

Naudojimo ir montavimo instrukcija Orkaitė



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

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai	7
Tvarumas ir aplinkos apsauga	13
Energijos taupymo patarimai	14
Susipažinimas	15
Jūsų orkaitė	15
Valdymo skydelis	16
Veikimo režimo perjungiklis	17
Ekranas	17
Valdymo rankenėlė < >	17
Jutikliniai mygtukai	17
Simboliai	18
Įranga	19
Identifikacinė plokštelė	19
Tiekimo komplektacija	19
Papildomai įsigijami priedai	19
Saugos įrenginiai	21
“PerfectClean” dangą padengti paviršiai	22
Valdymo principas	23
Pasirinkti režimą	23
Skaičių įvedimas	23
Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąraše	23
Nustatymo keitimas parinkčių sąraše	23
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	23
Pirmasis paleidimas	24
“Miele@home”	24
Pirmojo paleidimo eiga	24
Įkaitinkite orkaitę	25
Nustatymų pritaikymas	26
Nustatymų apžvalga	26
Meniu “Einstellungen” iškvietimas	27
“Sprache” 	27
“Tageszeit”	27
“Display”	27
“Lautstärke”	27
“Einheiten”	28
“Vorschlagstemperaturen”	28
“Kühlgebläsenachlauf”	28
“Betriebsstunden”	28
“Miele@home”	29
“Fernsteuerung”	29
“RemoteUpdate”	29
“Softwareversion”	30
“Händler”	30

“Werkeinstellungen”	30
Veikimo režimai	31
Valdymas	32
Paprasta naudoti	32
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas	32
Temperatūros keitimas	33
Kepimo trukmė.....	33
Kepimo trukmės nustatymas	33
Pabaigos laiko nustatymas (“Fertig um”)	33
Paleidimo laiko nustatymas (“Start um”).....	33
Nustatytos kepimo trukmės keitimas	34
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimas	34
Kepimo proceso nutraukimas	34
Režimo “AirFry”  naudojimas.....	34
Automatinių programų naudojimas	35
“Kurzzeit”	35
Priedų naudojimas.....	36
Grotelių naudojimas	36
Kepimo formų naudojimas.....	36
Kepimo padėklų naudojimas	36
Kepimo ir kepinimo grotelių naudojimas su universaliuoju padėklu	36
Kepimo ir kepinimo padėklo naudojimas su universaliuoju padėklu	36
Kepimo akmens naudojimas	36
“Gourmet” keptuvo naudojimas	37
“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų HFC 70-C sumontavimas ir išmon- tavimas	37
Pravartu žinoti	40
Kepimas	40
Kepinių kepimo patarimai	40
Nuoroda į kepimo lenteles.....	40
Veikimo režimai	40
Kepsnių kepimas.....	41
Kepimo patarimai.....	41
Nuoroda į kepimo lenteles.....	42
Veikimo režimai	42
Kepimas keptuve	43
Kepinimo keptuve patarimai.....	43
Nuoroda į kepimo lenteles.....	43
Veikimo režimai	44
“Auftauen”	44
Kepimas žemoje temperatūroje	45
Konservavimas.....	46
Džiovinimas	47

Turiny

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

Kepimo lentelės	85
Sviestinė tešla	85
Minkoma tešla	86
Mielinė tešla	87
Varškės ir aliejaus tešla	88
Biskvitinė tešla	88
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų	89
Pikantiški patiekalai	90
Jautiena	91
Veršiena	92
Kiauliena	93
Ėrienos, žvėrienos patiekalai	94
Paukštiena, žuvis	95
Valymas ir priežiūra	96
Netinkami valikliai	96
Priedų išmontavimas arba išėmimas	96
Nešvarumų šalinimas orkaitių valikliu	97
Priekinės dalies valymas	97
Gaminimo kamera	97
Gaminimo kameros sienelių, gaminimo kameros pagrindo, gaminimo kameros viršaus valymas rankomis	97
Gaminimo kameros sandariklio valymas	98
Kataliziniu emaliu padengta galinė gaminimo kameros sienelė	98
Galinės gaminimo kameros sienelės išmontavimas ir sumontavimas	98
Galinės gaminimo kameros sienelės plovimas rankomis	99
Katalizinis galinės gaminimo kameros galinės sienelės valymas	99
Padėklų laikikliai	100
Padėklų laikiklių išmontavimas ir sumontavimas	100
Padėklų laikiklių plovimas	100
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai	101
“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų plovimas	101
Rūdys	101
Grotelių valymas	102
Kepimo padėklai ir kepimo formos	102
Kepimo padėklų ir kepimo formų su “PerfectClean” danga plovimas	102
Kepimo akmuo	103
Kepimo akmens ir medinės ližės plovimas	103
“Gourmet” keptuvas su dangčiu	103
“Gourmet” keptuvo plovimas	103
Durėlės	104
Durelių išmontavimas	104
Durelių išardymas	105
Durelių montavimas	107

Turinys

Problemų šalinimas	108
Nurodymai ekrane	108
Nenumatytas prietaiso veikimas	109
Netenkinantis rezultatas	110
Neįprasti garsai	111
Klientų aptarnavimo skyrius	112
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	112
Garantija	112
Įdiegti	113
Montavimo matmenys	113
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.	113
Vaizdas iš šono H 24xx	114
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx	115
Jungtys ir vėdinimas	116
Orkaitės įmontavimas	117
Elektros jungtis	118
Duomenys patikrą vykdantiems institutams	119
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1	119
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	120
Techniniai duomenys	121
Atitikties deklaracija	121
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos	121
Garantijos sąlygos	122
Sutartiniai ženklai	123

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

Tinkamas naudojimas

- ▶ Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.
- ▶ Naudokite orkaitę tik buityje – maisto produktų kepimui, apkepinimui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

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

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

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

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

Vaikai namų ūkyje

- ▶ Naudokite paleidimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti orkaitės.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai negali naudoti prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti orkaitę tik jei-gu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti orkaitės.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli orkaitės. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- ▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos.
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 15 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių. Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik "Miele" įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeistos orkaitės.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame "Miele" produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

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

► Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonų, pasikonsultuokite su 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 maitinimo laido, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi įrengti specialų maitinimo laidą.

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

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

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

Saugos nurodymai ir įspėjimai

► 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 jokia būdu nenaudokite patalpų šildymui.

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

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

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

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

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

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

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

► Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis.

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

Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pastatymo paviršių arba indų pašildymui, naudokite tik veikimo režimus "Heißluft plus"  arba "Eco-Heißluft" .

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

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

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

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

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

► Verdant arba šildant uždarytas skardines, skardinėse susidaro viršslėgis, jos gali sprogti. Skardinių nevirkite ir nešildykite.

► Pavojus susižaloti į atidarytas dureles! Galite susižeisti užkliuvę už atidarytų indaplovės durelių. Be reikalo nepalikite atidarytų durelių.

► Maksimali leistina durelių apkrova yra 15 kg. Nelipkite arba nesisėskite ant atidarytų durelių, nestatykite ant jų sunkių daiktų. Stenkitės neįstrigti tarp durelių ir maisto ruošimo skyriaus. Galite pažeisti orkaitę.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

Valymas ir priežiūra

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.
 - ▶ Galima išmontuoti padėklų laikiklius. Prietaise dar kartą teisingai sumontuokite padėklų laikiklius.
 - ▶ Norėdami nuvalyti kataliziniu emaliu padengtą užpakalinę sienelę, galite ją išimti. Tada dar kartą teisingai įdėkite atgal. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu išimta užpakalinė sienelė.
 - ▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių stiklą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepečių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.
 - ▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tarakonai). Prižiūrėkite, kad orkaitė ir sritis aplink orkaitę visada būtų švarios.
- Garantija nepadengia kenkėjų padarytos žalos.

Priedai

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

Pakuotės utilizavimas

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

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

Seno prietaiso utilizavimas

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



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

Energijos taupymo patarimai

Gaminimo procesai

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus, kurie nebus reikalingi gaminimo metu.
- Rinkitės recepte arba gaminimo lentelėje nurodytą žemesnę temperatūrą, po tam tikro laiko patikrinkite kepamą patiekalą.
- Jeigu taip nurodyta recepte arba kepimo lentelėje, įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Kepimo metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Naudokite matines, tamsias kepimo formas ir kepimo indus, pagamintus iš šilumą neatspindinčių medžiagų (ema-liuoto plieno, karščiui atsparaus stiklo, lieto aliuminio su apsaugine danga). Blizgios medžiagos, pavyzdžiui, nerūdijantysis plienas ar aliuminis, atspindi šilumą, todėl ji sunkiau patenka į kepamą patiekalą. Maisto ruošimo skyriaus pagrindo arba grotelių neuždenkite šilumą atspindinčia plėvele.
- Stebėkite kepimo trukmę, kad kepimo metu neįkvotumėte energijos. Nustatykite kepimo trukmę arba naudokite patiekalų termometrą (jeigu yra).
- Daugelį patiekalų iškepsite pasirinkę „Heißluft plus“  veikimo režimą. Šiluma iš karto paskirstoma po visą maisto ruošimo skyrių, todėl daugelį patiekalų galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu pasirinkę režimą „Ober-/Unterhitze“ . Be to, tuo pačiu metu galėsite kepti keliuose kepimo lygiuose.
- „Eco-Heißluft“  – tai naujasis kepimo režimas, kurį galite naudoti tiek kepdami nedidelius kiekius, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles, forminius sausainius, tiek ruošdami žuvis

- patiekalus arba kepsnius. Kepimo metu ne tik taupoma energija, bet optimaliai išnaudojama šiluma. Kepdami viename lygmenyje sutaupysite iki 30 % energijos, o rezultatas bus vienodai geras. Kepimo proceso metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Kepdami patiekalus keptuve, rinkitės kepimo režimą „Umluftgrill“ . Galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu kituose keptuvo režimuose, kur naudojama maksimali temperatūra.
 - Kepkite vienu metu kelis patiekalus. Statykite juos vieną šalia kito arba skirtinguose kepimo lygiuose.
 - Patiekalus, kurių negalite ruošti vienu metu, kepkite vieną po kito ir taip išnaudokite likusią šilumą.

Liekamosios šilumos naudojimas

- Kepant aukštesnėje nei 140 °C temperatūroje ilgiau nei 30 minučių, likus maždaug 5 minutėms iki kepimo pabaigos, temperatūrą galite sumažinti iki minimalios. Likusios šilumos pakaks, kad patiekalas baigtų kepti. Orkaitės jokių būdu neišjunkite.
- Jeigu norite nuo kataliziniu būdu apdoro-tų prietaiso dalių nuvalyti aliejaus arba riebalų apnašas, pasibaigus kepimo procesui, iš karto įjunkite plovimo procesą. Maisto ruošimo skyriuje likusi šiluma sumažins energijos sąnaudas.

