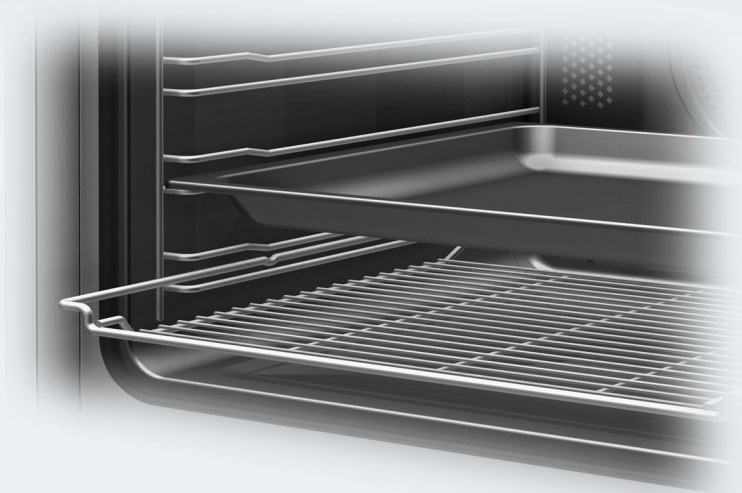


Naudojimo ir montavimo instrukcija su receptais Orkaitė



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

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai	6
Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą	14
Apžvalga	15
Orkaitė	15
Orkaitės valdymo elementai	16
Veikimo režimo perjungiklis	17
Ekranas	17
Valdymo rankenėlė < >	17
Jutikliniai mygtukai	17
Simboliai	18
Valdymo principas	19
Pasirinkti režimą	19
Skaičių įvedimas	19
Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąraše	19
Nustatymo keitimas parinkčių sąraše	19
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	19
Įranga	20
Specifikacijų lentelė	20
Kartu pristatomi	20
Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai	20
Saugos įrenginiai	27
“PerfectClean” danga padengti paviršiai	27
Pirmasis paleidimas	28
“Miele@home”	28
Pagrindiniai nustatymai	29
Įkaitinkite orkaitę	30
“Einstellungen”	31
Nustatymų apžvalga	31
Meniu “Einstellungen” iškvietimas	32
“Sprache” 	32
“Tageszeit”	32
“Display”	33
“Lautstärke”	33
“Einheiten”	33
“Vorschlagstemperaturen”	33
“Kühlgebläsenachlauf”	34
“Betriebsstunden”	34
“Miele@home”	35

“Fernsteuerung”	35
“RemoteUpdate”	36
“Softwareversion”	37
“Händler”	37
“Werkeinstellungen”	37
“Kurzzeit”	38
Veikimo režimų apžvalga	39
Energijos taupymo patarimai	40
Valdymas	42
Paprasta naudoti	42
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas	42
Temperatūros keitimas	42
Kepimo trukmės nustatymas	43
Nustatytos kepimo trukmės keitimas	43
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis	43
Kepimo proceso nutraukimas	44
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas	44
“Automatikprogramme”	45
Automatinių programų naudojimas	45
Naudojimo nurodymai	45
Kepimas	46
Kepinių kepimo patarimai	46
Nuoroda į kepimo lenteles	46
Veikimo režimai	47
Kepsnių kepimas	48
Kepimo patarimai	48
Nuoroda į kepimo lenteles	48
Veikimo režimai	49
Kepimas keptuve	50
Kepinimo keptuve patarimai	50
Nuoroda į kepimo lenteles	50
Veikimo režimai	51
Kitos naudojimo galimybės	52
“Auftauen”	52
Kepimas žemoje temperatūroje	53
Konservavimas	54

Turinys

“Dörren”	56
Šaldyti produktai / pusgaminiai	57
Indų pašildymas	57
Valymas ir priežiūra	58
Netinkamos valymo priemonės	58
Įprastų nešvarumų šalinimas	59
Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų)	59
Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų	60
Galinio skydelio su katalizine danga valymas	61
Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas	61
Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas	61
Durelių išėmimas	62
Durelių išardymas	63
Durelių montavimas	65
Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas	66
Galinio skydelio išėmimas	66
Ką daryti, jeigu	67
Garantinio aptarnavimo skyrius	71
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	71
Garantija	71
Įrengimas	72
Montavimo matmenys	72
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.	72
Vaizdas iš šono H 24xx	73
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx	74
Jungtys ir vėdinimas	75
Orkaitės įmontavimas	76
Elektros jungtis	77
Kepimo lentelės	78
Sviestinė tešla	78
Minkoma tešla	79
Mielinė tešla	80
Varškės ir aliejaus tešla	81
Biskvitinė tešla	81
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų	82
Pikantiški patiekalai	83
Jautiena	84
Veršiena	85

Kiauliena	86
Ėrienos, žvėrienos patiekalai	87
Paukštiena, žuvis	88
Duomenys patikrą vykdančioms institutams.....	89
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1	89
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	90
Receptai	91
Purus obuolių pyragas	92
Biskvitas	93
Įdarai torto pagrindui	94
Marmurinis pyragas	95
Trupininis pyragas su vaisiais	96
Forminiai sausainiai	97
Trapios tešlos sausainėliai	98
Keksai su graikiniais riešutais	99
Pica (mielinės tešlos)	100
Pica (varškės ir aliejaus tešla)	101
Viščiukas	102
Jautienos išpjova (kepsnys)	103
Upėtakis	104
Lašišų filė.....	105
Lašišinis upėtakis	106
Bulvių ir sūrio apkepas	107
Lakštinių apkepas	108
Atitikties deklaracija.....	110
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos	111
Garantijos sąlygos.....	112
Sutartiniai ženklai	113

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, apkepimui, pyragų kepimui, kepimui keptuve, troškinimui, atitirpinimui, marinavimui ir džiovinimui.

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

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

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

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

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

Vaikai namų ūkyje

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

► Aštuonerių metų neturintys vaikai negali naudoti prietaiso, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

► Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti orkaitę tik jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

► Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti orkaitės.

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

► Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.

Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

► Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Įkaista orkaitės durelių stiklas, valdymo skydelis ir garų išleidimo angos.

Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.

► Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles. Durelės išlaiko maksimalią 15 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durelių.

Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

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 sinchroninė elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiai elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos įžeminimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonų, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.
- ▶ Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonų, pasikonsultuokite su 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 prijungimo laido, gamintojo įgaliotas specialistas turi įrengti specialų jungiamąjį laidą (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Jeigu pažeistas jungimo laidas, gamintojo įgaliotas specialistas turi jį pakeisti specialiu “Miele” jungimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remonto darbus, reikia atjungti orkaitę nuo maitinimo tinklo, pvz., jeigu sugedęs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas (žr. skyrių “Ką daryti, jeigu ...”). Atlikite šiuos veiksmus:
 - išjunkite elektros instaliacijos saugiklius arba
 - visiškai juos išsukite;
 - ištraukite iš lizdo kištuką (jeigu yra). Traukite suėmę ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Pasirūpinkite tinkamu aušinimo oro padavimu į prietaisą. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų kliudoma aušinimui skirtam 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 gaminių kameroje atsiranda dūmų, kad išvengtumėte atsirandančių liepsnų. Nutraukite procesą išjungdami orkaitę ir ištraukdami kištuką. Duris atidarykite tik tuomet, kai nebeliks dūmų.
- ▶ Prie įjungto keptuvo esantys daiktai, veikiami aukštos temperatūros, gali pradėti degti. Prietaiso jokia būdu nenaudokite patalpų šildymui.
- ▶ Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jei gamindami naudojate aliejų ir riebalus, orkaitės niekada nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų negesinkite vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.
- ▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime užsiliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.
- ▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje keptuvo temperatūroje, gali savaime užsidegti. Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžiovininkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Ober-/Unterhitze” .
- ▶ Jeigu ruošdami maisto produktus naudojate alkoholinius gėrimus, atkreipkite dėmesį, kad alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje. Garai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.
- ▶ Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalų pašildymui, didelis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Įjunkite orkaitę ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Ventilatorius automatiškai lieka įjungtas.

- ▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti mikrobangų krosnelės koroziją. Maisto produktus galite uždengti.
- ▶ Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis. Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo niekada netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės. Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pastatymo paviršių arba indų pašildymui, naudokite tik veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Eco-Heißluft” .
- ▶ Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruošimo skyriaus pagrindą. Nelaikykite ten jokių keptuvių, puodų arba kitų indų, jų nestumdykite.
- ▶ Pavojus nusiplikyti karštais garais! Jei ant įkaitusio paviršiaus užpilsite šalto skysčio, susiformavę garai gali stipriai nuplikti. Staigus temperatūrų skirtumas gali apgadinti paviršius. Todėl niekada ant įkaitusio paviršiaus nepilkite šalto vandens.
- ▶ Svarbu, kad maisto produkte temperatūra tolygiai paskirstytų ir būtų pakankamai aukšta. Kad patiekalai tolygiai pašiltų, juos apverskite arba pamaišykite, o šildydami, atitirpindami arba keptami atkreipkite dėmesį ir į nurodytą subalansavimo laiką.
- ▶ Naudojimui orkaitėse netinkami plastikiniai indai aukštoje temperatūroje gali išsilydyti ir apgadinti orkaitę arba pradėti degti. Naudokite tik karščiui atsparius plastikinius indus. Perskaitykite indų gamintojo nurodymus.
- ▶ Verdant arba šildant uždarytas skardines, skardinėse susidaro viršslėgis, jos gali sprogti. Skardinių nevirkite ir nešildykite.
- ▶ Pavojus susižaloti į atidarytas dureles! Galite susižeisti užkliuvę už atidarytų indaplovės durelių. Be reikalo nepalikite atidarytų durelių.
- ▶ Maksimali leistina durelių apkrova yra 15 kg. Nelipkite arba nesėskite ant atidarytų durelių, nestatykite ant jų sunkių daiktų. Stenkitės neįstrigti tarp durelių ir maisto ruošimo skyriaus. Galite pažeisti orkaitę.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

Valymas ir priežiūra

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.
 - ▶ Galima išimti padėklų laikiklius (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikikliai su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais”). Vėl teisingai atgal įdėkite padėklų laikiklius.
 - ▶ Kataliziniu emaliu padengtą užpakalinį skydelį galite išimti ir nuvalyti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Užpakalinės prietaiso sienelės išėmimas”). Tada vėl teisingai įstatykite 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 apsau-gotas 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.

