

## Naudojimo ir montavimo instrukcija Orkaitė




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

# Turinys

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	<b>7</b>
<b>Tvarumas ir aplinkos apsauga</b> .....	<b>13</b>
Energijos taupymo patarimai .....	14
<b>Susipažinimas</b> .....	<b>15</b>
Jūsų orkaitė .....	15
Valdymo skydelis .....	16
Orkaitės įjungimas .....	17
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 sąrašė .....	23
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė .....	23
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....	23
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	<b>24</b>
“Miele@home” .....	24
Pirmojo paleidimo eiga .....	24
Įkaitinkite orkaitę .....	25
<b>Nustatymų pritaikymas</b> .....	<b>26</b>
Nustatymų apžvalga .....	26
Meniu “Einstellungen” iškvietimas .....	27
“Sprache” ▾ .....	27
“Tageszeit” .....	27
“Display” .....	27
“Lautstärke” .....	28
“Einheiten” .....	28
“Vorschlagstemperaturen” .....	28
“Kühlgebläsenachlauf” .....	28
“Betriebsstunden” .....	29
“Miele@home” .....	29
“Scan & Connect” atlikimas .....	30
“Fernsteuerung” .....	30
“RemoteUpdate” .....	30

“Softwareversion” .....	31
“Händler” .....	31
“Werkeinstellungen” .....	31
<b>Veikimo režimai</b> .....	<b>32</b>
<b>Valdymas</b> .....	<b>33</b>
Paprasta naudoti .....	33
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas .....	33
Temperatūros keitimas .....	34
Kepimo trukmė.....	34
Kepimo trukmės nustatymas .....	34
Pabaigos laiko nustatymas (“Fertig um”) .....	34
Paleidimo laiko nustatymas (“Start um”).....	34
Nustatytos kepimo trukmės keitimas .....	35
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....	35
Kepimo proceso nutraukimas .....	35
Režimo “AirFry”  naudojimas.....	35
Automatinių programų naudojimas .....	36
“Kurzzeit” .....	36
Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas .....	36
Priedų naudojimas.....	37
Grotelių naudojimas .....	37
Kepimo formų naudojimas.....	37
Kepimo padėklų naudojimas .....	37
Kepimo ir kepinimo grotelių naudojimas su universalioju padėklu .....	37
Kepimo ir kepinimo padėklo naudojimas su universalioju padėklu .....	37
Kepimo akmens naudojimas .....	37
“Gourmet” keptuvo naudojimas .....	38
“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų HFC 70-C sumontavimas ir išmontavimas .....	38
<b>Pravartu žinoti</b> .....	<b>41</b>
Kepimas .....	41
Kepinių kepimo patarimai .....	41
Nuoroda į kepimo lenteles.....	41
Veikimo režimai .....	41
Kepsnių kepimas.....	42
Kepimo patarimai.....	42
Nuoroda į kepimo lenteles.....	43
Veikimo režimai .....	43
Kepimas keptuve .....	44
Kepinimo keptuve patarimai.....	44
Nuoroda į kepimo lenteles.....	44
Veikimo režimai .....	45
“Auftauen” .....	45

# Turinys

---

Kepimas žemoje temperatūroje .....	46
Konservavimas.....	47
Džiovinimas .....	48
Indų pašildymas.....	49
Šaldyti produktai / pusgaminiai .....	49
“AirFry” .....	50
Priedai.....	50
“AirFrying” naudojimo patarimai.....	50
Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry” .....	51
Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu .....	52
Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai.....	53
Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu .....	54
Keptos bulvės su laiškiniiais svogūnais ir šonine .....	55
Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis.....	56
Gruzdintos bulvytės iš cukinijos su mirkomuoju baltojo pelėsinio sūrio pa- dažu ir aitriųjų paprikų padažu .....	58
Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis .....	59
Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele .....	60
Traški menkė .....	61
Banani su pistacijų ir medaus užpildu .....	62
Kiaušinių kremu pyragėliai (“Pasteis de Nata”).....	63
Veganiški kiaušinių kremu pyragėliai (“Pasteis de Nata vegan”) .....	64
“Automatikprogramme” .....	65
Naudojimo nurodymai.....	65
Receptai automatinėms programoms .....	65
Purus obuolių pyragas.....	66
Biskvitas .....	67
Įdarai torto pagrindui.....	68
Marmurinis pyragas.....	70
Trupininis pyragas su vaisiais .....	71
Forminiai sausainiai .....	72
Trapios tešlos sausainėliai .....	73
Keksai su graikiniais riešutais .....	74
Pica (mielinės tešlos) .....	75
Pica (varškės ir aliejaus tešla) .....	77
Viščiukas .....	78
Jautienos išpjova (kepsnys) .....	79
Upėtakis .....	80
Lašių filė .....	81
Lašišinis upėtakis.....	82
Bulvių ir sūrio apkepas .....	83
Lakštinių apkepas.....	84

Kepimo lentelės .....	86
Sviestinė tešla .....	86
Minkoma tešla.....	87
Mielinė tešla .....	88
Varškės ir aliejaus tešla .....	89
Biskvitinė tešla .....	89
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų.....	90
Pikantiški patiekalai .....	91
Jautiena.....	92
Veršiena.....	93
Kiauliena .....	94
Ėrienos, žvėrienos patiekalai .....	95
Paukštiena, žuvis.....	96
<b>Valymas ir priežiūra.....</b>	<b>97</b>
Netinkami valikliai.....	97
Priedų išmontavimas arba išėmimas.....	97
Nešvarumų šalinimas orkaitių valikliu .....	98
Priekinės dalies valymas.....	98
Gaminimo kamera .....	98
Gaminimo kameros sienelių, gaminimo kameros pagrindo, gaminimo kameros viršaus valymas rankomis .....	98
Gaminimo kameros sandariklio valymas .....	99
Kataliziniu emaliu padengta galinė gaminimo kameros sienelė.....	99
Galinės gaminimo kameros sienelės išmontavimas ir sumontavimas.....	99
Galinės gaminimo kameros sienelės plovimas rankomis .....	100
Katalizinis galinės gaminimo kameros galinės sienelės valymas .....	100
Padėklų laikikliai.....	101
Padėklų laikiklių išmontavimas ir sumontavimas .....	101
Padėklų laikiklių plovimas .....	101
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.....	102
“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų plovimas.....	102
Rūdys .....	102
Grotelių valymas .....	103
Kepimo padėklai ir kepimo formos.....	103
Kepimo padėklų ir kepimo formų su “PerfectClean” danga plovimas .....	103
Kepimo akmuo .....	104
Kepimo akmens ir medinės ližės plovimas .....	104
“Gourmet” keptuvas su dangčiu .....	104
“Gourmet” keptuvo plovimas .....	104
Durelės.....	105
Durelių išmontavimas .....	105
Durelių išardymas .....	106
Durelių montavimas .....	108

# Turinys

---

<b>Problemų šalinimas</b> .....	<b>109</b>
Nurodymai ekrane .....	109
Nenumatytas prietaiso veikimas .....	110
Netenkinantis rezultatas.....	111
Neįprasti garsai .....	112
<b>Klientų aptarnavimo skyrius</b> .....	<b>113</b>
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	113
Garantija .....	113
<b>Įdiegti</b> .....	<b>114</b>
Montavimo matmenys.....	114
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. ....	114
Vaizdas iš šono H 24xx .....	115
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx .....	116
Jungtys ir vėdinimas.....	117
Orkaitės įmontavimas .....	118
Elektros jungtis .....	119
<b>Duomenys patikrą vykdantiems institutams</b> .....	<b>120</b>
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 .....	120
Energijos vartojimo efektyvumo klasė .....	121
<b>Techniniai duomenys</b> .....	<b>122</b>
Atitikties deklaracija .....	122
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos.....	122
<b>Garantijos sąlygos</b> .....	<b>123</b>
<b>Sutartiniai ženklai</b> .....	<b>124</b>

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.
- ▶ Naudokite orkaitę tik buityje – maisto produktų kepimui, apkepiniui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.  
Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba neišmanymo negali saugiai valdyti prietaiso, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba išmokyti atsakingo asmens.  
Šie asmenys gali naudoti prietaisą neprižiūrimi tik tada, jeigu jie buvo supažindinti su saugaus prietaiso naudojimo taisyklėmis. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Dėl prietaisui keliamų aukštų reikalavimų (pvz., temperatūros, drėgmės, atsparumo cheminiam poveikiui, susidėvėjimui 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 jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti orkaitės.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli orkaitės. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- ▶ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.  
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos.  
Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.
- ▶ Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 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.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos žeminimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonių, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.
- ▶ Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriku.
- ▶ Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrina reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Jų nenaudokite prietaisą jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.
- ▶ Šios orkaitės negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).
- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus jungtis, kuriomis teka įtampa, ir pakeitus elektros arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso funkcijos. Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso.
- ▶ Jeigu orkaitės remonto darbus atliks ne “Miele” įgaliotas techninės priežiūros specialistas, prarasite teisę į garantiją.
- ▶ Tik originalios “Miele” atsarginės dalys atitinka visus saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis “Miele” dalimis.
- ▶ Orkaitėje, kuri pristatoma be 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 gamini-  
mo kameroje atsiranda dūmų, kad išvengtumėte atsirandančių lieps-  
nų. Nutraukite procesą išjungdami orkaitę ir ištraukdami kištuką. Du-  
ris atidarykite tik tuomet, kai nebeliks dūmų.

