Naudojimo ir montavimo instrukcija
Orkaitė su mikrobangų funkcija

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

lt-LT

M.-Nr. 11 236 100

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai 6

Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą 16

Apžvalga 17

Valdymo elementai 18
Įjungimo ir išjungimo mygtukas 19
Ekranas 19
Jutikliniai mygtukai 19
Simboliai 21

Valdymo principas 22
Meniu punkto pasirinkimas 22
Nustatymo keitimas parinkčių sąraše 22
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu 22
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas 22
Skaičių įvedimas 23
Raidžių įvedimas 23
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas 23

Įranga 24
Specifikacijų lentelė 24
Kartu pristatomi 24
Kartu pristatomi ir papildomai įsigyjami priedai 24
Saugos įrenginiai 27
“PerfectClean” danga padengti paviršiai 27

Pirmasis paleidimas 28
“Miele@home” 28
Pagrindiniai nustatymai 29
Pirmasis orkaitės įkaitinimas 30

“Einstellungen” 31
Nustatymų apžvalga 31
Meniu “Einstellungen” iškvietimas 33
“Sprache ⚑” 33
“Tageszeit” 33
“Datum” 33
“Beleuchtung” 33
“Display” 34
“Lautstärke” 34
“Einheiten” 35
“Quick-MW” 35
“Popcorn” 35

"Booster" 35
"Vorschlagstemperaturen" 35
"Vorschlagsleistungen" 36
"Kühlgebläsenachlauf" 36
"Sicherheit" 37
"Miele@home" 37
"RemoteUpdate" 38
"Fernsteuerung" 39
"MobileStart" funkcijos aktyvinimas 39
"Softwareversion" 39
"Händler" 39
"Werkeinstellungen" 39

"Kurzzeit" 40

Pagrindinis ir submeniu 41

Mikrobangų režimas 43
Veikimas 43
Indų pasirinkimas 43
Specialūs indai 44
Netinkami maisto ruošimo indai 46
Indų tikrinimas 47
Dangtis 48

Valdymas 49
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas 49
Temperatūros keitimas 50
Mikrobangų galios keitimas 50
Kepimo trukmės nustatymas 50
Kepimo laiko nustatymo keitimas 51
Nustatyto kepimo laiko keitimas 52
Kepimo proceso nutraukimas "Mikrowelle" veikimo režime 52
Kepimo proceso nutraukimas 52
Maisto ruošimo skyriaus kaitinimas 53
"Booster" 53
"Vorheizen" 54

"Quick-MW" ir "Popcorn" 55

"Automatikprogramme" 56
Kategorijos 56
Automatinių programų naudojimas 56
Naudojimo nurodymai 56

Turinys

Kitos naudojimo galimybės 57
“Auftauen” 57
“Erhitzen” 60
Dörren 63
“Geschirr wärmen” 64
“Warmhalten” 64
Kepimas 65
Konservavimas 67
Šaldyti produktai / pusgaminiai 69

“Eigene Programme” 70

Kepimas 73
Kepinių kepimo patarimai 73
Nuoroda į kepimo lenteles 73
Veikimo režimai 74

Kepsnių kepimas 75
Kepimo patarimai 75
Nuoroda į kepimo lenteles 75
Veikimo režimai 76

Kepimas keptuve 77
Keptuvo naudojimo patarimai 77
Nuoroda į kepimo lenteles 77
Veikimo režimai 78

Valymas ir priežiūra 79
Netinkamos valymo priemonės 79
Įprastų nešvarumų šalinimas 80
Įsisenėjusių nešvarumų šalinimas 81
Keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas 82

Ką daryti, jeigu 83

Garantinio aptarnavimo skyrius 88
Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite 88
Garantija 88

Įrengimas 89
Montavimo matmenys 89
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. 89
Vaizdas iš šono 90
Jungtys ir vėdinimas 91
Orkaitės įmontavimas 92
Elektros jungtis 93

Turinys

Kepimo lentelės 94
Sviestinė tešla 94
Minkoma tešla 95
Mielinė tešla 96
Varškės ir aliejaus tešla 96
Biskvitinė tešla 97
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų 97
Pikantiški patiekalai 98
Jautiena 99
Veršiena 100
Kiauliena 101
Ėrienos, žvėrienos patiekalai 102
Paukštiena, žuvis 103

Duomenys patikrą vykdantiems institutams 104
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 104
Bandomieji patiekalai pagal EN 60705 (mikrobangų režimas ≋) 105

Atitikties deklaracija 106

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos 107

Garantijos sąlygos 108

Sutartiniai ženklai 109

▶ Toliau orkaitė su mikrobangų funkcija vadinama orkaite.

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 su mikrobangų funkcija tik buityje – maisto produktų kepimui, apkepinimui, kepinių kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.
Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

▶ Degios medžiagos gali sukelti gaisrą!
Jeigu įjungę mikrobangų funkciją džiovinsite degias medžiagas, išgaruos jose esanti drėgmė. Medžiagos gali išsausėti ir užsiliepsnoti. Orkaitėje nelaikykite ir nedžiovinkite greitai užsiliepsnojančių medžiagų.

▶ 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.

▶ Orkaitėje naudojamas 1 apšvietimo šaltinis, priskiriamas 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 jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti orkaitės.

▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli orkaitės. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos.
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.

▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 8 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

▶ Palietus jutiklinį mygtuką, durelės automatiškai iki galo atsidaro. Atsidarydamos jos gali sužaloti mažus vaikus arba gyvūnus. Jeigu orkaitės dureles atidarote naudodami nuotolinį valdymą balsu, pasigirs garsinis signalas (jeigu įjungtas). Svarbu atkreipti dėmesį, kad durelių atsidarymo zonoje nebūtų žmonių arba daiktų. Jokiu būdu neišjunkite garsinių signalų.

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 autonomine arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

▶ Įjungus sugedusį prietaisą, mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui. Nejunkite orkaitės, jeigu:
- sulankstytos durelės,
- atsilaisvinę durelių lankstai,
- korpuse, durelėse arba maisto ruošimo skyriaus sienelėse yra matomų plyšių arba įtrūkimų.

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

▶ Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriku.

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

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

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

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

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

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

▶ Orkaitėje, kuri pristatoma be prijungimo laido, gamintojo įgaliotas specialistas turi įrengti specialų jungiamąjį laidą (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).

▶ Jeigu pažeistas jungimo laidas, gamintojo įgaliotas specialistas turi jį pakeisti specialiu “Miele” jungimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).

▶ Prieš įrengdami, atlikdami techninės priežiūros ir remonto darbus, atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Atlikite šiuos veiksmus:
- išjunkite elektros instaliacijos saugiklius arba
- visiškai juos išsukite;
- ištraukite iš lizdo kištuką (jeigu yra). Traukite suėmę ne už laido, bet už kištuko.

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

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

Tinkamas naudojimas

▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.
Įdėdami arba išimdami karštą maisto produktą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.

▶ Palikite uždarytas orkaitės duris, jeigu nuo maisto produktų gaminimo 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 jokiu 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.

▶ Atkreipkite dėmesį, kad veikimo režimuose su mikrobangomis troškinimo, kaitinimo, atitirpinimo laikas yra gerokai trumpesnis, negu veikimo režimuose be mikrobangų. Per ilgai šildomas patiekalas gali išdžiūti ar savaime užsidegti.
Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę. “Mikrowelle” [≋] režimas nėra skirtas džiovinti, pvz., gėles, žoleles, duoną arba bandeles. Gruzdinimo režimų niekada nenaudokite džiovinti, pavyzdžiui, gėlių ar žolelių. Naudokite “Heißluft plus” [🌀] veikimo režimą ir būtinai prižiūrėkite procesus!

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

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

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

▶ Šilumos kamštis gali pažeisti orkaitę.
Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo niekada netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės.
Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pastatymo paviršių arba šildote indus, rinkitės tik veikimo režimus “Heißluft plus” [🌀] arba “Eco-Heißluft” [🌀], 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 nuplikyti. Staigus temperatūrų skirtumas gali apgadinti paviršius. Todėl niekada ant įkaitusio paviršiaus nepilkite šalto vandens.

▶ Orkaitė netinka valyti ir dezinfekuoti kasdienio naudojimo daiktus – šie gali per daug įkaisti. Galite nusideginti išimdami.

▶ 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.
Subalansavimo laikas yra ramybės laikas, per kurį temperatūra tolygiai pasiskirsto po patiekalą.

▶ Skysčių pašildymui naudojant režimą “Mikrowelle” [≋], šie gali užvirti. Gali nutikti, kad bus pasiekta užvirimo temperatūra, bet nebus matomi virimui įprasti burbulai. Skystis užverda netolygiai. Karštas skystis gali užvirti staiga, galite nusiplikyti išimdami indą iš maisto ruošimo skyriaus. Esant tam tikroms nepalankioms sąlygoms, slėgis gali būti toks aukštas, kad durelės atsidarys savaime.
Prieš šildydami ar virindami skystį, jį išmaišykite. Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus. Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.

▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų maisto produktų! Šildant maisto produktus, šiluma gaminama pačiame produkte, todėl neįkaista indas (išimtis: karščiui atsparus fajansas). Indas sušyla nuo iš patiekalo perduodamos šilumos.
Išėmę patiekalą patikrinkite, ar jis pakankamai šiltas. Nespręskite pagal indo temperatūrą! **Šildydami kūdikių maistelį, stenkitės pasirinkti tinkamą temperatūrą!** Kad kūdikis nenusidegintų, pašildytą maistelį išmaišykite arba supurtykite ir paragaukite.

▶ Galite susižaloti dėl uždaruose induose arba buteliuose susidariusio perteklinio slėgio. Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogimą.
Nešildykite patiekalų ir skysčių uždarytuose induose arba buteliuose. Prieš tai indus atidarykite, o nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelius ir čiulptukus.

▶ Jeigu kaitinate nuluptus kiaušinius be lukšto, jų tryniai gali staiga susprogti.
Prieš tai keletą kartų perdurkite kiaušinio trynio plėvelę.

▶ Jeigu kaitinsite kiaušinius su lukštu, šie sprogs net ir išimti iš maisto ruošimo skyriaus.
Kiaušinius su lukštu virkite tik specialiame inde. Kietai virtų kiaušinių šildymui naudokite veikimo režimą “Mikrowelle” [≋].

▶ Jeigu šildote maisto produktus su kieta odele arba lukštu (pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis, baklažanus), šie gali sprogti. Prieš tai keletą kartų perdurkite jų odelę arba juos įpjaukite, kad galėtų pasišalinti atsiradę garai.

▶ Gyvsidabrio arba skysčio pripildyti termometrai nepritaikyti naudoti aukštoje temperatūroje ir lengvai dūžta.
Sustabdykite kepimo procesą ir patikrinkite maisto produkto temperatūrą. Patiekalų temperatūrą matuokite specialiu termometru.

▶ Grūdais, vyšnių kauliukais arba geliu pripildytos pagalvėlės ir panašūs daiktai gali užsidegti išimti iš maisto ruošimo skyriaus. Nešildykite jų orkaitėje.

▶ Nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis, nes jose gali kauptis skysčiai. Į tuščiavidures ertmes gali patekti drėgmės ir susidaryti aukštas slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius daiktus (išimtis: iš tuščiavidurių daiktų pašalintas oras). Jeigu ketinate rinktis veikimo režimą “Mikrowelle” [≋], nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis.

▶ Naudoti mikrobangose nepritaikyti plastikiniai indai veikimo režime “Mikrowelle” [≋] ir veikimo režimuose su mikrobangų funkcija bus sugadinti ir apgadins orkaitę.
Nenaudokite metalinių indų, aliuminio plėvelės, stalo įrankių, indų su metalo sluoksniu, krištolinių taurių, kuriose yra švino, dubenėlių apvalintais kraštais, karščiui jautrių indų, medinių indų, metalinių spaustukų, plastikinių ir popierinių spaustukų su viduje esančia vielute, plastikinių indų su ne visai nuimtu aliuminio dangčiu (žr. skyriaus “Mikrobangų režimas” poskyrį “Indų pasirinkimas”).

▶ Naudoti orkaitėje netinkami plastikiniai indai aukštoje temperatūroje gali išsilydyti ir apgadinti orkaitę arba pradėti degti.
Orkaitėje be mikrobangų funkcijos naudokite tik specialius plastikinius indus. Vadovaukitės indų gamintojo nurodymais.

▶ Indai iš degių medžiagų gali sukelti gaisrą! Vienkartiniai plastikiniai indai turi atitikti skyriaus “Mikrobangų režimas” poskyryje “Indų pasirinkimas” nurodytas savybes.
Jeigu maisto produktus šildote arba kepate vienkartiniuose induose iš plastiko, popieriaus arba kitų degių medžiagų, nepalikite prietaiso be priežiūros.

▶ Šilumą išlaikančios pakuotės pagamintos iš plonos aliuminio plėvelės, kuri atspindi mikrobangas. Aplink aliuminio plėvelę esantis popierius gali labai įkaisti ir pradėti degti.
Prieš šildydami mikrobangose, maisto produktus išimkite iš šilumą išlaikančių pakuočių, pvz., keptuve keptą viščiuką.

▶ Jeigu orkaitę paliekate veikti tuščią, “Mikrowelle” [≋] naudojate netinkamus produktus arba režimuose su mikrobangų funkcija šildote netinkamus produktus, prietaisas gali sugesti.
Stiklinį padėklą **visada** naudokite kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms, kai orkaitė veikia režimu “Mikrowelle” [≋].
Mikrobangų režimo nenaudokite indams pašildyti ar žolelėms džiovinti. Vietoje to naudokite režimą “Heißluft plus” [🌀].

▶ 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 8 kg. Nelipkite arba nesisėskite ant atidarytų durelių, nestatykite ant jų sunkių daiktų. Stenkitės neįstrigti tarp durelių ir maisto ruošimo skyriaus. Galite pažeisti orkaitę.

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

▶ Magnetai gali subraižyti prietaiso paviršių. Ant nerūdijančiojo plieno paviršių neklijuokite magnetų.

Valymas ir priežiūra

▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.

▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių stiklą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepečių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.

▶ Norėdami išvengti korozijos, nuo nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo skyriaus sienelių iš karto nuvalykite patiekalų su druska arba skysčių likučius.

▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tarakonai). Prižiūrėkite, kad orkaitė ir sritis aplink orkaitę visada būtų švarios.
Garantija nepadengia kenkėjų padarytos žalos.

Galioja matiniams stikliniams paviršiams:

▶ 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.

Priedai

▶ Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jeigu tvirtinami arba montuojami kito gamintojo priedai, prarandama teisė į garantiją ir (arba) atsakomybė už gaminį.

▶ “Miele” suteikia iki 15 metų arba mažiausiai 10 metų garantiją atsarginėms dalims, kurios reikalingos prietaiso funkcijoms užtikrinti, atsižvelgiant į Jūsų orkaitės gamybos seriją.

Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą

Pakuotės utilizavimas

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

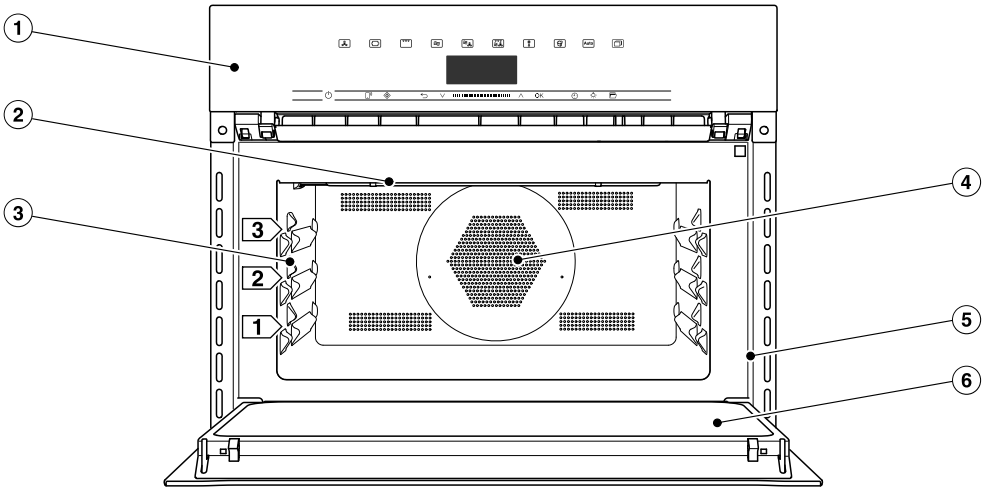
Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis. Jums prietaisą pardavęs “Miele” pardavėjas pakuotę priims atgal.