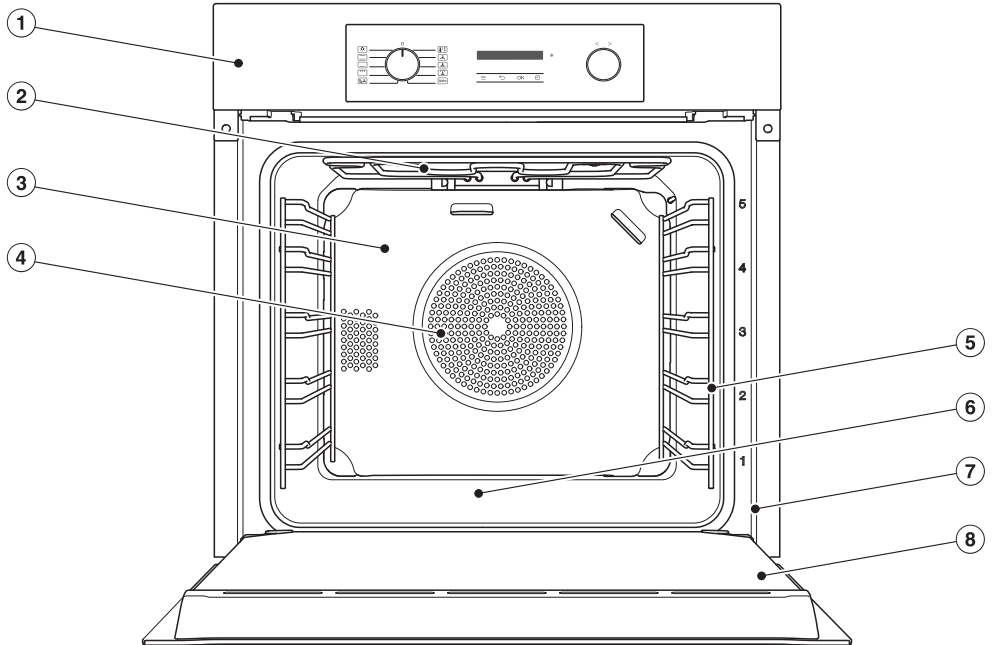
Seno prietaiso utilizavimas

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.



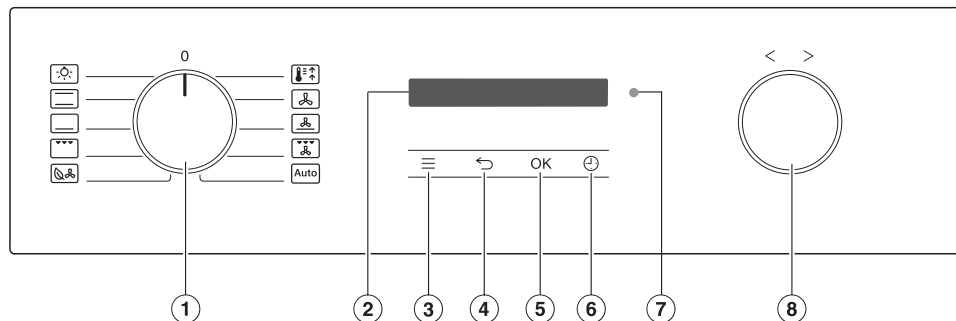
Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba “Miele”. Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas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

Orkaitė



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

Orkaitės valdymo elementai



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

Veikimo režimo perjungiklis

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

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

Veikimo režimai

-  “Beleuchtung”
-  “Ober-/Unterhitze”
-  “Unterhitze”
-  “Grill groß”
-  “Eco-Heißluft”
-  “Booster”
-  “Heißluft plus”
-  “Intensivbacken”
-  “Umluftgrill”
-  “Automatikprogramme”

Ekranas

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

Valdymo rankenėlė < >

Valdymo rankenėlę galima sukti į kairę ir į dešinę pusę.

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

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

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

Jutikliniai mygtukai

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

Orkaitės valdymo elementai

Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Šiuo mygtuku atversite nustatymus, jeigu veikimo režimo perjungiklis nustatytas ties 0 arba “Beleuchtung”  .
	Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį meniu.
OK	Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, aktyvinsite funkcijas, pvz., trumpąją trukmę, išsaugosite pakeistas vertes ir nustatymus arba patvirtinsite nuorodas.
	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

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

Pasirinkti režimą

- Veikimo režimų perjungikliu pasirinkite norimą režimą.

Ekrane rodoma rekomenduojama temperatūra.

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

Veikimo režimo keitimas

Vykstant kepimo procesui galite perjungti veikimo režimą.

- Veikimo režimų perjungiklį sukite iki norimo režimo.
- Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.

Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

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

Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąrašė

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

Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele ✓.

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

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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

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

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

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;
- varžtai, skirti orkaitės tvirtinimui montavimo spintoje;
- įvairūs priedai.

Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

Orkaitė pristatoma su šiais priedais: padėklų laikikliais, universaliu padėklų, 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 ⁵ kepimo lygio priedų įdėjimui yra įmontuoti padėklų laikikliai.

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas ant priekinio rėmo.

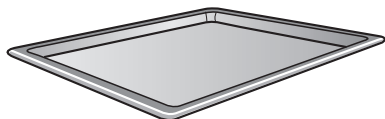
Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia kito esantys skersiniai.

Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp skersinių.

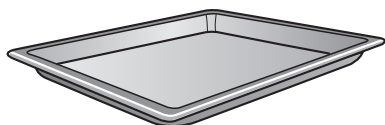
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais išėmimas”).

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

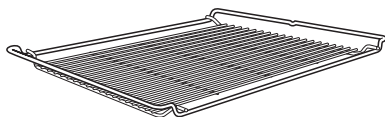
Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



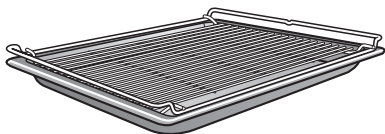
Grotelės HBBR 71:



Prieš visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

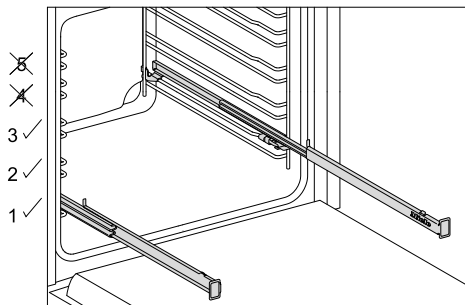
Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

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.

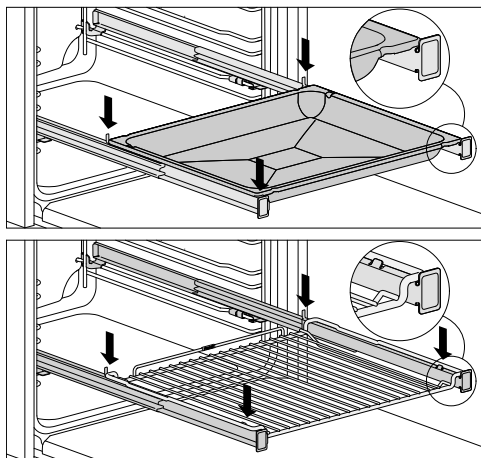
“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisais HFC 70-C



Visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus (jeigu yra) galima naudoti tik 1, 2 ir 3 kepimo lygiuose.

Iš maisto ruošimo skyriaus galima visiškai ištraukti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus ir taip netrukdomai stebėti kepamą patiekalą.

Prieš uždėdami priedą, iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



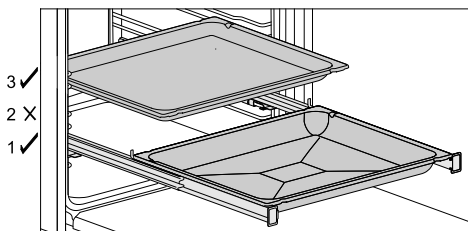
Taip priedas negalės netikėtai išslysti:

- Atkreipkite dėmesį, kad priedas visada būtų įstatytas nuo visiškai ištraukiamų įtaisų priekinių ir galinių fiksatorių.
- Groteles ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų visada dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

"FlexiClip" visiškai ištraukiami įtaisai išlaiko maks. 15 kg apkrovą.

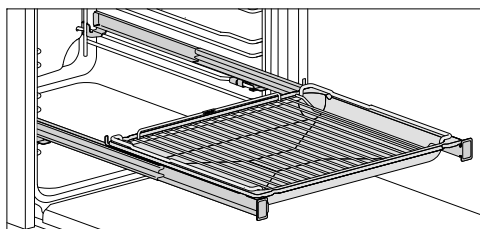
Kadangi "FlexiClip" visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant kepimo lygio viršutinio skersinio, sumažėja atstumas iki aukščiau esančio kepimo lygio. Jei atstumas bus per mažas, tai gali paveikti kepimo rezultatą.

Vienu metu galite kepti keliuose padėkluose, universaliuose padėkluose arba ant kepimo ir kepinimo grotelių.



- Kepimo padėklą, universalųjį padėklą arba groteles dėkite ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.
- Jeigu ketinate įdėti dar vieną priedą, palikite bent vieną kepimo lygį iki aukščiau esančių "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.

Ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų galite dėti universalųjį padėklą ir groteles.



- Universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis dėkite ant "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų. Įdedamos groteles automatiškai slysta tarp kepimo lygio skersinių, virš "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.
- Jeigu ketinate įdėti dar vieną priedą, palikite bent vieną kepimo lygį iki aukščiau esančių "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų.

“FlexiClip” ištraukiamųjų įtaisų montavimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

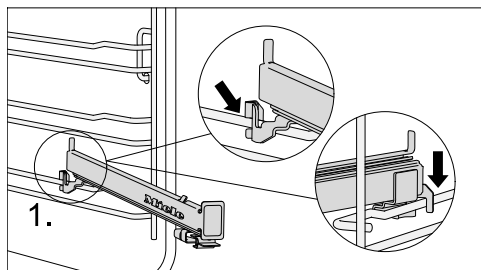
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus rekomenduojama montuoti pirmajame kepimo lygyje. Galėsite juos naudoti ruošdami patiekalus, kurie turi kepti 2 kepimo lygyje.

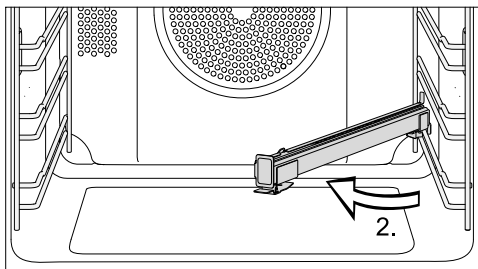
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant viršutinių kepimo lygio skersinių.

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

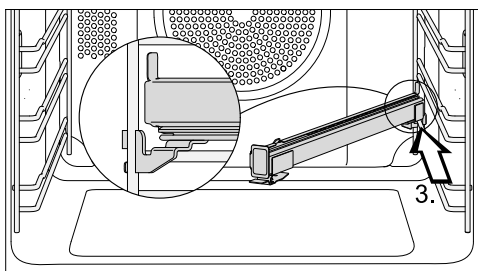
Montuodami arba išimdami visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus, jų **neišardykite**.



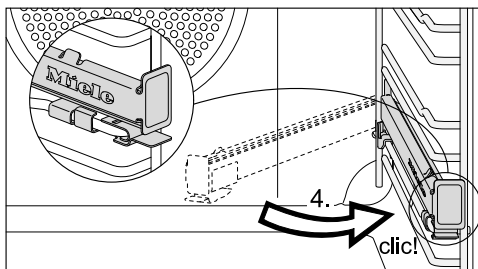
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite viršutinio kepimo lygio skersinio priekyje (1.).



