lieka užrakintos, kol temperatūra maisto ruošimo skyriuje nukrenta žemiau 280 °C.

Pirolizė gali būti sustabdyta dėl šių priežasčių:

- veikimo režimų perjungiklį nustatėte ties kitu režimu arba į padėtį **“O”**.

Veikimo režimų perjungiklį nustatykite ties **“Pyrolyse”** , jeigu pirolizę norite įjungti iš naujo.

- Veikimo režimo perjungikliu pasirinkite kitą režimą.

Kad galėtumėte perjungti kitą veikimo režimą, temperatūra maisto ruošimo kameroje turi nukristi žemiau 280 °C. Tuo tarpu ekrane rodoma **“Abkühlen”**.

- Sutrinka elektros srovės tiekimas.

Atnaujinus elektros srovės tiekimą, **“Vorgang abgebrochen”** šviečia tol, kol temperatūra maisto ruošimo skyriuje nukrenta žemiau 280 °C. Paskui durelės atrakinamos.

- Norėdami iš naujo paleisti pirolizę, patvirtinkite mygtuku **OK**. Tada vėl galima pasirinkti ir paleisti norimą pirolizinį valymą.

Padėklų laikikliai

Kad plauti rankomis būtų lengviau, rekomenduojame prieš tai išmontuoti padėklų laikiklius.

Padėklų laikiklių išmontavimas ir su- montavimas

Padėklų laikiklius galite išimti kartu su **“FlexiClip”** visiškai ištraukiamais įtaisais (jei yra).

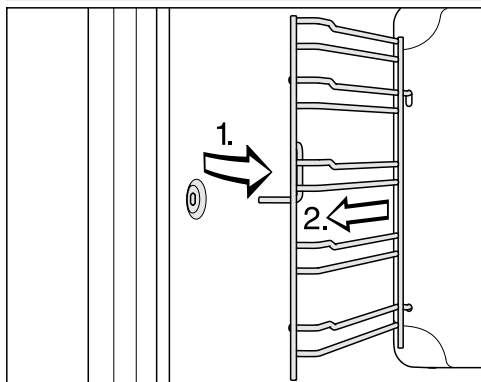
“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisyte galite prieš tai atskirai išmontuoti.

Valymas ir priežiūra

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.



- Ištraukite padėklų laikiklius priekyje iš fiksatoriaus (1.) ir išimkite (2.) iš prietaiso.
- Padėklų laikiklius dar kartą teisingai sumontuokite atvirkštine tvarka.
- Dar kartą sumontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jei yra).

Padėklų laikiklių plovimas

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 nurodytus valiklius.

Būtina sąlyga: padėklų laikikliai yra išimti.

- Nešvarumus geriausia iš karto nuplauti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba nuvalyti švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

- Jei yra, prikepusius nešvarumus valykite šiurkščiaja indų plovimo kempinė-lės puse.

Išskyrus ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, taip pat galite naudoti stiklo gremžtuką arba spiralinį nerūdijančiojo plieno šveistuką (pvz., “Spon-tex Spirinett”).

- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nusausinkite paviršius minkšta šluoste.

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai

Kad plauti rankomis būtų lengviau, rekomenduojame prieš tai išmontuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų plovimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.

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 nurodytus valiklius.

Būtina sąlyga: „FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai yra išimti.

- Nešvarumus geriausia iš karto nuplauti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba nuvalyti švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Jei yra, prikepusius nešvarumus valykite šiurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse.
Nenaudokite nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistukų, nes jie gali subraižyti paviršius.
- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nausausinkite paviršius minkšta šluoste.

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

„FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

Patarimas: 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 papildomai nuvalyti šiurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse.
Minkštu šepetėliu nuvalykite rutulinius guolius.

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

Rūdys

Kad plauti rankomis būtų lengviau, rekomenduojame prieš tai išimti iš gaminimo kameros groteles.

Grotelių valymas



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.

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 nurodytus valiklius.

Būtina sąlyga: grotelės išimtos iš gaminimo kameros.

- Nešvarumus geriausia iš karto nuplauti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba nuvalyti švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Jei yra, prikepusius nešvarumus valykite šiurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse.
Taip pat galite naudoti stiklo gremžtuką arba spiralinį nerūdijančiojo plieno šveistuką (pvz., „Spontex Spirinett”).
- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nausausinkite paviršius minkšta šluoste.

Valymas ir priežiūra

Kepimo padėklai ir kepimo formos

Kad plauti rankomis būtų patogų, rekomenduojame išimti iš gaminimo kameros kepimo padėklus ir kepimo formas.

Kepimo padėklų ir kepimo formų su “PerfectClean” danga plovimas

Būtina sąlyga: kepimo padėklai ir kepimo formos išimtos iš gaminimo kameros.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.

“PerfectClean” danga padengtų paviršių pažeidimai.

Plaunant indaplovėje galima pažeisti “PerfectClean” danga padengtus paviršius.

Dalių su “PerfectClean” danga **niekada** neplaukite indaplovėje.

Nelimpančios dangos sugadinimas. Ploviklio ir maisto produktų likučiai gali sugadinti paviršius su nelimpančia “PerfectClean” danga.