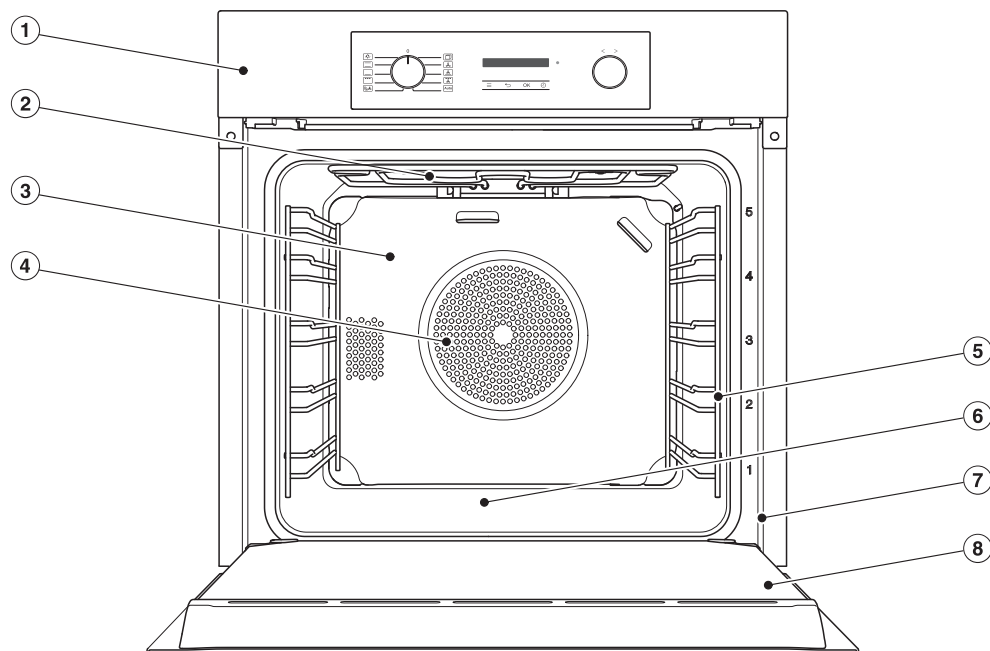
Nustatymų pritaikymas

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

Energijos taupymo režimas

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

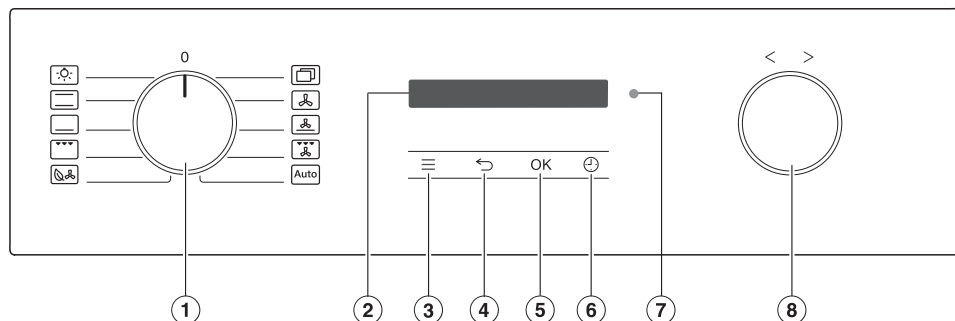
Jūsų orkaitė



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

Susipažinimas

Valdymo skydelis



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

Veikimo režimo perjungiklis

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

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

Veikimo režimai

-  "Beleuchtung"
-  "Ober-/Unterhitze"
-  "Unterhitze"
-  "Grill groß"
-  "Eco-Heißluft"
-  "Weitere" | "Booster" 
"Weitere" | "AirFry" 
-  "Heißluft plus"
-  "Intensivbacken"
-  "Umluftgrill"
-  "Automatikprogramme"

Ekranas

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

Valdymo rankenėlė < >

Valdymo rankenėlę galima sukti į kairę ir į dešinę pusę.

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

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

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

Jutikliniai mygtukai

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

Susipažinimas

Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Šiuo mygtuku atversite nustatymus, jeigu veikimo režimo perjungiklis nustatytas ties O arba “Beleuchtung”  .
	Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.
<i>OK</i>	Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, aktyvinsite funkcijas, pvz., trumpąją trukmę, išsaugosite pakeistas vertes ir nustatymus arba patvirtinsite nuorodas.
	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

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

Įranga

Šiame dokumente aprašytus modelius rasite kitoje pusėje.

Įranga priklauso nuo modelio.

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

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

Identifikacinė plokštelė

Identifikacinę plokštelę rasite ant priekinio rėmo atidarę dureles.

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

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

Tiekimo komplektacija

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

Papildomai įsigijami priedai

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

Į “Miele” interneto parduotuvę pateksite nuskaityę QR kodą:



Padėklų laikikliai

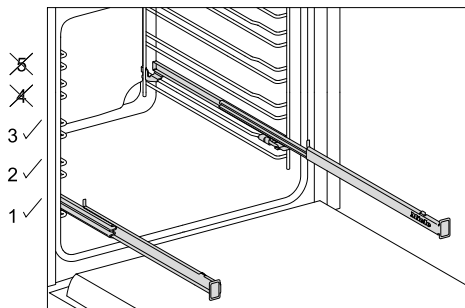
Kairėje ir dešinėje gamtinimo kameros pusėje, prie kiekvieno  kepimo lygmens yra sumontuoti padėklų laikikliai, skirti priedams sudėti.

Kepimo lygmenų pavadinimus galite perskaityti ant priekinio rėmelio.

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

Padėklų laikiklius galite išmontuoti.

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 70-C



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

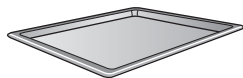
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami kiekviename kepimo lygmenyje ant viršutinio skersinio.

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

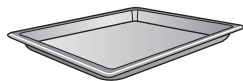
Susipažinimas

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

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



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

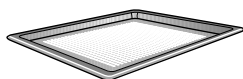


Kepimo ir kepinimo grotelės HBBR 71 (apsauga nuo išslydimo per vidurį):



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

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



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

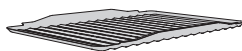
- Kepant kepinius iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbaltalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepinimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo.
- Gruzdintos bulvytės, krocketai ir pan. gruzdinami be jokių riebalų, naudojamas tik karštojo oro srautas (“AirFrying”).

- Džiovinant žoleles ar maisto produktus, oras optimaliai cirkuliuoja apie džiovinamą produktą.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

Kepinimo ir kepinimo padėklas HGBB 71



Kepinimo ir kepinimo padėklas dedamas į universalųjį padėklą. Kepinant, kepat arba gruzdinant karštajame ore – “AirFrying”, jis apsaugo, kad nepridegtų kepat nulašėjusios mėsos sultys ir šias vėliau vėl būtų galima naudoti.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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



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

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

Kepimo akmuo HBS 70



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

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

“Gourmet” keptuvos HUB Keptuvo dangtis HBD

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

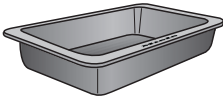
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpiančia danga.

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

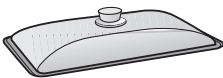
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

Gylis: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

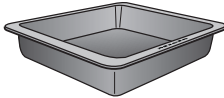


HBD 60-22

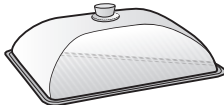


Gylis: 35 cm

HUB 5001-XL*

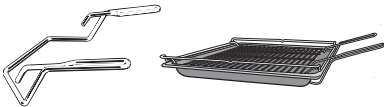


HBD 60-35



** Tinka indukcinėms kaitlentėms

Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

Kataliziniu emaliu padengti priedai

Kataliziniu emaliu padengti paviršiai aukštoje temperatūroje savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų dėmių.

- Šoninės sienelės

Jos statomos už padėklų laikiklių ir apsaugo maisto ruošimo skyrus sienelės nuo nešvarumų.

- Galinis skydelis

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

Užsisakydami nurodykite savo orkaitės modelį.

Priedų valymas ir priežiūra

- “Miele” universali mikropluošto šluostė

- “Miele” orkaitės valiklis

Saugos įrenginiai

Paleidimo blokatorius

Prietaiso paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

Aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius automatiškai įsijungia per kiekvieną kepimo procesą. Jis užtikrina, kad karštas orkaitės oras būtų sumaišytas su vėsiu patalpos oru ir atvėsintas, prieš jam išeinant per angą tarp durelių ir valdymo skydelio.

Kad drėgmė nenusėtų gamtinio kameroje, ant valdymo skydelio arba montavimo spintos, pasibaigus kepimo procesui ventiliatorius veikia ir toliau. Po tam tikro laiko ventiliatorius išjungiamas automatiškai.

Susipažinimas

Apsauginis išsijungimas

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

Vėdinamos drelės

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

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

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

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

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

“PerfectClean” danga padengti paviršiai:

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

Valdymo principas

Pasirinkti režimą

- Veikimo režimų perjungikliu pasirinkite norimą režimą.

Ekrane rodoma rekomenduojama temperatūra.

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

Veikimo režimo keitimas

Vykstant kepimo procesui galite perjungti veikimo režimą.

- Veikimo režimų perjungiklį sukite iki norimo režimo.

Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.

Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

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

Pakeistas skaičius išsaugomas.

Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąrašė

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

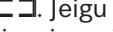
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele ✓.

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

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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

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

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

Pirmasis paleidimas

“Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

WLAN ryšio pasiekiamumas

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

“Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

“Miele” programėlė

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



Pirmojo paleidimo eiga

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Veikianti orkaitė įkaista.

Kad užtikrintumėte saugų veikimą, naudokite tik įmontuotą prietaisą.

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

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

Pabaigoje rodoma “Inbetriebnahme abgeschlossen”.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma “Sprache”.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ≡.

Toliau rodomas paros laikas. Pirmasis paleidimas baigtas.

Įkaitinkite orkaitę

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

Kaitinimo fazės metu pasirinkite tinkamą virtuvės vėdinimą.
Neleiskite kvapui pasklisti po visus namus.

