

## Naudojimo ir montavimo instrukcija su receptais Orkaitė




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

# Turinys

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	<b>6</b>
<b>Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą</b> .....	<b>13</b>
<b>Apžvalga</b> .....	<b>14</b>
Orkaitė.....	14
<b>Orkaitės valdymo elementai</b> .....	<b>15</b>
Veikimo režimo perjungiklis .....	16
Ekranas.....	16
Valdymo rankenėlė < >.....	16
Jutikliniai mygtukai.....	16
Simboliai .....	17
<b>Valdymo principas</b> .....	<b>18</b>
Pasirinkti režimą.....	18
Skaičių įvedimas .....	18
Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąrašė .....	18
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė .....	18
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....	18
<b>Įranga</b> .....	<b>19</b>
Specifikacijų lentelė .....	19
Kartu pristatomi .....	19
Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai.....	19
Saugos įrenginiai.....	25
“PerfectClean” dangą padengti paviršiai .....	25
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	<b>26</b>
“Miele@home” .....	26
Pagrindiniai nustatymai .....	27
Įkaitinkite orkaitę .....	28
<b>“Einstellungen”</b> .....	<b>29</b>
Nustatymų apžvalga.....	29
Meniu “Einstellungen” iškvietimas .....	30
“Sprache” ▾ .....	30
“Tageszeit” .....	30
“Display” .....	30
“Lautstärke” .....	30
“Einheiten” .....	31
“Vorschlagstemperaturen” .....	31
“Kühlgebläsenachlauf” .....	31
“Betriebsstunden” .....	31
“Miele@home” .....	32
“Fernsteuerung” .....	32
“RemoteUpdate” .....	32
“Softwareversion” .....	33
“Händler” .....	33
“Werkeinstellungen” .....	33

<b>“Kurzzeit”</b> .....	<b>34</b>
<b>Veikimo režimų apžvalga</b> .....	<b>35</b>
<b>Energijos taupymo patarimai</b> .....	<b>36</b>
<b>Valdymas</b> .....	<b>37</b>
Paprasta naudoti .....	37
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....	37
Temperatūros keitimas .....	37
Kepimo trukmės nustatymas .....	37
Nustatytos kepimo trukmės keitimas .....	38
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....	38
Kepimo proceso nutraukimas .....	39
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas .....	39
<b>“Automatikprogramme”</b> .....	<b>40</b>
Automatinių programų naudojimas .....	40
Naudojimo nurodymai .....	40
<b>Kepimas</b> .....	<b>41</b>
Kepinių kepimo patarimai .....	41
Nuoroda į kepimo lenteles .....	41
Veikimo režimai .....	42
<b>Kepsnių kepimas</b> .....	<b>43</b>
Kepimo patarimai .....	43
Nuoroda į kepimo lenteles .....	43
Veikimo režimai .....	44
<b>Kepimas keptuve</b> .....	<b>45</b>
Kepinimo keptuve patarimai .....	45
Nuoroda į kepimo lenteles .....	45
Veikimo režimai .....	46
<b>AirFry</b> .....	<b>47</b>
Priedai .....	47
“AirFrying” naudojimo patarimai .....	48
Režimo “AirFry”  naudojimas .....	48
<b>Kitos naudojimo galimybės</b> .....	<b>49</b>
“Auftauen” .....	49
Kepimas žemoje temperatūroje .....	49
Konservavimas .....	50
Džiovinimas .....	52
Šaldyti produktai / pusgaminiai .....	53
Indų pašildymas .....	53
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>54</b>
Netinkamos valymo priemonės .....	54
Įprastų nešvarumų šalinimas .....	55
Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų) .....	55

# Turinys

---

Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų.....	56
Galinio skydelio su katalizine danga valymas .....	57
Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas .....	57
Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas .....	57
Durelių išėmimas .....	58
Durelių išardymas.....	59
Durelių montavimas .....	61
Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas.....	61
Galinio skydelio išėmimas.....	62
<b>Ką daryti, jeigu ...</b> .....	<b>63</b>
<b>Garantinio aptarnavimo skyrius</b> .....	<b>66</b>
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	66
Garantija .....	66
<b>Įrengimas</b> .....	<b>67</b>
Montavimo matmenys.....	67
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. ....	67
Vaizdas iš šono H 24xx .....	68
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx.....	69
Jungtys ir vėdinimas.....	70
Orkaitės įmontavimas.....	71
Elektros jungtis .....	72
<b>Kepimo lentelės</b> .....	<b>73</b>
Sviestinė tešla.....	73
Minkoma tešla .....	74
Mielinė tešla.....	75
Varškės ir aliejaus tešla.....	76
Biskvitinė tešla.....	76
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų.....	77
Pikantiški patiekalai .....	78
Jautiena .....	79
Veršiena .....	80
Kiauliena.....	81
Ėrienos, žvėrienos patiekalai.....	82
Paukštiena, žuvis .....	83
<b>Duomenys patikrą vykdantiems institutams</b> .....	<b>84</b>
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1.....	84
Energijos vartojimo efektyvumo klasė .....	85
<b>Receptai automatinėms programoms</b> .....	<b>86</b>
Purus obuolių pyragas .....	87
Biskvitas.....	88
Įdarai torto pagrindu.....	89
Marmurinis pyragas .....	90
Trupininis pyragas su vaisiais.....	91

Forminiai sausainiai .....	92
Trapios tešlos sausainėliai.....	93
Keksai su graikiniais riešutais.....	94
Pica (mielinės tešlos).....	95
Pica (varškės ir aliejaus tešla) .....	96
Viščiukas .....	97
Jautienos išpjova (kepsnys).....	98
Upėtakis.....	99
Lašių filė .....	100
Lašišinis upėtakis.....	101
Bulvių ir sūrio apkepas.....	102
Lakštinių apkepas .....	103
<b>Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry” .....</b>	<b>104</b>
Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu .....	105
Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai .....	106
Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu .....	107
Keptos bulvės su laiškiniiais svogūnais ir šonine .....	108
Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis .....	109
Gruzdintos bulvytės iš cukinijos su mirkomuoju baltojo pelėsinio sūrio padažu ir aitriųjų paprikų padažu .....	110
Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis.....	111
Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele .....	112
Traški menkė.....	113
Bananai su pistacijų ir medaus užpildu .....	114
Kiaušinių kremu pyragėliai (“Pasteis de Nata”).....	115
Veganiški kiaušinių kremu pyragėliai (“Pasteis de Nata vegan”) .....	116
<b>Techniniai duomenys.....</b>	<b>117</b>
Atitikties deklaracija .....	117
Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos.....	117
<b>Garantijos sąlygos.....</b>	<b>118</b>
<b>Sutartiniai ženklai.....</b>	<b>119</b>

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

### Tinkamas naudojimas

▶ Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

▶ Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.