Nuo “PerfectClean” danga padengtų paviršių visada nuvalykite visus maisto likučius.

- Nešvarumus geriausia iš karto nuplauti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba nuvalyti švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Jei yra, prikepusius nešvarumus valykite šiurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse.

Taip pat galite naudoti stiklo gremžtuką arba spiralinį nerūdijančiojo plieno šveistuką (pvz., “Spontex Spirinett”).

- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nusausinkite paviršius minkšta šluoste.

Kepimo akmuo

Kad plauti rankomis būtų patogų, kepimo akmenį rekomenduojame išimti iš gaminimo kameros.

Kepimo akmens ir medinės ližės plovimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Kepimo akmuo veikimo režime yra karštas ir kaupia karštį.

Prisilietę prie kepimo akmens galite nusideginti.

Prieš valydami gaminimo kameros vidų rankomis, palaukite, kol kepimo akmuo atvės.

Didesni temperatūrų skirtumai gali apgadinti kepimo akmenį.

Nedėkite kepimo akmens ant šaltų paviršių, pvz., plytelių arba akmens. Karšto kepimo akmens neplaukite šaltu vandeniu.

Jeigu kepimo akmuo plaunamas indaplovėje arba su pirolize, jis gali būti pažeistas.

Kepimo akmenį plaukite tik rankomis.

Medinę ližę plaudami indaplovėje arba ilgai mirkydami vandenyje, galite ją sugadinti. Mediena išmirksta ir pakeičia formą.

Kadangi medinė ližė pagaminta iš neapdorotos medienos, dėl riebalų arba, pvz., pomidorų padažo, ant jos gali likti matomų spalvos pakitimų.

Medinę ližę trumpai nuskalaukite po vandeniu ir nusauskinkite.

Būtina sąlyga: kepimo akmuo išimtas iš gaminimo kameros.

- Kepimo akmenį ir medinę ližę plaukite šiltu vandeniu ir plovikliu.
- Paviršius nusauskinkite švaria šluoste.

Patarimai

- Prikepusius maisto likučius geriausiai galima pašalinti stiklo gremžtuku arba iš anksto paminkštinus. Jūs galite paminkštinti kepimo akmenį karštame vandenyje ir papildomai į vandenį įpilti balto acto. Kadangi pagrindas nepadengtas glazūra, ant jo gali susikaupti riebalai arba apnašos, pvz., pomidorų padažas, ir likti pastebimi spalvų pakitimai.
- Nelygias vietas, pvz., sūrio riebias apnašas, galima pašalinti su pieneliu.

“Gourmet” keptuvas su dangčiu

Kad plauti būtų lengviau, “Gourmet” keptuvą rekomenduojame išimti iš gaminimo kameros.

“Gourmet” keptuvo plovimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementas, maisto ruošimo skyrius ir priedai.

Šveitimui skirti valikliai arba agresyvūs plovikliai, pvz., aerosoliniai keptuvų ir orkaitių valikliai, dėmių ir rūdžių valikliai, šveitimo milteliai, šveitimo kempinės aštriais paviršiais arba aštrūs daiktai gali pažeisti nelimpančią dangą.

Keptuvams plauti naudokite karštą ploviklio tirpalą ir minkštą šepetėlį arba minkštą kempinę. Įsisenėjusius nešvarumus galite suminkštinti mirkydami indų ploviklio tirpale.

Būtina sąlyga: “Gourmet” keptuvas išimtas iš gaminimo kameros.

- Keptuvams plauti naudokite karštą ploviklio tirpalą ir minkštą šepetėlį arba minkštą kempinę.
- Dangtį (jei yra) plaukite minkšta plovimo šluoste, šiltame vandenyje su šlaku indų ploviklio.

Patarimas: keptuvą ir dangtį (jei yra) taip pat galite plauti indaplovėje. Nepalankiomis sąlygomis keptuvo dugnas gali nusidažyti. Tai neturi neigiamo poveikio jo funkcijoms.

Durelės

Durelės sveria apie 10 kg.

Durelės sudarytos iš 4 stiklo plokščių, kurios padengtos iš dalies karštį atspindinčia danga.

Valymas ir priežiūra

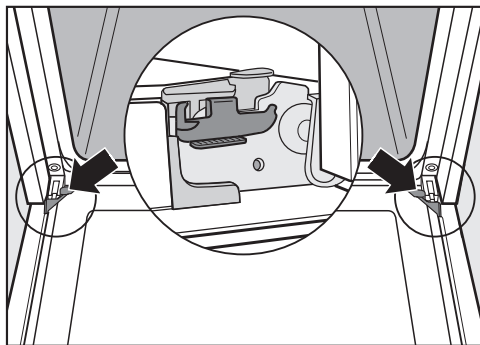
Kai orkaitė naudojama, papildomas oras išleidžiamas pro dureles, todėl išorinis stiklas lieka vėsus.