- Nulupkite lipdukus arba orkaitės apsaugines ir priedų plėveles.
 - Prieš kaitindami, drėgna šluoste iššluostykite maisto ruošimo skyriaus viduje galimai susikaupusias dulkes ir pakuočių likučius.
 - Prie padėklų laikiklių pritvirtinkite "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus ir sudėkite visus padėklus ir groteles.
 - Valdymo rankenėle pasirinkite  "Weitere".
- Rodoma "Booster" ✓.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).
- Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.
- Nustatykite aukščiausią temperatūrą (250 °C).
 - Kaitinkite orkaitę maž. vieną valandą.
 - Orkaitei įkaitus valdymo rankenėlę nustatykite ties "O".

Maisto ruošimo skyriaus valymas po pirmojo įkaitinimo

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

Nustatymų pritaikymas

Nustatymų apžvalga

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

* Gamyklinis nustatymas

Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

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

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Atveriamas nustatymų parinkčių sąrašas.

■ Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

■ Norėdami išeiti iš meniu, vėl pasirinkite jutiklinį mygtuką .

“Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimą vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

“Tageszeit”

“Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

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

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

“Zeitformat”

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

“Einstellen”

Nustatykite valandas ir minutes.

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

“Display”

“Helligkeit”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

- 
maksimalus ryškumas
- 
minimalus ryškumas

“Lautstärke”

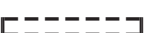
“Signaltöne”

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

“Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

- 
maksimalus garso stiprumas
- 
melodija išjungta

Nustatymų pritaikymas

“Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.



maksimalus signalo stiprumas



minimalus signalo stiprumas

“Tastenton”

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



maksimalus garso stiprumas



mygtukų perjungimo signalas išjungtas

“Einheiten”

“Temperatur”

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

“Vorschlagstemperaturen”

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

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

■ Pasirinkite norimą režimą.

■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

“Kühlgebläsenachlauf”

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

- “Temperaturgesteuert”

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

- “Zeitgesteuert”

Ventiliatorius išjungiamas maždaug po 25 minučių.

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

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

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

“Betriebsstunden”

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

“Inbetriebnahmesperre

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

Jeigu įjungtas paleidimo blokatorius, galite nustatyti trumpąją trukmę.

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 įjungiamo WLAN funkcija.
- "Deaktivieren"
Nustatymas rodomas tik aktyvinus "Miele@home" programėlę. "Miele@home" funkcija lieka įdiegta, išjungiamo WLAN funkcija.
- "Verbindungsstatus"
Nustatymas rodomas tik aktyvinus "Miele@home" programėlę. Ekrane rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.
- "Neu einrichten"
Nustatymas matomas, tik jeigu konfiguruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.
- "Zurücksetzen"
Nustatymas matomas, tik jeigu konfiguruotas WLAN tinklas. WLAN funkcija išjungiamo, grąžinami gamykliniai

prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti "Miele@home" funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

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

- "Einrichten"

Nustatymas rodomas, jeigu dar nepri-sijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti "Miele@home" funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

"Fernsteuerung"

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

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

"RemoteUpdate"

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

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

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

Nustatymų pritaikymas

Ijungimas ir išjungimas

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

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

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 naujimus gali įdiegti tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyrius.

"Softwareversion"

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

"Händler"

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

"Messeschaltung"

Jeigu įjungsite orkaitę, kurioje aktyvintas parodomasis režimas, bus rodoma nuoroda "Messeschaltung aktiv. 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.
- "Vorschlagstemperaturen"
Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

Veikimo režimai

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

Paprasta naudoti

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

Pirmiausia trumpai rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

- Prireikus rekomenduojamą temperatūrą pakeiskite valdymo rankenėle < >.

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

- Spustelėkite **OK** ir patvirtinkite.

Rodoma esama temperatūra, pradeda maisto įkaitinimo fazė.

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

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

Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

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

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

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

Greitasis įkaitinimas

Veikimo režimas “Booster”  padės sutrumpinti įkaitinimo fazę.

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

Kitaip šių kepinų viršus per greitai paruduos.

- Valdymo rankenėle pasirinkite  “Weiter”.
- Patvirtinkite “Booster” ✓ mygtuku **OK**.
- Pasirinkite temperatūrą.

- Maisto ruošimo skyriui įkaitus iki nustatytos temperatūros, įjunkite norimą kepimo režimą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

Temperatūros keitimas

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

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

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

Kepimo trukmė

Jei tarp maisto produkto įdėjimo ir programos įjungimo praėjo ilgesnis laiko tarpas, tai gali neigiamai paveikti patiekalo skonį. Gali pakisti šviežių maisto produktų spalva arba jie tiesiog gali sugesti. Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis. Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

Kepimo trukmės nustatymas

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

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\oplus$.
- Nustatykite kepimo trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Pabaigos laiko nustatymas (“Fertig um”)

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

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

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

Paleidimo laiko nustatymas (“Start um”)

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

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

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

Valdymas

Nustatytos kepimo trukmės keitimas

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

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis

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

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

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

Kepimo proceso nutraukimas

- Veikimo režimo perjungiklį nustatykite ties kitu režimu arba į padėtį "0".

Ištrinama nustatyta kepimo trukmė. Veikimo režimo perjungiklį pasukę į padėtį "0", taip pat išsijungsite gaminimo kameros kaitinimą ir apšvietimą.

Režimo "AirFry" naudojimas

- Maisto produktus tolygiai ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu išdėstykite "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėkle.
 - Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygmenį.
 - Valdymo rankenėle pasirinkite  "Weitere".
 - Valdymo rankenėle pasirinkite "AirFry".
 - Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Rodoma rekomenduojama temperatūra.
- Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą, kaip nurodyta recepte arba kepimo lentelėje.
 - Kepimo pabaigoje patikrinkite, ar patiekalas jau pakankamai traškus ir apskrūdęs.

Automatinių programų naudojimas

Automatinės programos patogiai ir saugiai padės užtikrinti optimalų kepimo rezultatą.

- Pasirinkite Automatikprogramme .

Rodomas parinkčių sąrašas.

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

“Kurzzeit”

Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas

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

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

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

Trumposios trukmės nustatymas

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

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

Rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

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

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

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

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas **be** nustatytos kepimo trukmės, kai tik pasiekiamą nustatytoji temperatūra, rodomas  ir skaičiuojama trumpoji trukmė.

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

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Akustiniai ir optiniai signalai išjungiami.

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.

Valdymas

Trumposios trukmės ištrynimasis

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

Trumpoji trukmė ištrinama.

Priedų naudojimas

Įranga priklauso nuo modelio.

Grotelių naudojimas

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

Kepimo formų naudojimas

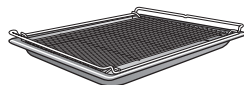
- Groteles visada dėkite tarp kepimo lygmens padėklų laikiklių skersinių pastatymo plokštuma žemyn.
- Jei naudojate kepimo formas, apkepo kepimo formas ir panašius kepimo indus, statykite juos grotelių viduryje.

Kepimo padėklų naudojimas

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

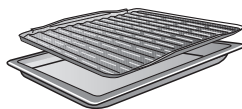
Patarimas: jei kepimui naudojate "Gourmet" kepimo ir perforuotą "AirFry" HBBL 71 padėklą, pirmiausia ant lygaus darbinio paviršiaus iškočiokite tešlą ir įdėkite ją į perforuotą "Gourmet" padėklą.

Kepimo ir kepinimo grotelių naudojimas su universalioju padėklų



- Uždėkite grotelės ant universaliojo padėklo.
- Universalųjį padėklą įstumkite tarp kepimo lygmens skersinių. Grotelės automatiškai įstatomos ant viršutinių skersinių.

Kepimo ir kepinimo padėklo naudojimas su universalioju padėklų



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

Kepimo akmens naudojimas

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

Patarimas: išsamesnė informacija pateikta kepimo akmens naudojimo instrukcijoje.

“Gourmet” keptuvo naudojimas

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

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

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

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

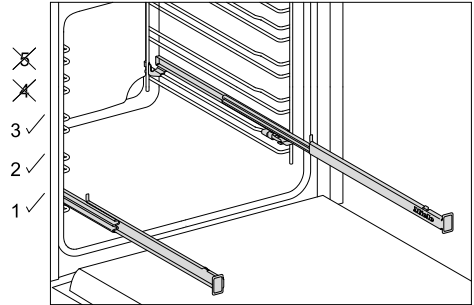
- “Gourmet” keptuvą įstumkite tarp kepimo lygmens padėklų laikiklių skersinių.

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

Patarimas: išsamesnė informacija pateikta “Gourmet” keptuvo naudojimo instrukcijoje.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų HFC 70-C sumontavimas ir išmontavimas

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



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

Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai.

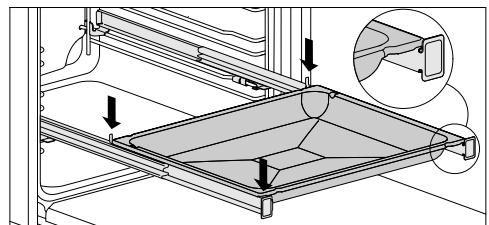
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami kiekviename kepimo lygmenyje ant viršutinio skersinio.

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

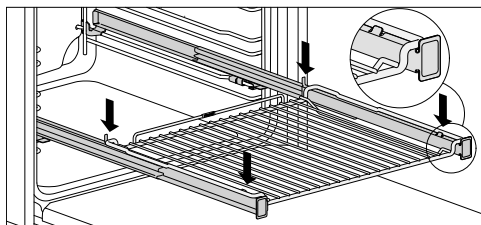
Kadangi “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant viršutinio kepimo lygmens skersinio, sumažėja atstumas iki aukščiau esančio kepimo lygmens. Jei atstumas bus per mažas, tai gali paveikti kepimo rezultatą.

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

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



Valdymas



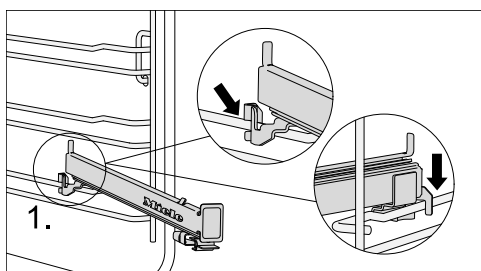
Kad priedas negalėtų netikėtai išslysti:

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

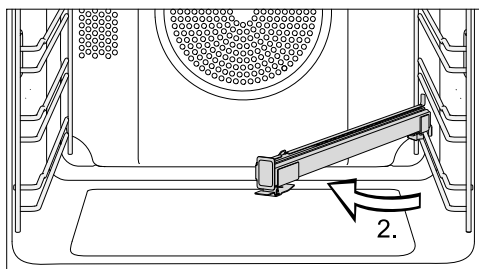
Montuodami arba išmontuodami „FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus, jų **neišardykite**.