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

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

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

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

▶ Dėl prietaisui keliamų aukštų reikalavimų (pvz., temperatūros, drėgmės, atsparumo 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.

### Techninė sauga

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

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

▶ Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonių, pasikonsultuokite su 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 skirto oro tiekimui (pvz., montavimo spintoje įrengus šilumos izoliacines juosteles). Be to, aušinimui skirtas oras neturėtų sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).
- ▶ Jeigu orkaitė įmontuota į spintelę (pvz., už durelių), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas spintelės dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Taip galite pažeisti orkaitę, montavimui skirtą spintą ir grindis. Baldo duris uždarykite tik tada, kai orkaitė bus visiškai atvėsusi.

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Įdėdami arba išimdami karštą maisto produktą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, mūvėkite puodkėles.
- ▶ Palikite uždarytas orkaitės duris, jeigu nuo maisto produktų gamini- mo kameroje atsiranda dūmų, kad išvengtumėte atsirandančių lieps- nų. Nutraukite procesą išjungdami orkaitę ir ištraukdami kištuką. Du- ris atidarykite tik tuomet, kai nebeliks dūmų.
- ▶ Prie įjungto keptuvo esantys daiktai, veikiami aukštos temperatū- ros, gali pradėti degti. Prietaiso jokia būdu nenaudokite patalpų šildy- mui.
- ▶ Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jeigu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, orkaitės niekada nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų negesinkite vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.
- ▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime už- siliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.
- ▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje keptu- vo temperatūroje, gali savaime užsidegti. Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžiovin- kite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Ober-/Unterhitze” .
- ▶ Jeigu ruošdami maisto produktus naudojate alkoholinius gėrimus, atkreipkite dėmesį, kad alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje. Ga- rai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

### Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

### Valymas ir priežiūra

▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtam- pingųjų 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 įtai- sais”). 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 ne- naudokite prietaiso, jeigu išimta užpakalinė sienelė.

▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių sti- klą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepe- čių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.

▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tara- konai). Prižiūrėkite, kad orkaitė ir sritis aplink orkaitę visada būtų šva- rios.

Garantija nepadengia kenkėjų padarytos žalos.

### Priedai

▶ Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jeigu tvirtinami arba montuojami kito gamintojo priedai, prarandama teisė į garantiją ir (ar- ba) 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 nedėki- te ant 1 kepimo lygio viršutinio skersinio, nes ten jis nebus apsaugotas nuo išslydimo. Naudokite 2 kepimo lygį.

## Pakuotės utilizavimas

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

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

## Seno prietaiso utilizavimas

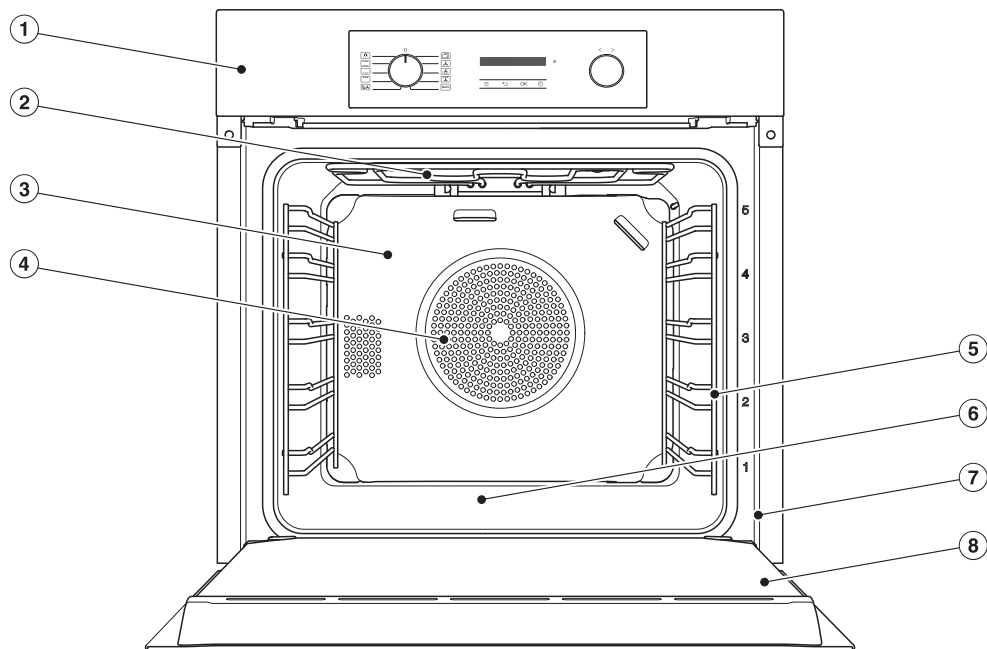
Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi neprikaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių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



Pristatykite prietaisą į artimiausią 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.

