

## 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

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	<b>5</b>
<b>Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą</b> .....	<b>12</b>
<b>Apžvalga</b> .....	<b>13</b>
Orkaitė.....	13
<b>Orkaitės valdymo elementai</b> .....	<b>14</b>
Režimų perjungiklis .....	15
Ekranas.....	15
Valdymo rankenėlė < >.....	15
Jutikliniai mygtukai .....	15
Simboliai .....	16
<b>Įranga</b> .....	<b>17</b>
Specifikacijų lentelė .....	17
Kartu pristatomi .....	17
Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai.....	17
Saugos įrenginiai.....	24
“PerfectClean” dangą padengti paviršiai .....	24
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	<b>25</b>
Prieš pirmąjį paleidimą .....	25
Įkaitinkite orkaitę .....	26
<b>“Einstellungen”</b> .....	<b>27</b>
Nustatymų apžvalga.....	27
Nustatymų keitimas .....	29
<b>“Kurzeit”</b> .....	<b>30</b>
<b>Veikimo režimų apžvalga</b> .....	<b>31</b>
<b>Energijos taupymo patarimai</b> .....	<b>32</b>
<b>Valdymas</b> .....	<b>33</b>
Paprasta naudoti .....	33
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....	33
Temperatūros keitimas.....	33
Kepimo trukmės nustatymas .....	33
Nustatytos troškinimo trukmės keitimas .....	34
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....	35
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas .....	35
<b>Kepimas</b> .....	<b>36</b>
Kepinių kepimo patarimai.....	36
Nuoroda į kepimo lenteles .....	36
Veikimo režimai.....	37

<b>Kepsnių kepimas</b> .....	<b>38</b>
Kepimo patarimai .....	38
Nuoroda į kepimo lenteles .....	38
Veikimo režimai .....	39
<b>Kepimas keptuve</b> .....	<b>40</b>
Kepinimo keptuve patarimai .....	40
Nuoroda į kepimo lenteles .....	40
Veikimo režimai .....	41
<b>Kitos naudojimo galimybės</b> .....	<b>42</b>
“Auftauen” .....	42
Kepimas žemoje temperatūroje .....	43
Konservavimas .....	44
Džiovinimas .....	46
Šaldyti produktai / pusgaminiai .....	47
Indų pašildymas .....	47
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>48</b>
Netinkamos valymo priemonės .....	48
Įprastų nešvarumų šalinimas .....	49
Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų) .....	49
Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų .....	50
Galinio skydelio su katalizine danga valymas .....	51
Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas .....	51
Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas .....	51
Durelių išėmimas .....	52
Durelių išardymas .....	53
Durelių montavimas .....	55
Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas .....	56
Galinio skydelio išėmimas .....	56
<b>Ką daryti, jeigu ...</b> .....	<b>57</b>
<b>Garantinio aptarnavimo skyrius</b> .....	<b>60</b>
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki...	60
Garantija .....	60
<b>Įrengimas</b> .....	<b>61</b>
Montavimo matmenys .....	61
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. ....	61
Vaizdas iš šono H 24xx .....	62
Jungtys ir vėdinimas .....	63
Orkaitės įmontavimas .....	64
Elektros jungtis .....	65

# Turinys

---

<b>Kepimo lentelės</b> .....	<b>66</b>
Sviestinė tešla.....	66
Trapi tešla.....	67
Mielinė tešla.....	68
Varškės ir aliejaus tešla.....	69
Biskvitinė tešla.....	69
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų.....	70
Pikantiški patiekalai.....	71
Jautiena.....	72
Veršiena.....	73
Kiauliena.....	74
Ėrienos, žvėrienos patiekalai.....	75
Paukštiena, žuvis.....	76
<b>Duomenys patikrą vykdančioms institutams</b> .....	<b>77</b>
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1.....	77
Energijos vartojimo efektyvumo klasė.....	78
<b>Garantijos sąlygos</b> .....	<b>79</b>
<b>Sutartiniai ženklai</b> .....	<b>80</b>

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 apsaugosite 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, apkepimui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovimui.

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 įsivy-  
ninti 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 or-  
kaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos.  
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksi-  
malią 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 remon-  
to 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 pa-  
žeidimų. Niekada nenaudokite pažeistos orkaitės.

- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
- Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos žemimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonių, 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 abejonių, 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 prijungimo laido, gamintojo įgaliotas specialistas turi įrengti specialų jungiamąjį laidą (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Jeigu pažeistas jungimo laidas, gamintojo įgaliotas specialistas turi jį pakeisti specialiu “Miele” jungimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

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

▶ 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, mūvėkite puodkėles.



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

▶ Prie įjungto keptuvo esantys daiktai, veikiami aukštos temperatūros, gali pradėti degti. Prietaiso jokia būdu nenaudokite patalpų šildymui.

▶ 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 vandeniui. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.

▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaimė užsiliepsnoti. 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 kepimui, nedžiovinkite 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. Garai 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 nusilupsti 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:

- ▶ Klėjai 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.
  - ▶ Galima išimti padėklų laikiklius (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikikliai su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais”). Vėl teisingai atgal įdėkite padėklų laikiklius.
  - ▶ Kataliziniu emaliu padengtą užpakalinį skydelį galite išimti ir nuvalyti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Užpakalinės prietaiso sienelės išėmimas”). Tada vėl teisingai įstatykite atgal. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu išimta užpakalinė sienelė.
  - ▶ 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.

# Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą

---

## Pakuotės utilizavimas

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

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

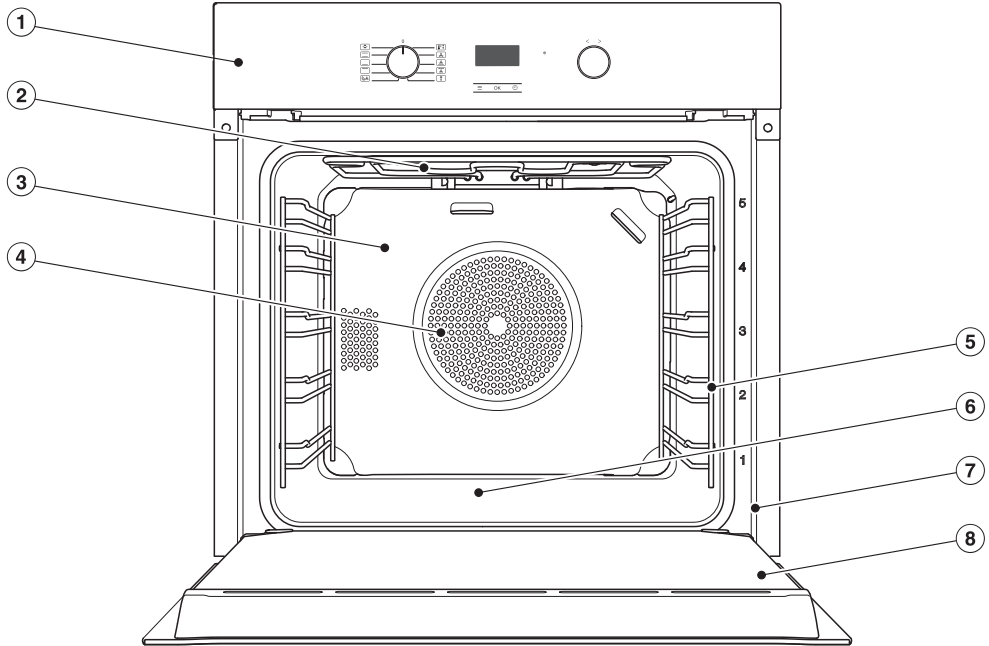
## Seno prietaiso utilizavimas

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



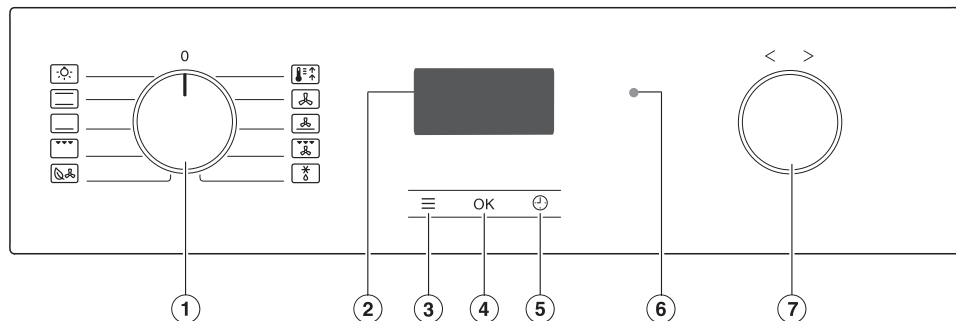
Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas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

Orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas
- ③ Kataliziniu emaliu padengtas galinis skydelis
- ④ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas
- ⑤ Padėklų laikikliai su 5 kepimo lygiais
- ⑥ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu
- ⑦ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑧ Durelės

# Orkaitės valdymo elementai



- ① Veikimo režimų perjungiklis  
Skirtas režimų pasirinkimui
- ② Ekranas  
Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ③ Jutiklinis mygtukas ≡  
Nustatymams atverti
- ④ Jutiklinis mygtukas OK  
Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑤ Jutiklinis mygtukas ↓  
Trumpajai trukmei, troškinimo trukmei ir troškinimo pabaigai nustatyti
- ⑥ Optinė sąsaja  
(tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ⑦ Valdymo rankenėlė < >  
Nustatyti trukmei, temperatūrai ir funkcijoms bei nustatymams pasirinkti











## Režimų perjungiklis

Režimų perjungikliu galite pasirinkti veikimo režimą arba atskirai įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

Galite sukti jį į kairę ir aplinkui.