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

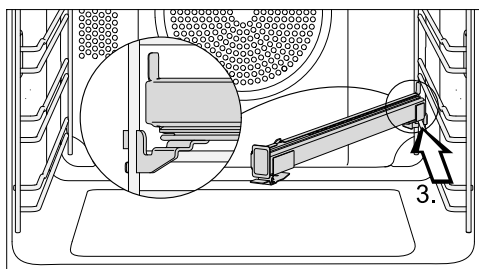
„FlexiClip“ visiškai ištraukiamų įtaisų montavimas



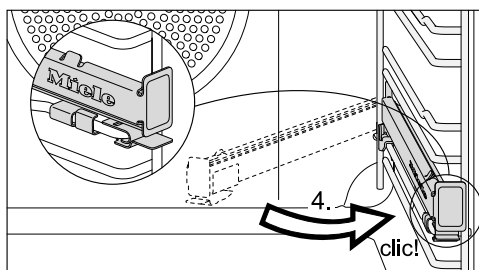
- „FlexiClip“ visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite kepimo lygmens viršutinio skersinio priekyje (1.).



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



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

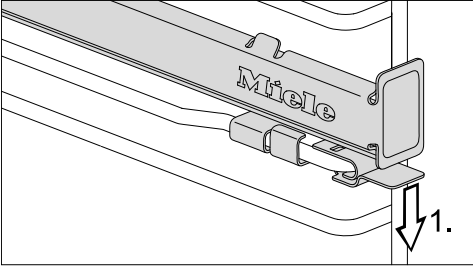


- Atlenkite „FlexiClip“ visiškai ištraukiamą įtaisą atgal ir užfiksukite ant viršutinio skersinio, kad pasigirstų spragtelėjimas (4).

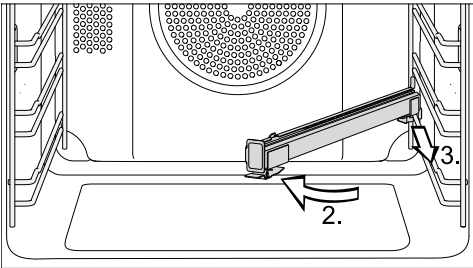
Patarimas: jeigu įmontuoti „FlexiClip“ visiškai ištraukiami įtaisai stringa, tvirtai juos suimkite ir ištraukite.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išmontavimas

- Iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



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



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

Kepimas

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

Kepinių kepimo patarimai

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

Kepimo popieriaus naudojimas

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

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

Nuoroda į kepimo lenteles

Temperatūros pasirinkimas

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

Kepinimo trukmės pasirinkimas

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

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

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

Veikimo režimai

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

“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” naudojimas

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

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

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

Patarimai

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

“Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinus su drėgnais įdarais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

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

gų, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesikeis.

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepsnių kepimas

Kepimo patarimai

- Galite naudoti bet kurį kepimo indą iš temperatūrai atsparios medžiagos, pvz., keptuvą, troškintuvą, stiklinę kepimo formą, kepimo rankovę arba maišelius, keraminį kepimo indą, universalųjį padėklą, groteles ir (arba) kepimo padėklą (jeigu yra) ant universaliojo padėklo.
- Iš anksto **įkaitinkite** maisto ruošimo skyrių, jeigu kepatė jautienos pjautinius arba filė. Visais kitais atvejais nereikia iš anksto įkaitinti orkaitės.
- Mėsos kepimui naudokite **uždengiamą kepimo indą**, pvz., keptuvą. Mėsos vidus išliks sultingas. Maisto ruošimo skyrius bus švaresnis, negu keptant ant grotelių. Lieka pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojate **kepimo rankovę arba maišėlį**, laikykites ant pakuotės pateiktą nurodymų.
- Jeigu kepinatė ant **grotelių** arba **neuždengiamą kepimo indą**, liesesnę mėsą galite aptepti riebalais, apkloti riebios šoninės juostelėmis arba prismaigstyti lašinukų.

Pravartu žinoti

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

Nuoroda į kepimo lenteles

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

Temperatūros pasirinkimas

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

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

Kepinimo trukmės pasirinkimas

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

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

Patarimai

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

Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios re-
komenduojamos temperatūros nurody-
tos to paties pavadinimo skyriuje.

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

“Automatikprogramme” naudoji- mas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” naudojimas

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

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepimas keptuve

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

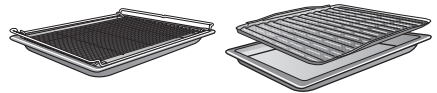
Jeigu kepinatė ant grotelių atidarę dureles, išsiveržiantis karštas oras automatiškai nebus nukreipiamas per ventiliatorių ir nebus atvėsintas. Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

Kepinimo keptuve patarimai

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

Nenaudokite kepinį kepinio padėklą!



Nuoroda į kepimo lenteles

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

Temperatūros pasirinkimas

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

Kepimo lygio pasirinkimas

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

Kepimo trukmės pasirinkimas

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

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

Veikimo režimai

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

“Grill groß” naudojimas

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

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

“Umluftgrill” naudojimas

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

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

“Auftauen”

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

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

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras, šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.



Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

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

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

Patarimai

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

Kepimas žemoje temperatūroje

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

Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

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

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

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

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

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

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

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

Naudokite universalųjį padėklą, ant viršaus uždėkite groteles.

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

Pravartu žinoti

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

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

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

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

- Apkepintą mėsą dėkite ant grotelių.
- Sumažinkite temperatūrą iki 100 °C.
- Baikite kepti mėsą.

Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

Ankštines daržoves arba mėsą pasterezizavus 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 pasterezizuokite.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

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

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

Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.

Vaisių ir agurkų konservavimas

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

Daržovių konservavimas

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

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

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

/⌚ Kaitinimo temperatūra ir trukmė

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

Džiovinimas

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

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

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

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

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

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

Pravartu žinoti

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

Veikimo režimas, Temperatūra, Džiovinimo trukmė, “Heiðluft plus”, “Ober-/Unterhitze”

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

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

Džiovinų produktų išėmimas

Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mūvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stiklainiuose arba skardinėse.

Indų pašildymas

Indų pašildymui naudokite veikimo režimą “Heiðluft plus” .

Šildykite tik karščiui atsparius indus.

- Įdėkite groteles į 1 kepimo lygį ir sudėkite ant jų indus. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklą laikiklius ir sudėti indus ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.

- Pasirinkite “Heiðluft plus” .

- Nustatykite 50–80 °C temperatūrą.

Pavojus nudegti!

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

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite pašildytus indus.

Šaldyti produktai / pusgaminiai

Gruzdintos bulvytės, bulvių krocketai ir panašūs produktai

Šaldytiems produktams kepti naudokite režimą “AirFry” .

Patarimai kepanč cepinius, picas ir prancūziškus batonus

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

Šaldytų produktų / pusgaminių ruošimas

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

- Naudokite ant pakuotės nurodytą rekomenduojamą 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.

“AirFry”

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

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

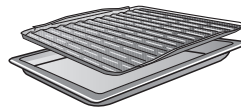
“AirFrying” labiausiai tinka šaldytiems produktams kepti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, kroketams ir pan.

Priedai

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



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



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

“AirFrying” naudojimo patarimai

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

Pravartu žinoti

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

Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

Toliau rasite “AirFry” pritaikytus receptus.

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

Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu

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

Falafeliams

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

Mirkomajam jogurtiniam krapų padažui

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

Priedai

Sietelis
Plaktuvus su smulkintuvu
Maišytuvus su minkymo kabliais
Perforuotas "Gourmet" kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės "AirFry" padėklas

Gaminimo eiga

Avinžirnius mažiausiai 12 valandų mirkykite vandenyje.

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

Avinžirnius nukoškite per sietelį.

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

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

Nustatymai

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 18 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai

Gaminimo trukmė: 50 minučių
4 porcijos

Bulvytėms reikės

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

Mirkomajam krapų padažui

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

Prieskoninei druskai

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

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

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

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

Prieskoninei druskai sumaišykite visus prieskonius ir padėkite į šalį.

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

Nustatymai

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 220 °C

Kepimo trukmė: 25 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu

Gaminimo trukmė: 35 minučių
3 porcijos

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Popieriniai rankšluosčiai
Kepimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

Nustatymai: išankstinis įkaitinimas

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

Nustatymai: sojų varškės lazdelių su sezamu kepinimas

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

Keptos bulvės su laiškinių svogūnais ir šonine

Gaminimo trukmė: 70 minučių
4 porcijos

Bulvėms

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

Mirkomajam krapų padažui

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

Įdarui

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

Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

Nustatymai

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

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

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

Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis

Gaminimo trukmė: 70 minučių
4 porcijos

Bulvėms

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

Dzadzikiui reikės

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

Salotoms reikės

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

Padažui

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

Įdarui

200 g fetos | susmulkintos

Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

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

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

Salotoms paruoštas daržoves sudėkite į
dubėnį.

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

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

Užkeptas bulves patiekite su dzadzikiu ir
salotomis.

Nustatymai

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

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

Pravartu žinoti

3 kepimo etapas

Kepimo režimas: “”

Temperatūra: 180 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

Kepimo lygmuo: 3

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

Gaminimo trukmė: 35 minučių

2 porcijos

Daržovių ruošimui reikės

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

Mirkomajam baltojo pelėsinio sūrio padažui

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

Patiekimui

1 arbat. šaukšt. "Sriracha" padažo

Priedai

Kepinimo ir kepinimo padėklas
Trintuvas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Cukiniją perpjaukite pusiau ir abi pušeles padalinkite 8 lygiomis riekelėmis.

Plokščiame dubenyje gerai išplakite kiaušinį, miltus ir aliejų.

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

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

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

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

Nustatymai

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

Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis

Gaminimo trukmė: 40 minučių
4 porcijos

Padažui

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

Salotoms reikės

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

Kukurūzams su “Hoisin” užpilu

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

Patiekimui

2 valg. šaukšt. baltojo sezamo sėklų

Priedai

Kepinimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

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

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

Nustatymas

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

Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele

Gaminimo trukmė: 25 minučių
2 porcijos

Kokoso ir sezamo trupinių plutelei

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

Vištienos kepsneliams

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

Patiekimui

2 arbat. šaukšt. saldaus raudonųjų aitriųjų paprikų padažo

Priedai

Perforuotas "Gourmet" kepimo ir karšto oro gruzdintuvės "AirFry" padėklas

Gaminimo eiga

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

Dabar vištienos krūtinėlės juosteles apibarstykite barstiniais.

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

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

Iškeptus vištienos kepsnelius patiekite su saldžiuoju raudonųjų aitriųjų paprikų padažu.