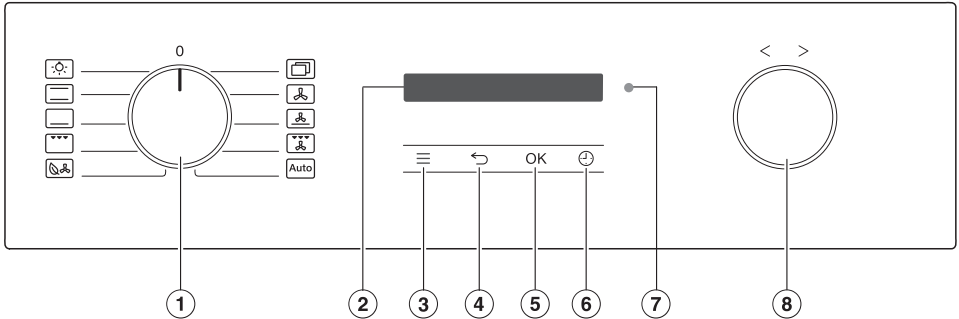
# Apžvalga

## 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













# Orkaitės valdymo elementai

## Veikimo režimo perjungiklis

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

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

## Veikimo režimai

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

## Ekranas

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 <b>O</b> arba “Beleuchtung”  .
	Atsižvelgiant į tai, kokiam menu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką pateksite į aukštesnį menu lygmenį arba grįšite į pagrindinį menu.
<i>OK</i>	Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, aktyvinsite funkcijas, pvz., trumpąją trukmę, išsaugosite pakeistas vertes ir nustatymus arba patvirtinsite nuorodas.
	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius). Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką <i>OK</i> .
	Laikmatis
	Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.
	Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.
	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”)

# Valdymo principas

---

## Pasirinkti režimą

- Veikimo režimų perjungikliu pasirinkite norimą režimą.

Ekране rodoma rekomenduojama temperatūra.

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

## Veikimo režimo keitimas

Vykstant kepimo procesui galite perjungti veikimo režimą.

- Veikimo režimų perjungiklį sukite iki norimo režimo.

Ištrinama nustatyta kepimo trukmė.




## Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

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

Pakeistas skaičius išsaugomas.

## Meniu punkto pasirinkimas pasirinkčių sąrašė

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


## Nustatymo keitimas pasirinkčių 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 padėklu, kepimo ir kepinimo grotelėmis (toliau vadinamos tik grotelėmis).


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

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

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

Užsakymo metu nurodykite savo orkaitės modelį ir pageidaujamo priedo pavadinimą.

## Padėklų laikikliai

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

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas ant priekinio rėmo.

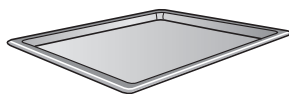
Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia kito esantys skersiniai.

Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp skersinių.

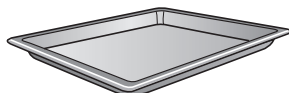
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais išėmimas”).

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

Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



Grotelės HBBR 71:



Priedus visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

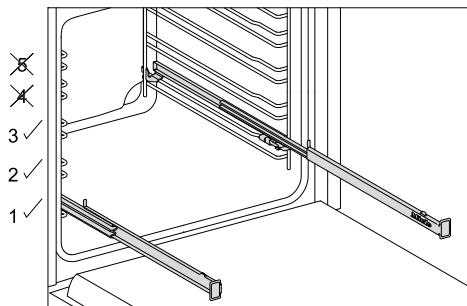
Trumpesnėse šių priedų pusėse, ties viduriu yra pritvirtinta apsauga nuo išslydimo. Ji apsaugos, kad priedai neiškristų iš laikiklių, jeigu norėsite šiek tiek ištraukti priedą.

# Įranga



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

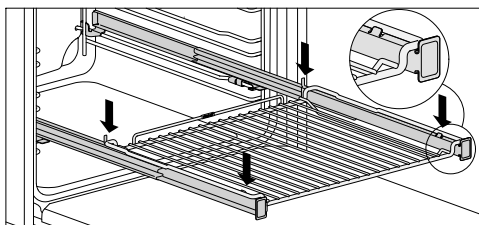
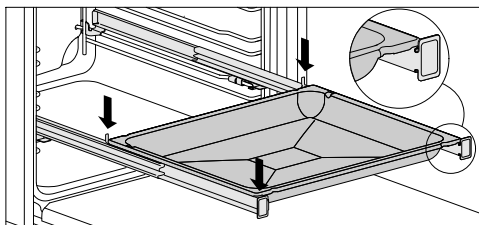
## “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 70-C



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.



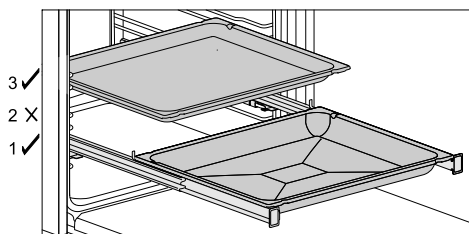
Taip priedas negalės netikėtai išslysti:

- 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.

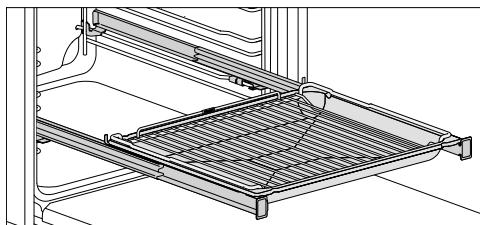
Kadangi “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant kepimo lygio viršutinio skersinio, sumažėja atstumas iki aukščiau esančio kepimo lygio. Jei atstumas bus per mažas, tai gali paveikti kepimo rezultatą.

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



- Kepimo padėklą, universalųjį padėklą arba grotelės 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 grotelės.



- Universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis dėkite ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų. Įdedamos grotelės 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.

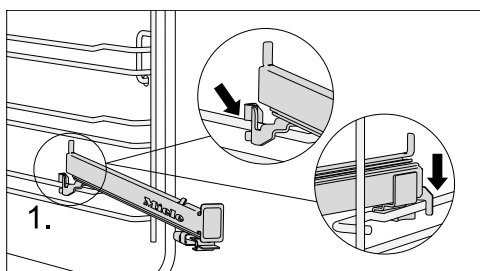
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

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

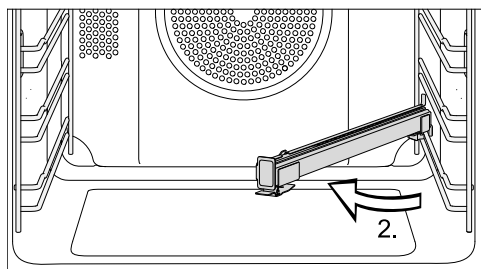
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant viršutinių kepimo lygio skersinių.