Režimų perjungiklį nustatę į padėtį **“0”**, galite jį įspausti į vidų.

## Veikimo režimai

-  “Beleuchtung”
-  “Ober-/Unterhitze”
-  “Unterhitze”
-  “Grill groß”
-  “Eco-Heißluft”
-  “Booster”
-  “Heißluft plus”
-  “Intensivbacken”
-  “Umluftgrill”
-  “Auftauen”

## Ekranas

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

## Valdymo rankenėlė < >

Valdymo rankenėlę galite sukti į kairę arba aplinkui, o įspaudę į vidų, užfiksuoti tam tikroje padėtyje.

Sukdami į dešinę > arba į kairę <, ekrane pasirinksite funkcijas ir nustatymus.

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




## Jutikliniai mygtukai

Jutikliniai mygtukai reaguoja į prisilietimą. Kas kartą palietus mygtuką, pasigirs garsinis signalas.

Šių mygtukų garsinį signalą galima išjungti nustatymuose P 5 pasirinkus būseną S 0 (žr. skyrių “Einstellungen”).






# Orkaitės valdymo elementai

## Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Šiuo mygtuku atversite nustatymus, jeigu veikimo režimo perjungiklis nustatytas ties <b>O</b> arba “Beleuchtung”  .
<i>OK</i>	Šiuo jutikliniu mygtuku suaktyvinsite funkcijas, išsaugosite pakeistas vertes arba nustatymus.
	Šiuo jutikliniu mygtuku atversite įvairias funkcijas, skirtas trukmei nustatyti (“Kurzzeit”/“Garzeit” / troškinimo pabaigos val.).

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
	Laikmatis
	Garzeit
	Troškinimo pabaigos val.
	Tageszeit
	Temperatur
<i>P</i>	Nustatymas
<i>S</i>	Nustatymo būseną
<i>LOC</i>	Paleidimo blokatorius
<i>RES</i>	Messeschaltung
<i>CRNC</i>	Elektros srovės tiekimo sutrikimas



Modeliai aprašyti šios naudojimo ir montavimo instrukcijos kitoje pusėje.

## Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo rasite specifikacijų lentelę.

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

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

## Kartu pristatomi

- orkaitės montavimo ir funkcijų naudojimo instrukcija;
- varžtai, skirti orkaitės tvirtinimui montavimo spintoje;
- įvairūs priedai.

## Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

Orkaitė pristatoma su šiais priedais: padėklų laikikliais, universaliu padėklu, kepimo ir kepinimo grotelėmis (toliau vadinamos tik grotelėmis).


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

Visi kartu pristatomi priedai ir valymo ir priežiūros priemonės yra skirti naudoti "Miele" orkaitėse.

Jų galite įsigyti "Miele" interneto parduotuvėje, "Miele" garantinio aptarnavimo skyriuje arba specializuotose "Miele" pardavimo vietose.

Užsakymo metu nurodykite savo orkaitės modelį ir pageidaujamo priedo pavadinimą.

## Padėklų laikikliai

Kairėje ir dešinėje maisto ruošimo skyriaus pusėje, prie kiekvieno  kepimo lygio priedų įdėjimui yra įmontuoti padėklų laikikliai.

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas ant priekinio rėmo.

Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia kito esantys skersiniai.

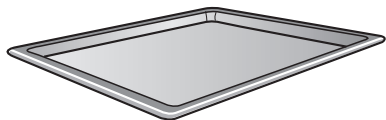
Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp skersinių.

Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Padėklų laikiklių su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais išėmimas").

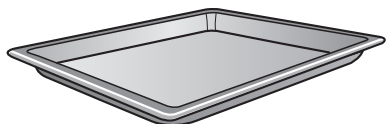
# Įranga

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

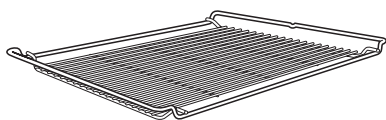
Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



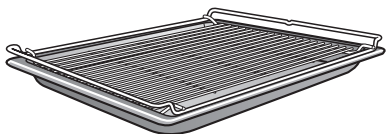
Grotelės HBBR 71:



Prieš visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

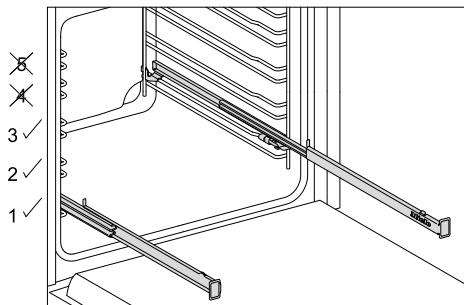
Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

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



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

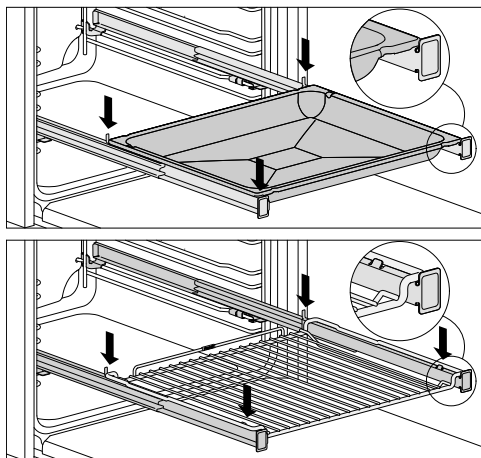
**“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 70-C**



Visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus (jeigu yra) galima naudoti tik 1, 2 ir 3 kepimo lygiuose.

Iš maisto ruošimo skyriaus galima visiškai ištraukti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus ir taip netrukdomai stebėti kepamą patiekalą.

Prieš uždėdami priedą, iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



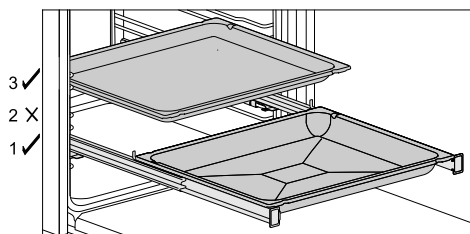
Taip priedas negalės netikėtai išsllysti:

- Atkreipkite dėmesį, kad priedas visada būtų įstatytas nuo visiškai ištraukiamų įtaisų priekinių ir galinių fikساتorių.
- Groteles ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų visada dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

"FlexiClip" visiškai ištraukiami įtaisai išlaiko maks. 15 kg apkrovą.

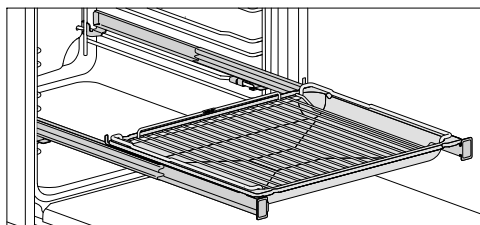
Kadangi "FlexiClip" visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant kepimo lygio viršutinio skersinio, sumažėja atstumas iki aukščiau esančio kepimo lygio. Jei atstumas bus per mažas, tai gali paveikti kepimo rezultatą.

Vienu metu galite kepti keliuose padėkluose, universaliuose padėkluose arba ant kepimo ir kepinimo grotelių.



- Kepimo padėklą, universalųjį padėklą arba groteles dėkite ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.
- Jeigu ketinate įdėti dar vieną priedą, palikite bent vieną kepimo lygį iki aukščiau esančių "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.

Ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų galite dėti universalųjį padėklą ir groteles.



- Universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis dėkite ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų. Įdedamos groteles automatiškai slysta tarp kepimo lygio skersinių, virš "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.
- Jeigu ketinate įdėti dar vieną priedą, palikite bent vieną kepimo lygį iki aukščiau esančių "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.

# Įranga

## “FlexiClip” ištraukiamųjų įtaisų montavimas

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

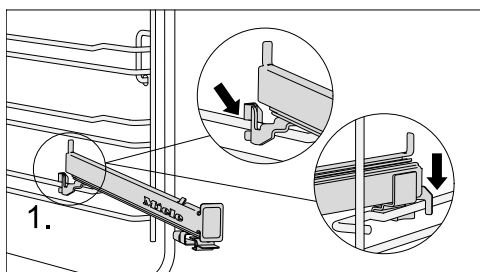
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus rekomenduojama montuoti pirmajame kepimo lygyje. Galėsite juos naudoti ruošdami patiekalus, kurie turi kepti 2 kepimo lygyje.

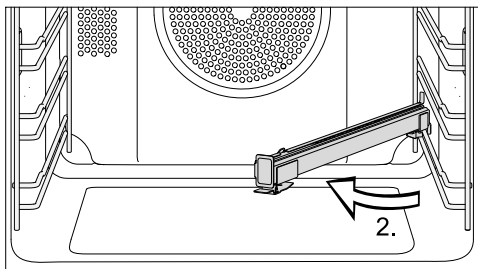
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant viršutinių kepimo lygio skersinių.

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

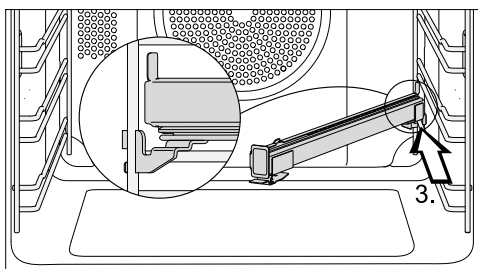
Montuodami arba išimdami visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus, jų **neišardykite**.