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 išmontavimas

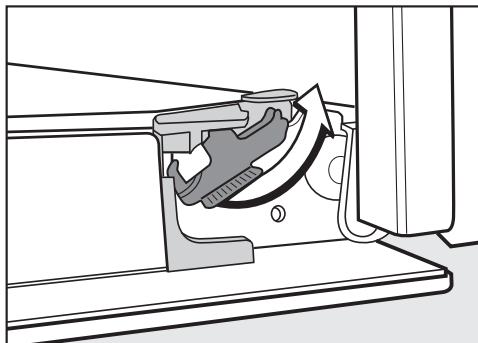
 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių. Veikianti orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių. Palaukite, kol orkaitė atvės, tada išmontuokite jos dureles.



Durės laikikliai yra sujungti su lankstais.

Norėdami išimti dureles iš laikiklių, pirmiausia turite atlaisvinti abiejuose durelių lankstuose esančias blokavimo apka-

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apka-
- jos atsilaivins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

Niekada nebandykite iškelti durelių iš laikiklių laikydami jas horizontalioje padėtyje, nes durės gali atsitrekti į orkaitę.

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

- Iki galo uždarykite dureles.

Durės sveria apie 10 kg.



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

Durelių išardymas

Durelės sudarytos iš 4 stiklo plokščių, kurios padengtos iš dalies karštį atspindinčia danga.

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nurodomis.

Atskiros stiklo dalys padengtos skirtinga danga. Maisto ruošimo skyriaus pusėje stiklo plokštė padengta karštį atspindinčia danga.

Netinkamai sudėję durelių stiklo plokštes, galite jas sugadinti.

Baigę valyti ir atgal montuodami prietaiso dureles, įsitikinkite, kad durelių stiklas yra tinkamoje padėtyje.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

Išimtas durelių stiklo plokštes laikykite saugiai.

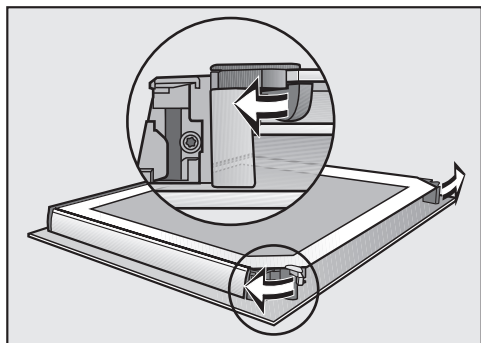
⚠ Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

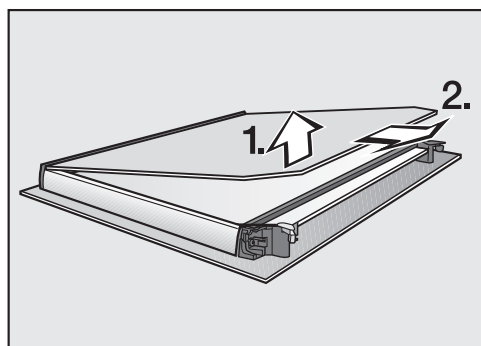
- Išorinį durelių stiklą padėkite ant minkšto pagrindo (pvz., ant virtuvės šluostės), kad nesusibraižytų. Durelių rankenėlę rekomenduojama pridėti prie stalo krašto, kad valymo metu stiklas lygiai gulėtų ant stalo ir neįskiltų.

Valymas ir priežiūra

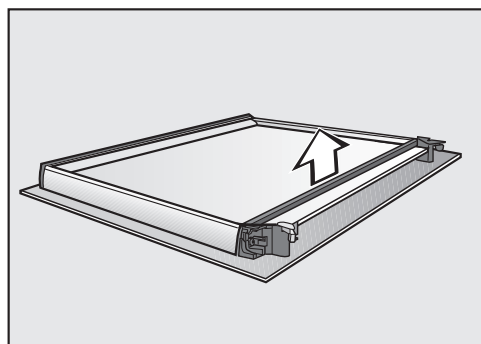


- Pasukite į išorę stiklo fiksatorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

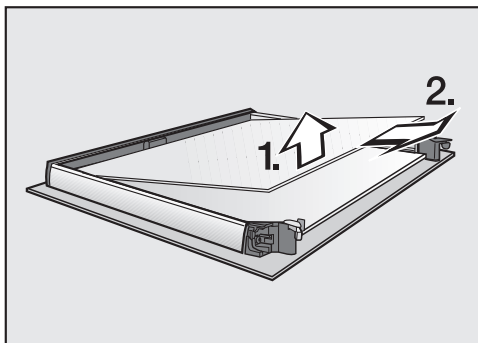
Vieną po kito sumontuokite vidinę durelių stiklo plokštę ir abi vidurines:



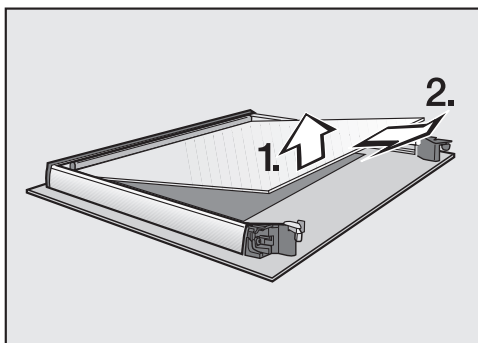
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyn ir išimkite iš plastikinės juostelės.