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pasukite link maisto ruošimo skyriaus vidurio (2.).



- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą pakreipkite įstrižai ir stumkite išilgai viršutinio skersinio iki galo (3).



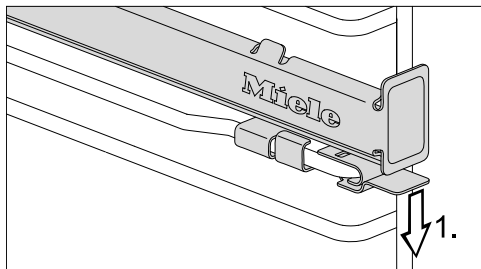
- Atlenkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą atgal ir užfiksuokite ant viršutinio skersinio, kad pasigirstų spragtelėjimas (4).

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

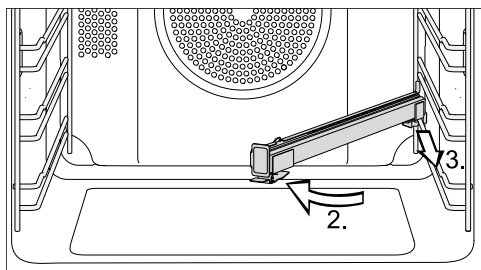
“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išėmimas

⚠ 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.

- Iki galo įstumkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus.



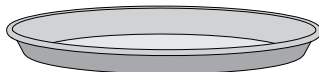
- Paspauskite žemyn “FlexiClip” visiškai ištraukiamo įtaiso liežuvėlį (1.).



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

- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą nuimkite nuo skersinio ir išimkite.

Apvali kepimo forma



Neperforuota apvali kepimo forma

HBF 27-1 puikiai tinka picos, plokščių mielinės ir sviestinės tešlos pyragų kepimui, saldžių ir pikantiškų vaisinių pyragų kepimui, apkepamiems desertams, plokščių duonelių kepimui, taip pat šaldytų pyragų ar šaldytos picos kepimui.

Perforuota apvali kepimo forma

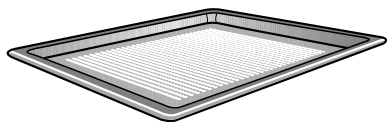
HBF 27-1 buvo specialiai sukurta kepi- nių iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duonos ir bandelių kepi- mui. Per siauras aneles apskrunda pa- tiekalo apačia.

Šią formą galite naudoti ir džiovinimui.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

“Gourmet” kepimo padėklas, perforuotas HBBL 71



Perforuotas “Gourmet” kepimo padėklas specialiai sukurtas mielinių arba kepininių varškės ir aliejaus tešlos, taip pat duonos ir bandelių kepimui. Per siauras angas apskrunda patiekalo apačia.

Šį padėklą galima naudoti ir džiovinimui.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

Taip pat galite naudoti **perforuotą apvalią kepimo formą “HBFP 27-1”**.

Kepimo akmuo HBS 70

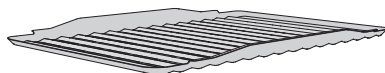


Kepimo akmenį naudokite kepdami patiekalus, padas turi būti traškus, pvz., picą, apkepą su įdaru, duoną, bandeles, pikantiškus kepinius ir pan.

Kepimo akmuo yra iš ugniai atsparios keramikos, glazūruotas. Kepimo patiekalo įdėjimui ir išėmimui pridėta natūralaus medžio mentelė.

■ Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepimo akmenį.

Kepinimo ir kepimo padėklas HG-BB 71



Kepimo ir kepinimo padėklas dedamas į universalų padėklą.

Kepant keptuve arba kepinant jis apsaugo, kad nepridegtų kepimo metu nulašėjusios mėsos sultys, kad šias vėliau būtų galima panaudoti.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

“Gourmet” keptuvas HUB Keptuvo dangtis HBD

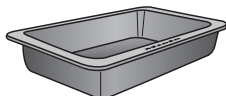
“Miele” “Gourmet” keptuvą, skirtingai nei kitus, galima statyti tiesiai į padėklų laikiklius. Jie, kaip ir grotelės, yra apsaugoti nuo išslydimo. Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpančia danga.

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

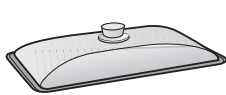
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

Gylis: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

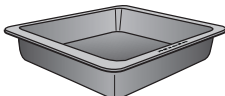


HBD 60-22

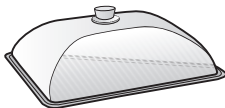


Gylis: 35 cm

HUB 5001-XL*

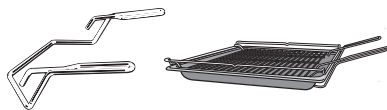


HBD 60-35



* * Tinka indukciniams kaitlentėms

Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

Kataliziniu emaliu padengti priedai

Kataliziniu emaliu padengti paviršiai aukštoje temperatūroje savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Perskaitykite skyriuje “Valymas ir priežiūra” pateiktas nuorodas.

- Šoniniai skydeliai

Jie dedami už padėklų laikiklių ir apsaugo maisto ruošimo skyriaus sienelės nuo nešvarumų.

- Galinis skydelis

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

Užsisakydami nurodykite savo orkaitės modelį.

Priedų valymas ir priežiūra

- “Miele” universali mikropluošto šluostė
- “Miele” orkaitės valiklis

Saugos įrenginiai

- **“Inbetriebnahmesperre”** 
(žr. skyriaus “Einstellungen”, poskyrį “Inbetriebnahmesperre” )
- **Šaldymo ventiliatorius**
(žr. skyriaus “Einstellungen”, poskyrį “Kühlgebläsenachlauf”)
- **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 dureles išleidžiamas papildomas oras, todėl išorinis stiklas lieka vėsus. Norėdami nuvalyti dureles, jas galite išimti ir vėl įstatyti (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”).

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

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

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

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

“PerfectClean” danga padengtų paviršių priežiūra panaši į stiklo priežiūrą. Perskaitykite skyriuje “Valymas ir priežiūra” pateiktus nurodymus, kad galėtumėte pasinaudoti nesvylančios paviršiaus dangos ir ypač paprasto valymo privalumais.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

- Maisto ruošimo skyrius
- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- Kepimo ir kepimo padėklas
- “Gourmet” kepimo padėklas, perforuotas
- Apvali kepimo forma
- Apvali kepimo forma, perforuota

Pirmasis paleidimas

“Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

WLAN ryšio pasiekiamumas

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

“Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

“Miele” programėlė

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



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. Ekrane rodoma "12:00".

- Veikimo režimo perjungiklį nustatykite ties "Booster"

Ekrane rodomas pirmasis pagrindinis nustatymas.

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 į eksploataciją užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.
- Režimų perjungiklį nustatykite ties "0".

Pirmasis paleidimas baigtas.

Pirmasis paleidimas

Įkaitinkite orkaitę

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

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

- Nulupkite lipdukus arba orkaitės apsaugines ir priedų plėveles.
- Prieš kaitindami, drėgna šluoste iššluostykite maisto ruošimo skyriaus viduje galimai susikaupusias dulkes ir pakuočių likučius.
- Prie padėklų laikiklių pritvirtinkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus ir sudėkite visus padėklus ir groteles.
- Pasirinkite veikimo režimą “Booster” .

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

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

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 mikroplošto šluoste.
- Paviršius nusauskite minkšta šluoste.

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

Nustatymų apžvalga

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

* Gamyklinis nustatymas

“Einstellungen”

Meniu “Einstellungen” iškvietai mas

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

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

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Atveriamas nustatymų parinkčių sąrašas.

■ Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą nustatymą.

Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

■ Norėdami išeiti iš meniu, vėl pasirinkite jutiklinį mygtuką .

“Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

“Tageszeit”

“Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”
Paros laikas visada rodomas ekrane.
- “Aus”
Ekranas užtamsinamas taupant energiją.
- “Nachtabtschaltung”
Taupant energiją ekrane rodomas laikas tik nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra užtamsintas.

“Zeitformat”

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

“Einstellen”

Nustatykite valandas ir minutes.

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

“Display”

“Helligkeit”

Ekranų ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

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

“Lautstärke”

“Signaltöne”

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

“Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

“Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

“Tastenton”

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

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

“Einheiten”

“Temperatur”

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

“Vorschlagstemperaturen”

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

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

- Pasirinkite norimą režimą.
- Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

“Einstellungen”

“Kühlgebläsenachlauf”

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

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

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

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

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

“Betriebsstunden”

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

“Inbetriebnahmesperre ”

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

Jeigu įjungtas paleidimo blokatorius, galite nustatyti trumpąją trukmę.

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

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

“Miele@home”

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

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

- “Aktivieren”
Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungiamą WLAN funkciją.
- “Deaktivieren”
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiamą WLAN funkciją.
- “Verbindungsstatus”
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. Ekrane rodoma tokia informacija, kaip WLAN ryšio stiprumas, tinklo pavadinimas ir IP adresas.
- “Neu einrichten”
Nustatymas matomas, tik jeigu konfigūruotas WLAN tinklas. Atkurkite tinklo nustatymus ir iš naujo prisijunkite prie tinklo.

- “Zurücksetzen”

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

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

- “Einrichten”

Nustatymas rodomas, jeigu dar neprisijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

“Fernsteuerung”

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

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

“Einstellungen”

“RemoteUpdate”

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

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

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

Įjungimas ir išjungimas

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

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

Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, prietaiso ekrane bus rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

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

“Softwareversion”

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

“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.

“Kurzzzeit”

Funkcijos “Kurzzzeit” naudojimas

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

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

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

Laikmačio nustatymas

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\odot$.
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzzeit”.

Rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

- Valdymo rankenėle $< >$ nustatykite 06.20.
- Spustelėkite OK ir patvirtinkite.

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

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

Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas **be** nustatytos kepimo trukmės, pasiekus nustatytą temperatūrą, rodomas Δ ir skaičiuojama trumpoji trukmė.

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

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

Pasibaigus trumpajai trukmei, mirksi Δ , nuskamba garsinis signalas, o laikas skaičiuojamas didėjančia tvarka, pvz., 59:59 min.

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\odot$.

Akustiniai ir optiniai signalai išjungiami.

Trumposios trukmės keitimas

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką $\odot$.
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzzeit”.
- 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 $\odot$.
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzzeit”.
- Pasirinkite “Löschen”.
- Patvirtinkite mygtuku OK.

Trumpoji trukmė ištrinama.

Veikimo režimų apžvalga

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

Energijos taupymo patarimai

Gaminimo procesai

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

Liekamosios šilumos naudojimas

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

Energijos taupymo režimas

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

Valdymas

Paprasta naudoti

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

Pirmiausia trumpai rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

- Prireikus rekomenduojamą temperatūrą pakeiskite valdymo rankenėle < >.

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

- Spustelėkite OK ir patvirtinkite.