Seno prietaiso utilizavimas

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

Orkaitė



① Valdymo elementai

② Keptuvo kaitinimo elementas

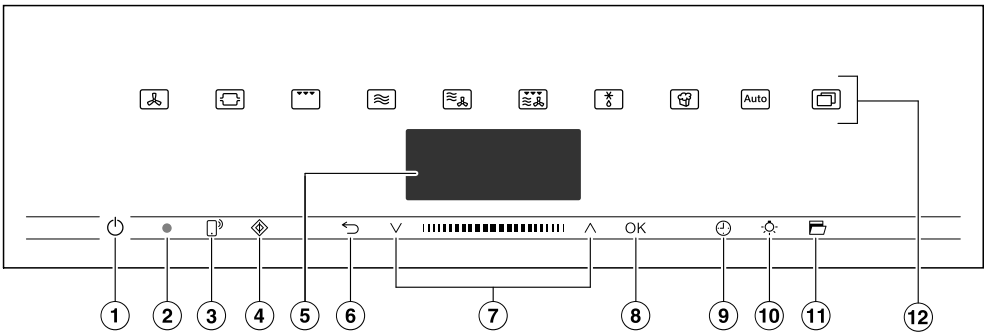
③ 3 kepimo lygiai stikliniam padėklui ir grotelėms

④ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas

⑤ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele

⑥ Durelės

Valdymo elementai



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 mygtukas
Funkcijai paleisti “Quick-MW”

⑤ Ekranas
Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui

⑥ Jutiklinis mygtukas ⮌
Skirtas palaipsniui grįžti atgal ir keisti meniu punktus kepimo proceso metu

⑦ Naršymo zona su rodyklių mygtukais ∧ ir ∨
Naudojama naršyti po parinkčių sąrašą ir keisti vertes

⑧ Jutiklinis mygtukas *OK*
Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui

⑨ Jutiklinis mygtukas
Skirtas trumpajai trukmei, kepimo trukmei arba kepimo proceso įjungimo ir užbaigimo laikui nustatyti

⑩ Jutiklinis mygtukas
Skirtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimo įjungimui ir išjungimui

⑪ Jutiklinis mygtukas
Skirtas durelių atidarymui

⑫ Jutikliniai mygtukai
Skirti pasirinkti veikimo režimus, automatines programas ir nustatymus

Įjungimo ir išjungimo mygtukas

Įjungimo ir išjungimo mygtukas ⏻ yra įgilintas ir reaguoja į prilietimą pirštu.

Šiuo mygtuku įjungsite ir išjungsite orkaitę.

Ekranas

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

Įjungus orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku ⏻, rodomas pagrindinis meniu ir raginimas “Betriebsart wählen”.

Jutikliniai mygtukai

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

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

Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje

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

Valdymo elementai

Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

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. Kol dega šis jutiklinis mygtukas, savo orkaitę galite valdyti mobiliajame prietaise (žr. skyriaus “Einstellungen”, poskyrį “Miele@home”).
	Jutikliniu mygtuku įjungsite funkciją “Quick-MW”. Kepimo procesas vykdomas įjungus maksimalią 1000 W mikrobangų galią ir 1 minutės kepimo trukmę (žr. skyrių “Quick-MW”). Kelis kartus palietę šį jutiklinį mygtuką, galėsite palaipsniui pailginti kepimo trukmę. Šią funkciją galima naudoti tik tada, jeigu nevykdomas joks kitas kepimo procesas.
	Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu. Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite pasirinkti vertes ir nustatymus, pvz., temperatūrą, pakeisti kepimo proceso trukmę arba sustabdyti kepimo procesą.
	Naršymo srityje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančia zoną ir slinkite parinkčių sąrašus į viršų arba žemyn. Slenkant parinkčių sąrašus, šviesiame fone vienas po kito rodomi meniu punktai. Meniu punktas, kurį norite pasirinkti, turi būti šviesiame fone. Šviesiame fone pažymėtas vertes arba nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba tarp jų esančioje zonoje.

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
OK	Jeigu funkcijos ekrane pažymėtos šviesia spalva, jas galite iškviesti mygtuku *OK*. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti. Patvirtinę mygtuku *OK*, išsaugosite pakeitimus. Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami *OK*.
⏲	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.
☼	Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą. 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 atsidarys. Norėdami uždaryti dureles, spustelėkite jas ranka arba puodkėle, kol durelės užsifiksuos.

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
i	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką *OK*.
🔔	Laikmatis
✓	Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.
■■■■⊏⊏⊐	Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.
🔒	Paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Sicherheit”).

Naršymo zonoje valdykite orkaitę rodyklių mygtukais ∧ ir ∨ tarp jų esančioje zonoje ❙❚■❚❙.

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

Meniu punkto pasirinkimas

■ Palieskite rodyklių mygtuką ∧ ar ∨ arba zonoje ❙❚■❚❙ slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.

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

■ Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

Nustatymo keitimas parinkčių sąraše

■ Palieskite rodyklių mygtuką ∧ ar ∨ arba slinkite zonoje ❙❚■❚❙ pirštu į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.

Patarimas: Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele ✓.

■ Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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

■ Palieskite rodyklių mygtuką ∧ ar ∨ arba zonoje ❙❚■❚❙ slinkite į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.

■ Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

Veikimo režimų ir funkcijų (pvz., “Weitere” ⧉) jutikliniai mygtukai yra ekrano viršuje (žr. skyrių “Valdymas” ir “Einstellungen”).

■ Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

■ Naršykite po parinkčių sąrašą “Weitere” ⧉, kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.

■ Nustatykite kepimo proceso vertes.

■ Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Veikimo režimo keitimas
Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinis anksčiau pasirinkto veikimo režimo jutiklinis mygtukas.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodomas pakeistas režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Užsidega pakeisto veikimo režimo oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

Naršykite po parinkčių sąrašą “Weitere” [⧉], kol norimas meniu punktas bus rodomas šviesiame fone.

Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

- Palieskite rodyklių mygtuką ∧ ar ∨ arba zonoje |❚❚■❚❚| slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas skaičius bus rodomas šviesiame fone.

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

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pakeistas skaičius išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

Raidžių įvedimas

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

- Palieskite rodyklių mygtuką ∧ ar ∨ arba zonoje |❚❚■❚❚| slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas ženklas bus rodomas šviesiame fone.

Pasirinktas ženklas rodomas viršutinėje eilutėje.

Patarimas: Galima naudoti maks. 10 simbolių.
Ženklus galite ištrinti vieną po kito su ⮌.

- Pasirinkite kitus ženklus.
- Įvedę programos pavadinimą, pasirinkite ✓.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Pavadinimas išsaugomas.

“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 su mikrobangų funkcija naudojimo ir montavimo instrukcija;
- receptų knygelė automatinėms programoms ir atskiriems veikimo režimams;
- atidariklis;
- varžtai, skirti orkaitės tvirtinimui montavimo spintoje;
- įvairūs priedai.

Kartu pristatomi ir papildomai įsigyjami priedai

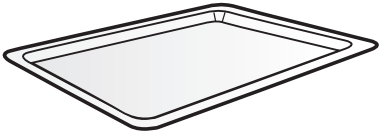
Jūsų orkaitėje yra stiklinis padėklas ir grotelės.

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.

Stiklinis padėklas

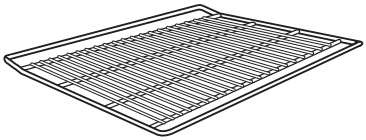


Stiklinį padėklą galima naudoti visuose kepimo režimuose.

Dideli temperatūrų svyravimai gali pažeisti stiklinį padėklą.
Įkaitusio stiklinio padėklo nedėkite ant šaltų paviršių, pvz., granitinio arba plytelių stalviršio, o tik ant specialaus pagrindo.

- Stiklinį padėklą **visada** naudokite kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms režime “Mikrowelle” [≋].
- Stiklinis padėklas išlaiko maks. 8 kg.

Grotelės su ištraukimo apsauga



Grotelių **negalima** naudoti veikimo režime “Mikrowelle” [≋]. Groteles galite naudoti visuose veikimo režimuose, tiek su mikrobangų funkcija, tiek be šios funkcijos.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Grotelės kepimo metu įkaista.

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

Atsiradęs kibirkščiavimas gali apgadinti orkaitę ir groteles.

Nenaudokite grotelių kepimo režime “Mikrowelle” [≋].

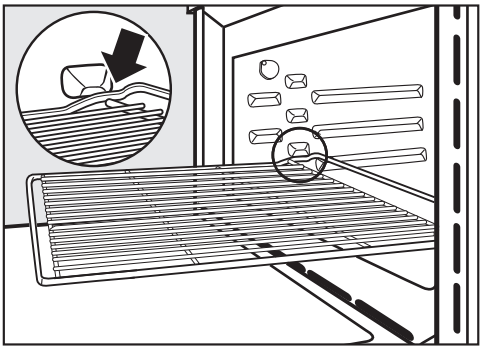
Nelaikykite grotelių ant orkaitės dugno, bet įdėkite jas į vieną iš kepimo lygių.

Grotelių naudojimas

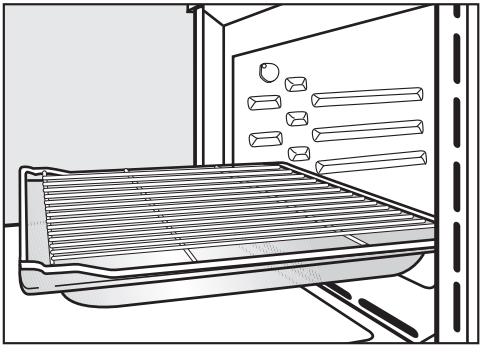
Grotelės yra apsaugotos nuo išslydimo. Ši apsauga neleidžia grotelėms išslysti, jei norite jas ištraukti tik iki pusės.

Jeigu neteisingai įdėsite groteles, nebus užtikrinta apsauga nuo išslydimo.

Įdėdami groteles visada patikrinkite, ar **gale** yra apsauga nuo ištraukimo.



- Jei ištraukiamos grotelės užsifiksuoja, priekyje jas šiek tiek kilstelėkite.



- Tam tikruose kepimo režimuose (pvz., kepant ant grotelių) groteles naudokite kartu su stikliniu padėklu.
  Tokiu atveju apsauga nuo ištraukimo bus priekyje.
- Grotelės išlaiko maks. 8 kg.

Apvali kepimo forma

Mikrobangos gali pažeisti apvalias kepimo formas.

Apvalių kepimo formų nenaudokite režimuose “Mikrowelle” [≋], “MW + Bratautomatik” [≋], “MW + Heißluft plus” [≋], “MW + Grill” [≋] arba “MW + Umluftgrill” [≋].

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 HBBL 71**.

Emaliuotas abiejų kepimo formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

“Gourmet” keptuvas HUB
Keptuvo dangtis HBD

Mikrobangos gali pažeisti “Gourmet” keptuvą ir keptuvo dangtį. Metalas atspindi mikrobangas, todėl gali prasidėti kibirkščiavimas, o mikrobangos nebus sugeriamos.

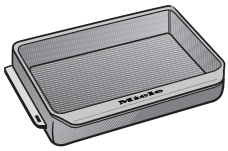
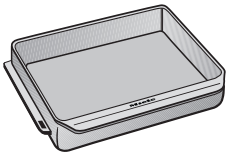
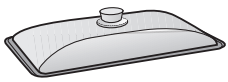
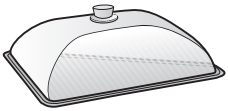
Keptuvą ir dangtį galima naudoti visuose kepimo režimuose **be** mikrobangų.

Įdėkite groteles į 1 kepimo lygį ir pastatykite ant jų “Gourmet” keptuvą.

“Gourmet” keptuvo paviršius padengtas nelimpančia danga, jį galima naudoti su visomis indukcinėmis kaitlentėmis.

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

Dangčiai įsigyjami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

Gylis: 22 cm	**Gylis: 35 cm** *
HUB 62-22	HUB 62-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Maisto ruošimo skyriuose su 3 kepimo lygiais nenaudokite keptuvo dangčio, nes bendras aukštis viršys maisto ruošimo skyriaus aukštį.

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.
- “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**
  Režimą be mikrobangų funkcijos galima įjungti nenurodant kepimo trukmės. Kad šis režimas nebūtų naudojamas per ilgai ir nekiltų gaisras, atsižvelgiant į pasirinktą režimą ir temperatūrą, nuo paskutinės valdymo komandos praėjus tam tikram laiko tarpui, orkaitė išsijungs automatiškai.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

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

Maisto produktus galite supjaustyti ir padalinti tiesiai ant “PerfectClean” 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

- Maisto ruošimo skyrius
- Grotelės
- Perforuota apvali kepimo ir gruzdinimo karštajame ore “AirFry” forma
- Apvali kepimo forma

“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 būnu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

“Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

“Miele” programėlė

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

Atsisiųskite iš App Store

GAUTI IŠ Google Play

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”.

- Norėdami iš karto įdiegti “Miele@home”, pasirinkite “Weiter” ir patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Jeigu diegimą norite atidėti vėlesniam laikui, pasirinkite “Überspringen” ir patvirtinkite mygtuku *OK*.
  Daugiau informacijos apie diegimo atidėjimą ieškokite skyriaus “Einstellungen” poskyryje “Miele@home”.
- Norėdami iš karto įdiegti “Miele@home”, pasirinkite norimą prisijungimo būdą.

Ekrane ir “Miele” programėlėje bus rodomi tolesni diegimo etapai.

Datos nustatymas

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

Paros laiko nustatymas

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

Pirmojo paleidimo užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pirmasis paleidimas baigtas.

Pirmasis orkaitės įkaitinimas

Pirmą kartą įkaitinant orkaitę gali pasijusti nemalonus kvapas. Jį pašalinsite mažiausiai vieną valandą kaitindami tuščią orkaitę.

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

- Nulupkite lipdukus arba orkaitės apsaugines ir priedų plėveles.
- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite ir išplaukite visus priedus (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”).
- Prieš kaitindami, drėgna šluoste nuvalykite maisto ruošimo skyriaus viduje galimai susikaupusias dulkes ir pakuočių likučius.
- Įjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku ⏻.

Rodoma “Betriebsart wählen”.

- Pasirinkite “Heißluft plus” [🌀].

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

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

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 karštų maisto ruošimo skyriaus sienelių ir kaitinimo elementų.
Prieš valydami kaitinimo elementą ir maisto ruošimo skyrių, palaukite, kol jie atvės.

- Maisto ruošimo skyrių išplaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempinėle arba išvalykite švaria, sudrėkinta mikropluošto šluoste.
- Paviršius nusausinkite minkšta šluoste.

Uždarykite dureles tik kai orkaitės vidus visiškai išdžius.

Nustatymų apžvalga

Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Sprache ⚑”	... | “deutsch” | “english” | ... “Standort”
“Tageszeit”	“Anzeige” “Ein”* | “Aus” | “Nachtabschaltung” “Zeitformat” “12 Std” | “24 Std”* “Einstellen”
“Datum”	
“Beleuchtung”	“Ein” “„Ein“ für 15 Sekunden”* “Aus”
“Display”	“Helligkeit” ■■■■□□□ “QuickTouch” “Ein” | “Aus”*
“Lautstärke”	“Signaltöne” “Melodien”* ■■■■□□□ “Solo-Ton” ■■■■■■■□□□□□□ “Tastenton” ■■■■□□□ “Begrüßungsmelodie” “Ein”* | “Aus”
“Einheiten”	“Gewicht” “g”* | “lb/oz” | “lb” “Temperatur” “°C”* | “°F”
“Quick-MW”	“Leistung” “Garzeit”
“Popcorn”	“Garzeit”
“Booster”	“Ein”* “Aus”
“Vorschlagstemperaturen”	
“Vorschlagsleistungen”	

* Gamyklinis nustatymas

“Einstellungen”

Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Kühlgebläsenachlauf”	“Temperaturgesteuert”* “Zeitgesteuert”
“Sicherheit”	“Tastensperre” “Ein” | “Aus”* “Inbetriebnahmesperre 🔒” “Ein” | “Aus”*
“Miele@home”	“Aktivieren” | “Deaktivieren” “Verbindungsstatus” “Neu einrichten” “Zurücksetzen” “Einrichten”
“Fernsteuerung”	“Ein”* “Aus”
“RemoteUpdate”	“Ein”* “Aus”
“Softwareversion”	
“Händler”	“Messeschaltung” “Ein” | “Aus”*
“Werkeinstellungen”	“Geräteeinstellungen” “Eigene Programme” “Vorschlagsleistungen” “Vorschlagstemperaturen”

* Gamyklinis nustatymas

Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

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

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

“Sprache ⚑”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

“Tageszeit”

“Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

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

“Zeitformat”

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

“Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.
Po elektros tiekimo pertrūkio vėl rodomas esamas paros laikas. Paros laikas saugomas maždaug 150 valandų.