- Nuimkite sandariklį.



- Lengvai kilstelėję aukštyn, iš vidurinių stiklo plokščių išimkite viršutines.

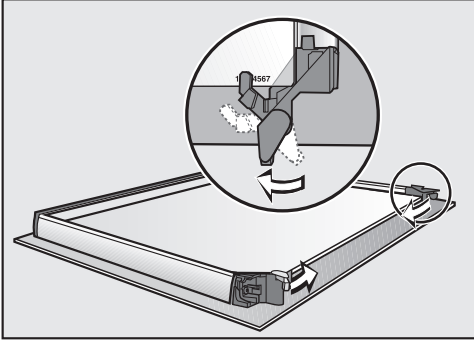


- Iš abiejų per vidurį esančių stiklo plokščių šiek tiek kilstelėkite apatinę ir ją išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

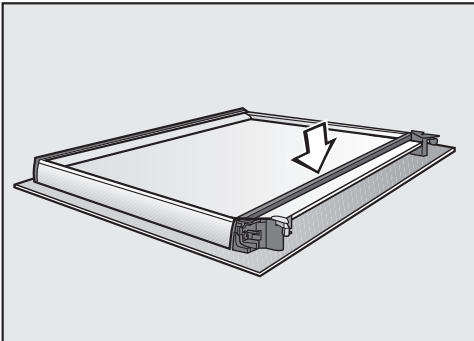
Tada atsargiai sumontuokite dureles:

Abi vidurinės stiklo plokštės yra visiškai vienodos. Kad nesuklystumėte montuodami, ant stiklo plokščių įspaustas prietaiso identifikacinis numeris.

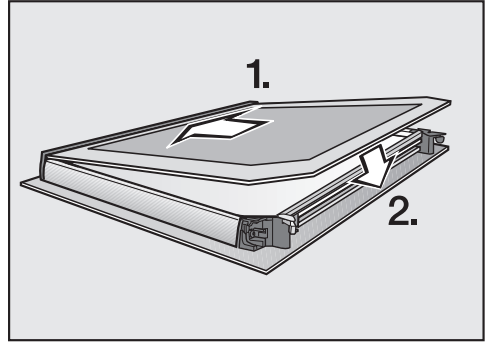
- Iš dviejų vidurinių stiklų, apatinį įstatykite taip, kad prietaiso numeris būtų lengvai įskaitomas (t. y. nebūtų apsuktas).



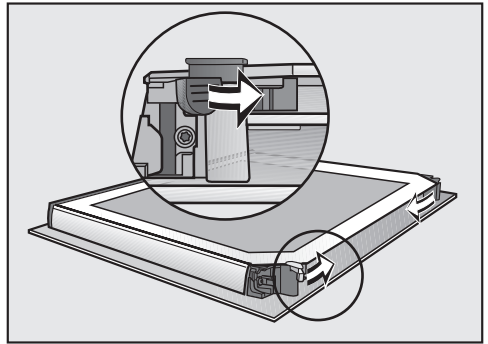
- Fiksatorių pasukite į vidų, kad šis priglustų prie apatinės iš dviejų vidurinių durelių stiklo plokščių.
- Iš dviejų vidurinių stiklų, apatinį įstatykite taip, kad prietaiso numeris būtų lengvai įskaitomas (t. y. nebūtų apsuktas).
Durelių stiklas turi būti uždėtas ant fikсatorių.



- Įdėkite sandariklį.



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

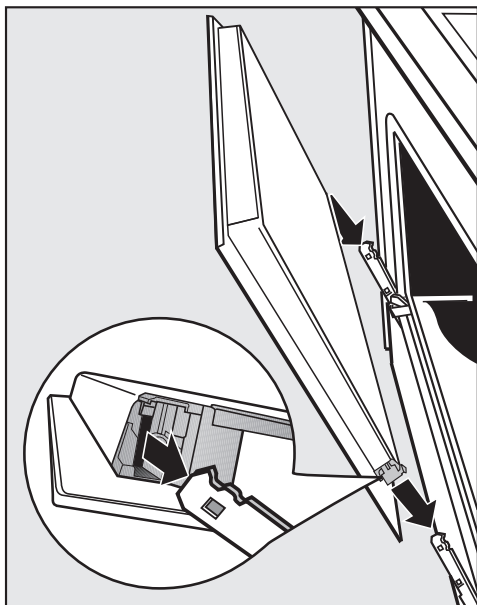


- Abu durelių stiklo fikсatorius pasukite į vidų ir užfikсuokite.
Durelės vėl sustatytos.

Valymas ir priežiūra

Durelių montavimas

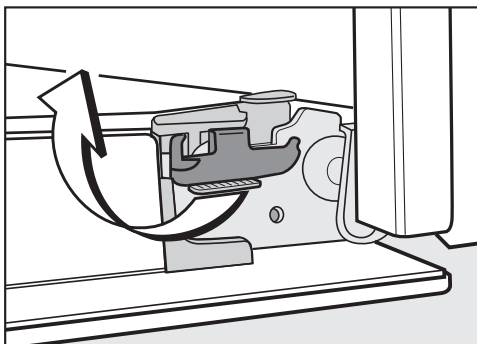
- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuoja.