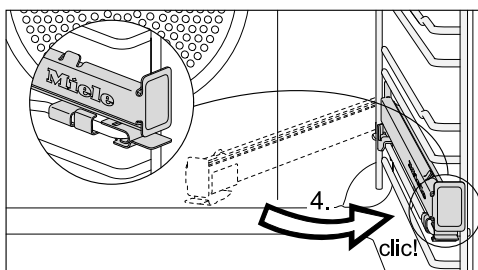
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite viršutinio kepimo lygio skersinio priekyje (1).



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pasukite link maisto ruošimo skyriaus vidurio (2).



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pakreipkite įstrižai ir stumkite išilgai viršutinio skersinio iki galo (3).



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

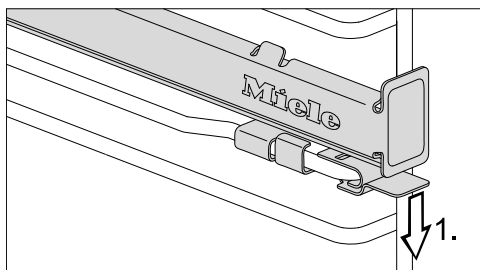
Jeigu įmontuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai stringa, tvirtai juos sukinkite ir ištraukite.

## “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išėmimas

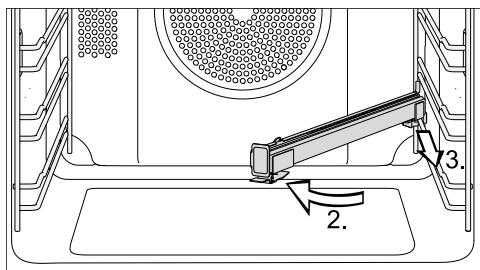
⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!  
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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

- Iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.

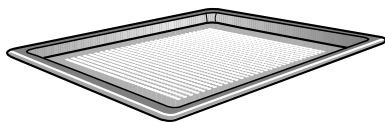


- Paspauskite žemyn “FlexiClip” visiškai ištraukiamo įtaiso liežuvėlį (1.).



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

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



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

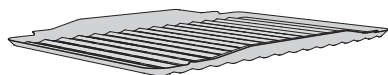
- Kepant kepinius iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbastalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepimo ir karšto oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo.
- Gruzdintos bulvytės, krocketai ir pan. gruzdinami be jokių riebalų,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

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

# Įranga

## Kepinimo ir kepimo padėklas HGBB 71



Kepinimo ir kepimo 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.

## Apvali kepimo forma



### **Neperforuota apvali kepimo forma**

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

### **Perforuotą apvalią kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą**

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

Emaliuotas abiejų kepimo formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

## Kepimo akmuo HBS 70



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

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

■ Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepimo akmenį.

## “Gourmet” keptuvas 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 nelimpančia danga.

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

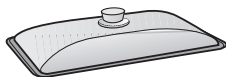
Dangčiai įsigyjami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

**Gylis: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

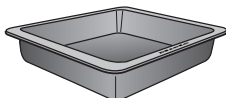


HBD 60-22

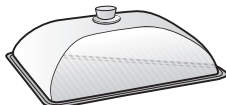


**Gylis: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

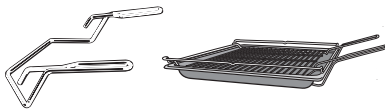


HBD 60-35



\*\* Tinka indukciniams kaitlentėms

## Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

## Kataliziniu emaliu padengti priedai

Kataliziniu emaliu padengti paviršiai aukštoje temperatūroje savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Perskaitykite skyriuje “Valymas ir priežiūra” pateiktas nuorodas.

### - Šoniniai skydeliai

Jie dedami už padėklų laikiklių ir apsaugo maisto ruošimo skyriaus sieneles nuo nešvarumų.

### - Galinis skydelis

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

Užsisakydami nurodykite savo orkaitės modelį.

## Priedų valymas ir priežiūra

- “Miele” universali mikropluošto šluostė
- “Miele” orkaitės valiklis

## Saugos įrenginiai

- Orkaitės **paleidimo blokatorius** *LOC* (žr. skyrių “Einstellungen”)
- **Aušinimo ventiliatorius**  
Kiekvieno kepimo proceso metu automatiškai įsijungia ventiliatorius. 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 maisto ruošimo skyriuje, ant valdymo skydelio arba spintelės, į kurią įmontuota orkaitė, pasibaigus kepimo procesui, ventiliatorius veiks toliau. Ventiliatorius po kurio laiko automatiškai išsijungs.
- **Apsauginis išsijungimas**  
Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką, automatiškai buvo aktyvintas apsauginis išsijungimas. Šis laikas priklauso nuo pasirinkto veikimo režimo.
- **Vėšios durelės**  
Durelėse naudojamos stiklo plokštės, padengtos iš dalies karštį atspindinčia danga. Prietaiso veikimo metu per dureles išleidžiamas papildomas oras, todėl išorinis stiklas lieka vėsus. Norėdami nuvalyti dureles, jas galite išimti ir vėl įstatyti (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”).

## “PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

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

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

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

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


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

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

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



### Prieš pirmąjį paleidimą

 Leidžiama naudoti tik įmontuotą orkaitę.

- Jeigu įspausta, išspauskite režimų perjungimo ir valdymo rankenėlę < >.

Režimų perjungiklį pasukę į padėtį “0”, galėsite reguliuoti paros laiką.

- Nustatykite paros laiką.

### Paros laiko nustatymas pirmąjį kartą

Laikas rodomas 24 val. formatu.



Prijungus prie maitinimo tinklo, užsidega 12:00, o ekrane mirksi ☺.

- Valdymo rankenėle < > nustatykite paros laiką.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Paros laikas išsaugomas.

Paros laiką galite nustatyti ir 12 valandų formatu, nustatymuose P 2 pasirinkę būseną 12 (žr. skyrių “Einstellungen”).


# Pirmasis paleidimas

## Įkaitinkite orkaitę

Pirmą kartą įkaitinant orkaitę gali pasijusti nemalonas kvapas. 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.
- Pasirinkite veikimo režimą "Booster" .

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 "O".

## Orkaitės valymas po pirmojo įkaitinimo.

 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.

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

## Nustatymų apžvalga

Nustatymas	Būsena
<i>P 1</i> <b>Tageszeit Anzeige</b>	<i>5 0</i> Aus <i>5 1*</i> Ein <i>5 2</i> Nachtabstaltung
<i>P 2</i> <b>Tageszeit Zeitformat</b>	<i>24*</i> 24 valandų formatas <i>12</i> 12 valandų formatas
<i>P 3</i> <b>Tageszeit</b>	“Einstellen”, ☺ mirksi
<i>P 4</i> <b>Lautstärke Signaltöne</b>	<i>5 0</i> Aus <i>5 1*</i> “Melodien” (1–7, 4*) <i>5 2</i> “Solo-Ton” (1–14, 8*)
<i>P 5</i> <b>Lautstärke Tastentön</b>	<i>5 0</i> Aus <i>5 4*</i> “Ein”: 5 1–5 7
<i>P 6</i> <b>Temperatur Einheiten</b>	<i>°C*</i> Celsijaus laipsniai <i>°F</i> Farenheito laipsniai
<i>P 7</i> <b>Orkaitės paleidimo blokatorius</b>	<i>5 0*</i> Aus <i>5 1</i> “Ein” Paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio prietaiso įjungimo. Sutrikus elektros tiekimui, prietaiso paleidimo blokatorius lieka įjungtas. Jeigu orkaitę įjungsitė tuo metu, kai suaktyvintas paleidimo blokatorius, ekrane bus rodoma <i>LDC</i> . Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, jutiklinį mygtuką <i>OK</i> liečiant maž. 6 sekundes.

\* Gamyklinis nustatymas

## “Einstellungen”

---


Nustatymas	Būsena
<i>P 8</i> <b>Softwareversi- on</b>	Anzeige
<i>P 9</i> <b>“Messeschal- tung” orkaitė</b>	<i>S 0</i> * “Aus” Parodomąjį režimą išjungsitė ne trumpiau negu 4 sekun- des palietę mygtuką <i>OK</i> . Orkaitę galite naudoti kaip įprastai. <i>S 1</i> “Ein” Parodomąjį režimą įjungsitė, jeigu apie 4 sekundes liesitė mygtuką <i>OK</i> . Jeigu įjungsitė orkaitę, kurioje aktyvintas parodomasis re- žimas, bus rodoma nuoroda <i>RES</i> . Patvirtinkite mygtuku <i>OK</i> .
<i>P 10</i> <b>Betriebsstun- den</b>	Anzeige

\* Gamyklinis nustatymas

## Nustatymų keitimas

Jutikliniu mygtuku ≡ galite atverti nustatymus ir savo orkaitės gamyklinius nustatymus sureguliuoti pagal savo poreikius.

Pakeiskite nustatymą *P* pakeitę būseną *S*.

- Režimų perjungiklį nustatykite ties “**O**” arba į padėtį “Beleuchtung” .
- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ≡.



Atveriamas nustatymų parinkčių sąrašas.

- Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą nustatymą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.



Iškviečiamas nustatymas, rodoma esama būsena *S*, pvz., *Ū*.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Norėdami pakeisti būseną *S*:

- Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą būseną.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Išsaugoma pasirinkta būsena, vėl rodomas nustatymas *P*.

Jeigu norite pakeisti kitus nustatymus, atlikite analogiškus veiksmus.

- Tada pasirinkite jutiklinį mygtuką ≡.

# “Kurzzeit”

## Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas

Trumpąją trukmę  $\Delta$  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 nustatyti, yra 59:59 minutės:sekundės.