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


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

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

▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje kep-  
tuvo temperatūroje, gali savaime užsidegti.

Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžio-  
vinkite 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. Ga-  
rai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.

- ▶ Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalų pašildymui, didelis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Įjunkite orkaitę ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Ventilatorius automatiškai lieka įjungtas.
- ▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti mikrobangų krosnelės koroziją. Maisto produktus galite uždengti.
- ▶ Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupsti emalis.  
Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo niekada netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės.  
Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pastatymo paviršių arba indų pašildymui, naudokite tik veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Eco-Heißluft” .
- ▶ Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruošimo skyriaus pagrindą. Nelaikykite ten jokių keptuvių, puodų arba kitų indų, jų nestumdykite.
- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais! Jei ant įkaitusio paviršiaus užpilsite 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 keptami 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 veiksmus, jas galima perdirbti.

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

## Seno prietaiso utilizavimas

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







Pristatykite prietaisą į artimiausią 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.

# Tvarumas ir aplinkos apsauga

## Energijos taupymo patarimai

### Gaminimo procesai

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

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

### Liekamosios šilumos naudojimas

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

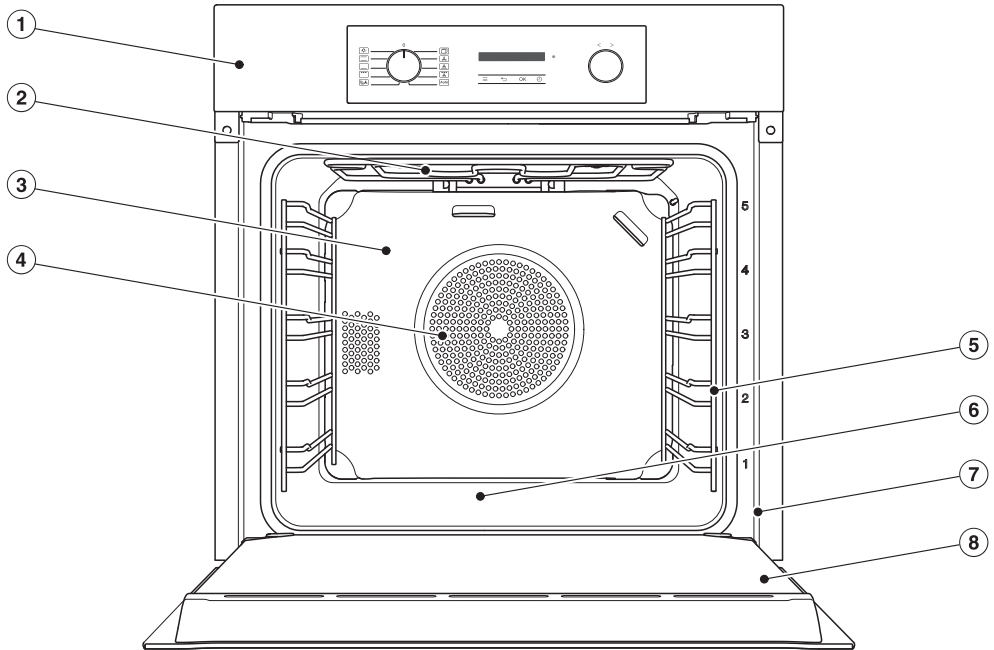
### Nustatymų pritaikymas

- 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.

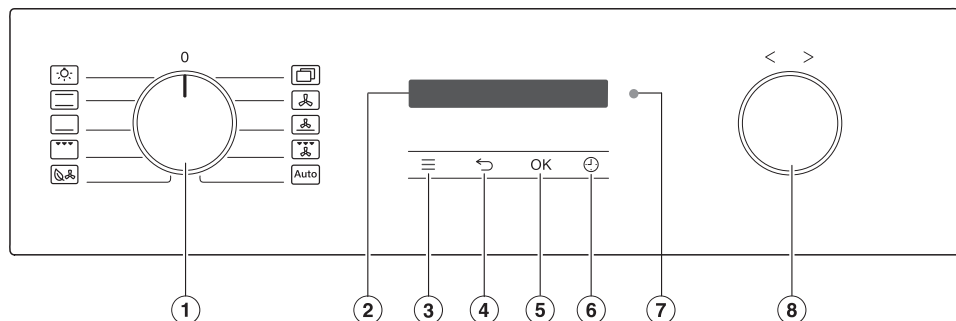
## Jūsų orkaitė



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

# 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

## Orkaitės įjungimas

Taupant energiją, gamykliniuose nustatymuose paros laiko rodymo indikatorius išjungtas. Ekranas yra tamsus, nereaguoja jutikliniai mygtukai.

Norėdami pakeisti nustatymus arba nustatyti trumpąją trukmę, pirmiausia turite įjungti orkaitę:

- Veikimo režimo perjungiklį vieną kartą pasukite į dešinę ir dar kartą atgal.

Jutikliniai mygtukai reaguoja į prisilietimą.













Jei orkaitės nenaudosite ilgesnį laiką, ši automatiškai išsijungs, nustos reaguoti jutikliai mygtukai.

## 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”
-  “Auto” “Automatikprogramme”

## Ekranas

Ekrane 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 sukant į dešinę > arba mažinamos sukant į kairę <.

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



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





## Jutikliniai mygtukai

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

# Susipažinimas







## Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

**Patarimas:** jei ekranas yra tamsus ir nereaguoja jutikliniai mygtukai  ir , veikimo režimo perjungiklį turite vieną kartą pasukti į dešinę ir atgal.

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Šiuo mygtuku atversite nustatymus, jeigu veikimo režimo perjungiklis nustatytas ties <b>O</b> arba "Beleuchtung"  .
	Atsižvelgiant į tai, kokiam menu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką pateksite į aukštesnį menu lygmenį arba grįšite į pagrindinį menu.
<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 įsigjami 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 nuskaite QR kodą:



## Padėklų laikikliai

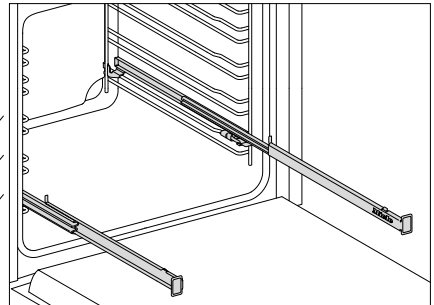
Kairėje ir dešinėje gaminimo kameros pusėje, prie kiekvieno  kepimo lygmens yra sumontuoti padėklų laikikliai, skirti priedams sudėti.

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.

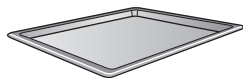
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami kiekviename kepimo lygmenyje ant viršutinio skersinio.

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

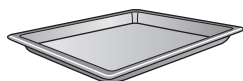
# Suspažinimas

## 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):

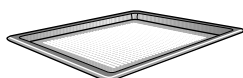


Kepimo ir kepinimo grotelės HBBR 71 (apsauga nuo išslydimo per vidurį):



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 HBBL 71



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

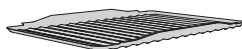
- Kepant kepininius iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbaltalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepinimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo.
- Gruzdintos bulvytės, krocketai ir pan. gruzdinami be jokių 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” keptuvas HUB Keptuvo dangtis HBD

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

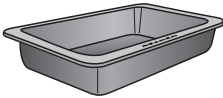
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpiančia danga.

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

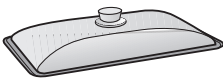
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

**Gylis: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

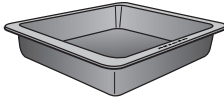


HBD 60-22

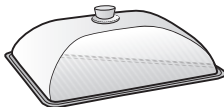


**Gylis: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

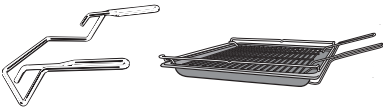


HBD 60-35



\*\* Tinka indukcinėms kaitlentėms

## Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalus 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 skyriaus 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 gamtinimo 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 dureles, todėl išorinis stiklas lieka vėsus.

## “PerfectClean” danga padengti paviršiai

“PerfectClean” paviršiaus apdaila išskiria unikalios nelimpančios dangą, 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” dangos 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.

Ekране 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 rankenėle < > 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 rankenėle < > 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 rankenėle < > 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](http://www.miele.com).

## “Miele” programėlė

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



## Pirmojo paleidimo eiga

⚠ Pavojus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių.  
Veikianti orkaitė įkaista.  
Kad užtikrintumėte saugų veikimą, naudokite tik įmontuotą prietaisą.

Orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai. Ekране 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 pasirūpinkite tinkamu virtuvės vėdinimu. Neleiskite kvapui pasklisti po visus namus.