- 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.



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.



Nurodymai ekrane

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekranas yra tamsus.	Pasirinkote nustatymą "Tageszeit" "Anzeige" "Aus". Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas. ■ Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą "Tageszeit" "Anzeige" "Ein". Sutriko elektros srovės tiekimas. ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
Ekrane rodoma "Inbetriebnahmesperre" .	Išjungtas paleidimo blokatorius . ■ Spustelėkite OK ir patvirtinkite. Rodoma "Drücken Sie 6 Sek. „OK“". ■ Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes liečiant OK jutiklinį mygtuką. ■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, suaktyvinkite nustatymą "Inbetriebnahmesperre " "Aus".
Ekrane rodoma 12.00.	Ilgiau negu 5 minutėms buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas. ■ Nustatykite iš naujo paros laiką. Reikia iš naujo įvesti kepimo procesų trukmę.
Ekrane rodoma "Netzausfall".	Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas. ■ Režimų perjungiklį nustatykite ties 0. ■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.

Problemų šalinimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekrane rodoma “Maximale Dauer erreicht”.	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. ■ Patvirtinkite mygtuku OK . Orkaitė vėl paruošta naudoti.
Ekrane rodoma  “Fehler F32”.	Neveikia pirolizinio valymo durelių užraktas. ■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Dar kartą įjunkite norimą pirolizinio valymo lygį. ■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos kodas, kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
Ekrane rodoma  “Fehler F33”.	Po pirolizinio valymo neatsirakina durelės. ■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. ■ Jeigu nepavyksta atidaryti durelių, kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Nenumatytas prietaiso veikimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. ■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke” “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Įjungtas parodomasis režimas. Galima rinktis veikimo režimus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. ■ Pasirinkite nustatymą “Händler” “Messeschaltung” “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.
Orkaitė išsijungė automatiškai.	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. ■ Vėl įjunkite orkaitę.

Problemų šalinimas

Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.
	Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.
Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. ■ 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. ■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
Pasibaigus piroliziniam valymui, maisto ruošimo skyriuje liko nešvarumų.	Pirolizinio valymo metu nešvarumai sudeginami, o maisto ruošimo skyriuje lieka tik pelenai. ■ Nešvarumus valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempinėle arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste. Jeigu maisto ruošimo skyriuje lieka stambesnių nešvarumų, dar kartą įjunkite pirolizinį valymą, šį kartą pasirinkite ilgesnį trukmę.

Neįprasti garsai

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.	Pasibaigus kepimo procesui, ventiliatorius veikia toliau.

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

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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

Su "Miele" garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu www.miele.lt/service.