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

“Datum”

Nustatykite datą.

“Beleuchtung”

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

“Display”

“Helligkeit”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

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

“QuickTouch”

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

- “Ein”
  Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabschaltung”, jutikliniai mygtukai reaguos net kai orkaitė bus išjungta.
- “Aus”
  Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguos tik jeigu 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. Jokiu būdu neišjunkite garsinių signalų.

“Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

- ■■■■■■■
  maksimalus garso stiprumas
- □□□□□□□
  melodija išjungta

“Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalo garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

“Tastenton”

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

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

“Begrüßungsmelodie”

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

“Einheiten”

“Gewicht”

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

“Temperatur”

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

“Quick-MW”

Kad mikrobangos iš anksto įsijungtų, nustatyta pirminė 1000 W galia ir 1 minutės kepimo trukmė.

- “Leistung”
  Galite nustatyti mikrobangų galią 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W arba 1000 W.
- “Garzeit”
  Maksimali nustatoma kepimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:
  80–300 W: maks. 10 min.
  450–1000 W: maks. 5 min.

“Popcorn”

Spragėsiams gaminti iš anksto nustatyta 850 W mikrobangų galia ir 2:50 min. kepimo trukmė. Tai atitinka daugelio gamintojų pateiktus spragėsių kepimo mikrobangose nurodymus.

Galite nustatyti ilgiausią 4 minučių kepimo trukmę.

Negalėsite pakeisti nustatytos mikrobangų galios.

“Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

- “Ein”
  Funkcija “Booster” įjungiama automatiškai įkaitinimo fazės metu. Viršutinis / keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius vienu metu kaitina maisto ruošimo skyrių iki nustatytos temperatūros.
- “Aus”
  Įkaitinimo fazės metu išjungiama funkcija “Booster”. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik pasirinkto veikimo režimo kaitinimo elementai.

“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*.

Atitinkamame veikimo režime su mikrobangų funkcija iš karto pakeičiama rekomenduojama temperatūra.

“Einstellungen”

“Vorschlagsleistungen”

Jeigu dažnai naudojate vis kitą mikrobangų galią, galite pakeisti rekomenduojamą galią.

Rekomenduojamą galią galite pakeisti veikimo režime “Mikrowelle” ≋ ir veikimo režimuose su mikrobangomis.

Pasirinkus meniu punktą, rodomas režimų sąrašas su atitinkama rekomenduojama galia.

- “Mikrowelle” ≋:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- “MW + Bratautomatik” ≋, “MW + Heißluft plus” ≋, “MW + Grill” ≋ ir “MW + Umluftgrill” ≋:
  80 W, 150 W, 300 W

■ Pasirinkite pageidaujamą režimą.

■ Pakeiskite rekomenduojamą galią.

■ Patvirtinkite mygtuku *“OK”*.

“Kühlgebläsenachlauf”

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

- “Temperaturgesteuert”
  Aušinimo ventiliatorius išjungiamas, kai orkaitėje temperatūra yra žemesnė nei maždaug 70 °C.
- “Zeitgesteuert”
  Ventiliatorius išjungiamas maždaug po 25 minučių.

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

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

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

“Sicherheit”

“Tastensperre”

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

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

“Inbetriebnahmesperre 🔒”

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

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

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

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

“Miele@home”

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

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

- “Aktivieren”
  Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungiama WLAN funkcija.
- “Deaktivieren”
  Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiama 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 išjungiama, grąžinami gamykliniai prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.
  Jeigu ketinate orkaitę utilizuoti, parduoti 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 neprisijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

“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. Jeigu jūsų prietaisui paruoštas naujinimas, orkaitė jį atsisiųs automatiškai. Naujinys automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

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

Įjungimas ir išjungimas

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

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

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 naujinimus gali įdiegti tik “Miele” garantinio aptarnavimo skyrius.

“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.

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

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

“Softwareversion”

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

“Händler”

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

“Messeschaltung”

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

- “Ein”
  Parodomąjį režimą įjungsite, jeigu apie 4 sekundes liesite mygtuką *OK*.
- “Aus”
  Parodomąjį režimą išjungsite ne trumpiau negu 4 sekundes palietę mygtuką *OK*. Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

“Werkeinstellungen”

- “Geräteeinstellungen”
  Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.
- “Eigene Programme”
  Ištrinamos visos asmeninės programos.
- “Vorschlagsleistungen”
  Pakeisti galios nustatymai grąžinami į gamyklinius.
- “Vorschlagstemperaturen”
  Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

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 pabarstyti prieskoniais, praėjus tam tikram kepimo laikui).

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

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 🕘.
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzeit”.

Ekrane bus rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

- Naršymo zonoje nustatykite 06.20.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

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

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

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

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

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

Trumposios trukmės keitimas

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

Pasirodo nustatyta trumpa trukmė.

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

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Trumposios trukmės ištrynimas

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

Trumpoji trukmė ištrinama.

Meniu	Rekomenduojama vertė	Sritis
Veikimo režimai		
“Heißluft plus”	“160 °C”	“30 – 250 °C”
“Bratautomatik”	“160 °C”	“100 – 230 °C”
“Grill”	“3”	“1 – 3”
“Mikrowelle”	“1000 W”	“80 – 1000 W”
“MW + Heißluft plus”	“300 W” “160 °C”	“80 – 300 W” “30 – 220 °C”
“MW + Umluftgrill”	“300 W” “200 °C”	“80 – 300 W” “100 – 200 °C”
“Auftauen”	“25 °C”	“25 – 50 °C”
“Popcorn”	“850 W”	–
“Automatikprogramme” Auto		

Pagrindinis ir submeniu

Meniu	Rekomenduojama vertė	Sritis
“Weitere”		
“MW + Grill”	“300 W” “3”	“80 – 300 W” “1 – 3”
“MW + Bratautomatik”	“300 W” “160 °C”	“80 – 300 W” “100 – 200 °C”
“Eco-Heißluft”	“190 °C”	“100 – 230 °C”
“Umluftgrill”	“200 °C”	“100 – 220 °C”
“Auftauen”	–	–
“Erhitzen”	–	–
“Dörren”	“60 °C”	“30 – 70 °C”
“Geschirr wärmen”	“80 °C”	“50 – 100 °C”
“Hefeteig gehen lassen”	“35 °C”	“30 – 50 °C”
“Warmhalten”	“75 °C”	“60 – 90 °C”
“Eigene Programme”		
“Einstellungen”		

Veikimas

Jūsų orkaitėje yra magnetronas, kuris elektros srovę paverčia elektromagnetinėmis bangomis (mikrobangomis). Šios bangos ne tik tolygiai paskirstomos po maisto ruošimo skyrių, bet ir papildomai atsispindi nuo metalinių maisto ruošimo skyriaus sienelių.

Mikrobangos iš visų pusių skverbiasi į maisto produktą. Maisto produktą sudaro daug molekulių. Mikrobangos sukelia stiprų šių molekulių vibravimą (ypač vandens molekulių). Taip maisto produktas sušildomas iš išorės į vidų. Kuo daugiau vandens yra maisto produkto sudėtyje, tuo greičiau jis sušils arba iškeps.

Mikrobangų funkcijos privalumai

- Maisto produktus galima kepti nenaudojant skysčio ar riebalų arba naudojant nedidelį jų kiekį.
- Trumpesnė atitirpinimo, pašildymo arba kepimo trukmė, negu orkaitėje arba viryklėje.
- Padeda išsaugoti maisto produkto vitaminus, natūralią spalvą ir skonį.

Jeigu orkaitę paliekate veikti tuščią arba režimu “Mikrowelle” [≋] arba režimuose su mikrobangų funkcija šildote netinkamus produktus, prietaisas gali sugesti.

Stiklinį padėklą **visada** naudokite kaip pastatymo paviršių mažesnėms kepimo formoms, kai orkaitė veikia režimu “Mikrowelle” [≋].

Indų pasirinkimas

Kad mikrobangos pasiektų patiekalą, indas turi praleisti mikrobangas. Mikrobangos prasiskverbia pro porcelianą, stiklą, kartoną, plastiką, bet ne pro metalą. Nenaudokite jokių metalinių indų arba indų su metalo elementais. Metalas atspindi mikrobangas, todėl gali prasidėti kibirkščiavimas, o mikrobangos nebus sugeriamos.

⚠ Galite susižaloti dėl uždaruose induose arba buteliuose susidariusio perteklinio slėgio

Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogimą.

Nešildykite patiekalų ir skysčių uždarytuose induose arba buteliuose.

Prieš tai indus atidarykite, o nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelius ir čiulptukus.

⚠ Mikrobangose naudojami netinkami maisto ruošimo indai gali užsidegti!

Naudoti mikrobangose nepritaikyti indai gali būti sugadinti ir pažeisti orkaitę.

Todėl režimuose su mikrobangomis naudokite tik specialiai pritaikytus indus.

Šildymo ir kepimo trukmė priklauso nuo naudojamo indo medžiagos ir formos. Labiausiai tinka apvalūs ir ovalūs plokšti indai. Tokiose formose šildomi patiekalai sušils tolygiau negu kampuotose.

Specialūs indai

⚠ Degios medžiagos gali sukelti gaisrą!
Plastikiniai, popieriniai arba iš kitų degių medžiagų pagaminti vienkartiniai indai gali užsidegti ir apgadinti prietaisą.
Jeigu maisto produktus šildote arba kepate vienkartiniuose induose iš plastiko, popieriaus arba kitų degių medžiagų, nepalikite prietaiso be priežiūros.

Galite naudoti šiuos indus ir medžiagas:

- Karščiui atsparų stiklą ir stiklo keramiką
  Išimtis: krištolas, kurio sudėtyje yra švino ir kuris gali pradėti šokinėti.
- Porcelianą
  - be metalinių dekoro elementų
    Metalo dekoro elementai (pvz., aukso arba kobalto melsvos spalvos kraštelis) gali sukelti kibirkščiavimą,
  - be tuščiavidurių rankenėlių
    Į tuščiavidures rankenėles gali patekti drėgmės ir susidaryti aukštas slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius elementus.
- Nedažytus arba nepadengtus glazūra keraminius gaminius

⚠ Ką tik iškeptas maistas yra karštas, galite nusideginti!
Keraminiai gaminiai gali labai įkaisti.
Jeigu kepimui naudojate keraminius gaminius, mūvėkite puodkėles.

- Plastikiniams arba vienkartiniams indams iš plastiko naudokite veikimo režimą “Mikrowelle” ≋

Patarimas: Prisidėkite prie aplinkos tausojimo ir atisakykite vienkartinių indų.

Plastikiniai indai turi būti atsparūs karščiui ir išlaikyti mažiausiai 110 °C temperatūrą. Plastikiniai indai gali deformuotis ir patekti į maistą.
Naudokite plastikinius indus tik veikimo režime “Mikrowelle” ≋.
Plastikinių kepimo indų negalima naudoti kepimo režimuose “MW + Bratautomatik” ≋, “MW + Heißluft plus” ≋, “MW + Grill” ≋ arba “MW + Umluftgrill” ≋.

- Plastikinius indus, kurie pritaikyti naudoti mikrobangose
  Specializuotose parduotuvėse galima įsigyti specialių plastikinių indų, skirtų mikrobangoms.
- Plastikinius indus iš stiroporo
  Greitam maisto pašildymui
- Plastikinius kepimo maišelius
  Jeigu patiekalo kepimui arba pašildymui ketinate naudoti plastikinį kepimo maišelį, jį prieš tai keliose vietose pradurkite. Per angeles pasišalins garai. Sumažinsite slėgio susidarymą maišelyje, apsaugosite maišelį nuo galimo sprogimo.
  Be to, galima įsigyti specialių kepimo garuose maišelių, kurių nereikia pradurti. Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais nurodymais.
- Kepimo maišelius ir rankoves
  Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais.

⚠ Metalo elementai gali sukelti gaisrą!

Metaliniai spaustukai arba plastikiniai ir popieriniai spaustukai su vielute gali labai įkaisti ir pradėti degti.

Nenaudokite metalinių spaustukų arba plastikinių ir popierinių spaustukų, kurių viduje yra viela.

Patarimas: Mikrobangų režime nerekomenduojama naudoti metalinių kepimo indų, nes metalas atspindi mikrobangas. Mikrobangos pateks į kepinį tik iš viršaus, todėl pailgės kepimo trukmė. Jeigu naudojate metalines kepimo formas, statykite jas ant stiklinio padėklo, kad šios nesiliestų prie orkaitės sienelių. Jeigu prasideda kibirkščiavimas, šios formos nenaudokite režimuose su mikrobangų funkcija.

- **Kartu pristatomos** grotelės skirtos naudoti tik kepimo režimuose “MW + Bratautomatik”, “MW + Heißluft plus”, “MW + Grill” ir “MW + Umluftgrill” arba režimuose be mikrobangų funkcijos (įdėtos į kepimo lygį).
- Metalines kepimo formas galima naudoti kepimo režimuose “MW + Bratautomatik”, “MW + Heißluft plus”, “MW + Grill” ir “MW + Umluftgrill” arba režimuose be mikrobangų funkcijos.
- Aliuminio plėvelės indelius be dangtelio galima naudoti atitirpinimui arba šildant jau paruoštus patiekalus Maisto produktai kaitinami tik iš viršaus. Jei patiekalus iš aliuminio indelio perdėsite į mikrobangų funkcijai pritaikytą indą, šiluma pasiskirstys tolygiau.

Aliuminio plėvelės indelius naudojant kartu su aliuminio plėvele, gali girdėtis spragsėjimas, susidaryti kibirkštys.

Todėl indelius dėkite ne ant grotelių, o į stiklinį padėklą.

Aliuminio plėvelės indeliai arba aliuminio plėvelė negali liestis prie maisto ruošimo skyriaus sienelių, statykite juos maž. 2 cm atstumu iki sienelių.

- Metalinių iešmelių arba spaustukų Mėsos gabalas turi būti daug didesnis nei metaliniai iešmeliai ir spaustukai.

Netinkami maisto ruošimo indai

Nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis, nes jose gali kauptis skysčiai. Į tuščiavidures ertmes gali patekti drėgmės ir susidaryti aukštas slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius daiktus (išimtis: iš tuščiavidurių daiktų pašalintas oras).
Kepimui nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis.

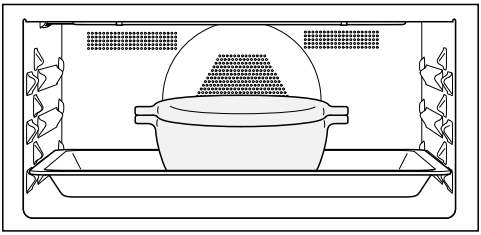
Nenaudokite šių indų ir medžiagų:

- Metalinės grotelės (taip pat kartu pristatomos), kurios **nepritaikytos** naudoti veikimo režime “Mikrowelle” ≋.
- Metaliniai indai
- Aliuminio plėvelės
  Išskyrus: Jeigu ruošiate nevienodo dydžio mėsos gabalus, pavyzdžiui, paukštieną, šie atitirps, sušils arba iškeps tolygiau, jeigu paskutinėmis minutėmis mažesnius gabaliukus uždengsite mažais aliuminio folijos lakštais.
- Metaliniai spaustukai, plastikiniai arba popieriniai spaustukai, kurių viduje yra vielutė
- Plastikiniai indeliai, nuo kurių ne visiškai nuimtas aliuminio plėvelės dangtelis
- Krištolas
- Stalo įrankiai ir indai su metalo dekoru (pvz., aukso spalvos krašteliu, kobalto melsvos)
- Kepimo indai su tuščiavidurėmis rankenėlėmis
- Plastikiniai indai iš melamino
  Melaminas sugeria energiją ir įkaista. Pirkdami pasiteiraukite, iš kokios medžiagos pagaminti plastikiniai indai.
- Mediniai indai
  Kepimo proceso metu išgarinamas medienoje esantis vanduo. Mediena išdžiūsta ir gali suskeldėti.

Indų tikrinimas

Netinkami indai mikrobangose gali pradėti kibirkščiuoti, gali girdėtis spragsėjimas. Jeigu nesate įsitikinę, kad stikliniai, porcelianiniai arba keraminiai indai skirti naudoti mikrobangose, atlikite bandymą.

Bandymo metu galite neatskirti indų su tuščiavidurėmis rankenėlėmis.