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

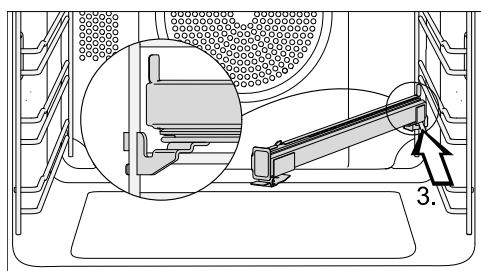
Montuodami arba išimdami visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus, jų **neišardykite**.



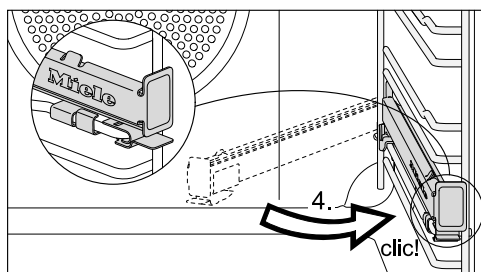
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite viršutinio kepimo lygio skersinio priekyje (1).



- “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.

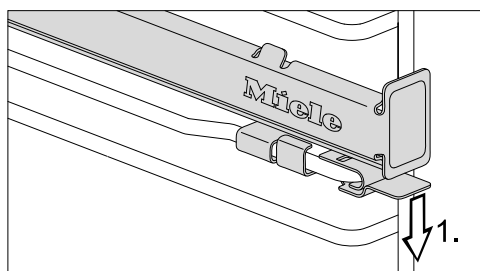
## “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išėmimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

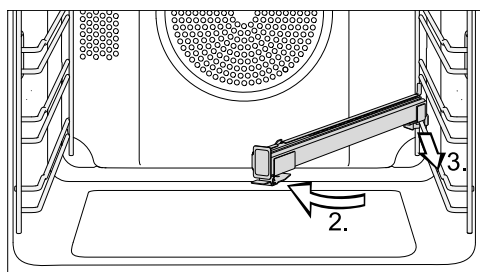
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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.



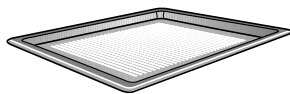
- Paspauskite žemyn “FlexiClip” visiškai ištraukiamo įtaiso liežuvėlį (1.).



- “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.

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



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

- Kepant kepinius iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia. Pirmiausia ant darbaltalio iškočiokite tešlą, dėkite ją ant “Gourmet” kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklo.
- Gruzdintos bulvytės, krocketai ir pan. gruzdinami be jokių riebalų, naudojamas tik karštojo oro srautas (“AirFrying”).
- Džiovinant žoleles ar maisto produktus, oras optimaliai cirkuliuoja apie džiovinamą produktą.

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

### Apvali kepmo forma



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

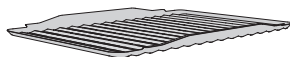
**Perforuotą apvalią kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” formą HBFP 27-1** galima naudoti lygiai taip pat universaliai, kaip ir perforuotą “Gourmet”

### kepmo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą HBBL 71.

Emaliuotas abiejų kepmo formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

### Kepinimo ir kepmo padėklas HGBB 71



Kepinimo ir kepmo padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

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

Emaliuotas paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

### Kepimo akmuo HBS 70



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

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

- Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepmo akmenį.

## “Gourmet” keptuvas HUB Keptuvo dangtis HBD

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

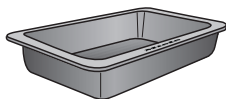
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpiančia danga.

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

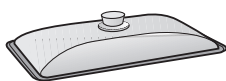
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

**Gylis: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

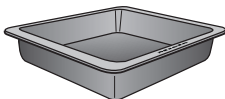


HBD 60-22

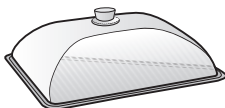


**Gylis: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

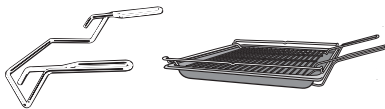


HBD 60-35



\*\* Tinka indukcinėms kaitlentėms

## Nuimama rankena HEG



Rankena palengvins 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 sieneles 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 durelės**  
Durelėse 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 nesvylla, 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 nesvyllančios paviršiaus dangos ir ypač paprasto valymo privalumais.

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

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

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

## WLAN ryšio pasiekiamumas

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

## “Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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


## “Miele” programėlė

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



## Pagrindiniai nustatymai

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

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių.


Veikimo metu orkaitė įkaista.

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

### Kalbos nustatymas

- Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą kalbą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

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

### Buvimo vietos nustatymas

- Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą vietą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

## "Miele@home" diegimas

Ekrane rodoma „Miele@home“ einrichten“.

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

Tolesni žingsniai rodomi ekrane ir "Miele" programėlėje.

### Paros laiko nustatymas

- Valdymo rankenėle < > nustatykite paros laiko valandas ir minutes.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

### Pirmojo paleidimo į eksploataciją užbaigimas

Rodoma "Inbetriebnahme abgeschlossen".

- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

Rodoma "Sprache .

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Toliau rodomas paros laikas.


Pirmasis paleidimas baigtas.

# Pirmasis paleidimas

## Įkaitinkite orkaitę

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

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

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

Rodoma Booster✓.


- Patvirtinkite mygtuku OK.

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

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

## 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 mikropluošto šluoste.
- Paviršius nusauskite minkšta šluoste.


Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.



# “Einstellungen”

## Meniu “Einstellungen” iškvietimas

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


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

■ Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Atveriamas nustatymų parinkčių sąrašas.

■ Valdymo rankenėle < > pasirinkite norimą nustatymą.




Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

■ Norėdami išeiti iš meniu, vėl pasirinkite jutiklinį mygtuką .

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir buvimo vietą.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

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

## “Tageszeit”

### “Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”

Paros laikas visada rodomas ekrane.

- “Aus”

Ekranas užtamsinamas taupant energiją.

- “Nachtabuschaltung”

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”

Ekrano ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

- 

maksimalus ryškumas

- 

minimalus ryškumas

## “Lautstärke”

### “Signalhöhe”

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*.

## “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.

# “Einstellungen”

## “Miele@home”

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

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

- “Aktivieren”  
Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungiamą WLAN funkcija.
- “Deaktivieren”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiamą WLAN funkcija.
- “Verbindungsstatus”  
Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. 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, parduoti arba eksploatuoti naudotą prietaisą, atkurkite tinklo nustatymus. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę prietaiso savininkai daugiau neturės prieigos prie jūsų orkaitės.