Rodoma esama temperatūra, pradeda maistą kaitinimo fazė.

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

- Pasibaigus kaitinimui valdymo rankenėlę nustatykite ties "0".
- Išimkite patiekalą iš maisto ruošimo skyriaus.

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

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

- Valdymo rankenėle < > pakeiskite temperatūrą.

Temperatūra keičiasi 5 °C intervalais.

- Spustelėkite OK ir patvirtinkite.

Patarimas: jeigu nustatėte **kepimo trukmę**, pirmiausia jutikliniu mygtuku ↵ turite uždaryti meniu "Kepimo trukmė". Tada galėsite valdymo rankenėle < > pakeisti temperatūrą. Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕, kad vėl galėtumėte peržiūrėti kepimo trukmę.

Kepimo trukmės nustatymas

Jeigu 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 laiko tarpą iki programos paleidimo.

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

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

- "Garzeit"
Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakaktų patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsi-
jungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepi-
mo režimo.
- "Fertig um"
Nustatykite kepimo proceso išjungimo laiką. Tuo metu automatiškai išsi-
jungs maisto ruošimo skyriaus kaitini-
mo elementai.
- "Start um"
Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nu-
statėte "Garzeit" arba "Fertig um". Nau-
dodami "Start um" nustatykite laiką,
kada turėtų prasidėti kepimo proce-
sas. Tuo metu automatiškai įsijungs
orkaitės kaitinimo elementai.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ☺.
- Palieskite jutiklinį mygtuką.
- Patvirtinkite mygtuku OK.
- Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo
menu, 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
menu, palieskite jutiklinį mygtuką ↵.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi
nustatymai.

Nustatytos kepimo trukmės ištryni- mas

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

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

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

Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

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

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

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

Greitasis įkaitinimas

Veikimo režimas “Booster”  padės sutrumpinti įkaitinimo fazę.

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

Kitaip šių kepinų viršus per greitai paruduos.

- Pasirinkite “Booster” .
- Pasirinkite temperatūrą.
- Maisto ruošimo skyriui įkaitus iki nustatytos temperatūros, įjunkite norimą kepimo režimą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

Automatinių programų naudojimas

Automatinės programos patogiai ir saugiai padės užtikrinti optimalų kepimo rezultatą.

Susijusius receptus rasite šios naudojimo ir montavimo instrukcijos gale.

- Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas parinkčių sąrašas.

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

Naudojimo nurodymai

- Jeigu naudojate automatinės programos, orientuotis padės kartu su prietaisu pristatomi receptai. Optimaliam troškinimo rezultatui užtikrinti rekomenduojame naudoti recepte nurodytus kiekius ir priedus.
- Norėdami rasti tinkamą kepimo lygmenį, prieš paleisdami automatinę programą išimkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus HFC 70-C.
- Pasibaigus kepimo procesui palaukite, kol maisto ruošimo skyrius atvės iki patalpos temperatūros, tik tada įjunkite automatinę programą.
- Kai kuriose automatinėse programose būtina iš anksto įkaitinti orkaitę, tik tada dėti patiekalą į orkaitę. Ekrane pasirodys atitinkama nuoroda.

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 kepymo patarimai

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

- Naudokite kepyimo popierių kepdami duoninės tešlos kepinus, nes šios tešlos ruošimui naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti “PerfectClean” dangą.
- Naudokite kepyimo popierių, jeigu kepatė biskvitą, orinukus, migdolinius pyragaičius ir panašius saldėsius. Dėl sudėtyje esančio didelio baltymų kiekio šie gaminiai limpa prie dangos.
- Kepdami šaldytus produktus, patieskite ant grotelių kepyimo popierių.

Nuoroda į kepyimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

Temperatūros pasirinkimas

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

Kepimo trukmės pasirinkimas

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

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

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

Veikimo režimai

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

“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“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 kaitinate 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 kebate keliuose kepimo lygiuose, į žemiausią kepimo lygį įdėkite universalųjį padėklą.
- Drėgnus kepinus arba pyragus vienu metu galite kepti maks. dviejuose kepimo lygiuose.

“Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinus su drėgnais įdariais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

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

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepsnių kepinimas

Kepimo patarimai

- Galite naudoti bet kurį kepinimo indą iš temperatūrai atsparios medžiagos, pvz., keptuvą, troškintuvą, stiklinę kepinimo formą, kepinimo rankovę arba maišelius, keraminį kepinimo indą, universalųjį padėklą, groteles ir (arba) kepinimo padėklą (jeigu yra) ant universaliojo padėklo.
- **Iš anksto įkaitinkite** maisto ruošimo skyrių, jeigu kepatė jautienos pjausnius arba filė. Visais kitais atvejais nereikia iš anksto įkaitinti orkaitės.
- Mėsos kepinimui naudokite **uždengiamą kepinimo indą**, pvz., keptuvą. Mėsos vidus išliks sultingas. Maisto ruošimo skyrius bus švaresnis, negu kepatant ant grotelių. Lieka pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojate **kepinimo rankovę arba maišelį**, laikykite ant pakuotės pateiktų nurodymų.
- Jeigu kepinatė ant **grotelių** arba **ne-uždengiamą kepinimo indą**, liesesnę mėsą galite aptepti riebalais, apkloti riebios šoninės juostelėmis arba prismaigstyti lašinukų.
- **Pagardinkite prieskoniais** ir dėkite į kepinimo indą. Uždėkite sviesto ar margarino gabaliukų arba aplaistykite aliejumi arba maistui skirtais riebalais. Jeigu kepatė didelį kepsnį (2–3 kg) arba riebią paukštieną, įpilkite apie 1/8 l vandens.
- Kepimo metu nepilkite pernelyg daug skysčio. Tai turi įtakos mėsos **apskrudimui**. Patiekalas apskrudinamas kepinimo pabaigoje. Mėsa bus labiau apskrudusi, jeigu praėjus pusei kepinimo laiko atidengsite indą.

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

Nuoroda į kepinimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

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

Temperatūros pasirinkimas

- Rekomenduojama rinktis žemesnę temperatūrą. Kepant aukštesnėje temperatūroje negu nurodyta, mėsa nors ir apskrunda, bet neiškepa.
- Nustatykite “Heißluft plus”  veikimo režimą ir maždaug 20 °C žemesnę temperatūrą negu “Ober-/Unterhitze” .
- Kepdami didesnius negu 3 kg mėsos gabalus, nustatykite maždaug 10 °C žemesnę temperatūrą, negu nurodyta kepinimo lentelėje. Mėsa keps ilgiau, tačiau iškeps tolygiai, nebus per daug apskrudusi.
- Kepdami ant grotelių, nustatykite maždaug 10 °C žemesnę temperatūrą, negu kepdami uždengtame kepinimo inde.

Kepinimo trukmės pasirinkimas

Jei nenurodyta kitaip, kepimo lentelėje nurodyta trukmė galioja iš anksto neįkaitintai orkaitei.

■ Pagal mėsos rūšį galite nustatyti kepimo trukmę, kepinio aukštį [cm] padauginę iš laiko vienam cm [min/cm]:

- Jautiena / žvėriena: 15–18 min/cm
- Kiauliena / veršiena / ėriena: 12–15 min/cm
- Jautienos pjausnys / filė: 8–10 min/cm

■ Po kurio laiko patikrinkite, ar maisto produktas iškepęs.

Patarimai

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

Veikimo režimai

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

“Automatikprogramme”  naudojimas

■ Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

Kepimo pabaigoje įjunkite “Unterhitze”  kepimo režimą, jeigu norite, kad patiekalo apačia labiau apskrustų.

“Intensivbacken”  režimas netinka kepti plokštiems kepiniams ir kepsniams, nes šie bus per tamsūs.

“Heißluft plus”  naudojimas

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

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Ober-/Unterhitze”  naudojimas

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

■ Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft”  naudojimas

Naudokite šį energiją taupantį veikimo režimą, jeigu kepage 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

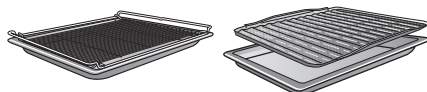
Kepdami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

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

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.

Nenaudokite kepinų kepinimo padėklo!



Nuoroda į kepinimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepinimo lygius ir kepinimo trukmę. Būtina atsižvelgti į mėsos svorį ir kepinimo 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 žuvis 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 paspausti, 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 neparuduos.

Veikimo režimai

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

“Grill groß” naudojimas

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

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

“Umluftgrill” naudojimas

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

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

Kitos naudojimo galimybės

Šiame skyriuje rasite informacijos apie specialias parinktis:

- “Auftauen”
- Kepimas žemoje temperatūroje
- Konservavimas
- “Dörren”
- Šaldyti produktai / pusgaminiai
- Indų pašildymas

“Auftauen”

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

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

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras, šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.



Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

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

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

Patarimai

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

Kepimas žemoje temperatūroje

Toks kepmo režimas puikiai tinka jautienos, kiaulienos, veršienos arba érienos 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 kepmo 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 kepmo procesui, mėsą iš karto galite supjaustyti. Nereikia laukti, kol tolygiai pasiskirstys mėsos sultys.
- Kol patieksite, laikykite mėsą maisto ruošimo skyriuje. Tai neturės įtakos patiekalo skoniui.

- Tiekite jį iš anksto pašildytose lėkštėse su ypač karštu padažu, kad taip greitai neatvėstų. Mėsos temperatūra idealiai tinka valgyti.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Naudokite universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis.

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

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.

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.

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

Kitos naudojimo galimybės

Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!

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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

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

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

Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.

Vaisių ir agurkų konservavimas

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

Daržovių konservavimas

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

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

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

 /  Kaitinimo temperatūra ir trukmė

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

Kitos naudojimo galimybės

“Dörren”

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

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

- Nulupkite, išpjaukite sėklalzdžius, jeigu reikia, susmulkinkite.
- Džiovinamus produktus pagal dydį ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu tolygiai paskirstykite ant universalios padėklų arba ant grotelių.

Patarimas: galite taip pat naudoti perforuotą “Gourmet” kepimo padėklą.

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

Jeigu džiovinatė nepjaustytus arba pusiau perpjautus maisto produktus, pa-
ilgės jų džiovinimo trukmė.

Džiovinamas produktas		Temperatūra [°C]	Trukmė [val.]
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”

* Džiovindami žoleles naudokite universalų padėklą, 2 kepimo lygį, taip pat naudokite veikimo režimą “Ober-/Unterhitze” , kadangi pasirinkus veikimo režimą “Heißluft plus” įjungiamas ventiliatorius.

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

Džiovinutų produktų išėmimas

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

- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stikliniuose arba skardinėse.

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 deformuosies.
- 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. Kad šie šaldyti produktai būtų kepami švelniai, patieskite kepimo popierių.
- 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.

Indų pašildymas

Indų pašildymui naudokite veikimo režimą "Heißluft plus" .

Šildykite tik karščiui atsparius indus.

- 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.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

 Pavojus patirti elektros smūgį!

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

Nenaudokite valymo garais prietaiso.

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

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

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

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

Tam tikromis aplinkybėmis gali nepavykti pašalinti įsisenėjusių nešvarumų. Jei nešvarumų nevalysite ilgesnį laiką arba po kiekvieno naudojimo, vėliau nuvalyti bus sunkiau.

Geriausią nešvarumus pašalinti iš karto.

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.

Įprastų nešvarumų šalinimas

Įprastų nešvarumų šalinimas

- Įprastus nešvarumus iš karto nuplaukite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.
- Valymo priemonės likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu. Labai svarbu iš karto nuvalyti valymo priemonių likučius nuo “PerfectClean” danga padengtų elementų, nes nelimpanti danga praranda savo efektyvumą.
- Tada nusauskite paviršius minkšta šluoste.

Sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių uždėtas durelių stiklo sandariklis.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Po kiekvieno kepimo proceso rekomenduojama nuvalyti durelių sandariklį.

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, šveistukais 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.

Valymas ir priežiūra

Orkaičių valiklių naudojimas

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

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

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

Nepurškite valiklio 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 nusauskinkite 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.

Galinio skydelio su katalizine danga valymas

Katalizinė danga aukštoje temperatūroje savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Nereikia jokių papildomų valymo priemonių. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo veiksmingesnis procesas.

Šveitimo milteliais, šveistukais 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.

Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas

- Išimkite galinį skydelį (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Galinio skydelio išėmimas”).
- Nuplaukite jį švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu, naudokite minkštą šepetėlį.
- Galinį skydelį gerai nuskalaukite.
- Prieš įstatydami skydelį į prietaisą, leiskite jam nudžiūti.

Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite visus priedus (ir padėklų laikiklius).
- Prieš įjungdami katalizinį valymą, nuo durelių vidinės pusės ir nuo paviršių su “PerfectClean” danga nuvalykite stambius nešvarumus, kad šie nepridegtų.
- Pasirinkite režimą “Heißluft plus”  ir 250 °C.
- Tuščią orkaitę kaitinkite maž. vieną valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo lygio.

Jeigu katalizinis emalis labai užsiteršęs aliejais ir riebalais, maisto ruošimo skyriaus valymo metu gali nukristi plėvelė.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių.

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

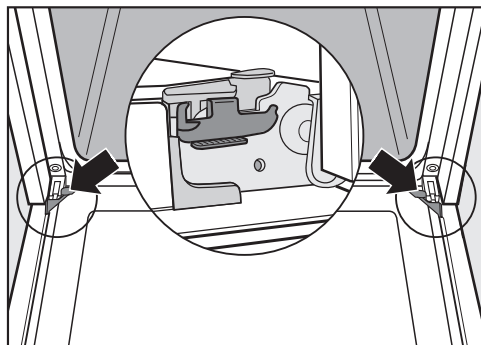
- Durelių vidinę pusę ir maisto ruošimo skyrių valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

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

Valymas ir priežiūra

Durelių išėmimas

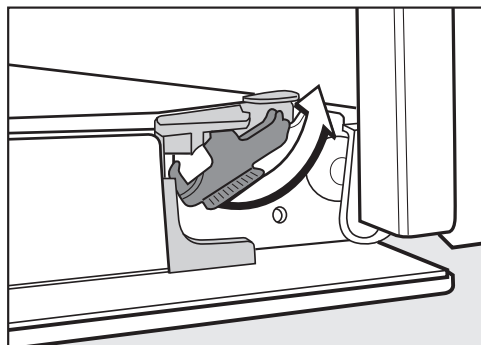
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės 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 durelės gali atsitrenkti 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

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo 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.

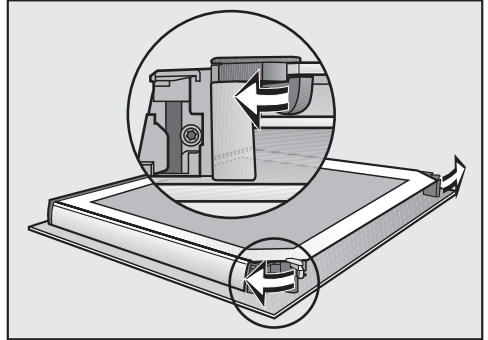
⚠ Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

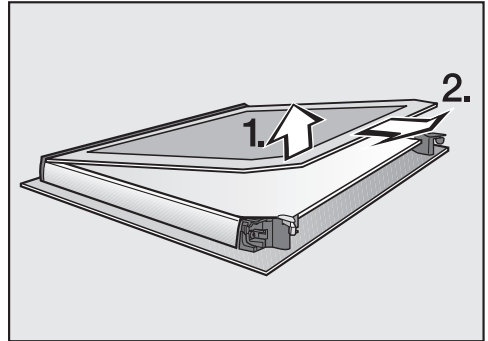
- Išorinį durelių stiklą padėkite ant minkšto pagrindo (pvz., ant virtuvės šluostės), kad nesusibraižytų. Durelių rankenėlę rekomenduojama

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



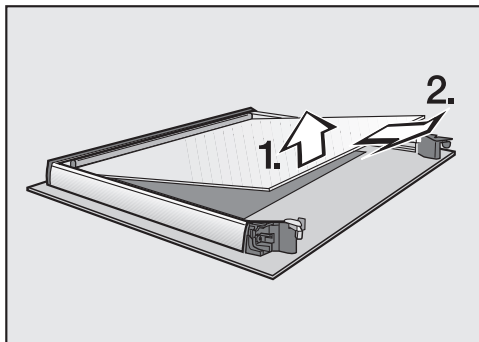
- Pasukite į išorę stiklo fikساتorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



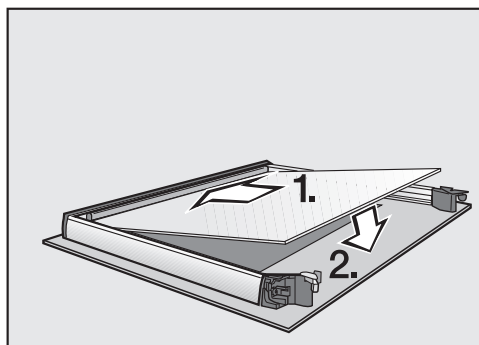
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyn ir išimkite iš plastikinės juostelės.

Valymas ir priežiūra

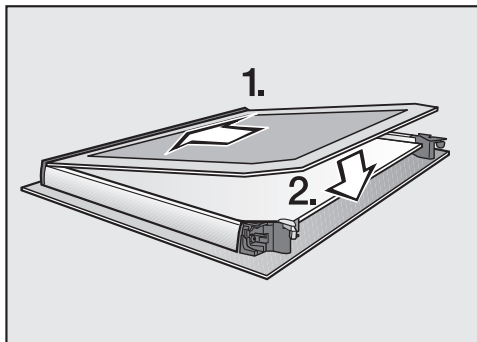


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

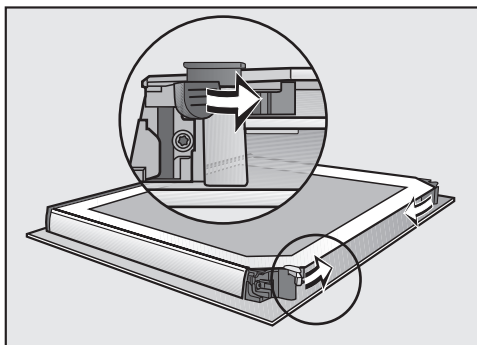
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



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



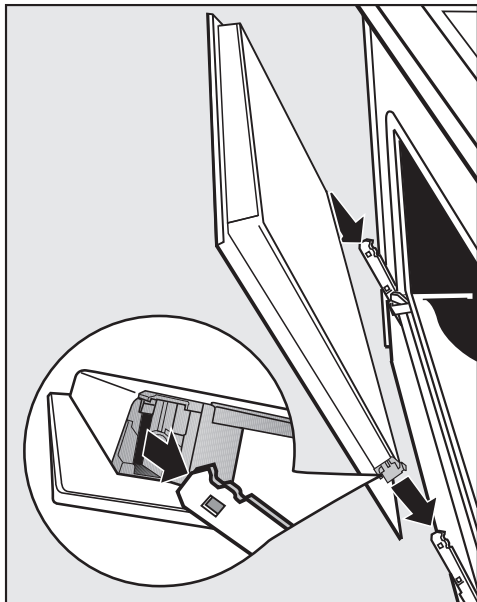
- Matinėe puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksatorių.



- Abu durelių stiklo fiksatorius pasukite į vidų ir užfiksuokite.

Durės vėl susstatytos.

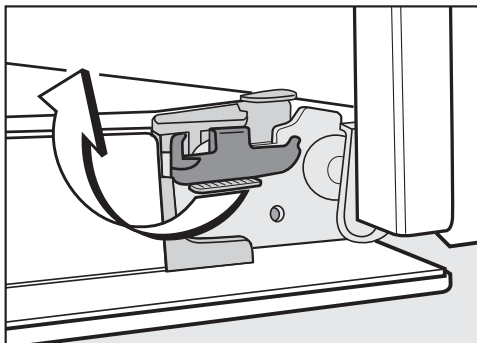
Durelių montavimas



- 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 atsilaivinti iš laikiklių ir iškristi.

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuos.

Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

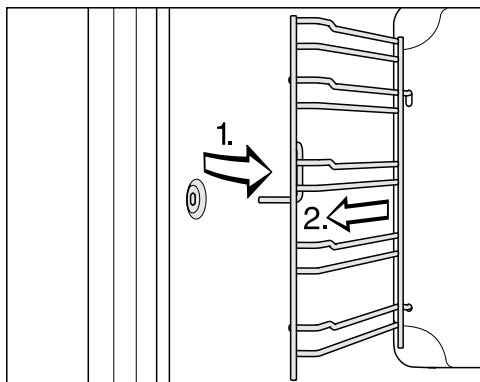
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais (jeigu yra).

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

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Prieš išimdami padėklų laikiklius palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai.



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

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

Galinio skydelio išėmimas

Išimti ir išvalyti galinę skydelį.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Palaukite, kol atvės kaitinimo elementai, maisto ruošimo skyrius ir priedai, tada galite išimti galinį skydelį.

⚠ Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Niekada nenaudokite orkaitės, jeigu nėra įdėto galinio skydelio.

- Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.
- Išimkite padėklų laikiklius.
- Atsukite keturis galinio skydelio tvirtinimo varžtus ir jį išimkite.
- Nuvalykite galinį skydelį (žr. skyrių “Galinio skydelio su katalizine danga valymas”).

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Atsargiai įdėkite atgal galinį skydelį.

Išdėstykite angas, kaip parodyta skyriuje “Apžvalga”.

- Įdėkite padėklų laikiklius.
- Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.