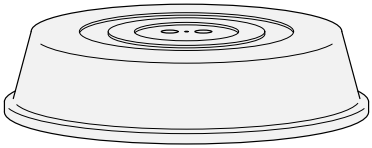


- Į 1 kepimo lygį įdėkite stiklinį padėklą ir pastatykite ant jo tuščią indą.
- Uždarykite dureles.
- Pasirinkite veikimo režimą “Mikrowelle” [≋].
- Nustatykite aukščiausią mikrobangų galią (1000 W) ir 30 sek. kepimo trukmę.
- Įjunkite kepimo procesą.
- Viso bandymo metu stebėkite kepimo indus.
- Jeigu pamatysite kibirkštis arba išgirsite spragsėjimą, iš karto atidarykite orkaitės dureles.

Jeigu prasidės kibirkščiavimas arba pasigirs spragsėjimas, vadinasi, bandomi indai nėra pritaikyti naudoti mikrobangose.

Mikrobangų režimas

Dangtis



Patarimas: Dangtį galima įsigyti visose prekybos vietose.

- Jis sulaiko inde garus, ypač ilgiau kaitinant.
- Naudojant dangtį, maisto produktai greičiau pašyla.
- Neleidžia patiekalams išsausėti.
- Maisto ruošimo skyrius išlieka švarus.

■ “Mikrowelle” kepimo režime naudokite mikrobangoms pritaikytą stiklinį arba plastikinį gaubtą.

Taip pat galite naudoti mikrobangų krosnelėms skirtą plėvelę (įprasta maistinė plėvelė dėl karščio gali deformuotis ir patekti į patiekalą).

Gaubto medžiaga išlaiko iki 110 °C temperatūrą. Aukštesnėje temperatūroje (pvz., veikimo režimuose “Grill” arba “Heißluft plus”), plastikas gali deformuotis ir patekti į patiekalą.
Gaubtą naudokite tik kepimo režime “Mikrowelle”.

Gaubtas neturėtų užsandarinti indo. Jeigu naudojamas mažo skersmens indas, per šonines dangčio angas gali nepasišalinti vandens garai. Gaubtas gali per daug įkaisti ir išsilydyti.
Naudokite tik pakankamai didelio skersmens indus.

■ **Nenaudokite** dangčio šildydami šiuos maisto produktus:

- džiūvėsiais apibarstytus maisto produktus;
- patiekalus, kurie turi apskrusti (pvz., skrudintos duonos);
- maisto produktus, kurių pašildymui rekomenduojama naudoti “MW + Bratautomatik”, “MW + Heißluft plus”, “MW + Grill” arba “MW + Umluftgrill” veikimo režimus.

Jeigu veikimo režime “Mikrowelle” kepamą patiekalą padėsite tiesiai ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo, galite sugadinti orkaitę.
Veikimo režime “Mikrowelle” stiklinį padėklą dėkite į 1 kepimo lygį, o kepimo indus, tokius kaip puodeliai arba kepimo formos, **visada** statykite ant stiklinio padėklo.

- Įjunkite orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite norimą režimą.

Rodomas veikimo režimas. Atsižvelgiant į pasirinktą veikimo režimą, vienas po kito rodomi rekomenduojama temperatūra, rekomenduojama galia ir kepimo trukmė.

- Galite pakeisti rekomenduojamas vertes ir nustatyti kepimo trukmę.

Rekomenduojamas vertes galite pakeisti jutikliniu mygtuku ⮌.

- Kiekvieną įvestį patvirtinkite jutikliniu mygtuku *“OK”*. Patvirtinę temperatūrą, įjungsite veikimo režimą **be** mikrobangų funkcijos.

Veikimo režimuose **su** mikrobangų funkcija rodomi pasirenkami nustatymai, mygtukas “Start” rodomas šviesiame fone.

- Veikimo režimą **su** mikrobangų funkcija galite įjungti mygtuku *“OK”*.

Visuose režimuose rodomos nustatytos vertės, tada vykdomas kepimo procesas.

Jeigu nustatėte temperatūrą, galite stebėti jos kilimą. Pirmą kartą pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.

Atidarius dureles arba sustabdžius kepimo procesą, bus sustabdyta ir mikrobangų funkcija. Kepimo procesą galėsite pratęsti jutikliniu mygtuku *“OK”*.

- Kepimo proceso pabaigoje palieskite pasirinkto kepimo režimo jutiklinį mygtuką ir baikite kepti.
- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.
- Išjunkite orkaitę.

Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

Kol vykdomas kepimo procesas, atsižvelgiant į pasirinktą kepimo režimą, mygtuku ⮌ galite pakeisti vertes ir nustatymus.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ⮌.

Atsižvelgiant į veikimo režimą, gali būti rodomi šie nustatymai:

- “Temperatur”
- “Leistung”
- “Garzeit”
- “Fertig um”
- “Start um”
- “Booster”
- “Vorheizen”

Verčių ir nustatymų keitimas

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

Pakeitus vertes ir nustatymus, toliau tęsiamas kepimo procesas.

Temperatūros keitimas

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

- Palieskite rodyklių mygtuką ∧ ar ∨ arba zonoje slinkite ekraną į kairę arba į dešinę.

Ekrane rodoma nustatyta temperatūra.

- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.

Temperatūra keičiama 5 °C intervalais.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.

Mikrobangų galios keitimas

Mikrobangų galią galėsite pakeisti veikimo režime “Mikrowelle” ir veikimo režimuose su mikrobangomis.

Rekomenduojamą galią meniu “Weitere” | “Einstellungen” | “Vorschlagsleistungen” galite priderinti prie savo maisto ruošimo įpročių.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.

Ekrane rodoma nustatyta mikrobangų galia.

- Naršymo zonoje pakeiskite mikrobangų galią.

Galima nustatyti mikrobangų galią:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Patvirtinkite mygtuku *“OK”*.

“Start” išryškinta šviesiame fone.

- Palieskite jutiklinį mygtuką *“OK”*.

Toliau tęsiamas kepimo procesas su pakeista mikrobangų galia.

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 trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

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

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

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

■ Palieskite jutiklinį mygtuką ◴.

■ Palieskite jutiklinį mygtuką.

■ Patvirtinkite mygtuku *OK*.

■ Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.

Kepimo laiko nustatymo keitimas

■ Palieskite jutiklinį mygtuką ◴.

■ Pasirinkite norimą trukmę.

■ Patvirtinkite mygtuku *“OK”*.

■ Pasirinkite “Ändern”.

Šis meniu punktas nepasirodys, jeigu kepimo trukmę norite pakeisti režimuose **su** mikrobangų funkcija, nes šiuose režimuose visada būtina nustatyti kepimo trukmę.

Trukmė rodoma šviesiame fone.

■ Pakeiskite nustatytą laiką.

■ Patvirtinkite mygtuku *“OK”*.

■ Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.

■ Režimuose **su** mikrobangų funkcija kepimo režimą galite pratęsti jutikliniu mygtuku *“OK”*.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

Patarimas: “Mikrowelle“ [≋] režime kepimo trukmę galima pakeisti ir naršymo zonoje.

Nustatyto kepimo laiko keitimas

Veikimo režime **su** mikrobangų funkcija galite ištrinti “Fertig um” ir “Start um” laiką. Kepimo trukmę būtina nurodyti visada.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ⏲.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.

Jeigu veikimo režime **be** mikrobangų funkcijos ištrinsite “Garzeit”, kartu bus ištrinti “Fertig um” ir “Start um”.

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

Kepimo proceso nutraukimas “Mikrowelle” veikimo režime

Veikimo režime “Mikrowelle” [≋] galite nutraukti kepimo procesą ir sustabdyti kepimo trukmę.

Kol vykdomas kepimo procesas, “Stop” rodoma šviesiame fone.

- Palieskite jutiklinį mygtuką *“OK”*.

Kepimo procesas sustabdomas, sustabdoma ir kepimo trukmė.

“Start” išryškinta šviesiame fone.

- Palieskite jutiklinį mygtuką *“OK”*.

Procesas tęsiamas toliau, skaičiuojama kepimo trukmė.

Kepimo proceso nutraukimas

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

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

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

Kepimo proceso nutraukimas be nustatytos kepimo trukmės

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką.

Rodomas pagrindinis meniu.

- **Arba:** palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.
- Pasirinkite “Vorgang abbrechen”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Kepimo proceso su nustatyta kepimo trukme nutraukimas

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodoma “Vorgang abbrechen?”.

- Pasirinkite “Ja”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- **Arba:** palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.
- Pasirinkite “Vorgang abbrechen”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Pasirinkite “Ja”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Maisto ruošimo skyriaus kaitinimas

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

Funkciją “Vorheizen” galima naudoti su visais kepimo režimais (išskyrus “Mikrowelle” [≋]), kiekvienam kepimo režimui turėsite ją atskirai įjungti.
Jeigu nustatėte kepimo trukmę, ši bus skaičiuojama tik pasibaigus įkaitinimo fazei.

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

- Daugumą maisto produktų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių ir išnaudoti kaitinimo metu išskiriamą šilumą.
- Jeigu ketinate kepti tamsios duonos kepinius, jautienos pjausnius veikimo režime “Heißluft plus” [⁂], pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.

“Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

Gamykloje ši funkcija įjungta veikimo režimuose (“Weitere” [▣] | “Einstellungen” [⚑] | “Booster” | “Ein”):

- “Heißluft plus” [⁂]
- “Bratautomatik” [▭]
- “MW + Heißluft plus” [≋⁂]
- “MW + Bratautomatik” [≋▭]

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 keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius.

Jeigu temperatūrai jautrių patiekalų kepimui (biskvito, smulkių kepinių) 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”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.
- Pasirinkite “Booster” | “Aus”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

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, nenaudokite uždelsto paleidimo.

Funkcija “Vorheizen” neveiks “Mikrowelle” [≋] veikimo režime.

“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”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.
- Pasirinkite “Vorheizen” | “Ein”.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

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*.

Funkcijas galima naudoti tik tada, jeigu nevykdomas joks kitas kepimo procesas.

Visada naudokite stiklinį padėklą.

“Quick-MW”

Jutikliniu mygtuku ◈ įjungsite mikrobangų funkciją su atitinkamos galios ir trukmės nustatymu, pavyzdžiui, skirtu pašildyti skysčius.

Iš anksto nustatyta maksimali 1000 W mikrobangų galia ir 1 minutės kepimo trukmė.

Galite pakeisti mikrobangų galią ir kepimo trukmę. Maksimali nustatoma kepimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Quick-MW”).

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ◈. Liesdami jutiklinį mygtuką, palaipsniui ilginsite kepimo trukmę.

Ekrane rodomas likęs laikas.

Kepimo procesą bet kada galite sustabdyti arba pratęsti jutikliniu mygtuku *OK* arba nutraukti mygtuku ⮌.

Pasibaigus kepimo procesui, ekrane rodoma “Fertig”, nuskamba garsinis signalas.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ⮌.

Rodomas pagrindinis meniu.

“Popcorn”

Jutikliniu mygtuku [🍿] įjungsite mikrobangų funkciją su atitinkamos galios ir trukmės nustatymu.

Iš anksto nustatyta 850 W galia ir 2:50 minučių kepimo trukmė. Tai atitinka daugelio gamintojų pateiktus spragėsių kepimo mikrobangose nurodymus.

Galite nustatyti ilgiausią 4 minučių kepimo trukmę. Negalima pakeisti nustatytos mikrobangų galios (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Popcorn”).

- Palieskite jutiklinį mygtuką [🍿].

Ekrane rodomas likęs laikas.

Kepimo procesą bet kada galite sustabdyti arba pratęsti jutikliniu mygtuku *“OK”* arba nutraukti mygtuku ⮌.

Plastikiniai, popieriniai arba iš kitų degių medžiagų pagaminti vienkartiniai indai gali užsidegti ir apgadinti prietaisą.

Kepimo proceso metu stenkitės nepalikti orkaitės be priežiūros ir laikykitės nurodymų ant pakuotės.

Pasibaigus kepimo procesui, ekrane rodoma “Fertig”, nuskamba garsinis signalas.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⮌.

Rodomas pagrindinis meniu.

“Automatikprogramme”

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

Kategorijos

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

Automatinių programų naudojimas

■ Pasirinkite “Automatikprogramme” Auto.

Rodomas parinkčių sąrašas.

■ Pasirinkite norimą kategoriją.

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

■ Pasirinkite norimą automatinę programą.

■ Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Patarimas: Pasirinkę “i Info”, atsižvelgiant į kepimo procesą, galėsite peržiūrėti informaciją apie maisto produkto įdėjimą į maisto ruošimo skyrių arba apvertimą.

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 jums atrodys, kad pasibaigus kepimo procesui maisto produktas dar nepakankamai iškepęs, pasirinkite “Nachgaren” arba “Nachbacken”. Maisto produktas papildomai kepamas dar apie 3 minutes.

Šiame skyriuje pateikta informacija apie specialaus naudojimo funkcijas:

- “Auftauen”
- ”Erhitzen”
- ”Dörren”
- “Geschirr wärmen”
- “Hefeteig gehen lassen”
- “Warmhalten”
- Kepimas
- Konservavimas
- Šaldyti produktai / pusgaminiai

“Auftauen”

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

■ Naudokite vieną iš toliau nurodytų veikimo režimų ir laikykitės specialaus naudojimo funkcijų:

- Veikimo režimas “Auftauen” [*] Nustatysite atitirpinimo temperatūrą.
- Specialaus naudojimo funkcija “Weitere” [⧉] | “Auftauen” Pasirinkite maisto produkto kategoriją ir svorį.
- Veikimo režimas “Mikrowelle” [≋] Nustatykite mikrobangų galią ir atitirpinimo trukmę.

⚠ 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

- Šaldytą produktą išimkite iš pakuotės ir atitirpinkite stikliniame padėkle.
- Atitirpindami paukštieną, naudokite stiklinį padėklą su ant viršaus uždėtomis grotelėmis. Taip maisto produktas nemirks atitirpinimo skystyje.
- Mėsos, paukštienos arba žuvies prieš kepant nebūtina iki galo atitirpinti. Pakaks, jeigu maisto produktai bus aptirpę. Paviršius turi būti pakankamai minkštas, kad galėtų įsisavinti prieskonius.

Veikimo režimo “Auftauen” naudojimas

Atitirpinimo režimas sukurtas švelniam šaldytų maisto produktų atitirpinimui.

■ Pasirinkite “Auftauen” [*].

■ Galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras ir šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.

Specialaus naudojimo funkcijos “Auftauen” taikymas

Ši programa buvo sukurta švelniam šaldytų produktų atitirpinimui.

Naudokite mikrobangų funkcijai skirtus indus.

- Pasirinkite “Weitere” [▣].
- Pasirinkite “Auftauen”.

Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą kategoriją.
- Nurodykite šaldyto produkto svorį.

Atitirpinimo procesą galite įjungti iš karto arba atidėti vėlesniam laikui ir aktyvinti atskirų veiksmų ir etapų rodymą.

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Patarimai

- Atsižvelgiant į atitirpinimo procesą, ekrane “ℹ Info” galėsite peržiūrėti informaciją apie atitirpinamo produkto apvertimą į kitą pusę.
- Jeigu jums atrodys, kad pasibaigus atitirpinimo procesui, maisto produktas dar nepakankamai atitirpęs, pasirinkite “Nachwärmen”. Maisto produktas dar 3 minutes bus papildomai atitirpinamas.
- Atitirpinimo proceso pabaigoje pirmiausia pasirinkite ⮌, tada “ℹ / speichern” ir išsaugokite pasirinktos kategorijos ir svorio nustatymus kaip asmeninę programą (žr. skyrių “Eigene Programme”).

Veikimo režimo “Mikrowelle” naudojimas

Atitirpinimui galite naudoti ir “Mikrowelle” [≋] veikimo režimą. Nustatykite mikrobangų galią ir atitirpinimo trukmę.

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produkto sudėties, kiekio ir pradinės temperatūros. Laikykitės nurodyto subalansavimo laiko.

Naudokite mikrobangų funkcijai skirtus indus.

- Pasirinkite “Mikrowelle” [≋].
- Atsižvelgę į atitirpinamą maisto produktą, nustatykite lentelėje nurodytą mikrobangų galią ir atitirpinimo trukmę.
- Visada rekomenduojama rinktis vidutinę trukmę.
- Maisto produktą stikliniame padėkle įdėkite į 1 kepimo lygį.

Atitirpinimas naudojant veikimo režimą “Mikrowelle”

Atitirpinamas produktas	Kiekis	[W]	[min.]	[min.][1]
Sviestas	250 g	80	8–10	5–10
Pienas	1000 ml	450	12–16	10–15
Smėlio pyragas (3 vnt.)	apie 300 g	150	4–6	5–10
Vaisinis pyragas (3 vnt.)	apie 300 g	150	6–8	10–15
Sviestinis pyragas (3 vnt.)	apie 300 g	150	6–8	5–10
Grietinėlės, kreminis tortas (3 vnt.)	apie 300 g	80	4–4:30	5–10
Mielinės ir sluoksniuotos tešlos kepiniai (3 vnt.)	apie 300 g	150	6–8	5–10

Mikrobangų galia, Atitirpinimo trukmė, Subalansavimo laikas

[1] Maisto produktus palikite kambario temperatūroje. Tuo metu maisto produktuose tolygiai pasiskirstys temperatūra.