Nustatymas

Veikimo režimas:  | "AirFry"

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 15 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Pravartu žinoti

Traški menkė

Gaminimo trukmė: 70 minučių
4 porcijos

Traškiai menkei

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

Paprikos ir bulvių salotoms

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

Padažui

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

Patiekimui

125 g plautų gražgarsčių

Priedai

Trintuvas
Kepinimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Užsukamas stiklainis

Gaminimo eiga

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

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

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

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

Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Bananai su pistacijų ir medaus užpildu

Gaminimo trukmė: 25 minučių
4 porcijos

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Keptuvė
Kepimo ir kepinimo padėklas
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Nustatymai

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

Kiaušinių kremos pyragėliai (“Pasteis de Nata”)

Gaminimo trukmė: 60 minučių
12 porcijų

Kiaušinių kremui

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

Paviršiui pabarstyti

1 arbat. šaukš. cukraus pudros
1 žiupsnelis cinamono

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 200 °C

Kepimo trukmė: 18 minučių

Kepimo lygmuo: 2

Veganiški kiaušinių kremų pyragėliai (“Pasteis de Nata vegan”)

Gaminimo trukmė: 60 minučių
12 porcijų

Kiaušinių kremui

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

Patiekimui

¼ arbat. šaukšt. malto cinamono

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

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

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

Nustatymai

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

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

“Automatikprogramme”

Naudojimo nurodymai

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

Receptai automatinėms programoms

Toliau rasite automatinėms programoms pritaikytus receptus.

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

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

Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minučių
12 porcijų

Įdarui

500 g rūgštesnių obuolių
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Tešlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Priedai

Grotelės
Išardoma forma, Ø 26 cm
Sietelis, tankus

Gaminimo eiga

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

Patepkite sviestu išardomą formą.

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

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

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Apfelkuchen fein”
Programos trukmė: 55 minučių

Rankiniu būdu

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

Patarimas

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

Biskvitas

Gaminimo laikas: 75 minučių
12 porcijų

Tešlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

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

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

Aptepkite paruoštu įdaru.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Biskuitboden”

Programos trukmė: 36 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 160–170 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 30–40 minučių

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

Patarimas

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

Įdarai torto pagrindu

Gaminimo laikas: 30 minučių

Varškės ir grietinės įdaras

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

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Kapučino kavos įdaras

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

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. kakavos

Priedai

Torto padėklas
Sietelis, tankus

Varškės ir grietinės įdaras

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

Į želatiną įmaišykite šiek tiek varškės masės ir išmaišykite.

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

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

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

Kapučino kavos įdaras

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

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

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

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

Patarimas

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

Marmurinis pyragas

Gaminimo laikas: 80 minučių
18 porcijų

Tešlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

Vainiko formos kepimo indas, Ø 26 cm
Grotelės

Gaminimo eiga

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

Vainiko formos kepimo indą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Marmorkuchen"

Programos trukmė: 55 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 50–60 minučių

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

Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių
20 porcijų

Tešlai

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

Įdarui

1,25 kg obuolių

Trupiniams

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

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

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

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

Kepkite, kol pyragas gražiai pagels.

Nustatymas

Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30–45 minučių

2 kildinimo fazė

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

Pyrago kepimas

Automatinė programa

 | “Streuselk. mit Obst”

Programos trukmė: 44 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 40–50 minučių

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

Patarimas

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

Forminiai sausainiai

Gaminimo laikas: 135 minučių
70 sausainių (2 padėklai)

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Kočėlas tešlai kočioti
Sausainių formelės
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

Gaminimo eiga

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

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

Dėkite sausainius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padėklui: 25 minučių

Programos trukmė 2 padėklams: 26 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas : “”

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 minučių

Kepimo lygis 1 padėklui:

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

Kepimo lygis 2 padėklams:

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

Patarimas

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

Pravartu žinoti

Trapios tešlos sausainėliai

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

Sudedamosios dalys

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

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padėklui: 24 minučių

Programos trukmė 2 padėklams: 31 minučių

Rankinis nustatymas

1 padėklui

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 20–30 minučių

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

2 kepimo padėklai

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 minučių

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

Patarimas

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

Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minučių
12 porcijų

Sudedamosios dalys

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

Priedai

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

Gaminimo eiga

Razinas maždaug 30 minučių mirkykite romo.

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Walnussmuffins"

Programos trukmė: 37 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 30–40 minučių

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

Pica (mielinės tešlos)

Gaminimo laikas: 90 minučių
4 porcijos

Tešlai

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

Įdarui

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

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

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

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Pizza” | “Hefeteig”

Programos trukmė: 32 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 20–30 minučių

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

Patarimas

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

Pravartu žinoti

Pica (varškės ir aliejaus tešla)

Gaminimo laikas: 60 minučių
4 porcijos

Tešlai

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

Įdarui

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

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

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

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

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba univer-salaus padėklo.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

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

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 25–35 minučių

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

Patarimas

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

Viščiukas

Gaminimo laikas: 95 minučių
2 porcijos

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Grotelės
Apkepo forma, 22 cm x 29 cm
Virtuvinis siūlas

Gaminimo eiga

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Hähnchen”

Programos trukmė: 80 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 75–85 minučių

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

Pravartu žinoti

Jautienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Jautienos išpjovai reikės

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

Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Rinderfilet"

Programos trukmė:

"Englisch": 36 minučių

"Medium": 43 minučių

"Durch": 59 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

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

35–45 minučių ("Medium"),

50–60 minučių ("Durch")

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

Upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Upėtakiams

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

Įdarui

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

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Universalųjį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite upėtakius.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Forelle"

Programos trukmė: 36 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 minučių

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

Patarimas

Upėtakius patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

Pravartu žinoti

Lašių filė

Gaminimo laikas: 40 minučių
4 porcijos

Lašių filė

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

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-
tinkite orkaitę.

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

Dėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių
ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsfilet"

Programos trukmė: 27 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 10–20 minučių

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

Lašišinis upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Lašišiniam upėtakiui paruošti reikės

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

Įdarui

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

Priedai

Mediniai iešmeliai
Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkai-
tinkite orkaitę.

Gauta mase įdarykite lašišinį upėtakį.
Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsforelle"

Programos trukmė: 46 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 30–40 minučių

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

Pravartu žinoti

Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 90 minučių
4 porcijos

Apkepai

600 g bulvių, miltų
75 g tarkuoto gauda sūrio

Formai patepti

1 česnako skiltelės

Glajui reikės

250 g grietinės
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų
Muskato

Paviršiui pabarstyti

75 g tarkuoto gauda sūrio

Priedai

Apkepo forma (Ø 26 cm)
Grotelės

Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnaku.

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

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

Pabarstykite gauda sūriu.

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Kartoffelgratin”

Programos trukmė: 50 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 minučių

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

Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minučių
4 porcijos

Lakštinių apkepai

8 lakštinių (neapvirtų)

Pomidorų ir maltos mėsos padažui

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

Pievagrybių padažui

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

Paviršiui pabarstyti

200 g tarkuoto gauda sūrio

Priedai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm
Grotelės

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lasagne"

Programos trukmė: 55 minučių

Pravartu žinoti

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 185–195 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 minučių

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

Kepimo lentelės

Sviestinė tešla

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

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

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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

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

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

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

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

Pravartu žinoti

Minkoma tešla

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

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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

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

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

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

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

Mielinė tešla

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

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

- ¹ Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.
- ² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- ³ Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- ⁴ Padėkite groteles ant orkaitės pagrindo ir pastatykite ant jų kepimo indą. Atsižvelgiant į kepimo indo dydį, galite išimti padėklų laikiklius.
- ⁵ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Pravartu žinoti

Varškės ir aliejaus tešla

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

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

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

Biskvitinė tešla

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

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

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

Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

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

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

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

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

Pravartu žinoti

Pikantiški patiekalai

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

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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

¹ Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais ant pakuotės.

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

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

⁴ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Jautiena

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  ⁵₁ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdies temperatūra,  „Heißluft plus“,  „Ober-/Unterhitze“,  „Eco-Heißluft“,  „Grill groß“

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

¹ Naudokite kepimo ir kepimo groteles bei universalųjį padėklą.

² Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

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

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

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

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

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

⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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

Pravartu žinoti

Veršiena

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

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

¹ Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.

² Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

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

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

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

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

Kiauliena

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

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

¹ Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.

² Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

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

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

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

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

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

⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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

Pravartu žinoti

Ėrienos, žvėrienos patiekalai

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

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

¹ Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

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

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

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

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

Paukštiena, žuvis

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

 Veikimo režimas  Temperatūra,  ⁵ Kepimo lygmuo  Kepimo trukmė,  ⁸ Šerdies temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Umluftgrill”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  |  “Weitere” | “AirFry”

¹ Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais ant pakuotės.

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

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

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

⁵ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

⁶ Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.

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

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

Valymas ir priežiūra



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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



Pavojus patirti elektros smūgį!

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

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą. Ypač valydami orkaitės priekį, nenaudokite valiklių arba kalkių šalinimo priemonės.

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

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Netinkami valikliai

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami nenaudokite:

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

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

Priedų negalima plauti indaplovėje.

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

Priedų išmontavimas arba išėmimas

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

- Išmontuokite padėklų laikiklius ir "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus (jei yra).
- Išimkite iš gaminimo kameros visus priedus.

Nešvarumų šalinimas orkaitių valikliu

Orkaitių valikliui patekus į tarpus ir angas, per kitą kepimo procesą gali jaustis intensyvus kvapas.

Nepurkškite orkaitių valiklio ant gaminimo kameros viršaus.

Orkaitių valiklio taip pat nepurkškite į angas ir tarpus maisto ruošimo skyriaus sienelėse arba galinėje sienelėje.

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

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

- Jeigu ant paviršių su “PerfectClean” danga yra įsisenėjusių nešvarumų, ant šalto paviršiaus užtepkite “Miele” orkaitių valiklio.
- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

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

- Be to, galite panaudoti šiurkšniąją indų plovimo kempinėls pusę.
- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Paviršius nusauskite minkšta šluoste.

Priekinės dalies valymas

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

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

Gaminimo kamera

Gaminimo kameros sienelių, gaminimo kameros pagrindo, gaminimo kameros viršaus valymas rankomis

Gaminimo kameros sienelės, gaminimo kameros pagrindas ir gaminimo kameros viršus yra su “PerfectClean” paviršiaus danga. Galinė gaminimo kameros sienelė padengta kataliziniu emaliu.

Kad “PerfectClean” danga padengtus gaminimo kameros paviršius būtų lengviau valyti, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Išmontuokite dureles
2. Išimkite priedus
3. Išmontuokite padėklų laikiklius kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais
4. Nulenkite viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementus

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

Valymas ir priežiūra

Nelimpančios dangos sugadinimas.