- Nulupkite lipdukus arba orkaitės apsaugines ir priedų plėveles.
- Prieš kaitindami, drėgna šluoste iššluostykite maisto ruošimo skyriaus viduje galimai susikaupusias dulkes ir pakuočių likučius.
- Prie padėklų laikiklių pritvirtinkite "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus ir sudėkite visus padėklus ir groteles.
- Valdymo rankenėle pasirinkite  "Weiter".

Rodoma "Booster" .


- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

- Nustatykite aukščiausią temperatūrą (250 °C).
- Kaitinkite orkaitę maž. vieną valandą.
- Orkaitei įkaitus valdymo rankenėlę nustatykite ties "0".

## Maisto ruošimo skyriaus valymas po pirmojo įkaitinimo

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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




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

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

# Nustatymų pritaikymas

## Nustatymų apžvalga

Menu 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.

Jei ekranas yra tamsus, norėdami pakeisti nustatymus, pirmiausia turite įjungti orkaitę:

- Veikimo režimo perjungiklį vieną kartą pasukite į dešinę ir dar kartą atgal į padėtį “0”.
- Pasirinkite jutiklinį mygtuką ≡.

Atveriamas nustatymų parinkčių sąrašas.

- Sukamuoju perjungikliu < > pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

- Norėdami išeiti iš meniu, dar kartą pasirinkite jutiklinį mygtuką ≡.

## “Sprache” 🗣️

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

## “Tageszeit”

### “Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”  
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



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 įjungiamą WLAN funkcija.

- “Deaktivieren”

Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiamą WLAN funkcija.

- “Verbindungsstatus”

Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. Ekране rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.

- “Neu einrichten”

Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.

- “Zurücksetzen”

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

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

- “Einrichten”

Nustatymas rodomas, jeigu dar neprišijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtu-

# Nustatymų pritaikymas

mėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

## “Scan & Connect” atlikimas

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

### ■ Nuskaitykite QR kodą.

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

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

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

### ■ Iš naujo nuskaitykite QR kodą.

“Miele” programėlėje rodomi tolesni diegimo etapai.



## “Fernsteuerung”

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

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

## “RemoteUpdate”

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

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

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

## Įjungimas ir išjungimas

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

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

## Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinsys, prietaiso ekrane bus rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

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

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

Kitaip šių kepinų viršus per greitai paruduos.

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

# Valdymas

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

## Temperatūros keitimas

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

- Valdymo rankenėle < > pakeiskite temperatūrą.

Temperatūra keičiasi 5 °C intervalais.

- Spustelėkite OK ir patvirtinkite.

**Patarimas:** jeigu nustatėte **kepimo trukmę**, pirmiausia jutikliniu mygtuku ↵ turite uždaryti meniu “Kepimo trukmė”. Tada galėsite valdymo rankenėle < > pakeisti temperatūrą.

Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕, kad vėl galėtumėte peržiūrėti kepimo trukmę.

## Kepimo trukmė

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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnj 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 ⊕.
- Nustatykite kepimo trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

## Pabaigos laiko nustatymas (“Fertig um”)

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

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

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

## Paleidimo laiko nustatymas (“Start um”)

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

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

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

## Nustatytos kepimo trukmės keitimas

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

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

## Nustatytos kepimo trukmės 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.

# Valdymas

## 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.

Jei ekranas yra tamsus, norėdami pakeisti nustatymus, pirmiausia turite įjungti orkaitę:

- Veikimo režimo perjungiklį vieną kartą pasukite į dešinę ir dar kartą atgal.

### 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 pasiekama 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.

## 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

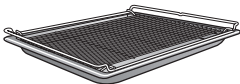
- Groteles visada dėkite tarp kepimo lygmens padėklų laikiklių skersinių pastatymo plokštuma žemyn.
- Jei naudojate kepimo formas, apkepo kepimo formas ir panašius kepimo indus, statykite juos grotelių viduryje.

### Kepimo padėklų naudojimas

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

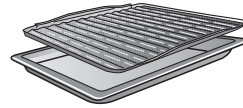
**Patarimas:** jei kepimui naudojate “Gourmet” kepimo ir perforuotą “AirFry” HBBL 71 padėklą, pirmiausia ant lygaus darbinio paviršiaus iškočiokite tešlą ir įdėkite ją į perforuotą “Gourmet” padėklą.

### Kepimo ir kepinimo grotelių naudojimas su universalioju padėklu




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

### Kepimo ir kepinimo padėklo naudojimas su universalioju padėklu



- Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą.
- Universalųjį padėklą su kepimo ir kepinimo padėklu 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.

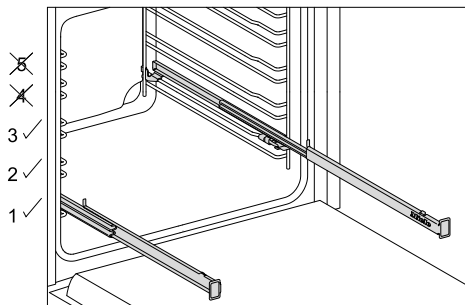
**Patarimas:** išsamesnė informacija pateikta “Gourmet” keptuvo naudojimo instrukcijoje.

## “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.

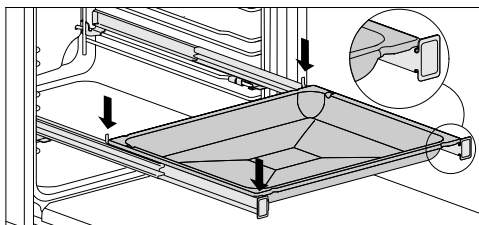
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami kiekviename kepimo lygmenyje ant viršutinio skersinio.

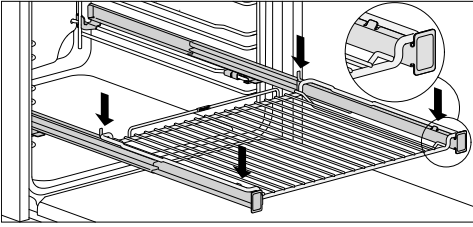
Jei “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus norite naudoti visiems maisto produktams, kurie turi būti kepami 2 kepimo lygmenyje, “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus sumontuokite 1 lygmenyje.

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.





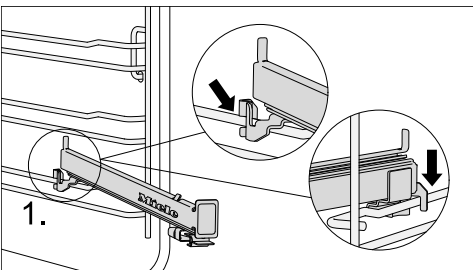
Kad priedas negalėtų netikėtai išslisti:

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

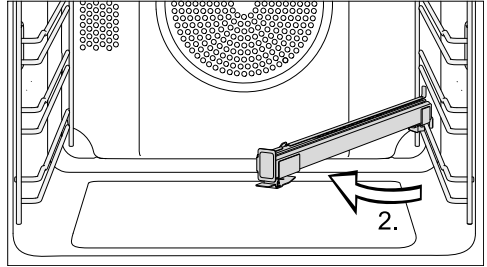
Montuodami arba išmontuodami "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus, jų **neišardykite**.

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

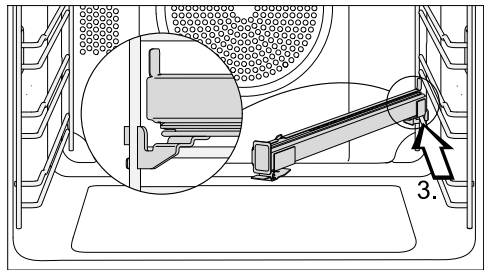
## "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų montavimas



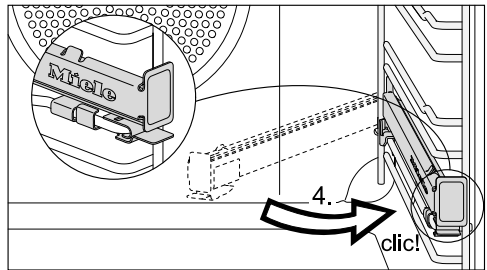
- "FlexiClip" visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite kepimo lygmens viršutinio skersinio priekyje (1.).



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



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



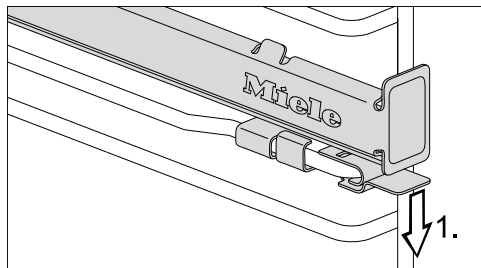
- Atlenkite "FlexiClip" visiškai ištraukiamą įtaisą atgal ir užfiksukite ant viršutinio skersinio, kad pasigirstų spragtelėjimas (4).

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

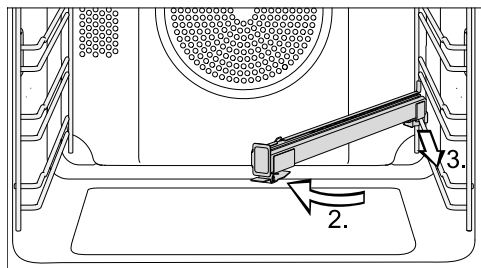
## Valdymas

### “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 pailgas pyragų kepimo formas į maisto ruošimo skyrių dėkite skersai, kad formose optimaliai pasiskirstytų šiluma, o kepiniai keptų tolygiai.
- Kepimo formas visada statykite ant grotelių.
- Vaisinio pyrago ir aukšto sluoksniuoto pyrago kepimui naudokite universalųjį padėklą.

### Kepimo popieriaus naudojimas

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

- Kepdami kepinis 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

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

# Pravartu žinoti

## “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 kepinius arba pyragus vienu metu galite kepti maks. dviejuose kepimo lygiuose.

## “Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinius su drėgnais įdarais.

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

- 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.

## Kepinių 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 kepatė ant grotelių. Lieka pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojatė **kepimo rankovę arba maišelį**, laikykitės ant pakuotės pateiktų nurodymų.
- Jeigu kepatė ant **grotelių** arba **neuždengiamą kepimo indą**, liesesnę mėsą galite aptepti riebalais, apkloti riebios šoninės juostelėmis arba prismaigstyti lašinukų.

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

## 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 orkaitei.



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



# Pravartu žinoti

## “Automatikprogramme” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## 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.

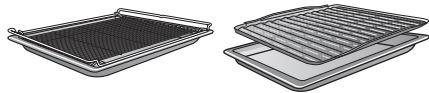
Valdymo elementai

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 universalaus padėklo uždėkite groteles arba naudokite kepimo arba kepimo padėklą (ne visuose modeliuose). Kepimo arba kepimo padėklas apsaugos, kad nepridegtų kepimo metu nulašėjusios mėsos sultys, kurias vėliau galėsite panaudoti. Groteles arba keptuvą ir kepimo padėklą patepkite aliejumi ir sudėkite kepamus patiekalus.

Nenaudokite kepinių kepimo padėklo!



## Nuoroda į kepimo lenteles

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepimo lygmenis 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.
- Didelio 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 apkeptinti dideliuose kepimo padėkluose.

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

### “Umluftgrill” naudojimas

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

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


### “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.

## Pravartu žinoti

 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.

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardinės.

## Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

Naudokite tik specialius konservavimo stiklainius, kuriuos galite įsigyti prekybos vietose (konservavimo stiklainiai arba užsukami stiklainiai). Naudokite tik nepažeistus stiklainius ir sandarini- mo 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.


# Pravartu žinoti

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

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

/⌚ Kaitinimo temperatūra ir trukmė

## Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

Atidarytus stiklainius dar kartą užkai- tinkite 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 nejudę.

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

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.

## Džiovinimų produktų išėmimas

Pavojus nusidegini prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mėvėkite 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.

# Pravartu žinoti


## 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.

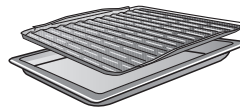
Suaktyvinus kepimo režimą “AirFry”  maisto produktas kepamas karštame ore. “AirFrying” – švelnus maisto produktų ruošimo būdas, o rezultatas – tolygiai iškeptas, traškus patiekalas. “AirFrying” labiausiai tinka šaldytiems produktams kepti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ir pan.

## 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.

- 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 sukaptų  
30 g petražolių | susmulkintų  
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių  
1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus  
50 g. sezamų pastos (“Sesammus”)  
1 arbat. šaukšt. maltos kalendros  
1 arbat. šaukšt. raudonėlių  
½ arbat. šaukšt. prieskonių mišinio “Ras el Hanout”  
1 arbat. šaukšt. kumino  
1½ arbat. šaukšt. druskos  
1 žiupsnelis ant peilio galo pipirų  
1 žiupsnelis ant peilio galo maltų aitriųjų paprikų  
60 g kvietinių miltų, 405 tipo  
1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

### Mirkomajam jogurtiniam krapų padažui

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

### Priedai

Sietelis  
Plaktuvas su smulkintuvu  
Maišytuvas su minkymo kabliais  
Perforuotas “Gourmet” kepimo ir karšto 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 prieskonus 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 rutulius. Tarp delnų rutulius šiek tiek suplokite ir sudėkite į “Gourmet” kepimo ir karšto 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 nusausinkite 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" padažo  
4 valg. šaukšt. sezamų pastos ("Sesamus")  
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 riekelės supjaustykite 1 cm pločio ir 3 cm ilgio lazdelėmis. Lazdeles dar kartą išspauskite įvynioję į virtutinį 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 paskirstykite sojų varškės lazdeles taip, kad šios nesiliestų. Sojų varškės lazdeles dėkite į iš anksto įkaitintą maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymai: išankstinis įkaitinimas

Veikimo režimas:  | "Booster"  
Temperatūra: 190 °C

### Nustatymai: sojų varškės lazdelių su sezamu kepinimas

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

## Keptos bulvės su laiškiniiais svogūnais ir šonine

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
4 porcijos

### Bulvėms

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

### Mirkomajam krapų padažui

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

### Įdarui

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

### Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas  
Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Bulves kruopščiai nulupkite ir nusauskite. Jas subadykite šakute. Tada gausiai įtrinkite aliejumi ir druska. Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą, 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 pakepinkite šoninę. Paruoškite laiškinius svogūnus.


Pagal 2 kepimo etapą, išimkite bulves iš orkaitės. Atsargiai perpjaukite per pusę ir perpjauta pusele į viršų sudėkite į kepinimo 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 patiekti.

### 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

# Pravartu žinoti

## Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškėmis 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 | pjaustyto 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 česnaku.  
Pagardinkite druska, pipirais, citrinos  
sultimis ir citrinos žievele.


Salotoms paruoštas daržoves sudėkite į  
dubenį.


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

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

Užkeptas bulves patiekite su dzadzikiu ir  
salotomis.

### Nustatymai

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

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

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" džiovintųjų  
2 arbat. šaukšt. druskos  
½ arbat. šaukšt. česnako miltelių  
½ arbat. šaukšt. svogūno, granuliuo-  
tųjų arbat. šaukšt. juodųjų pipirų | stam-  
biai 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, inten-  
syvaus  
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 pu-  
seles padalinkite 8 lygiomis riekelėmis.

Plokščiame dubenyje gerai išplakite  
kiaušinį, miltus ir aliejų.


Kitame dubenyje sumaišykite "Panko"  
džiūvėsius, prieskonius ir kalnų sūrį. Į  
trečiąjį dubenį suberkite miltus. Dabar  
apibarstykite cukinijos skilteles.  
Cukinijos skilteles pirmiausia apibarsty-  
kite miltais, tada merkite į kiaušinių mi-  
šinį. Iš karto paskui apibarstykite "Pan-  
ko" mišinyje. Kad viršutinis sluoksnis  
būtų itin tolygus ir traškus, skilteles an-  
trą kartą apvoliokite kiaušinių ir "Panko"  
mišinyje.

Kepimo ir kepinimo padėklą įdėkite į uni-  
versalųjį padėklą, paskirstykite jame cu-  
kinijos skilteles ir kepkite pagal nustaty-  
mus. Praėjus 15 minučių apverskite ir  
kepkite dar 10 minučių.

Sudedamąsias dalis mirkomajam pada-  
žui trinkite maždaug 1 minutę, kol gausi-  
te tyrę. Netrinkite per ilgai, nes atskiros  
užpilamojo padažo dalys gali atsiskirti.  
Iki tiekimo laikykite šaltai.

Skrudintas cukinijos riekelės tiekite su  
mirkomuoju padažu, apšlakstykite "Sri-  
racha" 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 majonežą, 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 majonežu. 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 džiovėsių

50 g baltojo sezamo sėklų

50 g kokoso drožlių

2 arbat. šaukšt. druskos

1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų

1 arbat. šaukšt. česnako miltelių

1 arbat. šaukšt. svogūno miltelių

100 g kvietinių miltų, 405 tipo

3 kiaušinių, M dydžio

1 valg. šaukšt. augalinio aliejaus

3 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

### Vištienos kepsneliams

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

### Patiekimui

2 arbat. šaukšt. saldaus raudonųjų aitriųjų paprikų padažo

### Priedai

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

### Gaminimo eiga

Barstiniams dubenyje sumaišykite džiovėsius, 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 džiovėsių 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

## 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

# Pravartu žinoti

---

## 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 kremu pyragėliai (“Pasteis de Nata vegan”)

Gaminimo trukmė: 60 minučių  
12 porcijų

### Kiaušinių kremui

500 ml avižų 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. avižų pieno sumaišykite su bulvių krakmolu ir atidėkite. Į likusį avižų pieną suberkite cukrų, vanilės sėklytes, vanilės ankštį ir užvirinkite. Paruoštą avižų pieną su bulvių krakmolu įmaišykite į verdantį avižų 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.

# Pravartu žinoti

---

## Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minučių  
12 porcijų

### Įdarai

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 groteles 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.

# Pravartu žinoti

---

## Įdarai torto pagrindu

Gaminimo laikas: 30 minučių

### Varškės ir grietinėlės 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 grietinėlės 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 grietinėlę 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. Grietinėlę 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 grietinėlės 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.

# Pravartu žinoti

---

## 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 kepimo 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.

# Pravartu žinoti

---

## 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.

## 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 švirškštą ir kepimo arba universaliajame padėkle išspauskite 5–6 cm ilgio juosteles.

Trapios tešlos kepinus dėkite į gamini-  
mo kamerą ir kepkite, kol taps gelsvai  
rusvi.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padėklui: 24 minu-  
čių

Programos trukmė 2 padėklams: 31 mi-  
nučių

### 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 padė-  
klą, naudokite tik pusę nurodytų sude-  
damųjų dalių kiekio arba kepkite sausai-  
nių padėklus vieną po kito.

# Pravartu žinoti

---

## 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 padėklo 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

## Pravartu žinoti

---

### **Patarimas**

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

## 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 naudosime 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 mo-carelą.

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.

# Pravartu žinoti

---

## 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, saldžiųjų  
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 krūtinėle į viršų guldykite į apkepo kepimo formą.

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


### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | “Hähnchen”

Programos trukmė: 80 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 75–85 minučių

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

## 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 įkai-  
tinkite orkaitę.

Keptuvėje įkai-  
tinkite aliejų ir iš abiejų  
pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kie-  
kvieną pusę maždaug 1 minutę).

Išimkite jautienos išpjovą. Sumaišykite  
aliejų, druską, pipirus ir aptepkite jautie-  
nos išpjovą.

Ant universalaus padėklo įdėkite maisto  
ruošimo skyrių. Iškepkite jautienos iš-  
pjovą.

### 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

# Pravartu žinoti

---

## 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. Iškepkitė 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.

## 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

# Pravartu žinoti

---

## Lašišinis upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių  
4 porcijos

### Lašišiniam upėtakiui paruošti reikės

1 lašišinio upėtakio (apie 1 kg), nepjaus-  
tyto, skrostu  
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

## Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Apkepai

600 g bulvių, miltinų  
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 grietinėle 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

# Pravartu žinoti

## Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minučių  
4 porcijos

### Lakštinių apkepui

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

### Pievagybių 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

### Paviršiumi 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 maišydami 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 grietinėle 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

### 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

# Pravartu žinoti

## Kepimo lentelės


### Sviestinė tešla

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  5<sub>1</sub> Kepimo lygmuo (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”

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

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

- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant kepimo ir kepinimo grotelių per vidurį.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite gamtinio kamara, tada įdėkite kepatą patiekalą. Nenaudokite veikimo režimo “Booster” .
- 3 Žemiausiame kepimo lygmenyje jrenkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra). Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, jrenkite tik vieną porą.
- 4 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepatas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

## Minkoma tešla

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

Veikimo režimas, Temperatūra, 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-sensivbacken”

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

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




















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





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


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

# Pravartu žinoti

## Mielinė tešla

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

 Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo 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”

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

## Varškės ir aliejaus tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis <sup>5</sup>		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 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

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”, “Ober-/Unterhitze”

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

## Biskvitinė tešla










Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygmuo <sup>5</sup>		Kepimo trukmė [min.]
			+HFC	-HFC	
Torto pagrindas (iš 2 kiaušinių) (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Torto pagrindas (iš 4–6 kiaušinių) (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Trupintas biskvitas* (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Biskvitinis plokštainis (1 padėklas)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20



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


- \* Nustatymai galioja ir nuostatomis pagal EN 60350-1.  
Įrinkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- <sup>1</sup> Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant kepimo ir kepinimo grotelių per vidurį.
  - <sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite gamtinimo kamerą, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite veikimo režimo “Booster”

# Pravartu žinoti

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

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





















 Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),













⌚ Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”

<sup>1</sup> Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

<sup>2</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.


## Pikantiški patiekalai


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

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygmuo (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),  Kepimo trukmė,  “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”,  “Umluftgrill”,  |  “Weitere” | “AirFry”

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

<sup>1</sup> Vadovaukitės gamintojo pateiktais nurodymais ant pakuotės.


















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

<sup>3</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

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

# Pravartu žinoti

## Jautiena


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

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, <sup>10</sup> Šerdis temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”


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

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

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

<sup>3)</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

<sup>4)</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.

<sup>5)</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

<sup>6)</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).















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








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


<sup>9)</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

<sup>10)</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

## Veršiena


















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

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

- <sup>1</sup> Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- <sup>4</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- <sup>5</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- <sup>6</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>7</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies temperatūra.

# Pravartu žinoti

## Kiauliena


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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdis temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”

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

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

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

<sup>4</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite keпамą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .

<sup>5</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

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












<sup>7</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.







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

<sup>9</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.


<sup>10</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

## Ėrienos, žvėrienos patiekalai

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

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

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

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

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

<sup>4</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

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

<sup>6</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šėrdies temperatūra.

# Pravartu žinoti

## Paukštiena, žuvis

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

Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, 5 1 Kepimo lygmuo, 🕒 Kepimo trukmė, 8 Šerdis temperatūra, “Heißluft plus”, “Umluftgrill”, “Ober-/Unterhitze”, “Eco-Heißluft”, | “Weitere” | “AirFry”

<sup>1</sup> Vadovaukitės gamintojo pateiktai nurodymais ant pakuotės.

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

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

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

<sup>5</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

<sup>6</sup> Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.

<sup>7</sup> Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.

<sup>8</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.



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.

# Valymas ir priežiūra

## Nešvarumų šalinimas orkaičių valikliu

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

Nepurškite orkaičių valikliu ant gaminimo kameros viršaus.

Orkaičių valikliu taip pat nepurškite į angas ir tarpus maisto ruošimo skyriaus sienelėse arba galinėje sienelėje.

Šveitimo milteliais, šveistikais 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.

- Jeigu ant paviršių su “PerfectClean” danga yra įsisenėjusių nešvarumų, ant šalto paviršiaus užtepkite “Miele” orkaičių valikliu.
- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakotės.

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

- Be to, galite panaudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlių 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.

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 šurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse. Taip pat galite naudoti stiklo gremžtuką arba spiralinį nerūdijančio plieno šveistiką (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, šveistikais 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 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.

# Valymas ir priežiūra

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 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 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 kameros gali atsiskirti plėvelė.

**!** 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 sienes, gaminimo kameros pagrindą ir viršų nuplaukite šiltu vandeniu, naudokite indų ploviklį ir švarią kempinė-švarią 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

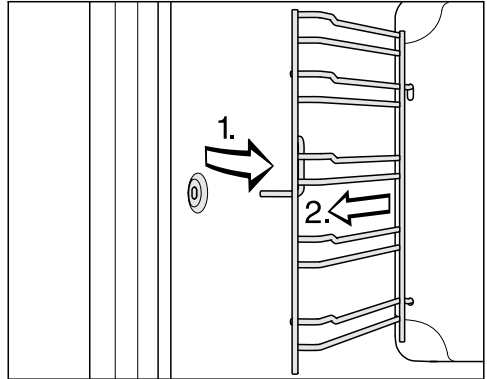
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais (jei yra).

"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 fiksiatoriaus (1.) ir išimkite (2.) iš prietaiso.
- Padėklų laikiklius dar kartą teisingai sumontuokite atvirkštine tvarka.
- Dar kartą sumontuokite "FlexiClip" visiškai ištraukiamus įtaisus (jei yra).

## Padėklų laikiklių plovimas

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

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

Būtina sąlyga: padėklų laikikliai yra išimti.

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

# Valymas ir priežiūra


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

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

## “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai

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

## “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų plovimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

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

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

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

Nenaudokite nerūdijančiojo plieno spiralinį šveistuką, nes jie gali subraižyti paviršius.

- Ploviklių likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nusausinkite 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.

## Grotelių valymas

 Pavojus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių.

Veikianti orkaitė įkaista. Galite nusidenginti 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 gamtinimo 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.
- Nusausinkite paviršius minkšta šluoste.

## Kepimo padėklai ir kepimo formos

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

## Kepimo padėklų ir kepimo formų su "PerfectClean" danga plovimas

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

 Pavojus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių.

Veikianti orkaitė įkaista. Galite nusidenginti 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.

Plauant 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.
- Nusausinkite paviršius minkšta šluoste.

# Valymas ir priežiūra

## Kepimo akmuo

Kad plauti rankomis būtų patogiu, 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 pakeitimų.

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 susikaupti riebalai arba apnašos, pvz., pomidorų padažas, ir likti pastebimi spalvų pakeitimai.

- Nelygias vietas, pvz., sūrio riebias apnašas, galima pašalinti su pieneliu.

## “Gourmet” keptuvas su dangčiu

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

## “Gourmet” keptuvo plovimas

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

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

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

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

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

## Durelės

Durelės sveria apie 9 kg.

Durelės 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.

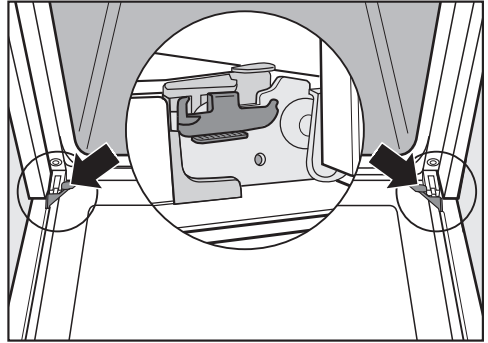
Norėdami nuvalyti durelių stiklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

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

## Durelių išmontavimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

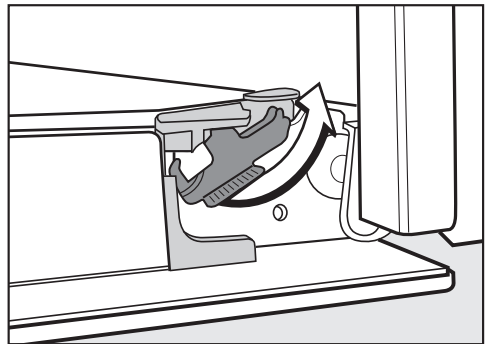
Veikianti orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių. Palaukite, kol orkaitė atvės, tada išmontuokite jos dureles.



Durelės 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 atsilaisvins.

## Valymas ir priežiūra

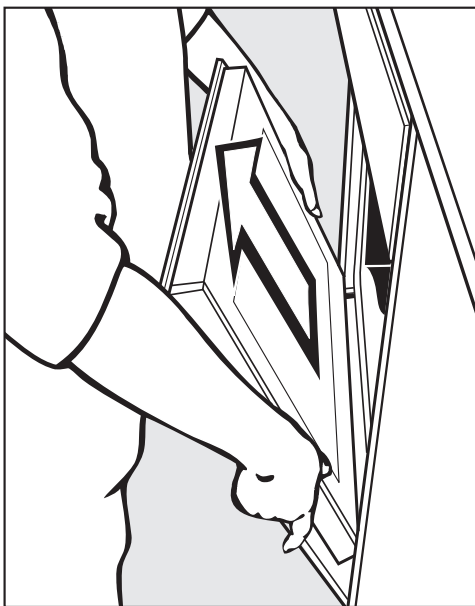
Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

Niekada nebandykite iškelti durelių iš laikiklių laikydami jas horizontalioje padėtyje, nes durelės gali atsitrenkti 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 aukštin ir iškelkite iš laikiklių. Stenkitės dureles išlaikyti tiesiai.

### Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

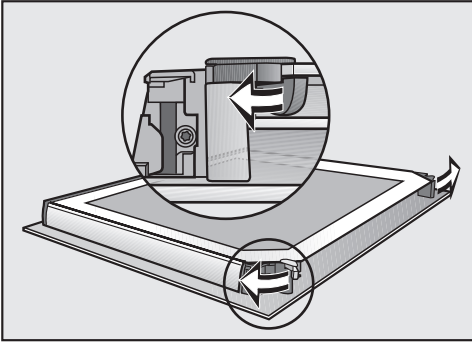
Išimtas durelių stiklo plokštes laikykite saugiai.

⚠ Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

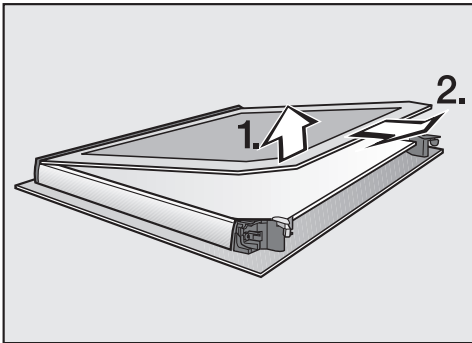
Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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

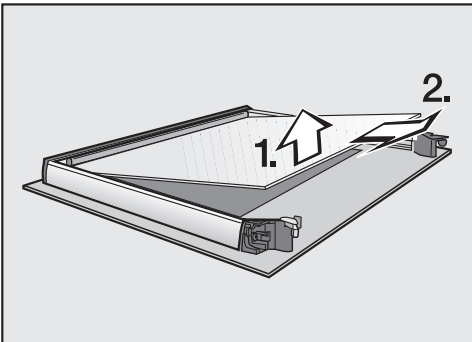


- Pasukite į išorę stiklo fiksatorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



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

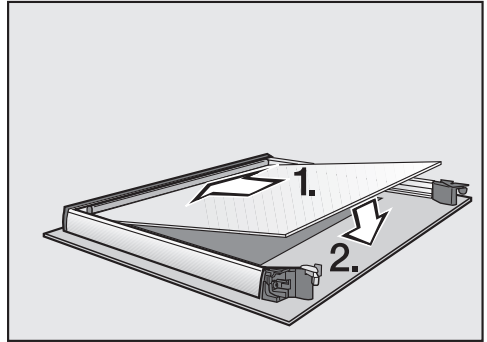


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.

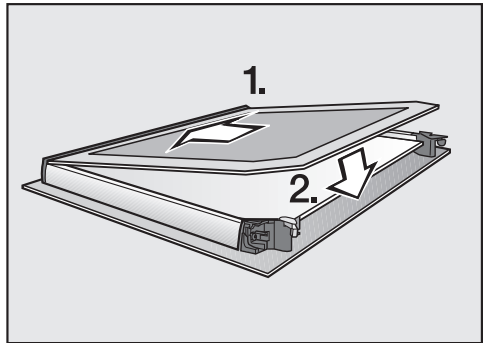
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.

- Nusausinkite minkšta šluoste.

Tada atsargiai sumontuokite dureles:

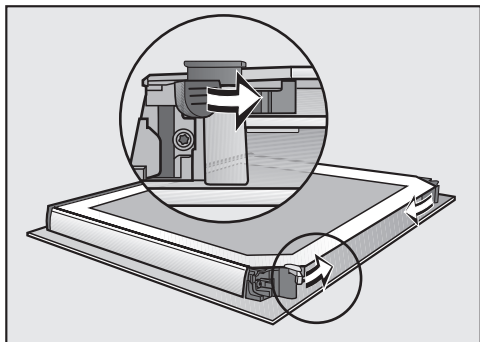


- Vidurinį durelių stiklą įstatykite taip, kad prietaiso numeris liktų lengvai įskaitomas (t. y. nebūtų parašytas atvirkščiai).



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

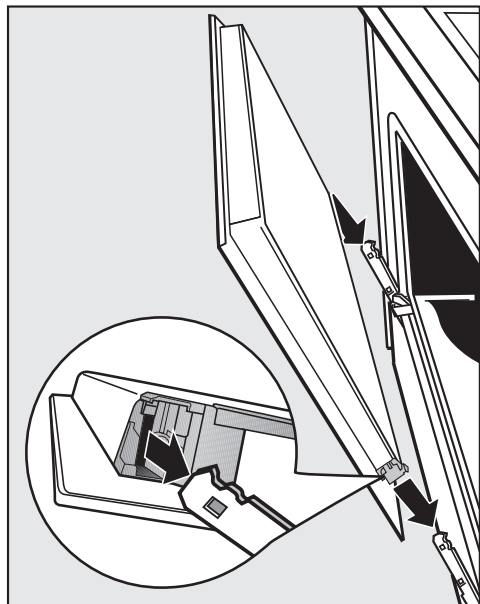
## Valymas ir priežiūra



- Abu durelių stiklo fiksatorius pasukite į vidų ir užfiksukite.

Durelės vėl sustatytos.

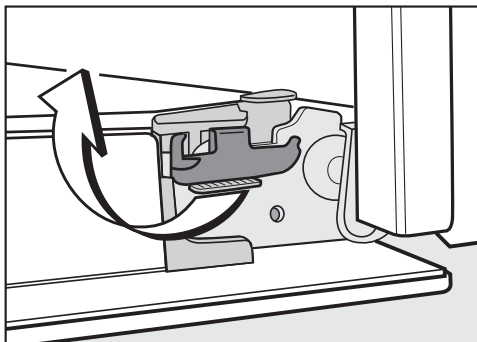
### Durelių montavimas



- 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.