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

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

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

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

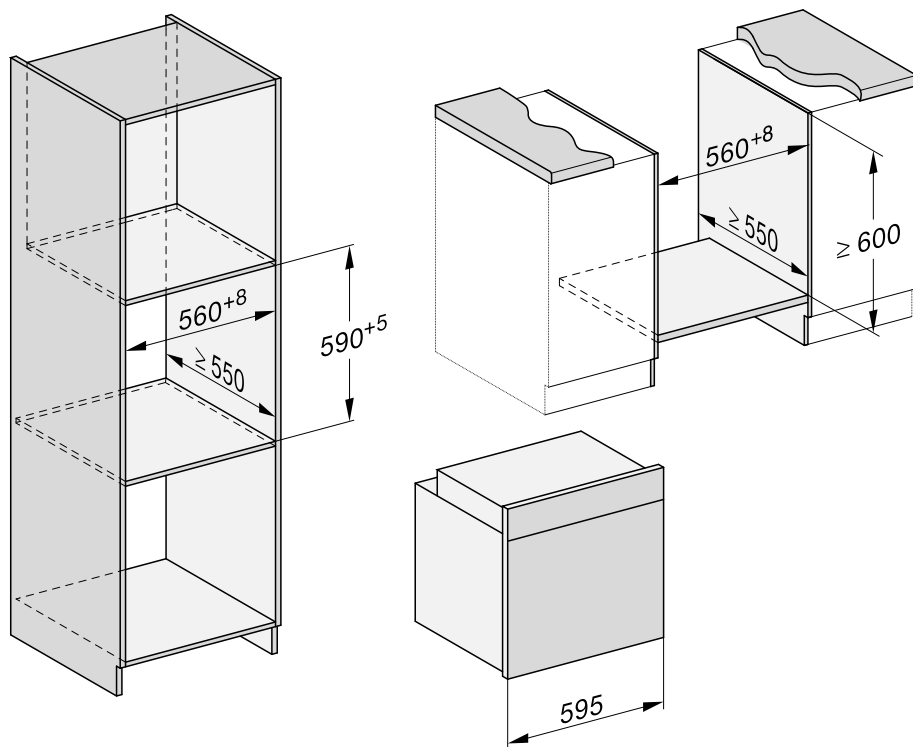
Įdiegti

Montavimo matmenys

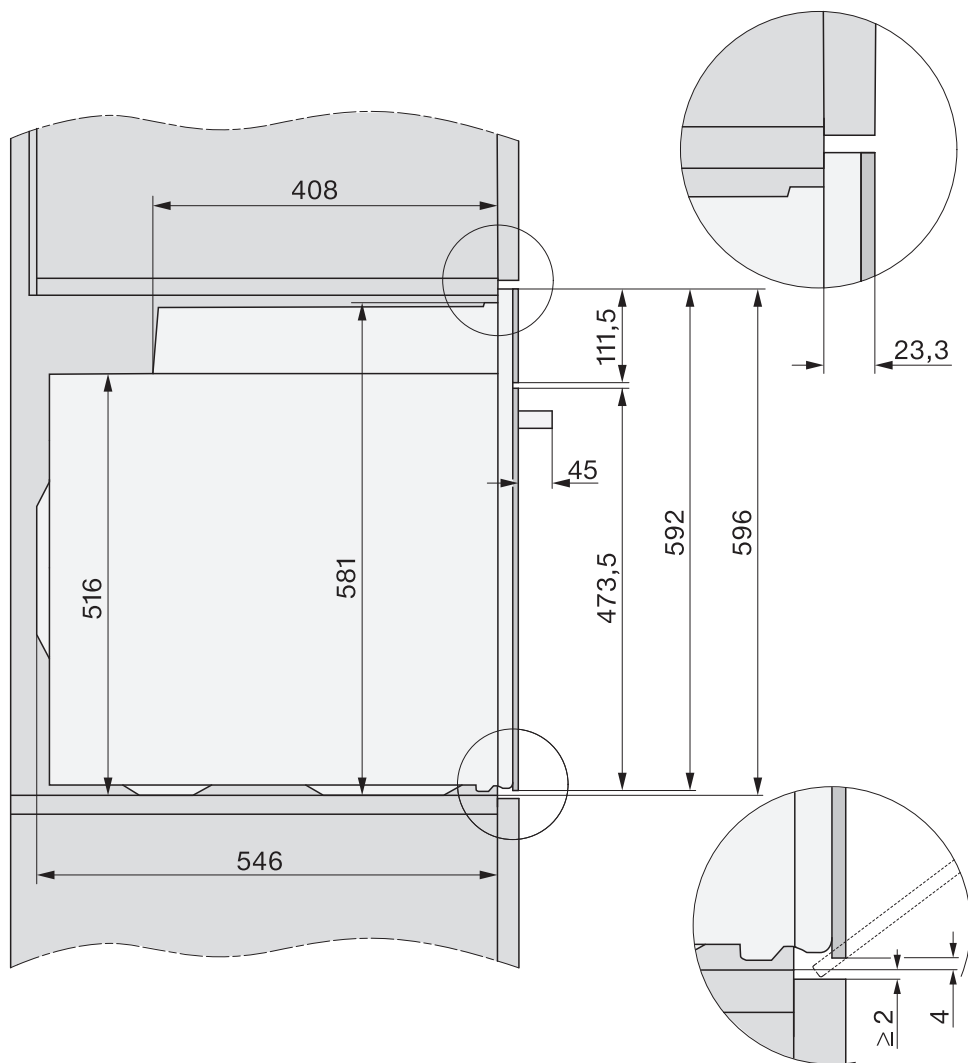
Matmenys nurodyti milimetrais.

Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

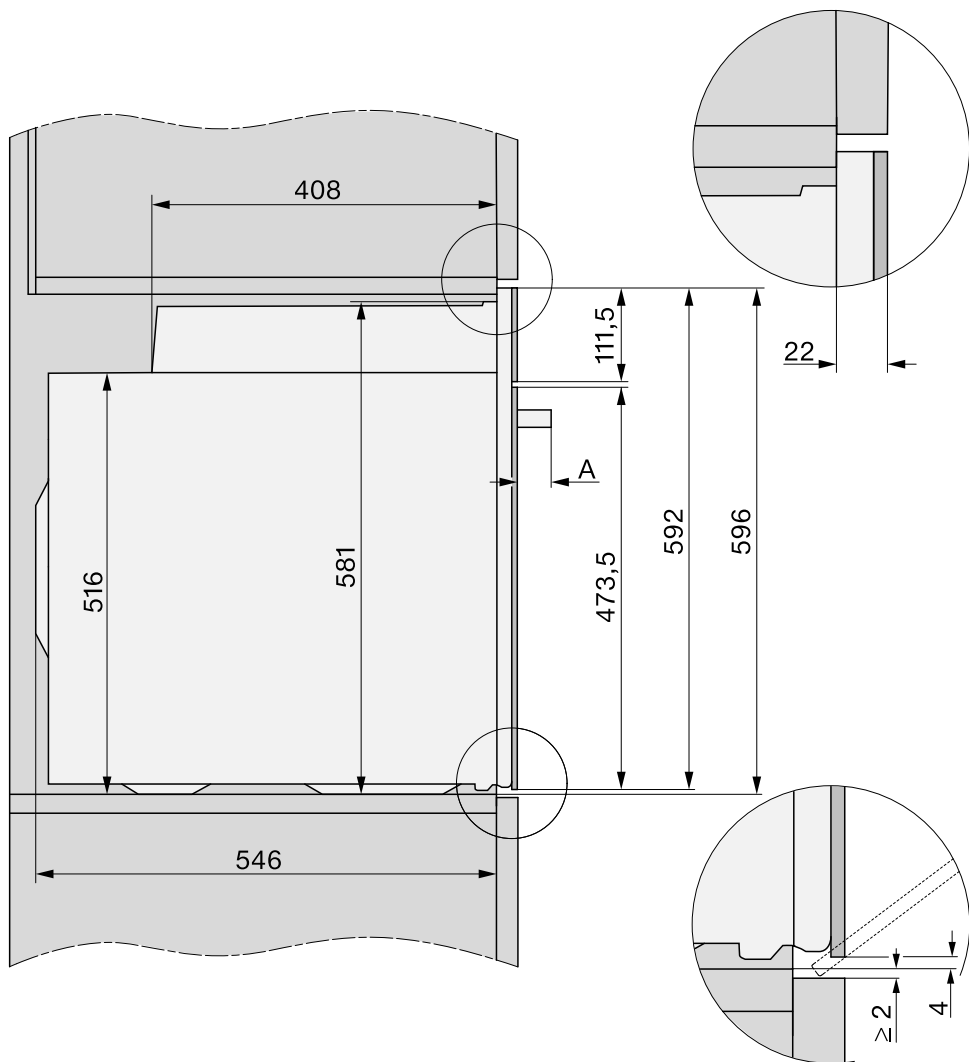
Jeigu prietaisą ketinate montuoti po kaitlente, atsižvelkite į kaitlentės montavimo nurodymus ir montavimo aukštį.