## Trumposios trukmės nustatymas

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką  $\odot$ .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas troškimas, pasirinkite  $\Delta$ , pasinaudokite sukamuoju perjungikliu  $< >$ .

$\Delta$  mirksi, rodoma 0:00.

- Valdymo rankenėle  $< >$  nustatykite 6:20 minučių:sekundžių.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, ekrane rodomas  $\Delta$  ir skaičiuojama trumpoji trukmė.

Pasibaigus trumpajai trukmei, mirksi  $\Delta$ , nuskamba garsinis signalas, o laikas skaičiuojamas didėjančia tvarka, pvz., 59:59 minutės:sekundės

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką  $\odot$ .

Akustiniai ir optiniai signalai išjungiami.

## Trumposios trukmės ištrynimasis ir keitimasis

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką  $\odot$ .
- Pasirinkite  $\Delta$ , naudokite valdymo rankenėlę  $< >$ .

$\Delta$  mirksi, rodoma nustatyta trumpoji trukmė.










- Valdymo rankenėle  $< >$  galite ją pakeisti.

**Patarimas:** Jeigu trumpąją trukmę norite ištrinti, valdymo rankenėlę  $< >$  sukite į kairę, kol pamatysite 0:00.

- Patvirtinkite mygtuku OK.




Pakeista trumpoji trukmė išsaugoma arba ištrinama.

## Veikimo režimų apžvalga


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
 “Auftauen”	25 °C	25–50 °C
 “Booster”	160 °C	100–250 °C
 “Ober-/Unterhitze”	180 °C	30–280 °C
 “Unterhitze”	190 °C	100–260 °C
 “Grill groß”	240 °C	200–280 °C
 “Umluftgrill”	200 °C	100–260 °C

# 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 neįkvotumėte energijos. Nustatykite kepimo trukmę arba naudokite patiekalų termometrą (jeigu yra).
- Daugelį patiekalų iškepsite pasirinkę "Heißluft plus"  veikimo režimą. Šiluma iš karto paskirstoma po visą maisto ruošimo skyrių, todėl daugelį patiekalų galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu pasirinkę režimą "Ober-/Unterhitze" . Be to, tuo pačiu metu galėsite kepti keliuose kepimo lygiuose.
- "Eco-Heißluft"  – tai naujasis kepimo režimas, kurį galite naudoti tiek kepdami nedidelius kiekius, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles, forminius sausainius, tiek ruošdami žuvies patiekalus arba kepsnius. Kepimo metu ne tik taupoma

energija, bet optimaliai išnaudojama šiluma. Kepdami viename lygmenyje su taupysite iki 30 % energijos, o rezultatas bus vienodai geras. Kepimo proceso metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.

- Kepdami patiekalus keptuve, rinkitės kepimo režimą "Umluftgrill" . Galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu kituose keptuvo režimuose, kur naudojama maksimali temperatūra.
- Kepkite vienu metu kelis patiekalus. Statykite juos vieną šalia kito arba skirtinguose kepimo lygiuose.
- Patiekalus, kurių negalite ruošti vienu metu, kepkite vieną po kito ir taip išnaudokite likusią šilumą.

## Liekamosios šilumos naudojimas

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


## Energijos taupymo režimas

Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, garinė orkaitė automatiškai išsijungia. Laikas bus rodomas toliau arba ekranas užtamsės (žr. "Einstellungen").



## Paprasta naudoti

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

Rodoma rekomenduojama temperatūra, mirksi .

- Prireikus rekomenduojamą temperatūrą pakeiskite valdymo rankenėle < >.

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

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

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.

## Veikimo režimo keitimas

Vykstant kepimo procesui galite perjungti veikimo režimą.




- Veikimo režimų perjungiklį sukite iki norimo režimo.

Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.

## Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

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

Gali būti keičiami šie nustatymai:

-  Temperatūra
-  Garzeit
-  Troškinimo pabaigos val.

## Temperatūros keitimas

Vykstant kepimo procesui galite keisti temperatūrą tik tuo atveju, jeigu ekrane rodoma faktinė temperatūra arba skaičiuojamas laikas.

- Valdymo rankenėle < > pakeiskite temperatūrą.

Temperatūra keičiasi 5 °C intervalais.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.




## Kepimo trukmės nustatymas



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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnę laiką tarpą iki programos paleidimo.

Patiekalą įdėjote į maisto ruošimo skyrių ir pasirinkote režimą bei temperatūrą.

Įvedus “Garzeit”  arba troškinimo trukmę  jutikliniu mygtuku , kepimo procesą galite automatiškai išjungti arba įjungti ir vėl išjungti.

-  “Garzeit”  
Nustatykite kepimo trukmę valandomis: minutėmis, kurios pakanka patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytajai trukmei, maisto ruošimo skyriaus kaitinimas automatiškai išsijungia. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.
-  Troškinimo pabaigos val.  
Nustatykite tikslų laiką, kada kepimo procesas turi būti baigtas. Tuo metu automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.

# Valdymas

## Troškinimą įjungti iš karto ir automatiškai išjungti

Jeigu troškinimą norite įjungti iš karto, o pabaigoje automatiškai išjungti, nustatykite troškinimo trukmę **arba** troškinimo pabaigos val.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką

Ekrane rodoma , ir .

mirksi.

- Jeigu norite nustatyti troškinimo trukmę, patvirtinkite mygtuku **OK**.

mirksi.

- Valdymo rankenėle  $< >$  nustatykite norimą trukmę.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Nustatėte troškinimo trukmę. Ekrane rodoma nustatyta trukmė, mirksi . Šviečia kito trukmės pasirinkimo simboliai.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Ekrane rodoma troškinimo trukmė, šviečia .

Nurodytos trukmės pabaigoje troškinimo procesas automatiškai išsijungia.

Jeigu vietoje troškinimo trukmės norite nustatyti kepimo pabaigos val., pasirinkite .

## Automatinis kepimo proceso įjungimas ir išjungimas vėlesniu laiku

Jeigu automatinį kepimo procesą norite įjungti arba išjungti vėliau, nustatykite abi val. ("Garzeit" ir troškinimo pabaigos val. .

- Pirmiausia nustatykite **troškinimo trukmę**:

pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Ekrane rodoma , ir .

mirksi.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Rodoma **0:00** ir mirksi .

- Valdymo rankenėle  $< >$  nustatykite norimą troškinimo trukmę.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Nustatėte troškinimo trukmę. Rodoma nustatyta troškinimo trukmė ir mirksi . Šviečia kito trukmės pasirinkimo simboliai.

- Nustatykite **Troškimo pabaigos val.**: pasirinkite , naudokite valdymo rankenėlę  $< >$ .

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Rodoma automatiškai apskaičiuota troškinimo pabaigos val. (paros laikas + troškinimo trukmė), mirksi .

- Valdymo rankenėle  $< >$  nustatykite norimą troškinimo pabaigos val.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Nustatėte troškinimo pabaigos laiką. Nustatytasis laikas rodomas, mirksi . Šviečia kito trukmės pasirinkimo simboliai.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Nustatytasis laikas, kada troškinimo procesas turi prasidėti, rodomas ekrane, užsidega .

Troškinimo procesas paleidžiamas nustatytu laiku ir automatiškai išjungiamas pasibaigus nustatytai troškinimo trukmei.

## Nustatytos troškinimo trukmės keitimas


- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

- Valdymo rankenėle  $< >$  pasirinkite norimą laiką.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.



Pasirodo keturi brūkšneliai **--:--**.



- Valdymo rankenėlę  $< >$  sukite į dešinę arba kairę, kol pamatysite nustatytą laiką.


- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
  - Valdymo rankenėlę < > pakeiskite nustatytą laiką. Mirksi atitinkamas simbolis.
  - Patvirtinkite mygtuku *OK*.
  - Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Ekrane rodoma pakeista trukmė, užsidega atitinkamas simbolis.

Sutrikus elektros srovės tiekimui, visi trukmės nustatymai ištrinami.

## Nustatytos kepimo trukmės ištrynimai

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
  - Pasirinkite norimą laiką.
  - Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Pasirodo keturi brūkšneliai --:--.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
  - Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Ištrynėte nustatytą trukmę.




Jeigu ištrynėte troškinimo trukmę , taip pat bus ištrintas kepimo pabaigos laikas , troškinimo procesas bus toliau tęsiamas.

Jeigu ištrinsite troškinimo proceso pabaigos laiką , troškinimas paleidžiamas nustatytu laiku.


## 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”  keptinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjausnius arba filė,
  - pyragus ir smulkius kepinus, 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 kebate picas ir temperatūrai jautrius tešlos kepinus (pvz., biskvitą, sausainius), įkaitinimo fazės metu nenaudokite greitojo įkaitinimo funkcijos “Booster” .

Kitaip šių kepinų viršus per greitai paruduos.

- Pasirinkite “Booster” .
- Pasirinkite temperatūrą.
- Maisto ruošimo skyriui įkaitus iki nustatytos temperatūros, įjunkite norimą kepimo režimą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

# Kepimas

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

## Kepinių kepimo patarimai

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

## Kepimo popieriaus naudojimas

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

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

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

## Temperatūros 🌡️ pasirinkimas

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

## Kepinimo trukmės ⌚ pasirinkimas

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


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

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

## Veikimo režimai

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

### “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 gaminate pagal receptus iš senesnių receptų knygų, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesikeis.

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

### “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

# Kepsnių kepimas

## Kepimo patarimai

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



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

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepimo lygius ir kepimo trukmę. Atsižvelkite į naudojamus kepimo indus, mėsos gabalus ir savo maisto ruošimo įpročius.