- “Einrichten”  
Nustatymas rodomas, jeigu dar neprijungta 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.

## “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 atsisųs automatiškai. Naujinys automatiškai nebus diegiamas, diegimą turėsite patvirtinti rankiniu būdu.

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



## Jungimas ir išjungimas

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

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

## Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, prietaiso ekrane bus rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

- jeigu ekrane nerodomas pranešimas, vadinasi, nėra paruošto įdiegti naujinio;
- įdiegtų naujinių negalima atšaukti;
- naujinio diegimo metu neišjunkite prietaiso. Nutraukus diegimo procesą, naujinys nebus įdiegtas;
- kai kuriuos programinės įrangos 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 įjungsitė orkaitę, kurioje aktyvintas parodomasis režimas, bus rodoma nuoroda “Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht”.


- “Ein”  
Parodomąjį režimą įjungsitė, jeigu apie 4 sekundes liesitė mygtuką OK.
- “Aus”  
Parodomąjį režimą išjungsitė 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.

# “Kurzzeit”

## Funkcijos “Kurzzeit” naudojimas


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

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

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

## Laikmačio nustatymas


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


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

Rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

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


Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

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

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

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


Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .

Akustiniai ir optiniai signalai išjungiami.

## Trumposios trukmės keitimas


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

Pasirodo nustatyta trumpa trukmė.

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













Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

## Trumposios trukmės ištrynimasis

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas ir kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzeit”.
- 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
 "Weitere"   "Booster" 	160 °C	100–250 °C
 "Weitere"   "AirFry" 	190 °C	30–250 °C
 "Ober-/Unterhitze"	180 °C	30–280 °C
 "Unterhitze"	190 °C	100–280 °C
 "Grill groß"	240 °C	200–300 °C
 "Umluftgrill"	200 °C	100–260 °C
 "Automatikprogramme"		

# Energijos taupymo patarimai

## Gaminimo procesai

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

- Kepdami patiekalus keptuve, rinkitės kepimo režimą „Umluftgrill“ . Galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu kituose keptuvo režimuose, kur naudojama maksimali temperatūra.
- Kepkite vienu metu kelis patiekalus. Statykite juos vieną šalia kito arba skirtinguose kepimo lygiuose.
- Patiekalus, kurių negalite ruošti vienu metu, kepkite vieną po kito ir taip išnaudokite likusią šilumą.

## 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“).

## 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 ma įkaitinimo fazė.

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

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

## 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

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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

# Valdymas

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

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

- "Garzeit"

Nustatykite kepimo trukmę, kurios pakaktų patiekalui iškepti. Pasibaigus nustatytai trukmei, automatiškai išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas. Maksimali galima kepimo trukmė priklauso nuo pasirinkto kepimo režimo.

- "Fertig um"

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

- "Start um"

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

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

## Nustatytos kepimo trukmės keitimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.
- Pasirinkite norimą trukmę.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.
- Pasirinkite "Ändern".
- Pakeiskite nustatytą laiką.

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

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

## Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis

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

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

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

## Kepimo proceso nutraukimas

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




Ištrinama nustatyta kepimo trukmė. Veikimo režimo perjungiklį pasukę į padėtį **“O”**, 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 kepinus, kurių trumpa kepimo trukmė (pvz., iki 30 min.) arba temperatūrai jautrius tešlos gaminius (pvz., biskvitą), naudodami kepimo režimą **“Ober-/Unterhitze”** 

## Greitasis įkaitinimas

Veikimo režimas **“Booster”**  padės sutrumpinti įkaitinimo fazę.

Jeigu 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.

- Valdymo rankenėle pasirinkite  **“Weitere”**.
- Patvirtinkite **“Booster”** ✓ mygtuku **OK**.
- Pasirinkite temperatūrą.
- Maisto ruošimo skyriui įkaitus iki nustatytos temperatūros, įjunkite norimą kepimo režimą.
- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

# “Automatikprogramme”

---

## Automatinių programų naudojimas

Automatinės programos patogiai ir saugiai padės užtikrinti optimalų kepimo rezultatą.

Receptus rasite šios naudojimo ir montavimo instrukcijos gale, skyriuje “Receptai “Automatikprogramme””.

- Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą automatinę programą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.
- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## Naudojimo nurodymai

- Jeigu naudojate automatines programas, 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 kepimo patarimai

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

## Kepimo popieriaus naudojimas

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

- Naudokite kepimo popierių kepdami duoninės tešlos kepinius, nes šios tešlos ruošimui naudojamas sodos tirpalas gali pažeisti “PerfectClean” dangą.
- Naudokite kepimo 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 kepimo popierių.

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

## Temperatūros pasirinkimas

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

# Kepimas

## Kepinimo trukmės pasirinkimas

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

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

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


## Veikimo režimai

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

### “Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitęs ekrane pateiktų nurodymų.

### “Heißluft plus” naudojimas

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

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

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

## Patarimai

- Jeigu tuo pačiu metu ke pate keliuose kepimo lygiuose, į žemiausią kepimo lygį įdękite universalųjį padęklą.
- Dręgnus kepinius arba pyragus vienu metu galite kepti maks. dviejuose kepimo lygiuose.

### “Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinius su dręgnais įdarais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

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

- Įdękite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

### “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdękite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## Kepimo patarimai

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



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

## Nuoroda į kepimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

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

## Temperatūros pasirinkimas

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

## Kepinimo trukmės pasirinkimas

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

# Kepinių kepimas

- 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 kepatė 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

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

Kepimo pabaigoje įjunkite “Unterhitze”  kepimo režimą, jeigu norite, kad patiekalo apačia labiau apskrustų. “Intensivbacken”  režimas netinka kepti plokštiesiems kepiniams ir kepsniams, nes šie bus per tamsūs.

### “Heißluft plus” naudojimas

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

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas


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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

### “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

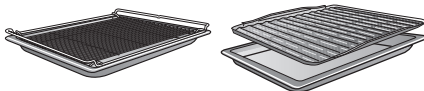
Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

## Kepinimo keptuve patarimai

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

Nenaudokite kepinimų kepinimo padėklų!