Vaizdas iš šono H 24xx



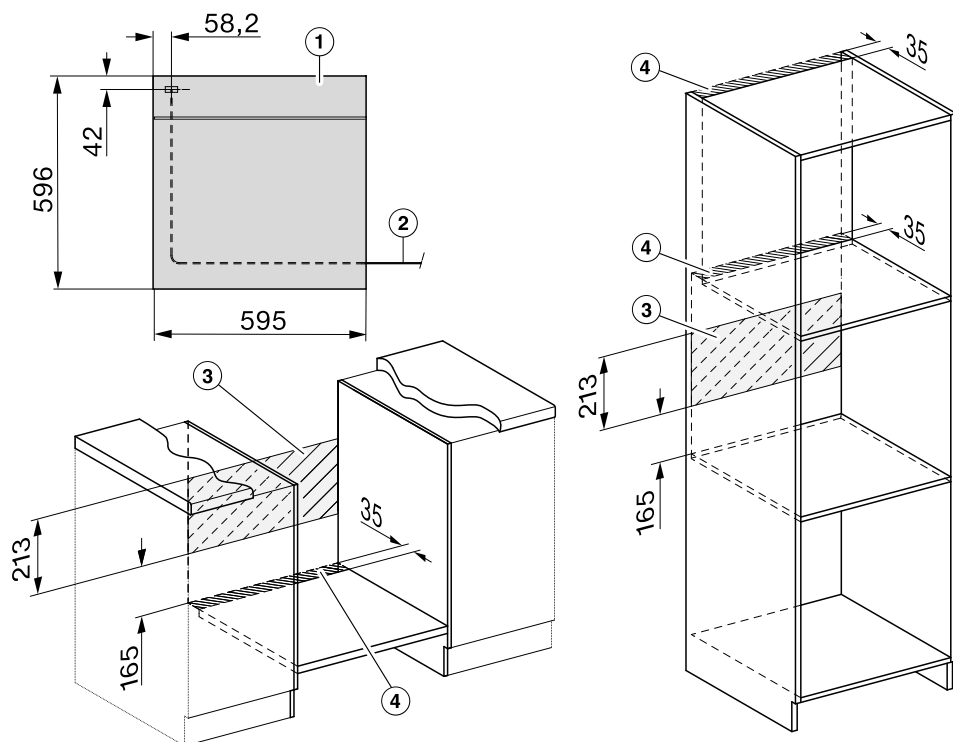
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Jungtys ir vėdinimas



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

Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

Pasirūpinkite tinkamu aušinimo oro padavimu į prietaisą. Be to, aušinimui skirtas oras neturėtų pernelyg sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).

Montuodami prietaisą:

Įsitikinkite, kad pagrindas, ant kurio statysite orkaitę, nesiliečia prie sienos.

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

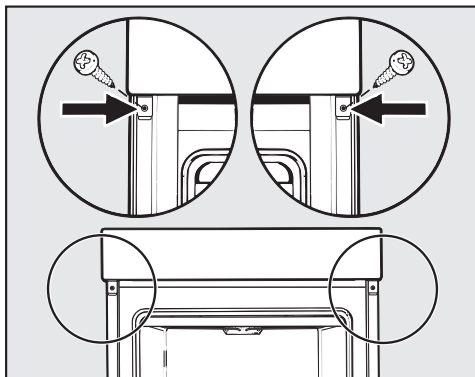
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitės už rankenos, galite pažeisti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

Prieš įmontuojant prietaisą, rekomenduojama išimti jo dureles bei priedus. Orkaitė bus lengvesnė, jeigu ją įstumsite į įmontavimo spintą. Stenkitės nekelti suėmę už durelių rankenos.