“Erhitzen”

Žr. skyriaus “Saugos nurodymai ir įspėjimai” poskyrį “Tinkamas naudojimas”.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų maisto produktų!

Per daug įkaitinus vaikų ir kūdikių maistelį, vaikai gali nusiplikyti.

Kūdikių ir vaikų maistą kaitinkite tik 30–60 sek., nustatę 450 W galią.

Pašildytą maistą gerai išmaišykite, ypač kūdikių ir vaikų, arba jį supurtykite ir paragaukite, kad kūdikis nenusidegintų.

⚠ Galite susižaloti dėl uždaruose induose arba buteliuose susidariusio perteklinio slėgio.

Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogimą.

Nešildykite patiekalų ir skysčių uždarytuose induose arba buteliuose.

Prieš tai indus atidarykite, o nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelius ir čiulptukus.

Pavojus nusiplikyti karštais skysčiais!

Skysčių pašildymui naudojant režimą “Mikrowelle” [≋], šie gali užvirti. Gali nutikti, kad bus pasiekta užvirimo temperatūra, bet nebus matomi virimui įprasti burbulai. Skystis užverda netolygiai.

Karštas skystis gali užvirti staiga, galite nusiplikyti išimdami indą iš maisto ruošimo skyriaus. Esant tam tikroms nepalankioms sąlygoms, slėgis gali būti toks aukštas, kad durelės atsidarys savaime.

Prieš šildydami ar virindami skystį, jį išmaišykite.

Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus.

Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.

Specialaus naudojimo funkcijos “Erhitzen” naudojimas

Ši programa buvo sukurta šildyti maisto produktus.

Atitirpinimo trukmė priklauso nuo maisto produkto sudėties, kiekio ir pradinės temperatūros. Iš šaldytuvo išimtus produktus reikia šildyti ilgiau, negu laikomus kambario temperatūroje. Laikykitės nurodyto subalansavimo laiko.

Naudokite mikrobangų funkcijai skirtus indus.

Visada naudokite dangtį, išskyrus tuos atvejus, kai šildote džiūvėsiais apibarstytus maisto produktus.

- Šildomus maisto produktus sudėkite ant stiklinio padėklo, uždėkite dangtį.
- Pasirinkite “Weitere” ⧉.
- Pasirinkite “Erhitzen”.

Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą kategoriją.
- Nurodykite maisto produkto svorį.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

⚠ Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karštų maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Indo apačioje gali pradėti kauptis vandens lašeliai.
Kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių ar išimdami indus, mūvėkite puodkėles.

Subalansavimo laikas yra ramybės laikas, per kurį temperatūra tolygiai pasiskirsto po patiekalą.

- Atitirpintus produktus keletą minučių palikite kambario temperatūroje. Per tą laiką temperatūra tolygiai pasiskirstys po patiekalą.

Patarimai

- Visada naudokite dangtį, išskyrus tuos atvejus, kai šildote džiūvėsiais apibarstytus maisto produktus.
- Ekrane “ℹ Info” galėsite peržiūrėti informaciją apie pašildymo procesą, maisto produkto apvertimą arba maišymą (atsižvelgiant į kepimo procesą). Maišykite nuo išorinio sluoksnio link vidinio, kad greičiau sušiltų kraštai.
- Jeigu proceso pabaigoje maisto produktas dar nepakankamai pašilęs, pasirinkite “Nachwärmen”. Maisto produktas dar 3 minutes bus papildomai šildomas.
- Atitirpinimo proceso pabaigoje pirmiausia pasirinkite ⮌, tada “ℹ / speichern” ir išsaugokite pasirinktos kategorijos ir svorio nustatymus kaip asmeninę programą (žr. skyrių “Eigene Programme”).

Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktų pašildymas naudojant mikrobangų režimą “Mikrowelle”

Gėrimas / Patiekalas	Kiekis	[W]	[min.]	[1] [min.]
Gėrimai (gėrimo temperatūra 60–65 °C)	1 puodelis / 1 stiklinė (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
Kūdikių buteliukas (pieno)[2]	apie 200 ml	450	00:50–1:00[3]	1
Kūdikių ir vaikų maistelis[3]	1 stiklinė (200 g)	450	00:30–1:00	1
Mėsos griežinėliai su padažu[3]	200 g	600	3:00–5:00	1
Garnyrai[3]	250 g	600	3:00–5:00	1

Mikrobangų galia, Kepimo trukmė, Subalansavimo laikas

1 Maisto produktus palikite kambario temperatūroje. Tuo metu maisto produktuose tolygiai pasiskirstys temperatūra.

2 Stenkitės skysčio neperkaitinti, jį reguliariai maišykite. Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus. Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.

3 Šią trukmę rinkitės patiekalams, kurių pradinės temperatūros yra nuo 5 °C.
Patiekalų, kurie paprastai nėra laikomi šaldytuve, pradinė temperatūra yra apie 20 °C.
Patiekalų šildymui naudokite 70–75 °C temperatūrą (išskyrus kūdikių maistelį ir temperatūrai jautrius, plaktus padažus).

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.

- Maisto produktus nulupkite, išpjaukite sėklalizdžius ir, jeigu reikia, susmulkinkite.
- Džiovinamus produktus pagal dydį ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu tolygiai paskirstykite ant stiklinio padėklo arba ant grotelių.
- Vienu metu galite džiovinti daug. dviejuose kepimo lygiuose. Džiovinamus produktus įdėkite į 1+2 kepimo lygius. Jeigu ketinate naudoti ir groteles, ir stiklinį padėklą, stiklinį padėklą įdėkite po grotelėmis.
- Pasirinkite “Weitere” ⧉.
- Pasirinkite “Dörren”.

Patarimas: Jeigu norite džiovinti aukštesnėje temperatūroje, pasirinkite “Heißluft plus” ⁂.

- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite džiovinimo trukmę.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Stikliniame padėkle džiovinamus produktus reguliariai apverskite.

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

Džiovinamas produktas	▭	🌡 [°C]	🕘 [val.]
Vaisiai	⧉	60–70	2–8
Daržovės	⧉	55–65	4–12
Grybai	⧉	45–50	5–10
Žolelės	⧉	30–35	4–8

▭ Specialaus naudojimo funkcija, 🌡 Temperatūra, 🕘 Džiovinimo trukmė,
⧉ Specialaus naudojimo funkcija “Dörren”

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

Džiovintų produktų išėmimas

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

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stiklainiuose arba skardinėse.

“Geschirr wärmen”

Jeigu maistą tieksite pašildytose lėkštėse, šis ne taip greitai atvės.

Naudokite karščiui atsparius indus.

- Įdėkite groteles į 1 kepimo lygį ir pastatykite ant jų šildomus indus. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite jį statyti ir ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Pasirinkite “Weitere” ⧉.
- 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 karštų maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Indo apačioje gali pradėti kauptis vandens lašeliai.
Išimdami patiekalus naudokite puodkėles.

“Hefeteig gehen lassen”

Ši programa buvo sukurta mielinės tešlos kildinimui.

- Pasirinkite “Weitere” ⧉.
- Pasirinkite “Hefeteig gehen lassen”.
- Jeigu reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą ir nustatykite kepimo trukmę.
- 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 “Weitere” ⧉.
- 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.

Kepimas

Žr. skyriaus “Saugos nurodymai ir įspėjimai” poskyrį “Tinkamas naudojimas”.

Jeigu šildote arba kepate maisto produktus su kieta odele arba lukštu (pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis, baklažanus), šie gali sprogti.

Prieš tai keletą kartų perdurkite jų odelę arba juos įpjaukite, kad galėtų pasišalinti atsiradę garai.

Jeigu kaitinsite kiaušinius su lukštu, šie gali sprogti net išimti iš maisto ruošimo skyriaus.

Kiaušinius su lukštu virkite tik specialiame inde. Kietai virtų kiaušinių negalima šildyti “Mikrowelle” veikimo režime.

Patarimai

- Maisto produktus keletą kartų apverskite, pasmulkinkite arba išmaišykite. Maišykite nuo išorinio sluoksnio link vidinio, kad greičiau sušiltų kraštai.
- Kepimo režimuose su mikrobangomis naudokite tik specialiai tam pritaikytus indus.
- Kepimui stenkitės naudoti automatines programas.
- Režimuose “MW + Umluftgrill” ir “MW + Grill” nenaudokite dangčio, nes patiekalai neapskrus.
- “Mikrowelle” režime užvirinimui naudokite 850 W galią, o tolesniam kepimui rinkitės 450 W galią. Vadovaukitės kepimo lentelėse pateikta informacija šios naudojimo instrukcijos gale.

Kitos naudojimo galimybės

Kepimas “Mikrowelle” veikimo režime

Sriubos ir troškiniai **Daržovės**	[g]	850 W [min.]	+	450 W [min.]	[min.][1]
Troškinys	1500	10	+	20	1
Sriuba	1500	11	+	24	1
Žirniai	500	5	+	10	2
Žirniai (šaldyti)	450	5	+	12	2
Morkos	500	5	+	10	2
Brokolių galvutės	500	6	+	8	2
Brokoliai (šaldyti)	450	5	+	11	2
Žiedinių kopūstų galvutės	500	6	+	10	2
Kaliaropių lazdelės	500	3	+	8	2
Šparaginės pupelės	500	5	+	8	2
Porai	500	5	+	8	2
Porai (šaldyti)	450	5	+	8	2
Paprikų juostelės	500	5	+	10	2
Pupelės, žalios	500	4	+	12	2
Briuseliniai kopūstai	500	5	+	12	2
Briuseliniai kopūstai (šaldyti)	450	5	+	10	2
Daržovių mišinys (šaldytų)	450	5	+	12	2

Svoris, Kepimo trukmė, Subalansavimo laikas

1 Maisto produktus palikite kambario temperatūroje. Tuo metu maisto produktuose tolygiai pasiskirstys temperatūra.

Konservavimas

⚠ Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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

⚠ Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja maks. 5 0,5 l talpos stiklainiams.

Naudokite tik specialius stiklinius indus, kurių galite įsigyti specializuotoje parduotuvėje.

- “Heißluft plus” [⁂]: konservavimo stiklainiai arba stiklainiai su užsukamu dangteliu.
- “Mikrowelle” [≋]: naudoti mikrobangose pritaikyti konservavimo stiklainiai su stikliniu dangteliu, kurie užsandarinami skaidria, lipnia juosta.

- Naudokite tik nepažeistus stiklainius ir sandarinimo žiedus.
- Prieš konservuodami, stiklainius išplaukite karštame vandenyje ir sudėkite konservuojamus produktus. Palikite maks. 2 cm iki viršaus.
- Sudėję konservuojamus produktus nuvalykite stiklainių kraštus švaria šluoste, karštu vandeniu ir uždarykite.
- Užsandarinkite stiklainius tik lipnia skaidria juosta. Nenaudokite metalinių spaustukų, nes “Mikrowelle” [≋] režime šie pradės kibirkščiuoti.
- Į 1 kepimo lygį įdėkite stiklinį padėklą ir sustatykite į jį stiklainius.

Kitos naudojimo galimybės

Veikimo režimo “Heißluft plus” naudojimas

- Pasirinkite “Heißluft plus” veikimo režimą ir 160–170 °C temperatūrą.
- Palaukite, kol stiklainiuose pradės tolygiai kilti burbuliukai.

Laiku sumažinkite temperatūrą, kad konservuojami produktai nepervirtų.

Vaisių ir agurkų konservavimas

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

Daržovių konservavimas

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

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

/ Kai tik stiklainiuose pradės formuotis burbuliukai, nustatykite konservavimui būtiną temperatūrą ir trukmę
/ Kaitinimo temperatūra ir trukmė

Veikimo režimo “Mikrowelle” naudojimas

- Pasirinkite “Mikrowelle” režimą ir 850 W mikrobangų galią.
- Palaukite, kol stiklainiuose pradės tolygiai kilti burbuliukai. Vienam stiklainiui paprastai pakanka 3 minučių. Jeigu kaitinate 5 stiklainius, ši trukmė pailgėja iki 15 minučių.

Laiku sumažinkite mikrobangų galią, kad neperkaitintumėte.

Vaisių ir agurkų konservavimas

- Kai stiklainiuose pradės matytis burbuliukai, išjunkite orkaitę ir tam tikrą laiką palikite stiklainius maisto ruošimo skyriuje.

Daržovių konservavimas

- Kai tik stiklainiuose pradės matytis burbuliukai, nustatykite nurodytą mikrobangų galią ir nurodytą laiką konservuokite daržoves maisto ruošimo skyriuje.
- Baigę konservuoti, išjunkite orkaitę ir tam tikrą laiką palikite stiklainius maisto ruošimo skyriuje.

	/	
Vaisiai	–/–	25–35 min.
Agurkai	–/–	25–30 min.
Burokėliai	450 W 20–30 min.	25–30 min.
Pupelės (žaliosios arba geltonos)	450 W 20–30 min.	25–30 min.

/ Mikrobangų galia ir marinavimo laikas, kai tik pradės kilti burbuliukai
Kaitinimo laikas

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, uždėję kepimo popierių.
- Rinkitės žemesnę temperatūrą, negu nurodyta ant pakuotės.

Gruzdintos bulvytės, bulvių maltinukai ir panašūs produktai

- Šiuos šaldytus produktus kepkite stikliniame padėkle, įtiesę kepimo popierių.
- Rinkitės žemesnę temperatūrą, negu nurodyta ant pakuotės.
- Kepdami maisto produktą kelis kartus apverskite.

Šaldytų produktų / pusgaminių ruošimas

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

- Naudokite ant pakuotės nurodytą rekomenduojamą 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.

“Eigene Programme”

Galite sukurti ir išsaugoti iki 20 asmeninių programų.

- Galite derinti iki 10 kepimo etapų, kad išsamiau nurodytumėte mėgstamų receptų arba dažnai naudojamų receptų eigą. Kiekviename kepimo etape pasirinkite nustatymus, pavyzdžiui, veikimo režimą, temperatūrą ir kepimo trukmę arba šerdies 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 “Weitere” ⧉.
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite “Programm erstellen”.

Dabar galite nustatyti pirmojo kepimo etapo nustatymus.

Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

- Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

Jeigu naudojate funkciją “Vorheizen”, pirmiausia užbaikite pirmąjį keipimo etapą. Tada “Garschritt hinzufügen” nustatykite trukmę ir kartu pridėkite dar vieną kepimo etapą. Tik tada galėsite išsaugoti arba įjungti programą.

- Pasirinkite “Garschritt abschließen”.

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 “Garschritt hinzufügen” ir elkitės, kaip nurodyta 1 kepimo etape.
- Nustatę visus reikalingus kepimo etapus, pasirinkite “Ebene einstellen”.
- Pasirinkite norimą kepimo lygį (-ius).
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Jeigu norite patikrinti arba pakeisti nustatymus, pasirinkite atitinkamą kepimo etapą.

- Pasirinkite “Speichern”.
- Įveskite programos pavadinimą.

■ Pasirinkite ✓.

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 “Weitere” ⧉.

■ Pasirinkite “Eigene Programme”.

■ Pasirinkite norimą programą.

■ Pasirinkite “Ausführen”.

Atsižvelgiant į programos nustatymus, rodomi šie meniu punktai:

- “Sofort starten”
  Programa įjungiama 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 įjungiama iš karto arba nustatytu laiku.

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

■ Programos pabaigoje pasirinkite jutiklinį mygtuką ⧉.

Kepimo etapų keitimas

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

■ Pasirinkite “Weitere” ⧉.

■ Pasirinkite “Eigene Programme”.

■ Pasirinkite programą, kurią norite pakeisti.

■ Pasirinkite “Programm ändern”.

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

■ Pasirinkite ir patvirtinkite norimus nustatymus.

■ Jeigu norite įjungti pakeistą programą, jos nekeisdami, pasirinkite “Programm starten”.

■ Jeigu pakeitėte visus nustatymus, pasirinkite “Speichern”.

Ekrane rodomas patvirtinimas, kad jūsų programos pavadinimas yra išsaugotas.

■ Patvirtinkite mygtuku *OK*.