## 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 kepinimo lygyje.
- Didelio skersmens patiekalus dėkite į 1 arba į 2 kepinimo lygį.

# Kepimas keptuve

## 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 kepimo trukmė.

- Po kurio laiko patikrinkite, ar patiekalas iškepęs.

- **Mėsos iškepimo laipsnį** patikrinsite uždėję spustelėję šaukštą. Galite nustatyti, ar mėsa iškepusi.

### - “**englisch/rosé**”

Mėsa dar labai elastinga, viduje dar raudona.

### - “**medium**”

Mėsa nelabai elastinga, viduje yra rožinės spalvos.

### - **gerai iškepta**

Mėsos praktiškai neįmanoma spausti, ji yra iškepusi.

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

## Veikimo režimai

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

### “**Grill groß**” 🍷 naudojimas

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


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

### “**Umluftgrill**” 🌀 naudojimas

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

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

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

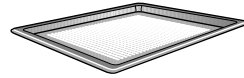
Suaktyvinus kepimo režimą “AirFry”  maisto produktas skrudinamas karštame ore. “AirFrying” – švelnus maisto ruošimo būdas, o rezultatas – tolygiai iškeptas, traškus maisto produktas.

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

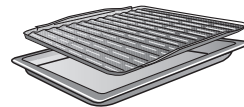
Daug naudingų receptų taip pat rasite skyriuje “Receptai “AirFry” bei kepinimo lentelėse “Pikantiški patiekalai” ir “Paukštiena / žuvis”.

## Priedai

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



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




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

## “AirFrying” naudojimo patarimai

- Šaldytų patiekalų neatitirpinkite.
- Maisto produktus tolygiai ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu išdėstykite “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėkle.
- Įdėkite patiekalą į įkaitintą maisto ruošimo skyrių.  
Jeigu iškeptas patiekalas nepakankamai traškus, kitą kartą galite iš anksto įkaitinti maisto ruošimo skyrių.
- Kepkite tik viename kepimo lygmenyje.  
Kepant keliuose lygmenyse maisto ruošimo skyriuje susikaupia per daug drėgmės, iškeptas maisto produktas nebūna traškus.
- Kepamą patiekalą visada dėkite į 2 kepimo lygmenį.  
Jeigu norite, kad patiekalo viršus būtų labiau apskrudęs, kitą kartą galite naudoti aukštesnį kepimo lygmenį.
- Praėjus maždaug pusei kepimo laiko, patiekalą, pvz., gruzdintas bulvytes, apverskite.  
Priminimui nustatykite laikmačio trumpąją trukmę.

## Režimo “AirFry” naudojimas

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



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

### Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

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

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

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

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

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


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


## Kitos naudojimo galimybės

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Naudokite universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis.

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

### Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

### Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

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

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

- Palaukite, kol stiklainiuose tolygiai pradės kilti burbuliukai.



Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.


### Vaisių ir agurkų konservavimas

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

### Daržovių konservavimas


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

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

 Kai tik stiklainiuose pradės 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 užkaitinkite arba laikykite juos vėsioje vietoje, o konservuotus vaisius ir daržoves iš karto suvartokite.

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

## Kitos naudojimo galimybės


### Džiovinimas

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






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



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


**Patarimas:** Taip pat galite naudoti perforuotą "Gourmet" kepimo ir karšto oro gruzdintuvės "AirFry" padėklą (jeigu yra).

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

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


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

Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, 🕒 Džiovinimo trukmė,  "Heißluft plus",  "Ober-/Unterhitze"

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

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

### Džiovinamų produktų išėmimas

 Pavojaus nusidėginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mūvėkite puodkėles.


- Palaukite, kol džiovinti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stikliniuose arba skardinėse.

### Šaldyti produktai / pusgaminiai

#### Gruzdintos bulvytės, bulvių krocketai ir panašūs produktai

Šaldytiems produktams ruošti naudokite režimą „AirFry“  (žr. skyrių „AirFry“).

#### Patarimai kepatant kepinius, picas ir prancūziškus batonus


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

### Šaldytų produktų / 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 kepinimo režimą ir temperatūrą.
- Įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Patiekalą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, į ant pakuotės nurodytą kepinimo 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 kepinimo lygį ir sudėkite ant jų indus. Jeigu kepinimo 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.

## Valymas ir priežiūra

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

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

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą. Ypač valydami orkaitės priekį, nenaudokite valiklių arba kalkių šalinimo priemonės.  
Visi paviršiai jautrūs įbrėžimams. Tam tikromis aplinkybėmis subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.  
Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

### Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valydami nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių (pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių),
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- indaplovėms skirtų ploviklių,
- langų valiklių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,

- kietų šveitimo šepečių ir kempinių (pavyzdžiui, puodams skirtų kempinių, naudotų kempinių, kuriose yra šveitimo priemonių likučių),
- purvo trintukų,
- aštrių metalinių grandiklių,
- plieninio šveitiklio,
- vien mechaninių valymo priemonių,
- orkaičių valiklių,
- nerūdijančiojo plieno spiralinių šveistukų.

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

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

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuočių.

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

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

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

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

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

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

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



## 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 padengtą 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.

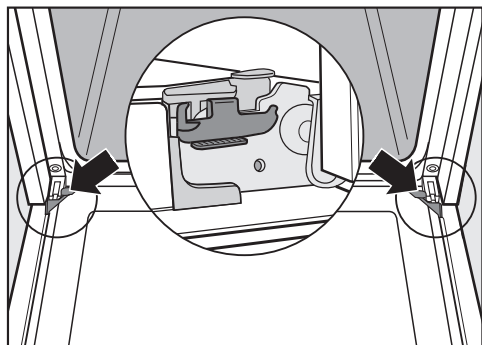
- Durelių vidinę pusę ir maisto ruošimo skyrių valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria, drėgna mikropluošto šluoste.

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

## Valymas ir priežiūra

### Durelių išėmimas

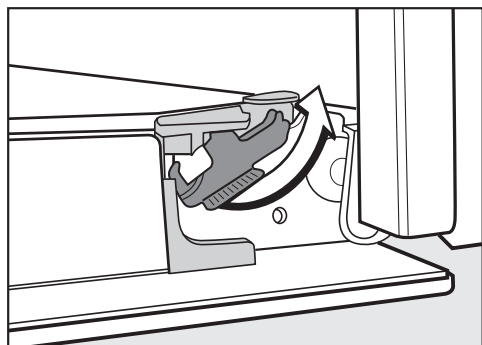
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės laikikliais yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkaabas ir jos atsilaisvins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

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

- Iki galo uždarykite dureles.



