

# 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>7</b>  |
| <b>Tvarumas ir aplinkos apsauga</b> .....                          | <b>15</b> |
| Energijos taupymo patarimai .....                                  | 16        |
| <b>Apžvalga</b> .....                                              | <b>18</b> |
| <b>Valdymo elementai</b> .....                                     | <b>19</b> |
| Išjungimo ir išjungimo mygtukas .....                              | 20        |
| Priartėjimo jutiklis .....                                         | 20        |
| Jutikliniai mygtukai .....                                         | 21        |
| Jutiklinis ekranas .....                                           | 22        |
| Simboliai .....                                                    | 23        |
| <b>Valdymo principas</b> .....                                     | <b>24</b> |
| Meniu punkto pasirinkimas .....                                    | 24        |
| Naršymas .....                                                     | 24        |
| Išėjimas iš meniu lygmens .....                                    | 24        |
| Vertės arba nustatymo keitimas .....                               | 24        |
| Nustatymo keitimas parinkčių sąraše .....                          | 24        |
| Skaičių įvedimas skaitmeniniu skaitikliu .....                     | 24        |
| Skaičių įvedimas skaitmenine klaviatūra .....                      | 24        |
| Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....                     | 24        |
| Raidžių įvedimas .....                                             | 25        |
| Kontekstinio meniu rodymas .....                                   | 25        |
| Programų perkėlimas .....                                          | 25        |
| Išskleidžiamojo meniu rodymas ("Pull-down" meniu) .....            | 25        |
| "Hilfe" rodymas .....                                              | 25        |
| "MobileStart" funkcijos aktyvinimas .....                          | 25        |
| <b>Įranga</b> .....                                                | <b>26</b> |
| Specifikacijų lentelė .....                                        | 26        |
| Kartu pristatomi .....                                             | 26        |
| Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai .....             | 26        |
| Saugos įrenginiai .....                                            | 30        |
| "PerfectClean" dangą padengti paviršiai .....                      | 30        |
| Piroliziniam valymui tinkami priedai .....                         | 31        |
| <b>Pirmasis paleidimas</b> .....                                   | <b>32</b> |
| "Miele@home" .....                                                 | 32        |
| Pagrindiniai nustatymai .....                                      | 33        |
| Įkaitinkite orkaitę ir išplaukite vandens išgarinimo sistemą ..... | 34        |
| <b>"Einstellungen"</b> .....                                       | <b>36</b> |
| Nustatymų apžvalga .....                                           | 36        |
| Meniu "Einstellungen" iškvietimas .....                            | 39        |
| "Sprache" .....                                                    | 39        |
| "Tageszeit" .....                                                  | 39        |
| "Datum" .....                                                      | 39        |
| "Beleuchtung" .....                                                | 40        |

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| “Startbildschirm” .....                               | 40        |
| “Display” .....                                       | 40        |
| “Lautstärke” .....                                    | 40        |
| “Einheiten” .....                                     | 41        |
| “Booster” .....                                       | 41        |
| “Schnellabkühlen” .....                               | 41        |
| “Warmhalten” .....                                    | 42        |
| “Vorschlagstemperaturen” .....                        | 42        |
| “Pyrolyse” .....                                      | 42        |
| “Kühlgebläsenachlauf” .....                           | 42        |
| “Kamera im Garraum” .....                             | 43        |
| “Annäherungssensor” .....                             | 43        |
| “Sicherheit” .....                                    | 43        |
| “Möbelfronterkennung” .....                           | 44        |
| “Miele@home” .....                                    | 44        |
| “Scan & Connect” atlikimas .....                      | 45        |
| “Fernsteuerung” .....                                 | 45        |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....             | 45        |
| “SuperVision” .....                                   | 46        |
| “RemoteUpdate” .....                                  | 46        |
| “Softwareversion” .....                               | 47        |
| “Rechtliche Informationen” .....                      | 47        |
| “Händler” .....                                       | 47        |
| “Werkeinstellungen” .....                             | 47        |
| “Betriebsstunden (Gesamt)” .....                      | 48        |
| <b>Pagrindinis ir submenu</b> .....                   | <b>49</b> |
| <b>Valdymas</b> .....                                 | <b>51</b> |
| Paprastas valdymas .....                              | 51        |
| Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....     | 51        |
| Temperatūros ir šerdies temperatūros keitimas .....   | 51        |
| Kepimo trukmės nustatymas .....                       | 51        |
| Kepimo trukmės nustatymo keitimas .....               | 52        |
| Nustatyto kepimo laiko keitimas .....                 | 52        |
| Kepimo proceso nutraukimas .....                      | 52        |
| Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas ..... | 52        |
| “Booster” .....                                       | 53        |
| “Vorheizen” .....                                     | 53        |
| “Schnellabkühlen” .....                               | 54        |
| “Warmhalten” .....                                    | 54        |
| “Crisp function” .....                                | 55        |
| Veikimo režimo keitimas .....                         | 56        |

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| “Alarm und Kurzzeit” .....                     | 56        |
| Funkcijos “Alarm” naudojimas .....             | 56        |
| Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas .....          | 57        |
| <b>Pravartu žinoti</b> .....                   | <b>59</b> |
| “Klimagaren” .....                             | 59        |
| Kepimo proceso įjungimas su “Klimagaren” ..... | 59        |
| “Restwasser verdampfen” .....                  | 62        |
| Kepimas .....                                  | 63        |
| Kepinių kepymo patarimai .....                 | 63        |
| Nuoroda į kepymo lenteles .....                | 64        |
| Veikimo režimai .....                          | 64        |
| Kepsnių kepymas .....                          | 65        |
| Kepimo patarimai .....                         | 65        |
| Nuoroda į kepymo lenteles .....                | 65        |
| Veikimo režimai .....                          | 66        |
| Patiekalų termometras .....                    | 67        |
| Kepimas keptuve .....                          | 69        |
| Kepimo keptuve patarimai .....                 | 69        |
| Nuoroda į kepymo lenteles .....                | 70        |
| Veikimo režimai .....                          | 70        |
| “Auftauen” .....                               | 71        |
| Dörren .....                                   | 71        |
| “Geschirr wärmen” .....                        | 72        |
| “Hefeteig gehen lassen” .....                  | 73        |
| “Warmhalten” .....                             | 73        |
| “Niedertemperaturgaren” .....                  | 73        |
| Konservavimas .....                            | 75        |
| Šaldyti produktai / pusgaminiai .....          | 76        |
| “Automatikprogramme” .....                     | 77        |
| Kategorijos .....                              | 77        |
| Automatinių programų naudojimas .....          | 77        |
| Naudojimo nurodymai .....                      | 77        |
| “Suche” .....                                  | 77        |
| “MyMiele” .....                                | 78        |
| “Eigene Programme” .....                       | 78        |

|                                                                                                 |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Kepimo lentelės .....                                                                           | 82         |
| Sviestinė tešla .....                                                                           | 82         |
| Minkoma tešla .....                                                                             | 83         |
| Mielinė tešla .....                                                                             | 84         |
| Varškės ir aliejaus tešla .....                                                                 | 85         |
| Biskvitinė tešla .....                                                                          | 85         |
| Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų .....                          | 86         |
| Pikantiški patiekalai .....                                                                     | 87         |
| Jautiena .....                                                                                  | 88         |
| Veršiena .....                                                                                  | 89         |
| Kiauliena .....                                                                                 | 90         |
| Ėrienos, žvėrienos patiekalai .....                                                             | 91         |
| Paukštiena, žuvis .....                                                                         | 92         |
| <b>Valymas ir priežiūra .....</b>                                                               | <b>93</b>  |
| Netinkami valikliai .....                                                                       | 93         |
| Įprastų nešvarumų šalinimas .....                                                               | 94         |
| Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų) ..... | 94         |
| Maisto ruošimo skyriaus valymas su “Pyrolyse” .....                                             | 94         |
| “Entkalken” .....                                                                               | 97         |
| Durelės .....                                                                                   | 100        |
| Durelių išėmimas .....                                                                          | 100        |
| Durelių išardymas .....                                                                         | 101        |
| Durelių montavimas .....                                                                        | 104        |
| Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas .....             | 104        |
| Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas .....                                       | 105        |
| <b>Problemų šalinimas .....</b>                                                                 | <b>107</b> |
| Nurodymai ekrane .....                                                                          | 107        |
| Nenumatytas prietaiso veikimas .....                                                            | 109        |
| Netenkinantis rezultatas .....                                                                  | 112        |
| Neįprasti garsai .....                                                                          | 112        |
| <b>Garantinio aptarnavimo skyrius .....</b>                                                     | <b>113</b> |
| Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki                                                          | 113        |
| Garantija .....                                                                                 | 113        |
| <b>Įrengimas .....</b>                                                                          | <b>114</b> |
| Montavimo matmenys .....                                                                        | 114        |
| Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. ....                                              | 114        |
| Vaizdas iš šono .....                                                                           | 115        |
| Jungtys ir vėdinimas .....                                                                      | 116        |
| Orkaitės įmontavimas .....                                                                      | 117        |
| Elektros jungtis .....                                                                          | 118        |
| <b>Duomenys patikrą vykdančioms institutams .....</b>                                           | <b>119</b> |
| Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 .....                                                    | 119        |

# Turinys

---

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė .....       | 120        |
| Buitinių orkaitių duomenų lapas .....            | 120        |
| <b>Techniniai duomenys</b> .....                 | <b>121</b> |
| Atitikties deklaracija .....                     | 121        |
| Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos ..... | 121        |
| Autoriaus teisės ir licencijos .....             | 122        |
| <b>Garantijos sąlygos</b> .....                  | <b>123</b> |
| <b>Sutartiniai ženklai</b> .....                 | <b>124</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 apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimų.

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
  - ▶ Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.
  - ▶ Naudokite orkaitę tik buityje – maisto produktų kepimui, apkepinimui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.
- Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba neišmanymo negali saugiai valdyti prietaiso, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba išmokyti atsakingo asmens.
- Šie asmenys gali naudoti prietaisą neprižiūrimi tik tada, jeigu jie buvo supažindinti su saugaus prietaiso naudojimo taisyklėmis. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Dėl prietaisui keliamų aukštų reikalavimų (pvz., dėl temperatūros, drėgmės, atsparumo cheminiam poveikiui, susidėvėjimui ir vibracijos) maisto ruošimo zonoje įrengtas specialus apšvietimas. Šį specialų apšvietimą leidžiama naudoti tik pagal paskirtį. Jis nėra skirtas patalpų apšvietimui. Keitimą gali atlikti tik "Miele" įgaliotas specialistas arba "Miele" garantinio aptarnavimo skyrius.
  - ▶ Šioje orkaitėje naudojami 2 apšvietimo šaltiniai, priskiriami F energijos vartojimo efektyvumo klasei.

## 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-nioti 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 as-menų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo an-gos.  
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.
- ▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių as-menų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui negu vaikų. Pirolizinio valymo metu maisto ruošimo skyrius įkaista daug labiau, negu įprastai naudojant.  
Prižiūrėkite vaikus, kad šie pirolizinio valymo metu nesiliestų prie prie-taiso.
- ▶ 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.
- ▶ Palietus jutiklinį mygtuką , durelės automatiškai atidaromos iki galo. Atsidarydamos jos gali trenktis, pvz., į mažus vaikus arba gyvū-nus.  
Jeigu orkaitės dureles atidarote naudodami nuotolinį valdymo balsu asistentą, suskamba orkaitės garsinis signalas. Svarbu užtikrinti, kad durelių atsidarymo zonoje nebūtų žmonių arba daiktų.

## Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik "Miele" įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeistos orkaitės.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.  
Buitinėje instaliacijoje ir šiame "Miele" produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos žeminimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonų, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.
- ▶ Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriку.
- ▶ Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrina reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Jų nenaudokite prietaisą jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.
- ▶ Šios orkaitės negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).
- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus jungtis, kuriomis teka įtampa, ir pakeitus elektros arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso funkcijos.  
Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso.
- ▶ Jeigu orkaitės remonto darbus atliks ne "Miele" įgaliotas techninės priežiūros specialistas, prarasite teisę į garantiją.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Tik originalios “Miele” atsarginės dalys atitinka visus saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis “Miele” dalimis.
- ▶ Orkaitėje, kuri pristatoma be maitinimo laido, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi įrengti specialų maitinimo laidą.
- ▶ Jei maitinimo laidas pažeistas, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi jį pakeisti specialiu maitinimo laidu.
- ▶ Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus orkaitę reikia atjungti nuo maitinimo tinklo, pvz., jei sugedo gaminimo kameros apšvietimas. Atlikite šiuos veiksmus:
  - išjunkite elektros instaliacijos saugiklius arba
  - visiškai juos išsukite, arba
  - ištraukite iš lizdo kištuką (jeigu yra). Netraukite suėmę už laido, bet už kištuko.
- ▶ Pasirūpinkite tinkamu aušinimo oro padavimu į prietaisą. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų kliudoma aušinimui skirto oro tiekimui (pvz., montavimo spintoje įrengus šilumos izoliacines juosteles). Be to, aušinimui skirtas oras neturėtų sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).
- ▶ Jeigu orkaitė įmontuota į spintelę (pvz., už durelių), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas spintelės dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Taip galite pažeisti orkaitę, montavimui skirtą spintą ir grindis. Baldo duris uždarykite tik tada, kai orkaitė bus visiškai atvėsusi.

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Įdėdami arba išimdami karštą maisto produktą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, 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 vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.

► Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime 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, nedžiovininkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus "Heißluft plus"  arba "Ober-/Unterhitze" .

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

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

► Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti mikrobangų krosnelės koroziją. Maisto produktus galite uždengti.

► Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis.

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

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

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

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

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais! Pasirinkus kepimo režimą su drėgmės palaikymo funkcija, likusio vandens išgarinimo metu susiformuoja vandens garai, kurie gali stipriai nuplikiyti. Todėl garų tiekimo ar likusio vandens išgarinimo metu nevarstykite orkaitės durelių.
- ▶ Svarbu, kad maisto produkte temperatūra tolygiai paskirstytų ir būtų pakankamai aukšta. Kad patiekalai tolygiai pašiltų, juos apverskite arba pamaišykite, o šildydami, atitirpindami arba kepdami atkreipkite dėmesį ir į nurodytą subalansavimo laiką.
- ▶ 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.
- ▶ 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 nesisėkite 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.
- ▶ Stambūs nešvarumai maisto ruošimo skyriuje gali pradėti rūkti. Prieš pradėdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus pašalinkite stambius nešvarumus.

- ▶ Pavojus nusiplikyti kenksmingais garais! Vykdamt pirolizę gali išsi-veržti gleivinę dirginantys garai. Kol vykdoma pirolizė, stenkitės ilgiau neužsibūti virtuvėje, neleiskite į virtuvę vaikų arba naminių gyvūnų. Kol vykdoma pirolizė, pasirūpinkite tinkamu virtuvės vėdinimu. Neleiskite kvapui pasklisti po visus na-mus.
  - ▶ Galima išmontuoti padėklų laikiklius. Prietaise dar kartą teisingai sumontuokite padėklų laikiklius.
  - ▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių sti-klą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepė-čių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.
  - ▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tara-konai). Prižiūrėkite, kad orkaitė ir sritis aplink orkaitę visada būtų šva-rios.
- Garantija nepadengia kenkėjų padarytos žalos.

### Priedai

- ▶ Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jeigu tvirtinami arba montuojami kito gamintojo priedai, prarandama teisė į garantiją ir (ar-ba) 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 ruošī-mo skyriaus pagrindą. Dėl mažo atstumo susidaro šilumos kamštis ir emalis gali įtrūkti arba pradėti luptis. “Miele” keptuvo niekada nedėki-te ant 1 kepimo lygio viršutinio skersinio, nes ten jis nebus apsaugotas nuo išslydimo. Naudokite 2 kepimo lygį.
- ▶ Naudokite tik kartu pristatomą “Miele” patiekalų termometrą. Jeigu patiekalų termometras sugedęs, jį pakeiskite originaliu “Miele” patie-kalų termometru.
- ▶ Aukštoje temperatūroje gali išsilydyti plastikinis termometro galiu-kas. Nenaudokite termometro keptuvo režimuose. Nelaikykite patie-kalų termometro orkaitėje.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

► Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti šiam valymo būdui nepritaikytus priedus. Prieš pradėdami pirolizinį valymą iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus. Tai taip pat taikoma ir papildomai įsigyjamiems, pirolizei nepritaikytiems priedams (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”).

### Pakuotės utilizavimas

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

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

### Seno prietaiso utilizavimas

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



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

## Energijos taupymo patarimai

### Gaminimo procesai

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

## Liekamosios šilumos naudojimas

- Kepant aukštesnėje nei 140 °C temperatūroje ilgiau nei 30 minučių, likus maždaug 5 minutėms iki kepimo proceso pabaigos, temperatūrą galite sumažinti iki minimalios. Likusios šilumos pakaks baigti kepti patiekalą. Jokiu būdu neišjunkite orkaitės (žr. skyrių "Saugos nurodymai ir įspėjimai").
- Jeigu nustatėte kepimo proceso trukmę, prieš pat jo pabaigą automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. Esamos šilumos pakanka užbaigti kepimo procesą.
- Pirolizinį valymą pradėkite iš karto, pasibaigus kepimo procesui. Likusi šiluma sumažins energijos sąnaudas.

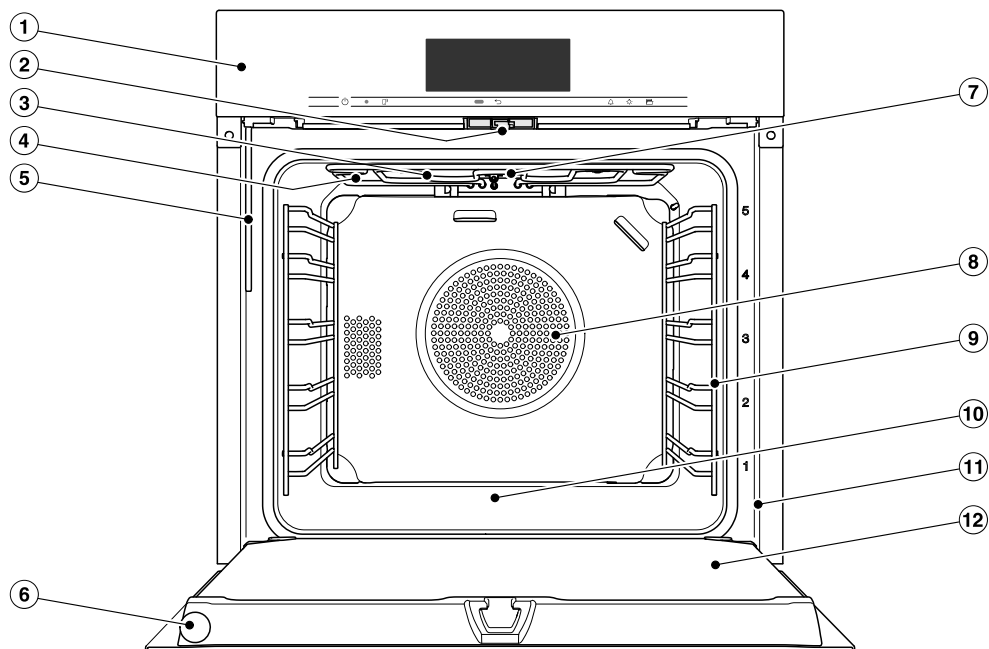
## Nustatymai

- Pasirinkite valdymo elementų nustatymą "Display" | "QuickTouch" | "Aus", kad sumažintumėte energijos sąnaudas.
- Pasirinkite ir maisto ruošimo skyriaus nustatymą "Beleuchtung" | "Aus" arba "„Ein“ für 15 Sekunden". Bet kuriuo metu galėsite jį įjungti, palietę jutiklinį mygtuką.

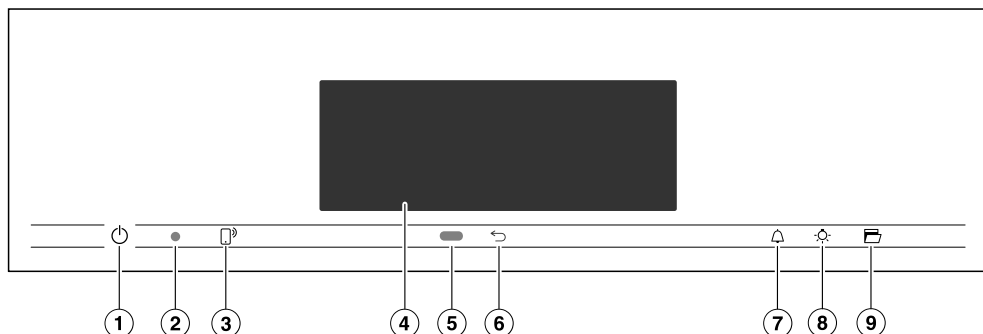
## Energijos taupymo režimas

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

## Orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Durelių užraktas
- ③ Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas su belaidžio patiekalų termometro ryšio priėmimo antena
- ④ Garų tiekimo angos
- ⑤ Išgarinimo sistemos pripildymo vamzdelis
- ⑥ Belaidis patiekalų termometras
- ⑦ Vaizdo kamera
- ⑧ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas
- ⑨ Padėklų laikikliai su 5 kepimo lygiais
- ⑩ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu
- ⑪ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑫ Durelės



- ① Įgilintas įjungimo ir išjungimo mygtukas Skirtas orkaitės įjungimui ir išjungimui
- ② Optinė sąsaja (tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas Jeigu norite valdyti orkaitę savo mobiliajame telefone
- ④ Jutiklinis ekranas Skirtas paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ⑤ Priartėjimo jutiklis Skirtas ekranui, maisto ruošimo skyriaus apšvietimui arba patvirtinimo garsiniam signalui įjungti, kai artinasi prie prietaiso
- ⑥ Jutiklinis mygtukas Skirtas palaipsniui grįžti atgal
- ⑦ Jutiklinis mygtukas Skirtas trumpajai trukmei arba įspėjamiesiems signalams nustatyti
- ⑧ Jutiklinis mygtukas Skirtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimo įjungimui ir išjungimui
- ⑨ Jutiklinis mygtukas Skirtas durelių atidarymui

## Valdymo elementai

---

### Ijungimo ir išjungimo mygtukas

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

Šiuo mygtuku įjungsite ir išjungsite orkaitę.

### Priartėjimo jutiklis

Priartėjimo jutiklis yra po jutikliniu ekranu, šalia jutiklinio mygtuko . Artinantis arba tiesiant ranką prie jutiklinio ekrano, priartėjimo jutiklis iš karto sureaguos.

Jeigu aktyvinote atitinkamus nustatymus, galite įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą, orkaitę arba garsinius signalus (žr. skyriaus “Einstellungen”, poskyrį “Annäherungssensor”).

## Jutikliniai mygtukai

Jutikliniai mygtukai reaguoja į sąlytį su pirštu. Kiekvienas bakstelėjimas patvirtinamas garsiniu signalu. Mygtukų signalą galite išjungti pasirinkę nustatymą "Lautstärke" | "Tastenton" | "Aus".

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

| Jutiklinis mygtukas                                                                 | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Jeigu orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie "Miele@home" sistemos, aktyvinti nustatymą "Fernsteuerung" ir paliesti jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidegė oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, vadinasi, aktyvinta "MobileStart" funkcija.<br><br>Kol dega šis jutiklinis mygtukas, savo orkaitę galite valdyti mobiliajame prietaise (žr. skyriaus "Einstellungen", poskyrį "Miele@home"). |
|    | Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Jeigu ekrane rodomas meniu arba vykdomas kepimo procesas, jutikliniu mygtuku bet kuriuo metu galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius) arba įspėjamąjį signalą (fiksuotą laiką) (žr. skyrių "Įspėjamasis signalas ir trumpoji trukmė").                                                                                                                                                                     |
|    | Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.<br><br>Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.                                                                                                                                                                                  |
|  | Palietus šį jutiklinį mygtuką, durelės automatiškai iki galo atsida-rys. Norėdami uždaryti dureles, spustelėkite jas ranka arba puod-kėle, kol durelės užsifiksuos.                                                                                                                                                                                                                                                           |

# Valdymo elementai

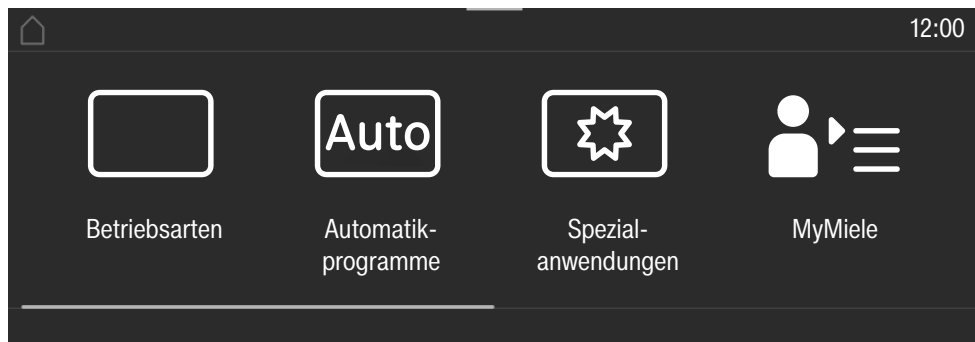
## Jutiklinis ekranas

Jautrų jutiklinio ekrano paviršių galima subraižyti smailiais arba aštriais daiktais, pvz., rašikliais.

Lieskite ekraną tik pirštais.

Stebėkite, kad už jutiklinio ekrano nepatektų vandens.

Jutiklinis ekranas padalintas į keletą zonų.



**Ekranų viršuje** kairėje rodoma meniu rodyklė. Atskiri meniu punktai tarpusavyje atskirti vertikalia linija. Jeigu dėl vietos trūkumo rodoma ne visa meniu rodyklė, aukštesnio lygmens meniu punktai rodomi ... I.

Palietus atitinkamo meniu pavadinimą, rodmuo persijungia į atitinkamą meniu. Norėdami pakeisti pradžios ekraną, palieskite .

Paros laikas rodomas viršutinėje ekrano dalyje, dešinėje. Palietę nustatysite paros laiką.

Ekране gali būti rodomi šie simboliai, pvz., "SuperVision" .

Antraštės viršutiniame kampe yra oranžinės spalvos linija, ant kurios užėję galite išskleisti "Pull-down" meniu. Kepimo proceso metu jame galite pasirinkti arba išjungti nustatymus.

**Viršuje** yra aktualus meniu su meniu punktais. Braukdami per ekraną, meniu galite slinkti į dešinę arba į kairę. Palietę meniu punktą, jį pasirinksite (žr. skyrių "Valdymo principas").

**Ekranų apačioje**, atsižvelgiant į meniu, rodomi įvairūs valdymo laukeliai, pvz., "Timer", "Speichern" arba OK.

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

| Simbolis                                                                          | Reikšmė                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką <i>OK</i> . |
|  | Nuoroda į aukštesnio lygio meniu punktus, kurie meniu rodyklėje nerodomi dėl vietos trūkumo.                                             |
|  | Pavojaus simbolis                                                                                                                        |
|  | Laikmatis                                                                                                                                |
|  | Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.                                      |
|  | Ijungtas paleidimo arba mygtukų blokatorius (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Sicherheit”). Valdymas užblokuotas.                   |
|  | Šerdies temperatūra naudojant patiekalų termometrą                                                                                       |
|  | Nuotolinis valdymas (rodomas tik prisijungus prie “Miele@home” sistemos ir pasirinkus nustatymą “Fernsteuerung”   “Ein”)                 |
|  | “SuperVision” (rodomas tik prisijungus prie “Miele@home” sistemos ir pasirinkus nustatymą “SuperVision”   “SuperVision-Anzeige”   “Ein”) |

# Valdymo principas

Orkaitė valdoma jutikliniame ekranėlyje, liečiant norimus meniu punktus.

Kas kartą palietus galimą parinktį, atitinkamas ženklas (žodis arba simbolis) nusidažo **oranžine spalva**.

Valdymo veiksmo patvirtinimo laukeliai yra **žalios** spalvos (pvz., OK).

## Meniu punkto pasirinkimas

- Palieskite norimą laukelį arba norimą vertę jutikliniame ekranėlyje.

## Naršymas

Galite slinkti ekraną į dešinę arba kairę.

- Braukite per ekraną. Uždėkite pirštą ant jutiklinio ekrano ir slinkite jį norima kryptimi.

Stulpelis ekrano apačioje parodo jūsų padėtį meniu.

## Išėjimas iš meniu lygmens

- Palieskite jutiklinį mygtuką  arba meniu rodyklėje palieskite simbolį ... I.
- Norėdami grįžti į pradžios ekraną, palieskite simbolį .

Nebus išsaugoti pasirinkti, bet mygtuku OK nepatvirtinti nustatymai.

## Vertės arba nustatymo keitimas

### Nustatymo keitimas parinkčių sąraše

Pasirinktas nustatymas pažymimas oranžine spalva.

- Pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Skaičių įvedimas skaitmeniniu skaitikliu

- Skaitmeninį skaitiklį slinkite aukštyn arba žemyn, kol viduryje bus rodoma norima vertė.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Pakeistas skaičius išsaugomas.

## Skaičių įvedimas skaitmenine klaviatūra

- Palieskite vertę, kuri rodoma skaitmeninio skaitiklio viduryje.

Ekrane rodoma skaičių klaviatūra.

- Palieskite norimus skaičius.

Kai tik įvesite galiojančią vertę, mygtukas OK pradės šviesti žaliai.

Rodykle ištrinsite paskutinį įvestą skaitmenį.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Pakeistas skaičius išsaugomas.

## Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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

- Norėdami pakeisti nustatymą, segmentiniame stulpelyje palieskite atitinkamą segmentą.

- Pasirinkite "Ein" arba "Aus", jeigu norite įjungti arba išjungti nustatymą.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku OK.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Raidžių įvedimas

Raides galima įvesti ekrano klaviatūra. Pasirinkite trumpus, aiškius pavadinimus.

- Palieskite norimas raides arba simbolius.

**Patarimas:** jeigu programos pavadinimas yra ilgesnis, simboliu  galite įterpti eilutės lūžį.

- Palieskite "Speichern".

Pavadinimas išsaugomas.

## Kontekstinio meniu rodymas

Kai kuriuose meniu galite pasirinkti kontekstinio meniu rodymą, pvz., kad galėtumėte pervadinti asmenines programas arba perkelti įrašus į "MyMiele".

- Tol lieskite asmeninę programą, kol atsidarys kontekstinis meniu.
- Palieskite jutiklinį ekraną už meniu lango ir uždarykite kontekstinį meniu.

## Programų perkėlimas

"MyMiele" galite pakeisti asmeninių programų arba įrašų eilės tvarką.

- Tol lieskite asmeninę programą, kol bus rodomas kontekstinis meniu.
- Pasirinkite "Verschieben".
- Uždėkite pirštą ant pažymėto laukelio ir nutempkite jį į norimą vietą.

## Išskleidžiamojo meniu rodymas ("Pull-down" meniu)

Kepimo proceso metu galite įjungti arba išjungti nustatymus, pvz., "Booster" arba "Vorheizen" bei WLAN funkciją .

- Užeikite ant oranžinės spalvos linijos ekrano apačioje ir išskleiskite žemyn meniu.
- Pasirinkite nustatymą, kurį ketinate pakeisti.  
Pasirenkami nustatymai pažymėti oranžine spalva. Išjungti nustatymai rodomi šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Display").
- Uždarykite išskleidžiamąjį meniu arba tai galite padaryti palietę jutiklinį ekraną už meniu lango.

## "Hilfe" rodymas

Pasirinktos funkcijos yra su kontekstine pagalba. Apatinėje eilutėje pasirodo "Hilfe".

- Jeigu norite, kad nuorodos būtų rodomos su paveikslėliais ir tekstu, palieskite "Hilfe".
- Palieskite "Schließen", kad grįžtumėte į ankstesnį meniu.

## "MobileStart" funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite "MobileStart" funkciją.

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

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

"MobileStart" funkcija išliks aktyvi, kol degs jutiklinis mygtukas .

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;
- receptų knygelė automatinėms programoms ir atskiriems veikimo režimams;
- patiekalų termometras;
- atidariklis;
- varžtai, skirti orkaitės tvirtinimui montavimo spintoje;
- Kalkių šalinimo tabletės ir plastikinė žarnelė su siurbimo antgaliu skirta kalkėms šalinti iš išgarinimo sistemos
- įvairūs priedai.

## Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

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.

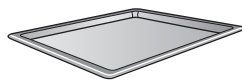
Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp skersinių.

"FlexiClip" visiškai ištraukiamieji įtaisai (jei yra) montuojami ant apatinio skersinio.

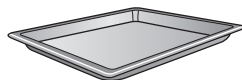
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Padėklų laikiklių su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais išėmimas").

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

Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



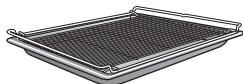
## Grotelės HBBR 72:



Priedus visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

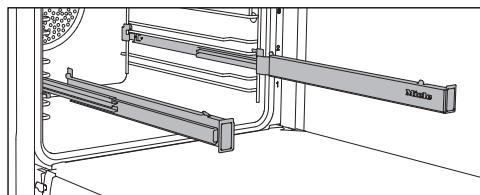
Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

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



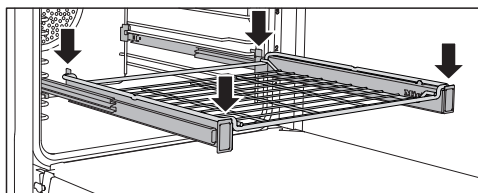
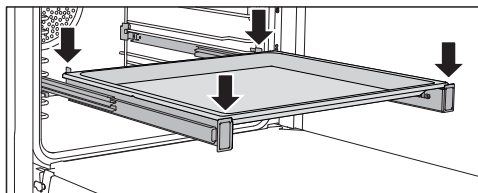
Jeigu naudosite universalųjį padėklą, o groteles dėsime ant viršaus, įstatykite jį tarp kepimo skersinių, o groteles uždėkite ant viršaus.

### “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 72



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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus iki galo įstumkite į maisto ruošimo skyrių, tada ant viršaus įdėkite priedą. Priekyje ir gale priedai bus automatiškai užfiksuoti fiksatoriaus liežuveliais, kurie neleis jiems išslysti.



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

### “FlexiClip” ištraukiamųjų įtaisų tvirtinimas ir išėmimas

⚠ Pavojaus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

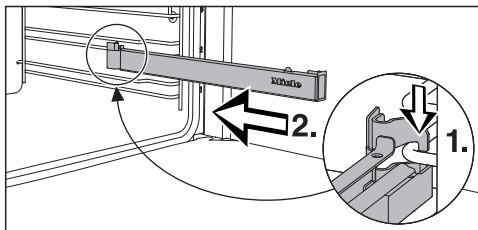
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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

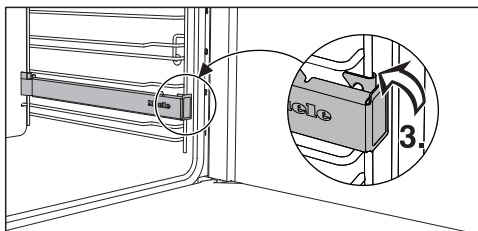
“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus montuokite tarp kepimo lygio skersinių.

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

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



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

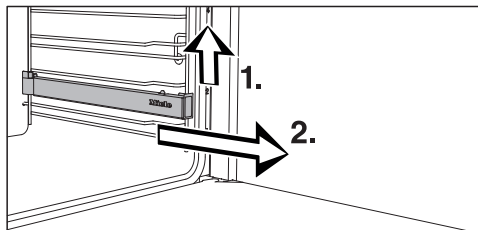


- “FlexiClip” visiškai ištraukiamąjį įtaisą užfiksuokite ant kepimo lygio apatinio skersinio (3.).

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

Norėdami išimti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, atlikite šiuos veiksmus:

- “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus įstumdami iki galo.



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

## 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.

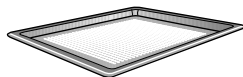
### Perforuotą apvalią kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą

**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.

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



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

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

Emaliuotas paviršius padengtas "PerfectClean" danga.

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

### Kepimo akmuo HBS 70

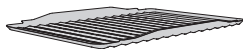


Kepimo akmenį naudokite kepdami patiekalus, padas turi būti traškus, pvz., picą, apkepą su įdaru, duoną, bandeles, pikantiškus kepinus ir pan.

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.

### Kepinimo ir kepimo padėklas HGBB 71



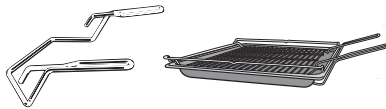
Kepinimo ir kepimo padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

Kepinant, kepant arba gruzdinant karštame ore – "AirFrying", jis apsaugo, kad

nepridegtų kepant nulašėjusios mėsos sultys ir šias vėliau vėl būtų galima naudoti.

Emaliuotas paviršius padengtas "PerfectClean" danga.

### Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

### "Gourmet" keptuvės 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.

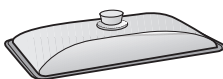
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

#### Gylis: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

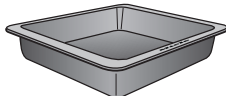


HBD 60-22

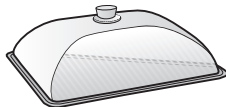


#### Gylis: 35 cm

HUB 5001-XL\*

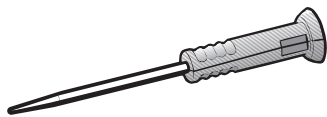


HBD 60-35



\*\* Tinka indukciniams kaitlentėms

## Patiekalų termometras



Jūsų orkaitė yra su belaidžiu patiekalų termometru, kuris skirtas temperatūros stebėjimui kepimo proceso metu (žr. skyriaus “Kepimas” poskyrį “Patiekalų termometras”). Maisto termometro laikiklis yra durelėse.

Jeigu termometras neteisingai įdėtas į laikiklį, uždarydami dureles, rizikuojate jį pažeisti.

Patiekalų termometrą visada laikykite dėkle.

## Priedų valymas ir priežiūra

- Atidariklis  
Sutrikus elektros srovės tiekimui, pasinaudokite atidarikliu. Statykite jį įstrižai pro viršutinį išorinį durelių kraštą, į tarpą tarp valdymo skydelio ir durelių.
- Kalkių šalinimo tabletės ir plastikinė žarna su laikikliu, naudojama kalkių šalinimui iš maisto ruošimo skyriaus
- “Miele” universali mikropluošto šluostė
- “Miele” orkaitės valiklis

## Saugos įrenginiai

- **Paleidimo blokatorius**   
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”)
- **Mygtukų blokatorius**  
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”).
- **Aušinimo ventiliatorius**  
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).

## - Apsauginis išsijungimas

Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką, automatiškai buvo aktyvintas apsauginis išsijungimas. Šis laikas priklauso nuo pasirinkto veikimo režimo.

## - Vėsios 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”).

## - Durelių užraktas pirolizinio valymo metu

Pirolizinio valymo pradžioje saugumo sumetimais užrakinamos durelės. Durelės bus atrakintos temperatūrai maisto ruošimo skyriuje nukritus iki 280 °C.

## “PerfectClean” danga padengti paviršiai

“PerfectClean” danga padengti paviršiai nesvyra, 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” danga 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

- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- Kepinimo ir kepinimo padėklas
- Perforuotas "Gourmet" kepinimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklas
- Perforuota apvali kepinimo ir gruzdinimo karštajame ore "AirFry" forma
- Apvali kepinimo forma

## **Piroliziniam valymui tinkami priedai**

Perskaitykite skyriuje "Valymas ir priežiūra" pateiktas nuorodas.

Toliau išvardintus priedus pirolizinio valymo metu galima palikti maisto ruošimo skyriuje:

- Padėklų laikikliai
- "FlexiClip" visiškai ištraukiami įtaisai HFC 72
- Grotelės

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

## WLAN ryšio pasiekiamumas

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

## “Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

## “Miele” programėlė

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



## Pagrindiniai nustatymai

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista.

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

Orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai.

## Kalbos nustatymas

- Pasirinkite norimą kalbą.

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

## Buvimo vietos nustatymas

- Pasirinkite norimą buvimo vietą.

## "Miele@home" įdiegimas

Ekrane rodoma "Miele@home einrichten?".

- Jeigu norite iš karto įdiegti "Miele@home", pasirinkite "Weiter".
- Jeigu diegimą norite atidėti vėlesniam laikui, pasirinkite "Überspringen". Daugiau informacijos apie diegimo atidėjimą ieškokite skyriaus "Einstellungen" poskyryje "Miele@home".
- Norėdami iš karto įdiegti "Miele@home", pasirinkite norimą prisijungimo būdą.

Ekrane ir "Miele" programėlėje bus rodomi tolesni diegimo etapai.

## Datos nustatymas

- Iš eilės nustatykite metus, mėnesį ir dieną.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

## Paros laiko nustatymas

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

## Pirmojo paleidimo užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pirmasis paleidimas baigtas.

# Pirmasis paleidimas

## Įkaitinkite orkaitę ir išplaukite vandens išgarinimo sistemą

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

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.
- Įjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku .

Rodomas pagrindinis meniu.

- Pasirinkite "Betriebsarten" .
- Pasirinkite "Klimagaren" .
- Pasirinkite "Klimagaren mit Heißluft plus" .

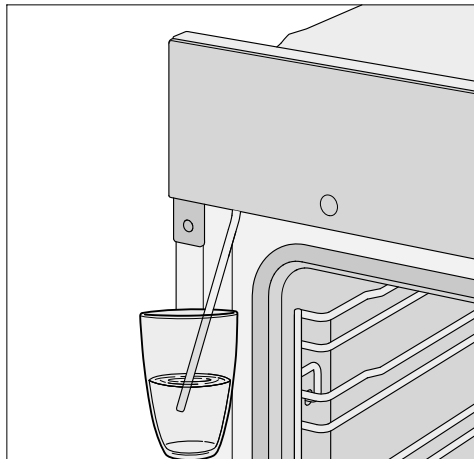
Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

- Nustatykite aukščiausią galimą temperatūrą (250 °C).
- Pasirinkite "Weiter".
- Pasirinkite "Automatisch".

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

- Įpilkite į indą nurodytą vandens kiekį.
- Atidarykite dureles.
- Palenkite į priekį po valdymo skydeliu, Kairėje pusėje esantį įsiurbimo vamzdelį palenkite į priekį po valdymo skydeliu.



- Įsiurbimo vamzdelį panardinkite į stiklinę su vandeniu.
  - Patvirtinkite mygtuku OK.
- Įsiurbimo procesas prasidedamas.
- Tikrasis įsiurbtas vandens kiekis gali būti mažesnis negu nurodyta, todėl dalis vandens lieka stiklinėje.
- Pasibaigus įsiurbimo procesui, patraukite indą ir uždarykite dureles.
- Gali trumpai pasigirsti siurbimo garsas. Įsiurbiamas pripildymo vamzdelyje likęs vanduo.
- Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.
- Po tam tikro laiko automatiškai paleidžiami garai.



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Tiekiami garai yra labai karšti.

Neatidarykite prietaiso durelių.

Kaitinkite orkaitę maž. vieną valandą.

- Tada išjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo  mygtuku.

### 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 juos išplaukite rankomis (žr. skyrių "Valymas ir priežiūra").
- Maisto ruošimo skyrių plaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempinėle arba drėgna mikropluošto šluoste.
- Jeigu yra, nuvalykite nešvarumus nuo vaizdo kameros stikliuko maisto ruošimo zonos viršuje.
- Paviršius nusauskite minkšta šluoste.

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

# “Einstellungen”

## Nustatymų apžvalga

| Meniu punktas     | Galimi nustatymai                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “Sprache”         | ...   “deutsch”   “english”   ...<br>“Standort”                                                                                                                                                                                                    |
| “Tageszeit”       | “Anzeige”<br>“Ein”   “Aus”*   “Nachtabstaltung”<br>“Darstellung”<br>“Analog”*   “Digital”<br>“Zeitformat”<br>“24 Std”*   “12 Std (am/pm)”<br>“Einstellen”                                                                                          |
| “Datum”           |                                                                                                                                                                                                                                                    |
| “Beleuchtung”     | “Ein”<br>“„Ein“ für 15 Sekunden”*<br>“Aus”                                                                                                                                                                                                         |
| “Startbildschirm” | “Hauptmenü”*<br>“Betriebsarten”<br>“Automatikprogramme”<br>“Spezialanwendungen”<br>“Eigene Programme”<br>“MyMiele”                                                                                                                                 |
| “Display”         | “Helligkeit”<br><br>“Farbschema”<br>“Hell”   “Dunkel”*<br>“QuickTouch”<br>“Ein”   “Aus”*                                                                          |
| “Lautstärke”      | “Signaltöne”<br><br>“Tastenton”<br><br>“Begrüßungsmelodie”<br>“Ein”*   “Aus” |
| “Einheiten”       | “Temperatur”<br>“°C”*   “°F”                                                                                                                                                                                                                       |

\* Gamyklinis nustatymas

## “Einstellungen”

| Menü punktas             | Galimi nustatymai                                                                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “Booster”                | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                                |
| “Schnellabkühlen”        | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                                |
| “Warmhalten”             | “Ein”<br>“Aus”*                                                                                                                                                |
| “Vorschlagstemperaturen” |                                                                                                                                                                |
| “Pyrolyse”               | “Mit Empfehlung”<br>“Ohne Empfehlung”*                                                                                                                         |
| “Kühlgebläsenachlauf”    | “Zeitgesteuert”<br>“Temperaturgesteuert”*                                                                                                                      |
| “Kamera im Garraum”      | “Ein”<br>“Aus”*                                                                                                                                                |
| “Annäherungssensor”      | “Licht einschalten”<br>“Bei laufendem Garvorgang”*   “Immer ein”   “Aus”<br>“Gerät einschalten”<br>“Ein”   “Aus”*<br>“Signaltöne quittieren”<br>“Ein”*   “Aus” |
| “Sicherheit”             | “Inbetriebnahmesperre <br>“Ein”   “Aus”*<br>“Tastensperre”<br>“Ein”   “Aus”*  |
| “Möbelfronterkennung”    | “Ein”<br>“Aus”*                                                                                                                                                |
| “Miele@home”             | “Aktivieren”<br>“Deaktivieren”<br>“Verbindungsstatus”<br>“Neu einrichten”<br>“Zurücksetzen”<br>“Einrichten”                                                    |
| “Fernsteuerung”          | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                                |

\* Gamyklinis nustatymas

# “Einstellungen”

| Meniu punktas              | Galimi nustatymai                                                                                                                                 |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “SuperVision”              | “SuperVision-Anzeige”<br>“Ein”   “Aus”*<br>“Anzeige im Standby”<br>“Ein”   “Nur bei Fehlern”*<br>“Geräteliste”<br>“Gerät anzeigen”   “Signaltöne” |
| “RemoteUpdate”             | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                   |
| “Softwareversion”          |                                                                                                                                                   |
| “Rechtliche Informationen” | “Open-Source-Lizenzen”                                                                                                                            |
| “Händler”                  | “Messeschaltung”<br>“Ein”   “Aus”*                                                                                                                |
| “Werkeinstellungen”        | “Geräteeinstellungen”<br>“Eigene Programme”<br>“MyMiele”<br>“Vorschlagstemperaturen”                                                              |
| “Betriebsstunden (Gesamt)” |                                                                                                                                                   |

\* Gamyklinis nustatymas

## Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

Esate pagrindiniame meniu.

■ Pasirinkite  Einstellungen.

■ Pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

**Patarimas:** jeigu netyčia pasirinkote kalbą, kurios nesuprantate, rinkitės .

Simbolis  padės grįžti į submeniu “Sprache .

## “Tageszeit”

### “Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”

paros laikas visada yra rodomas ekrane. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi mygtukai iš karto pradės reaguoti į lietimą, o artinantis prie prietaiso, artėjimo jutiklis iš karto atpažins.

Jei papildomai pasirinksite nustatymą

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

- “Aus”

ekranas užtamsinamas, kad būtų taupoma energija. Jei norite naudoti orkaitę, pirma turite įjungti orkaitę.

- “Nachtabstaltung”

ekrane rodomas paros laikas yra nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra tamsus. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

## “Darstellung”

Laikas gali būti rodomas “Analog” (laikrodžio su ciferblatu forma) arba “Digital” (val:min).

Pasirinkus skaitmeninį rodymą, ekrane papildomai rodoma data.

## “Zeitformat”

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

## “Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.

**Patarimas:** jeigu nevykdomas kepimo procesas, palieskite paros laiką ekrano viršutinėje dalyje ir pakeiskite laiką.

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

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

## “Datum”

Nustatykite datą.

# “Einstellungen”

Jeigu orkaitė išjungta, data bus rodoma tik jeigu pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Darstellung” | “Digital”.

## “Beleuchtung”

- “Ein”  
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra įjungtas viso kepimo proceso metu.
- „Ein“ für 15 Sekunden”  
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas kepimo proceso metu išjungiamas po 15 sekundžių. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.
- “Aus”  
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra išjungtas. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

## “Startbildschirm”

Gamyklinis nustatymas: įjungus orkaitę, ekrane rodomas pagrindinis meniu. Vietoj to, kaip pradinį ekraną galite, pvz., pasirinkti, kad būtų rodomi režimai, arba pasirinkti įrašus “MyMiele” (žr. skyrių “MyMiele”).

Pakeistas pradžios ekranas bus rodomas tik kitą kartą įjungus orkaitę.

Į pagrindinį meniu pateksite palietę jutiklinį mygtuką  arba meniu rodyklę viršutinėje ekrano dalyje.

## “Display”

### “Helligkeit”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

-  maksimalus ryškumas
-  minimalus ryškumas

## “Farbschema”

Pasirinkite, ar ekrano rodmenys turėtų būti rodomi šviesiame ar tamsiame fone.

- “Hell”  
Ekrano fonas yra šviesus, su tamsiais užrašais.
- “Dunkel”  
Ekrano fonas yra tamsus, su šviesiais užrašais.

## “QuickTouch”

Pasirinkite, kaip turėtų reaguoti jutikliniai mygtukai ir artėjimo jutiklis, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”  
Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabstaltung”, jutikliniai mygtukai ir artėjimo jutiklis reaguos net tada, kai orkaitė bus išjungta. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.
- “Aus”  
Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai ir artėjimo jutiklis reaguos tik tada, kai orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiką išjungus orkaitę.

## “Lautstärke”

### “Signaltöne”

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

Jeigu ketinate prietaiso dureles atidaryti naudodami nuotolinio valdymo balsu funkciją, įsitikinkite, kad durelių atsidarymo zonoje nieko nėra.

Mygtukų signalų garso stiprumas nustatomas stulpeline diagrama.

- ■■■■■■■■  
maksimalus garso stiprumas
- □■■■■■■□  
garsiniai signalai išjungti

### “Tastenton”

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

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

### “Begrüßungsmelodie”

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

### “Einheiten”

#### “Temperatur”

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

### “Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

- “Ein”  
Funkcija “Booster” įjungžiama automatiškai įkaitinimo fazės metu. Viršutinis / keptuvo įkaitinimo elementas, žie-

dinis įkaitinimo elementas ir ventiliatorius vienu metu įkaitina maisto ruošimo skyrių iki nustatytos temperatūros.

- “Aus”  
Įkaitinimo fazės metu išjungžiama funkcija “Booster”. Maisto ruošimo skyrių įkaitina tik pasirinkto veikimo režimo įkaitinimo elementai.

Funkciją “Booster” galite įjungti arba išjungti vienam kepimo procesui ir išskleidžiamajame meniu.

### “Schnellabkühlen”

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

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

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

- “Ein”  
Funkcija “Schnellabkühlen” įjungta. Kepimo proceso pabaigoje durelės šiek tiek prasiveria. Ventiliatorius greitai atvėsina kepamą patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.
- “Aus”  
Funkcija “Schnellabkühlen” išjungta. Pasibaigus kepimo procesui, durelės neprasivers. Ventiliatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

Funkciją “Schnellabkühlen” kepimo procesui galite įjungti arba išjungti ir išskleidžiamajame meniu.

# “Einstellungen”

Jeigu jūsų orkaitė įmontuota už varstomų durelių, vadovaukitės skyriaus “Einstellungen”, poskyryje “Möbelfronterkennung” pateiktais nurodymais.

## “Warmhalten”

Funkcija “Warmhalten” padės išlaikyti patiekalus šiltus kepimo proceso pabaigoje, šie toliau nekeps. Patiekalas maks. 2 val. laikomas iš anksto nustatytoje temperatūroje (“Einstellungen” | “Vorschlagstemperaturen” | “Warmhalten”).

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

### - “Ein”

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

### - “Aus”

Funkcija “Warmhalten” išjungta. Pabaigus kepimo procesui, durelės neprasivers. Ventilatorius greitai atvėsiną patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

Funkciją “Warmhalten” kepimo procesui galite įjungti arba išjungti ir išskleidžiamajame meniu.

Jeigu jūsų orkaitė įmontuota už varstomų durelių, vadovaukitės skyriaus “Einstellungen”, poskyryje “Möbelfronterkennung” pateiktais nurodymais.

## “Vorschlagstemperaturen”

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

Iškvietus meniu punktą, bus rodomas pasirenkamų režimų sąrašas.

### ■ Pasirinkite norimą režimą.

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

### ■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

### ■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Taip pat galite keisti funkcijos “Warmhalten” rekomenduojamą temperatūrą.

## “Pyrolyse”

Jeigu norite, kad būtų rodomas raginimas atlikti pirolizinį valymą (“Mit Empfehlung”), jeigu nenorite (“Ohne Empfehlung”).

## “Kühlgebläsenachlauf”

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

### - “Temperaturgesteuert”

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

### - “Zeitgesteuert”

Ventilatorius išjungiamas maždaug po 25 minučių.

Susidaręs kondensatas gali pažeisti įmontavimo spintą ar stalviršį ir sukelti orkaitės koroziją.

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

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

## “Kamera im Garraum”

Jeigu pasirinkote nustatymą “Kamera im Garraum” | “Ein”, kepimo proceso metu į jūsų mobilųjį prietaisą bus siunčiamos nuotraukos iš maisto ruošimo skyriaus.

Tokiu atveju savo mobiliajame telefone turite įdiegti “Miele” programėlę ir prisijungti prie “Miele@home” sistemos (žr. skyriaus “Einstellungen”, poskyrį “Miele@home”).

Jeigu uždarytos orkaitė durelės, vaizdo kamera reguliariais intervalais fotografuos aukščiausiam kepimo lygįje kepamą patiekalą.

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas lieka įjungtas viso kepimo proceso metu, kad būtų užtikrinta optimali duomenų perdavimo kokybė.

“Miele” programėlėje taip pat galima reguliuoti kepimo proceso nustatymus.

## “Annäherungssensor”

Artinantis arba tiesiant ranką prie jutiklinio ekrano, priartėjimo jutiklis iš karto sureaguos.

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

## “Licht einschalten”

- “Bei laufendem Garvorgang”

Kepimo proceso metu priartėjus prie jutiklinio ekrano, įsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas vėl automatiškai išsijungia po 15 sekundžių.

- “Immer ein”

Kepimo proceso metu priartėjus prie jutiklinio ekrano, įsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas vėl automatiškai išsijungia po 15 sekundžių.

- “Aus”

Artinantis prie jutiklinio ekrano, nereaguoja priartėjimo jutiklis. Jutikliniu mygtuku  15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

## “Gerät einschalten”

- “Ein”

Jeigu rodomas paros laikas, priartėjus prie jutiklinio ekrano, įsijungia orkaitė, rodomas pagrindinis meniu.

- “Aus”

Artinantis prie jutiklinio ekrano, nereaguoja artėjimo jutiklis. Įjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku .

## “Signalhöhe quittieren”

- “Ein”

Prisiartinus prie jutiklinio ekrano, išsijungia garsiniai signalai.

- “Aus”

Artinantis prie jutiklinio ekrano, nereaguoja priartėjimo jutiklis. Garsinius signalus išjunkite rankiniu būdu.

## “Sicherheit”

### “Inbetriebnahmesperre

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

## “Einstellungen”

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

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

- “Ein”  
Aktyvinamas paleidimo blokatorius. Jeigu norite įjungti orkaitę, maž. 6 sek. lieskite simbolį .
- “Aus”  
Prietaiso paleidimo blokatorius išjungtas. Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

### “Tastensperre”

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

- “Ein”  
Mygtukų blokatorius aktyvintas. Jutiklinį mygtuką OK lieskite maž. 6 sekundes, jeigu norite laikinai išjungti mygtukų blokatorių.
- “Aus”  
Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

## “Möbelfronterkennung”

- “Ein”  
Aktyvintas baldo priekinės dalies atpažinimas. Orkaitės priartėjimo jutiklis automatiškai atpažįsta, jeigu uždarytos montavimo spintos durelės.  
Jeigu durelės uždarytos, po tam tikro laiko prietaisas automatiškai išsijungia.
- “Aus”  
Baldo priekinės dalies atpažinimas išjungtas. Orkaitė neatpažįsta, ar uždarytos montavimo spintos durelės.

Jeigu prietaisas buvo įmontuotas į spintelę (pvz., su durelėmis), už uždarytų durelių susikaupusi šiluma ir drėgmė gali apgadinti patį prietaisą, montavimo spintą ir grindis.

Jeigu ketinate naudoti orkaitę, visada atidarykite montavimo spintos dureles.

Spintos dureles uždarykite tik kai orkaitė visiškai atvės.

## “Miele@home”

Ši orkaitė priskiriama “Miele@home” funkciją palaikantiems prietaisams ir yra su “SuperVision” funkcija.

Jūsų orkaitė pristatoma su WLAN ryšio moduliu ir pritaikyta belaidžiam ryšiui.

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

- “Aktivieren”  
Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungiamą WLAN funkcija.
- “Deaktivieren”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiamą WLAN funkcija.
- “Verbindungsstatus”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. Ekrane rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.
- “Neu einrichten”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.
- “Zurücksetzen”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. WLAN funkcija išjungiamą, grąžinami gamykliniai prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.  
Jeigu ketinate orkaitę utilizuoti, paroduoti arba eksploatuoti naudotą prietaisą, atkurkite tinklo nustatymus. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę prietaiso savininkai daugiau neturės prieigos prie jūsų orkaitės.
- “Einrichten”  
Nustatymas rodomas, jeigu dar neprijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

## “Scan & Connect” atlikimas

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

### ■ Nuskaitykite QR kodą.

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

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

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

### ■ Iš naujo nuskaitykite QR kodą.

“Miele” programėlėje rodomi tolesni diegimo etapai.



## “Fernsteuerung”

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

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

## “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

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

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

## “Einstellungen”

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

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

## “SuperVision”

Ši orkaitė priskiriama “Miele@home” funkciją palaikantiems prietaisams ir yra su “SuperVision” funkcija, kuri leidžia “Miele@home” sistemoje stebėti kitų buitinių prietaisų veikimą.

Kad galėtumėte aktyvinti “SuperVision” funkciją, prieš tai turite įdiegti “Miele@home” sistemą.

### “SuperVision-Anzeige”

- “Ein”  
Funkcija “SuperVision” įjungta.  
Ekrano viršuje, dešinėje rodomas simbolis .
- “Aus”  
Funkcija “SuperVision” išjungta.

### “Anzeige im Standby”

Funkcija “SuperVision” veikia ir budėjimo režime. Išskyrus, jeigu įjungtas orkaitės paros laiko rodymo indikatorius (“Einstellungen” | “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein”).

- “Ein”  
Rodomi visi “Miele@home” sistemoje užregistruoti buitiniai prietaisai.
- “Nur bei Fehlern”  
Rodomi tik sujungtų buitinių prietaisų veikimo sutrikimai.

## “Geräteliste”

Rodomi visi “Miele@home” sistemoje užregistruoti buitiniai prietaisai. Pasirinkę prietaisą, galite atsisiųsti kitas jo nuostatas:

- “Gerät anzeigen”
  - “Ein”  
Funkcija “SuperVision” įjungta.
  - “Aus”  
Funkcija “SuperVision” šiame prietaise išjungta. Prietaisas yra užregistruotas “Miele@home” sistemoje. Rodomos triktys, net jeigu prietaiso funkcija “SuperVision” yra išjungta.
- “Signalatöne”  
Galite nustatyti, jeigu norite, kad prietaiso garsiniai signalai būtų įjungti (“Ein”) arba išjungti (“Aus”).

## “RemoteUpdate”

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

“RemoteUpdate” funkcija skirta atnaujinti jūsų orkaitės programinę įrangą. Jei gu jūsų prietaisui paruoštas naujinimas, orkaitė jį atsisiųs automatiškai. Naujinys automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

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

### Įjungimas ir išjungimas

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

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

## Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, prietaiso ekrane bus rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

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

## “Softwareversion”

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

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

## “Rechtliche Informationen”

“Open-Source-Lizenzen” rasite integruotų atvirojo kodo programinės įrangos komponentų sąrašą.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

## “Händler”

Ši funkcija leidžia pardavėjui rodyti orkaitės veikimą, neįjungus jos kaitinimo. Naudojant namuose, šio nustatymo nereikės.

## “Messeschaltung”

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

- “Ein”

Parodomasis režimas aktyvinimas mygtuką OK liečiant min. 4 sekundes.

- “Aus”

Parodomąjį režimą išjungsitė, jeigu mygtuką OK liesitė ne trumpiau negu 4 sekundes. Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

## “Werkeinstellungen”

- “Geräteeeinstellungen”

Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.

- “Eigene Programme”

Ištrinamos visos asmeninės programos.

- “MyMiele”

Ištrinami visi “MyMiele” įrašai.

- “Vorschlagstemperaturen”

Atkuriamos pakeistos gamylinės rekomenduojamos temperatūros.

## “Einstellungen”

---

### “Betriebsstunden (Gesamt)”

Pasirinkę “Betriebsstunden (Gesamt)” galėsite matyti bendrą savo orkaitės darbo valandų skaičių.

| Meniu                                                                                                             | Rekomen-<br>duojama<br>vertė | Zona         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| "Betriebsarten"                  |                              |              |
| "Heißluft plus"                  | "160 °C"                     | "30–250 °C"  |
| "Ober-/Unterhitze"               | "180 °C"                     | "30–280 °C"  |
| "Klimagaren"                     |                              |              |
| "Klimagaren mit Bratautomatik"   | "160 °C"                     | "130–230 °C" |
| "Klimagaren mit Heißluft plus"   | "160 °C"                     | "130–250 °C" |
| "Klimagaren mit Intensivbacken"  | "170 °C"                     | "130–250 °C" |
| "Klima + Ober-/Unterhitze"       | "180 °C"                     | "130–280 °C" |
| "Intensivbacken"                 | "170 °C"                     | "50–250 °C"  |
| "Bratautomatik"                  | "160 °C"                     | "100–230 °C" |
| "Unterhitze"                     | "190 °C"                     | "100–280 °C" |
| "Oberhitze"                      | "190 °C"                     | "100–250 °C" |
| "Grill groß"                     | "240 °C"                     | "200–300 °C" |
| "Grill klein"                    | "240 °C"                     | "200–300 °C" |
| "Umluftgrill"                    | "200 °C"                     | "100–260 °C" |
| "Eco-Heißluft"                   | "190 °C"                     | "100–250 °C" |
| "Automatikprogramme"           |                              |              |

## Pagrindinis ir submenu

| Meniu                                                                                                                                                                         | Rekomen-<br>duojama<br>vertė | Zona        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| "Spezialanwendungen"                                                                         |                              |             |
| "Auftauen"                                                                                                                                                                    | "25 °C"                      | "25–50 °C"  |
| "Dörren"                                                                                                                                                                      | "60 °C"                      | "30–70 °C"  |
| "Geschirr wärmen"                                                                                                                                                             | "80 °C"                      | "50–100 °C" |
| "Hefeteig gehen lassen"                                                                                                                                                       |                              |             |
| "15 Minuten aufgehen"                                                                                                                                                         | —                            | —           |
| "30 Minuten aufgehen"                                                                                                                                                         | —                            | —           |
| "45 Minuten aufgehen"                                                                                                                                                         | —                            | —           |
| "Niedertemperaturgaren"                                                                                                                                                       | "100 °C"                     | "80–120 °C" |
| "Warmhalten"                                                                                                                                                                  | "75 °C"                      | "60–90 °C"  |
| "MyMiele"   |                              |             |
| "Eigene Programme"                                                                           |                              |             |
| "Einstellungen"                                                                              |                              |             |
| "Pflege"                                                                                     |                              |             |
| "Entkalken"                                                                                                                                                                   |                              |             |
| "Pyrolyse"                                                                                                                                                                    |                              |             |

## Paprastas valdymas

- Įjunkite orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

- Pasirinkite “Betriebsarten” ☐.

- Pasirinkite norimą režimą.

Rodomas režimas ir rekomenduojama temperatūra.

- Jei reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

Rekomenduojama temperatūra pasiekama per keletą sekundžių. Temperatūrą vėliau galėsite pakeisti temperatūros rodmens mygtuku.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma esama ir nustatyta temperatūra, prasideda įkaitinimo fazė.

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

- Pasibaigus kepimo procesui pasirinkite “Beenden”.

- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

- Išjunkite orkaitę.

## Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

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

Gali būti keičiami šie nustatymai:

- “Temperatur”
- “Garzeit”
- “Fertig um”
- “Start um”

- “Booster”
- “Vorheizen”
- “Schnellabkühlen”
- “Warmhalten”
- “Crisp function”

## Temperatūros ir šerdies temperatūros keitimas

Meniu “Einstellungen” | “Vorschlagstemperaturen” galite nuolat pakeisti rekomenduojamą temperatūrą ir nustatyti ją pagal savo naudojimo įpročius.

Patiekalo šerdies temperatūra  bus rodoma tik jeigu naudosite patiekalų termometrą (žr. skyriaus “Kepimas” poskyrį “Patiekalų termometras”).

- Palieskite temperatūros indikatorių.
- Galite pakeisti kepimo ir šerdies temperatūrą .
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo procesas tęsiamas toliau su pakeista temperatūra.

## Kepimo trukmės nustatymas

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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnę laiką tarpą iki programos paleidimo.

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

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

# Valdymas

- “Garzeit”  
Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakanka patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.
- “Fertig um”  
Nustatykite tikslų laiką, kada kepimo procesas turi būti baigtas. Tuo metu automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.
- “Start um”  
Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nustatėte “Garzeit” arba “Fertig um”. Naujodami “Start um” nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti kepimo procesas. Tuo metu automatiškai įsijungs orkaitės kaitinimo elementai.

■ Pasirinkite ☺ arba “Timer”.

■ Palieskite jutiklinį mygtuką.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

## Kepimo trukmės nustatymo keitimas

■ Pasirinkite ☺, laiko nuorodą arba “Timer”.

■ Pasirinkite norimą laiką ir jį pakeiskite.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

## Nustatyto kepimo laiko keitimas

■ Pasirinkite ☺, laiko nuorodą arba “Timer”.

■ Pasirinkite norimą trukmę.

■ Pasirinkite “Löschen”.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

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

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

## Kepimo proceso nutraukimas

Jeigu nutraukiate kepimo procesą, išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas ir apšvietimas. Ištrinama nustatyta gaminimo trukmė.

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

Palietę “Schließen”, sugrįšite atgal į pagrindinį meniu.

## Kepimo proceso nutraukimas be nustatytos kepimo trukmės

■ Pasirinkite “Beenden”.

Rodomas pagrindinis meniu.

## Kepimo proceso su nustatyta kepimo trukme nutraukimas

■ Pasirinkite “Abbrechen”.

Ekrane rodoma “Vorgang abbrechen?”.

■ Pasirinkite “Ja”.

Rodomas pagrindinis meniu.

## Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

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

Funkciją „Vorheizen“ galima naudoti su visais orkaitės kepimo režimais, kiekvieną kartą ją būtina atskirai įjungti. Jeigu nustatėte kepimo trukmę, ši bus pradėta skaičiuoti tik pasiekus nustatytą kepimo temperatūrą ir įdėjus produktą į maisto ruošimo skyrių.

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

- Daugumą patiekalų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių ir išnaudoti kaitinimo fazės metu išskiriamą šilumą.
- Iš anksto įkaitinkite orkaitę, jeigu:
  - veikimo režimuose „Heißluft plus“ , „Klimagaren“  ir „Ober-/Unterhitze“  ketinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjausnius arba filė,
  - ketinate kepti pyragus ir smulkius kepinus, kurių trumpa kepimo trukmė (pvz., iki 30 min.), arba temperatūrai jautrius tešlos gaminius (pvz., biskvitą), naudodami kepimo režimą „Ober-/Unterhitze“  (be „Booster“ funkcijos).

## „Booster“

Funkcija „Booster“ naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

Gamykloje ši funkcija įjungta veikimo režimuose („Einstellungen“ | „Booster“ | „Ein“):

- „Heißluft plus“ 
- „Ober-/Unterhitze“ 
- „Bratautomatik“ 
- „Klimagaren“ 

Jeigu pasirinkote aukštesnę negu 100 °C temperatūrą ir įjungėte funkciją „Booster“, įkaitinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius greičiau įkais iki nustatytos temperatūros. Vienu metu veiks

viršutinis / keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

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

Kepdami šiuos maisto produktus, išjunkite funkciją „Booster“.

## „Booster“ įjungimas arba išjungimas vienam kepimo procesui

Jeigu ketinate naudoti nustatymą „Booster“ | „Ein“, galite šią funkciją išjungti atskiram kepimo procesui.

Atitinkamai šią funkciją galite įjungti atskiram kepimo procesui, jeigu pasirinkote nustatymą „Booster“ | „Aus“.

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite išjungti funkciją „Booster“.

- Išskleiskite žemyn meniu.

„Booster“ pažymėtas oranžine spalva.

- Pasirinkite „Booster“.

„Booster“ rodomas šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą.

- Uždarykite išskleidžiamąjį meniu.

Įkaitinimo fazės metu funkcija „Booster“ yra išjungta. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik pasirinkto veikimo režimo kaitinimo elementai.

## „Vorheizen“

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

Daugumą patiekalų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių, kad būtų išnaudota įkaitinimo fazės metu išskiriama šiluma.

Jeigu nustatėte kepimo trukmę, ši bus pradėta skaičiuoti tik pasiekus nustatytą kepimo temperatūrą ir įdėjus produktą į maisto ruošimo skyrių.

Iš karto įjunkite kepimo procesą, ne naudokite uždelsto paleidimo.

## “Vorheizen” įjungimas

Funkciją “Vorheizen” galima naudoti su visais orkaitės kepimo režimais, tačiau kiekvieną kartą turėsite ją atskirai įjungti.

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite įjungti funkciją “Vorheizen”.

■ Išskleiskite žemyn meniu.

“Vorheizen” rodomas šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą.

■ Pasirinkite “Vorheizen”.

“Vorheizen” pažymėtas oranžine spalva.

■ Uždarykite išskleidžiamąjį meniu.

Ekrane rodomas pranešimas “Gargut einschieben um ” ir laiko rodmuo. Maisto ruošimo skyrius kaitinamas iki nustatytos temperatūros.

■ Kai būsite paraginti, įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

## “Schnellabkühlen”

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

## “Schnellabkühlen” įjungimas arba išjungimas vienam kepimo procesui

Jeigu ketinate naudoti nustatymą “Schnellabkühlen” | “Ein”, vienam kepimo procesui šią funkciją galite išjungti.

Atitinkamai galite įjungti šią funkciją vienam kepimo procesui, jeigu pasirinkote nustatymą “Schnellabkühlen” | “Aus”.

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus būtinus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite išjungti funkciją “Schnellabkühlen”.

■ Išskleiskite meniu.

“Schnellabkühlen” pažymėtas oranžine spalva.

■ Pasirinkite “Schnellabkühlen”.

“Schnellabkühlen” rodomas šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą.

Jeigu kartu įjungta funkcija “Warmhalten”, ekrane rodoma “Wenn „Schnellabkühlen“ deaktiviert wird, wird auch „Warmhalten“ ausgeschaltet.”.

■ Jeigu reikia, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite pranešimą.

■ Uždarykite išskleidžiamąjį meniu.

Funkcijos “Schnellabkühlen” ir “Warmhalten” išjungtos. Pasibaigus kepimo procesui, durelės neprasivers. Ventilatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

## “Warmhalten”

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

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

Jeigu naudojate patiekalų termometrą, šilumos palaikymo temperatūra bus apie 20 °C aukštesnė už patiekalo šerdies temperatūrą.

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

Jeigu ketinate naudoti nustatymą „Warmhalten“ | „Ein“, vienam kepimo procesui šią funkciją galite išjungti.

Atitinkamai galite įjungti šią funkciją vienam kepimo procesui, jeigu pasirinkote nustatymą „Warmhalten“ | „Aus“.

## „Warmhalten“ įjungti kepimo procesui

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus būtinus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite įjungti funkciją „Warmhalten“.

■ Išskleiskite meniu.

„Warmhalten“ rodomas šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą.

■ Pasirinkite „Warmhalten“.

Jeigu kartu įjungta funkcija „Schnellabkühlen“, ekrane rodoma „„Warmhalten“ benötigt „Schnellabkühlen“. Die Funktion wird ebenfalls aktiviert.“.

■ Jeigu reikia, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite pranešimą.

„Warmhalten“ ir „Schnellabkühlen“ pažymėtas oranžine spalva.

■ Uždarykite išskleidžiamąjį meniu.

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

Pasiekus nustatytą temperatūrą, drelės vėl automatiškai užsidaro, kad patiekalas būtų laikomas šiltai.

## „Warmhalten“ įjungimas arba išjungimas vienam kepimo procesui

Pavyzdys: pasirinkote kepimo režimą ir kitus būtinus nustatymus, pvz., temperatūrą.

Šiam kepimo režimui norite išjungti funkciją „Warmhalten“.

■ Išskleiskite meniu.

„Warmhalten“ pažymėtas oranžine spalva.

■ Pasirinkite „Warmhalten“.

„Warmhalten“ rodomas šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą.

Funkcijos „Schnellabkühlen“ nustatymas nepasikeis.

■ Uždarykite išskleidžiamąjį meniu.

Funkcija „Warmhalten“ išjungta. Pasibaigus kepimo procesui, drelės neprasisvers. Ventilatorius greitai atvėsina patiekalą ir maisto ruošimo skyrių.

## „Crisp function“

Funkciją „Crisp function“ (drėgmės sumažinimo) rekomenduojama naudoti kepant picą, apkepęs su įdaru, pyragą su drėgnu įdaru sluoksniu arba keksus.

Šią funkciją rekomenduojama naudoti kepant paukštieną, odelę bus ypač traški.

## „Crisp function“ įjungimas

Funkciją „Crisp function“ galima naudoti su visais orkaitės kepimo režimais, tačiau kiekvieną kartą turėsite ją atskirai įjungti.

# Valdymas

Pasirinkote kepimo režimą ir kitus reikalingus nustatymus, pvz., temperatūrą. Šiam kepimo režimui norite įjungti funkciją “Crisp function”.

- Išskleiskite žemyn meniu.

“Crisp function” rodomas šviesiame arba tamsiame fone, atsižvelgiant į pasirinktą spalvinį žymėjimą.

- Pasirinkite “Crisp function”.

“Crisp function” pažymėtas oranžine spalva.

- Uždarykite išskleidžiamąjį meniu.

Funkcija “Crisp function” įjungta.

## Veikimo režimo keitimas

Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo simbolį.
- Jeigu nustatėte kepimo trukmę, pranešimą “Vorgang abbrechen?” patvirtinkite spustelėdami “Ja”.
- Pasirinkite kitą veikimo režimą.

Ekrane rodomas pakeistas režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

- Nustatykite kepimo proceso vertes, palieskite mygtuką OK ir patvirtinkite.

## “Alarm und Kurzzeit”

Jutikliniu mygtuku  galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., kiaušinių virimui) arba įspėjamąjį signalą (fiksotą laiką).

Vienu metu galite nustatyti du įspėjamuosius signalus, dvi trumpąsias trukmes arba vieną įspėjamąjį signalą ir vieną trumpą trukmę.

## Funkcijos “Alarm” naudojimas

Įspėjamąjį signalą  galite naudoti norėdami nustatyti laiką, kada turėtų pasigirsti įspėjamasis signalas.

## Įspėjamojo signalo nustatymas

Jeigu pasirinkote nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, pirmiausia išjunkite orkaitę, tada galėsite nustatyti įspėjamąjį signalą. Įspėjamojo signalo laikas rodomas net kai orkaitė yra išjungta.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite  “Alarm”.
- Nustatykite įspėjamojo signalo skambėjimo laiką.
- Patvirtinkite su “Schließen”.

Kol orkaitė išjungta, vietoje paros laiko rodomas įspėjamojo signalo laikas ir .

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas arba naršote po meniu, ekrano viršuje, dešinėje rodomas  ir įspėjamojo signalo skambėjimo laikas.

Kartu su nustatytu įspėjamojo signalo skambėjimo laiku ekrane šalia paros laiko mirksi , nuskamba garsinis signalas.

- Ekrane palieskite jutiklinį mygtuką  arba nustatytą įspėjamojo signalo skambėjimo laiką.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

## Įspėjamojo signalo keitimas

- Ekrane pasirinkite įspėjamąjį signalą arba palieskite jutiklinį mygtuką , tada norimą įspėjamąjį signalą.

Rodomas nustatytas įspėjamojo signalo skambėjimo laikas.

- Iš naujo nustatykite įspėjamojo signalo skambėjimo laiką.
- Patvirtinkite su “Schließen”.

Pakeistas įspėjamojo signalo laikas išsaugomas ir rodomas ekrane.

## Įspėjamojo signalo ištrynimasis

- Ekrane pasirinkite įspėjamąjį signalą arba palieskite jutiklinį mygtuką , tada norimą įspėjamąjį signalą.

Rodomas nustatytas įspėjamojo signalo skambėjimo laikas.

- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite su “Schließen”.

Įspėjamasis signalas ištrinamas.

## Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas

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

Trumpąją trukmę galite naudoti, jeigu tuo pačiu metu nustatėte automatinio kepimo proceso įjungimo arba išjungimo laiką (pvz., kaip priminimą patiekalą parbarstyti prieskoniais, praėjus tam tikram kepimo laikui).

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

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

## Trumposios trukmės nustatymas

Jei pasirinkote nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, įjunkite orkaitę, kad galėtumėte nustatyti trumpąją trukmę. Trumpoji trukmė rodoma net ir išjungus orkaitę.

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Pasirinkite  “Kurzzeit”.
- Nustatykite trumpąją trukmę.
- Patvirtinkite su “Schließen”.

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

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas arba esate meniu, rodomas , o trumpoji trukmė skaičiuojama ekrano viršuje, dešinėje.

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

# Valdymas

---

- Ekrane palieskite jutiklinį mygtuką  arba norimą trumpąją trukmę.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

## Trumposios trukmės keitimas

- Pasirinkite ekrane trumpąją trukmę arba palieskite jutiklinį mygtuką , tada norimą trumpąją trukmę.

Rodoma nustatyta trumpoji trukmė.

- Nustatykite naują trumpąją trukmę.
- Palieskite “Schließen” ir patvirtinkite.

Pakeista trumpoji trukmė išsaugoma ir skaičiuojama minučių tikslumu. Jeigu ši trukmė trumpesnė negu 10 minučių, ji skaičiuojama sekundžių tikslumu.

## Trumposios trukmės ištrynimasis

- Pasirinkite ekrane trumpąją trukmę arba palieskite jutiklinį mygtuką , tada norimą trumpąją trukmę.

Rodoma nustatyta trumpoji trukmė.

- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite su “Schließen”.

Trumpoji trukmė ištrinama.

## “Klimagaren”

Jūsų orkaitė yra su vandens išgarinimo sistema, kuri kepimo proceso metu naudojama kartu su drėgmės palaikymo funkcija. Šį veikimo režimą “Klimagaren”  naudojant kepinių kepimui, kepinant arba troškinat, optimizuotas garų ir oro tiekimas užtikrins tolygiai iškeptus ir apskrudusius patiekalus.

Drėgmės palaikymo funkciją galite derinti su skirtingais kaitinimo tipais:

- “Klimagaren mit Bratautomatik” 
- “Klimagaren mit Heißluft plus” 
- “Klimagaren mit Intensivbacken” 
- “Klima + Ober-/Unterhitze” 

Pasirinkite norimą kepimo režimą, nustatykite temperatūrą ir nurodykite garų tiekimo skaičių (“Automatisch”, “Manuell” arba “Mit Timer”).

Per įsiurbimo vamzdelį, kuris yra kairėje pusėje po valdymo skydeliu, į išgarinimo sistemą iš vandentiekio traukiamas švarus vanduo.

Kitų skysčių naudojimas gali pakenkti orkaitei.

Kepimo procesams su drėgmės palaikymo funkcija naudokite tik vandentiekio vandenį.

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

## Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

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

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

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

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

## Kepimo proceso įjungimas su “Klimagaren”

Visiškai normalu, kad garų tiekimo metu ant prietaiso vidinių durelių stiklo nusėda drėgmės lašeliai. Kepimo metu jie išgaruos.

- Paruoškite maisto produktą ir įdėkite į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite “Betriebsarten” .

# Pravartu žinoti

- Pasirinkite “Klimagaren” .
- Pasirinkite norimą režimą su drėgmės palaikymo funkcija.  
Šiuos kepimo režimus galima naudoti su visais kaitinimo tipais.

Rodoma rekomenduojama temperatūra.

## Temperatūros nustatymas

- Rekomenduojamą temperatūrą galima pakeisti.
- Pasirinkite “Weiter”.
- Išskleidžiamajame meniu galite įjungti funkciją “Vorheizen”.

Rodoma garų paleidimo parinktis.

## Garų srauto pasirinkimas

- Pasirinkite “Automatisch”, “Manuell” arba “Mit Timer”.
  - “Automatisch”  
Pasibaigus įkaitinimo fazei, orkaitė automatiškai paleidžia vieną garų srautą.
  - “Manuell”  
Savarankiškai paleidžiate 1, 2 arba 3 garų srautus.
  - “Mit Timer”  
Nustatote garų paleidimo laiką. Nustatytu laiku orkaitė paleidžia 1, 2 arba 3 garų srautus.

Jeigu norite kai kuriuos patiekalus, pvz., duoną arba bandeles, kepti iš anksto įkaitintoje orkaitėje, rekomenduojama paleisti garus rankiniu būdu ir įjungti funkciją “Vorheizen”. Pirmąjį garų srautą įjunkite iš karto, įdėję kepamą patiekalą į orkaitę.

Jeigu ketinate naudoti daugiau negu vieną garų srautą, antrąjį įjunkite ne anksčiau, negu temperatūra maisto ruošimo skyriuje pakils iki 130 °C.

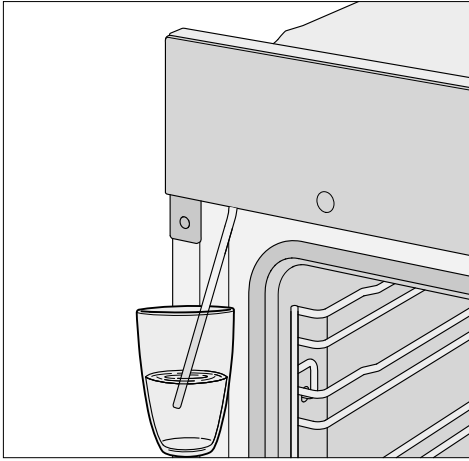
Jeigu ketinate naudoti funkciją “Vorheizen”, atkreipkite dėmesį į įkaitinimo fazės trukmę, naudojant rankiniu būdu ir tam tikrais laiko intervalais paleidžiamus garus (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Vorheizen”).

- Pasirinkite garų tiekimo skaičių (tik “Manuell” arba “Mit Timer”).
- Nustatykite garų tiekimo laiką (jeigu reikia).
- Pasirinkite “Weiter”.

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

## Vandens paruošimas ir įsiurbimo proceso pradžia

- Įpilkite į indą nurodytą vandens kiekį
- Atidarykite dureles.
- Palenkite į priekį po valdymo skydeliu kairėje pusėje esantį įsiurbimo vamzdelį.



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

Įsiurbimo procesas prasidedamas.

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

Kiekvieną kartą pasirinkę **“Stop”** arba **“Start”**, galėsite nutraukti arba vėl pratęsti įsiurbimo procesą.

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, patraukite indą ir uždarykite dureles.

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

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas ir aušinimo ventiliatorius. Rodoma esama ir nustatyta temperatūra.

Galite stebėti temperatūros kilimą. Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.

Jeigu naudojate **“Mit Timer”**, prieš paleisdami garus **“i Info”** galite patikrinti laiką.

### Garų tiekimas

⚠ Pavojus nusiplykyti karštais garais!

Vandens garai gali nuplykyti.

Vandens garams patekus ant valdymo skydelio, pailgės jutiklinių mygtukų ir jutiklinio ekrano reakcijos laikas.

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

### “Automatisch”

Pasibaigus įkaitinimo fazei, automatiškai paleidžiami garai.

Vanduo išgarinamas į maisto ruošimo skyrių, o ekrane rodoma **“Dampfstoß”**.

Pasibaigus garų tiekimui, ekrane užgęsta **“Dampfstoß”**.

- Baikite kepti patiekalą.

### “Manuell”

Kai tik ekrane bus rodoma **“Dampfstoß”**, o **“Start”** yra žaliame fone, galite paleisti garus.

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

**Patarimas:** Jeigu abejojate, kada tiksliai paleisti garus, vadovaukitės kartu pristatomoje receptų knygoje arba **“Miele”** programėlėje nurodytais receptais. Naudokite funkciją **“Kurzzeit”** ⏏, kuri primins apie garų paleidimo laiką.

- Pasirinkite **“Start”**.

Paleidžiami garai. **“Start”** išjungta.

## Pravartu žinoti

- Norėdami dar kartą paleisti garus, atlikite tuos pačius veiksmus, kai “Start” vėl bus žaliame fone.

Po paskutinio garų paleidimo “Start” yra išjungtas.

- Baikite kepti patiekalą.

### “Mit Timer”

Nustatytu laiku orkaitė paleis tam tikrą garų kiekį.

Paleidžiami garai, o ekrane rodoma “Dampfstoß”.

Pasibaigus garų tiekimui, ekrane užgesta “Dampfstoß”.

- Baikite kepti patiekalą.

### “Restwasser verdampfen”

Jeigu kepimo procesas su drėgmės palaikymo funkcija vyksta be pertraukų, sistemoje nelieta jokio papildomo vandens. Vanduo visiškai išgarinamas garų tiekimo metu.

Jeigu kepimo procesas su drėgmės palaikymo funkcija buvo nutrūkęs (pvz., sutrikus elektros srovės tiekimui arba buvo išjungtas), išgarinimo sistemoje lieka vandens.

Kai kitą kartą naudosite “Klimagaren”  arba automatinę programą su drėgmės palaikymo funkcija, ekrane bus rodoma “Restwasser verdampfen”.

- Iš karto pradėkite likusio vandens išgarinimo procesą, kad kito kepimo proceso metu į maisto ruošimo skyrių garuotų tik šviežias vanduo.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti!

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

Atsižvelgiant į likusį vandens kiekį, išgarinimas gali užtrukti iki 30 minučių.

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

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

### Iš karto išgarinkite likusį vandenį

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti!

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

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

Pasirodo užklausa “Restwasser verdampfen?”.

- Pasirinkite “Ja”.

Ekrane rodoma “Restwasser verdampfen” ir laiko rodmuo.

Pradedamas likusio vandens išgarinimas. Galite stebėti eigą.

Rodomas laikas priklauso nuo išgarinimo sistemoje likusio vandens kiekio. Proceso metu, atsižvelgiant į tikrąjį vandens kiekį, sistemoje galima pakoreguoti laiką.

Pasibaigus likusio vandens išgarinimui, ekrane rodoma “Fertig”.

- Pasirinkite “Schließen”.

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

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

### Likusio vandens išgarinimo atidėjimas

Tam tikromis aplinkybėmis toliau įsurbiant vandenį, perteklinis vanduo iš išgarinimo sistemos gali patekti į orkaitę.

Jeigu įmanoma, stenkitės nenutraukti vandens išgarinimo.

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

Ekrane rodoma “Restwasser verdampfen?”.

- Pasirinkite “Überspringen”.

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

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

### 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 ilgų 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 kepinys gali ir neiškepti.
- Kvadratinės arba pailgos 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 kepinus, nes šios tešlos ruošimui naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti "PerfectClean" dangą.
- Naudokite kepimo popierių, jeigu kepatė biskvitą, orinukus, migdolinius pyragaičius ir panašius saldėsius. Dėl sudėtyje esančio didelio baltymų kiekio šie gaminiai limpa prie dangos.
- Kepdami šaldytus produktus, patieskite ant grotelių kepimo popierių.

## Nuoroda į kepimo lenteles

### 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 orkaitėi. Jeigu maisto ruošimo skyrių iš anksto įkaitinsite, kepimo trukmė sutrumpės apie 10 minučių.

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

Jeigu prie medinio pagaliuko neprikibo drėgnas tešlos gabalėlis, patiekalas iškepęs.

### Veikimo režimai

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

### "Automatikprogramme" naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

### "Heißluft plus" naudojimas

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

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

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

### Patarimai

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

### "Klimagaren" naudojimas

Prie šio veikimo režimo rinkitės kaitinimo tipą, kurį galima naudoti kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

### "Intensivbacken" naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinus su drėgnais įdais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

## “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

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

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

## “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## Kepsnių kepimas

### Kepimo patarimai

- Galite naudoti bet kurį kepimo indą iš temperatūrai atsparios medžiagos, pvz., keptuvą, troškintuvą, stiklinę kepimo formą, kepimo rankovę arba maišelius, keraminį kepimo indą, universalųjį padėklą, groteles ir (arba) kepimo padėklą (jeigu yra) ant universaliojo padėklo.
- **Iš anksto įkaitinkite** maisto ruošimo skyrių, jeigu kepatė jautienos pjausnius arba filė. Visais kitais atvejais nereikia iš anksto įkaitinti orkaitės.

- Mėsos kepimui naudokite **uždengiamą kepimo indą**, pvz., keptuvą. Mėsos vidus išliks sultingas. Maisto ruošimo skyrius bus švaresnis, negu 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 kepatė didelį kepsnį (2–3 kg) arba riebią paukštieną, įpilkite apie 1/8 l vandens.
- Kepimo metu nepilkite pernelyg daug skysčio. Tai turi įtakos mėsos **apskrudimui**. Patiekalas apskrudinamas kepimo pabaigoje. Mėsa bus labiau apskrudusi, jeigu praėjus pusei kepimo laiko atidengsite indą.
- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus, uždenkite ir palikite maždaug 10 minučių – **subalansavimo laikas**. Pjausnant patiekalą, ištekęs mažiau sulčių.
- **Paukštienos** odelė bus traški, jeigu 10 minučių prieš kepimo pabaigą aptepsite ją šiek tiek pasūdytu vandeniu.

### Nuoroda į kepimo lenteles

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

## Temperatūros pasirinkimas

- Įprastai rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnėje temperatūroje negu nurodyta, mėsa apskrunda, bet neiškepa.
- Kepimo režimuose “Heißluft plus” , “Klimagaren”  ir “Bratautomatik”  naudokite 20 °C žemesnę temperatūrą, negu “Ober-/Unterhitze” .
- Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos gabalus, nustatykite apie 10 °C žemesnę temperatūrą, negu nurodyta kepimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, tačiau iškeps tolygiai, nebus per daug apskrudusi.
- Kepdami ant grotelių, nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą, negu kepdami uždengiamame 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 pjausnys / filė: 8–10 min/cm
- Po kurio laiko patikrinkite, ar maisto produktas iškepęs.

## Patarimai

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

## Veikimo režimai

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

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.

## “Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “Heißluft plus” arba “Bratautomatik” naudojimas

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

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

Kepimo režime “Bratautomatik”  apkepinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius įkaitinamas iki aukštos, apkepinimui reikalingos temperatūros (apie 230 °C). Pasiekus šią temperatūrą, orkaitėje automatiškai sureguliuojama nustatyta temperatūra (tolesnio kepimo temperatūra).

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Klimagaren” naudojimas

Prie šio veikimo režimo rinkitės kaitinimo tipą, kurį galima naudoti kepinimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

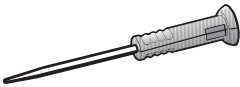
■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Eco-Heißluft” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## Patiekalų termometras



Naudodami patiekalų termometrą, galite stebėti tikslią patiekalo temperatūrą.

## Veikimo principas

Metalinis patiekalų termometro galiukas iki laikiklio įsmeigiamas į mėsą. Jame yra temperatūros jutiklis, kuris kepimo metu matuoja patiekalo šerdies temperatūrą.

Temperatūros jutiklis įmontuotas maždaug 2 cm atstumu iki prietaiso galiuko. Metalinį termometro galiuką įsmeikite į kepamą patiekalą, kad temperatūros jutiklis būtų centre (žr. skyrių “Svarbūs naudojimo nurodymai”).

Kylanti patiekalo šerdies temperatūra parodo patiekalo iškepimo lygį. Pagal tai, ar labiau mėgstate vidutiniškai, ar gerai iškeptą kepsnį, nustatykite žemesnę arba aukštesnę šerdies temperatūrą.

Galite nustatyti iki 99 °C šerdies temperatūrą. Vadovaukitės kepimo lentelėse pateikta informacija šios naudojimo instrukcijos gale.

Kepimo procesams su ir be patiekalų termometro būdinga panaši kepimo trukmė.

Šerdies temperatūra į orkaitės valdymo sistemą perduodama siunčiant radijo signalus tarp siųstuvo patiekalų termometro rankenoje ir imtuvo antenos užpakalinėje prietaiso sienelėje, kai tik įdedate į orkaitę produktą su įsmeigtu patiekalų termometru.

Sklandus informacijos perdavimas radijo ryšiu užtikrinamas tik uždarius prietaiso dureles. Jeigu kepimo proceso metu atidarysite orkaitės dureles, pavyzdžiui, norėdami aplaistyti patiekalą, radijo ryšys nutrūks. Uždarius dureles, jis bus tęsiamas toliau. Gali užtrukti kelias sekundes, kol ekrane vėl bus rodoma esama šerdies temperatūra.

Aukštesnėje nei 100 °C temperatūroje pažeidžiamas temperatūros jutiklis. Kad nepažeistumėte temperatūros jutiklio, įsmeikite jį į kepamą patiekalą, nes šerdies temperatūrą galima nustatyti maks. 99 °C.

Nenaudokite patiekalų termometro nepalikite maisto ruošimo skyriuje, visada laikykite dėkle, esančiame orkaitės durelėse.

## Naudojimo galimybės

Kai kuriose automatinėse programose ir specialaus naudojimo funkcijose būsite paraginti naudoti patiekalų termometrą.

Jį galite naudoti naudodami asmenines programas arba toliau nurodytuose režimuose:

- “Bratautomatik” 
- “Heißluft plus” 
- “Intensivbacken” 
- “Ober-/Unterhitze” 
- “Klimagaren mit Bratautomatik” 

# Pravartu žinoti

- "Klimagaren mit Heißluft plus" 
- "Klimagaren mit Intensivbacken" 
- "Klima + Ober-/Unterhitze" 

## Svarbūs naudojimo nurodymai

Jeigu norite, kad prietaisas veiktų optimaliai, laikykitės šių nurodymų.

Metalinis patiekalų termometro galiukas gali nulūžti.

Nekelkite patiekalo suėmę už įsmeigto patiekalų termometro.

- Nenaudokite aukštų arba siaurų metalinių kepimo indų, nes jie gali susilpninti radijo ryšį.
- Jeigu naudojate belaidį patiekalų termometrą, nedėkite ant jo metalinių daiktų, pvz., dangčio, aliuminio plėvelės, į aukščiau esančius kepimo lygius nedėkite grotelių ir universalaus padėklo. Galima naudoti stiklinius dangčius.
- Tuo pačiu metu nenaudokite įprasto metalinio patiekalų termometro.
- Prižiūrėkite, kad patiekalų termometro laikiklis nebūtų paniręs į troškinimo sultinį, ant patiekalo arba nesiliestų prie kepimo indo krašto.
- Mėsą galite dėti į puodą arba kepti ant grotelių.
- Metalinis patiekalų termometro galiukas turėtų būti iki laikiklio įsmeigiamas į gaminamą patiekalą, kad temperatūros jutiklis siektų jo šerdį. Laikiklis turi būti įstrižai nukreiptas į viršų, o ne horizontaliai į maisto ruošimo skyriaus kampus arba dureles.
- Kepant paukštieną, metalinį termometro galiuką įsmeikite į storiausią krūtinėlės vietą. Krūtinėlės sritį palieskite dviem pirštais – nykščiu ir rodomuoju pirštu, kol rasite storiausią vietą.

- Metalinis galiukas negali liestis prie kaulų, nesmeikite jo labai riebiose vietose. Dėl riebalų sluoksnio ir kaulų orkaitė gali išsijungti anksčiau laiko.
- Kepdami mėsą su riebiais sluoksniais, iš kepimo lentelėje nurodytų šerdies temperatūros verčių pasirinkite aukštesnę.
- Jeigu naudojate aliuminio plėvelę, kepimo rankovę arba maišelį, įsmeikite termometrą per plėvelę iki pat patiekalo šerdies. Jį kartu su mėsa taip pat galite suvynioti į aliuminio plėvelę. Vardovaukitės plėvelės gamintojo nurodymais.
- Jeigu kepatė labai plokščius patiekalus, pvz., žuvį, patiekalų termometrą įsmeikite iš dalies horizontaliai. Todėl labai plokščius patiekalus kepkite stikliniuose arba keraminiuose kepimo induose, nes metalinių kepimo indų sienelės trukdys perduoti radijo signalus.

Jeigu kepimo proceso metu bus neatpažįstamas patiekalų termometras, ekrane pasirodys atitinkamas pranešimas. Pabandykite įsmeigti patiekalų termometrą kitoje patiekalo vietoje.

## Patiekalų termometro naudojimas

- Iš laikiklio prietaiso durelėse išimkite patiekalų termometrą.
- Metalinį patiekalų termometro galiuką iki laikiklio įsmeikite į kepamą patiekalą.

Jeigu vienu metu norite iškepti kelis mėsos gabaliukus, patiekalų termometrą įsmeikite į didžiausią.

Rankena turėtų būti įstrižai nukreipta į viršų.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

- Uždarykite dureles.
- Pasirinkite veikimo režimą arba automatinę programą.
- Nustatykite temperatūrą ir šerdies temperatūrą.

Automatinėse programose šerdies temperatūra nustatyta iš anksto.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pasiekus šerdies temperatūrą, kepimo procesas bus baigtas.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Gali įkaisti patiekalų termometro rankena. Galite nusideginti!

Išimdami patiekalų termometrą, būkite budrūs.

**Patarimas:** Jeigu pasiekus šerdies temperatūrą, mėsa vis dar nėra iškepusi, įsmeikite patiekalų termometrą kitoje vietoje arba padidinkite šerdies temperatūrą ir pakartokite procesą.

### Kepimo proceso su patiekalų termometru atidėjimas

Kepimo procesą galite atidėti vėlesniam laikui.

- Pasirinkite "Start um".

Kepimo pabaigos laikas gali būti apskaičiuojamas tik apytiksliai, nes kepimo proceso su patiekalų termometru trukmė atitinka kepimo proceso be patiekalų termometro trukmę.

Negalima naudoti "Garzeit" ir "Fertig um", nes bendra kepimo trukmė priklauso nuo šerdies temperatūros pasiekimo.

### Likusio laiko rodmuo

Jeigu kepimo proceso temperatūra yra aukštesnė negu 140 °C, po tam tikro laiko pasirodys likusi, įvertinta kepimo proceso trukmė (likęs laikas).

Likusi trukmė apskaičiuojama iš nustatytos šerdies temperatūros ir šerdies temperatūros kilimo eigos.

Pradžioje rodoma įvertinta kepimo trukmė. Kadangi vykstant procesui likusi trukmė perskaičiuojama iš naujo, indikatoriuje ji nuolat atnaujinama ir tampa vis tikslesnė.

Jeigu pakeisite kepimo ar šerdies temperatūrą arba pasirinksite kitą režimą, visa likusios trukmės informacija bus ištrinta. Jeigu ilgesnį laiką paliksite atidarytas dureles, likusi trukmė bus apskaičiuojama iš naujo.

### Kepimas keptuve



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykitės dureles uždarytas.

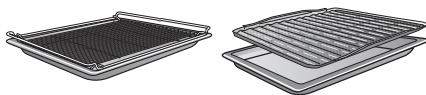
### Kepinimo keptuve patarimai

- 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.

# Pravartu žinoti

- Liesą mėsą galite aptepti aliejumi. Nenaudokite jokių kitokių riebalų, nes jie greitai patamsėja arba pradeda rūkti.
- Plokščias žuvis ar žuvies griežinėlius nuvalykite ir pabarstykite druska. Žuvį galite apšlakstyti citrinos sultimis.
- Ant universalios padėklų uždėkite groteles arba naudokite kepinio arba kepinimo padėklą (ne visuose modeliuose). Kepimo arba kepinimo padėklas apsaugos, kad nepridegtų kepinio metu nulašėjusios mėsos sultys, kurias vėliau galėsite panaudoti. Groteles arba keptuvą ir kepinio padėklą patepkite aliejumi ir sudėkite kepamus patiekalus.

Nenaudokite kepinų kepinio padėklų!



## Nuoroda į kepinio lenteles

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepinio lygmenį ir kepinio trukmę. Būtinai atsižvelgti į mėsos svorį ir kepinio 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 kepinio lygįje.
- Didesnio skersmens patiekalus dėkite į 1 arba į 2 kepinio lygį.

## Kepimo trukmės pasirinkimas

- Kepdami plokščius mėsos arba žuvies patiekalus, kiekvieną pusę kepinkite apie 6–8 min. Stenkitės, kad griežinėliai būtų maždaug vienodo storio, tada nesiskirs jų kepinimo trukmė.
- Po kurio laiko patikrinkite, ar patiekalas iškepęs.
- **Mėsos iškepinimo laipsnį** patikrinsite uždėję spustelėję šaukštą. Galite nustatyti, ar mėsa iškepusi.
- **“englisch/rosé”**  
Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.
- **“medium”**  
Mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.
- **gerai iškepta**  
Mėsos praktiškai neįmanoma paspausti, ji yra iškepusi.

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

## Veikimo režimai

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

Aukštoje temperatūroje gali išsilydyti plastikinis termometro galiukas.

Nenaudokite termometro keptuvo režimuose.

Nelaikykite patiekalų termometro orkaitėje.

## “Grill groß” naudojimas

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

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

## “Grill klein” naudojimas

Naudokite šį kepinimo režimą, jeigu norite kepti nedidelį plokščių maisto produktų kiekį ir apkepti mažose kepinimo formose.

Vidinis viršutinio / keptuvo kaitinimo elementas įkaista iki raudonumo ir sukuria reikalingą šilumos spinduliavimą.

## “Umluftgrill” naudojimas

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

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

## “Auftauen”

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

■ Pasirinkite “Spezialanwendungen” .

■ Pasirinkite “Auftauen”.

■ Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite kepinimo trukmę.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras ir šaldytas produktas atsargiai 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.

## Dörren

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

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

■ Nulupkite, išpjaukite sėklalīdzius, jeigu reikia, susmulkinkite.

■ Džiovinamus produktus pagal dydį ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu tolygiai paskirstykite ant universalaus padėklo arba ant kepinimo ir kepinimo grotelių.

# Pravartu žinoti

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

- Vienu metu galite džiovinti daug, dviejuose kepimo lygmenyse. Džiovinamus produktus įdėkite į 1+3 kepimo lygmenis. Jeigu ketinate naudoti ir groteles, ir universalųjį padėklą, universalųjį padėklą įdėkite po kepimo ir kepinimo grotelėmis.
- Pasirinkite "Spezialanwendungen" .
- Pasirinkite "Dörren".
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite džiovinimo trukmę.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Universaliajame padėkle džiovinamus produktus reguliariai apverskite.

Jeigu džiovinatė nepjaustyti arba pusiau perpjautus maisto produktus, pailgės jų džiovinimo trukmė.

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

 Specialaus naudojimo funkcija / veikimo režimas,

🌡️ Temperatūra, 🕒 Džiovinimo trukmė,

 Specialaus naudojimo funkcija Dörren,

 Veikimo režimas Ober-/Unterhitze

\* Džiovinami žolelės naudokite universalųjį padėklą, 2 kepimo lygmenį, režimą "Ober-/Unterhitze" , kadangi pasirinkus specialaus naudojimo funkciją "Dörren" įjungiamas ventiliatorius.

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

## Džiovinamų produktų išėmimas

 Pavojaus nusidėginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mūvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stiklainiuose arba skardinėse.

## "Geschirr wärmen"

Tiekiant maistą pašildytose lėkštėse, šis ne taip greitai atvės.

Naudokite karščiui atsparius indus.

- Įdėkite groteles į 2 kepimo lygį ir pastatykite ant jų šildomą indą. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklą laikiklius, o indą pastatyti ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Pasirinkite "Spezialanwendungen" .
- Pasirinkite "Geschirr wärmen".
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite trukmę.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Apatinėje indo pusėje gali susidaryti vandens lašeliai.

Išimdami patiekalus naudokite puodėles.

## “Hefeteig gehen lassen”

Ši programa buvo sukurta mielinės tešlos kildinimui.

- Pasirinkite “Spezialanwendungen” .
- Pasirinkite “Hefeteig gehen lassen”.
- Pasirinkite kildinimo laiką.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “Warmhalten”

Maisto ruošimo skyriuje patiekalus galite šiltai laikyti net keletą valandų.

Tačiau, jeigu norite išsaugoti maisto produktų kokybę, laikykite juos maisto ruošimo skyriuje kuo trumpiau.

- Pasirinkite “Spezialanwendungen” .
- Pasirinkite “Warmhalten”.
- Sudėkite į maisto ruošimo skyrių produktus, kuriuos norite išlaikyti šiltus, ir patvirtinkite mygtuku OK.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite trukmę.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “Niedertemperaturgaren”

Kepimo režimas “Niedertemperaturgaren” 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.

**Patarimas:** Funkcija “Warmhalten” padės išlaikyti patiekalus šiltus kepimo proceso pabaigoje, šie toliau nekeps.

# Pravartu žinoti

## Specialaus naudojimo funkcijos “Niedertemperaturgaren” naudojimas

Susipažinkite su skyriaus “Kepimas” poskyryje “Patiekalų termometras” pateiktomis nuorodomis.

- Pasirinkite “Spezialanwendungen” .
- Pasirinkite “Niedertemperaturgaren”.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų. Kaitindami orkaitę, maisto ruošimo skyriuje palikite visus priedus.
- Nustatykite temperatūrą ir šerdies temperatūrą.
- 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, mėvėkite puodkėles.

- Kai tik pasirodys “Gargut mit Speisenthermometer einschieben”, apkeptą mėsą dėkite ant grotelių ir įsmeikite patiekalų termometrą, kad metalinis galiukas iki galo būtų mėsoje.
- Uždarykite dureles.

Programos pabaigoje ekrane rodoma “Fertig”, nuskamba garsinis signalas.

## Veikimo režimo “Ober-/Unterhitze” naudojimas

Vadovaukitės kepinimo lentelėse pateikta informacija šios naudojimo instrukcijos gale.

Naudokite universalųjį padėklą su grotelėmis.

- Universalųjį padėklą su grotelėmis įdėkite į 2 kepinimo lygį.
- Pasirinkite “Betriebsarten” .
- Pasirinkite “Ober-/Unterhitze”  režimą ir 120 °C temperatūrą.
- Apie 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių su universalioju padėklų ir grotelėmis.
- Kol maisto ruošimo skyrius įkais, mėsą 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 patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, naudokite puodkėles.

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

### Konservavimas



Dauginantės bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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



Pavojus nusipikyti karštais gaisrais!

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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

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 karšame 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 lygi 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 daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

### Vaisių ir agurkų konservavimas

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

### Daržovių konservavimas

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

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

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

🔥/⌚ Kaitinimo temperatūra ir trukmė

## Baigę konservuoti, išimkite stiklainius



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

## Šaldyti produktai / pusgaminiai

### Patarimai kepant kepinius, picas ir prancūziškus batonus

- Kepinius, picą arba prancūziškus batonus kepkite ant grotelių, užkloję kepimo popierių. Kepant šaldytus produktus, kepimo arba universalusis 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.

## “Automatikprogramme”

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

### Kategorijos

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

### Automatinių programų naudojimas

- Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą kategoriją.

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

- Pasirinkite norimą automatinę programą.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Kai kuriose automatinėse programose būsite paraginti naudoti patiekalų termometrą. Taip pat susipažinkite su skyriaus “Kepimas” poskyryje “Patiekalų termometras” pateiktomis nuorodomis.

Automatinėse programose nustatyta fiksuota šerdies temperatūra.

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

### Naudojimo nurodymai

- Jeigu naudojate automatines programas, orientuotis padės kartu su prietaisu pristatomi receptai. Pasirinkę bet kurią automatinę programą, galėsite paruošti panašius receptus – tik kitokį kiekį.
- Palaukite, kol maisto ruošimo skyrius po kepimo proceso atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Kai kuriose automatinėse programose būtina iš anksto įkaitinti orkaitę, tik tada dėti patiekalą į orkaitę. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda.
- Kai kuriose automatinėse programose, praėjus pusei kepimo laiko, reikia įpilti skysčio. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda (pvz., aplaistyti skysčiu).
- Nurodoma apytikslė automatinių programų trukmė ir laiko nuoroda. Atsižvelgiant į kepimo procesą, ją galite sutrumpinti arba pailginti. Trukmė gali kisti dėl pradinės mėsos temperatūros.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą, kepimo trukmė priklausys nuo to, kada bus pasiekta šerdies temperatūra.
- Jeigu jums atrodo, kad pasibaigus kepimo procesui maisto produktas dar nepakankamai iškepęs, pasirinkite “Nachgaren” arba “Nachbacken”. Maisto produktas papildomai kepamas dar apie 3 minutes.

### “Suche”

(Atsižvelgiant į kalbą)

“Automatikprogramme” galite vykdyti paiešką pagal kategorijų arba automatinių programų pavadinimus.

Galima įvesti visą tekstą arba vykdyti paiešką pagal atskirus žodžius.

# Pravartu žinoti

Esate pagrindiniame meniu.

- Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas kategorijų sąrašas.

- Pasirinkite “Suche”.

- Klaviatūra įveskite tekstą, kurio ieškote, pavyzdžiui, “duona”.

Ekrano apačioje rodomas rastų atitikmenų sąrašas.

Jeigu atitikmenų nebuvo rasta arba buvo rasta daugiau negu 40, laukelis “Treffer” išaktyvinamas, o jūs turite įvesti kitą paieškos žodį.

- Pasirinkite “XX Treffer”.

Rodomos rastos kategorijos ir automatinės programos.

- Pasirinkite pageidaujamą automatinę programą arba kategoriją, tada norimą automatinę programą.

Automatinė programa įjungiamo.

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “MyMiele”

“MyMiele”  galite išsaugoti dažnai naudojamas specialias programas.

Ypač jeigu dažnai naudojate automatinės programos, nes norėdami įjungti programą, nebūtinai turėsite pereiti visus meniu lygius.

**Patarimas:** į “MyMiele” įtrauktus meniu punktus galite nustatyti kaip pradžios ekraną (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Startbildschirm”).

## Pridėti įrašus

Galite pridėti iki 20 įrašų.

- Pasirinkite “MyMiele” .

- Pasirinkite “Eintrag hinzufügen”.

Iš šių rubrikų galite pasirinkti poskyrius:

- “Betriebsarten” 
- “Automatikprogramme” 
- “Spezialanwendungen” 
- “Eigene Programme” 
- “Pflege” 

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Sąrašo rodomas pasirinktas poskyris ir atitinkamas simbolis.

- Atitinkamai atlikite kitus įrašus. Rinktis galite tik iš dar neįtrauktų poskyrių.

## Įrašų ištrynimai

- Pasirinkite “MyMiele” .

- Lieskite įrašą, kurį norite ištrinti, kol bus rodomas kontekstinis meniu.

- Pasirinkite “Löschen”.

Įrašas ištrinamas iš sąrašo.

## Programų perkėlimas

- Pasirinkite “MyMiele” .

- Lieskite įrašą, kurį norite perkelti, kol bus rodomas kontekstinis meniu.

- Pasirinkite “Verschieben”.

Aplink įrašą rodomas oranžinės spalvos rėmelis.

- Perkelkite įrašą.

Įrašas pasirodo norimoje padėtyje.

## “Eigene Programme”

Galite sukurti ir išsaugoti iki 20 asmeninių programų.

- Galite derinti iki 9 kepimo etapų, kad išsamiau nurodytumėte mėgstamų receptų arba dažnai naudojamų receptų eigą. Kiekviename kepimo etape pasi-

rinkite nustatymus, pavyzdžiui, veikimo režimą, temperatūrą ir kepimo trukmę arba šerdis temperatūrą.

- Galite nustatyti kepimo lygį (-ius).
- Galite įvesti su Jūsų receptu siejamos programos pavadinimą.

Jeigu pakartotinai iškviečiate programą ir ją paleidžiate, ji vykdoma automatiškai.

Kitos asmeninių programų kūrimo galimybės:

- Pasibaigus procesui, automatinę programą išsaugokite kaip asmeninę programą.
- Pasibaigus procesui, gaminimo procesą išsaugokite su nustatyta gaminimo trukme.

Tada įveskite programos pavadinimą.

### Asmeninių programų kūrimas

- Pasirinkite "Eigene Programme" .
- Pasirinkite "Programm erstellen".

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

Jeigu pasirinkote funkciją "Vorheizen", nustatę kepimo trukmę, su "Hinzufoegen" galite pridėti dar vieną kepimo etapą. Tik tada galėsite išsaugoti arba įjungti programą.

Pasirinkti visi pirmojo kepimo etapo nustatymai.

Galite įterpti kitus kepimo etapus, pavyzdžiui, jeigu po pirmojo režimo iš karto turi būti naudojamas kitas.

- Jeigu būtina naudoti daugiau kepimo etapų, pasirinkite "Hinzufoegen" ir atlikite tuos pačius veiksmus, kaip pirmajame kepimo etape.
- Nustatę visus reikalingus kepimo etapus, pasirinkite "Garebene festlegen".
- Pasirinkite norimą kepimo lygį (-ius).
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Norėdami patikrinti arba pakeisti nustatymus, palieskite atitinkamą kepimo etapą.

- Pasirinkite "Speichern".
- Klaviatūra įveskite programos pavadinimą.

Jeigu programos pavadinimas yra ilgesnis, simboliu  galite įterpti eilutės lūžį.

- Įvedę programos pavadinimą, pasirinkite "Speichern".

Ekrane rodomas patvirtinimas, kad jūsų programos pavadinimas yra išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Išsaugotą programą galite įjungti iš karto ar šiek tiek vėliau, taip pat galite pakeisti kepimo etapus.

### Pradėti programą

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite "Eigene Programme" .

# Pravartu žinoti

## ■ Pasirinkite norimą programą.

Atsižvelgiant į programos nustatymus, rodomi šie meniu punktai:

- “Sofort starten”  
Programa įjungiamo iš karto. Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.
- “Fertig um”  
Nustatykite programos pabaigos laiką. Tuo metu automatiškai išsijungs orkaitės kaitinimo elementai.
- “Start um”  
Nustatykite programos įjungimo laiką. Tuo metu automatiškai įsijungia orkaitės kaitinimo elementai.
- “Garschritte anzeigen”  
Rodomi visi jūsų pasirinkti nustatymai.
- “Aktionen anzeigen”  
Rodomi būtini veiksmai, pvz., norint įdėti produktą į maisto ruošimo skyrių.

## ■ Pasirinkite norimą meniu punktą.

## ■ Mygtuku OK patvirtinkite nuorodą apie nurodytą kepimo lygį.

Programa įjungiamo iš karto arba nustatyti laiku.

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

Kepimo proceso metu išskleidžiamajame meniu galite įjungti arba išjungti funkcijas “Schnellabkühlen” ir “Warmhalten”.

## ■ Programos pabaigoje pasirinkite “Schließen”.

## Keptimo etapų keitimas

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

## ■ Pasirinkite “Eigene Programme” .

## ■ Tol lieskite programą, kurią ketinate pakeisti, kol bus rodomas kontekstinis meniu.

## ■ Pasirinkite “Ändern”.

## ■ Norėdami pridėti dar vieną kepimo etapą, pasirinkite kepimo etapą, kurį norite pakeisti arba “Hinzufügen”.

## ■ Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

## ■ Jeigu norite įjungti pakeistą programą, jos nekeisdami, pasirinkite “Starten”.

## ■ Jeigu pakeitėte visus nustatymus, pasirinkite “Speichern”.

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

## ■ Patvirtinkite mygtuku OK.

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

## Asmeninių programų pervadinimas

## ■ Pasirinkite “Eigene Programme” .

## ■ Tol lieskite programą, kurią ketinate pakeisti, kol bus rodomas kontekstinis meniu.

## ■ Pasirinkite “Umbenennen”.

## ■ Programos pavadinimą galite pakeisti klaviatūra.

Jeigu programos pavadinimas yra ilgesnis, simboliu  galite įterpti eilutės lūžį.

## ■ Įvedę programos pavadinimą, pasirinkite “Speichern”.

Ekrane pasirodo patvirtinimas, kad Jūsų programos pavadinimas išsaugotas.

## ■ Patvirtinkite mygtuku OK.

Programa pervadinama.

### Asmeninių programų ištrynimas

- Pasirinkite “Eigene Programme” .
- Lieskite programą, kurią ketinate ištrinti, kol bus rodomas kontekstinis meniu.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite užklausą spustelėdami “Ja”.

Programa ištrinama.

Su “Einstellungen” | “werkeinstellungen” | “Eigene Programme” galite vienu metu ištrinti visas programas.

### Asmeninių programų perkėlimas

- Pasirinkite “Eigene Programme” .
- Palieskite programą, kurią ketinate perkelti, kol bus rodomas kontekstinis meniu.
- Pasirinkite “Verschieben”.

Aplink įrašą rodomas oranžinės spalvos rėmelis.

- Perkelkite programą.

Programa rodoma norimoje pafėtyje.

# Pravartu žinoti

## Kepimo lentelės

### Sviestinė tešla

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

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”, ✓ jį, – išj.

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

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

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

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

## Minkoma tešla

| Pyragai / kepiniai<br>(priedai)                                                                       |    |  [°C] |  |  5 |  [min] | CF |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sausainiai (1 padėklas)                                                                               |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                                                       |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   | –  |
| Sausainiai (2 padėklai)                                                                               |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 25–35 <sup>3</sup>                                                                      | –  |
| Trapios tešlos kepiniai * (1 padėklas)                                                                |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                                                       |    | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                   | 25–35                                                                                   | –  |
| Trapios tešlos kepiniai * (2 padėklai)                                                                |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 40–50 <sup>3</sup>                                                                      | –  |
| Torto pagrindas (kepimo ir kepinimo grotelės, biskvito forma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                   |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                                                       |    | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 20–30                                                                                   | –  |
| Sūrio pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                     |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | –  |
|                                                                                                       |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | –  |
| Obuolių pyragas (grotelės, išardoma kepimo forma), Ø 20 cm)*                                          |    | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                                                                       |    | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                   | 85–95                                                                                   | –  |
| Obuolių pyragas, uždaras (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>          |    | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                       |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | ✓  |
| Vaisinis pyragas su baltymų kremu (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                                                                       |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   | –  |
| Vaisinis pyragas su baltymų kremu (1 padėklas)                                                        |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                       |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Apkepas, saldus (1 padėklas)                                                                          |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                   | 45–55                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                       |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 40–50                                                                                   | ✓  |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”, ✓ jį, – išj.

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

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

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

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

# Pravartu žinoti

## Mielinė tešla

| Pyragai / kepiniai (priedai)                                                                 |  | [°C]                 |   | 5              | [min]              | CF             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------|---|----------------|--------------------|----------------|
| Boba (kepimo ir kepinimo grotelės, “Bobos” kepimo forma, Ø 24 cm) <sup>1</sup>               |  | 150–160              | – | 2              | 50–60              | –              |
|                                                                                              |  | 160–170              | – | 2              | 50–60              | –              |
| Vokiškas štolenas (1 padėklas)                                                               |  | 150–160              | – | 2              | 55–65              | –              |
|                                                                                              |  | 160–170              | ✓ | 2              | 55–65              | –              |
| Trupininis pyragas su / be vaisių (1 padėklas)                                               |  | 160–170              | – | 2              | 35–45              | ✓              |
|                                                                                              |  | 170–180              | – | 3              | 45–55              | ✓              |
| Vaisinis pyragas (1 padėklas)                                                                |  | 160–170              | ✓ | 2              | 45–55              | ✓              |
|                                                                                              |  | 170–180              | ✓ | 3              | 45–55              | ✓              |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas)                                |  | 160–170              | ✓ | 2              | 25–35              | –              |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai)                                |  | 160–170              | ✓ | 1+3            | 30–40 <sup>4</sup> | –              |
| Baltasis pyragas (padinis kepinys) (1 kepimo padėklas)                                       |  | 190–200              | ✓ | 2              | 30–40 <sup>5</sup> | –              |
|                                                                                              |  | 190–200              | – | 2              | 30–40              | –              |
| Baltasis pyragas (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190              | ✓ | 2              | 45–55              | –              |
|                                                                                              |  | 190–200 <sup>2</sup> | ✓ | 2              | 55–65 <sup>6</sup> | ✓ <sup>7</sup> |
| Viso grūdo duona (kepimo ir kepinimo grotelės, stačiakampė kepimo forma, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190              | ✓ | 2              | 55–65              | –              |
|                                                                                              |  | 200–210 <sup>2</sup> | ✓ | 2              | 55–65 <sup>6</sup> | ✓ <sup>7</sup> |
| Mielinės tešlos kildinimas (kepimo ir kepinimo grotelės)                                     |  | 30–35                | – | – <sup>3</sup> | –                  | –              |

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”, “Klimagaren mit Heißluft plus”, “Klima + Ober-/Unterhitze”, ✓ įj., – išj.

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

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

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

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

<sup>5</sup> Kepimo pradžioje vieną kartą paleiskite garų tiekiamą.

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

<sup>7</sup> Praėjus 15 minučių nuo kepimo pradžios, įjunkite traškumo funkciją.

## Varškės ir aliejaus tešla

| Pyragai / kepiniai (priedai)                                  |  | [°C]    |   | 5 1 | [min]              | CF |
|---------------------------------------------------------------|--|---------|---|-----|--------------------|----|
| Vaisinis pyragas (1 padėklas)                                 |  | 160–170 | ✓ | 2   | 45–55              | ✓  |
|                                                               |  | 170–180 | ✓ | 3   | 45–55              | ✓  |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas) |  | 160–170 | – | 3   | 25–35              | ✓  |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai) |  | 150–160 | ✓ | 1+3 | 25–35 <sup>1</sup> | ✓  |

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 1 Kepimo lygis Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Heißluft plus”, Ober-/Unterhitze, ✓ jį, – išj.

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

## Biskvitinė tešla

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

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 1 Kepimo lygis Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija, “Ober-/Unterhitze”, Heißluft plus, ✓ jį, – išj.

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

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

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

# Pravartu žinoti

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

| Pyragai / kepiniai (priedai)                   |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] | CF             |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Plikyti pyragaičiai su kremu (1 padėklas)      |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓              |
|                                                |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      | ✓ <sup>2</sup> |
| Sluoksniuotos tešlos pyragėliai (1 padėklas)   |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | –              |
| Sluoksniuotos tešlos pyragėliai (2 padėklai)   |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 20–30 <sup>3</sup>                                                                      | –              |
| Migdoliniai pyragaičiai (1 padėklas)           |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–50                                                                                   | ✓              |
| Migdoliniai pyragaičiai (2 padėklai)           |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–50 <sup>3</sup>                                                                      | ✓              |
| Orinukai / bezė (1 padėklas, 6 vnt. po Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 120–150                                                                                 | ✓              |
| Orinukai / bezė (2 padėklai, 6 vnt. po Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 150–180                                                                                 | ✓              |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis  Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija,  “Heißluft plus”,  Klimagaren mit Heißluft plus, ✓ įj., – išj.

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

<sup>2</sup> Praėjus 15 minučių nuo kepimo pradžios, įjunkite traškumo funkciją.

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

## Pikantiški patiekalai

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                                                        |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] | CF |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Apkepas, pikantiškas (1 padėklas)                                                                      |               | 220–230 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                        |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Svogūnų pyragas (1 padėklas)                                                                           |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                        |               | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓  |
| Pica, mielinės tešlos (1 padėklas)                                                                     |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                        |               | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | ✓  |
| Pica, varškės ir aliejaus tešlos (1 padėklas)                                                          |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
|                                                                                                        |               | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓  |
| Šaldyta pica, pusgaminiis (grotelės)                                                                   |               | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–25                                                                                   | –  |
| Skrebutis * (grotelės)                                                                                 |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                     | –  |
| Užkepti / skrudinti patiekalai (pvz., skrebutis) (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo) |  <sup>1</sup> | 275 <sup>3</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 3–6                                                                                     | –  |
| Ant grotelių kepintos daržovės (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)                   |  <sup>1</sup> | 275 <sup>3</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 5–10 <sup>4</sup>                                                                       | ✓  |
|                                                                                                        |               | 250 <sup>3</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–10 <sup>4</sup>                                                                       | ✓  |
| Ratatulis (prancūziškas troškinys) (1 universalusis padėklas)                                          |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 40–60                                                                                   | –  |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, CF Traškumo funkcija,  “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”,  “Umluftgrill”, ✓ įj., – išj.

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

<sup>1</sup> Atsižvelgiant į troškinamų patiekalų kiekį, galima naudoti režimą “Grill klein” .

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

<sup>3</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>4</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

# Pravartu žinoti

## Jautiena

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                         |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min.] |  [°C] |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troškintas jautienos kepsnys,<br>apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)        |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 120–130 <sup>5</sup>                                                                     | –                                                                                        |
|                                                                         |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 120–130 <sup>5</sup>                                                                     | –                                                                                        |
|                                                                         |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 160–180 <sup>6</sup>                                                                     | –                                                                                        |
| Jautienos išpjova, apie 1 kg (universa-<br>lusis padėklas)              |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–60                                                                                    | 45–75                                                                                    |
| Jautienos išpjova, “angliška”,<br>apie 1 kg <sup>1</sup>                |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80                                                                                    | 45–48                                                                                    |
| Jautienos išpjova, “vidutiniškai iškep-<br>ta”, apie 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                    | 54–57                                                                                    |
| Jautienos išpjova, “gerai iškepta”, apie<br>1 kg <sup>1</sup>           |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 110–130                                                                                  | 63–66                                                                                    |
| Jautienos pjausnys, apie 1 kg (univer-<br>salusis padėklas)             |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 35–65                                                                                    | 45–75                                                                                    |
| Jautienos pjausnys “angliška”, apie<br>1 kg <sup>1</sup>                |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                    | 45–48                                                                                    |
| Jautienos pjausnys “vidutiniškai iš-<br>keptas”, apie 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 110–120                                                                                  | 54–57                                                                                    |
| Jautienos pjausnys “gerai iškeptas”,<br>apie 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140                                                                                  | 63–66                                                                                    |
| Mėsainis, maltinukai <sup>*1</sup>                                      |  <sup>2</sup> | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                       | –                                                                                        |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Spezialanwendungen” Kepimas žemoje temperatūroje,  “Grill groß”, ✓ jį, – išj.

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

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

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

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

<sup>4</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

<sup>6</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

<sup>7</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

## Veršiena

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  „Booster“,  Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  „Bratautomatik“,  „Ober-/Unterhitze“,  „Spezialanwendungen“, Kepimas žemoje temperatūroje, ✓ įj., – išj.

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

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

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

<sup>4</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

# Pravartu žinoti

## Kiauliena

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren mit Heißluft plus”,  “Spezialanwendungen” Kepimas žemoje temperatūroje,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”, ✓ įj., – išj.

- <sup>1</sup> Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> Įjunkite traškumo funkciją.  
Atsižvelgiant į troškinamų patiekalų kiekį, galima naudoti režimą “Grill klein” .
- <sup>4</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <sup>5</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>6</sup> Pasibaigus įkaitinimo fazei, viso kepimo proceso metu rankiniu būdu paleiskite 3 garų srautus.
- <sup>7</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>8</sup> Praėjus valandai nuo troškinimo pradžios, įjunkite traškumo funkciją.
- <sup>9</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>10</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

**Ėrienos, žvėrienos patiekalai**

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  
 Šerdis temperatūra,  “Ober-/Unterhitze”,  “Spezialanwendungen”, Kepimas žemoje temperatūroje, ✓ jį, – išj.

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

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

<sup>3</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 50 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.

# Pravartu žinoti

## Paukštiena, žuvis

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                             |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] |  [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)                             |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                    |
| Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepimo grotelės ant universalaus padėklo) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                    |
| Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)                                            |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                    |
|                                                                             |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                                           | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                    |
| Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)                                            |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                    |
|                                                                             |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                    |
| Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakiai) (universalusis padėklas)                 |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                    |
| Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakiai) (universalusis padėklas)       |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                    |
| Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)         |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                    |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  
 Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Umluftgrill”,  “Ober-/Unterhitze”,  
 “Klima + Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”, ✓ įjungti, – išjungti

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

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

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

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

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

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



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.

Nuo kosmetikos priemonių, ypač apsaugos nuo saulės priemonių arba rankų dezinfekavimo priemonių, ant stiklinių matinių paviršių gali likti dėmių.

Jeigu kosmetikos priemonių pateko ant stiklinio matinio paviršiaus, juos iš karto nuvalykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria mikropluošto šluoste.

### Netinkami valikliai

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami nenaudokite:

- valiklių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų;
- kalkių šalinimo priemonių;
- šveitimui skirtų valiklių (pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių);
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių;
- nerūdijančiojo plieno valiklių;
- indaplovėms skirtų ploviklių;
- stiklo valiklių ant matinių paviršių;
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių;
- kietų šveitimo šepečių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių);
- purvo trintukų;
- aštrių metalinių grandiklių (pvz., metalinių mentelių);
- plieno vatos šveitiklių;
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistikų ant matinių paviršių ir "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų;
- orkaičių valiklių;
- reguliaraus valymo mechaninių valiklių.

Priedų negalima plauti indaplovėje (išskyrus belaidį patiekalų termometrą).

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

## Valymas ir priežiūra

Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

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

### Įprastų nešvarumų šalinimas

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

Jei įmanoma, nevalykite stiklo tarpiklių.

### 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.

### Patiekalų termometro valymas

- Patiekalų termometrą nuplaukite rankomis arba dėkite į indaplovę.

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

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

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

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

Maisto likučius nuo kameros uždengimo plokštelės taip pat galite atsargiai valyti stiklo grandikliu, jį plokščiu kampu braukdami per plokštelę.

### Maisto ruošimo skyriaus valymas su “Pyrolyse”

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

Pirolizinio valymo metu maisto ruošimo skyrius įkaitinamas iki 400 °C. Aukštoje temperatūroje nešvarumai suskaidomi iki pelenų.

Galima rinktis iš 3 skirtingos trukmės pirolizinio valymo lygių:

- 1 lygį, jei nešvarumų nėra daug;
- 2 lygį, esant didesniems nešvarumams;
- 3 lygį, jeigu maisto ruošimo skyrius labai nešvarus.

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

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

Baigus pirolizinį valymą, išvalykite likučius (pvz., pelenus), kurių kiekis priklauso nuo maisto ruošimo skyriuje buvusių nešvarumų.

## Pasiruošimas piroliziniam valymui

Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti šiam valymo būdui nepritaikytus priedus.

Prieš pradėdami pirolizinį valymą iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus. Tai taip pat taikoma ir papildomai įsigyjamiems, pirolizei nepritaikytiems priedams.

Toliau išvardintus priedus galima palikti maisto ruošimo skyriuje pirolizinio valymo metu:

- Padėklų laikikliai
- “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 72
- Grotelės HBRR 72
- Išimkite iš maisto ruošimo skyriaus pirolizei nepritaikytus priedus.
- Įstatykite groteles į aukščiausią kepinimo lygį.

Stambūs nešvarumai maisto ruošimo skyriuje gali pradėti rūkti.

Dėl priekupusių maisto likučių ant emaliuotų paviršių gali atsirasti spalvos pakitimų arba matinių dėmių.

Prieš įjungdami pirolizinį valymą, iš maisto ruošimo skyriaus pašalinkite stambesnius nešvarumus, stiklo grandikliu nuo emaliuotų paviršių nuvalykite pridegusius maisto likučius.

## Pirolizės įjungimas

⚠ Pavojus nusipikyti kenksmingais garais!

Vykstant pirolizei gali išsiveržti gleivinę dirginantys garai.

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

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

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Pirolizės metu maisto ruošimo skyrius daug labiau įkaista, negu įprastai. Prižiūrėkite vaikus, kad šie nesiliestų prie prietaiso, kol vykdoma pirolizė.

- Pasirinkite “Pflege” ☺.
  - Pasirinkite “Pyrolyse”.
  - Atsižvelgę į nešvarumo laipsnį, pasirinkite pirolizės lygį.
  - Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Pirolizę galite įjungti iš karto arba atidėti vėlesniam laikui.

## Pirolizinio valymo įjungimas iš karto

- Pasirinkite “Sofort starten” ir pradėkite pirolizinį valymą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pirolizinis valymas įjungtas.

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

Viso pirolizinio valymo metu orkaitės vidaus apšvietimas yra išjungtas.

## Valymas ir priežiūra

Ekrane rodoma likusi pirolizinio valymo trukmė. Jos keisti negalima.

Jei tuo metu nustatėte trumpąją trukmę, jos pabaigoje pasigirs garsinis signalas,  pradės mirksėti, o laikas bus skaičiuojamas didėjančia tvarka. Palietę , išjungsite akustinius ir optinius signalus.

### Pirolizinio valymo atidėjimas

- Jeigu norite atidėti pirolizinį valymą, pasirinkite "Start um".
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti pirolizinis valymas.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Durelės užrakinamos automatiškai. Ekrane rodomas "Start um" ir nustatytas įjungimo laikas.

Kol neprasidėjo pirolizinis valymas, "Timer" galite nustatyti naują įjungimo laiką.

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

### Pirolizinio valymo užbaigimas

Pasibaigus piroliziniam valymui, ekrane pasirodo informacija apie durelių atrakinimą.

Atsirakinus durelėms, rodoma "Fertig", nuskamba garsinis signalas.

- Nuorodą patvirtinkite mygtuku OK.
- Pasirinkite "Schließen".
- Išjunkite orkaitę.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

- Iš maisto ruošimo skyriaus ir nuo priedų nuvalykite pirolizinio valymo likučius (pvz., pelenus), kurių kiekis priklauso nuo maisto ruošimo skyriuje buvusių nešvarumų.
- Jeigu yra, nuvalykite nešvarumus nuo kameros dangtelio. Galite naudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę.
- Ant virtuvės šluostės užlašinkite porą lašelių karščiui atsparaus maistinio aliejaus ir sutepkite juo padėklų laikiklius.

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

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

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

Jei įmanoma, nevalykite stiklo tarpiklių.

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

Nesistenkite bet kokiomis priemonėmis pašalinti dėmių.

### “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išėmimas

Baigus valyti, ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų gali likti šviesių dėmių arba jie gali pakeisti spalvą. Tai neturi įtakos jų naudojimui.

- Pasibaigus piroliziniam valymui, “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus keletą kartų išimkite ir vėl įdėkite atgal.

### “Entkalken”

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

Kalkių šalinimo procesą galite įjungti bet kuriuo metu.

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

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

Tik pašalinę iš prietaiso kalkių nuosėdas, šiuos veikimo režimus galėsite naudoti toliau. Galite naudoti likusius veikimo režimus ir automatines programas be papildomos drėgmės palaikymo funkcijos.

### Kalkių šalinimo proceso eiga

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

Kalkių šalinimo procesas trunka maždaug 90 minučių ir vykdomas keliais etapais:

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

### Pasiruošimas kalkių šalinimo procesui

Jums reikės maždaug 1 l talpos indo.

Kad nereikėtų indo su paruoša kalkių šalinimo priemone laikyti po įsiurbimo vamzdeliu, Jūsų orkaitėje yra plastikinė žarnelė su įsiurbimo antgaliu.

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

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

# Valymas ir priežiūra

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

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

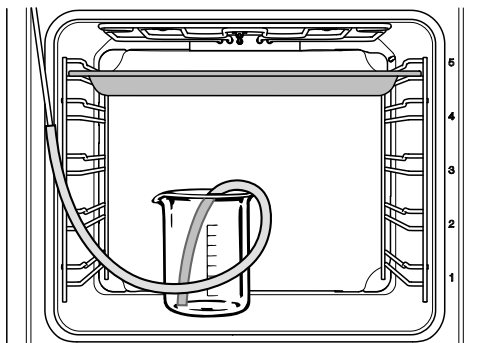
- Įpilkite į indą 600 ml šalto vandentiekio vandens ir ištirpinkite vieną kalkių šalinimo tabletę.

## Kalkių šalinimo proceso eiga

- Pasirinkite “Pflge” ④.
- Pasirinkite “Entkalken”.

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

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



- Indą su kalkių šalinimo priemone pastatykite ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.

- Plastikinės žarnelės galą pritvirtinkite prie pripildymo vamzdelio. Kitą galą panardinkite į indą su kalkių šalinimo priemone ir pritvirtinkite kartu su siurbimo antgaliu.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Įsiurbimo procesas prasideda. Girdisi siurbimo garsai.

Kiekvieną kartą pasirinkę “Stop” arba “Start”, galėsite nutraukti arba vėl pratęsti įsiurbimo procesą.

Tikrasis įsiurbtos kalkių šalinimo priemonės kiekis gali būti mažesnis negu nurodyta, todėl dalis skysčio gali likti inde.

Pasirodo nuoroda apie baigtą įsiurbimo procesą.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

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

- Veikimo fazės metu sistema papildomai siurbia vandenį, todėl indą su pritvirtintu įsiurbimo vamzdeliu palikite maisto ruošimo skyriuje ir papildomai įpilkite dar apie 300 ml vandens.

Maždaug kas 5 minutes sistema įsiurbia dar šiek tiek skysčio. Girdisi siurbimo garsai.

Viso proceso metu lieka įjungtas orkaitės vidaus apšvietimas ir ventiliatorius.

Veikimo fazės pabaigoje nuskamba garinis signalas.

## Išgarinimo sistemos plovimas pasibaigus veikimo fazei.

Pasibaigus veikimo fazei, būtina išplauti išgarinimo sistemą ir pašalinti valymo priemonių likučius.

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

- Universalųjį padėklą su surinktais kalkių šalinimo priemonės likučiais išimkite, išpilkite ir vėl įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyriaus lygį.
- Iš indo išimkite plastikinę žarnelę.
- Išimkite indą, kruopščiai išplaukite ir įpilkite maždaug 1 l gėlo vandens.
- Įdėkite indą atgal į maisto ruošimo skyrių, pritvirtinkite jame plastikinę žarnelę.
- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Pradedamas **pirmojo plovimo** įsiurbimo procesas.

Vanduo leidžiamas per išgarinimo sistemą ir surenkamas į universalųjį padėklą.

Rodomi **antrojo plovimo proceso** nurodymai.

- Išimkite universalųjį padėklą su kalkių šalinimo priemonės likučiais, išpilkite ir vėl įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyriaus kepimo lygį.
- Išimkite iš indo plastikinę žarnelę ir įpilkite maždaug 1 l gėlo vandentiekio vandens.
- Indą vėl pastatykite maisto ruošimo skyriuje, pritvirtinkite jame plastikinę žarnelę.
- Patvirtinkite mygtuku **OK**.
- Tuos pačius veiksmus atlikite ir prieš **trečiąjį plovimo procesą**.

Likusio vandens išgarinimo metu universalųjį padėklą su kalkių šalinimo priemonės likučiais palikite maisto ruošimo skyriuje.

### Likusio vandens išgarinimas

Pasibaigus trečiajam plovimo procesui, prasideda likusio vandens išgarinimas.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite indą ir žarnelę.
- Uždarykite dureles.
- Patvirtinkite mygtuku **OK**.



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti!

Todėl likusio vandens išgarinimo metu neatidarykite durelių.

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, ekrane rodoma likusio vandens išgarinimo trukmė.

Trukmė automatiškai pritaikoma prie likusio vandens kiekio.

### Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

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

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.
- Ekrane rodoma "Fertig", nuskamba garsinis signalas.
- Pasirinkite "Schließen".
- Išjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo  mygtuku.

## Valymas ir priežiūra

**⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!**  
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.  
Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.

- Išimkite universalųjį padėklą su kalkių šalinimo priemonės likučiais.
- Iš atvėsusio prietaiso išvalykite skysčio ar kalkių šalinimo priemonės likučius.
- Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

### Durelės

Durelės sveria apie 10 kg.

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

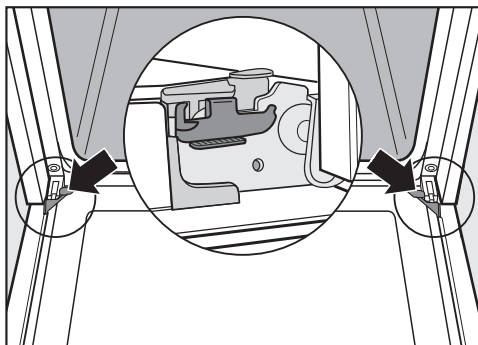
Kai orkaitė naudojama, papildomas oras išleidžiamas pro dureles, todėl išorinis stiklas lieka vėsus.

Norėdami nuvalyti durelių stiklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

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

### Durelių išėmimas

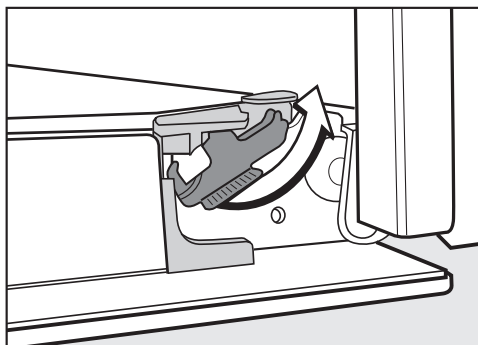
Durelės sveria apie 10 kg.



Durelės laikikliais yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkaibas ir jos atsilaivins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

- Iki galo uždarykite dureles.



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

### Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

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

Netinkamai sudėję durelių stiklo plokštes, galite jas sugadinti.

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

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliuminių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

Išimtas durelių stiklo plokštės laikykite saugiai.

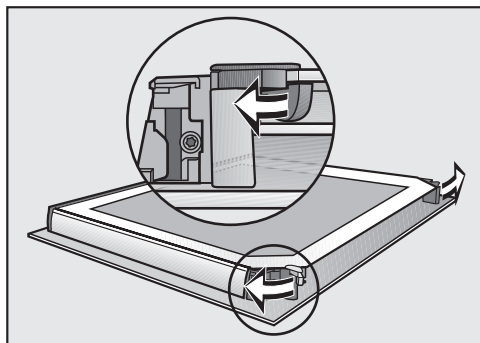
⚠ Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

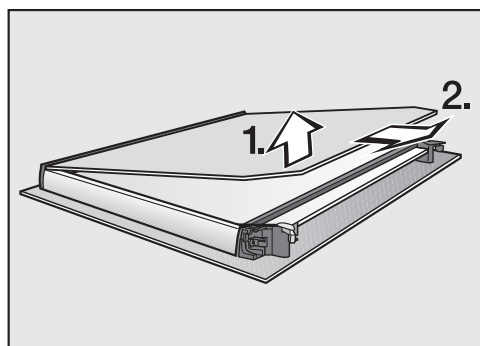
- Išorinį durelių stiklą padėkite ant minkšto pagrindo (pvz., ant virtuvės šluostės), kad nesusibraižytų.

## Valymas ir priežiūra

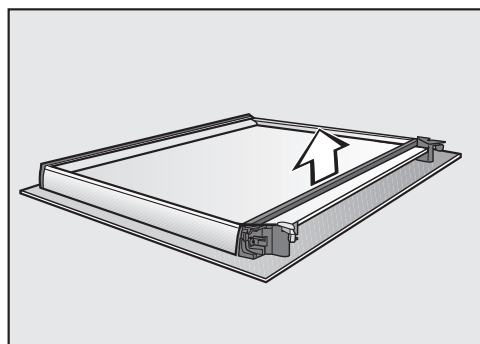


- Pasukite į išorę stiklo fiksatorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

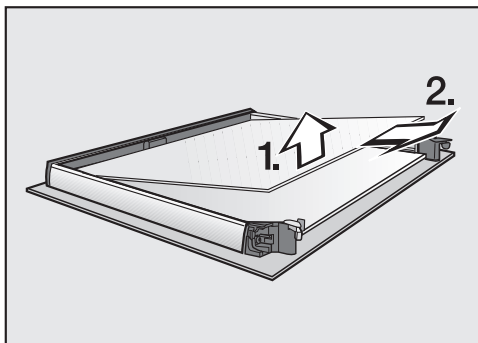
Vieną po kito sumontuokite vidinę durelių stiklo plokštę ir abi vidurines:



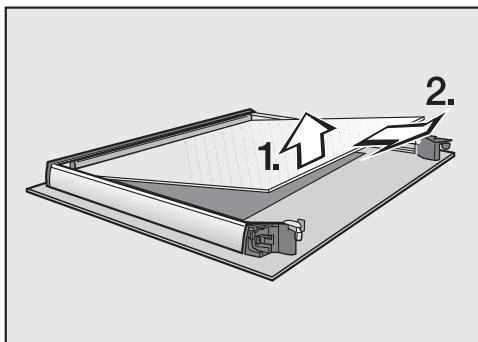
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyn ir išimkite iš plastikinės juostelės.



- Nuimkite sandariklį.



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

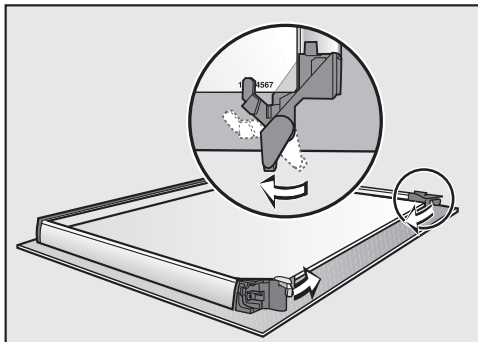


- Iš abiejų per vidurį esančių stiklo plokščių šiek tiek kilstelėkite apatinę ir ją išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

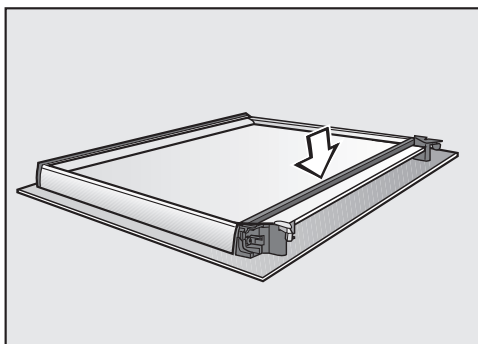
Tada atsargiai sumontuokite dureles:

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

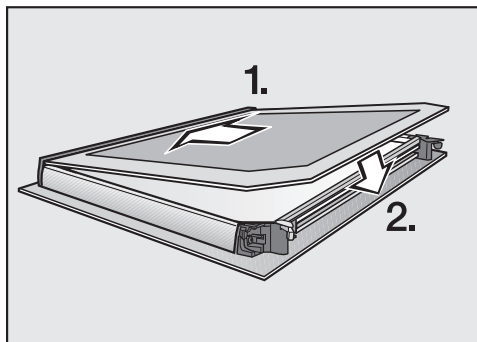
- Iš dviejų vidurinių stiklų, apatinį įstatykite taip, kad prietaiso numeris būtų lengvai įskaitomas (t. y. nebūtų apsuktas).



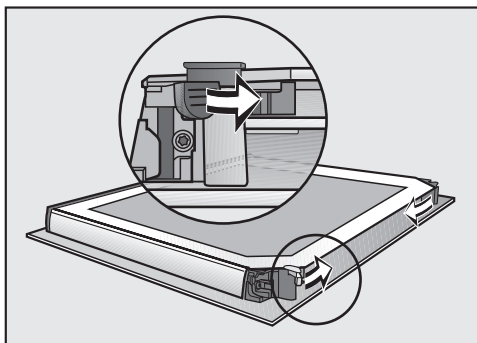
- Fiksatorių pasukite į vidų, kad šis priglustų prie apatinės iš dviejų vidurinių durelių stiklo plokščių.
- Iš dviejų vidurinių stiklų, apatinį įstatykite taip, kad prietaiso numeris būtų lengvai įskaitomas (t. y. nebūtų apsuktas).  
Durelių stiklas turi būti uždėtas ant fikсatorių.



- Įdėkite sandariklį.



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

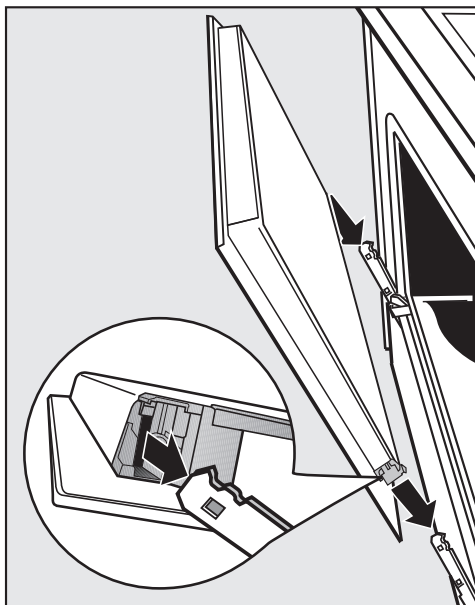


- Abu durelių stiklo fikсorius pasukite į vidų ir užfikсuokite.

Durelės vėl sustatytos.

# Valymas ir priežiūra

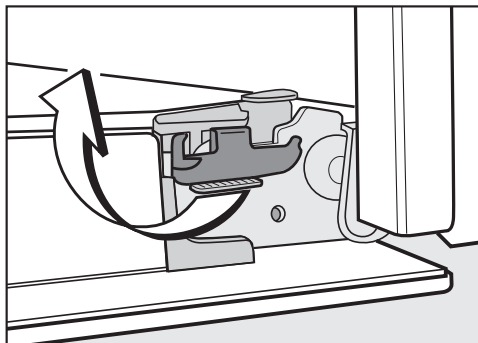
## Durelių montavimas



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

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

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuos.

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

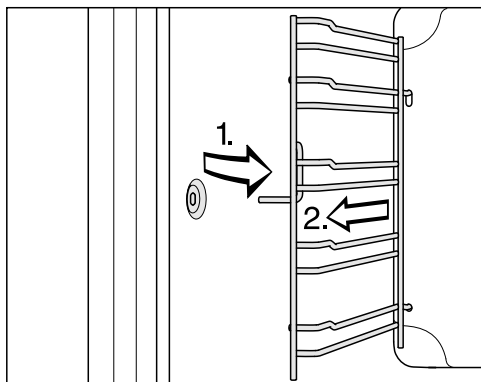
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais (jeigu yra).

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

 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 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.

## Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas

Kad būtų patogiau išvalyti maisto ruošimo skyrių, galite nulenkti žemyn viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą. Rekomenduojama maisto ruošimo skyriaus viršų reguliariai nuvalyti kempine arba indų plovimo kempinėle.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

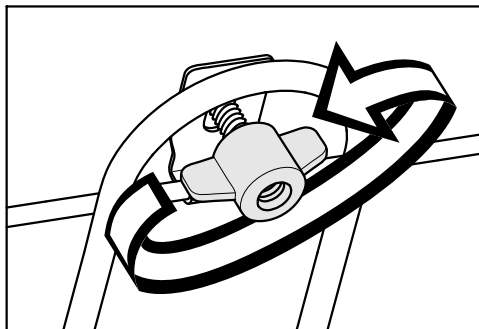
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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

Krentantys tvirtinimo varžtai gali pažeisti emaliuotą maisto ruošimo skyriaus paviršių.

Ant orkaitės pagrindo patieskite, pavyzdiui, indų šluostę.

- Išimkite padėklų laikiklius.



- Atlaisvinkite sparnuotąsias varžles.

Galite pažeisti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento joku būdu nelenkite žemyn naudodami jėgą.

- Atsargiai nulenkite žemyn viršutinio / keptuvo kaitinimo elementą.

Dabar galite nuvalyti maisto ruošimo skyriaus viršų.

- Gaminimo kameros viršų valykite šiltu vandeniu, naudokite indų ploviklį ir švarią kempinėle arba švarią, drėgną mikropluošto šluostę.

Netinkamai uždėję vaizdo kameros uždengimo plokštelę, galite ją sugadinti.

Niekada nenuimkite kameros uždengimo plokštelės.

- Jeigu yra, nuo kameros dangtelio uždengimo plokštelės nerūdijančiojo plieno šveistuku (pvz., „Spontex Spirinett“) nuvalykite maisto likučius. Maisto likučius nuo kameros uždengimo plokštelės taip pat galite atsargiai valyti stiklo grandikliu, jį plokščiu kampu braukdami per plokštelę.

## Valymas ir priežiūra

---

- Baigę valyti, viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą dar kartą pakelkite į viršų.
- Įstatykite ir priveržkite sparnuotąsias veržles.
- Įstatykite šoninius laikiklius.

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

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



## Nurodymai ekrane

| Problema                                                                           | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekranas yra tamsus.</b>                                                         | <p>Pasirinkote nustatymą "Tageszeit"   "Anzeige"   "Aus". Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjungus orkaitę, rodomas pagrindinis meniu. Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą "Tageszeit"   "Anzeige"   "Ein".</li> </ul> <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>Įjungus orkaitę, ekrane rodoma "Inbetriebnahme Sperre" su užrakto simboliu.</b> | <p>Įjungtas paleidimo blokatorius su užrakto simboliu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paleidimo blokatorių galite išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes palietę simbolį su užrakto simboliu.</li> <li>■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, pasirinkite nustatymą "Sicherheit"   "Inbetriebnahme Sperre" su užrakto simboliu   "Aus".</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ekrane rodoma 12:00.</b>                                                        | <p>Ilgiau nei 150 val. buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš naujo nustatykite paros laiką ir datą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>"Netzausfall - Vorgang abgebrochen" rodoma ekrane.</b>                          | <p>Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę.</li> <li>■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Ekrane rodoma "Maximale Betriebsdauer erreicht".</b>                            | <p>Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patvirtinkite mygtuku OK.</li> </ul> <p>Orkaitė vėl paruošta naudoti.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# Problemų šalinimas

| Problema                                                                                                                                  | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekrane rodoma</b><br>⚠ “Fehler F32”.                                                                                                   | Neveikia pirolizinio valymo durelių užraktas.<br>■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Dar kartą įjunkite norimą pirolizinio valymo lygį.<br>■ Jeigu ir toliau rodomas klaidos kodas, kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                      |
| <b>Ekrane rodoma</b><br>⚠ “Fehler F33”.                                                                                                   | Po pirolizinio valymo neatsirakina durelės.<br>■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę.<br>■ Jeigu nepavyksta atidaryti durelių, kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                                                                              |
| <b>Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.</b>                                                                                 | Gedimas, kurio negalite pašalinti patys.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ekrane rodoma</b> “Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern”.                                                 | Prietaisas neatpažįsta patiekalų termometro.<br>■ Pabandykite įsmeigti patiekalų termometrą kitoje patiekalo vietoje.<br>Jeigu patiekalų termometras ir toliau neatpažįstamas, vadinasi, jis sugedo. Naują patiekalų termometrą galite įsigyti specializuotoje prekybos vietoje arba “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje. |
| <b>Pasirinkus kalkių šalinimo programą, ekrane rodoma</b> “Funktion zur Zeit nicht verfügbar”                                             | Sugedo išgarinimo sistema.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Pasirinkus automatinę kepimo programą, ekrane rodoma</b> “Feuchtesteuerung defekt - Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab”. | Pažeista išgarinimo sistema.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių. Automatinę programą galite paleisti ir be drėgmės palaikymo funkcijos.                                                                                                                                                                  |

## Nenumatytas prietaiso veikimas

| Problema                                                                                                                                                | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nereaguoja jutikliniai mygtukai arba artėjimo jutiklis.</b>                                                                                          | Pasirinkote nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Aus”. Kai orkaitė yra išjungta, nereaguoja jutikliniai mygtukai arba artėjimo jutiklis.<br>■ Įjungus orkaitę, pradės reaguoti jutikliniai mygtukai ir artėjimo jutiklis. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai ir artėjimo jutiklis reaguotų net kai orkaitė yra išjungta, naudokite nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Ein”. |
|                                                                                                                                                         | Artėjimo jutiklio nustatymai išjungti.<br>■ “Einstellungen”   “Annäherungssensor” galite pakeisti artėjimo jutiklio nustatymus.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                         | Artėjimo jutiklis sugedo.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                         | Orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo.<br>■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.<br>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                         | Jeigu nereaguoja ekranas, prietaiso valdymo sistemoje yra triktis.<br>■ Lieskite įjungimo ir išjungimo mygtuką  , kol ekranas išsijungs, o prietaisas iš naujo įsijungs.                                                                                                                           |
| <b>Jutiklinis mygtukas  pradeda mirksėti, kai įjungiate orkaitę.</b> | Iki šiol savo orkaitės dar nebuvote prijungę prie savo belaidžio ryšio tinklo. Jutiklinis mygtukas mirksi ir taip jus informuoja, kad savo orkaitę jutiklinio mygtuko paspaudimu galite prijungti prie namų interneto tinklo. Orkaitę keletą kartų įjungus ir išjungus, jutiklinis mygtukas užgesa, nepaisant to, jungimo į tinklą funkcija ir toliau išlieka aktyvi.               |

## Problemų šalinimas

| Problema                                                                                                                            | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nepavyksta atidaryti durelių jutikliniu mygtuku  . | <p>Pasirinkote nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Aus”. Todėl nereaguoja jutiklinis mygtukas , kai orkaitė yra išjungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjungus orkaitę, pradės reaguoti jutikliniai mygtukai. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė yra išjungta, naudokite nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Ein”.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                     | <p>Orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar orkaitės tinklo kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungę elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> <li>■ Jei turite atidaryti dureles, nes maisto ruošimo skyriuje yra iškeptas patiekalas, kilstelėkite jas kartu pristatomu atidarikliu. Statykite jį įstrižai pro viršutinį išorinį durelių kraštą, į tarpą tarp valdymo skydelio ir durelių. Galite rankomis suimti dureles iš abiejų pusių ir traukti, kol šios atsidarys.</li> </ul>                                                               |
|                                                                                                                                     | <p>Pirolizinis valymas įjungtas.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!</p> <p>Pirolizinio valymo metu durelės neatsirakins, kol maisto ruošimo skyriaus temperatūra nukris iki 280 °C.</p> <p>Jokiu būdu nebandykite durelių atidaryti kartu pristatomu atidarikliu, kaip aprašyta ankstesniame šios naudojimo instrukcijos skyriuje!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Palaukite, kol orkaitė atvės. Durelių užraktas išsijungs automatiškai, kai tik maisto ruošimo skyriaus temperatūra nukris žemiau 280 °C.</li> </ul> |
| Negirdite garsinio signalo.                                                                                                         | <p>Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Su “Einstellungen”   “Lautstärke”   “Signaltöne”. Įjungsite garsinius signalus arba padidinsite garso stiprumą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Problema                                                                                                                                                                | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Maisto ruošimo skyrius nekaista.</b>                                                                                                                                 | <p>Ijungtas parodomasis režimas.<br/> Ekrane galite pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas.</p> <p>■ Išjunkite parodomąjį režimą “Einstellungen”   “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus”.</p>                                                                         |
| <b>Kepimo procese su drėgmės palaikymo funkcija nesiurbiamas vanduo.</b>                                                                                                | <p>Ijungtas parodomasis režimas. Ekrane galima pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia vandens išgarinimo siurblys.</p> <p>■ Išjunkite parodomąjį režimą “Einstellungen”   “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus”.</p>                                                                                     |
|                                                                                                                                                                         | <p>Sugedo išgarinimo sistemos siurblys.</p> <p>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</p>                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Orkaitė išsijungė automatiškai.</b>                                                                                                                                  | <p>Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia.</p> <p>■ Vėl įjunkite orkaitę.</p>                                                                                                                                                              |
| <b>Netrukus išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.</b>                                                                                                         | <p>Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung”   “„Ein“ für 15 Sekunden”.</p> <p>■ Jeigu norite, kad viso kepimo proceso metu būtų įjungtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas, pasirinkite nustatymą “Beleuchtung”   “Ein”.</p>                                                                                                          |
| <b>Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas išsijungia arba neįsijungia.</b>                                                                                                 | <p>Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung”   “Aus”.</p> <p>■ Palieskite jutiklinį mygtuką  ir 15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.</p> <p>■ Galite pasirinkti nustatymą “Beleuchtung”   “Ein” arba “„Ein“ für 15 Sekunden”.</p> |
|                                                                                                                                                                         | <p>Sugedo maisto ruošimo skyriaus apšvietimo sistema.</p> <p>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</p>                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Gaminimo kameros apšvietimas neišsijungia. Jutiklinis mygtukas  nereguliuoja.</b> | <p>Pasirinkote nustatymą “Kamera im Garraum”   “Ein”. Pasirinkus šį nustatymą, gaminimo kameros apšvietimas lieka įjungtas per visą kepimo procesą, kad būtų užtikrinta optimali perduodamų duomenų kokybė.</p>                                                                                                                    |

# Problemų šalinimas

## Netenkinantis rezultatas

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

## Neįprasti garsai

| Problema                                                          | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.</b> | Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliatorius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).                                                                                                                                                                                   |
| <b>Įdedant arba išimant priedus, girdisi tam tikras garsas.</b>   | Padėklų laikiklių paviršius yra atsparus piroliziniam valymui, todėl įdedant arba išimant priedus, gali kilti trintys.<br>■ Norėdami sumažinti trintį, ant virtuvės šluostės užlašinkite porą lašelių karščiui atsparaus maistinio aliejaus ir patepkite juo padėklų laikiklius. Darykite tai po kiekvieno pirolizinio valymo. |

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

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki

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

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

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

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

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

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

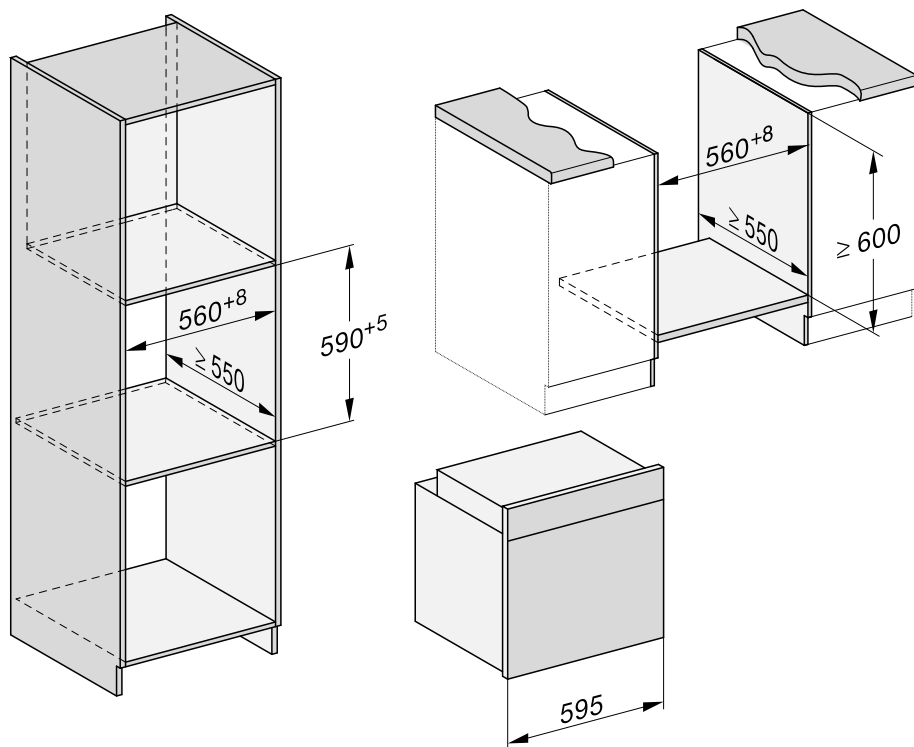
# Įrengimas

## Montavimo matmenys

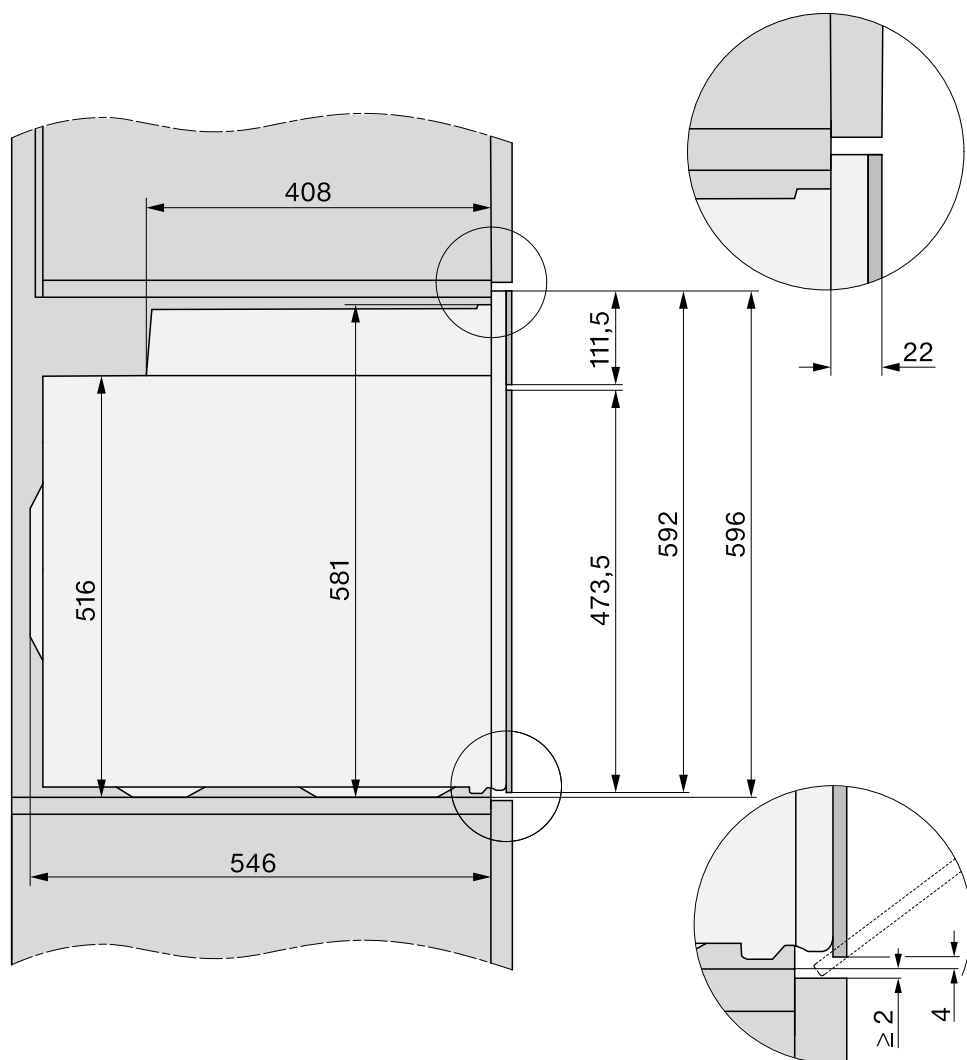
Matmenys nurodyti milimetrais.

### Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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

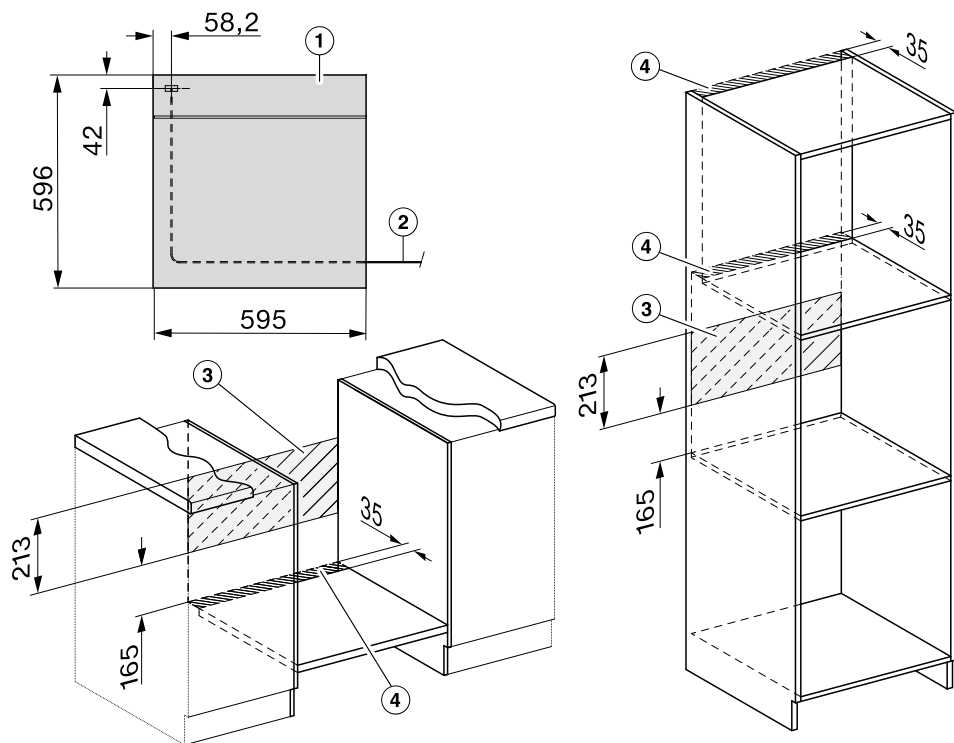


Vaizdas iš šono



# Įrengimas

## 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>

## Orkaitės įmontavimas

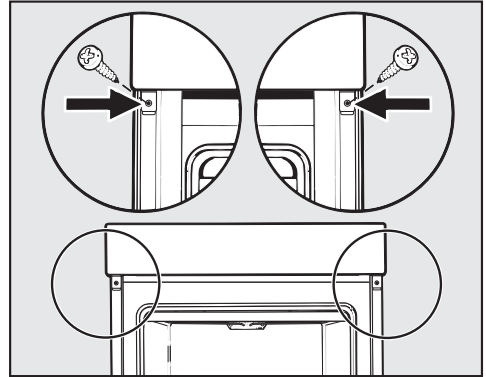
Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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.



- Kompletė esančiais varžtais pritvirtinkite orkaitę prie spintos šoninių sienelių.
- Vėl atgal įstatykite dureles.

- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių. Prieš įmontuojant prietaisą, rekomenduojama išimti jo dureles bei priedus. Orkaitė bus lengvesnė, ją bus paprasčiau įstatyti į montavimo spintą.

- Jeigu norite išimti dureles, komplekte esantį atidariklį įstatykite durelių viršuje, centre ir jas kilstelėkite arba suimkite dureles iš abiejų pusių ir kilstelėkite, kol šios atsidarys.
- Išimkite dureles, taip pat išimkite iš orkaitės visus priedus.
- Įstatykite orkaitę į montavimo spintą ir išlygiuokite.
- Atnaujinkite srovės tiekimą į elektros lizdą.
- Jeigu prieš tai neišmontavote durelių, palieskite jutiklinį mygtuką  ir jas atidarykite.

## Elektros jungtis



**Pavojus susižeisti!**

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

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

Jungti galima tik prie pagal VDE 0100 įrengtos elektros sistemos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Orkaitė

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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

| Bandomieji patiekalai (priedai)                                                            |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Maži pyragaičiai (1 padėklas <sup>1)</sup> )                                               |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                                                            |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 20–30                                                                                   | –  |
| Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )                                        |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35                                                                                   | –  |
| Trapios tešlos kepiniai (1 padėklas <sup>1)</sup> )                                        |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                                            |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                   | –  |
| Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )                                 |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 40–50 <sup>6</sup>                                                                      | –  |
| Obuolių pyragas (grotelės <sup>1</sup> , išardoma kepimo forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)     |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                                                            |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 85–95                                                                                   | –  |
| Trupintas biskvitas (grotelės <sup>1</sup> , išardoma kepimo forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm) |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                                            |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–45                                                                                   | –  |
| Skrebutis (grotelės <sup>1</sup> )                                                         |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 5–8                                                                                     | –  |
| Mėsainis (grotelės <sup>1</sup> , universalus padėklas <sup>1</sup> )                      |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                                           | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –  |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster” lygis, <sup>5</sup><sub>1</sub> kepimo lygis,  Kepimo trukmė, CF traškumo funkcija,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”, ✓ jį, – išj.

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

<sup>7</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, kepamą patiekalą apverskite.

# Duomenys patikrą vykdančioms institutams

## 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 pasirinkus režimą "Eco-Heißluft" .
- Pasirinkite nustatymą "Beleuchtung" | "„Ein“ für 15 Sekunden" (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Beleuchtung").
- Pasirinkite nustatymą "Annäherungssensor" | "Licht einschalten" | "Aus" (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Annäherungssensor").
- 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 7860 BPX |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI <sub>cavity</sub> )                      | 81,7       |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė                                                  |            |
| Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)                             | A+         |
| Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis                  | 1,10 kWh   |
| Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis | 0,71 kWh   |
| Ertmių skaičius                                                                               | 1          |
| Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje                                                          | electric   |
| Orkaitės ertmės tūris                                                                         | 76 l       |
| Prietaiso masė                                                                                | 47,0 kg    |

|                                                                                                  |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Imamoji galia išjungties būsenoje, paros laiko indikacija išjungta                               | maks. 0,3 W       |
| Imamoji galia išjungties būsenoje, paros laiko indikacija įjungta                                | maks. 0,8 W       |
| Energijos sąnaudos parengties režime, kai prietaisas prijungtas prie tinklo                      | maks. 2,0 W       |
| Laikas iki automatinio perjungimo į išjungties būseną                                            | 20 min.           |
| Laikas iki automatinio perjungimo į parengties režimą, kai prietaisas yra prijungtas prie tinklo | 20 min.           |
| WLAN modulio dažnio juosta                                                                       | 2,4000–2,4835 GHz |
| WLAN modulio perdavimo galia                                                                     | maks. 100 mW      |
| Patiekalų termometro dažnio juosta                                                               | 433,2–434,6 MHz   |
| Patiekalų termometro perdavimo galia                                                             | maks. 10 mW       |

### Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

### Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

## Autoriaus teisės ir licencijos

Prietaiso eksploatavimui ir valdymui “Miele” naudoja savo arba išorinę programinę įrangą, kuriai netaikomos taip vadinamos atvirojo kodo licencijos sąlygos. Programinė įranga arba programinės įrangos komponentai yra saugomi autoriaus teisių. Galioja “Miele” ir trečiųjų šalių autorių teisių apsauga.

Šiame prietaise taip pat naudojami programinės įrangos komponentai, kurie platunami pagal atvirojo kodo licencijos naudojimo sąlygas. Atvirojo kodo programinės įrangos (“Open Source”) komponentai ir taikomi autorių teisių reikalavimai, taikomų licencijos naudojimo sąlygų kopijos ir kita susijusi informacija pateikta meniu “Settings” | “Legal information” | “Open Source licences”. Atviro kodo licencijos sąlygose numatytos atsakomybės ir garantijos taisyklės galioja tik atitinkamų teisių turėtojams.

Prietaise naudojami tam tikri programinės įrangos komponentai, kurie yra autorių licencijuoti pagal “GPL atvirosios programinės įrangos licencijos” 2 versiją arba “GLPL atvirosios programinės įrangos licencijos” 2.1 versiją. Mažiausiai trejus metus nuo prietaiso įsigijimo arba pristatymo datos “Miele” suteikia galimybę Jums arba trečiosioms šalims laikmenose (CD-ROM, DVD arba USB rakte) naudoti nuskaitomą, pagal “GPL atvirosios programinės įrangos licencijos” 2 versijos arba “GLPL atvirosios programinės įrangos licencijos” 2.1 versijos sąlygas licencijuotą prietaiso atvirojo kodo programinės įrangos komponentų išeitinio kodo kopiją. Norėdami gauti šį išeitinį kodą, susisiekite su mumis el. paštu (info@miele.com), nurodydami prietaiso pavadinimą serijos numerį ir pirkimo datą arba kreipkitės adresu:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Naudojama ribota garantija, siekiant apsaugoti autorius, kaip nurodyta “GPL atvirosios programinės įrangos licencijos” 2 versijos arba “GLPL atvirosios programinės įrangos licencijos” 2.1 versijos sąlygose:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

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

## V Duomenų apsauga

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

## Sutartiniai ženklai

| DE                       | LT                          |
|--------------------------|-----------------------------|
| “ein” für 15 Sekunden    | “Įjungti” 15 sekundžių      |
| 12 Std (am/pm)           | 12 val. (am/pm)             |
| 15 Minuten aufgehen      | Kildinti 15 minučių         |
| 24 Std                   | 24 valandoms                |
| 30 Minuten aufgehen      | Kildinti 30 minučių         |
| 45 Minuten aufgehen      | Kildinti 45 minutes         |
| abbrechen                | Nutraukti                   |
| Aktionen anzeigen        | Rodyti veiksmus             |
| aktivieren               | Įjungti / aktyvinti         |
| Alarm                    | Pavojaus signalas           |
| analog                   | Analogiškai                 |
| ändern                   | Keisti                      |
| Annäherungssensor        | Priartėjimo jutiklis        |
| Anzeige                  | Rodmuo / indikatorius       |
| Anzeige im Standby       | Rodmuo budėjimo režime      |
| Auftauen                 | Atitirpinimas               |
| aus                      | Išjungti                    |
| Automatikprogramme       | Automatinės programos       |
| automatisch              | Automatiškai                |
| beenden                  | Užbaigti                    |
| Begrüßungsmelodie        | Pasveikinimo melodija       |
| bei laufendem Garvorgang | Kepimo proceso vykdymo metu |
| Beleuchtung              | Apšvietimas                 |
| Betriebsarten            | Veikimo režimai             |
| Booster                  | Booster                     |
| Bratautomatik            | Automatinio kepimo programa |
| Crisp function           | Traškumo funkcija           |
| Dampfstoß                | Garų tiekimas               |

## Sutartiniai ženklai

| DE                                                                        | LT                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Darstellung                                                               | Vaizdavimas                                                                      |
| Datum                                                                     | Data                                                                             |
| deaktivieren                                                              | Išjungti / išaktyvinti                                                           |
| deutsch                                                                   | Vokiečių kalba                                                                   |
| digital                                                                   | Skaitmeninis                                                                     |
| Display                                                                   | Ekranas                                                                          |
| Dörren                                                                    | Džiovinimo                                                                       |
| dunkel                                                                    | Tamsus                                                                           |
| Eco-Heißluft                                                              | ECO ir papildomas karštasis oras                                                 |
| Eigene Programme                                                          | Asmeninės programos                                                              |
| ein                                                                       | Ijungti                                                                          |
| Einheiten                                                                 | Vienetai                                                                         |
| einstellen                                                                | Nustatyti                                                                        |
| Einstellungen                                                             | Nustatymai                                                                       |
| Eintrag hinzufügen                                                        | Pridėti įrašą                                                                    |
| Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern         | Sutriko ryšys su patiekalų termometru, pakeisti padėtį maisto ruošimo skyriuje   |
| english                                                                   | Anglų kalba                                                                      |
| Entkalken                                                                 | Kalkių nuosėdų šalinimas                                                         |
| Farbschema                                                                | Ekrano rodmenų spalvos                                                           |
| Fehler                                                                    | Triktis                                                                          |
| Fernsteuerung                                                             | Nuotolinis valdymas                                                              |
| Fertig                                                                    | Baigta                                                                           |
| Fertig um                                                                 | Pabaigos laikas                                                                  |
| Feuchtesteuerung defekt -Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab | Nuotolinio valdymo triktis. Automatinės programos vykdomos be drėgnojo kepinimo. |
| Funktion z. Zt. nicht verfügbar                                           | Funkcija laikinai nepasiekiama                                                   |
| Garebene festlegen                                                        | Nustatyti kepinimo garuose lygį                                                  |

## Sutartiniai ženklai

| DE                         | LT                                                             |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Gargut einschieben um      | Patiekalo įdėjimo val.                                         |
| Garschritte anzeigen       | Rodyti kepimo etapus                                           |
| Garzeit                    | Kepimo trukmė                                                  |
| Gerät anzeigen             | Rodyti prietaisą                                               |
| Gerät einschalten          | Įjungti prietaisą                                              |
| Geräteeinstellungen        | Prietaiso nustatymai                                           |
| Geräteliste                | Prietaisų sąrašas                                              |
| Geschirr wärmen            | Pašildyti indus                                                |
| Grill groß                 | Didysis keptuvas                                               |
| Grill klein                | Mažasis keptuvas                                               |
| Händler                    | Pardavėjas                                                     |
| Hauptmenü                  | Pagrindinis meniu                                              |
| Hefeteig gehen lassen      | Mielinės tešlos kildinimas                                     |
| Heißluft plus              | Papildomo karštojo oro                                         |
| hell                       | Šviesus                                                        |
| Helligkeit                 | Ryškumas                                                       |
| Hilfe                      | Pagalba                                                        |
| hinzufügen                 | Pridėti                                                        |
| immer ein                  | Visada įjungta                                                 |
| Inbetriebnahmesperre       | Paleidimo blokatorius                                          |
| Info                       | Informacija                                                    |
| Intensivbacken             | Intensyvusis kepimas                                           |
| ja                         | Taip                                                           |
| Kamera im Garraum          | Vaizdo kamera maisto ruošimo skyriuje                          |
| Klima + Ober-/ Unterhitze  | Drėgnasis kepimas ir viršutinio / apatinio kaitinimo elementas |
| Klimagaren                 | Drėgnasis kepimas                                              |
| Klimagaren + Bratautomatik | Drėgnasis kepimas ir automatinio kepi-<br>mo programa          |

| DE                                          | LT                                                 |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Klimagaren + Heißluft plus                  | Drėgnasis kepimas ir papildomas karštas oras       |
| Klimagaren + Intensivbacken                 | Drėgnasis kepimas ir intensyvusis kepimas          |
| Kuchen                                      | Pyragas                                            |
| Kühlgebläsenachlauf                         | Papildomas ventiliatorius veikimas                 |
| Kurzzeit                                    | Trumpoji trukmė                                    |
| Land                                        | Šalis                                              |
| Lautstärke                                  | Garsumo stiprumas                                  |
| Licht einschalten                           | Ijungti apšvietimą                                 |
| löschen                                     | Naikinti / ištrinti                                |
| manuell                                     | Rankiniu būdu                                      |
| Maximale Betriebsdauer erreicht             | Pasiekta maksimali veikimo trukmė                  |
| Messeschaltung                              | Parodomasis režimas                                |
| Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht | Ijungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaista  |
| Miele@home einrichten?                      | Idiegti "Miele@home"?                              |
| mit Empfehlung                              | Su raginimu                                        |
| mit Timer                                   | Su laikmačiu                                       |
| Möbelfronterkennung                         | Prietaiso priekio atpažinimas                      |
| nachbacken                                  | Papildomai kepti kepinius                          |
| nachgaren                                   | Papildomai kepti                                   |
| Nachtabstaltung                             | Išjungimo naktį funkcija                           |
| Netzausfall -Vorgang abgebrochen            | Sutriko elektrosrovės tiekimas-procesas nutrauktas |
| neu einrichten                              | Idiegti / įrengti iš naujo                         |
| Niedertemperaturgaren                       | Troškinimas žemoje temperatūroje                   |
| Nur bei Fehlern                             | Tik jeigu yra triktis                              |
| Ober-/ Unterhitze                           | Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas          |

## Sutartiniai ženklai

| DE                       | LT                                                  |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|
| Oberhitze                | Viršutinio kaitinimo elemento                       |
| ohne Empfehlung          | Be raginimo                                         |
| OK                       | OK                                                  |
| Open-Source-Lizenzen     | Atvirojo kodo licencijos                            |
| Pflege                   | Priežiūra                                           |
| Programm erstellen       | Sukurti programą                                    |
| Pyrolyse                 | Pirolizė                                            |
| Rechtliche Informationen | Teisinė informacija                                 |
| RemoteUpdate             | Nuotolinio programinės įrangos atnaujinimo funkcija |
| Restwasser verdampfen    | Likusio vandens išgarinimas                         |
| Restwasser verdampfen?   | Išgarinti likusį vandenį?                           |
| schließen                | Uždaryti                                            |
| Schnellabkühlen          | Greitasis atvėsėjimas                               |
| Sicherheit               | Sauga                                               |
| Signaltöne               | Garsiniai signalai                                  |
| Signaltöne quittieren    | Garsinių signalų reakcija                           |
| sofort starten           | Paleisti iš karto                                   |
| Softwareversion          | Programinės įrangos versija                         |
| speichern                | Išsaugoti                                           |
| Spezialanwendungen       | Specialaus naudojimo funkcijos                      |
| Sprache                  | Kalba                                               |
| Start                    | Paleidimas                                          |
| Start um                 | Paleidimo val.                                      |
| Startbildschirm          | Pradžios ekranas                                    |
| starten                  | Ijungti                                             |
| Stop                     | Sustabdyti / išjungti                               |
| Suche                    | Paieška                                             |

## Sutartiniai ženklai

| DE                                                                         | LT                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| SuperVision-Anzeige                                                        | “SuperVision” rodmuo                                                                      |
| Tageszeit                                                                  | Paros laikas                                                                              |
| Tastensperre                                                               | Mygtukų blokatorius                                                                       |
| Tastenton                                                                  | Mygtukų garsinis signalas                                                                 |
| Temperatur                                                                 | Temperatūra                                                                               |
| temperaturgesteuert                                                        | Reguliuojamos temperatūros                                                                |
| Timer                                                                      | Laikmatis                                                                                 |
| überspringen                                                               | Pereiti / peršokti                                                                        |
| umbenennen                                                                 | Pervadinti                                                                                |
| Umluftgrill                                                                | Keptuvo su ventiliatoriumi                                                                |
| Unterhitze                                                                 | Apatinio kaitinimo elemento                                                               |
| Verbindungsstatus                                                          | Prisijungimo būseną                                                                       |
| verschieben                                                                | Perkelti                                                                                  |
| Vorgang abbrechen?                                                         | Nutraukti procesą?                                                                        |
| Vorheizen                                                                  | Iš anksto įkaitinti                                                                       |
| Vorschlagstemperaturen                                                     | Rekomenduojama temperatūra                                                                |
| Warmhalten                                                                 | Patiekalo šilumos palaikymas                                                              |
| weiter                                                                     | Toliau                                                                                    |
| Wenn Schnellabkühlen deaktiviert wird, wird auch Warmhalten ausgeschaltet. | Išjungus greitojo atvėsavimo funkciją, taip pat išjungiama ir šilumos palaikymo funkcija. |
| Werkeinstellungen                                                          | Gamykliniai nustatymai                                                                    |
| XX Treffer                                                                 | XX atitikmuo                                                                              |
| Zeitformat                                                                 | Laiko rodymo formatas                                                                     |
| zeitgesteuert                                                              | Reguliuojamo laiko                                                                        |
| zurücksetzen                                                               | Atkurti                                                                                   |





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

H 7860 BPX

It-LT

M.-Nr. 11 235 621 / 02 / 002