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



- Komplette esančiais varžtais pritvirtinkite orkaitę prie spintos šoninių sienelių.
- Jei reikia, sumontuokite dureles.

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 jeigu 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.

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

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

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

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

Orkaitė

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

Bandomieji patiekalai (priedai)		⌚ [°C]	 ^{5,6}		 [min.]
			+HFC	-HFC	
Maži pyragaičiai (1 padėklas ¹⁾)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai ¹⁾)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Trapios tešlos kepiniai (1 padėklas ¹⁾)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai ¹⁾)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Obuolių pyragas (grotelės ¹ , išardoma kepimo forma ²), Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Trupintas biskvitas (grotelės ¹ , išardoma kepimo forma ²), Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Skrebutis (grotelės ¹)		300	–	3	6–9
Mėsainiai (kepimo ir kepinimo grotelės ¹ 4 kepimo lygis ir universalusis padėklas ¹ 1 kepimo lygis)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”

¹ Naudokite tik originalius “Miele” priedus.

² Naudokite matinę, tamsią kepimo formą.
Pastatykite formą ant grotelių.

³ Pasirinkite žemesnę temperatūrą ir po kurio laiko patikrinkite kepamą patiekalą.

⁴ Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁵ 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

⁶ Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

⁷ Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra). Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, montuokite tik vieną porą.

⁸ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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" .
- Matavimo metu maisto paruošimo skyriuje yra tik matavimui reikalingi priedai. Nenaudokite jokių kitų priedų, pavyzdžiui, "FlexiClip" visiškai ištraukiamų bėgelių 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	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI_{cavity})	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,10 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,71 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	76 l
Prietaiso masė	47,0 kg

Techniniai duomenys

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

Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- www.miele.lt – produktai atsisiųsti.
- www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm – paslaugos, rodyti daugiau informacijos, naudojimo instrukcijos; būtina nurodyti produkto pavadinimą arba gamylinį numerį.

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

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

I Garantijos trukmė ir pradžia

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

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsimas.

II Garantijos suteikimo sąlygos

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

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir neįgalinti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.

Sutartiniai ženklai

DE	LT
„ein“ für 15 Sekunden	„Įjungti“ 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandoms
aktivieren	Įjungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Apfelkuchen fein	Purus obuolių pyragas
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
Ausstechplätzchen	Forminiai sausainiai
Automatikprogramme	Automatinės programos
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Betriebsstunden	Darbo valandos
Biskuitboden	Biskvitas
Blech	Padėklas
Bleche	Padėklai
Booster	Booster
Clostridium-Botulinum	„Clostridium botulinum“ botulizmą sukelianti bakterija
deaktivieren	Išjungti / išaktyvinti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekrano ryškumas
Dörren	Džiovinimas
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	6 sekundes spauskite mygtuką OK

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Durch	OK iškepta
Eco-Heißluft	ECO ir papildomas karštasis oras
ein	Įjungti
Einheiten	Vienetai
einrichten	Įdiegti
einstellen 00:00 Min	Nustatyti 00:00 min.
Einstellungen	Nustatymai
Englisch	Angliškai iškepta
english	Anglų kalba
Fehler	Triktis
Fernsteuerung	Nuotolinis valdymas
Fertig	Baigta
Fertig um	Pabaigos laikas
FlexiClip	“FlexiClip” ištraukiamieji įtaisai
Forelle	Upėtakis
Garzeit	Kepimo trukmė
Geräteeeinstellungen	Prietaiso nustatymai
Gerät heizt nicht	Prietaisas nekaista
Grill groß	Didysis keptuvas
Hähnchen	Viščiukas
Händler	Pardavėjas
Hefeteig	Mielinė tešla
Heißluft plus	Papildomo karštojo oro
Helligkeit	Ryškumas
Inbetriebnahme abgeschlossen	Pirmasis paleidimas baigtas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas
Kartoffelgratin	Bulvių užkepėlė

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lachsfilet	Lašišų filė
Land	Šalis
Lasagne	Lakštinių apkepas
Lautstärke	Garsumo stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Marmorkuchen	Marmurinis pyragas
Maximale Dauer erreicht	Pasiekta maksimali trukmė
Medium	Vidutiniškai iškepta
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Įjungtas 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
PerfectClean	"PerfectClean"
Pyrolyse	Pirolizė
Pyrolyseempfehlung	Pirolizės rekomendacijos
Quark-Öl-Teig	Varškės ir aliejaus tešla
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Rinderfilet	Jautienos išpjova
Signaltöne	Garsiniai signalai

Sutartiniai ženklai

DE	LT
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Sprache	Kalba
Spritzgebäck	Sausainiai
Standort	Vieta
Start um	Paleidimo val.
Streuselk. mit Obst	Trupininis pyragas su vaisiais
Tageszeit	Paros laikas
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Reguliuojamos temperatūros
überspringen	Pereiti / peršokti
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang beendet	Procesas baigtas
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Walnussmuffins	Keksai su graikiniais riešutais
weitere	Kitos
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zeitgesteuert	Reguliuojamo laiko
zurücksetzen	Atkurti



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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP,
H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP