

# 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>6</b>  |
| <b>Tvarumas ir aplinkos apsauga</b> .....                                                            | <b>12</b> |
| Energijos taupymo patarimai .....                                                                    | 13        |
| <b>Apžvalga</b> .....                                                                                | <b>15</b> |
| <b>Valdymo elementai</b> .....                                                                       | <b>16</b> |
| Išjungimo ir išjungimo mygtukas .....                                                                | 17        |
| Ekranas .....                                                                                        | 17        |
| Jutikliniai mygtukai .....                                                                           | 17        |
| Simboliai .....                                                                                      | 19        |
| <b>Valdymo principas</b> .....                                                                       | <b>20</b> |
| Meniu punkto pasirinkimas .....                                                                      | 20        |
| Nustatymo keitimas parinkčių sąraše .....                                                            | 20        |
| Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....                                                       | 20        |
| Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas .....                                                     | 21        |
| Skaičių įvedimas .....                                                                               | 21        |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....                                                            | 21        |
| <b>Įranga</b> .....                                                                                  | <b>22</b> |
| Specifikacijų lentelė .....                                                                          | 22        |
| Kartu pristatomi .....                                                                               | 22        |
| Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai .....                                               | 22        |
| Saugos įrenginiai .....                                                                              | 27        |
| “PerfectClean” danga padengti paviršiai .....                                                        | 27        |
| <b>Pirmasis paleidimas</b> .....                                                                     | <b>28</b> |
| “Miele@home” .....                                                                                   | 28        |
| Pagrindiniai nustatymai .....                                                                        | 29        |
| Įkaitinkite orkaitę ir išplaukite vandens išgarinimo sistemą .....                                   | 30        |
| <b>“Einstellungen”</b> .....                                                                         | <b>32</b> |
| Nustatymų apžvalga .....                                                                             | 32        |
| Meniu “Einstellungen” iškviatimas .....                                                              | 34        |
| “Sprache  ” ..... | 34        |
| “Tageszeit” .....                                                                                    | 34        |
| “Beleuchtung” .....                                                                                  | 34        |
| “Display” .....                                                                                      | 35        |
| “Lautstärke” .....                                                                                   | 35        |
| “Einheiten” .....                                                                                    | 35        |
| “Booster” .....                                                                                      | 36        |
| “Vorschlagstemperaturen” .....                                                                       | 36        |
| “Kühlgebläsenachlauf” .....                                                                          | 36        |
| “Sicherheit” .....                                                                                   | 36        |
| “Miele@home” .....                                                                                   | 37        |
| “Scan & Connect” atlikimas .....                                                                     | 37        |
| “Fernsteuerung” .....                                                                                | 38        |
| “MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....                                                            | 38        |

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| “RemoteUpdate” .....                              | 38        |
| “Softwareversion” .....                           | 39        |
| “Händler” .....                                   | 39        |
| “Werkeinstellungen” .....                         | 39        |
| “Betriebsstunden” .....                           | 39        |
| <b>Pagrindinis ir submeniu</b> .....              | <b>40</b> |
| <b>Valdymas</b> .....                             | <b>41</b> |
| Paprastas valdymas .....                          | 41        |
| Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas ..... | 41        |
| Temperatūros keitimas .....                       | 41        |
| Kepimo trukmės nustatymas .....                   | 41        |
| Nustatytos kepimo trukmės keitimas .....          | 42        |
| Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....      | 42        |
| Kepimo proceso nutraukimas .....                  | 42        |
| Maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas .....         | 42        |
| “Booster” .....                                   | 43        |
| “Kurzzeit” .....                                  | 44        |
| <b>Pravartu žinoti</b> .....                      | <b>45</b> |
| “Klimagaren” .....                                | 45        |
| Kepimo proceso įjungimas su “Klimagaren” .....    | 45        |
| “Restwasser verdampfen” .....                     | 47        |
| Kepimas .....                                     | 48        |
| Kepinių kepimo patarimai .....                    | 48        |
| Nuoroda į kepimo lenteles .....                   | 49        |
| Veikimo režimai .....                             | 49        |
| Kepsnių kepimas .....                             | 50        |
| Kepimo patarimai .....                            | 50        |
| Nuoroda į kepimo lenteles .....                   | 51        |
| Veikimo režimai .....                             | 51        |
| Kepimas keptuve .....                             | 52        |
| Kepimo keptuve patarimai .....                    | 52        |
| Nuoroda į kepimo lenteles .....                   | 52        |
| Veikimo režimai .....                             | 53        |
| “Auftauen” .....                                  | 53        |
| Kepimas žemoje temperatūroje .....                | 54        |
| Konservavimas .....                               | 55        |
| Džiovinimas .....                                 | 57        |
| Indų pašildymas .....                             | 57        |
| Šaldyti produktai / pusgaminiai .....             | 58        |
| “Automatikprogramme” .....                        | 58        |
| Kategorijos .....                                 | 58        |
| Automatinių programų naudojimas .....             | 58        |
| Naudojimo nurodymai .....                         | 59        |

|                                                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kepimo lentelės .....                                                                                 | 60        |
| Sviestinė tešla .....                                                                                 | 60        |
| Minkoma tešla .....                                                                                   | 60        |
| Mielinė tešla .....                                                                                   | 62        |
| Varškės ir aliejaus tešla .....                                                                       | 63        |
| Biskvitinė tešla .....                                                                                | 63        |
| Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų .....                                | 64        |
| Pikantiški patiekalai .....                                                                           | 65        |
| Jautiena .....                                                                                        | 66        |
| Veršiena .....                                                                                        | 67        |
| Kiauliena .....                                                                                       | 68        |
| Ėrienos, žvėrienos patiekalai .....                                                                   | 69        |
| Paukštiena, žuvis .....                                                                               | 70        |
| <b>Valymas ir priežiūra .....</b>                                                                     | <b>71</b> |
| Netinkami valikliai .....                                                                             | 71        |
| Įprastų nešvarumų šalinimas .....                                                                     | 71        |
| Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų) .....       | 72        |
| Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų .....                                | 72        |
| Gaminimo kamera .....                                                                                 | 73        |
| Gaminimo kameros sienelių, gaminimo kameros pagrindo, gaminimo kameros viršaus valymas rankomis ..... | 73        |
| Gaminimo kameros sandariklio valymas .....                                                            | 73        |
| Kataliziniu emaliu padengta galinė gaminimo kameros sienelė .....                                     | 73        |
| Galinės gaminimo kameros sienelės išmontavimas ir sumontavimas .....                                  | 74        |
| Galinės gaminimo kameros sienelės plovimas rankomis .....                                             | 74        |
| Katalizinis galinės gaminimo kameros galinės sienelės valymas .....                                   | 75        |
| “Entkalken” .....                                                                                     | 75        |
| Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas .....                   | 78        |
| Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas .....                                             | 79        |
| Durėlės .....                                                                                         | 79        |
| Durelių išėmimas .....                                                                                | 79        |
| Durelių išardymas .....                                                                               | 80        |
| Durelių montavimas .....                                                                              | 82        |
| <b>Problemų šalinimas .....</b>                                                                       | <b>84</b> |
| Nurodymai ekrane .....                                                                                | 84        |
| Nenumatytas prietaiso veikimas .....                                                                  | 85        |
| Netenkinantis rezultatas .....                                                                        | 87        |
| Neįprasti garsai .....                                                                                | 88        |
| <b>Garantinio aptarnavimo skyrius .....</b>                                                           | <b>89</b> |
| Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki                                                                | 89        |
| Garantija .....                                                                                       | 89        |

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Įrengimas .....</b>                                | <b>90</b> |
| Montavimo matmenys.....                               | 90        |
| Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. ....    | 90        |
| Vaizdas iš šono.....                                  | 91        |
| Jungtys ir vėdinimas.....                             | 92        |
| Orkaitės įmontavimas.....                             | 93        |
| Elektros jungtis .....                                | 94        |
| <b>Duomenys patikrą vykdantiems institutams .....</b> | <b>95</b> |
| Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 .....          | 95        |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė.....             | 96        |
| Buitinių orkaitių duomenų lapas .....                 | 96        |
| <b>Techniniai duomenys.....</b>                       | <b>97</b> |
| Atitikties deklaracija .....                          | 97        |
| Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos.....       | 97        |
| <b>Garantijos sąlygos.....</b>                        | <b>98</b> |
| <b>Sutartiniai ženklai.....</b>                       | <b>99</b> |

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

### Tinkamas naudojimas

► Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

► Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.

► Naudokite orkaitę tik buityje – maisto produktų kepimui, apkepinimui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

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

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

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

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

### Vaikai namų ūkyje

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

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

### Techninė sauga

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

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ Orkaitėje, kuri pristatoma be maitinimo laido, “Miele” įgaliotas elektros specialistas turi įrengti specialų maitinimo laidą.

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

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

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

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

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

### Tinkamas naudojimas

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

► Palikite uždarytas orkaitės duris, jeigu nuo maisto produktų gamini-  
mo kameroje atsiranda dūmų, kad išvengtumėte atsirandančių 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 pa-  
žeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Įjunkite orkaitę ir  
nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Venti-  
liatorius automatiškai lieka įjungtas.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

► Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis.

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

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

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

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

► Pavojus nusiplikyti karštais garais! Pasirinkus kepimo režimą su drėgmės palaikymo funkcija, likusio vandens išgarinimo metu susiformuoja vandens garai, kurie gali stipriai nuplikyti. Todėl garų tiekimo ar likusio vandens išgarinimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

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

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

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

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

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

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

### Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

### Valymas ir priežiūra

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

### Priedai

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

## Pakuotės utilizavimas

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

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

## Seno prietaiso utilizavimas

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



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

## Energijos taupymo patarimai

### Gaminimo procesai

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

# Tvarumas ir aplinkos apsauga

---

## Liekamosios šilumos naudojimas

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

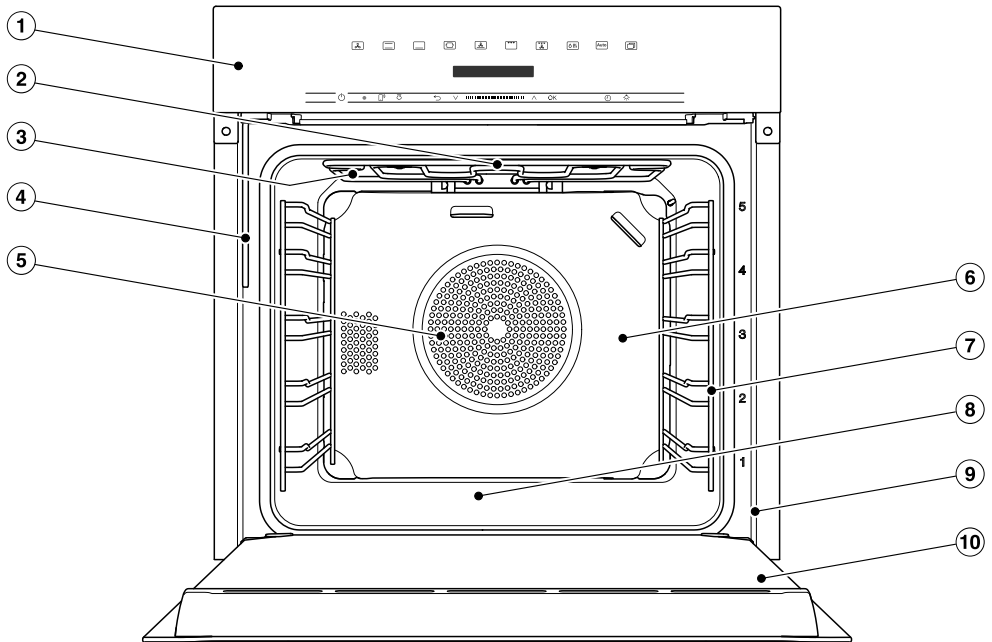
## Nustatymų pasirinkimas

- Pasirinkite valdymo elementų nusta-  
tymą "Display" | "QuickTouch" | "Aus" ir  
sumažinkite energijos sąnaudas.
- Pasirinkite ir maisto ruošimo skyriaus  
nustatymą "Beleuchtung" | "Aus" arba  
"„Ein“ für 15 Sekunden". Maisto ruoš-  
mo skyriaus apšvietimą bet kada galė-  
site įjungti mygtuku .

## Energijos taupymo režimas

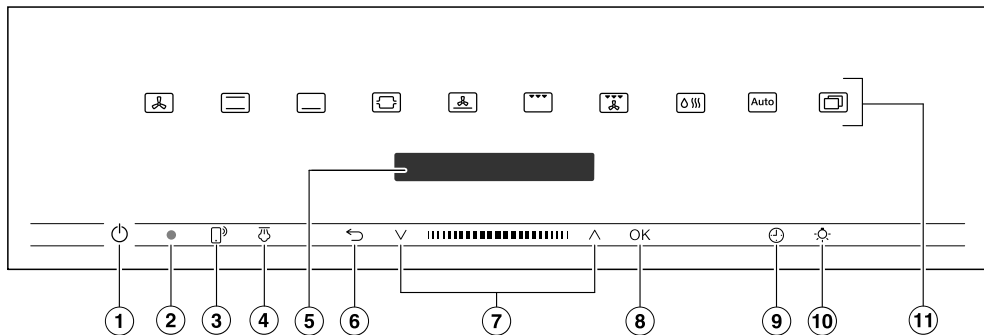
Jeigu nevykdomas kepimo procesas ar-  
ba nenaudojamos jokios kitos funkcijos,  
taupydama energiją, garinė orkaitė auto-  
matiškai išsijungia. Laikas bus rodomas  
toliau arba ekranas užtamsės (žr. "Ein-  
stellungen").

## Orkaitė



- ① Valdymo elementai
- ② Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvo kaitinimo elementas
- ③ Garų tiekimo angos
- ④ Išgarinimo sistemos pripildymo vamzdelis
- ⑤ Ventiliatoriaus siurbimo anga ir už jos esantis žiedinis kaitinimo elementas
- ⑥ Kataliziniu emaliu padengtas galinis skydelis
- ⑦ Padėklų laikikliai su 5 kepimo lygiais
- ⑧ Maisto ruošimo skyrius su apatiniu kaitinimo elementu
- ⑨ Priekinis rėmas su specifikacijų lentele
- ⑩ Durelės

## Valdymo elementai



- ① Įgiltintas įjungimo ir išjungimo mygtukas   
Skirtas orkaitės įjungimui ir išjungimui
- ② Optinė sąsaja  
(tik "Miele" garantinio aptarnavimo skyriui)
- ③ Jutiklinis mygtukas   
Jeigu norite valdyti orkaitę savo mobiliajame telefone
- ④ Jutiklinis mygtukas   
Skirtas garų paleidimui
- ⑤ Ekranas  
Paros laiko ir valdymo informacijos rodymui
- ⑥ Jutiklinis mygtukas   
Skirtas palaipsniui grįžti atgal ir sustabdyti kepimo procesą
- ⑦ Naršymo zona su rodyklių mygtukais   
Naudojama naršyti po parinkčių sąrašą ir keisti vertes
- ⑧ Jutiklinis mygtukas OK  
Skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑨ Jutiklinis mygtukas   
Skirtas trumpajai trukmei, kepimo trukmei arba kepimo proceso įjungimo ir užbaigimo laikui nustatyti
- ⑩ Jutiklinis mygtukas   
Skirtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimo įjungimui ir išjungimui
- ⑪ Jutikliniai mygtukai  
Skirti pasirinkti veikimo režimus, automatines programas ir nustatymus

## Ijungimo ir išjungimo mygtukas

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

Šiuo mygtuku įjungsite ir išjungsite orkaitę.

## Ekranas

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

Ijungus orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku , rodomas pagrindinis meniu ir raginimas "Betriebsart wählen".

## Jutikliniai mygtukai

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

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

## Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje

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

# Valdymo elementai

## Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

| Jutiklinis mygtukas                                                               | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Jeigu orkaitę norite valdyti savo mobiliajame prietaise, turite prisijungti prie "Miele@home" sistemos, aktyvinti nustatymą "Fernsteuerung" ir paliesti jutiklinį mygtuką. Jeigu užsidegė oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas, vadinasi, aktyvinta "MobileStart" funkcija.<br><br>Kol dega šis jutiklinis mygtukas, savo orkaitę galite valdyti mobiliajame prietaise (žr. skyriaus "Einstellungen", poskyrį "Miele@home"). |
|  | Jeigu veikimo režime "Klimagaren"  pasirinkote rankinį garų tiekimo būdą, šiuo jutikliniu mygtuku galėsite paleisti garus.<br><br>Paleidus garų srautą, šis mygtukas šviečia oranžine spalva.<br><br>Kartu su garų tiekimu ekrane bus rodoma  .             |
|  | Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.<br><br>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, šiuo mygtuku galite jį sustabdyti.                                                                                                                                                                                         |
|   | Naršymo zonoje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančią zona parinkčių sąrašą slinkite į viršų arba žemyn. Ekrane rodomas meniu punktas, kurį norite pasirinkti.<br><br>Vertes ir nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba zonoje tarp jų.                                                                                                                                                                  |

| Jutiklinis mygtukas                                                               | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | Kai tik pasirodys norima vertė, nuoroda arba nustatymas, kurį galėsite patvirtinti, užsidegs oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas OK.<br><br>Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, iškviesite 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).<br>Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.         |
|  | Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.<br><br>Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.                                                       |

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

| Simbolis                                                                            | Reikšmė                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką OK. |
|   | Laikmatis                                                                                                                        |
|  | Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.                                                                                        |
|  | Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.                              |
|  | Prietaiso paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.                                                         |

# Valdymo principas

Naršymo zonoje valdykite orkaitę rodyklių mygtukais  $\wedge$  ir  $\vee$  tarp jų esančioje zonoje **||||**.

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

## Meniu punkto pasirinkimas

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba zonoje **||||** slinkite į kairę arba į dešinę, kol bus rodomas norimas meniu punktas.

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

## Nustatymo keitimas parinkčių sąraše

Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele ✓.

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba slinkite zonoje **||||** pirštu į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba zonoje **||||** slinkite į kairę arba į dešinę, kol norimas nustatymas arba vertė bus rodomi šviesiame fone.
- Patvirtinkite parinktį mygtuku *OK*.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

Veikimo režimų ir funkcijų (pvz., „Weiter“ ) jutikliniai mygtukai yra ekrano viršuje (žr. skyrių „Valdymas“ ir „Einstellungen“).

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

- Veikimo režimuose ir funkcijose: nustatykite vertes, pvz., temperatūrą.
- Užėję į „Weiter“ : naršykite po parinkčių sąrašą, kol bus rodomas norimas meniu punktas.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

## Veikimo režimo keitimas

Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Prieš tai buvusio veikimo režimo jutiklinis mygtukas šviečia oranžine spalva.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekrane rodomas pakeistas veikimo režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Pakeisto veikimo režimo jutiklinis mygtukas šviečia oranžine spalva.

Naršykite „Weiter“  po parinkčių sąrašą, kol bus rodomas norimas meniu punktas.

## Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba zonoje  slinkite į dešinę arba į kairę, kol norimas skaičius bus rodomas šviesiame fone.

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

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Pakeistas skaičius išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## „MobileStart“ funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite „MobileStart“ funkciją.

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

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

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

Modeliai aprašyti šios naudojimo ir montavimo instrukcijos kitoje pusėje.

## Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo rasite specifikacijų lentelę.

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

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

## Kartu pristatomi

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

## Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

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

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

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

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

Užsakymo metu nurodykite savo orkaitės modelį ir pageidaujamo priedo pavadinimą.

## Padėklų laikikliai

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

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas ant priekinio rėmo.

Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia kito esantys skersiniai.

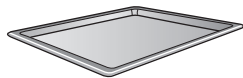
Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp skersinių.

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

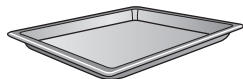
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais išėmimas”).

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

Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



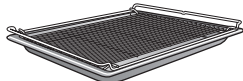
Grotelės HBBR 71:



Priedus visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

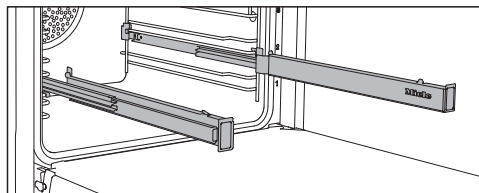
Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

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



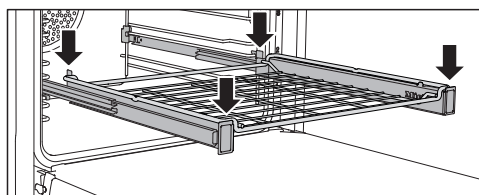
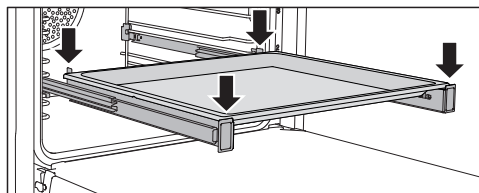
Jeigu naudosite universalųjį padėklą, o groteles dėsite ant viršaus, įstatykite jį tarp kepimo skersinių, o groteles uždėkite ant viršaus.

**“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 71**



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

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



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

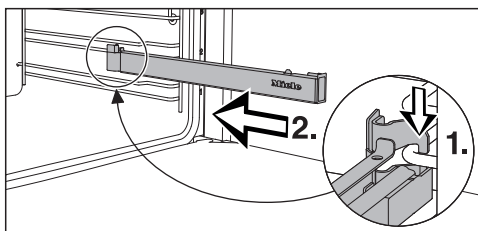
## “FlexiClip” ištraukiamųjų įtaisų tvirtinimas ir išėmimas

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

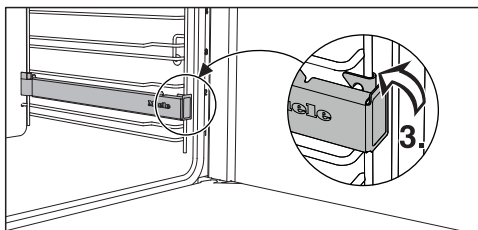
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus montuokite tarp kepimo lygio skersinių. “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą su “Miele” logotipu montuokite dešinėje.

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



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



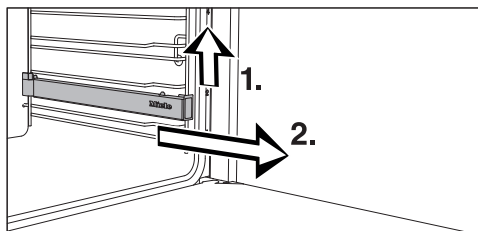
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamąjį įtaisą

užfiksuokite ant kepimo lygio apatinio skersinio (3.).

Jeigu įmontuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus stringa, tvirtai juos suimkite ir ištraukite.

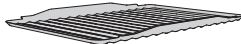
Norėdami išimti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, atlikite šiuos veiksmus:

- “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus įstumkite iki galo.



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

## Kepinimo ir kepimo padėklas HGBB 71

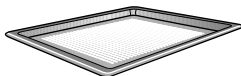


Kepinimo ir kepimo padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

Kepinant, kepat arba gruzdinant karštajame ore – “AirFrying”, jis apsaugo, kad nepridegtų kepat nulašėjusios mėsos sultys ir šias vėliau vėl būtų galima naudoti.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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



Siauros “Gourmet” kepymo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo angelės pavėčia troškinimo procesą tobulu:

- Kepant kepinus iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbaltalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepymo 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 kepymo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą HBFP 27-1**.

### Apvali kepymo forma



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

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

Emaliuotas abiejų kepymo formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

### Kepimo akmuo HBS 70



Kepimo akmenį naudokite kepdami patiekalus, padas turi būti traškus, pvz., picą, apkepą su įdaru, duoną, bandeles, pikantiškus kepinus ir pan. Kepimo akmuo yra iš ugniai atsparios keramikos, glazūruotas. Kepimo patiekalo įdėjimui ir išėmimui pridėta natūralaus medžio mentelė.

- Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepymo akmenį.

### “Gourmet” keptuvas HUB Keptuvo dangtis HBD

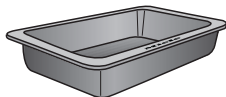
“Miele” “Gourmet” keptuvą, skirtingai nei kitus, galima statyti tiesiai į padėklą laikiklius. Jie, kaip ir grotelės, yra apsaugoti nuo išslydimo. Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpančia danga.

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

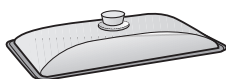
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

## Gylis: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

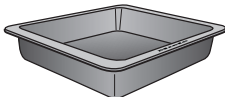


HBD 60-22

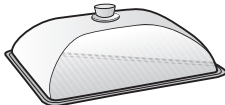


## Gylis: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



## Priedų valymas ir priežiūra

- Kalkių šalinimo tabletės ir plastikinė žarna su laikikliu, naudojama kalkių šalinimui iš maisto ruošimo skyriaus
- “Miele” universali mikropluošto šluotė
- “Miele” orkaitės valiklis

\*\* Tinka indukciniams kaitlentėms

## Kataliziniu emaliu padengti priedai

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

### - Šoninės sienelės

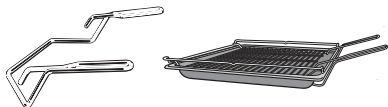
Jos statomos už padėklų laikiklių ir apsaugo maisto ruošimo skyriaus sieneles nuo nešvarumų.

### - Galinis skydelis

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

Užsisakydami nurodykite savo orkaitės modelį.

## Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

## Saugos įrenginiai

- **Paleidimo blokatorius**  (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”)
- **Mygtukų blokatorius** (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”).
- **Aušinimo ventiliatorius** (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).
- **Apsauginis išsijungimas**  
Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką, automatiškai buvo aktyvintas apsauginis išsijungimas. Šis laikas priklauso nuo pasirinkto veikimo režimo.
- **Vėsios drelės**  
Drelėse naudojamos stiklo plokštės, padengtos iš dalies karštį atspindinčia danga. Prietaiso veikimo metu per drelės išleidžiamas papildomas oras, todėl išorinis stiklas lieka vėsus. Norėdami nuvalyti drelės, jas galite išimti ir vėl įstatyti (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”).

## “PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

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

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

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

“PerfectClean” danga padengtų paviršių priežiūra panaši į stiklo priežiūrą. Perskaitykite skyriuje “Valymas ir prie-

žiūra” pateiktus nurodymus, kad galėtumėte pasinaudoti nesvylančios paviršiaus dangos ir ypač paprasto valymo privalumais.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

- Maisto ruošimo skyrius
- Padėklų laikikliai
- “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai
- Grotelės
- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- Kepinimo ir kepimo padėklas
- Perforuotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas
- Perforuota apvali kepimo ir gruzdinimo karštajame ore “AirFry” forma
- Apvali kepimo forma

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

## WLAN ryšio pasiekiamumas

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

## “Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

## “Miele” programėlė

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



## Pagrindiniai nustatymai

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista.

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

Orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai.

## Kalbos nustatymas

- Pasirinkite norimą kalbą.

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

## Buvimo vietos nustatymas

- Pasirinkite norimą buvimo vietą.

## "Miele@home" įdiegimas

Ekrane rodoma „Miele@home“ einrichten“.

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

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

## Paros laiko nustatymas

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

## Pirmojo paleidimo užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Pirmasis paleidimas baigtas.

# Pirmasis paleidimas

## Įkaitinkite orkaitę ir išplaukite vandens išgarinimo sistemą

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

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

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

Rodoma "Betriebsart wählen".

- Pasirinkite "Klimagaren" .

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

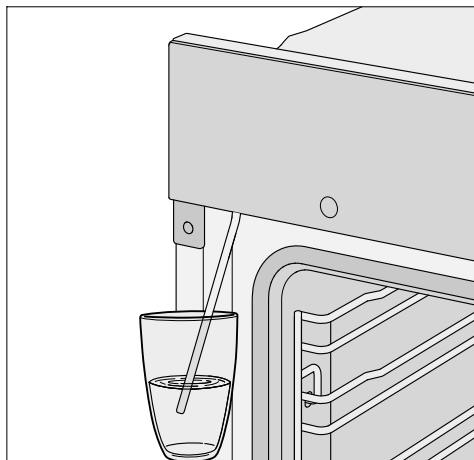
Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

- Nustatykite aukščiausią galimą temperatūrą (250 °C).
- Patvirtinkite mygtuku "OK".
- Pasirinkite "Automatischer Dampfstoß".

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

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

delį palenkite į priekį po valdymo skydeliu.



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

Įsiurbimo procesas pradedamas.

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

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, patraukite indą ir uždarykite dureles.

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

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

Po tam tikro laiko automatiškai paleidžiami garai.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Tiekiami garai yra labai karšti.  
Neatidarykite prietaiso durelių.

Kaitinkite orkaitę maž. vieną valandą.

- Tada išjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo  mygtuku.

### Orkaitės valymas po pirmojo įkaitinimo.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

# “Einstellungen”

## Nustatymų apžvalga

| Meniu punktas            | Galimi nustatymai                                                                                                                     |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “Sprache”                | ...   “deutsch”   “english”   ...<br>“Standort”                                                                                       |
| “Tageszeit”              | “Anzeige”<br>“Ein”   “Aus”*   “Nachtabstaltung”<br>“Zeitformat”<br>“12 Std”   “24 Std”*<br>“Einstellen”                               |
| “Beleuchtung”            | “Ein”<br>“„Ein“ für 15 Sekunden”*<br>“Aus”                                                                                            |
| “Display”                | “Helligkeit”<br>■■■■■■■■■■<br>“QuickTouch”<br>“Ein”   “Aus”*                                                                          |
| “Lautstärke”             | “Signaltöne”<br>“Melodien”* ■■■■■■■■■■<br>“Solo-Ton” ■■■■■■■■■■<br>“Tastenton”<br>■■■■■■■■■■<br>“Begrüßungsmelodie”<br>“Ein”*   “Aus” |
| “Einheiten”              | “Temperatur”<br>“°C”*   “°F”                                                                                                          |
| “Booster”                | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                       |
| “Vorschlagstemperaturen” |                                                                                                                                       |
| “Kühlgebläsenachlauf”    | “Temperaturgesteuert”*<br>“Zeitgesteuert”                                                                                             |

\* Gamyklinis nustatymas

## “Einstellungen”

| Meniu punktas       | Galimi nustatymai                                                                                                                                             |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| “Sicherheit”        | “Tastensperre”<br>“Ein”   “Aus”*<br>“Inbetriebnahmesperre <br>“Ein”   “Aus”* |
| “Miele@home”        | “Aktivieren”   “Deaktivieren”<br>“Verbindungsstatus”<br>“Neu einrichten”<br>“Zurücksetzen”<br>“Einrichten”                                                    |
| “Fernsteuerung”     | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                               |
| “RemoteUpdate”      | “Ein”*<br>“Aus”                                                                                                                                               |
| “Softwareversion”   |                                                                                                                                                               |
| “Händler”           | “Messeschaltung”<br>“Ein”   “Aus”*                                                                                                                            |
| “Werkeinstellungen” | “Geräteeinstellungen”<br>“Vorschlagstemperaturen”                                                                                                             |

\* Gamyklinis nustatymas

# “Einstellungen”

## Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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

■ Pasirinkite “Weitere” .

■ Pasirinkite “Einstellungen” .

■ Pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimą vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

## “Tageszeit”

### “Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”  
paros laikas visada yra rodomas ekrane. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.  
Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi mygtukai iš karto pradės reaguoti į lietimą.  
Jei papildomai pasirinksite nustatymą

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

- “Aus”  
ekranas užtamsinamas, kad būtų taupoma energija. Jei norite naudoti orkaitę, pirma turite įjungti orkaitę.
- “Nachtabstaltung”  
ekrane rodomas paros laikas yra nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra tamsus. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

## “Zeitformat”

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

## “Einstellen”

Nustatote valandas ir minutes.

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

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

## “Beleuchtung”

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

15 sekundžių. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

## - “Aus”

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra išjungtas. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

## “Display”

### “Helligkeit”

Ekranų ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

#### -

maksimalus ryškumas

#### -

minimalus ryškumas

### “QuickTouch”

Pasirinkite, kaip jutikliniai mygtukai turi reaguoti, kai orkaitė yra išjungta:

#### - “Ein”

Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabstaltung”, jutikliniai mygtukai reaguos net tada, kai orkaitė bus išjungta. Dėl šio nustatymo padidėja energijos sąnaudos.

#### - “Aus”

Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguos tik tada, kai orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiką išjungus orkaitę.

## “Lautstärke”

### “Signaltöne”

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

### “Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

#### -

maksimalus garso stiprumas

#### -

melodija išjungta

### “Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

#### -

maksimalus signalo stiprumas

#### -

minimalus signalo stiprumas

### “Tastenton”

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

#### -

maksimalus garso stiprumas

#### -

mygtukų perjungimo signalas išjungtas

### “Begrüßungsmelodie”

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

## “Einheiten”

### “Temperatur”

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

# “Einstellungen”

## “Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

### - “Ein”

Funkcija “Booster” įjungžiama automatiškai įkaitinimo fazės metu. Viršutinis / keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius vienu metu kaitina maisto ruošimo skyrių iki nustatytos temperatūros.

### - “Aus”

Įkaitinimo fazės metu funkcija “Booster” išjungžiama. Maisto ruošimo skyrių kaitina tik naudojamo veikimo režimo kaitinimo elementai.

## “Vorschlagstemperaturen”

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

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

■ Pasirinkite norimą režimą.

■ Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

## “Kühlgebläsenachlauf”

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

### - “Temperaturgesteuert”

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

### - “Zeitgesteuert”

Ventiliatorius išjungžiamas maždaug po 25 minučių.

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

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

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

## “Sicherheit”

### “Tastensperre”

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

### - “Ein”

Mygtukų blokatorius aktyvintas. Jutiklinį mygtuką OK lieskite maž. 6 sekundes, jeigu norite laikinai išjungti mygtukų blokatorių.

### - “Aus”

Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

### “Inbetriebnahmesperre

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

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

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

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

## “Miele@home”

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

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

- “Aktivieren”  
Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungama WLAN funkcija.
- “Deaktivieren”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungama WLAN funkcija.
- “Verbindungsstatus”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. Ekrane rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.

- “Neu einrichten”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.
- “Zurücksetzen”  
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. WLAN funkcija išjunginama, 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 galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

## “Scan & Connect” atlikimas

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

### ■ Nuskaitykite QR kodą.

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

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

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

### ■ Iš naujo nuskaitykite QR kodą.

“Miele” programėlėje rodomi tolesni diegimo etapai.

# “Einstellungen”



## “Fernsteuerung”

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

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

### “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

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

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

## “RemoteUpdate”

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

“RemoteUpdate” funkcija skirta atnaujinti jūsų orkaitės programinę įrangą. Jei-  
gu jūsų prietaisui paruoštas naujinimas,

orkaitė jį atsisiųs automatiškai. Naujinsys automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

Neįdiegę naujinio, savo orkaitę galėsite naudoti kaip įprastai. “Miele” rekomenduojamus 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.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

- jeigu ekrane nerodomas pranešimas, vadinasi, nėra paruošto įdiegti naujinio;
- įdiegtų naujinių negalima atšaukti;

- naujinio diegimo metu neišjunkite prietaiso. Nutraukus diegimo procesą, naujinys nebus įdiegtas;
- kai kuriuos programinės įrangos naujimus gali įdiegti tik “Miele” garantinio aptarnavimo skyrius.

## “Softwareversion”

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

## “Händler”

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

## “Messeschaltung”

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

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

## “Werkeinstellungen”

- “Geräteeinstellungen”  
Grąžinami visi gamykliniai nustatymai.
- “Vorschlagstemperaturen”  
Atkuriamos pakeistos gamyklinės rekomenduojamos temperatūros.

## “Betriebsstunden”

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

## Pagrindinis ir submenu

| Meniu                                                                                                  | Rekomen-<br>duojama<br>vertė | Zona         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Veikimo režimai                                                                                        |                              |              |
| “Heißluft plus”       | “160 °C”                     | “30–250 °C”  |
| “Ober-/Unterhitze”    | “180 °C”                     | “30–280 °C”  |
| “Unterhitze”          | “190 °C”                     | “100–280 °C” |
| “Bratautomatik”       | “160 °C”                     | “100–230 °C” |
| “Intensivbacken”      | “170 °C”                     | “50–250 °C”  |
| “Grill groß”          | “240 °C”                     | “200–300 °C” |
| “Umluftgrill”         | “200 °C”                     | “100–260 °C” |
| “Klimagaren”          | “160 °C”                     | “130–250 °C” |
| “Automatikprogramme”  |                              |              |
| “Weitere”             |                              |              |
| “Eco-Heißluft”                                                                                         | “190 °C”                     | “100–250 °C” |
| “Auftauen”                                                                                             | “25 °C”                      | “25–50 °C”   |
| “Entkalken”                                                                                            |                              |              |
| “Einstellungen”       |                              |              |
| “Betriebsstunden”                                                                                      |                              |              |

## Paprastas valdymas

- Įjunkite orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

- Pasirinkite norimą režimą.

Pirmiausia rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

- Jei reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

Rekomenduojama temperatūra pasiekama per keletą sekundžių. Rekomenduojamą temperatūrą galima pakeisti ir rodyklių mygtukais.

- Patvirtinkite mygtuku "OK".

Rodoma esama temperatūra, pradeda maikaitinimo fazę.

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

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

## Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

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

Gali būti keičiami šie nustatymai:

- "Temperatur"
- "Garzeit"
- "Fertig um"
- "Start um"

## Temperatūros keitimas

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

- Palieskite rodyklių mygtuką  $\wedge$  ar  $\vee$  arba zonoje  slinkite ekraną į kairę arba į dešinę.

Ekrane rodoma nustatyta temperatūra.

- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.

Temperatūra keičiama 5 °C intervalais.

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.

## Kepimo trukmės nustatymas

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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnę laiką tarpą iki programos paleidimo.

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

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

- "Garzeit"

Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakaktų patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvieti-

# Valdymas

mas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.

## - "Fertig um"

Nustatykite kepimo proceso išjungimo laiką. Tuo metu automatiškai išsijungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.

## - "Start um"

Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nustatėte "Garzeit" arba "Fertig um". Naudodami "Start um" nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti kepimo procesas. Tuo metu automatiškai įsijungs orkaitės kaitinimo elementai.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⌚.
- Palieskite jutiklinį mygtuką.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↶.

## 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 ištrynimai

- 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 nustatytu laiku.

## Kepimo proceso nutraukimas

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką arba jutiklinį mygtuką ↶.
- Jeigu ekrane rodoma "Vorgang abbrechen", palieskite "OK" ir patvirtinkite.

Išsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas ir apšvietimas. Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.

Rodomas pagrindinis meniu.

## Maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

Funkcija "Booster" tam tikruose veikimo režimuose naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

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

- 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” , “Klimagaren”  ir “Ober-/Unterhitze”  ketinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjausnius arba filė,
- ketinate kepti pyragus ir smulkius kepinius, kurių trumpa kepimo trukmė (pvz., iki 30 min.) arba temperatūrai jautrius tešlos gaminius (pvz., biskvitą) ir naudoti kepimo režimą “Ober-/Unterhitze”  (be “Booster” funkcijos)

## “Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

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

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

Jeigu pasirinkote aukštesnę negu 100 °C temperatūrą ir įjungėte funkciją “Booster”, įkaitinimo fazės metu maisto ruošimo skyrius greičiau įkais iki nustatytos temperatūros. Vienu metu veiks viršutinis / keptuvo kaitinimo elementas, žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatoriai.

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

Kepdami šiuos maisto produktus, išjunkite funkciją “Booster”.

## “Booster” išjungimas vienam kepimo procesui

- Pirmiausia pasirinkite nustatymą “Booster” | “Aus”, tada norimą veikimo režimą.

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

Jeigu kitam kepimo procesui norite įjungti funkciją “Booster”, pasirinkite nustatymą “Booster” | “Ein” ir įjunkite funkciją.

## “Kurzzeit”

### Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas

Trumpąją trukmę  galite nustatyti, jei-  
gu 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 pa-  
barstyti prieskoniais, praėjus tam tikram  
kepimo laikui).

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

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

### Trumposios trukmės nustatymas

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

Pavyzdys: norite virti kiaušinius ir nusta-  
tyti 6 minučių ir 20 sekundžių trumpąją  
trukmę.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepi-  
mo procesas, pasirinkite “Kurzzeit”.

Ekrane bus rodomas raginimas “Einstel-  
len 00.00 Min”.

- Naršymo zonoje nustatykite 06.20.
- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Kai orkaitė yra išjungta, vietoje paros lai-  
ko rodoma trumpoji trukmė ir .

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo  
procesas **be** nustatytos kepimo truk-  
mės, pasiekus nustatytą temperatūrą,  
rodomas  ir skaičiuojama trumpoji tru-  
kmė.

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 skai-  
čiuojama fone.

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu būtina, palieskite mygtuką “OK”  
ir patvirtinkite.

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

### Trumposios trukmės keitimas

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

Trumpoji trukmė ištrinama.

## “Klimagaren”

Jūsų orkaitė yra su vandens išgarinimo sistema, kuri kepimo proceso metu naudojama kartu su drėgmės palaikymo funkcija. Kepant kepinius, kepinant arba troškinat pasirinkus “Klimagaren”  režimą, optimizuotas garų ir oro tiekimas užtikrins tolygų kepimo ir apskrudinimo rezultatą.

Pirmiausia pasirinkite režimą “Klimagaren” .

Pasirinkę kepimo režimą, nustatykite temperatūrą ir nurodykite garų tiekimo skaičių (“Automatischer Dampfstoß”, “1 Dampfstoß”, “2 Dampfstöße” arba “3 Dampfstöße”).

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

Kitų skysčių naudojimas gali pakenkti orkaitei.

Kepimo procesuose su drėgmės palaikymo funkcija naudokite tik vandentiekio vandenį.

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

### Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

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

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

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

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

### Kepimo proceso įjungimas su “Klimagaren”

Visiškai normalu, jeigu garų tiekimo metu ant prietaiso vidinių durelių stiklo nusėda drėgmė. Ji išgaruos kepimo metu.

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

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

### Temperatūros nustatymas

- Galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

Rodoma garų paleidimo parinktis.

# Pravartu žinoti

## Garų srauto pasirinkimas

- Jeigu norite, kad įkaitinimo fazės pabaigoje orkaitė automatiškai paleistų garus, pasirinkite "Automatischer Dampfstoß".
- Jeigu pageidaujate, kad garai būtų paleisti vieną kartą arba tiekiami tam tikrais intervalais, pasirinkite "1 Dampfstoß", "2 Dampfstöße" arba "3 Dampfstöße".
- Patvirtinkite mygtuku "OK".

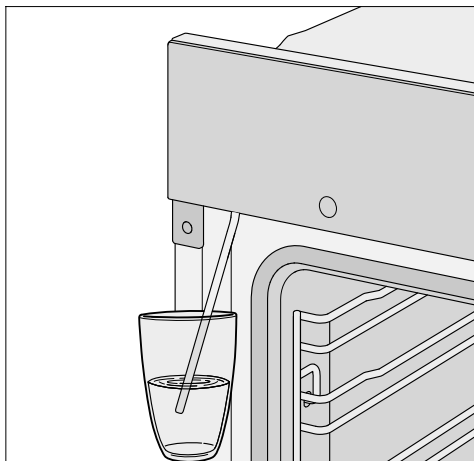
Jeigu kai kuriuos patiekalus (pvz., duoną arba bandeles) norite kepti iš anksto įkaitintoje orkaitėje, galite paleisti garų srautus rankiniu būdu. Pirmą garų tiekimą įjunkite iš karto, įdėję kepamą patiekalą į orkaitę.

Jeigu ketinate naudoti daugiau negu vieną garų srautą, antrąjį paleiskite tik temperatūrai maisto ruošimo skyriuje pakilus iki 130 °C.

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

## Vandens paruošimas ir įsiurbimo proceso pradžia

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



- Įsiurbimo vamzdelį panardinkite į stiklinę su vandeniu.

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

Įsiurbimo procesas prasidedamas.

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

Kiekvieną kartą palietę mygtuką OK galėsite sustabdyti arba vėl pratęsti įsiurbimo procesą.

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, patraukite indą ir uždarykite dureles.

Gali trumpai pasigirsti siurbimo garsas. Įsiurbimas pripildymo vamzdyje likęs vanduo.

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

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

## Garų tiekimas



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali nuplikiyti.

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

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

### “Automatischer Dampfstoß”

Pasibaigus įkaitinimo fazei, automatiškai paleidžiami garai.

Vanduo garinamas maisto ruošimo skyriuje.  rodoma ekrane.

Pasibaigus garų tiekimui, ekrane užgesa .

- Baikite kepti patiekalą.

### “1 Dampfstoß”, “2 Dampfstoße” arba “3 Dampfstoße”

Kai tik užsidega jutiklinis mygtukas , galite paleisti garus.

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

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką .

Paleidžiamas garų srautas. Ekrane rodoma , užgesa jutiklinis mygtukas .

- Norėdami dar kartą paleisti garus, atlikite tuos pačius veiksmus, kai tik užsidegs jutiklinis mygtukas .

Po paskutinio garų srauto ekrane užgesa  jutiklinis mygtukas ir .

- Baikite kepti patiekalą.

### “Restwasser verdampfen”

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

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

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

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



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti!

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

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

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

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

## Iš karto išgarinkite likusį vandenį

⚠ Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti!

Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

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

Rodoma užklausa “Restwasser verdampfen”.

- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Rodoma laiko nuroda.

Pradedamas likusio vandens išgarinimas. Galite stebėti eigą.

Nurodyta trukmė priklauso nuo išgarinimo sistemoje likusio vandens kiekio. Proceso metu, atsižvelgiant į tikrąjį vandens kiekį, sistema gali pakoreguoti laiką.

Likusio vandens išgarinimo pabaigoje nuskamba garsinis signalas, ekrane rodoma “Fertig”.

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

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

## Likusio vandens išgarinimo atidėjimas

Tam tikromis aplinkybėmis toliau įsiurbiant vandenį, vandens perteklius iš išgarinimo sistemos gali patekti į orkaitę.

Jeigu įmanoma, stenkitės nenutraukti vandens išgarinimo.

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

Ekrane rodoma “Restwasser verdampfen”.

- Pasirinkite “Überspringen”.

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

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

## Kepimas

Švelnus maisto produktų apdorojimas teigiamai veikia Jūsų sveikatą.

Kepinius, picas arba gruzdintas bulvytes kepinkite tik kol šios taps aukso spalvos, neskrudinkite iki tamsiai rudos.

## Kepinių kepimo patarimai

- Nustatykite kepimo trukmę. Kepiniams nereikėtų rinktis labai ilgų trukmės. Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.
- Galite naudoti groteles, universalųjį padėklą ar bet kurią kepimo formą, kuri pagaminta iš karščiui atsparios medžiagos.
- Nerekomenduojama naudoti šviesių, plonomis sienelėmis ir blizgiu paviršiumi kepimo formų, nes šviesaus metalo formose patiekalai netolygiai apskrunda arba apskrunda per mažai. Tam tikromis aplinkybėmis kepinyse gali ir neiškepti.

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

## Kepimo popieriaus naudojimas

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

- Naudokite kepimo popierių kepdami duoninės tešlos kepinus, nes šios tešlos ruošimui naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti “PerfectClean” dangą.
- Naudokite kepimo popierių, jeigu kepti 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 pateiktos skyriuje “Pagrindinis meniu ir submeniu”.

### “Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

### “Heißluft plus” naudojimas

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

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

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

### Patarimai

- Jeigu tuo pačiu metu kepti keliuose kepimo lygiuose, į žemiausią kepimo lygį įdėkite universalųjį padėklą.

## Pravartu žinoti

- Drėgnus kepinius arba pyragus vienu metu galite kepti maks. dviejuose kepimo lygiuose.

### “Klimagaren” naudojimas

Naudokite šį veikimo režimą kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

### “Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinius su drėgnais įdariais.

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

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

### “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## Kepsnių kepimas

### Kepimo patarimai

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

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

## Nuoroda į kepimo lenteles

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

## Temperatūros pasirinkimas

- Įprastai rekomenduojama rinktis že- mesnę temperatūrą. Kepant aukštes- nėje temperatūroje negu nurodyta, mėsa apskrunda, bet neiškepa.
- Kepimo režimuose “Heißluft plus” , “Klimagaren”  ir “Bratautomatik”  naudokite 20 °C žemesnę temperatū- rą, negu “Ober-/Unterhitze” .
- Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos gabalus, nustatykite apie 10 °C že- mesnę temperatūrą, negu nurodyta kepimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, ta- čiau iškeps tolygiai, nebus per daug apskrudusi.
- Kepdami ant grotelių, nustatykite 10 °C žemesnę temperatūrą, negu kepdami uždengiamame kepimo inde.

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

## Veikimo režimai

Veikimo režimų apžvalga ir susijusios re- komenduojamos temperatūros pateik- tos skyriuje “Pagrindinis meniu ir sub- meniu”.

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.

## “Automatikprogramme” naudoji- mas

- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

## “Heißluft plus” arba “Bratautoma- tik” naudojimas

Kepimo režimai, skirti mėsos, žuvies ir paukštienos patiekalų kepinui su traškia plutele, gali būti naudojami ir ke pant jau- tienos pjausnius arba filė.

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

# Pravartu žinoti

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Klimagaren” naudojimas

Naudokite šį veikimo režimą kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Eco-Heißluft” naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## Kepimas keptuve

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

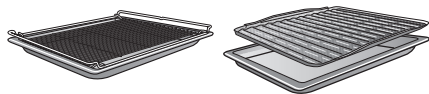
Jeigu kepinatė ant grotelių atidarę dureles, išsiveržiantis karštas oras automatiškai nebus nukreipiamas per ventiliatorių ir nebus atvėsintas. Valdymo elementai

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.
- Didesnio skersmens patiekalus dėkite į 1 arba į 2 kepimo lygį.

## Kepimo trukmės pasirinkimas

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

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

## Veikimo režimai

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

## “Grill groß” naudojimas

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

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

## “Umluftgrill” naudojimas

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

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

## “Auftauen”

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

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Auftauen”.
- Galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras ir šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.

 Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

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

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

### Patarimai

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

### Kepimas žemoje temperatūroje

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

#### Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

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

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

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

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

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

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

#### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Naudokite universalųjį padėklą su grotelėmis.

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

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

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

## Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus! Ankštines daržoves arba mėsą pasteurizavus vieną kartą, nežūsta “Clostridium botulinum” bakterijos. Šios bakterijos gamina toksinus, kurie sukelia sunkius apsinuodijimus. Kad būtų sunaikintos sporos, maisto produktus būtina papildomai pasteurizuoti. Atvėsintą mėsą ir ankštines daržoves per 2 dienas **būtinai** dar kartą pasteurizuokite.

 Pavojus nusiplikyti karštais garais! Verdant arba šildant uždarytas skardinės, viduje susidaro viršslėgis ir skardinės gali sprogti. Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

## Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

# Pravartu žinoti

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

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

Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.

## Vaisių ir agurkų konservavimas

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

## Daržovių konservavimas

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

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

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

 Kaitinimo temperatūra ir trukmė

## Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

## Džiovinimas

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

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

- Nulupkite, išpjaukite sėklalzdžius, jeigu reikia, susmulkinkite.
- Džiovinamus produktus pagal dydį ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu tolygiai paskirstykite ant universalaus padėklų 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] | Trukmė [h] |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| Vaisiai               |  | 60–70            | 2–8        |
| Daržovės              |  | 55–65            | 4–12       |
| Grybai                |  | 45–50            | 5–10       |
| Žolelės *             |  | 30–35            | 4–8        |

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

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

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

## Džiovinimų produktų išėmimas

 Pavojaus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mūvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stiklainiuose arba skardinėse.

## Indų pašildymas

Indų pašildymui naudokite veikimo režimą „Heißluft plus“ .

Šildykite tik karščiui atsparius indus.

## Pravartu žinoti

- Įdėkite groteles į 1 kepimo lygį ir sudėkite ant jų indus. Jeigu kepimo indas yra didelis, galite išimti padėklų laikiklius ir sudėti indus ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Pasirinkite "Heißluft plus" .
- Nustatykite 50–80 °C temperatūrą.

### Pavojus nudegti!

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

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite pašildytus indus.

## Šaldyti produktai / pusgaminiai

### Patarimai kepat kepinius, picas ir prancūziškus batonus

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

### Gruzdintos bulvytės, bulvių maltinukai ir panašūs produktai

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

## Šaldytų produktų / pusgaminų ruošimas

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

- Naudokite ant pakuotės nurodytą rekomenduojamą kepimo režimą ir temperatūrą.
- Įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Patiekalą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, į ant pakuotės nurodytą kepimo lygį.
- Praėjus šiek tiek laiko, kaip nurodyta ant pakuotės, patikrinkite patiekalą.

## "Automatikprogramme"

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

### Kategorijos

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

### Automatinių programų naudojimas

- Pasirinkite "Automatikprogramme" .
- Rodomas parinkčių sąrašas.
- Pasirinkite norimą kategoriją.
- Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.
- Pasirinkite norimą automatinę programą.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

### **Naudojimo nurodymai**

- Jeigu naudojate automatines programas, orientuotis padės kartu su prietaisu pristatomi receptai. Pasirinkę bet kurią automatinę programą, galėsite paruošti panašius receptus – tik kitokį kiekį.
- Palaukite, kol maisto ruošimo skyrius po kepimo proceso atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Kai kuriose automatinėse programose būtina iš anksto įkaitinti orkaitę, tik tada dėti patiekalą į orkaitę. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda.
- Kai kuriose automatinėse programose, praėjus pusei kepimo laiko, reikia įpilti skysčio. Ekrane rodoma atitinkama laiko nuoroda (pvz., aplaistyti skysčiu).
- Nurodoma apytikslė automatinių programų trukmė ir laiko nuoroda. Atsižvelgiant į kepimo procesą, ją galite sutrumpinti arba pailginti. Trukmė gali kisti dėl pradinės mėsos temperatūros.

# Pravartu žinoti

## Kepimo lentelės

### Sviestinė tešla

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

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5 Kepimo lygis, Kepimo trukmė,  
 “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”, ✓ įjungti, – išjungti

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

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

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

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

### Minkoma tešla

| Pyragai / kepiniai<br>(priedai) |  | [°C]    |   | 5   | [min]              |
|---------------------------------|--|---------|---|-----|--------------------|
| Sausainiai (1 padėklas)         |  | 140–150 | – | 2   | 25–35              |
|                                 |  | 150–160 | – | 2   | 25–35              |
| Sausainiai (2 padėklai)         |  | 140–150 | – | 1+3 | 25–35 <sup>3</sup> |

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

Veikimo režimas, Temperatūra, “Booster”, 5/1 Kepimo lygis, Kepimo trukmė,  
 “Heißluft plus”, “Eco-Heißluft”, “Ober-/Unterhitze”, “Intensivbacken”,  
 ✓ įjungti, – išjungti

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

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

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

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

# Pravartu žinoti

## Mielinė tešla

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren”, ✓ įjungti, – išjungti

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

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

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

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

<sup>5</sup> Kepimo pradžioje vieną kartą paleiskite garus.

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

## Varškės ir aliejaus tešla

| Pyragai / kepiniai<br>(priedai)                               |  |  [°C] |  |  5 1 |  [min] |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaisinis pyragas (1 padėklas)                                 |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 40–50                                                                                    |
|                                                               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                     | 50–60                                                                                    |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas) |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                     | 25–35                                                                                    |
| Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                   | 25–35 <sup>1</sup>                                                                       |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ įjungti, – išjungti

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

## Biskvitinė tešla

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  5 1 Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ įjungti, – išjungti

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

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

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

# Pravartu žinoti

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

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Klimagaren”,  “Heißluft plus”, ✓ įjungti, – išjungti

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

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

## Pikantiški patiekalai

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

 Veikimo trukmė,  “Booster”,  Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  
 “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  
 “Grill groß”,  “Umluftgrill”, ✓ įjungti, – išjungti

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

<sup>1</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

<sup>2</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

# Pravartu žinoti

## Jautiena

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                                                                                     |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Troškintas jautienos kepsnys,<br>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 (universa-<br>lusis padėklas)                                                                          |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Jautienos išpjova, “angliška”,<br>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 iškep-<br>ta”, 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<br>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 (univer-<br>salusis padėklas)                                                                         |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                                 |
| Jautienos pjausnys “angliška”, apie<br>1 kg <sup>1)</sup>                                                                           |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                                 |
| Jautienos pjausnys “vidutiniškai iš-<br>keptas”, 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”,<br>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 ke-<br>pinimo groteles dėkite į 4 kepimo lygį,<br>o universalųjį padėklą – į 1 kepimo ly-<br>gį) |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>9</sup>                                                                      | –                                                                                                     |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  
 Šerdis temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  
 “Grill groß”, ✓ įjungti, – išjungti

- \* Nustatymai galioja ir nuostatomis pagal EN 60350-1.
- <sup>1</sup> Naudokite kepinimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <sup>4</sup> 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.
- <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 kepinimo laiko, patiekalą apverskite.
- <sup>10</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies temperatūra.

## Veršiena

| Kepamas patiekalas (priedai)                                       |                 |  [°C] |  |  |  [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>                                                                    | –                                                                                                    |
| Veršienos išpjova, apie 1 kg (universalus padėklas)                |  <sup>2</sup>   | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                    | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                                    |
| Veršienos išpjova “rose”, apie 1 kg <sup>1)</sup>                  |  <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,  “Booster”,  Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdies temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ įjungti, – išjungti

# Pravartu žinoti

- <sup>1</sup> Naudokite kepmo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <sup>4</sup> 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 uždegę 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.

## Kiauliena

| Kepamas patiekalas (priedai)                                             |               |  Temperatūra [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>11</sup> Šerdies temperatūra [°C] |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kiaulienos kepsnys / sprandinės kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu) |               | 160–170                                                                                            | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–140 <sup>6</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                                     |
|                                                                          |               | 170–180                                                                                            | ✓                                                                                 | 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>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                                                     |
|                                                                          |               | 190–200                                                                                            | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 130–150 <sup>8</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>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                                     |
| Kaselio kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)                      |               | 150–160                                                                                            | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 50–60 <sup>7</sup>                                                                      | 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>8</sup>                                                                      | 80–85                                                                                                                     |
|                                                                          |              | 190–200                                                                                            | ✓                                                                                 | 2 <sup>5</sup>                                                                                 | 70–80 <sup>8</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>10</sup>                                                                      | –                                                                                                                         |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  Šerdies temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”, ✓ įjungti, – išjungti

- <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 kepamą patiekalą.
- <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> Pasibaigus įkaitinimo fazei, viso kepimo proceso metu rankiniu būdu paleiskite 3 garų srautus.
- <sup>8</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>9</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>10</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- <sup>11</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies 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 (kepinimo ir kepinimo grotelės bei universalusis padėklas) |  <sup>1</sup>   | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 40–60                                                                                   | 54–66                                                                                                |
| Stirnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)                                |  <sup>1</sup>   | 160–170 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 70–90                                                                                   | 60–81                                                                                                |
| Elnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)                                  |  <sup>1</sup>  | 140–150 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 25–35                                                                                   | 60–81                                                                                                |
| Šernienos kumpis be kaulo, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)                           |  <sup>1</sup> | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                 | 100–120 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                                |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”,  <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  <sup>6</sup> Šerdies temperatūra,  “Ober-/Unterhitze”,  įjungti,  – išjungti

- <sup>1</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>2</sup> Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- <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 šerdies temperatūra.

# Pravartu žinoti

## Paukštiena, žuvis

| Kepamas patiekalas<br>(priedai)                                             |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>7</sup> [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)                             |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                                |
| Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepimo grotelės ant universalaus padėklo) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 55–65 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                                |
| Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)                                            |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                                |
|                                                                             |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 110–130 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                                |
| Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)                                            |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                                |
|                                                                             |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                                |
| Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakiai) (universalusis padėklas)                 |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–35 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                                |
| Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakiai) (universalusis padėklas)       |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 35–45 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                                |
| Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)         |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                                |

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

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

<sup>2</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).

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

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

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

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

<sup>7</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 pažeisti 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.

Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

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

### Įprastų nešvarumų šalinimas

#### Įprastų nešvarumų šalinimas

- Įprastus nešvarumus iš karto nuplaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

## Valymas ir priežiūra

- Valymo priemonės likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu. Labai svarbu iš karto nuvalyti valymo priemonių likučius nuo „PerfectClean“ danga padengtų elementų, nes nelimpanti danga praranda savo efektyvumą.
- Tada nusauskite paviršius minkšta šluoste.

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

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

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

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

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

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

### Orkaičių valiklių naudojimas

- Jeigu ant „PerfectClean“ danga apdoro to paviršiaus yra įsisenėjusių nešvarumų, ant šalto paviršiaus užtepkite „Miele“ orkaičių valiklio.

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

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

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

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

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

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

„FlexiClip“ visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

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

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

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

### 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 šiurkščiąja indų plovimo kempinė-lės puse.  
Taip pat galite naudoti stiklo gremžtuką arba spiralinį nerūdijančiojo 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.

## Valymas ir priežiūra

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

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

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

### Galinės gaminimo kameros sienelės išmontavimas ir sumontavimas

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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



Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

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

Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.

Niekada nenaudokite orkaitės, jei galinis skydelis nesumontuotas.

Sąlygos: orkaitė atjungta nuo maitinimo tinklo.

Padėklų laikikliai yra išmontuoti.

Reikalingi įrankiai:  
atsuktuvas "Torx T20"

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

Galite nuplauti galinę gaminimo kameros sienelę.

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

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

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

Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

### Galinės gaminimo kameros sienelės plovimas rankomis



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.

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

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

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

Norėdami plauti prietaisą rankomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Išmontuokite dureles
2. Išimkite priedus

3. Išmontuokite padėklų laikiklius kartu su "FlexiClip" visiškai ištraukiamaisiais įtaisais
  4. Išmontuokite galinę gaminimo kameros sienelę
- Galinę gaminimo kameros sienelę plaukite švaria kempinėle, plovikliu ir šiltu vandeniu, naudokite minkštą šepetėlį.
  - Galinę gaminimo kameros sienelę kruopščiai nuskalaukite.
  - Palaukite, kol galinė gaminimo kameros sienelė nudžius ir tik tada sumontuokite atgal į prietaisą.

## Katalizinis galinės gaminimo kameros galinės sienelės valymas

Aukštoje temperatūroje katalizinė danga savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų.

Sąlyga: įmontuotos durelės.

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

1. Išimkite priedus
  2. Išmontuokite padėklų laikiklius kartu su "FlexiClip" visiškai ištraukiamaisiais įtaisais
  3. Išvalykite vidinėje durelių pusėje, ant gaminimo kameros sienelių, gaminimo kameros pagrindo ir viršaus susikaupusius stambius nešvarumus, kad šie nepridegtų.
- Pasirinkite režimą "Heißluft plus"  ir 250 °C.
  - Tuščią orkaitę kaitinkite ne trumpiau kaip 1 valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo laipsnio.

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



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 sienelę, gaminimo kameros pagrindą ir viršų nuplaukite šiltu vandeniu, naudokite indų ploviklį ir švarią kempinėle arba švarią, drėgną mikropluošto šluostę.

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

## "Entkalken"

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

Kalkių šalinimo procesą galite įjungti bet kuriuo metu.

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

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

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

# Valymas ir priežiūra

## Kalkių šalinimo proceso eiga

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

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

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

## Pasiruošimas kalkių šalinimo procesui

Jums reikės maždaug 1 l talpos indo.

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

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

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

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

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

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

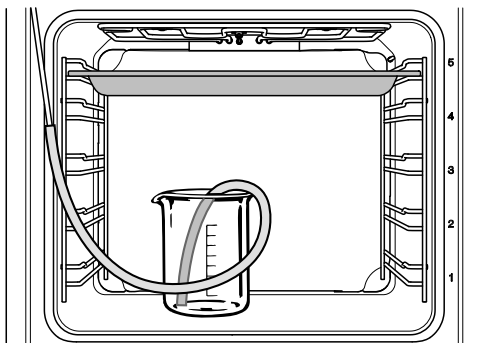
## Kalkių šalinimo proceso eiga

- Pasirinkite "Weitere" .

- Pasirinkite "Entkalken".

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

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



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

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

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku **OK**.

Įsiurbimo procesas pradedamas. Girdisi siurbimo garsai.

Kiekvieną kartą palietę mygtuką **OK** galėsite sustabdyti arba vėl pratęsti įsiurbimo procesą.

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

Pasirodo nuoroda apie baigtą įsiurbimo procesą.

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku **OK**.

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

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

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

Viso proceso metu įjungtas orkaitės vidaus apšvietimas ir veikia ventiliatorius.

Veikimo fazės pabaigoje nuskamba garinis signalas.

### Išgarinimo sistemos plovimas pasibaigus veikimo fazei.

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

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

- Universalųjį padėklą su surinktais kalkių šalinimo priemonės likučiais išimkite, išpilkite ir vėl įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyriaus lygį.

- Iš indo išimkite plastikinę žarnelę.

- Išimkite indą, kruopščiai išplaukite ir įpilkite maždaug 1 l gėlo vandens.

- Įdėkite indą atgal į maisto ruošimo skyrių, pritvirtinkite jame plastikinę žarnelę.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Pradedamas **pirmojo plovimo** įsiurbimo procesas.

Vanduo leidžiamas per išgarinimo sistemą ir surenkamas į universalųjį padėklą.

Rodomi **antrojo plovimo proceso** nurodymai.

- Išimkite universalųjį padėklą su kalkių šalinimo priemonės likučiais, išpilkite ir vėl įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyriaus kepimo lygį.

- Išimkite iš indo plastikinę žarnelę ir įpilkite maždaug 1 l gėlo vandentiekio vandens.

- Indą vėl pastatykite maisto ruošimo skyriuje, pritvirtinkite jame plastikinę žarnelę.

- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

- Tuos pačius veiksmus atlikite ir prieš **trečiąjį plovimo procesą**.

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

### Likusio vandens išgarinimas

Pasibaigus trečiajam plovimo procesui, prasideda likusio vandens išgarinimas.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite indą ir žarnelę.

# Valymas ir priežiūra

- Uždarykite dureles.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

⚠ Pavojus nusiplikyti karštais garais!  
Vandens garai gali sunkiai sužaloti!  
Todėl likusio vandens išgarinimo metu neatidarykite durelių.

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

Trukmė automatiškai pritaikoma prie likusio vandens kiekio.

## Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

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

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Ekrane rodoma "Fertig", nuskamba garsinis signalas.

- Išjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku.

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

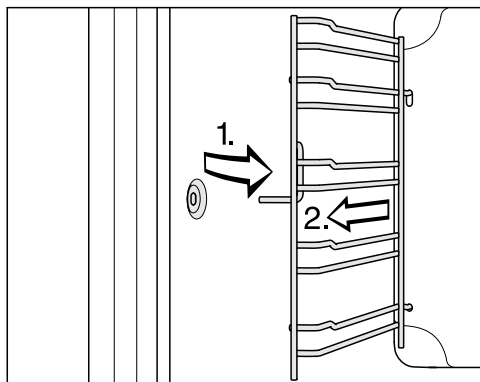
- Išimkite universalųjį padėklą su kalkių šalinimo priemonės likučiais.
- Iš atvėsusio prietaiso išvalykite skysčio ar kalkių šalinimo priemonės likučius.
- Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

## Padėklų laikiklių su "FlexiClip" visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

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

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

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!  
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.  
Prieš išimdami padėklų laikiklius palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai.



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

## Montuokite atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

### Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas

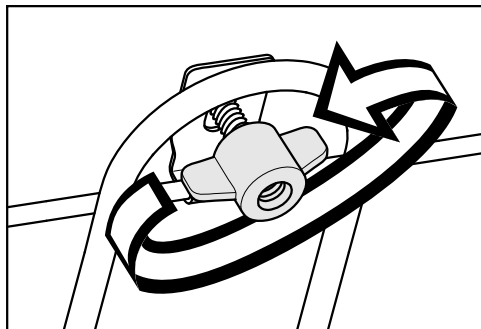
Kad būtų patogiau išvalyti maisto ruošimo skyrių, galite nulenkti žemyn viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą. Rekomenduojama maisto ruošimo skyriaus viršų reguliariai nuvalyti kempine arba indų plovimo kempinėle.

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

Krentantys tvirtinimo varžtai gali pažeisti emaliuotą maisto ruošimo skyriaus paviršių.

Ant orkaitės pagrindo patieskite, pa-  
vyzdžiui, indų šluostę.

- Išimkite padėklų laikiklius.



- Atlaisvinkite sparnuotąsias veržles.

Galite pažeisti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

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

- Atsargiai nulenkite žemyn viršutinio / keptuvo kaitinimo elementą.

Dabar galite nuvalyti maisto ruošimo skyriaus viršų.

- Valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švoria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Baigę valyti, viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą vėl pakelkite į viršų.
- Įstatykite ir priveržkite sparnuotąsias veržles.
- Įstatykite padėklų laikiklius.

### Durėlės

Durėlės sveria apie 9 kg.

Durėlės 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.

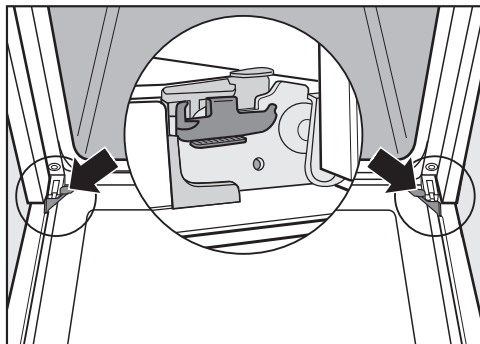
Norėdami nuvalyti durelių stiklą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

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

### Durelių išėmimas

Durėlės sveria apie 9 kg.

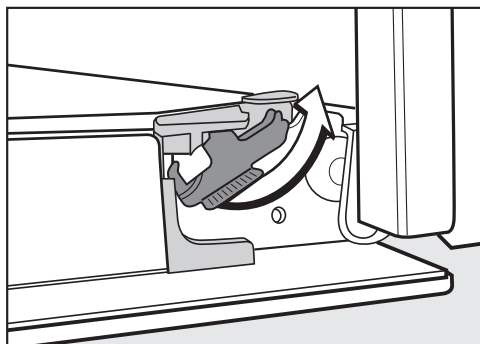
## Valymas ir priežiūra



Durės laikikliai yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkalbas ir jos atsilaisvins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

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

- Iki galo uždarykite dureles.



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

### Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

Išimtas durelių stiklo plokštės laikykite saugiai.

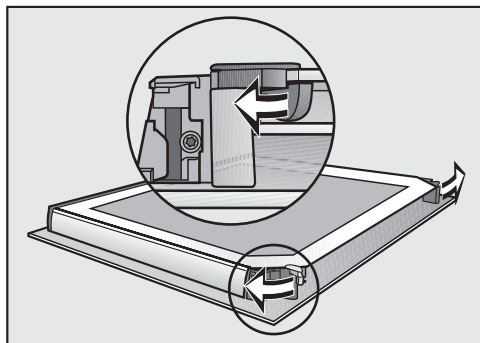


Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

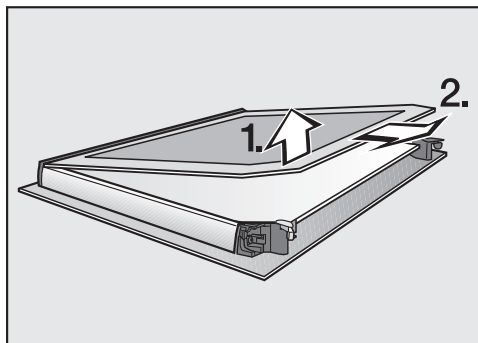
Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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

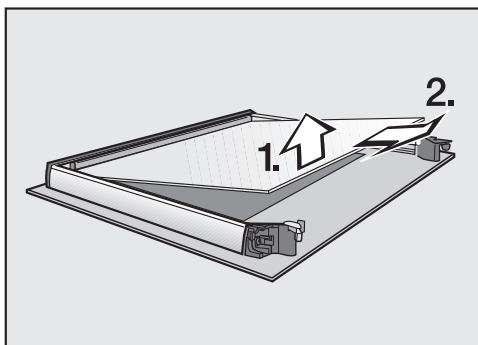


- Pasukite į išorę stiklo fiksatorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



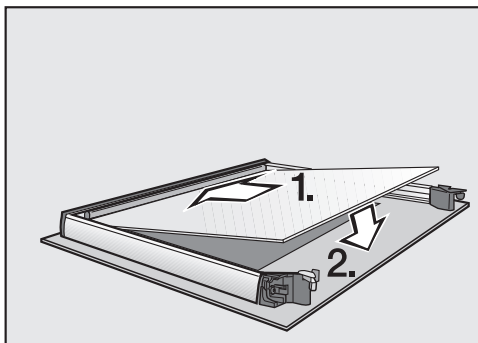
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyn ir išimkite iš plastikinės juostelės.



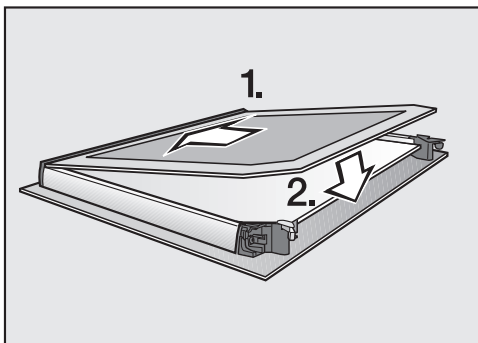
- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

Tada atsargiai sumontuokite dureles:

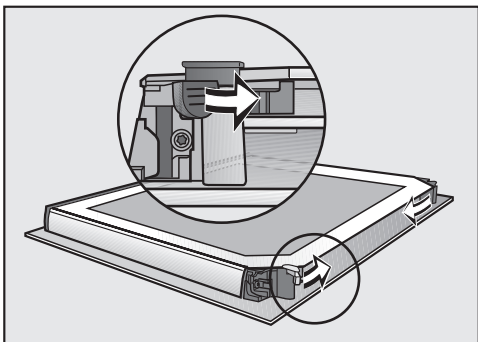
## Valymas ir priežiūra



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



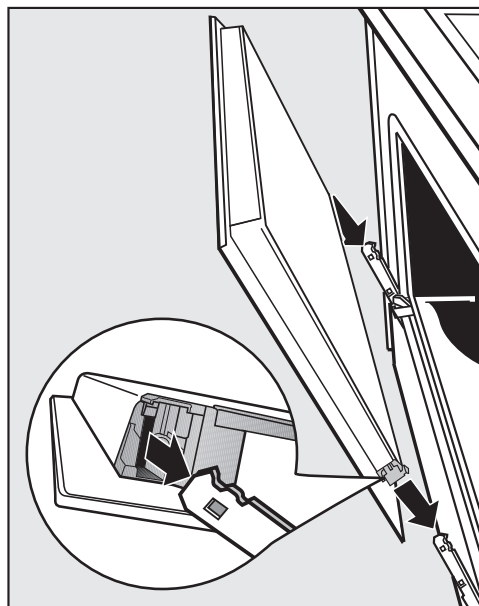
- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksatorių.



- Abu durelių stiklo fiksatorius pasukite į vidų ir užfiksuokite.

Durelės vėl sustatytos.

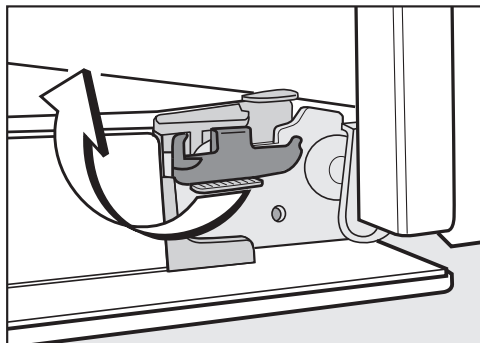
### Durelių montavimas



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

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

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifikuos.

# Problemų šalinimas

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

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



## Nurodymai ekrane

| Problema                                                       | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekranas yra tamsus.</b>                                     | <p>Pasirinkote nustatymą “Tageszeit”   “Anzeige”   “Aus”. Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Įjungus orkaitę, rodomas pagrindinis meniu. Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą “Tageszeit”   “Anzeige”   “Ein”.</li></ul> <p>Sutriko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li><li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li></ul> |
| <b>Įjungus orkaitę, ekrane rodoma “Inbetriebnahmeesperre”.</b> | <p>Įjungtas paleidimo blokatorius .</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Patvirtinkite mygtuku OK.</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, pasirinkite nustatymą “Sicherheit”   “Inbetriebnahmeesperre ”   “Aus”.</li></ul>                                                                                                                                                        |
| <b>Ekrane rodoma 12:00.</b>                                    | <p>Ilgiau nei 150 val. buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Iš naujo nustatykite paros laiką ir datą.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>“Netzausfall” rodoma ekrane.</b>                            | <p>Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę.</li><li>■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Problema                                                                                                      | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ekrane rodoma</b> “Maximaler Dauer erreicht”.                                                              | Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas.<br>■ Patvirtinkite mygtuku OK.<br>Orkaitė vėl paruošta naudoti. |
| <b>Ekrane rodoma</b> “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.                                                     | Gedimas, kurio negalite pašalinti patys.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                              |
| <b>Pasirinkus kalkių šalinimo programą, ekrane rodoma</b> “Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.” | Sugedo išgarinimo sistema.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                            |

## Nenumatytas prietaiso veikimas

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

## Problemų šalinimas

| Problema                                                                      | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Negirdite garsinio signalo.</b>                                            | Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti.<br>■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke”   “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Maisto ruošimo skyrius nekaista.</b>                                       | Įjungtas parodomasis režimas.<br>Ekrane galite pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas.<br>■ Pasirinkite nustatymą “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kepimo procese su drėgmės palaikymo funkcija nesiurbiamas vanduo.</b>      | Įjungtas parodomasis režimas. Ekrane galima pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia vandens išgarinimo siurblys.<br>■ Išjunkite parodomąjį režimą “Einstellungen”   “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus”.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                               | Sugedo išgarinimo sistemos siurblys.<br>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Orkaitė išsijungė automatiškai.</b>                                        | Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia.<br>■ Vėl įjunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.</b> | “FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos.<br>■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva.<br>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. |
| <b>Netrukus išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.</b>               | Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung”   “„Ein“ für 15 Sekunden”.<br>■ Jeigu norite, kad viso kepimo proceso metu būtų įjungtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas, pasirinkite nustatymą “Beleuchtung”   “Ein”.                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Problema                                       | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Išsijungė maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. | <p>Pasirinkote nustatymą “Beleuchtung”   “Aus”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jutikliniu mygtuku  15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.</li> <li>■ Galite pasirinkti nustatymą “Beleuchtung”   “Ein” arba “„Ein“ für 15 Sekunden”.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Gaminimo kameros apšvietimas neįsijungia.      | <p>Perdegė halogeninė lempa.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <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 lempučių gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lemputę iš korpuso.</li> <li>■ Pakeiskite halogeninę lemputę (“Osram” 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).</li> <li>■ Lempučių gaubtą kartu su sandarinimo žiedu įstatykite į korpusą, sukite į kairę pusę ir pritvirtinkite.</li> <li>■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.</li> </ul> |

## Netenkinantis rezultatas

| Problema                                                              | Priežastis ir šalinimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką. | <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 drėgnesnė 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.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.</li> </ul>                                                                                                  |
|                                                                                       | Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veikimo režime "Ober-/Unterhitze"  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.</li> </ul> |
| <b>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</b> | Per katalizinį valymą nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Išmontuokite kataliziniu emaliu padengtą dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu.</li> </ul>                                                                            |

## 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, susisieki

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

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

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

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

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

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

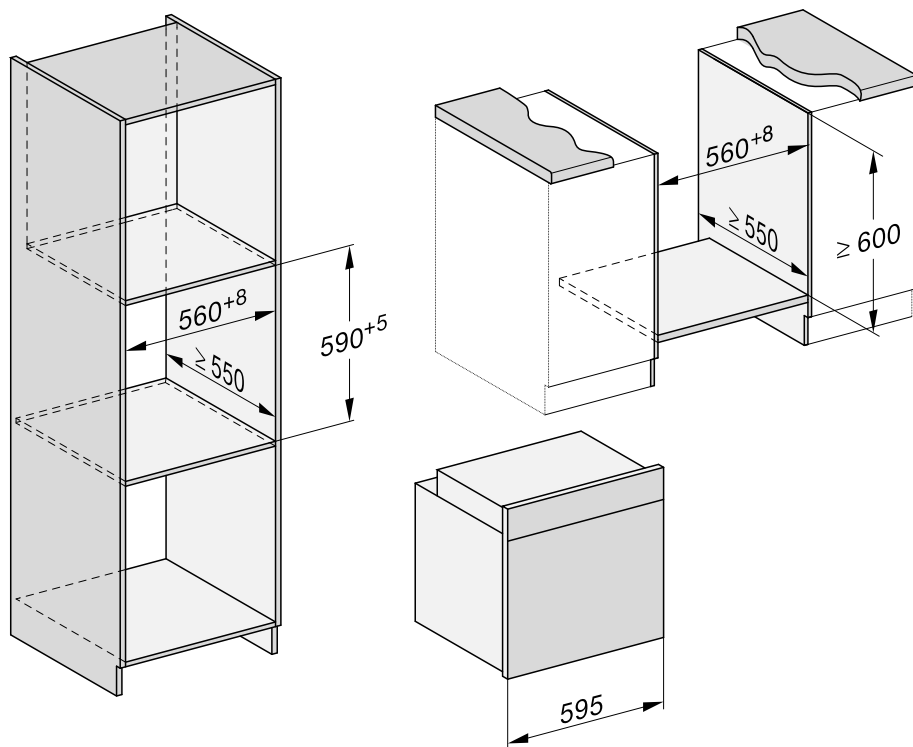
# Įrengimas

## Montavimo matmenys

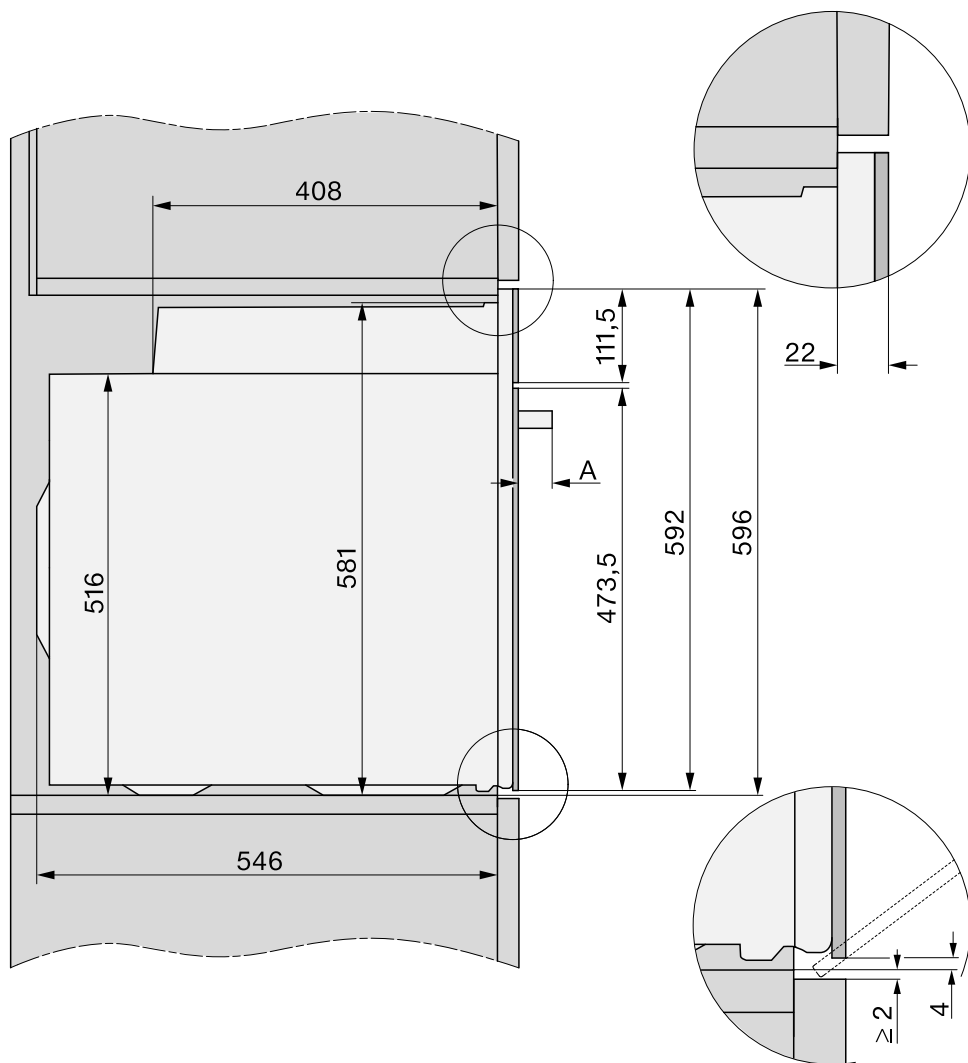
Matmenys nurodyti milimetrais.

### Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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



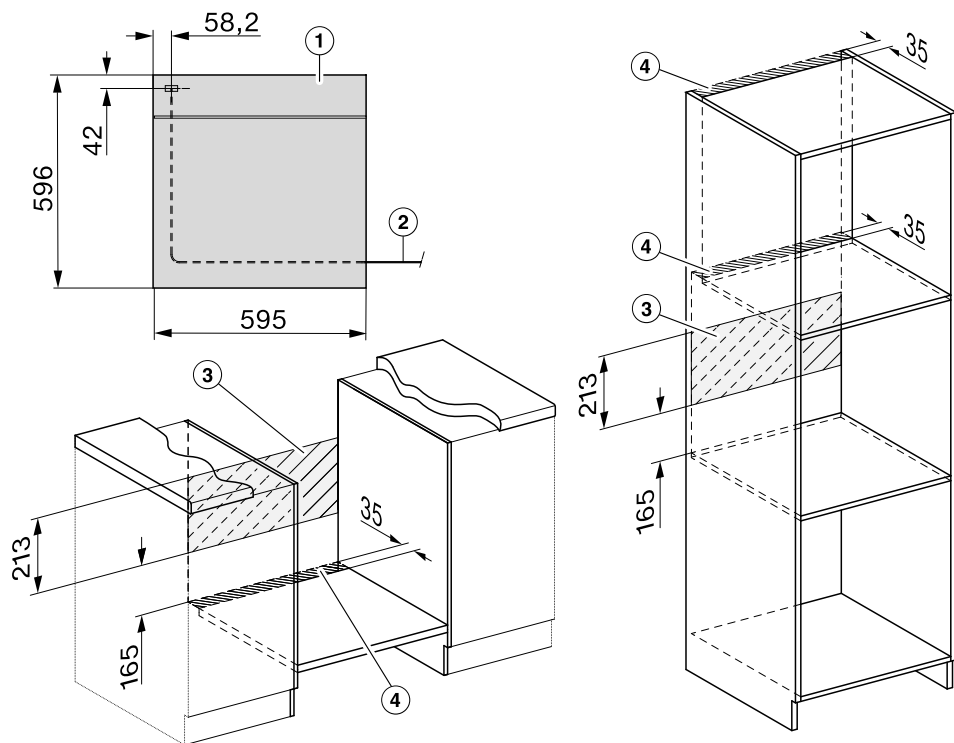
Vaizdas iš šono



**A** H 71xx: 43 mm  
H 72xx: 47 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



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

## Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

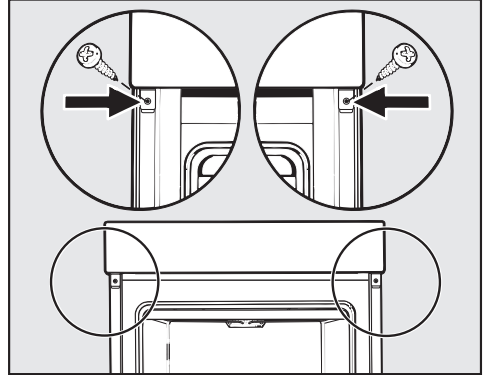
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

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 įrengiant ir atjungiant prietaisą.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Orkaitė

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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

| Bandomieji patiekalai (priedai)                                                                                               |               |  [°C] |  |  <sup>5,6</sup> |  [min] |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maži pyragaičiai (1 padėklas <sup>1)</sup> )                                                                                  |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                                | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                                               |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 3                                                                                                | 20–30                                                                                    |
| Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )                                                                           |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 1+3                                                                                              | 25–35                                                                                    |
| Trapios tešlos kepiniai (1 padėklas <sup>1)</sup> )                                                                           |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                                | 35–45                                                                                    |
|                                                                                                                               |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 3                                                                                                | 20–30                                                                                    |
| Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )                                                                    |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 1+3                                                                                              | 40–50 <sup>7</sup>                                                                       |
| Obuolių pyragas (grotelės <sup>1</sup> ), išardoma kepimo forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                                       |               | 160                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                                | 80–100                                                                                   |
|                                                                                                                               |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 80–90                                                                                    |
| Trupintas biskvitas (grotelės <sup>1</sup> ), išardoma kepimo forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                                   |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                                | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                                               |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                | 25–45                                                                                    |
| Skrebutis (grotelės <sup>1</sup> )                                                                                            |               | 300                                                                                    | —                                                                                 | 3                                                                                                | 5–8                                                                                      |
| Mėsainiai (kepimo ir kepinimo grotelės <sup>1</sup> , 4 kepimo lygis ir universalusis padėklas <sup>1</sup> , 1 kepimo lygis) |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 4                                                                                                | 15–25 <sup>8</sup>                                                                       |

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  “Booster”, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”,  Ober-/Unterhitze“,  “Grill groß”, ✓ įjungti, — išjungti

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

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

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

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

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

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

<sup>7</sup> Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

<sup>8</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

# Duomenys patikrą vykdančioms institutams

## Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

- Matavimai atliekami naudojant režimą “Eco-Heißluft” .
- Pasirinkite nustatymą “Beleuchtung” | “„Ein“ für 15 Sekunden” (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Beleuchtung”).
- Matavimo metu maisto paruošimo skyriuje yra tik matavimui reikalingi priedai. Nenaudokite jokių priedų, pavyzdžiui, “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų 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 7164 B, H 7165 B, H 7264 B |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė ( $EEI_{cavity}$ )                            | 81,7                         |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė                                                  |                              |
| Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)                             | A+                           |
| Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis                  | 1,05 kWh                     |
| Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis | 0,71 kWh                     |
| Ertmių skaičius                                                                               | 1                            |
| Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje                                                          | electric                     |
| Orkaitės ertmės tūris                                                                         | 76 l                         |
| Prietaiso masė                                                                                | 42,0 kg                      |

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

### Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- [www.miele.lt](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 gamylinį numerį.

### Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

# Garantijos sąlygos

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

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

## V Duomenų apsauga

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

## Sutartiniai ženklai

| DE                                                | LT                                |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|
| „ein“ für 15 Sekunden                             | „Įjungti“ 15 sekundžių            |
| 1 Dampfstoß                                       | 1 garų tiekimas                   |
| 12 Std                                            | 12 valandų                        |
| 2 Dampfstöße                                      | 2 garų tiekimai                   |
| 24 Std                                            | 24 valandoms                      |
| 3 Dampfstöße                                      | 3 garų tiekimai                   |
| aktivieren                                        | Įjungti                           |
| ändern                                            | Keisti                            |
| Anzeige                                           | Rodmuo / indikatorius             |
| Auftauen                                          | Atitirpinimas                     |
| aus                                               | Išjungti                          |
| Automatikprogramme                                | Automatinės programos             |
| Automatischer Dampfstoß                           | Automatinis garų paleidimas       |
| Begrüßungsmelodie                                 | Pasveikinimo melodija             |
| Beleuchtung                                       | Apšvietimas                       |
| Betriebsart wählen                                | Pasirinkti kepimo režimą          |
| Betriebsart wechseln?                             | Pakeisti kepimo režimą?           |
| Betriebsarten                                     | Veikimo režimai                   |
| Booster                                           | Booster                           |
| Bratautomatik                                     | Automatinio kepimo programa       |
| deaktivieren                                      | Išjungti / išaktyvinti            |
| deutsch                                           | Vokiečių kalba                    |
| Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung. | Funkcija laikinai nepasiekiama.   |
| Display                                           | Ekranas                           |
| Display-Helligkeit                                | Ekrano ryškumas                   |
| Drücken Sie 6 Sek. „OK“                           | 6 sekundes spauskite mygtuką „OK“ |
| Eco-Heißluft                                      | ECO ir papildomas karštasis oras  |

## Sutartiniai ženklai

| DE                      | LT                                  |
|-------------------------|-------------------------------------|
| ein                     | Įjungti                             |
| Einheiten               | Vienetai                            |
| einrichten              | Įdiegti                             |
| einstellen 00:00 Min    | Nustatyti 00:00 min.                |
| Einstellungen           | Nustatymai                          |
| english                 | Anglų kalba                         |
| Entkalken               | Kalkių nuosėdų šalinimas            |
| Fehler                  | Triktis                             |
| Fernsteuerung           | Nuotolinis valdymas                 |
| Fertig                  | Baigta                              |
| Fertig um               | Pabaigos laikas                     |
| Garzeit                 | Kepimo trukmė                       |
| Geräteeinstellungen     | Prietaiso nustatymai                |
| Grill groß              | Didysis keptuvas                    |
| Händler                 | Pardavėjas                          |
| Heißluft plus           | Papildomo karštojo oro              |
| Helligkeit              | Ryškumas                            |
| Inbetriebnahmesperre    | Paleidimo blokatorius               |
| Intensivbacken          | Intensyvusis kepimas                |
| Klimagaren              | Drėgnasis kepimas                   |
| Kuchen                  | Pyragas                             |
| Kühlgebläsenachlauf     | Papildomas ventiliatoriaus veikimas |
| Kurzzeit                | Trumpoji trukmė                     |
| Land                    | Šalis                               |
| Lautstärke              | Garsumo stiprumas                   |
| löschen                 | Naikinti / ištrinti                 |
| Maximale Dauer erreicht | Pasiekta maksimali trukmė           |
| Melodien                | Melodijos                           |

## Sutartiniai ženklai

| DE                                      | LT                                                |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Messeschaltung                          | Parodomasis režimas                               |
| Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht | Ijungtas 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                                                |
| Remote Update                           | Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu    |
| Restwasser verdampfen                   | Likusio vandens išgarinimas                       |
| Sicherheit                              | Sauga                                             |
| Signaltöne                              | Garsiniai signalai                                |
| sofort starten                          | Paleisti iš karto                                 |
| Softwareversion                         | Programinės įrangos versija                       |
| Solo-Ton                                | Atskiras signalas                                 |
| Sprache                                 | Kalba                                             |
| Start um                                | Paleidimo val.                                    |
| Tageszeit                               | Paros laikas                                      |
| Tastensperre                            | Mygtukų blokatorius                               |
| Tastenton                               | Mygtukų garsinis signalas                         |
| Temperatur                              | Temperatūra                                       |
| temperaturgesteuert                     | Reguliuojamos temperatūros                        |
| überspringen                            | Pereiti / peršokti                                |
| Umluftgrill                             | Keptuvo su ventiliatoriumi                        |
| Unterhitze                              | Apatinio kaitinimo elemento                       |
| Verbindungsstatus                       | Prisijungimo būseną                               |

## Sutartiniai ženklai

---

| DE                     | LT                         |
|------------------------|----------------------------|
| Vorgang abbrechen      | Nutraukti procesą          |
| Vorgang beendet        | Procesas baigtas           |
| Vorschlagstemperaturen | Rekomenduojama temperatūra |
| 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 7164 B, H 7165 B, H 7264 B

It-LT

M.-Nr. 11 234 931 / 00 / 002