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

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

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

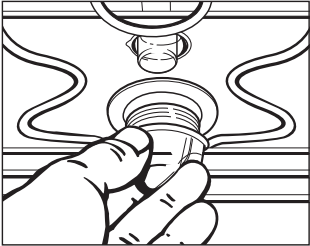
Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekranas yra tamsus.	Pasirinkote nustatymą “Tageszeit” “Anzeige” “Aus”. Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas. ■ Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą “Tageszeit” “Anzeige” “Ein”. Sutriko elektros srovės tiekimas. ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. ■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke” “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Ijungtas parodomasis režimas. Galima rinktis veikimo režimus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. ■ Pasirinkite nustatymą “Händler” “Messeschaltung” “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.
Ekране rodoma “Inbetriebnahmesperre ”.	Ijungtas paleidimo blokatorius . ■ Spustelėkite OK ir patvirtinkite. Rodoma “Drücken Sie 6 Sek. „OK“”. ■ Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes liečiant OK jutiklinį mygtuką. ■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, suaktyvinkite nustatymą “Inbetriebnahmesperre ” “Aus”.

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekrane rodoma 12.00.	Ilgiau negu 5 minutėms buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas. ■ Iš naujo nustatykite paros laiką (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Paros laikas”). Reikės iš naujo įvesti kepimo procesų trukmę.
Ekrane rodoma “Netzausfall”.	Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas. ■ Režimų perjungiklį nustatykite ties “0”. ■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.
Ekrane rodoma “Maximale Dauer erreicht”.	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. ■ Patvirtinkite mygtuku “OK”. Orkaitė vėl paruošta naudoti.
Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.	Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliatorius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).
Orkaitė išsijungė automatiškai.	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. ■ Vėl įjunkite orkaitę.
Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą. Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. ■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.
	Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui. ■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.	Katalizinio valymo metu nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai. ■ Išimkite kataliziniu emaliu padengtas dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu (žr. skyrių “Galinio skydelio su katalizine danga valymas”).
Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.	“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos. ■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.

Ką daryti, jeigu ...

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

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

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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

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

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

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

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

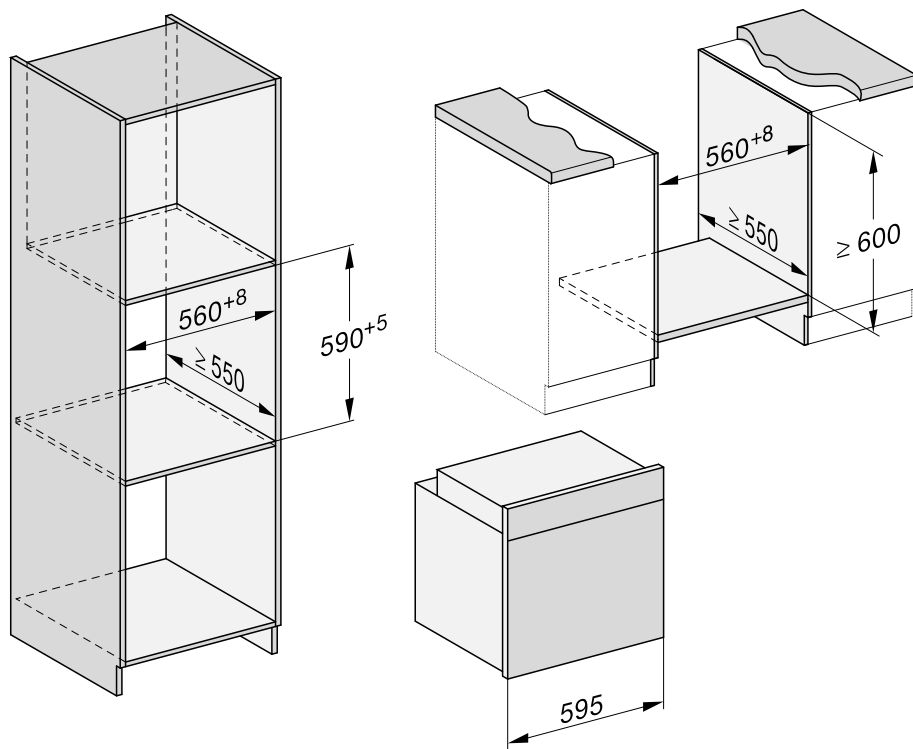
Įrengimas

Montavimo matmenys

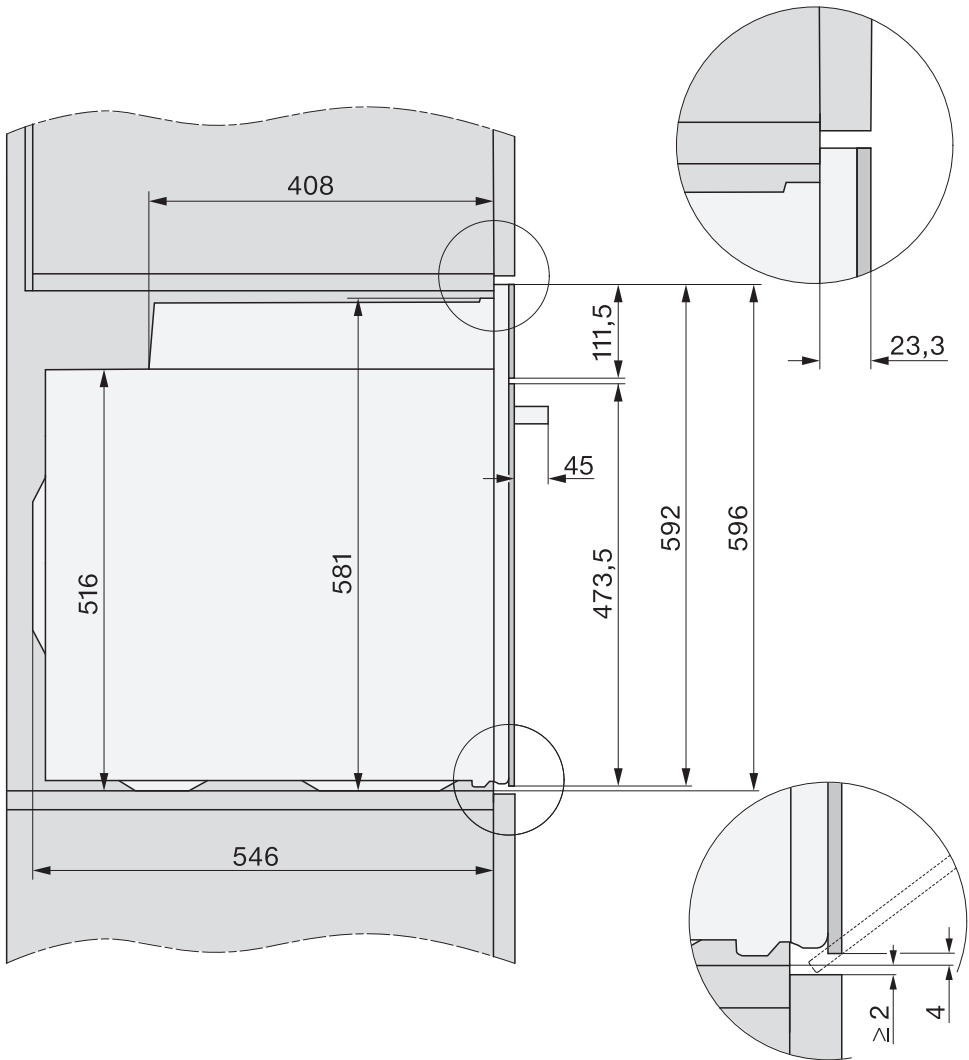
Matmenys nurodyti milimetrais.

Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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