## Temperatūros pasirinkimas

- Rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnę temperatūroje negu nurodyta, mėsa nors ir apskrunda, bet neiškepa.
- Nustatykite “Heißluft plus”  veikimo režimą ir maždaug 20 °C žemesnę temperatūrą negu “Ober-/Unterhitze” .
- Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos gabalus, nustatykite maždaug 10 °C žemesnę temperatūrą, negu nurodyta kepimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, tačiau iškeps tolygiai, nebus per daug apskrudusi.
- Kepindami ant grotelių, nustatykite maždaug 10 °C žemesnę temperatūrą, negu kepdami uždengtame kepimo inde.

## Kepinimo trukmės pasirinkimas

Jei nenurodyta kitaip, kepimo lentelėje nurodyta trukmė galioja iš anksto neįkaitintai orkaitei.



- Pagal mėsos rūšį galite nustatyti kepimo trukmę, kepinio aukštį [cm] padauginę iš laiko vienam cm [min/cm]:
  - Jautiena / žvėriena: 15–18 min/cm
  - Kiauliena / veršiena / ėriena: 12–15 min/cm
  - Jautienos pjautėnys / 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 minučių.
- Kepant šaldytą 1,5 kg mėsos gabalą, jo nebūtina iš anksto atitirpinti.



## Veikimo režimai

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

Kepimo pabaigoje įjunkite “Unterhitze”  kepimo režimą, jeigu norite, kad patiekalo apačia labiau apskrustų. “Intensivbacken”  režimas netinka kepti plokštiems kepiniams ir kepsniams, nes šie bus per tamsūs.

## “Heißluft plus” naudojimas

Kepimo režimai, skirti mėsos, žuvies ir paukštienos patiekalų kepimui su traškia plutele, gali būti naudojami ir kepant jautienos pjautėnys 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 gaminate 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 kepatė 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 atvėsinamas.

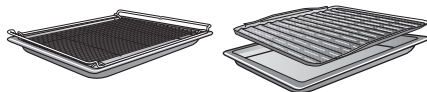
Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

## Kepinimo keptuve patarimai

- Kepinant keptuve, būtina iš anksto įkaitinti orkaitę. Uždarykite dureles ir maždaug 5 minutes kaitinkite viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.
- Mėsą nuplaukite po šaltu tekančiu vandeniu ir 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 citrinų sultimis.
- Ant universalios padėklų uždėkite groteles arba naudokite kepinimo arba kepinimo padėklą (ne visuose modeliuose). Kepimo arba kepinimo padėklas apsaugos, kad nepridegtų kepinimo metu nulašėjusios mėsos sultys, kurias vėliau galėsite panaudoti. Groteles arba keptuvą ir kepinimo padėklą patepkite aliejumi ir sudėkite kepamus patiekalus.

Nenaudokite kepinimų kepinimo padėklų!



## Nuoroda į kepinimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepinimo lygius ir kepinimo trukmę. Būtina atsižvelgti į mėsos svorį ir kepinimo 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 kepinimo lygyje.
- Didesnio skersmens patiekalus dėkite į 1 arba į 2 kepinimo lygį.



## Kepimo trukmės 🕒 pasirinkimas

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

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

- Po kurio laiko patikrinkite, ar patiekalas iškepęs.

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

### - “**englisch/rosé**”

Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.

### - “**medium**”

Mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.

### - **gerai iškepta**

Mėsos praktiškai neįmanoma 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 neparuduos.

## 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 spinduliuvimą.

### “**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.


## Kitos naudojimo galimybės

Šiame skyriuje rasite informacijos apie specialias parinktis:

- “Auftauen”
- Kepimas žemoje temperatūroje
- Konservavimas
- “Dörren”
- Šaldyti produktai / pusgaminiai
- Indų pašildymas

### “Auftauen”

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

- Pasirinkite “Auftauen” .
- Galite pakeisti rekomenduojamą 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

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

Naudokite universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis.

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

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.


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, mūvėkite puodkėles.

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


# Kitos naudojimo galimybės

## Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

Ankštines daržoves arba mėsą pasterezavus vieną kartą, nežūsta "Clostridium botulinum" bakterijos. Šios bakterijos gamina toksinus, kurie sukelia sunkius apsinuodijimus. Kad būtų sunaikintos sporos, maisto produktus būtina papildomai pasterezuoti.

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardinės.

## 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 formotis burbuliukai, nustatykite konservavimui būtiną temperatūrą ir trukmę

 Kaitinimo temperatūra ir trukmė

## Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

# Kitos naudojimo galimybės


## Džiovinimas

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






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






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


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

- Vienu metu galite džiovinti daug. dviejuose kepimo lygmenyse. Džiovinamus produktus įdėkite į 1+3 kepimo lygmenis. Jeigu ketinate naudoti ir grotelės, 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 džiovinatė nepjaustytus arba pusiau perpjautus maisto produktus, pailgės jų džiovinimo trukmė.


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

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

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

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

## Džiovinimų produktų išėmimas

 Pavojus nusidėginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusidėginti prisilietę prie karštų maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

Išimdami džiovinimus produktus, mėvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stiklainiuose arba skardinėse.

### Šaldyti produktai / pusgaminiai

#### Patarimai kepatn 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.

#### Gruzdintos bulvytės, bulvių maltinukai ir panašūs produktai

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


### Šaldytų produktų / pusgaminų ruošimas

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


- Naudokite ant pakuotės nurodytą rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą.
- Įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Patiekalą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, į ant pakuotės nurodytą kepimo lygį.

- Praėjus šiek tiek laiko, kaip nurodyta ant pakuotės, patikrinkite patiekalą.

### 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.

## 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.

### Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių (pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių),
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- indaplovėms skirtų ploviklių,
- langų valiklių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,
- kietų šveitimo šepečių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių),
- purvo trintukų,
- aštrių metalinių grandiklių,
- plieninio šveitiklio,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveis-tukų.

Tam tikromis aplinkybėmis gali nepavykti nuvalyti įsisenėjusių nešvarumų. Jei nešvarumų nenuvalysite ilgesnį laiką arba kas kartą pasinaudoję prietaisu, vėliau nuvalyti bus sudėtingiau. Geriausia nešvarumus nuvalyti iš karto.

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.



Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

- Išimti prietaiso dureles.
- Išimti padėklų laikiklius ir “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- Išimti kataliziniu emaliu padengtą galinį skydelį.
- Atsargiai nulenkti žemyn viršutinio ir keptuvo kaitinimo elementą.

## Įprastų nešvarumų šalinimas

### Įprastų nešvarumų šalinimas

- Įprastus nešvarumus iš karto nuplaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Valymo priemonės likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu. Labai svarbu iš karto nuvalyti valymo priemonių likučius nuo “PerfectClean” danga padengtų elementų, nes nelimpanti danga praranda savo efektyvumą.
- Tada nusauskite paviršius minkšta šluoste.

## Sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių uždėtas durelių stiklo sandariklis.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Po kiekvieno kepimo proceso rekomenduojama nuvalyti durelių sandariklį.

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

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

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

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

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

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

## Valymas ir priežiūra

### Orkaičių valiklių naudojimas

- Jeigu ant “PerfectClean” danga apdoroto paviršiaus yra įsisenėjusių nešvarumų, ant šalto paviršiaus užtepkite “Miele” orkaičių valiklio.

Jeigu orkaičių valikio pateks į tarpus arba angas, kito kepimo proceso metu gali pasklisti intensyvus kvapas.

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuočių.

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

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

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

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

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

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

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

## Galinio skydelio su katalizine danga valymas

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


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

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

## Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas


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

## Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus (ir padėklų laikiklius).
- Prieš įjungdami katalizinį valymą, nuo durelių vidinės pusės ir nuo paviršių su “PerfectClean” danga nuvalykite stambius nešvarumus, kad šie nepridegtų.
- Pasirinkite režimą “Heißluft plus”  ir 250 °C.
- Tuščią orkaitę kaitinkite maž. vieną valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo lygio.

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

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių.

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

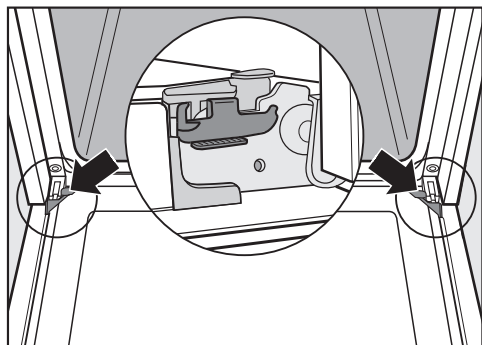
- Durelių vidinę pusę ir maisto ruošimo skyrių valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

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

## Valymas ir priežiūra

### Durelių išėmimas

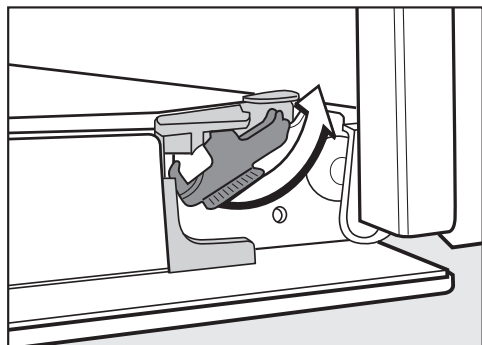
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės laikikliais yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkalbas ir jos atsilaisvins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

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

- Iki galo uždarykite dureles.



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

## Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.


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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršius.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti. Išimtas durelių stiklo plokštės laikykite saugiai.