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

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



## Nurodymai ekrane

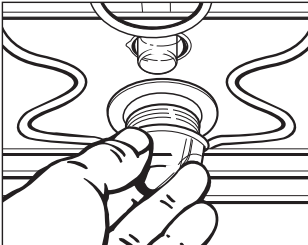


Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Ekranas yra tamsus.</b>	<p>Atsižvelgiant į nustatymo Tageszeit   Anzeige būseną, paros laikas nerodomas, kai orkaitė išjungta, o ekranas yra tamsus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą “Tageszeit”   “Anzeige”   “Ein”.</li> </ul> <p>Sutriko elektros srovės tiekimas į orkaitę.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba “Miele” klientų aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
<b>Ekrane rodoma “Inbetriebnahmesperre ”.</b>	<p>Ijungtas paleidimo blokatorius .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spustelėkite OK ir patvirtinkite.</li> </ul> <p>Rodoma “Drücken Sie 6 Sek. „OK“”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes liečiant OK jutiklinį mygtuką.</li> <li>■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, suaktyvinkite nustatymą “Inbetriebnahmesperre ”   “Aus”.</li> </ul>
<b>Ekrane rodoma 12.00.</b>	<p>Ilgiau negu 5 minutėms buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nustatykite iš naujo paros laiką.</li> </ul> <p>Reikia iš naujo įvesti kepimo procesų trukmę.</p>
<b>Ekrane rodoma “Netzausfall”.</b>	<p>Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Režimų perjungiklį nustatykite ties “0”.</li> <li>■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.</li> </ul>

## Problemų šalinimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekране rodoma “Maximale Dauer erreicht”.	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patvirtinkite mygtuku OK.</li> </ul> Orkaitė vėl paruošta naudoti.
Ekране rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>

## Nenumatytas prietaiso veikimas


Problema	Priežastis ir šalinimas
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke”   “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.</li> </ul>
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Įjungtas parodomasis režimas. Galima rinktis veikimo režimus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasirinkite nustatymą “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.</li> </ul>
Jutiklinis mygtukas ≡ pradeda mirksėti, kai įjungiate orkaitę.	Iki šiol savo orkaitės dar nebuvote prijungę prie savo belaidžio ryšio tinklo. Jutiklinis mygtukas mirksi ir taip parodo, kad savo orkaitę galite prijungti prie savo interneto tinklo, šį mygtuką liesdami ilgesnį laiką. Orkaitę keletą kartų įjungus ir išjungus, jutiklinis mygtukas užgęsta, nepaisant to, jungimo į tinklą funkcija ir toliau išlieka aktyvi.
Orkaitė išsijungė automatiškai.	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vėl įjunkite orkaitę.</li> </ul>
Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.	“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.</li> </ul>

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p><b>Gaminimo kameros apšvietimas neįsijungia.</b></p> 	<p>Perdegė halogeninė lempa.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!</p> <p>Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.</p> <p>Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.</li> <li>■ Ketvirčiu apsisukimo pasukę į kairę, nuimkite lempuotės gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lempuotę iš korpuso.</li> <li>■ Pakeiskite halogeninę lempuotę ("Osram" 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).</li> <li>■ Lempuotės gaubtą kartu su sandarinimo žiedu įstatykite į korpusą, sukite į kairę pusę ir pritvirtinkite.</li> <li>■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.</li> </ul>
<p><b>Gaminimo kameros apšvietimas išsijungia, nors režimų perjungiklis yra padėtyje "Beleuchtung" .</b></p>	<p>Esant padėtyje "Beleuchtung"  gaminimo kameros apšvietimas įjungiamas maždaug 20 minučių. Tuomet gaminimo kameros apšvietimas išsijungia savaime.</p>

### Netenkinantis rezultatas

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p><b>Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.</b></p>	<p>Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.</li> </ul> <p>Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.</li> </ul>

## Problemų šalinimas

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.</b>	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.
<b>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</b>	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
<b>Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.</b>	Pasibaigus kepimo procesui, ventiliatorius veikia toliau.

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

### **Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite**

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

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

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

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

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

### **Garantija**

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

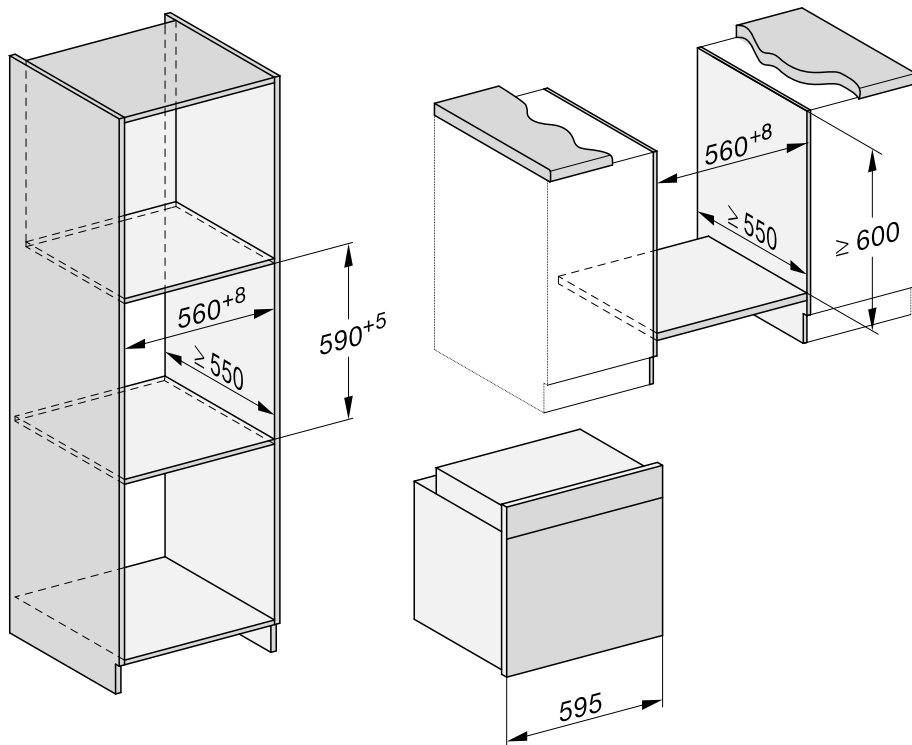
# Įdiegti

## Montavimo matmenys

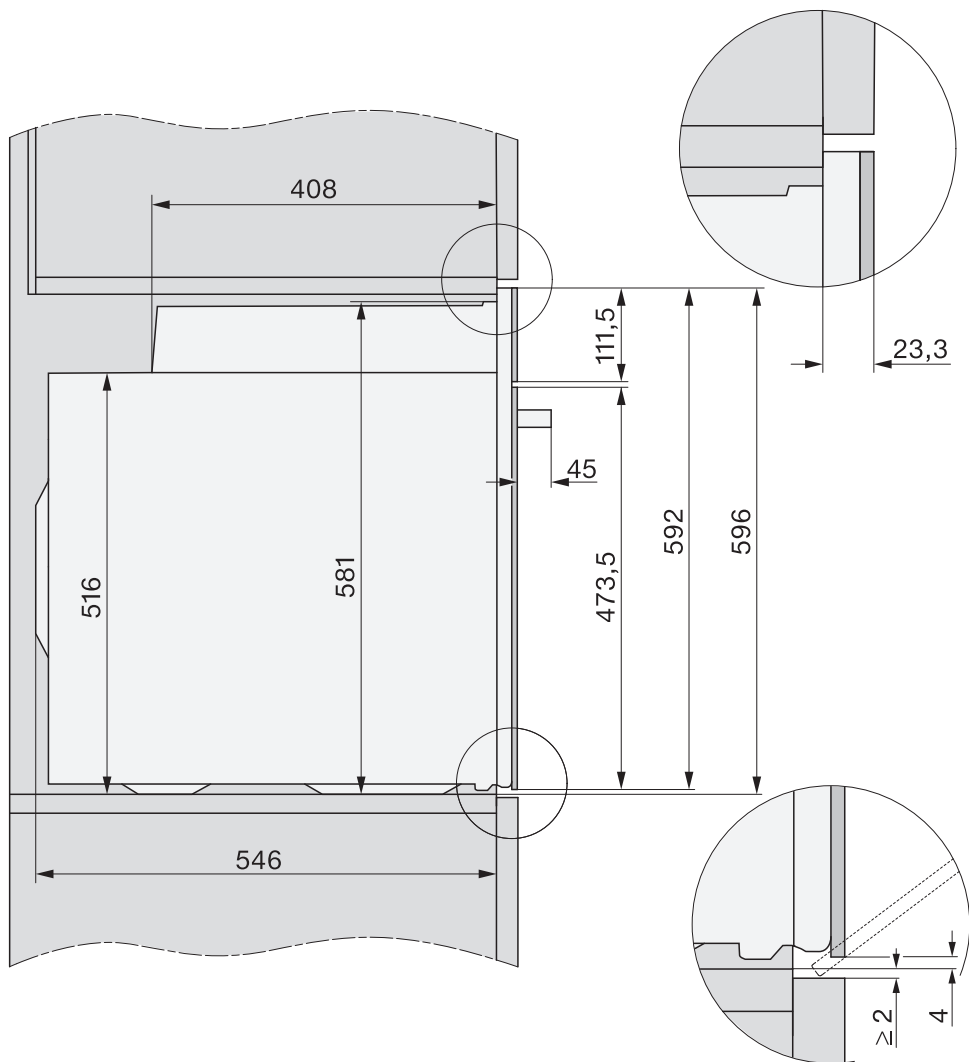
Matmenys nurodyti milimetrais.

### Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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

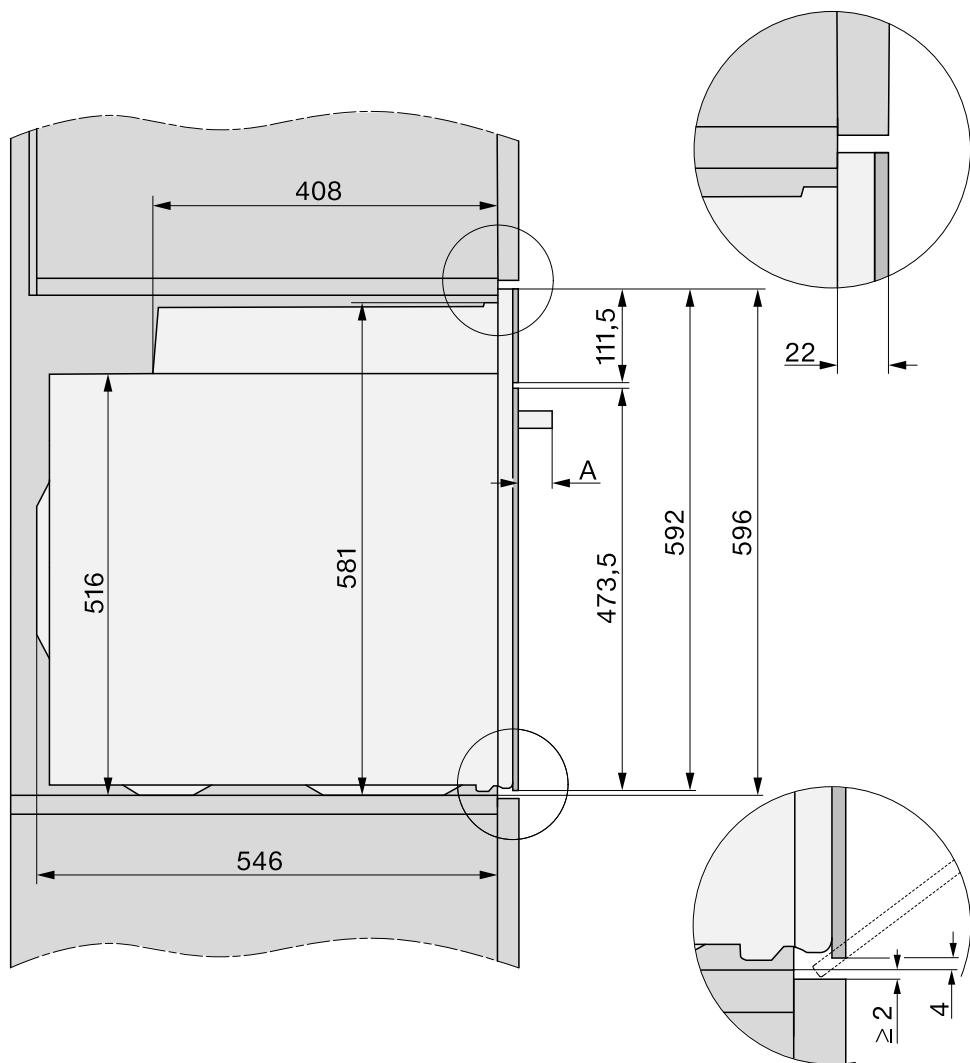


## Vaizdas iš šono H 24xx



# Įdiegti

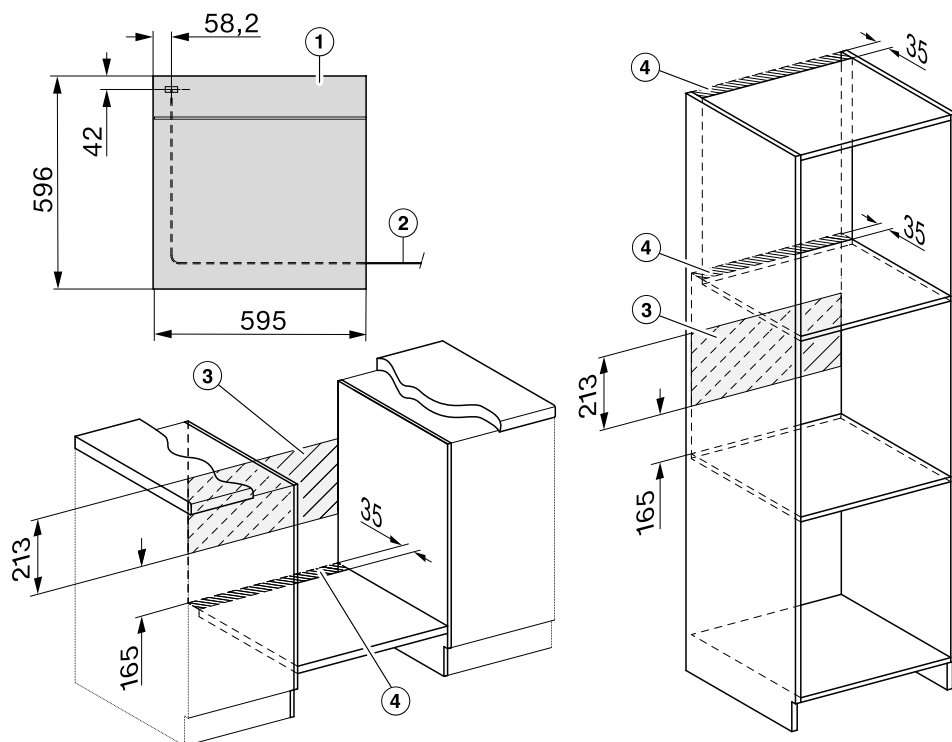
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Jungtys ir vėdinimas



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

## Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

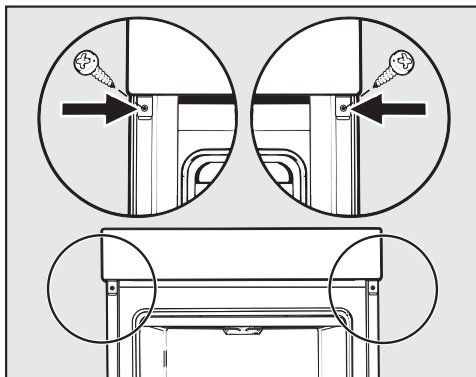
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

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 poliūs turi turėti skiriamąjį įtaisą.

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

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

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

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

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

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

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

### Orkaitė
















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









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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

# Duomenys patikrą vykdantiems institutams

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1


Bandomieji patiekalai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygmuo <sup>5 6</sup>		Kepimo trukmė [min.]
			+HFC	-HFC	
Maži pyragaičiai (1 kepimo padėklas <sup>1)</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Trapios tešlos kepiniai (1 kepimo padėklas <sup>1)</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Obuolių pyragas (grotelės <sup>1</sup> , išardoma kepimo forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Trupintas biskvitas (grotelės <sup>1</sup> , išardoma kepimo forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Skrebutis (grotelės <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Mėsainiai (kepimo ir kepinimo grotelės <sup>1</sup> 4 kepimo lygmuo ir universalusis padėklas <sup>1</sup> 1 kepimo lygmuo)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>


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

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

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

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

<sup>4</sup> Pirmiausia įkaitinkite gaminimo kamerą, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite veikimo režimo “Booster” .

<sup>5</sup> 5 minutes kaitinkite gaminimo kamerą, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite veikimo režimo “Booster” .

<sup>6</sup> Įrenkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).

<sup>7</sup> Žemiausiame kepimo lygmenyje įrenkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra). Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, įrenkite tik vieną porą.

<sup>8</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.


<sup>9</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, apverskite kepamą patiekalą.

## 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 <sub>cavity</sub> )	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliacijos 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

## Techniniai duomenys

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

### Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

### Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba trikdams, kurių priežastys yra šios:

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

## V Duomenų apsauga

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

## Sutartiniai ženklai

DE	LT
„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	Ekranų 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
Geräteeinstellungen	Prietaiso nustatymai
Gerät heizt nicht	Prietaisas nekaista
Grill groß	Didysis keptuvas
Hähnchen	Viščiukas
Händler	Pardavėjas
Hefeteig	Mielinė tešla
Heißluft plus	Papildomo karštojo oro
Helligkeit	Ryškumas
Inbetriebnahme abgeschlossen	Pirmasis paleidimas baigtas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas
Kartoffelgratin	Bulvių užkepėlė

## Sutartiniai ženklai

DE	LT
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lachsfilet	Lašišų filė
Land	Šalis
Lasagne	Lakštinių apkepas
Lautstärke	Garsumo stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Marmorkuchen	Marmurinis pyragas
Maximale Dauer erreicht	Pasiekta maksimali trukmė
Medium	Vidutiniškai iškepta
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Įjungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaista
Miele@home einrichten	Įdiegti "Miele@home"
Nachtabstaltung	Išjungimo naktį funkcija
Netzausfall	Nutrūkęs elektros tiekimas
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo
Ober-/Unterhitze	Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
OK	OK
PerfectClean	"PerfectClean"
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