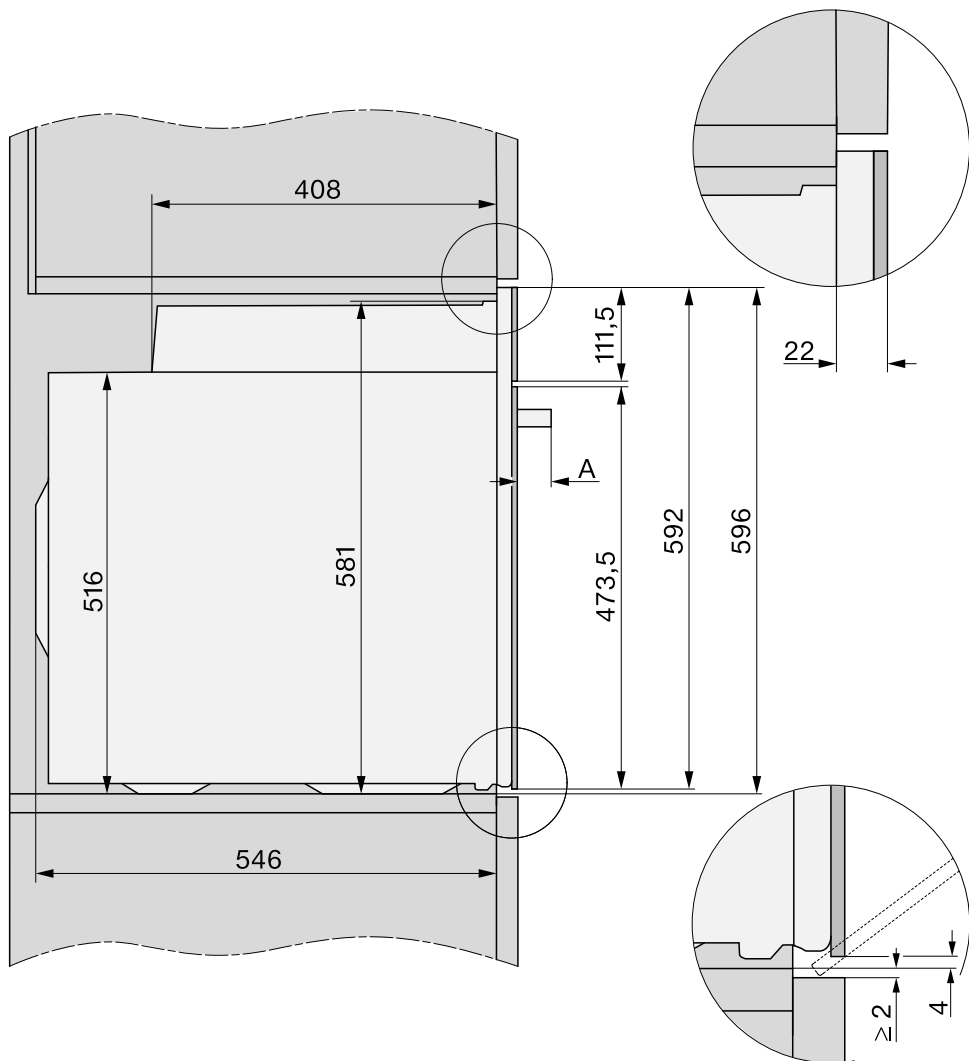


Vaizdas iš šono H 24xx



Įrengimas

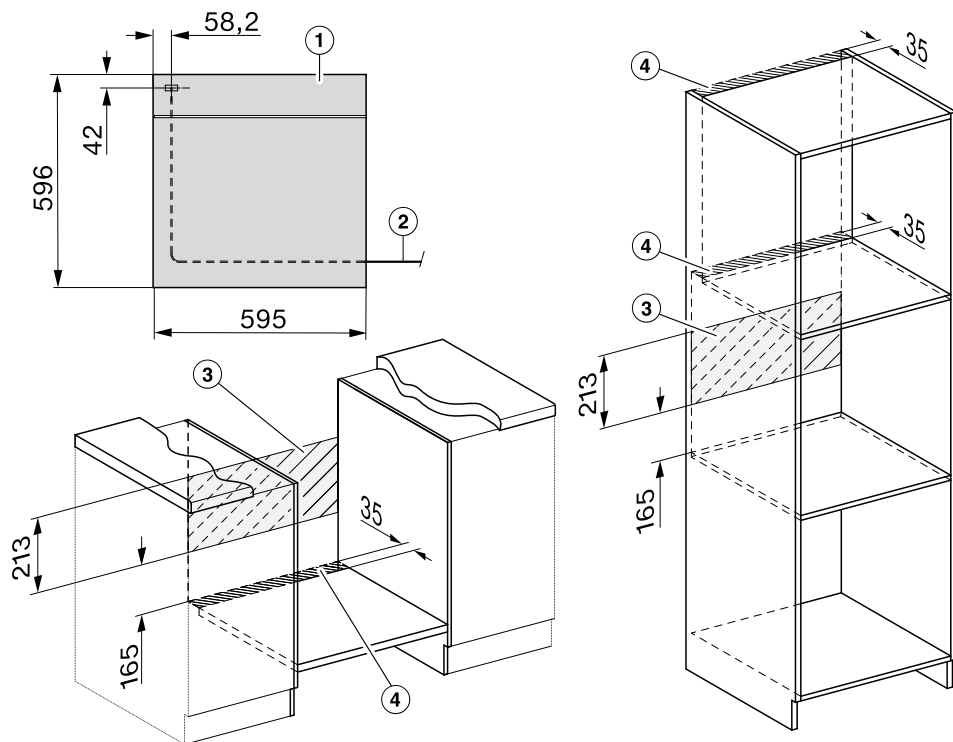
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Jungtys ir vėdinimas



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

Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

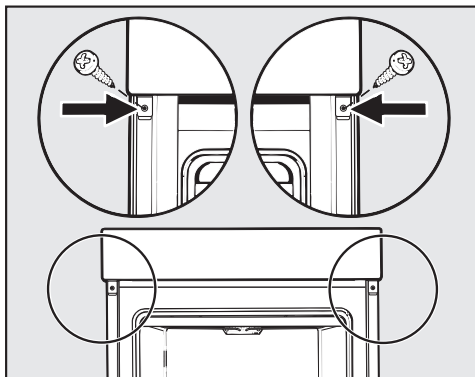
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitės už rankenos, galite pažeisti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

Prieš montuojant prietaisą, rekomenduojama išimti jo dureles bei priedus (žr. skyriaus "Valymas ir priežiūra" poskyrį "Durelių išėmimas"). Orkaitė bus lengvesnė, jeigu ją į įmontavimo spintą įstumsite. 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.
- Vėl atgal įstatykite dureles (žr. skyrių "Valymas ir priežiūra", poskyrį "Durelių montavimas").

Elektros jungtis



Pavojus susižeisti!

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

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

Jungti galima tik prie pagal VDE 0100 įrengtos elektros sistemos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Orkaitė

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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

Kepimo lentelės

Sviestinė tešla

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

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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- 4 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Minkoma tešla

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

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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją ant grotelių per vidurį.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- 4 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.

Kepimo lentelės

Mielinė tešla

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

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

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

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

Varškės ir aliejaus tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		 Temperatūra [°C]	 Kepimo lygis (+HFC: su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C)		 [min.]
			+HFC	-HFC	
Vaisinis pyragas (1 padėklas)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (1 padėklas)		160–170	2	3	25–35
Pyragaičiai su obuoliais / bandelės su razinomis (2 padėklai)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

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

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

Biskvitinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		 Temperatūra [°C]	 Kepimo lygis (+HFC: su "FlexiClip" visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be "FlexiClip" visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C)		 [min.]
			+HFC	-HFC	
Torto pagrindas (iš 2 kiaušinių), (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Torto pagrindas (iš 4–6 kiaušinių) (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Trupintas biskvitas * (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Biskvitinis plokštainis (1 padėklas)		180–190 ²	1	2	10–20

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

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

Kepimo lentelės

Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

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

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

 Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”

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

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

Pikantiški patiekalai

Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min.]
Apkepas, pikantiškas (1 padėklas)		220–230 ¹	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Svogūnų pyragas (1 padėklas)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, mielinės tešlos (1 padėklas)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pica, varškės ir aliejaus tešlos (1 padėklas)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Šaldyta pica, pusgaminis (grotelės)		200–210	1	2	20–25
Skrebutis * (grotelės)		300	–	3	6–9
Užkepti / skrudinti patiekalai (pvz., skrebutis) (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		275 ²	2	3	3–6
Ant grotelių keptos daržovės (kepimo ir kepinimo grotelės ant universalus padėklo)		275 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Ratutulis (prancūziškas troškiny) (1 universalus padėklas)		180–190	1	2	40–60

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

* Nustatymai galioja ir nuostatomis pagal EN 60350-1.

- 1 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 2 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Kepimo lentelės

Jautiena

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

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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Naudokite kepimo ir kepimo groteles bei universalųjį padėklą.

2 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

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

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

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

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

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

9 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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

Veršiena

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  ⁵₁ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  ⁷ Šerdis
temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

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

Kepimo lentelės

Kiauliena

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

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

- Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

Ėrienos, žvėrienos patiekalai

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra,  ⁵₁ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė,  ⁶ Šėrdies temperatūra,  “Ober-/Unterhitze”

- 1 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 3 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 4 Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- 5 Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 50 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- 6 Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šėrdies temperatūra.

Kepimo lentelės

Paukštiena, žuvis

Kepamas patiekalas (priedai)		 Temperatūra [°C]	 Kepimo lygis	 Kepimo trukmė [min.]	 Šerdis [°C]
Paukštiena, 0,8–1,5 kg (universalusis padėklas)		170–180	2 ³	55–65	85–90
Viščiukas, apie 1,2 kg (kepimo ir kepimo grotelės ant universalaus padėklo)		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Paukštiena, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Paukštiena, apie 4 kg (keptuvas)		160–170	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Žuvis, 200–300 g (pvz., upėtakiai) (universalusis padėklas)		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
Žuvis, 1–1,5 kg (pvz., lašišiniai upėtakiai) (universalusis padėklas)		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
Žuvies filė aliuminio plėvelėje, 200–300 g (universalusis padėklas)		200–210	2 ³	25–30	75–80

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

- ¹ 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- ² Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- ³ Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- ⁴ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- ⁵ Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.
- ⁶ Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- ⁷ Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

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

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

- ¹ Naudokite tik originalius “Miele” priedus.
- ² Naudokite matinę, tamsią kepimo formą.
Pastatykite formą ant grotelių.
- ³ Pasirinkite žemesnę temperatūrą ir po kurio laiko patikrinkite kepamą patiekalą.
- ⁴ Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- ⁵ 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- ⁶ Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- ⁷ Į žemiausią kepimo lygį įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra). Jeigu turite kelias poras “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų, montuokite tik vieną porą.
- ⁸ Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrūdęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.
- ⁹ Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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

Buitinių orkaitių duomenų lapas

pagal nurodytus potvarkius (ES) Nr. 65/2014 ir (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B
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

Toliau rasite automatinėms programoms pritaikytus receptus.

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

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

Receptai

Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minutės
12 porcijų

Įdarui

500 g rūgštesnių obuolių
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Tėšlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Priedai

Grotelės
Išardoma forma, Ø 26 cm
Sietelis, tankus

Gaminimo eiga

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

Patepkite sviestu išardomą formą.

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

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

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Apfelkuchen fein"

Programos trukmė: 55 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 165–175 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 45–55 minutės

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

Patarimas

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

Biskvitas

Gaminimo laikas: 75 minutės
12 porcijų

Tešlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

Įdėkite grotelės į maisto ruošimo skyrių. Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Išardomos formos dugną patepkite riebalais ir išklokite kepimo popieriumi. Supilkite tešlą į formą ir išlyginkite.

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

Iškeptą biskvitą palikite apie 10 minučių formoje ir leiskite jam atvėsti. Tada išimkite iš formos, dėkite ant grotelių ir atvėsinkite. Biskvito pagrindą du kartus horizontaliai perpjaukite, kad gautumėte iš viso 3 lakštus.

Aptepkite paruoštu įdaru.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Biskuitboden"

Programos trukmė: 36 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 160–170 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 30–40 min.

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

Patarimas

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

Receptai

Įdarai torto pagrindui

Gaminimo laikas: 30 minutės

Varškės ir grietinės įdaras

500 g desertinės varškės, 20 % riebumo (sausos masės riebumas)

100 g cukraus

100 ml pieno, 3,5 % riebumo

8 g vanilinio cukraus

1 citrinos | tik sulčių

6 lapelių želatinos, baltos

500 g grietinės

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Kapučino kavos įdaras

100 g šokolado, juodojo

500 g grietinės

6 lapelių želatinos, baltos

80 ml espresso kavos

80 ml kavos likerio

16 g vanilinio cukraus

1 valg. šaukšt. kakavos

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. kakavos

Priedai

Torto padėklas

Sietelis, tankus

Varškės ir grietinės įdaras

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

Į želatiną įmaišykite šiek tiek varškės masės ir išmaišykite.

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

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

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

Kapučino kavos įdaras

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

Į želatiną supilkite pusę espresso kavos ir kavos likerio ir sumaišykite su grietinėle. Kavos ir grietinės masę padalinkite pusiau. Į vieną dalį įmaišykite vanilinį cukrų, į kitą – šokoladą ir kakavos miltelius.

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

Patarimas

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

Marmurinis pyragas

Gaminimo laikas: 80 minutės

18 porcijų

Tešlai

250 g sviesto | minkšto

200 g cukraus

8 g vanilinio cukraus

4 kiaušinių, M dydžio

200 g riebios grietinės

400 g kvietinių miltų, 405 tipo

16 g kepimo miltelių

1 žiupsnelio druskos

3 valg. šaukšt. kakavos

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

Vainiko formos kepimo indas, Ø 26 cm

Grotelės

Gaminimo eiga

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

Vainiko formos kepimo indą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Marmorkuchen”

Programos trukmė: 55 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 50–60 min.

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

Receptai

Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių
20 porcijų

Tešlai

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

Įdarui

1,25 kg obuolių

Trupiniams

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

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

Tešlą trumpai paminkykite, iškočiokite ir dėkite į kepymo arba universalųjį padėklą. Ant tešlos tolygiai išdėliokite obuolius. Sumaišykite miltus, cukrų, vanilinį

cukrų, cinamoną, suberkite sviesto gabalėlius ir pirštais suformuokite trupinius. Paskirstykite juos ant obuolių.