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

“Eigene Programme”

Pavadinimo keitimas

- Pasirinkite “Weitere” ⧉.
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite programą, kurią norite pakeisti.
- Pasirinkite “Name ändern”.
- Pakeiskite programos pavadinimą.
- Pasirinkite ✓.
- Jeigu pakeitėte programos pavadinimą, pasirinkite “Speichern”.

Ekrane rodomas patvirtinimas, kad jūsų programos pavadinimas yra išsaugotas.

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Programa pervadinama.

Asmeninių programų ištrynimas

- Pasirinkite “Weitere” ⧉.
- Pasirinkite “Eigene Programme”.
- Pasirinkite programą, kurią ketinate ištrinti.
- Pasirinkite “Programm löschen”.

Programa ištrinama.

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

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

Kepinių kepimo patarimai

- Nustatykite kepimo trukmę. Kepiniams nereikėtų rinktis labai ilgos kepimo trukmės. Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.
- Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis arba blizgių kepimo formų, nes šviesaus metalo formose patiekalai netolygiai apskrunda arba apskrunda per mažai. Tam tikromis aplinkybėmis kepinys gali ir neiškepti.
- Kvadratines arba pailgas pyragų kepimo formas į maisto ruošimo skyrių dėkite skersai, kad formose optimaliai pasiskirstytų šiluma, o kepiniai keptų tolygiai.
- Kepindami bulvytes arba bulvių kroketus, į stiklinį padėklą įtieskite kepimo popierių.

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

Temperatūros pasirinkimas

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

Kepinimo trukmės pasirinkimas

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

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

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

Veikimo režimai

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

“Automatikprogramme” Auto naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” naudojimas

Galite naudoti bet kurią kepimo formą iš karščiui atsparios medžiagos.

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

- 1 kepimo lygis: pyragus formose dėkite į 1 kepimo lygį.
- 1 kepimo lygis: plokščius patiekalus (pvz., sausainius arba sluoksniuotus pyragus) kepkite 2 kepimo lygyje.
- 2 kepimo lygiai: atsižvelgę į maisto produkto aukštį, dėkite jį į 1+3 arba 2+3 kepimo lygius.

“Eco-Heißluft” naudojimas

Galite naudoti bet kurią kepimo formą iš karščiui atsparios medžiagos.

Šis kepimo režimas skirtas kepti apkepus ir užkepėles, kurių paviršius turi būti traškus.

- Forminius kepinius arba apkepus kepkite 1 kepimo lygyje.
- Plokščius kepinius (pvz., sausainius arba sluoksniuotus pyragus) kepkite 2 kepimo lygyje.

“MW + Heißluft plus” naudojimas

Labiausiai tinka mikrobangoms ir karščiui atsparios kepimo formos (žr. skyriaus “Mikrobangų režimas” poskyrį “Indų pasirinkimas”), pvz., kepimo formas iš karščiui atsparaus stiklo arba keramikos, nes mikrobangos gali prasiskverbti pro šias medžiagas.

“MW + Heißluft plus” režimas ypač tinka kepti kepinius, kurių ilgesnė kepimo trukmė, pvz., iš mielinės tešlos, varškės ir aliejaus tešlos, sviestinės arba minkomos tešlos.

Naudojant šį kepimo režimą, sutrumpėja kepimo trukmė.

Jeigu ketinate naudoti mikrobangų galią, vadovaukitės kepimo lentelėse ir receptuose nurodyta informacija.

- Stiklinį padėklą įdėkite į 1 kepimo lygį.
- Į stiklinį kepimo padėklą įdėkite kepimo formą.

Patarimas: Mikrobangų režime nerekomenduojama naudoti metalinių kepimo indų, nes metalas atspindi mikrobangas. Mikrobangos pateks į kepinį tik iš viršaus, todėl pailgės kepimo trukmė. Jeigu naudojate metalines kepimo formas, statykite jas ant stiklinio padėklo, kad šios nesiliestų prie orkaitės sienelių. Jeigu prasideda kibirkščiavimas, šios formos nenaudokite režimuose su mikrobangų funkcija.

Kepimo patarimai

- Jeigu ketinate kepti jautienos pjausnius arba filė, būtina **iš anksto įkaitinti** maisto ruošimo skyrių. Visais kitais atvejais to daryti nebūtina.
- Mėsos kepimui naudokite **uždengiamą kepimo indą**, pvz., keptuvą. Mėsos vidus išliks sultingas. Maisto ruošimo skyrius bus švaresnis, negu kepant ant grotelių. Liks pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojate **kepimo rankovę arba maišelį**, laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.
- Jeigu kepinate ant **grotelių** arba naudojate **neuždengiamą kepimo indą**, liesesnę mėsą galite aptepti riebalais, apkloti riebios šoninės juostelėmis arba prismaigstyti lašinukų.
- Mėsą **pagardinkite prieskoniais** ir dėkite į kepimo indą. Užberkite sviesto ar margarino gabaliukų arba aplaistykite aliejumi arba kitais riebalais. Jeigu kepate didelį liesesnės mėsos gabalą (2–3 kg) arba riebią paukštieną, įpilkite apie 1/8 l vandens.
- Kepimo metu nepilkite pernelyg daug skysčio. Tai turės įtakos mėsos **apskrudimui**. Patiekalas apskrudinamas kepimo pabaigoje. Mėsa bus labiau apskrudusi, jeigu atidengsite indą praėjus pusei kepimo laiko.
- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus, uždenkite ir palikite maždaug 10 minučių – **subalansavimo laikas**. Pjaustant patiekalą, ištekės mažiau sulčių.
- **Paukštienos** odelė bus traški, jeigu likus 10 minučių iki kepimo pabaigos aptepsite ją šiek tiek pasūdytu vandeniu.

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

■ Naudokite nurodytus temperatūros diapazonus, mikrobangų galią, kepimo lygius ir trukmę. Taip pat svarbu atsižvelgti į naudojamus kepimo indus, mėsos gabalus ir savo maisto ruošimo įpročius.

Temperatūros pasirinkimas

■ Paprastai rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnėje temperatūroje, mėsa bus apskrudusi, bet neiškepusi.

■ Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos gabalus, nustatykite apie 10 °C žemesnę temperatūrą, negu nurodyta kepimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, tačiau iškeps tolygiau, nebus per daug apskrudusi.

■ Kepdami ant grotelių, nustatykite 20 °C žemesnę temperatūrą, negu kepdami uždarame 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 kepate 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”.

“Automatikprogramme” Auto naudojimas

■ Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” arba “Bratautomatik” naudojimas

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

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

■ Naudokite kepimo indus su karščiui atspariomis rankenomis, pvz., keptuvą, troškinimo puodą, keraminį kepimo indą arba karščiui atsparų stiklinį kepimo indą.

■ Įdėkite patiekalą į 1 kepimo lygį, statykite ant grotelių.

“MW + Heißluft plus” arba “MW + Bratautomatik” naudojimas

Šie režimai **netinka** kepti temperatūrai jautrius mėsos gabalus bei jautienos pjausnius ar file. Keptų mėsos vidus, tik tada susiformuotų plutelė.

Greitam maisto produktų pašildymui ir kepimui apskrudinant, naudokite “MW + Heißluft plus” veikimo režimą. Naudojant šį kepimo režimą, laiko ir energijos sąnaudos yra pačios mažiausios.

Kepimo režimas “MW + Bratautomatik” skirtas apkepinti aukštoje temperatūroje ir baigti kepti žemesnėje temperatūroje.

Jeigu naudosite kepimo režimą su mikrobangų funkcija, sutrumpės kepimo trukmė.

Jeigu ketinate naudoti mikrobangų galią, vadovaukitės kepimo lentelėse ir receptuose nurodyta informacija.

■ Naudokite tik mikrobangų režimui, temperatūros pokyčiams atsparius kepimo indus be metalinių dangčių (žr. skyrių “Indų pasirinkimas mikrobangų režimui”).

■ Stiklinį padėklą su grotelėmis arba tik stiklinį padėklą įstatykite į 1 kepimo lygį.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

Keptuvo naudojimo patarimai

- Kepant keptuve, būtina iš anksto įkaitinti orkaitę. Įkaitinimui naudokite veikimo režimą **be** mikrobangų funkcijos.
  Uždarykite dureles ir apie 5 minutes kaitinkite keptuvo kaitinimo elementą.
- Mėsą nuplaukite po šaltu tekančiu vandeniu ir nusausinkite. Prieš kepdami nesūdykite mėsos griežinėlių, nes mėsa bus sausa.
- Liesą mėsą galite patepti aliejumi. Nenaudokite jokių kitų riebalų, nes šie greitai patamsėja arba pradeda rūkti.
- Plokščias žuvis arba žuvies gabaliukus nuvalykite ir pabarstykite druska. Žuvį galite apšlakstyti citrinos sultimis.
- Kepkite ant grotelių.
- Groteles patepkite aliejumi, tada sudėkite kepamus patiekalus.

Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

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

Temperatūros pasirinkimas

Veikimo režimuose “Umluftgrill” ir “MW + Umluftgrill” galite pasirinkti temperatūrą.

- Paprastai rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnėje temperatūroje, mėsa bus apskrudusi, bet neiškepusi.

Keptuvo kaitinimo lygio pasirinkimas

Veikimo režimuose “Grill” ir “MW + Grill” galite naudoti 1–3 lygius.

- Jeigu didesnio skersmens maisto produktus norite kepti didesniu atstumu iki keptuvo kaitinimo elementų, rinkitės **1 kaitinimo lygį**.
- Jeigu norite, kad, pvz., užkepėlė būtų mažiau apskrudusi, rinkitės **2 kaitinimo lygį**.
- Jeigu plokščius patiekalus norite kepti trumpiau ir mažesniu atstumu iki keptuvo kaitinimo elementų, rinkitės **3 kaitinimo lygį**.

Kepinimo trukmės ◴ pasirinkimas

- Plokščius mėsos arba žuvies patiekalus kepinkite apie 6–8 minutes kiekvieną pusę.
  Stenkitės, kad griežinėliai būtų maždaug vienodo storio, tada nesiskirs jų kepimo trukmė.
- Storesnių gabaliukų kiekvieną pusę kepinkite apie 7–9 minutes.
- Kepinant suktinukus, kiekvienam skersmens centimetrui reikės maždaug 10 minučių.
- Po kurio laiko patikrinkite, ar maisto produktas iškepęs.
- **Mėsos iškepimo laipsnį** patikrinsite mėsą spustelėję šaukštu. Galite nustatyti, ar mėsa iškepusi.

- **“englisch/rosé”**
  Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.
- **“medium”**
  Mėsa mažai 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, maisto produktą įdėkite į žemesnį kepimo lygį arba sumažinkite keptuvo temperatūrą. Taip paviršius pernelyg neparuduos.

Veikimo režimai

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

Jeigu naudosite kepimo režimą su mikrobangų funkcija, sutrumpės kepimo trukmė.

Jeigu ketinate naudoti mikrobangų funkciją, vadovaukitės kepimo lentelėje ir receptuose nurodyta informacija.

“Umluftgrill” arba “MW + Umluftgrill” naudojimas

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

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

- Atsižvelgiant į maisto produkto dydį, įdėkite groteles į 1 arba 2 kepimo lygį.

“Grill” arba “MW + Grill” naudojimas

Šiuos veikimo režimus naudokite norėdami iškepti ir apkepinti plokščius maisto produktus.

- Atsižvelgiant į maisto produkto dydį, įdėkite groteles į 2 arba 3 kepimo lygį.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

⚠ Pavojus patirti elektros smūgį!

Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą.

Orkaitės valymui niekada nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą. Ypač priekinė orkaitės dalis gali būti pažeista orkaitės valiklio.

Visi paviršiai jautrūs įbrėžimams. Tam tikromis aplinkybėms subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Tam tikromis aplinkybėmis dideli nešvarumai gali pažeisti orkaitę.

Išvalykite prietaiso vidų, vidinę durelių pusę ir durelių tarpiklį, kai tik atvėsta. Jeigu prietaiso neišvalysite iš karto, tai padaryti bus sudėtingiau, o tam tikrais atvejais neįmanoma.

Įjungus sugedusį prietaisą, mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui.

Patikrinkite, ar nepažeistos durelės ir durelių sandariklis. Kol klientų aptarnavimo tarnyba neatliks techninės priežiūros darbų, nenaudokite jokių režimų su mikrobangomis.

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.

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami nenaudokite:

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

- orkaičių valiklių *,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistukų.

* jeigu nešvarumų labai daug, galima naudoti ant paviršių su “PerfectClean” danga

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

Tik šiuos stiklainius galima plauti indaplovėje.

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

Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

- Atsargiai nulenkti žemyn viršutinio ir keptuvo kaitinimo elementą.
- Kvapus orkaitės viduje galima neutralizuoti kelias minutes orkaitėje paviri-nus vandenį su šiek tiek citrinos sulčių.

Įprastų nešvarumų šalinimas

Prietaiso viduje esantys skysčiai gali pažeisti orkaitę.
Nešluostykite orkaitės vidaus labai drėgna šluoste, kad skysčio pro angas nepatektų į vidines prietaiso dalis.

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 nusausinkite paviršius minkšta šluoste.

Įsisenėjusių nešvarumų šalinimas

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.

- Valymo tirpalu sudrėkinkite įsisenėjusius nešvarumus ir juos keletą minučių palikite, kad suminkštėtų.
- Valymui galite panaudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę.

Orkaičių valiklių naudojimas

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

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

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

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

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

Keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas

Jeigu gaminimo kameros viršus yra labai nešvarus, galite nulenkti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą. Rekomenduojama maisto ruošimo skyriaus viršų reguliariai valyti drėgna šluoste arba indų plovimo kempinėle.

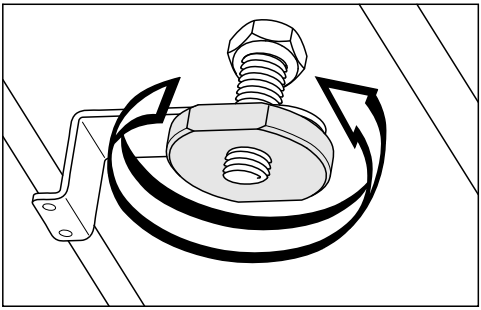
⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

Krentantys tvirtinimo varžtai gali pažeisti emaliuotą maisto ruošimo skyriaus pagrindą.

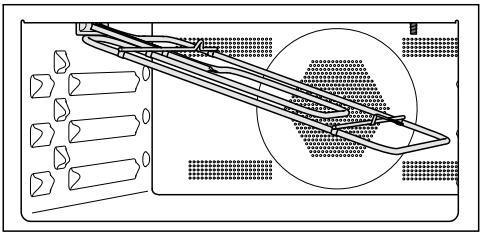
Ant orkaitės pagrindo patieskite, pavyzdžiui, indų šluostę.



- Atlaisvinkite veržles.

Stenkitės nepažeisti keptuvo kaitinimo elemento.

Keptuvo kaitinimo elemento jokiu būdu nelenkite žemyn naudodami jėgą.



- Atsargiai nulenkite žemyn keptuvo kaitinimo elementą.

Stenkitės nepažeisti maisto ruošimo skyriaus viršaus.

Nenaudokite šiurkščiosios indų plovimo kempinėlės pusės.

Galite pažeisti šviesos diodus maisto ruošimo skyriaus viršuje.

Stenkitės nevalyti maisto ruošimo skyriaus šviesos diodų.

- Maisto ruošimo skyriaus viršų valykite drėgna šluoste arba indų plovimo kempinėle.
- Baigę valyti, viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą vėl pakelkite į viršų.
- Sudėkite ir prisukite veržles.

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

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

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

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekranas yra tamsus.	Pasirinkote nustatymą “Tageszeit”	“Anzeige”	“Aus”. Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas. ■ Įjungus orkaitę, rodomas pagrindinis meniu. Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą “Tageszeit”	“Anzeige”	“Ein”.
	Sutriko elektros srovės tiekimas. ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. ■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke”	“Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Įjungtas parodomasis režimas. Ekrane galite pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. ■ Pasirinkite nustatymą “Händler”	“Messeschaltung”	“Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.
Galite įjungti kepimo procesą.	Kepimo procesui su mikrobangų funkcija durelės vis dar atidarytos. ■ Patikrinkite, ar durelės tinkamai uždarytos.
	Režimui su mikrobangų funkcija nenustatyta mikrobangų galia arba kepimo trukmė. ■ Patikrinkite, ar nustatyta mikrobangų galia ir kepimo trukmė.
	Kepimo režimui su mikrobangomis neįvesti visi reikalingi nustatymai. ■ Patikrinkite, ar nustatyta mikrobangų galia, kepimo trukmė ir temperatūra.