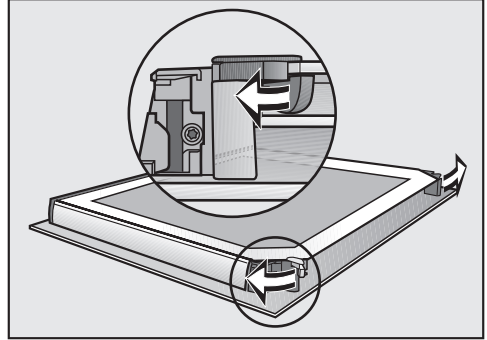
 Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

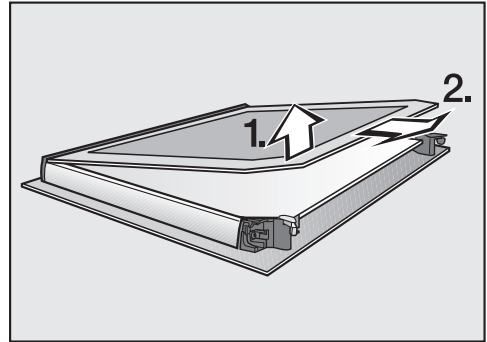
■ Išorinį durelių stiklą padėkite ant minkšto pagrindo (pvz., ant virtuvės šluostės), kad nesusibraižytų.

Durelių rankenėlę rekomenduojama pridėti prie stalo krašto, kad valymo metu stiklas lygiai gulėtų ant stalo ir neįskiltų.



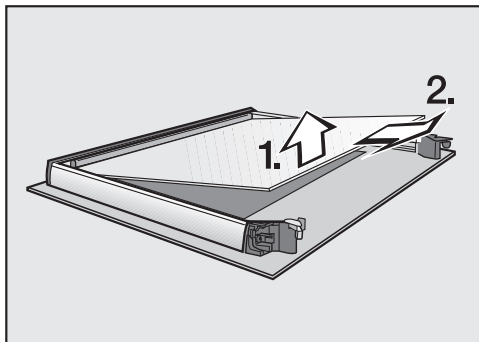
■ Pasukite į išorę stiklo fikساتorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



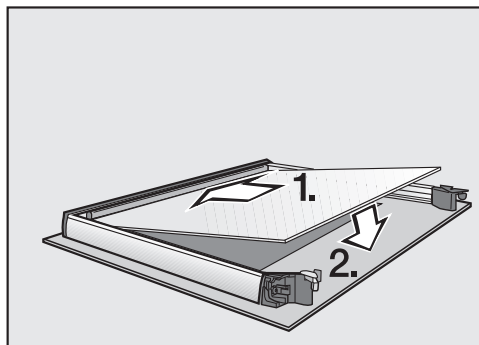
■ Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyr ir išimkite iš plastikinės juostelės.

## Valymas ir priežiūra

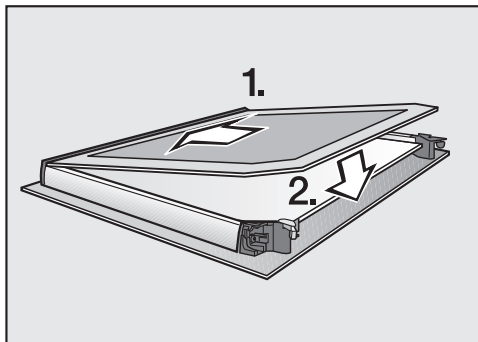


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

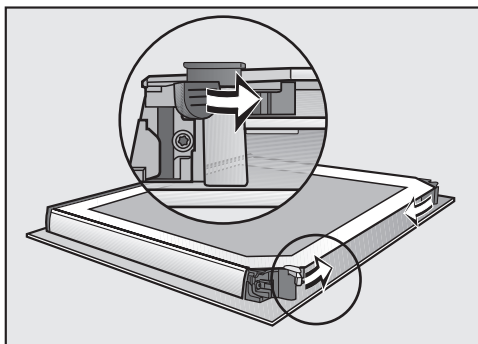
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



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

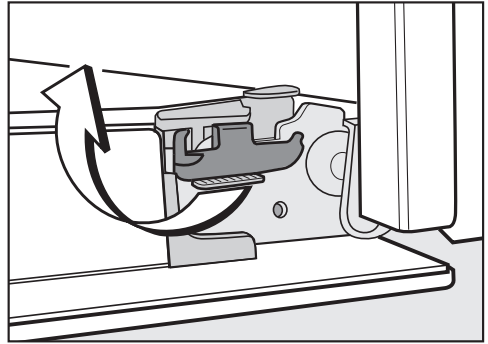
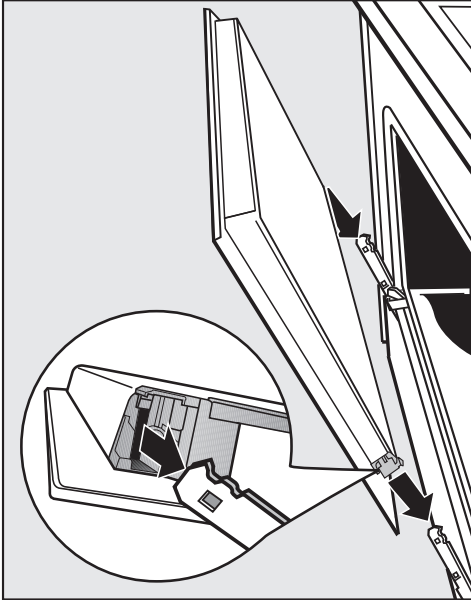


- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksiatorių.



- Abu durelių stiklo fiksiatorius pasukite į vidų ir užfiksuokite. Durelės vėl sustatytos.

### Durelių montavimas



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifikuos.

- 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 atsilaisvinti iš laikiklių ir iškristi.

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.

## Valymas ir priežiūra

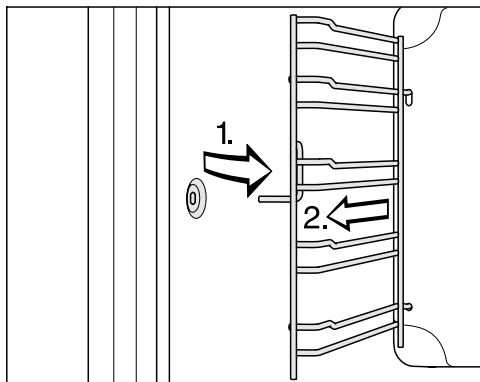
### Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

Padėklų laikiklius galite išimti kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais (jeigu yra).

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

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

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



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

**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

### Galinio skydelio išėmimas

Išimti ir išvalyti galinę skydelį.

⚠ Pavojus nusidėginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusidėginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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

⚠ Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Niekada nenaudokite orkaitės, jeigu nėra įdėto galinio skydelio.

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

**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Atsargiai įdėkite atgal galinį skydelį.

Išdėstykite angas, kaip parodyta skyriuje “Apžvalga”.


- Įdėkite padėklų laikiklius.
- Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.




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

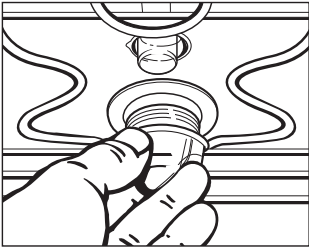


Užėję į [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

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

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Ekranas yra tamsus.</b>	<p>Sutriko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
<b>Maisto ruošimo skyrius nekaista.</b>	<p>Įjungtas paleidimo blokatorius <i>LOC</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjunkite paleidimo blokatorių (žr. skyrių "Einstellungen").</li> </ul>
	<p>Įjungtas parodomasis režimas <i>RES</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjunkite parodomąjį režimą (žr. skyrių "Einstellungen").</li> </ul>
	<p>Sutriko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
<b>Paros laikas neteisingas arba ekrane rodoma <i>CANC</i>.</b>	<p>Buvo sutrikęs elektros tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš naujo įveskite paros laiką (žr. skyrių "Einstellungen").</li> </ul> <p>Turėsite iš naujo įvesti ir troškinimo procesų trukmę.</p>
<b>Netikėtai ekrane pasirodo <i>0:00</i>, taip pat tuo metu mirksi simbolis . Gali pasigirsti garsinis signalas.</b>	<p>Orkaitė buvo eksploatuojama neįprastai ilgą laiką. Įsijungė apsauginis išsijungimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Režimų perjungiklį pasukite į padėtį "0". Orkaitė vėl paruošta eksploatuoti.</li> </ul>
<b><i>F XX</i> rodoma ekrane.</b>	<p>Problema, kurios negalite pašalinti patys.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kreipkitės į "Miele" garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
<b>Negirdite garsinio signalo.</b>	<p>Signalų garsas išjungtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjunkite garsinius signalus (žr. skyrių "Einstellungen").</li> </ul>

## Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Pasibaigus kepimo procesui, ir toliau girdisi eksploatavimo garsas.</b>	Kad oro drėgmė nenusėstų maisto ruošimo skyriuje, ant valdymo skydelio arba spintelės, į kurią įmontuota orkaitė, pasibaigus kepimo procesui ventilatorius veikia toliau. Ventiliatorius po kurio laiko išsijungs (žr. skyrių “Nustatymai. Papildomas ventilatoriaus veikimas”).
<b>Orkaitė išsijungė automatiškai.</b>	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. ■ Vėl įjunkite orkaitę.
<b>Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.</b>	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.
<b>Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.</b>	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. ■ Kepiniai gali nevienodai apskruti. 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.
<b>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</b>	Katalizinio valymo metu nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai. ■ Išimkite kataliziniu emaliu padengtas dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu (žr. skyrių “Galinio skydelio su katalizine danga valymas”).