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

Kepkite, kol pyragas gražiai pagels.

Nustatymas

Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30–45 minučių

2 kildinimo fazė

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

Pyrago kepimas

Automatinė programa

 | “Streuselk. mit Obst”

Programos trukmė: 44 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 40–50 min.

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

Patarimas

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

Forminiai sausainiai

Gaminimo laikas: 135 minutės
70 sausainių (2 padėklai)

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Kočėlas tešlai kočioti
Sausainių formelės
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

Gaminimo eiga

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

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

Dėkite sausainius į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padėklui: 25 minutės

Programos trukmė 2 padėklams: 26 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas : 

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 min.

Kepimo lygis 1 padėklui:

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

Kepimo lygis 2 padėklams:

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

Patarimas

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

Receptai

Trapios tešlos sausainėliai

Gaminimo laikas: 50 minutės

50 vnt. (2 padėklai)

Sudedamosios dalys

160 g sviesto | minkšto

50 g cukraus, rudojo

50 g cukraus pudros

8 g vanilinio cukraus

1 žiupsnelio druskos

200 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 kiaušinio, M dydžio | tik baltymo

Priedai

Konditerinis maišas

Žvaigždės formos antgalis, 9 mm

2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

Gaminimo eiga

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padėklui: 24 minu-
tės

Programos trukmė 2 padėklams: 31 mi-
nutės

Rankinis nustatymas

1 padėklui

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 20–30 min.

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

2 kepimo padėklai

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 min.

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

Patarimas

Iš nurodytų sudedamųjų dalių iškepsite
2 padėklus. Jeigu ketinate kepti 1 pa-
dėklą, naudokite tik pusę nurodytų su-
dedamųjų dalių kiekio arba kepkite sau-
sainių padėklus vieną po kito.

Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minutės

12 porcijų

Sudedamosios dalys

80 g razinų

40 ml romo

120 g sviesto | minkšto

120 g cukraus

8 g vanilinio cukraus

2 kiaušinių, M dydžio

140 g kvietinių miltų, 405 tipo

1 arbat. šaukšt. kepimo miltelių

120 g graikinių riešutų | stambiai kapotų

Priedai

Kepimo padėklo 12 keksų po Ø 5 cm

Popierinių kepimo formelių, Ø 5 cm

Grotelės

Gaminimo eiga

Razinas maždaug 30 minučių mirkykite romo.

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Walnussmuffins"

Programos trukmė: 37 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 30–40 min.

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

Receptai

Pica (mielinės tešlos)

Gaminimo laikas: 90 minutės
4 porcijos

Tešlai

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

Įdarui

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

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

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

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Pizza” | “Hefeteig”

Programos trukmė: 32 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 20–30 min.

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

Patarimas

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

Pica (varškės ir aliejaus tešla)

Gaminimo laikas: 60 minutės

4 porcijos

Tešlai

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

Įdarui

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

Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

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

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

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba uni-versalaus padėklo.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

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

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Pizza" | "Quark-Öl-Teig"

Programos trukmė: 33 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 25–35 min.

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

Patarimas

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

Receptai

Viščiukas

Gaminimo laikas: 95 minutės

2 porcijos

Sudedamosios dalys

1 viščiukas (apie 1,2 kg), išdarinėtas

2 valg. šaukšt. aliejaus

1½ arbat. šaukšt. druskos

2 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, saldžių

1 arbat. šaukšt. kario

Priedai

Grotelės

Apkepo forma, 22 cm x 29 cm

Virtuvinis siūlas

Gaminimo eiga

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Hähnchen"

Programos trukmė: 80 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 75–85 min.

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

Jautienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

Jautienos išpjovai reikės

1 kg jautienos išpjovos, paruoštos gaminti

2 valg. šaukšt. aliejaus

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Rinderfilet"

Programos trukmė:

"Englisch": 36 minutės

"Medium": 43 minutės

"Durch": 59 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 min. ("Englisch"),

35–45 min. ("Medium"), 50–60 min.

("Durch")

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

Receptai

Upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minutės
4 porcijos

Upėtakiams

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

Įdarui

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

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Universalųjį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite upėtakius.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Forelle"

Programos trukmė: 36 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 min.

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

Patarimas

Upėtakius patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

Lašių filė

Gaminimo laikas: 40 minutės
4 porcijos

Lašių filė

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

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Dėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsfilet"

Programos trukmė: 27 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 10–20 min.

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

Receptai

Lašišinis upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minutės

4 porcijos

Lašišiniam upėtakiui paruošti reikės

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

1 citrinos | tik sulčių

Druskos

Įdarui

2 valgomųjų svogūnėlių

2 česnako skiltelių

2 riekelių sumuštinių duonos

50 g kaparėlių, mažų

1 kiaušinio, M dydžio | tik trynio

2 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

Druskos

Pipirų

Aitriųjų paprikų miltelių

Priedai

Mediniai iešmeliai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

Įdarui nulupkite valgomuosius svogūnė-
lius, česnakus, smulkiais gabaliukais
supjaustykite sumuštinių duoną. Sumai-
šykite kaparėlius, kiaušinio trynį, aly-
vuogių aliejų, valgomuosius svogūnėlius
ir sumuštinių duoną. Įberkite druskos,
pipirų ir aitriosios paprikos miltelių.

Įjunkite automatinę programą arba įkai-
tinkite orkaitę.

Gauta mase įdarykite lašišinį upėtakį.
Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Lachsforelle”

Programos trukmė: 46 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 30–40 min.

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

Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 90 minutės
4 porcijos

Apkepai

600 g bulvių, miltingų
75 g tarkuoto gauda sūrio

Formai patepti

1 česnako skiltelės

Glajui reikės

250 g grietinės
1 arbat. šaukšt. druskos
Pipirų
Muskato

Paviršiui pabarstyti

75 g tarkuoto gauda sūrio

Priedai

Apkepo forma (Ø 26 cm)
Grotelės

Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnakų.

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

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

Pabarstykite gauda sūriu.

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Kartoffelgratin”

Programos trukmė: 50 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 min.

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

Receptai

Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minutės

4 porcijos

Lakštinių apkepui

8 lakštinių (neapvirtų)

Pomidorų ir maltos mėsos padažui

50 g šoninės, su riebalų juostelėmis, rūkytos | susmulkintos

375 g maltos mėsos, pusę kiaulienos, pusę jautienos

2 svogūnų | susmulkintų

800 g pomidorų iš skardinės, nuluptų

30 g pomidorų pastos

125 ml sultinio

1 arbat. šaukšt. čiobrelių | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. raudonėlių, šviežių | susmulkintų

1 arbat. šaukšt. bazilikų, šviežių | susmulkintų

Druskos

Pipirų

Pievagrybių padažui

20 g sviesto

1 svogūno | susmulkinto

100 g pievagrybių, šviežių | riekelėmis

2 valg. šaukšt. kvietinių miltų, 405 tipo

250 g grietinės

250 ml pieno, 3,5 % riebumo

Druskos

Pipirų

Muskato

2 valg. šaukštų petražolių, šviežių | susmulkintų

Paviršiui pabarstyti

200 g tarkuoto gauda sūrio

Priedai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm

Grotelės

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Lasagne”

Programos trukmė: 55 minutės

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 185–195 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 min.

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

Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

WLAN modulio dažnio juosta	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
----------------------------	-------------------------

Maksimali WLAN modulio perdavimo galia	< 100 mW
--	----------

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

Šiame ryšio modulyje taip pat naudoja-
mi programinės įrangos komponentai,
kurie gali būti platinami pagal atvirojo
kodo licencijos naudojimo sąlygas.
Naudojamus atvirojo kodo programinės
įrangos komponentus ir taikomus auto-
rių teisių reikalavimus, galiojančias li-
cencijų naudojimo sąlygų kopijas arba
kitą informaciją galima atsisiųsti per IP
interneto naršyklę (*[https://<ip_adresse>/](https://<ip_adresse>/Licenses)*
Licenses). Atvirojo kodo licencijos sąly-
gose numatytos atsakomybės ir garan-
tijos taisyklės galioja tik atitinkamų tei-
sių 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 neįgalieji klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

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

DE	LT
„ein“ für 15 Sekunden	“įjungti” 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandoms
aktivieren	įjungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Apfelkuchen fein	Purus obuolių pyragas
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
Ausstechplätzchen	Forminiai sausainiai
Automatikprogramme	Automatinės programos
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Betriebsstunden	Darbo valandos
Biskuitboden	Biskvitas
Blech	Padėklas
Bleche	Padėklai
Booster	Paspartinimo funkcija
Clostridium-Botulinum	“Clostridium botulinum” botulizmą sukelianti bakterija
deaktivieren	Išjungti / išaktyvinti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekrano ryškumas
Dörren	Džiovinimas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	6 sekundes spauskite mygtuką „OK“
Durch	Gera iškepta
Eco-Heißluft	ECO ir papildomas karštasis oras
ein	Ijungti
Einheiten	Vienetai
einrichten	Įdiegti
einstellen 00:00 Min	Nustatyti 00:00 min.
Einstellungen	Nustatymai
Englisch	Angliškai iškepta
english	Anglų kalba
Fehler	Triktis
Fernsteuerung	Nuotolinis valdymas
Fertig	Baigta
Fertig um	Pabaigos laikas
FlexiClip	“FlexiClip“ ištraukiamieji įtaisai
Forelle	Upėtakis
Garzeit	Kepimo trukmė
Geräteeinstellungen	Prietaiso nustatymai
Gerät heizt nicht	Prietaisas nekaista
Grill groß	Didysis keptuvas
Hähnchen	Viščiukas
Händler	Pardavėjas
Hefeteig	Mielinė tešla
Heißluft plus	Papildomo karštojo oro
Helligkeit	Ryškumas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas

DE	LT
Kartoffelgratin	Bulvių užkepėlė
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lachsfilet	Lašišų filė
Land	Šalis
Lasagne	Lakštinių apkepas
Lautstärke	Garsumo stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Marmorkuchen	Marmurinis pyragas
Maximale Dauer erreicht	Pasiekta maksimali trukmė
Medium	Vidutiniškai iškepta
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	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
PerfectClean	"PerfectClean"
Quark-Öl-Teig	Varškės ir aliejaus tešla
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Rinderfilet	Jautienos išpjova
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Sprache	Kalba
Spritzgebäck	Sausainiai
Standort	Vieta
Start um	Paleidimo val.
Streuselk. mit Obst	Trupininis pyragas su vaisiais
Tageszeit	Paros laikas
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Reguliuojamos temperatūros
überspringen	Pereiti / peršokti
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi
Unterhitze	Apatinio kaitinimo elemento
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang beendet	Procesas baigtas
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
Walnussmuffins	Keksai su graikiniais riešutais
weitere	Kitos
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zeitgesteuert	Reguliuojamo laiko
zurücksetzen	Atkurti



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

H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B