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Nepavyksta atidaryti durelių jutikliniu mygtuku .	Pasirinkote nustatymą “Display”	“QuickTouch”	“Aus”. Todėl nereaguoja jutiklinis mygtukas , kai orkaitė yra išjungta. ■ Kai tik įjungsite orkaitę, pradės reaguoti jutikliniai mygtukai. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai orkaitė yra išjungta, aktyvinkite nustatymą “Display”	“QuickTouch”	“Ein”.
	Orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo. ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių. ■ Jeigu norite atidaryti dureles, nes, pvz., iš maisto ruošimo skyriaus norite išimti iškepusį patiekalą, dureles galite atidaryti 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.
Nereaguoja jutikliniai mygtukai.	Pasirinkote nustatymą “Display”	“QuickTouch”	“Aus”. Jutikliniai mygtukai nereaguoja, nes orkaitė yra išjungta. ■ Kai tik įjungsite orkaitę, pradės reaguoti jutikliniai mygtukai. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė yra išjungta, naudokite nustatymą “Display”	“QuickTouch”	“Ein”.
	Orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo. ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
	Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis. ■ Lieskite įjungimo ir išjungimo mygtuką , kol ekranas išsijungs, o prietaisas iš naujo įsijungs.
Įjungus orkaitę, ekrane rodoma “Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken**” .**	Įjungtas paleidimo blokatorius . ■ Paleidimo blokatorių galite išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes palietę jutiklinį mygtuką *OK*. ■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, pasirinkite nustatymą “Sicherheit”	“Inbetriebnahmesperre ”	“Aus”.

Problema	Priežastis ir šalinimas
“Netzausfall -Vorgang abgebrochen**” rodoma ekrane.**	Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas. ■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. ■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.
Ekrane rodoma 12:00**.**	Ilgiau nei 150 val. buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas. ■ Iš naujo nustatykite paros laiką ir datą.
Ekrane rodoma “Maximale Betriebsdauer erreicht**”.**	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. ■ Patvirtinkite mygtuku *OK*. Orkaitė vėl paruošta naudoti.
Ekrane rodoma “Fehler**” ir nežinomas klaidos kodas.**	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
“Mikrowelle**”** ≋ **veikimo režime kepimo proceso metu atidarius prietaiso dureles, nesigirdi veikimo garso.**	Tai ne gedimas! Jeigu “Mikrowelle” ≋ režime kepimo proceso metu atidaromos durelės, kontaktinis durelių jungiklis išjungia mikrobangas ir perjungia mažesnį ventiliatoriaus greitį.
Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.	Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliatorius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).
Kepimo proceso su mikrobangomis metu girdisi neįprastas garsas.	Kepimo su mikrobangomis metu naudojote metalinius indus. ■ Patikrinkite, ar kibirkščiavimas atsiranda dėl metalinių indų naudojimo (žr. skyriaus “Mikrobangų režimas” poskyrį “Indų pasirinkimas”).
	Kepimo su mikrobangų funkcija metu maisto produktus uždengėte aliuminio plėvele. ■ Nuimkite aliuminio plėvelę.
	Kepimo proceso su mikrobangų funkcija metu naudojote groteles. ■ Kepimo režimuose su mikrobangomis visada naudokite stiklinį padėklą.

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Orkaitė išsijungė automatiškai.	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. ■ Vėl įjunkite orkaitę.
Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.
	Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.
Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. ■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.
	Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui. Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis kepimo formų. Jos atspindi orkaitės spinduliuojamą šilumą. Todėl šiluma blogiau pasiekia maisto produktą, šis netolygiai arba per mažai apskrunda. ■ Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
“Mikrowelle**”** ≋ **režime pasibaigus nustatytai trukmei, patiekalas nepakankamai pašilo arba neiškepė.**	Sustabdėte kepimo procesą su mikrobangų funkcija, bet neįjungėte iš naujo. ■ Dar kartą įjunkite šį kepimo režimą, kol maisto produktas pakankamai pašils arba iškeps.
	Kepant arba šildant maisto produktus su mikrobangų funkcija, buvo nustatyta per trumpa trukmė. ■ Patikrinkite, ar nustatytai mikrobangų galiai buvo parinkta tinkama trukmė. Kuo žemesnė mikrobangų galia, tuo ilgesnė trukmė.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Maisto produktus pašildžius arba iškepus mikrobangų režime, šie per greitai atvėso.	Dėl mikrobangų savybių šiluma visų pirma atsiranda maisto produkto kraštiniuose sluoksniuose, tada perduodama į vidurį. Jeigu patiekalas buvo šildomas naudojant aukštą mikrobangų galią, patiekalo kraštai gali būti karšti, bet viduje jis dar gali būti šaltas. Tada vykstančiame temperatūros suvienodinimo procese patiekalo vidus tampa šiltesnis, o kraštai vėsesni. ■ Jeigu šildote skirtingos sudėties patiekalus, pvz., pietų valgiaraštį, nustatykite žemesnę mikrobangų galią ir ilgesnę trukmę.
Netrukus išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.	Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung”	“„Ein“ für 15 Sekunden”. ■ Jeigu norite, kad viso kepimo proceso metu būtų įjungtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas, pasirinkite nustatymą “Beleuchtung”	“Ein”.
Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas išsijungia arba neįsijungia.	Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung”	“Aus”. ■ Palieskite jutiklinį mygtuką ☼ ir 15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą. ■ Galite pasirinkti nustatymą “Beleuchtung”	“Ein” arba “„Ein“ für 15 Sekunden”.
	Sugedo maisto ruošimo skyriaus apšvietimo sistema. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Garantinio aptarnavimo skyrius

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

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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

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

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

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

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

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

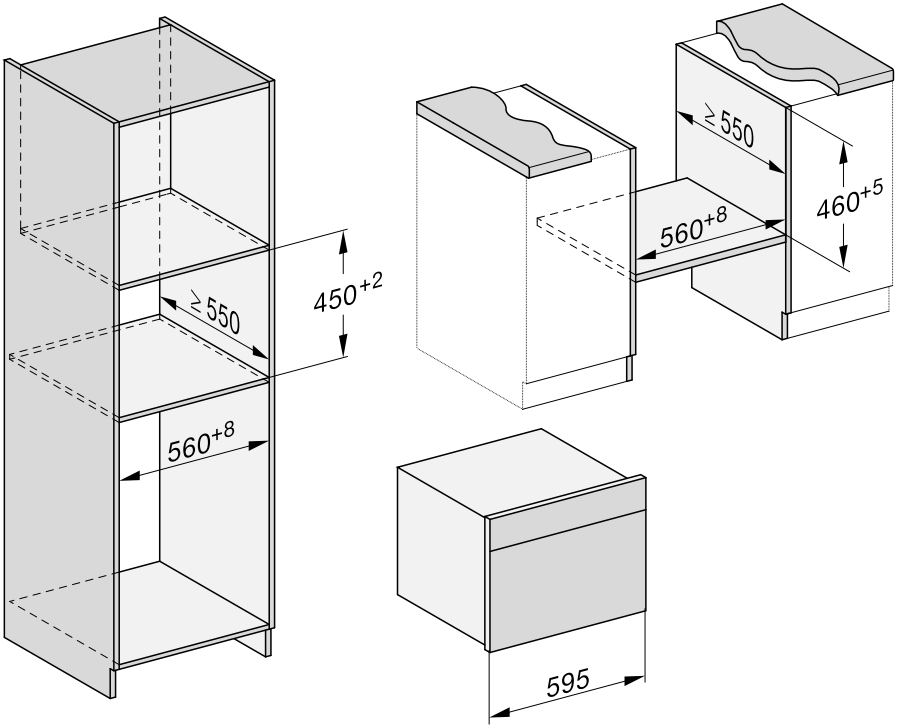
Daugiau informacijos nurodyta pridėtose garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo matmenys

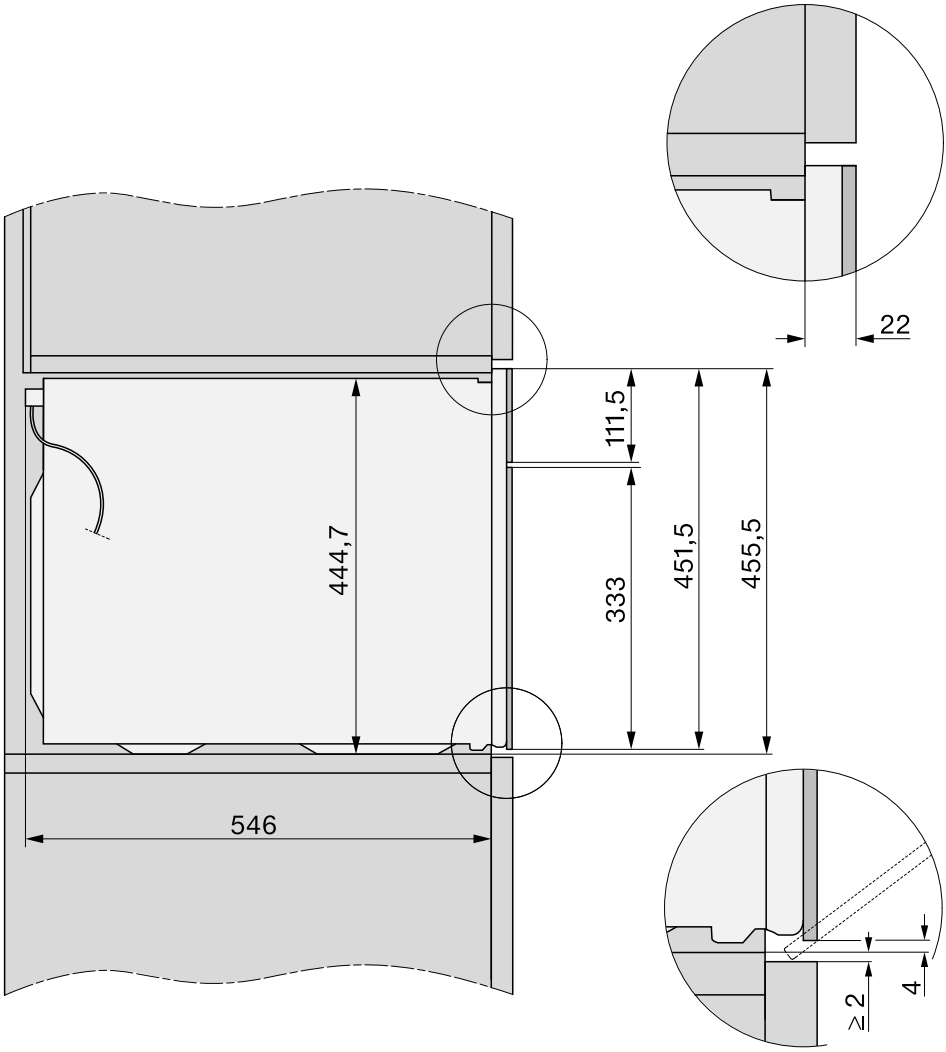
Matmenys nurodyti milimetrais.

Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

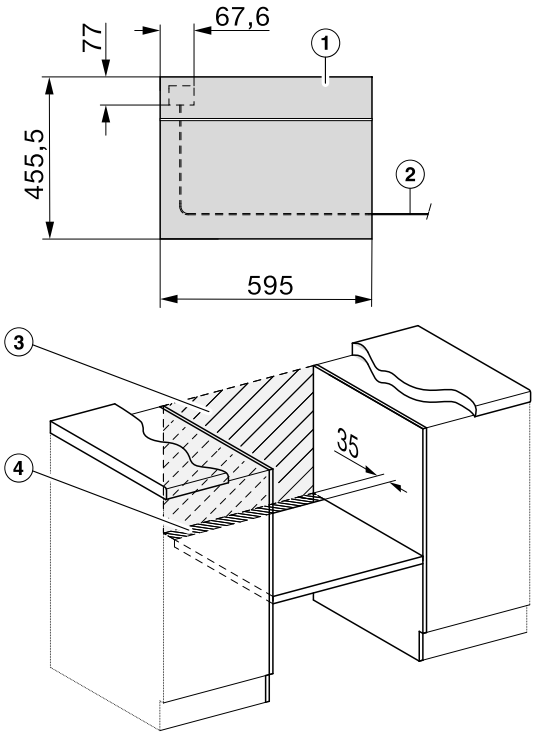
Jeigu prietaisą ketinate montuoti po kaitlente, atsižvelkite į kaitlentės montavimo nurodymus ir montavimo aukštį.

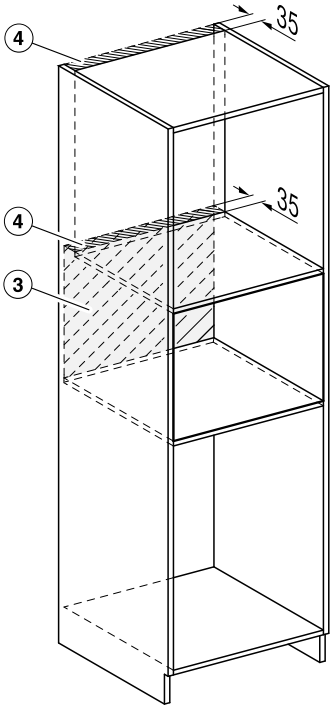


Vaizdas iš šono



Jungtys ir vėdinimas





① Vaizdas iš priekio

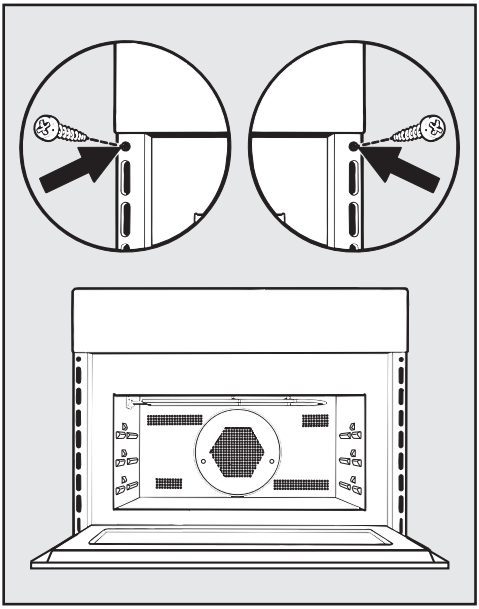
② Jungimo į tinklą kabelis, ilgis – 2000 mm

③ Šioje srityje nėra jungties

④ Vėdinimo išpjova, maž. 150 cm^2

Orkaitės įmontavimas

- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.
- Įstatykite orkaitę į montavimo spintą ir išlygiuokite.
- Atnaujinkite srovės tiekimą į elektros lizdą.



- Jutikliniais mygtukais atidarykite dureles ir komplekte esančiais varžtais pritvirtinkite orkaitę prie spintelės šoninių sienelių.

Elektros jungtis

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

Reikalingas maž. 16 A saugiklis.

Jungti galima tik prie tvarkingai įrengto maitinimo lizdo su įžeminimu. Elektros instaliacija turi būti įrengta pagal VDE 0100.

Statykite prietaisą taip, kad tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas.

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

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

Jungimui reikalingus duomenis rasite specifikacijų lentelėje maisto ruošimo 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).

Jeigu pažeistas jungimo laidas, “Miele” klientų aptarnavimo skyrius turi įrengti naują specialų prietaiso prijungimo liniją.

Ši orkaitė su mikrobangų funkcija atitinka Europos standarto EN 55011 reikalavimus. Pagal standartą produktas kaip 2 grupės prietaisas priskiriamas B klasei.

2 grupė reiškia, kad pagal paskirtį prietaisas aukšto dažnio energiją elektromagnetinių spindulių forma naudoja maisto produktų šildymui.

Prietaiso B klasė reiškia, kad prietaisą galima naudoti namų ūkyje.

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

Kepimo lentelės

Sviestinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		+ [°C] + [W]			[min]
Keksai		150–160	✓	2	35–45
Maži pyragėliai (1 stiklinis padėklas) *		150	–	2	25–35
Maži pyragėliai (2 stikliniai padėklai) *		140	–	2+3	35–45
Smėlio pyragas (stačiakampė kepimo forma, 30 cm)	[1]	160–170 + 80	✓	1	35–45
Marmurinis arba riešutinis keksas (žiedo forma / “boba” kepimo forma, ∅ 26 cm)	[1]	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (stačiakampė kepimo forma, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Marmurinis ir (arba) riešutinis keksas (žiedo formos / “boba” kepimo forma ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Vaisinis pyragas (1 stiklinis padėklas)		150–160	✓	2	50–60
Vaisinis pyragas (išardoma forma, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Torto pagrindas (biskvito forma, ∅ 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

Veikimo režimas, Temperatūra, Mikrobangų galia, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, “MW + Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Kepimo indą pastatykite stiklinio kepimo padėklo viduryje.

2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą produktą.