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p>Sunkiai išsiima arba įsideda "FlexiClip" visiškai ištraukiami įtaisai.</p>	<p>"FlexiClip" visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sutepkite juos specialia "Miele" alyva. Tik speciali "Miele" alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus. "Miele" specialios alyvos galima įsigyti "Miele" specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.</li> </ul>
<p>Neįsijungia apšvietimas maisto ruošimo skyriaus viršuje.</p> 	<p>Perdegė halogeninė lemputė.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Pavojus nudegti! Kaitinimo elementai turi būti išjungti. Maisto ruošimo skyrius turi būti šaltas.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.</li> <li>■ Ketvirčiu apsisukimo pasukę į kairę, nuimkite lemputės gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lemputę iš korpuso.</li> <li>■ Pakeiskite halogeninę lemputę ("Osram" 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).</li> <li>■ Lemputės gaubtą kartu ir sandarinimo žiedą įstatykite į korpusą, pasukite į dešinę ir užfiksuokite.</li> <li>■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.</li> </ul> <p>Pasirinkote "Eco-Heißluft"  veikimo režimą. Pasirinkus šį režimą, neįsijungs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.</p>

## Garantinio aptarnavimo skyrius

---

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

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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

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

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

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

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

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

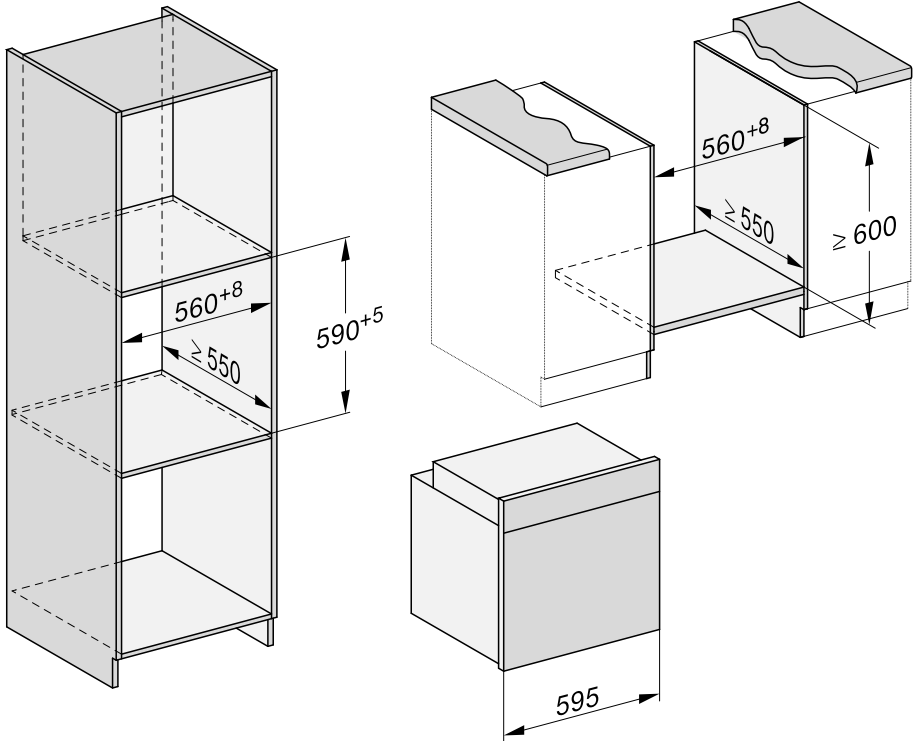
Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

## Montavimo matmenys

Matmenys nurodyti milimetrais.

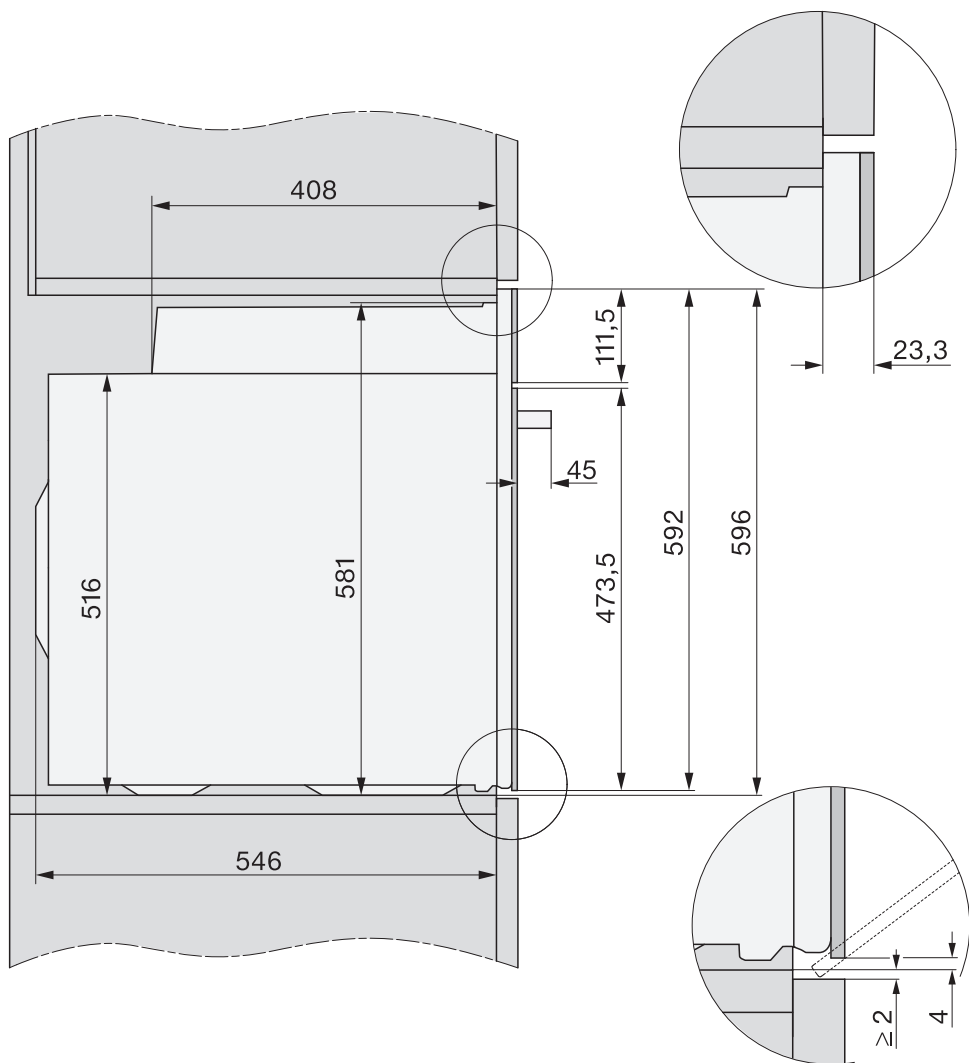
### Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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

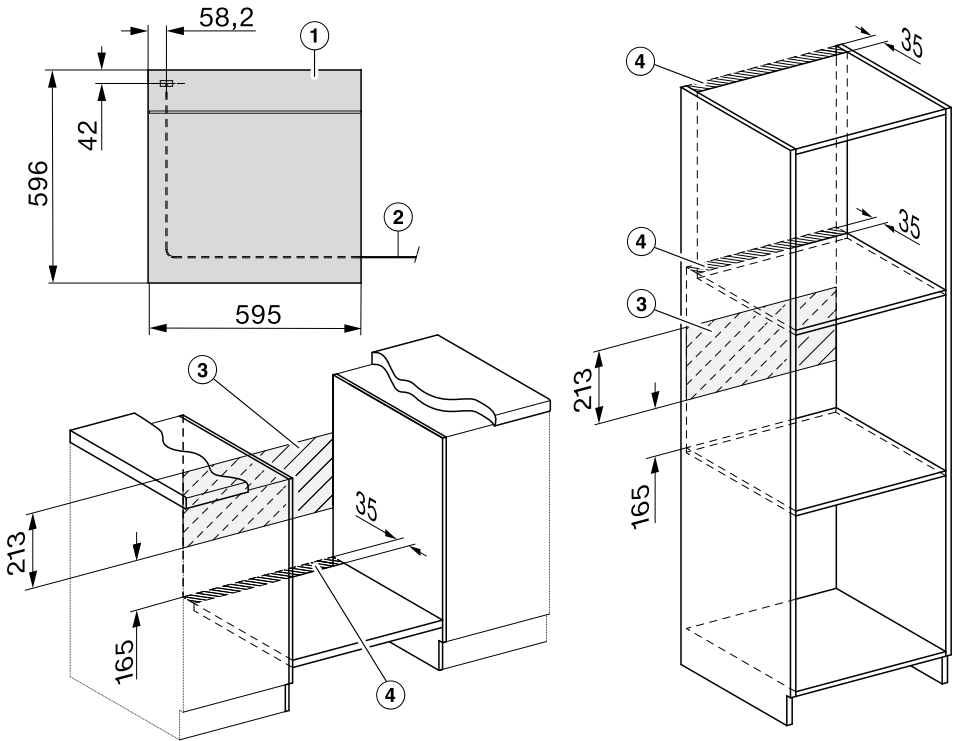


# Įrengimas

Vaizdas iš šono H 24xx



## 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 cm<sup>2</sup>

# Įrengimas

## 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.

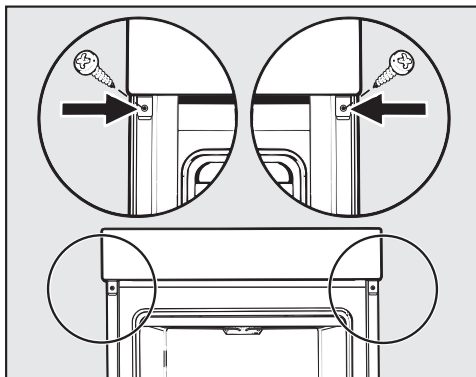
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitės už rankenos, galite pažeisti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

Prieš montuojant prietaisą, rekomenduojama išimti jo dureles bei priedus (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Durelių išėmimas"). Orkaitė bus lengvesnė, jeigu ją į montavimo spintą įstumsite. 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.
- Vėl atgal įstatykite dureles (žr. skyrių "Valymas ir priežiūra", poskyrį "Durelių montavimas").