Ploviklio ir maisto produktų likučiai gali sugadinti paviršius su nelimpančia "PerfectClean" danga.

Nuo "PerfectClean" danga padengtų paviršių visada nuvalykite visus maisto likučius.

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

Gaminimo kameros sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių yra silikoninis sandariklis, naudojamas sandarinti su vidine durelių puse.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Durelių sandariklį rekomenduojama nuvalyti po kiekvieno kepimo proceso.

Kataliziniu emaliu padengta galinė gaminimo kameros sienelė

Atsižvelgiant į užsiteršimą, galinę gaminimo kameros sienelę galima valyti rankomis arba kataliziniu būdu.

Aukštoje temperatūroje katalizinė danga savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų. Jokie papildomi plovikliai nereikalingi. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo veiksmingesnis šis procesas.

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

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

Galinės gaminimo kameros sienelės išmontavimas ir sumontavimas

Kataliziniu emaliu padengtą galinę sienelę galite išmontuoti ir nuplauti rankomis. Kad tai padaryti būtų lengviau, rekomenduojame pirmiausia išmontuoti dureles.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

 Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Prieš išmontuodami galinę gaminimo kameros sienelę atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.

Niekada nenaudokite orkaitės, jei galinis skydelis nesumontuotas.

Sąlygos: orkaitė atjungta nuo maitinimo tinklo.

Padėklų laikikliai yra išmontuoti.

Reikalingi įrankiai:
atsuktuvas "Torx T20"

- Atsukite keturis tvirtinimo varžtus, esančius galinės gaminimo kameros sienelės kampuose, ir išimkite galinę sienelę.

Galite nuplauti galinę gaminimo kameros sienelę.

- Nuplautą galinę gaminimo kameros sienelę kruopščiai dar kartą sumontuokite atgal.

Angas išdėstykite taip, kaip pavaizduota skyriuje "Jūsų orkaitė".

- Sumontuokite padėklų laikiklius.
- Orkaitę dar kartą prijunkite prie maitinimo tinklo.

Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

Galinės gaminimo kameros sienelės plovimas rankomis

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

Prieskonių, cukraus ir panašius nešvarumus galite pašalinti ir rankiniu būdu.

Norėdami plauti prietaisą rankomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Išmontuokite dureles
2. Išimkite priedus

3. Išmontuokite padėklų laikiklius kartu su "FlexiClip" visiškai ištraukiamaisiais įtaisais

4. Išmontuokite galinę gaminimo kameros sienelę

- Galinę gaminimo kameros sienelę plaukite švaria kempinėle, plovikliu ir šiltu vandeniu, naudokite minkštą šepetėlį.

- Galinę gaminimo kameros sienelę kruopščiai nuskalaukite.

- Palaukite, kol galinę gaminimo kameros sienelę nudžius ir tik tada sumontuokite atgal į prietaisą.

Katalizinis galinės gaminimo kameros galinės sienelės valymas

Aukštoje temperatūroje katalizinė danga savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų.

Sąlyga: įmontuotos durelės.

Jei norite valyti galinę sienelę kataliziniu būdu, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Išimkite priedus
2. Išmontuokite padėklų laikiklius kartu su "FlexiClip" visiškai ištraukiamaisiais įtaisais
3. Išvalykite vidinėje durelių pusėje, ant gaminimo kameros sienelių, gaminimo kameros pagrindo ir viršaus susikaupusius stambius nešvarumus, kad šie nepridegtų.

- Pasirinkite režimą "Heißluft plus"  ir 250 °C.

- Tuščią orkaitę kaitinkite ne trumpiau kaip 1 valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo laipsnio.

Jei katalizinis emalis labai užsiteršęs aliejais ir riebalais, valant gaminimo kamerą gali atsiskirti plėvelė.

Valymas ir priežiūra

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

- Vidinę durelių pusę, gaminimo kameros sieneles, gaminimo kameros pagrindą ir viršų nuplaukite šiltu vandeniu, naudokite indų ploviklį ir švarią kempinėlę arba švarią, drėgną mikropluošto šluostę.

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

Padėklų laikikliai

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

Padėklų laikiklių išmontavimas ir sumontavimas

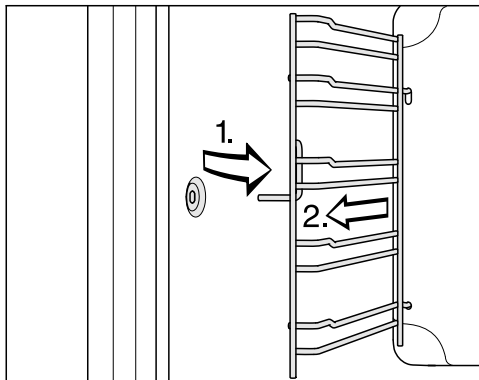
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su „FlexiClip“ visiškai ištraukiamais įtaisais (jei yra).

„FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus galite prieš tai atskirai išmontuoti.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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



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

Padėklų laikiklių plovimas

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

Nesistenkite bet kokiomis priemonėmis pašalinti dėmių. Naudokite tik nurodytus valiklius.

Būtina sąlyga: padėklų laikikliai yra išimti.

- Nešvarumus geriausia iš karto nuplauti šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba nuvalyti švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Jei yra, prikepusius nešvarumus valykite šiurkščiąja indų plovimo kempinėle puse. Išskyrus ant „FlexiClip“ visiškai ištraukiamų įtaisų, taip pat galite naudoti

stiklo gremžtuką arba spiralinį nerūdijančiojo plieno šveistuką (pvz., „Spon-tex Spirinett“).

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų plovimas



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

Nesistenkite bet kokiomis priemonėmis pašalinti dėmių. Naudokite tik nurodytus valiklius.

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

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

Nenaudokite nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistukų, nes jie gali subraižyti paviršius.

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

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

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

- “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus trumpai pamirkykite (apie 10 minučių) karštame vandenyje, įpylę indų ploviklio.

Galite papildomai nuvalyti šiurkščiaja indų plovimo kempinė-lės puse.

Minkštu šepetėliu nuvalykite rutulinius guolius.

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

Rūdys

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

Valymas ir priežiūra

Grotelių valymas



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

Nesistenkite bet kokiomis priemonėmis pašalinti dėmių. Naudokite tik nurodytus valiklius.

Būtina sąlyga: grotelės išimtos iš gamtinio kameros.

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

Kepimo padėklai ir kepimo formos

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

Kepimo padėklų ir kepimo formų su „PerfectClean“ danga plovimas

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

„PerfectClean“ danga padengtų paviršių pažeidimai.

Plaunant indaplovėje galima pažeisti „PerfectClean“ danga padengtus paviršius.

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

Nelimpančios dangos sugadinimas.

Ploviklio ir maisto produktų likučiai gali sugadinti paviršius su nelimpančia „PerfectClean“ danga.

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

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

Kepimo akmuo

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

Kepimo akmens ir medinės ližės plovimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

Kepimo akmuo veikimo režime yra karštas ir kaupia karštį.

Prisilietę prie kepimo akmens galite nusideginti.

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

Didesni temperatūrų skirtumai gali apgadinti kepimo akmenį.

Nedėkite kepimo akmens ant šaltų paviršių, pvz., plytelių arba akmens.

Karšto kepimo akmens neplaukite šaltu vandeniu.

Jei kepimo akmenį plausite indaplovėje, galite jį sugadinti.

Kepimo akmenį plaukite tik rankomis.

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

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

Medinę ližę trumpai nuskalaukite po vandeniu ir nusauskite.

Būtina sąlyga: kepimo akmuo išimtas iš gaminimo kameros.

- Kepimo akmenį ir medinę ližę plaukite šiltu vandeniu ir plovikliu.

- Paviršius nusauskite švaria šluoste.

Patarimai

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

“Gourmet” keptuvos su dangčiu

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

“Gourmet” keptuvo plovimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

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

Valymas ir priežiūra

Būtina sąlyga: "Gourmet" keptuvas išimtas iš gaminimo kameros.

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

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

Durės

Durės sveria apie 9 kg.

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

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

Norėdami nuvalyti durelių stiklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

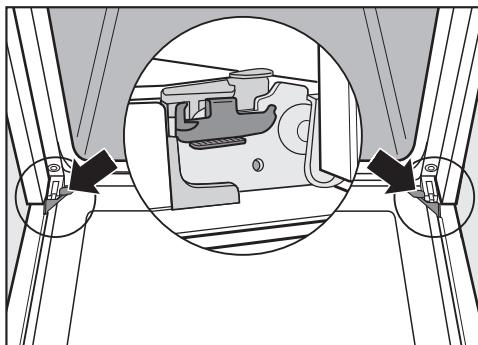
1. Išmontuokite dureles
2. Išardykite dureles
3. Nuvalykite durelių stiklus
4. Sustatykite dureles
5. Sumontuokite dureles

Durelių išmontavimas



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

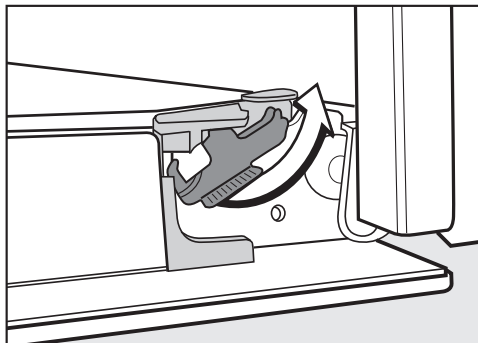
Veikianti orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių. Palaukite, kol orkaitė atvės, tada išmontuokite jos dureles.



Durės laikikliai yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkaibas ir jos atsilaivsins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

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

- Iki galo uždarykite dureles.

Durelės sveria apie 9 kg.



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

Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nurodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

Išimtas durelių stiklo plokštės laikykite saugiai.



Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

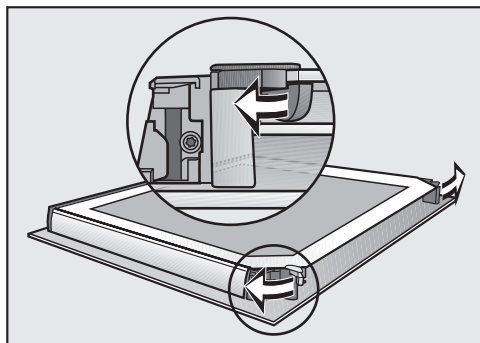
Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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

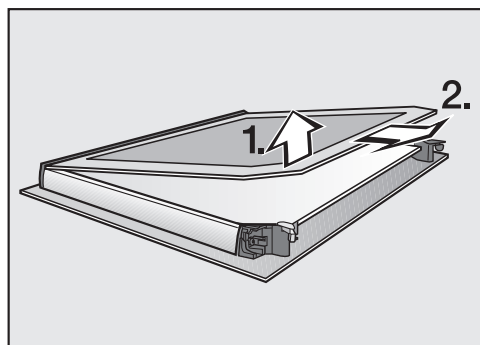
Durelių rankenėlę rekomenduojama pridėti prie stalo krašto, kad valymo metu stiklas lygiai gulėtų ant stalo ir neįskiltų.

Valymas ir priežiūra

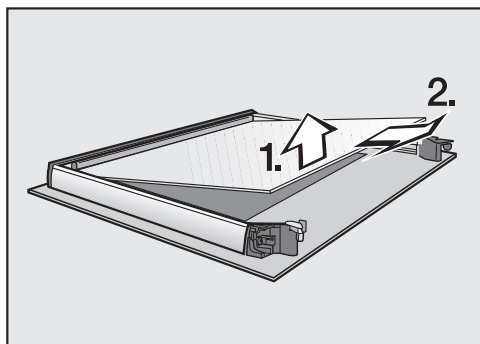


- Pasukite į išorę stiklo fiksatorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



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

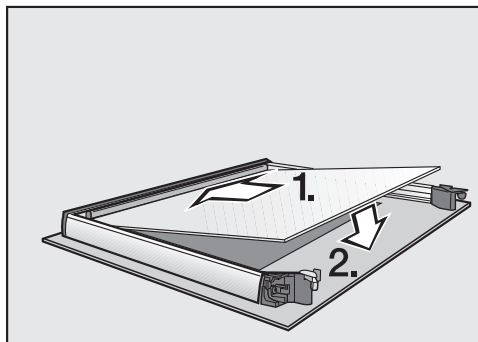


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.

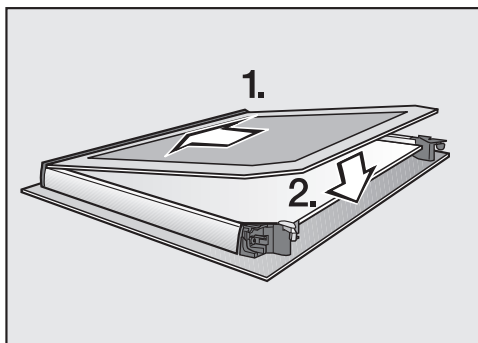
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.

- Nusausinkite minkšta šluoste.

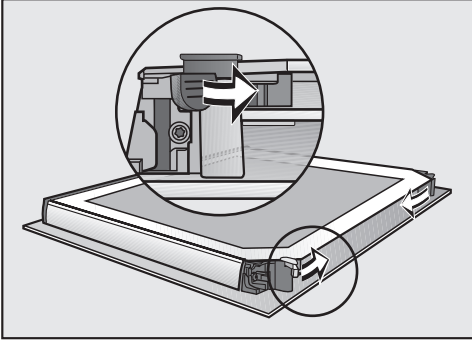
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



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



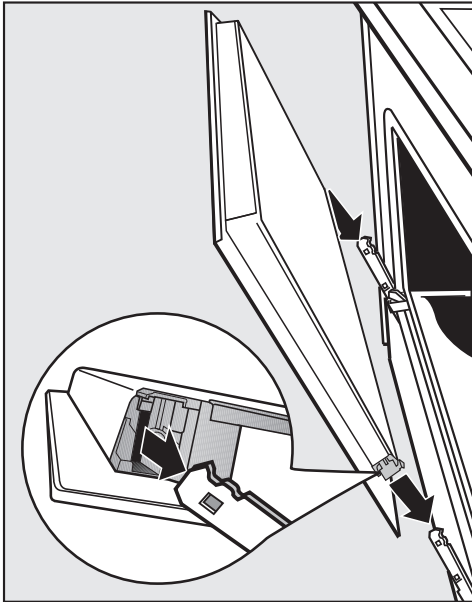
- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksatorių.



- Abu durelių stiklo fiksatorius pasukite į vidų ir užfiksukite.

Durelės vėl sustatytos.

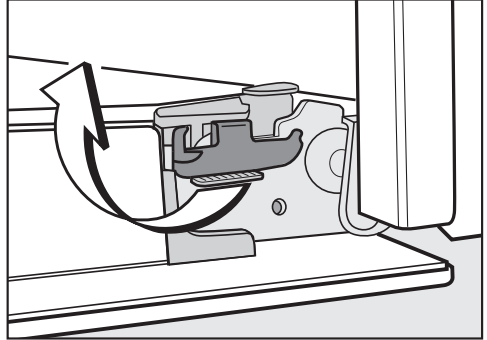
Durelių montavimas



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

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

Būtinai vėl užfiksukite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuos.

Problemų šalinimas

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

Daugiau informacijos apie savarankišką veikimo sutrikimų šalinimą ieškokite: www.miele.lt/support/customer-assistance.



Nurodymai ekrane

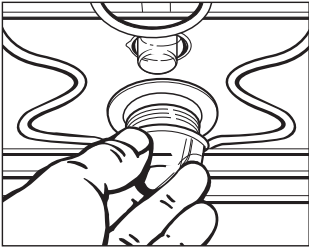
Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekranas yra tamsus.	Pasirinkote nustatymą "Tageszeit" "Anzeige" "Aus". Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas. ■ Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą "Tageszeit" "Anzeige" "Ein". Sutriko elektros srovės tiekimas. ■ Patikrinkite,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

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekrane rodoma “Maximale Dauer erreicht”.	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. ■ Patvirtinkite mygtuku OK . Orkaitė vėl paruošta naudoti.
Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Nenumatytas prietaiso veikimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. ■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke” “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Įjungtas parodomasis režimas. Galima rinktis veikimo režimus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. ■ Pasirinkite nustatymą “Händler” “Messeschaltung” “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.
Orkaitė išsijungė automatiškai.	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. ■ Vėl įjunkite orkaitę.
Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.	“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos. ■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.

Problemų šalinimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Gaminimo kameros apšvietimas neįsijungia. 	Perdegę halogeninė lempa. ⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės. ■ Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį. ■ Ketvirčiu apsisukimo pasukę į kairę, nuimkite lempuotės gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lemputę iš korpuso. ■ Pakeiskite halogeninę lemputę ("Osram" 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9). ■ Lempuotės gaubtą kartu su sandarinimo žiedu įstatykite į korpusą, sukite į kairę pusę ir pritvirtinkite. ■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.

Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą. Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. ■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį. Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui. ■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.	Per katalizinį valymą nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai. ■ Išmontuokite kataliziniu emaliu padengtas dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu.

Neįprasti garsai

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

Klientų aptarnavimo skyrius

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

Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki

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

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

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

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

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

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

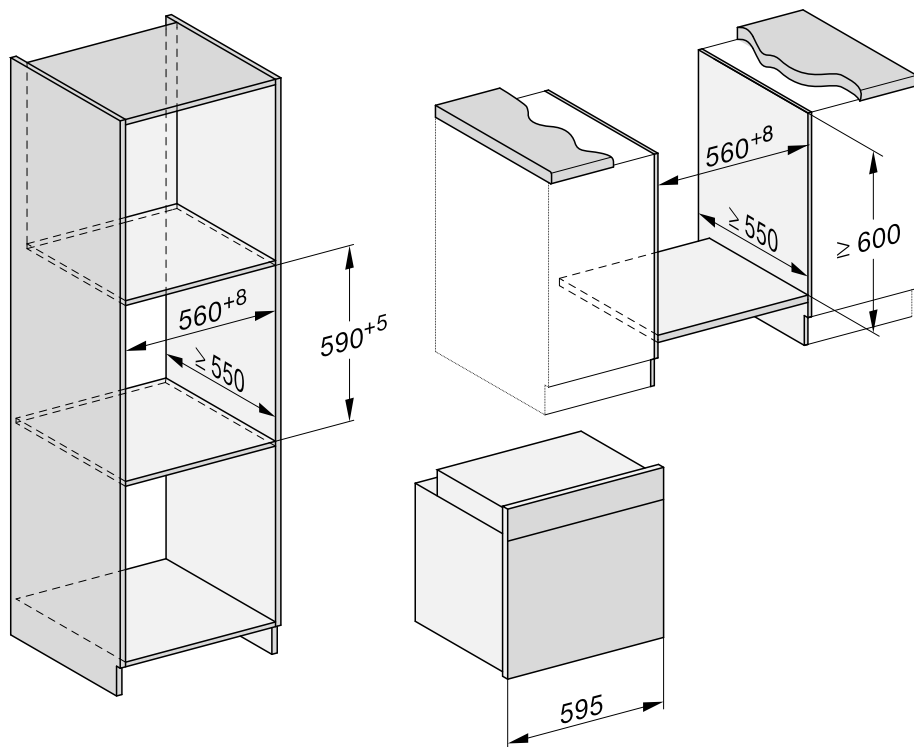
Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Montavimo matmenys