Minkoma tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]			[min]
Sausainiai (1 stiklinis padėklas)		140–150	✓	2	20–30
Trapios tešlos sausainiai (1 stiklinis padėklas) *		140	–	2	40–50
Trapios tešlos sausainiai (2 stikliniai padėklai) *		140	–	2+3	45–55[2]
Torto pagrindas (biskvito forma, ∅ 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Sūrio pyragas (išardoma forma, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Obuolių pyragas (išardoma forma, ∅ 20 cm) *		160	–	1	110–120
Obuolių pyragas, uždaras (išardoma forma, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Vaisinis pyragas su baltymų kremu (išardoma forma, ∅ 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Vaisinis pyragas su glajumi (1 stiklinis padėklas)		150–160	✓	2	55–65
Saldus apkepas (1 stiklinis padėklas)		190–200[1]	✓	2	30–40

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą produktą.

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

Kepimo lentelės

Mielinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min]
Boba (“Bobos” kepimo forma, ∅ 24 cm)	Heißluft plus	140–150	✓	1	55–65
Vokiškas štolenas (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	150–160	✓	1	60–70
Trupininis pyragas su / be vaisių (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	160–170	✓	2	40–50
	MW + Heißluft plus	170–180 + 150	–	2	30–40
Vaisinis pyragas (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	160–170	✓	2	40–50
	MW + Heißluft plus	170–180 + 150	–	2	25–35
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	150–160	✓	2	25–35
Baltasis pyragas (padinis kepinys) (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	180–190	–	2	35–45
Baltasis pyragas (stačiakampė kepimo forma, 30 cm)	Heißluft plus	190–200	✓	1	50–60
Viso grūdo duona (stačiakampė kepimo forma, 30 cm)	Heißluft plus	180–190	✓	1	55–65
Mielinės tešlos kildinimas (dubuo)	Heißluft plus	35	–	1	30

▭ Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 3 1 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Heißluft plus “Heißluft plus”, MW + Heißluft plus “MW + Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

Varškės ir aliejaus tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min]
Vaisinis pyragas (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	160–170	✓	2	40–50
	MW + Heißluft plus	170–180 + 150	–	2	25–35
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 stiklinis padėklas)	Heißluft plus	150–160	✓	2	25–35

▭ Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 3 1 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Heißluft plus “Heißluft plus”, MW + Heißluft plus “MW + Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

Biskvitinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]			[min]
Torto pagrindas (iš 2 kiaušinių, išardoma forma, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	15–25
Torto pagrindas (iš 4 kiaušinių, išardoma forma, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	30–40
Trupintas biskvitas (išardoma forma, ∅ 26 cm) *		190	–	2	20–30
Biskvitinis plokštainis (1 stiklinis padėklas)		170–180[1]	–	2	12–22

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą produktą.

Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

Pyragai / kepiniai (priedai)		[°C]			[min]
Plikytos tešlos pyragaičiai (1 stiklinis padėklas)		160–170	✓	2	30–40
Sluoksniuotos tešlos pyragėliai (1 stiklinis padėklas)		170–180	✓	2	25–35
Migdoliniai pyragaičiai “Macarons” (1 stiklinis padėklas)		120–130	✓	2	35–45
Orinukai / bezė (1 stiklinis padėklas, 6 vnt. po ∅ 6 cm)		80–100	–	2	120–150

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

Kepimo lentelės

Pikantiški patiekalai

Kepamas patiekalas (priedai)		+ [°C] + [W]			[min]
Pikantiškas apkepas (1 stiklinis padėklas)		190–200[2]	✓	2	30–40
Svogūnų pyragas (1 stiklinis padėklas)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pica, mielinės tešlos (1 stiklinis padėklas)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pica, varškės ir aliejaus tešlos (1 stiklinis padėklas)		150–160	–	2	25–35
Skrebutis * (grotelės)	[1]	3[3]	–	2	2–4
Užkepti / skrudinti patiekalai, pvz., skrebutis (grotelės ant stiklinio padėklo)	[1]	3	–	2	5–9
Keptuve apkepintos daržovės (grotelės ant stiklinio dubens)	[1]	3[3]	–	2	10–12[4]
		210–220[3]	–	2	8–10[4]

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, “MW + Heißluft plus”, “Grill groß”, “Umluftgrill”, ✓ įj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Naudokite nurodytą keptuvo kaitinimo lygį.

2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą produktą.

3 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

4 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Jautiena

Kepamas patiekalas (priedai)		[°C]			[min]	[°C]
Troškintas jautienos kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	2	150–160	✓	1	120–130[6]	–
Jautienos išpjova, apie 1 kg [1]	2	150–160[4]	–	1	30–70	45–75
Jautienos pjausnys, apie 1 kg [1]	2	150–160[4]	✓	1	25–70	45–75
Mėsainiai[*,1]	3	3[5]	–	2	1: 17–22 2: 5–10[7]	–
Maltinukai[1]	3	3[5]	–	2	1: 10–15 2: 5–10[7]	–

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Šerdies temperatūra, “Heißluft plus”, “Grill groß”, ✓ įj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Naudokite stiklinį padėklą ir groteles.

2 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

3 Naudokite nurodytą keptuvo kaitinimo lygį.

4 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą produktą.

5 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

7 Apverskite kepamą patiekalą, kai šis pakankamai apskrus (1: kepinimo trukmė 1 pusės, 2: kepinimo trukmė 2 pusės).

8 Jeigu turite atskirą patiekalų termometrą, galite vadovautis ir pagal patiekalo šerdies temperatūrą.

Kepimo lentelės

Veršiena

Kepamas patiekalas (priedai)	▭	+ [°C] + [W]		[min]	[°C]
Troškintas veršienos kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)	[1]	160–170	✓	1	120–130[2]	–
	[1]	160–170 + 150	✓	1	80–90[2]	–
Veršienos pjausnys, apie 1 kg (stiklinis padėklas)	[1]	150–160	✓	1	20–50	45–75

▭ Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Šerdies temperatūra, “Heißluft plus”, “MW + Heißluft plus”, ✓ įj., – išj.

1 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

3 Jeigu turite atskirą patiekalų termometrą, galite vadovautis ir pagal patiekalo šerdies temperatūrą.

Kiauliena

Kepamas patiekalas (priedai)		+ [°C] + [W]			[min]	[°C]
Kiaulienos kepsnys / sprandinės kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	[1]	160–170 + 150	✓	1	80–90[4]	80–90
Kiaulienos kepsnys su odele, apie 2 kg (keptuvas)	[1]	170–180 + 150	✓	1	70–80[5]	80–90
Kaselio kepsnys, maždaug 1 kg (stiklinis padėklas)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Maltos mėsos kepsnys, maždaug 1 kg (stiklinis padėklas)		170–180 + 150	–	1	35–45[5]	80–85
Pusryčių šoninė / bekonas (grotelės ant stiklinio padėklo)	[2]	3[3]	–	2	5–10	–
Kepimo dešrelės (grotelės ant stiklinio padėklo)	[2]	3[3]	–	2	15–20[6]	–

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Šerdies temperatūra, “MW + Bratautomatik”, “MW + Heißluft plus”, “Grill groß”, ✓ įj., – išj.

1 Naudokite mikrobangų funkcijai skirtus indus.

2 Naudokite nurodytą keptuvo kaitinimo lygį.

3 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

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

6 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

7 Jeigu turite atskirą patiekalų termometrą, galite vadovautis ir pagal patiekalo šerdies temperatūrą.

Kepimo lentelės

Ėrienos, žvėrienos patiekalai

Kepamas patiekalas (priedai)	▭	+ [°C] + [W]		3 1	[min]	4 [°C]
Ėriuko kumpis su kaulu, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)		170–180 + 80	✓	1	100–120[3]	64–82
Ėrienos nugarinė be kaulo (grotelės ant stiklinio padėklo)	1	170–180[2]	✓	1	15–40	53–80
Stirnienos nugarinė be kaulo (keptuvas)	1	170–180[2]	✓	1	45–75	60–81
Elnienos nugarinė be kaulo (stiklinis padėklas)	1	140–150[2]	–	1	20–40	60–81
Šernienos kumpis be kaulo, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)		180–190	✓	1	90–120[3]	80–90

▭ Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 3 1 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Šerdies temperatūra, “MW + Bratautomatik”, “Heißluft plus”, “Bratautomatik”, ✓ įj., – išj.

1 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą produktą.

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

4 Jeigu turite atskirą patiekalų termometrą, galite vadovautis ir pagal patiekalo šerdies temperatūrą.

Paukštiena, žuvis

Kepamas patiekalas (priedai)		+ [°C] + [W]			[min]	[°C]
Paukštiena, 0,8–1,5 kg (grotelės ant stiklinio padėklo)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Viščiukas, apie 1,2 kg (grotelės ant stiklinio padėklo)		180–190[1]	–	1	60–70[2]	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55[2]	85–90
Paukštiena, apie 2 kg (plokščia apkepo forma ant stiklinio padėklo)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas ant stiklinio padėklo)		160–170 + 80	–	1	150–160[3]	90–95
Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakiai) (stiklinis padėklas)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakiai) (stiklinis padėklas)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Šerdies temperatūra, “Bratautomatik”, “MW + Bratautomatik”, “Umluftgrill”, “MW + Umluftgrill”, “MW + Heißluft plus”, ✓ jj., – išj.

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60705.

1 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

2 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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

4 Jeigu turite atskirą patiekalų termometrą, galite vadovautis ir pagal patiekalo šerdies temperatūrą.

Duomenys patikrą vykdantiems institutams

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

Bandomieji patiekalai (priedai)	▭	[°C]		3 1	[min]
Maži pyragėliai (1 stiklinis padėklas[1])	Heißluft plus	150	–	2	25–35
Maži pyragėliai (2 stikliniai padėklai[1])	Heißluft plus	140	–	2+3	35–45
Trapios tešlos sausainiai (1 stiklinis padėklas[1])	Heißluft plus	140	–	2	40–50
Trapios tešlos sausainiai (2 stikliniai padėklai[1])	Heißluft plus	140	–	2+3	45–55[5]
Obuolių pyragas (grotelės[1)], išardoma kepimo forma[2)], ∅ 20 cm)	Heißluft plus	160	–	1	110–120
Trupintas biskvitas (grotelės[1)], išardoma kepimo forma[2)], ∅ 26 cm)	Heißluft plus	190	–	2	20–30
Skrebutis (grotelės[1)])	Grill groß[3]	3[5]	–	2	2–4
Mėsainis (grotelės[1], uždėtos ant stiklinio dubens[1])	Grill groß[3]	3[4]	–	2	1: 17–22 2: 5–10[6]

▭ Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 3 1 Kepimo lygis, Kepimo trukmė, Heißluft plus “Heißluft plus”, Grill groß “Grill groß”, ✓ įj., – išj.

1 Naudokite tik originalius “Miele” priedus.

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

3 Naudokite nurodytą keptuvo kaitinimo lygį.

4 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

6 Apverskite kepamą patiekalą, kai šis pakankamai apskrus (1: kepinimo trukmė 1 pusės, 2: kepinimo trukmė 2 pusės).

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705 (mikrobangų režimas)

Bandomieji patiekalai		[W]	[min]	[min] [2]	Pastabos [3]
Kiaušinių kremas, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Naudokite standartines formas, kurių viršaus matmenys – 250 mm x 250 mm, kepkite neuždengtą
Smėlio pyragas, 475 g		450	8–11	5	Naudokite standartines kepimo formas, kurių viršaus skersmuo 220 mm, kepimo metu neuždenkite
Malta mėsa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Naudokite standartines formas, kurių viršaus matmenys – 250 mm x 124 mm, kepkite neuždengtą
Bulvių užkepėlė, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Naudokite standartines kepimo formas, kurių viršaus skersmuo 220 mm, kepimo metu neuždenkite
Viščiukas, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 [1]	2	Groteles ir stiklinį padėklą dėkite vienu metu, viščiuką krūtinėle žemyn uždėkite ant grotelių.
Mėsos atitirpinimas (maltos mėsos), 500 g		150	16–19 [1]	10	Naudokite standartines formas, atitirpinkite neuždengę
Avietės, 250 g		150	6–8	3	Naudokite standartines formas, atitirpinimo metu neuždenkite

Veikimo režimas, Mikrobangų galia, Atitirpinimo arba kepimo trukmė, Subalansavimo laikas, “Mikrowelle”, “MW + Heißluft plus”, “MW + Umluftgrill”

1 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą / atitirpinamą produktą apverskite.

2 Patiekalą palikite kambario temperatūroje, kad temperatūra tolygiai pasiskirstytų.

3 Stiklinį dubenį įdėkite į 1 kepimo lygį, o ant viršaus sudėkite indus.

Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

WLAN modulio dažnio juosta	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maksimali WLAN modulio perdavimo galia	< 100 mW

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

Garantijos sąlygos

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

I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

II Garantijos suteikimo sąlygos

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

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

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

V Duomenų apsauga

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

DE	LT
„ein“ für 15 Sekunden	“Įjungti” 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandoms
Aktionen anzeigen	Rodyti veiksmus
aktivieren	Įjungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
ausführen	Vykdyti
Automatikprogramme	Automatinės programos
Begrüßungsmelodie	Pasveikinimo melodija
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Booster	Booster
Bratautomatik	Automatinio kepimo programa
Crisp function	Traškumo funkcija
Datum	Data
deaktivieren	Išjungti / išaktyvinti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekrano ryškumas
Dörren	Džiovinimo
Ebene einstellen	Nustatyti kepimo lygį
Eco-Heißluft	ECO ir papildomas karštasis oras

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Eigene Programme	Asmeninėse programose
ein	Įjungti
Einheiten	Vienetai
einrichten	Įdiegti
einstellen	Nustatyti
einstellen 00:00 Min	Nustatyti 00:00 min.
Einstellungen	Nustatymai
english	Anglų kalba
Erhitzen	Pašildyti
Fehler	Triktis
Fernsteuerung	Nuotolinis valdymas
Fertig	Baigta
Fertig um	Pabaigos laikas
Garschritt abschließen	Užbaigti kepimo etapą
Garschritt hinzufügen	Pridėti kepimo etapą
Garschritte anzeigen	Rodyti kepimo etapus
Garzeit	Kepimo trukmė
Geräteeinstellungen	Prietaiso nustatymai
Geschirr wärmen	Pašildyti indus
Gewicht	Svoris
Grill	Keptuvo
Händler	Pardavėjas
Hefeteig gehen lassen	Mielinės tešlos kildinimas
Heißluft plus	Papildomo karštojo oro
Helligkeit	Ryškumas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Info	Informacija

DE	LT
ja	Taip
Kuchen	Pyragas
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Land	Šalis
Lautstärke	Garsumo stiprumas
Leistung	Galia
löschen	Naikinti / ištrinti
Maximale Betriebsdauer erreicht	Pasiekta maksimali veikimo trukmė
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Įjungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaista
Miele@home einrichten	Įdiegti “Miele@home”
Mikrowelle	Mikrobangų funkcija
MW + Bratautomatik	Mikrobangų funkcija ir automatinio kepimo programa
MW + Grill	Mikrobangų funkcija ir keptuvas
MW + Heißluft plus	Mikrobangų funkcija ir papildomas karštasis oras
MW + Umluftgrill	Mikrobangų funkcija ir keptuvas su ventiliatoriumi
nachbacken	Papildomai kepti kepinius
nachgaren	Papildomai kepti
Nachtabschaltung	Išjungimo naktį funkcija
nachwärmen	Papildomai pašildyti
Name ändern	Keisti pavadinimą
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Sutriko elektros srovės tiekimas-procesas nutrauktas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo
OK	OK
Popcorn	Spragėsiai
Programm ändern	Keisti programą
Programm erstellen	Sukurti programą
Programm löschen	Ištrinti programą
Programm starten	Įjungti programą
Quick-MW	Sparčioji mikrobangų funkcija
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
speichern	Išsaugoti
Sprache	Kalba
Start	Paleidimas
Start um	Paleidimo val.
Stop	Sustabdyti / išjungti
Tageszeit	Paros laikas
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Reguliuojamos temperatūros
überspringen	Pereiti / peršokti
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi

DE	LT
Verbindungsstatus	Prisijungimo būsena
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang abbrechen?	Nutraukti procesą?
Vorheizen	Iš anksto įkaitinti
Vorschlagsleistungen	Rekomenduojama galia
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Warmhalten	Patiekalo šilumos palaikymas
weiter	Toliau
Weitere	Kitos / kiti
Weitere Parameter	Kiti parametrai
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zeitgesteuert	Reguliuojamo laiko
zurücksetzen	Atkurti

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

Miele

H 7440 BMX

lt-LT

M.-Nr. 11 236 100 / 12