## Elektros jungtis



Pavojus susižeisti!

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

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

Jungti galima tik prie pagal VDE 0100 įrengtos elektros sistemos.

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

Jei naudotojas negali pasiekti maitinimo lizdo arba yra numatyta **fiksuotoji jungtis**, kiekvienas elektros instaliacijos polių 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.

# Kepimo lentelės

## Sviestinė tešla






















Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygmuo <sup>5</sup>		Kepimo trukmė [min]
			+HFC	-HFC	
Keksai (1 padėklas)		150–160	1	2	25–35
Keksai (2 padėklai)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Maži pyragaičiai * (1 padėklas)		150	1 <sup>4</sup>	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	3	20–30
Maži pyragaičiai * (2 padėklai)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Smėlio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup>		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) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Vaisinis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25









Veikimo režimas, Temperatūra, Kepimo lygmuo (+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 kepimo ir kepinimo grotelių per vidurį.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Žemiausiame kepimo lygmenyje įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra). Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, montuokite tik vieną porą.
- 4 Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, montuokite tik vieną porą.
- 5 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.


## Trapi tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygmuo <sup>5</sup>		Kepimo trukmė [min]
			+HFC	-HFC	
Sausainiai (1 padėklas)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Sausainiai (2 padėklai)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Trapios tešlos kepiniai * (1 padėklas)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai * (2 padėklai)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Sūrio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Obuolių pyragas* (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Obuolių pyragas, uždaras (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Vaisinis pyragas su baltymų kremu (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> Kepimo lygmuo (+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-Intensivbacken”





















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







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


- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant kepimo ir kepinimo grotelių per vidurį.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Žemiausiame kepimo lygmenyje įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- 4 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

# Kepimo lentelės






## Mielinė tešla




Pyragai / kepiniai (priedai)		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		 [min]	
		+HFC	-HFC		
“Boba” (kepimo ir kepinimo grotelės, “Bobos” kepimo forma, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	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 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Baltasis pyragas (padinis kepinys) (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) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Viso grūdo duona (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Mielinės tešlos kildinimas (kepimo ir kepinimo grotelės)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygmuo (+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 kepimo ir kepinimo grotelių per vidurį.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Žemiausiame kepimo lygmenyje įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- 4 Kepimo ir kepinimo grotelės padėkite 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 apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.







## Varškės ir aliejaus tešla




Pyragai / kepiniai (priedai)		🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [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 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>


 Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> 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 Į žemiausią kepimo 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 kepimo trukmei.

## Biskvitinė tešla









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

 Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygmuo (+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.  
Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant kepimo ir kepinimo grotelių per vidurį.
  - 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

## Kepimo lentelės
















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











Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis <sup>5</sup>		Kepimo trukmė [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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Migdoliniai pyragaičiai (1 padėklas)		120–130	1	2	25–50
Migdoliniai pyragaičiai (2 padėklai)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
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 <sup>1</sup>	1+3	150–180

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



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

## Pikantiški patiekalai

Kepamas patiekalas (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygmuo <sup>5</sup>		Kepimo trukmė [min]
			+HFC	-HFC	
Apkepas, pikantiškas (1 padėklas)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Svogūnų pyragas (1 padėklas)		180–190 <sup>1</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, mielinės tešlos (1 padėklas)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	1	2	20–30
Pica, varškės ir aliejaus tešlos (1 padėklas)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	1	2	25–35
Šaldyta pica, pusgaminiis (grotelės)		200–210	1	2	20–25
Skrebutis * (grotelės)		250	–	3	6–9
Užkepti / skrudinti patiekalai (pvz., skrebutis) (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		250 <sup>2</sup>	2	3	3–6
Ant grotelių kepintos daržovės (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		250 <sup>2</sup>	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatulis (prancūziškas troškinyis) (1 universalusis padėklas)		180–190	1	2	40–60


















 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> 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”










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

- 1 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 2 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.



# Kepimo lentelės

## Jautiena

Kepamas patiekalas (priedai)		 Temperatūra [°C]	 Kepimo lygmuo <sup>5</sup>	 Kepimo trukmė [min]	 Šerdis <sup>10</sup> [°C]
Troškintas jautienos kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Jautienos išpjova, apie 1 kg (universalusis padėklas)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Jautienos išpjova, “angliška”, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Jautienos išpjova, “vidutiniškai iškepta”, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Jautienos išpjova, “gerai iškepta”, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Jautienos pjausnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Jautienos pjausnys “angliška”, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Jautienos pjausnys “vidutiniškai iškeptas”, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Jautienos pjausnys “gerai iškeptas”, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Mėsainiai, maltinukai* (kepimo ir kepimo groteles dėkite į 4 kepimo lygmenį, o universalųjį padėklą – į 1 kepimo lygmenį)	 <sup>2</sup>	280 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–















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

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


- 1 Naudokite kepimo ir kepimo 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 kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 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 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 šerdis temperatūra.



## Veršiena


















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










 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, <sup>7</sup> Šerdis 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 kaitinkite 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 šerdis temperatūra.

# Kepimo lentelės












## Kiauliena







Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Kiaulienos kepsnys / sprandinės kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Kiaulienos kepsnys su odele, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Kiaulienos išpjova, apie 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Kumpio kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Kaselio kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Kaselio kepsnys, apie 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Maltos mėsos kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Pusryčių šoninė <sup>1</sup>		280 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Kepimo dešra <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–


 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> Kepimo lygmuo,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”

- Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

## Ėrienos, žvėrienos patiekalai















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

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



- Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 50 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

# Kepimo lentelės

## Paukštiena, žuvis
















Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min.]	 <sup>7</sup> [°C]
Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)		170–180	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepimo grotelės ant universalaus padėklo)		180–190 <sup>1</sup>	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)		160–170	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakai) (universalusis padėklas)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakai) (universalusis padėklas)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)		200–210	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80








 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, <sup>7</sup> Širdies temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Umluftgrill”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”



- 1 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- 4 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- 5 Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.
- 6 Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 7 Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta širdies temperatūra.

# Duomenys patikrą vykdančioms institutams

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

Bandomieji patiekalai (priedai)					
		+HFC	-HFC		
Maži pyragaičiai (1 kepimo padėklas <sup>1)</sup> )		150	1 <sup>7</sup>	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2 <sup>7</sup>	3	20–30
Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>8</sup>	1+3	30–40
Trapios tešlos kepiniai (1 kepimo padėklas <sup>1)</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )		140	1+3 <sup>8</sup>	1+3	40–50 <sup>9</sup>
Obuolių pyragas (grotelės <sup>1</sup> ), išardoma kepi- mo forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Trupintas biskvitas (grotelės <sup>1</sup> , išardoma ke- pimo forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Skrebutis (grotelės <sup>1</sup> )		250	–	3	6–9
Mėsainiai (kepimo ir kepinimo grotelės <sup>1</sup> 4 kepimo lygmuo ir universalusis padėklas <sup>1</sup> 1 kepimo lygmuo)		280 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>10</sup>

 Veikimo režimas  Temperatūra, <sup>5</sup> Kepimo lygmuo (+HFC: su “FlexiClip” visiškai iš-  
traukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),  
 Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”

- Naudokite tik originalius “Miele” priedus.
- Naudokite matinę, tamsią kepimo formą.  
Pastatykite formą ant grotelių.
- Pasirinkite žemesnę temperatūrą ir po kurio laiko patikrinkite kepamą patiekalą.
- Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, montuokite tik vieną porą.
- Žemiausiame kepimo lygmenyje įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra). Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, montuo-  
kite tik vieną porą.
- Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.
- Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.


# Duomenys patikrą vykdančioms institucijoms

## Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

- Matavimai atliekami naudojant režimą “Eco-Heißluft” .
- 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 2455 B, H 2457 B
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 veiksena ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksena ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,71 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	76 l
Prietaiso masė	42,0 kg

“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 trikdams, 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 negaliojanti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originaliųjų 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
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsstunden	Darbo valandos
Booster	Booster
Dörren	Džiovinimas
Eco-Heißluft	ECO ir papildomas karštasis oras
ein	Įjungti
Einheiten	Vienetai
einrichten	Įdiegti
einstellen	Nustatyti
Einstellungen	Nustatymai
Garzeit	Kepimo trukmė
Grill groß	Didysis keptuvas
Heißluft plus	Papildomo karštojo oro
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lautstärke	Garsumo stiprumas
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Nachtabstaltung	Išjungimo naktį funkcija
Ober-/Unterhitze	Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
OK	OK
Signaltöne	Garsiniai signalai
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas



## Sutartiniai ženklai

DE	LT
Tageszeit	Paros laikas
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi
Unterhitze	Apatinio kaitinimo elemento
Zeitformat	Laiko rodymo formatas





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

H 2455 B, H 2457 B

It-LT

M.-Nr. 12 495 830 / 02