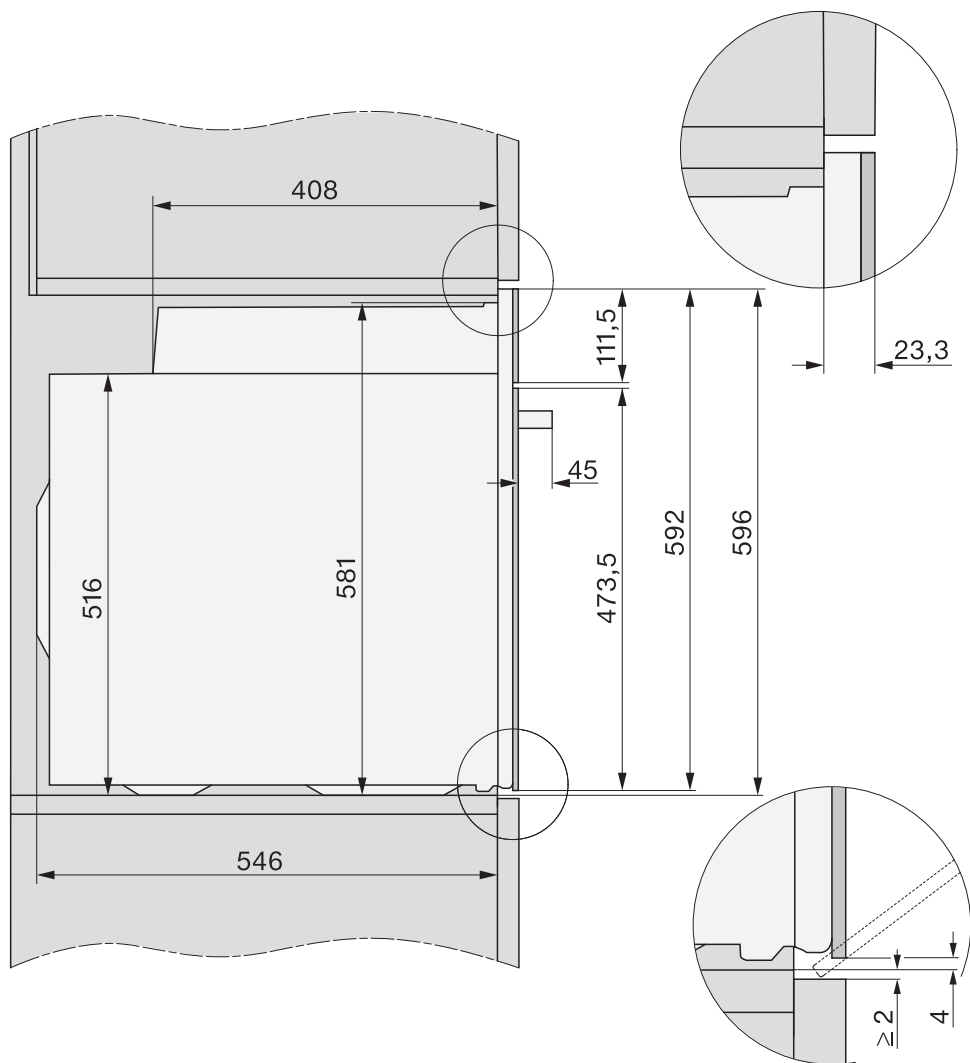
Matmenys nurodyti milimetrais.

Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

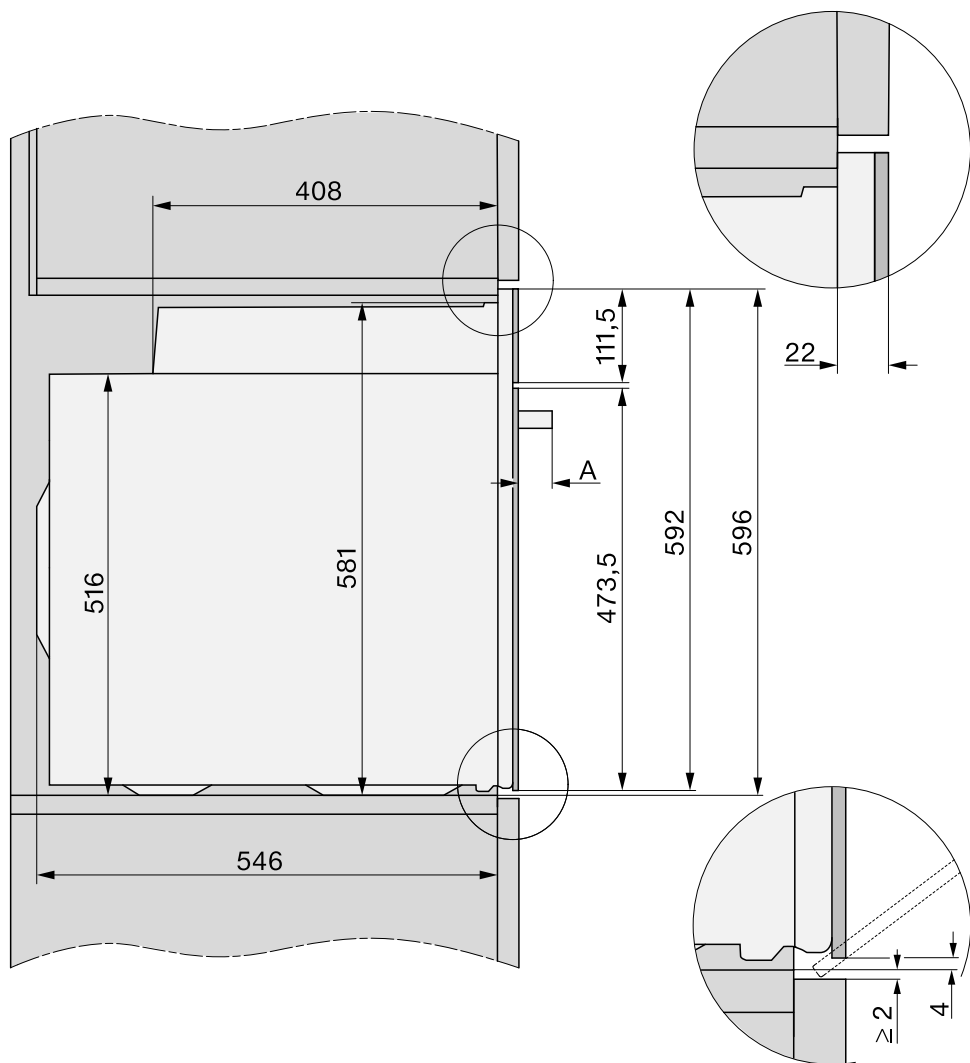
Jeigu prietaisą ketinate montuoti po kaitlente, atsižvelkite į kaitlentės montavimo nurodymus ir montavimo aukštį.



Vaizdas iš šono H 24xx



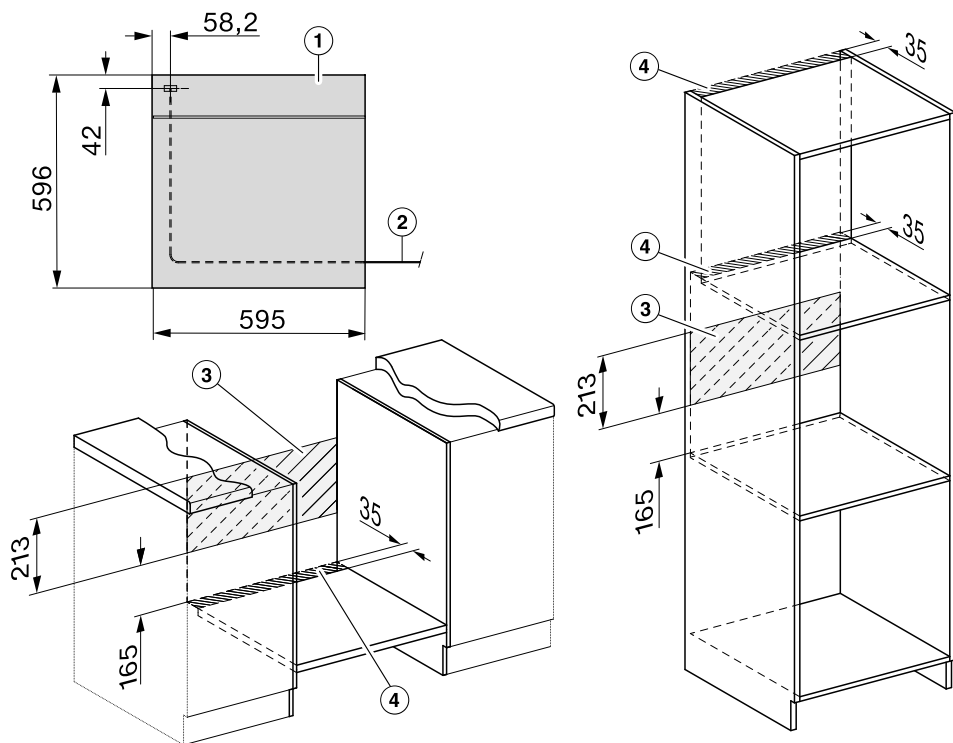
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Įdiegti

Jungtys ir vėdinimas



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

Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

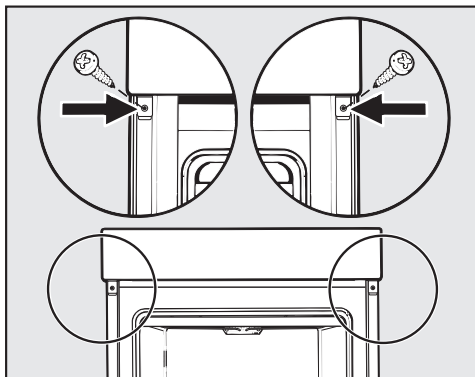
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitės už rankenos, galite pažeisti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

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

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



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

Elektros jungtis



Pavojus susižeisti!

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

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

Jungti galima tik prie pagal VDE 0100 įrengtos elektros sistemos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Orkaitė

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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

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

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

¹ Naudokite tik originalius “Miele” priedus.

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

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

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

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

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

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

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

⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Duomenys patikrą vykdančioms institucijoms

Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

- Matavimai atliekami naudojant režimą "Eco-Heißluft" .
- Matavimo metu maisto paruošimo skyriuje yra tik matavimui reikalingi priedai. Nenaudokite jokių kitų priedų, pavyzdžiui, "FlexiClip" visiškai ištraukiamų bėgelių arba kataliziniu emaliu padengtų dalių, pavyzdžiui, šoninių skydelių arba viršutinės plokštės.
- Svarbi energijos efektyvumo klasės nustatymo sąlyga yra ta, kad durys matavimo metu būtų sandariai uždarytos. Naudojami matavimo elementai šiek tiek arba labai gali trukdyti durų sandarumui. Tai turi neigiamos įtakos matavimo rezultatui. Šį trūkumą galima pašalinti prispaudžiant duris. Jeigu sąlygos nepalankios, tai galima atlikti naudojant tinkamas technines pagalbines priemones. Šis trūkumas įprastai naudojant nepastebimas.

Buitinių orkaitių duomenų lapas

pagal nurodytus potvarkius (ES) Nr. 65/2014 ir (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI _{cavity})	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,71 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	76 l
Prietaiso masė	42,0 kg

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

Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

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 neįgalinti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

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

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

Sutartiniai ženklai

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

DE	LT
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lachsfilet	Lašišų filė
Land	Šalis
Lasagne	Lakštinių apkepas
Lautstärke	Garsumo stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Marmorkuchen	Marmurinis pyragas
Maximale Dauer erreicht	Pasiekta maksimali trukmė
Medium	Vidutiniškai iškepta
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Įjungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaista
Miele@home einrichten	Įdiegti "Miele@home"
Nachtabstaltung	Išjungimo naktį funkcija
Netzausfall	Nutrūkęs elektros tiekimas
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo
Ober-/Unterhitze	Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
OK	OK
PerfectClean	"PerfectClean"
Quark-Öl-Teig	Varškės ir aliejaus tešla
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Rinderfilet	Jautienos išpjova
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija

Sutartiniai ženklai

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



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

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