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

## Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

Durelių stiklo valymui nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempiinių arba šepėčių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.


Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršių.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

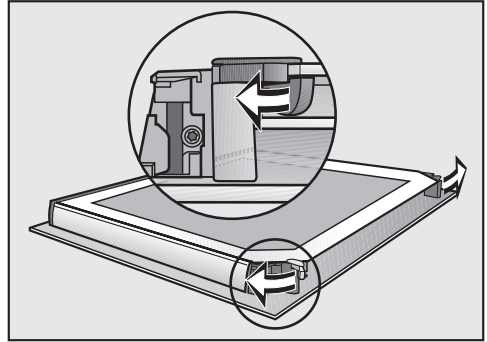
Išimtas durelių stiklo plokštes laikykite saugiai.

 Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

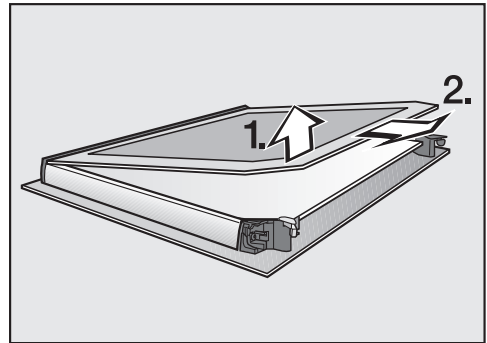
Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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



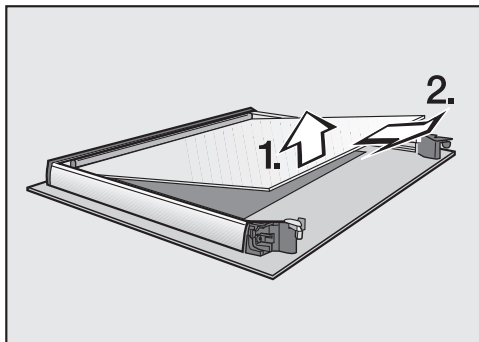
- Pasukite į išorę stiklo fiksatorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



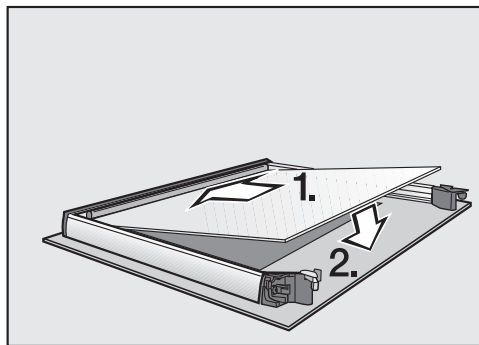
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyr ir išimkite iš plastikinės juostelės.

## Valymas ir priežiūra

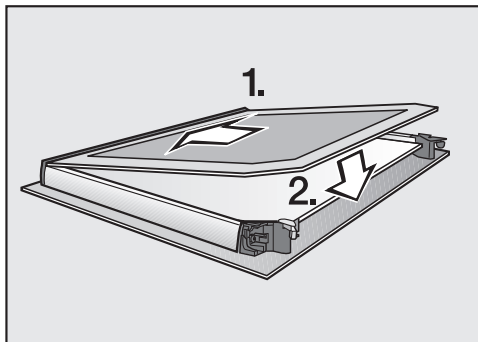


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

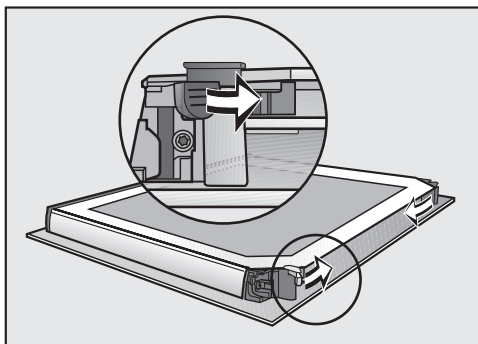
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



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



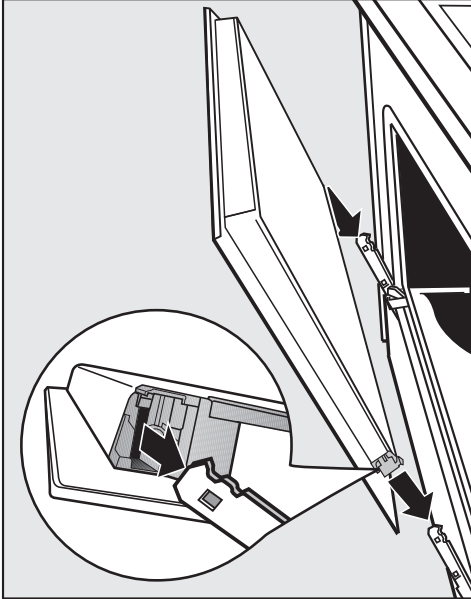
- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksiatorių.



- Abu durelių stiklo fiksiatorius pasukite į vidų ir užfiksuokite.

Durelės vėl sustatytos.

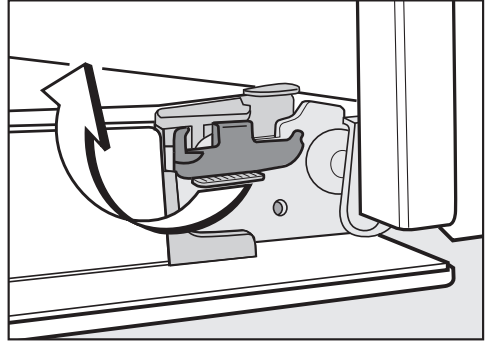
## Durelių montavimas



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

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

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuos.

## Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

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

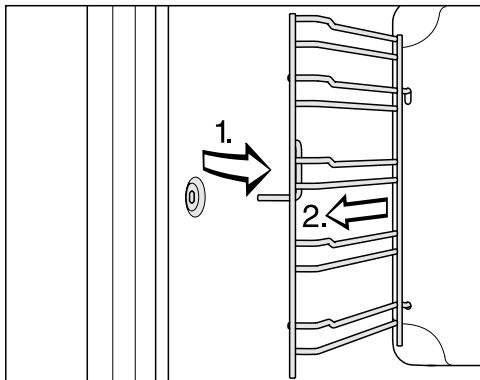
Jeigu prieš tai norite atskirai išimti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, vadovaukitės skyriaus “Įranga” poskyryje “FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų išėmimas ir įdėjimas” pateiktomis nuorodomis.

⚠ 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.

## Valymas ir priežiūra



- 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 nusidėginti prisilietus prie karštų paviršių!

Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusidėginti 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](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

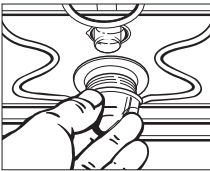
Toliau pateiktos lentelės padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Ekranas yra tamsus.</b>	<p>Pasirinkote nustatymą "Tageszeit"   "Anzeige"   "Aus". Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą "Tageszeit"   "Anzeige"   "Ein".</li> </ul> <p>Sutriko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą.</li> <li>■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.</li> </ul>
<b>Negirdite garsinio signalo.</b>	<p>Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu "Lautstärke"   "Signaltöne" padidinkite garso stiprumą.</li> </ul>
<b>Maisto ruošimo skyrius nekaista.</b>	<p>Įjungtas parodomasis režimas.</p> <p>Galima rinktis veikimo režimus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasirinkite nustatymą "Händler"   "Messeschaltung"   "Aus" ir išjunkite parodomąjį režimą.</li> </ul>
<b>Ekrane rodoma "Inbetriebnahmesperre" .</b>	<p>Įjungtas paleidimo blokatorius .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spustelėkite OK ir patvirtinkite.</li> </ul> <p>Rodoma "Drücken Sie 6 Sek. „OK“".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes liečiant OK jutiklinį mygtuką.</li> <li>■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, suaktyvinkite nustatymą "Inbetriebnahmesperre    "Aus".</li> </ul>
<b>Ekranе rodoma 12.00.</b>	<p>Ilgiau negu 5 minutėms buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iš naujo nustatykite paros laiką (žr. skyriaus "Nustatymai" poskyrį "Paros laikas").</li> </ul> <p>Reikės iš naujo įvesti kepimo procesų trukmę.</p>
<b>Ekranе rodoma "Netzausfall".</b>	<p>Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Režimų perjungiklį nustatykite ties "0".</li> <li>■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.</li> </ul>

## Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Ekране rodoma</b> “Maximale Dauer erreicht”.	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. ■ Patvirtinkite mygtuku <b>OK</b> . Orkaitė vėl paruošta naudoti.
<b>Ekране rodoma</b> “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
<b>Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.</b>	Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliatorius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).
<b>Orkaitė išsijungė automatiškai.</b>	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. ■ Vėl įjunkite orkaitę.
<b>Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.</b>	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.  Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.
<b>Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.</b>	Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį. ■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.  Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui. ■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
<b>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</b>	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”).



Problema	Priežastis ir šalinimas
<p><b>Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.</b></p>	<p>“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.</li> </ul>
<p><b>Gaminimo kameros apšvietimas neįsijungia.</b></p> 	<p>Perdegė halogeninė lempa.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!</b>  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.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.</li> <li>■ Ketvirčiu apsisukimo pasukę į kairę, nuimkite lemputės gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lemputę iš korpuso.</li> <li>■ Pakeiskite halogeninę lemputę (“Osram” 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).</li> <li>■ Lemputės gaubtą kartu su sandarinimo žiedu įstatykite į korpusą, sukite į kairę pusę ir pritvirtinkite.</li> <li>■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.</li> </ul>

## Garantinio aptarnavimo skyrius

---

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

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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

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

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

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

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

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

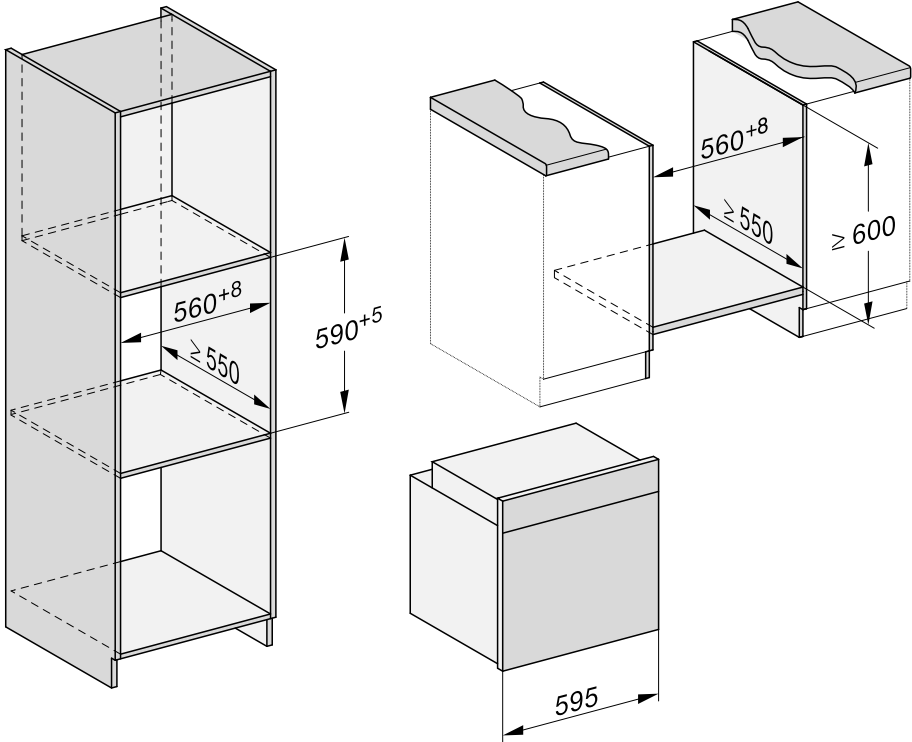
Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

**Montavimo matmenys**

Matmenys nurodyti milimetrais.

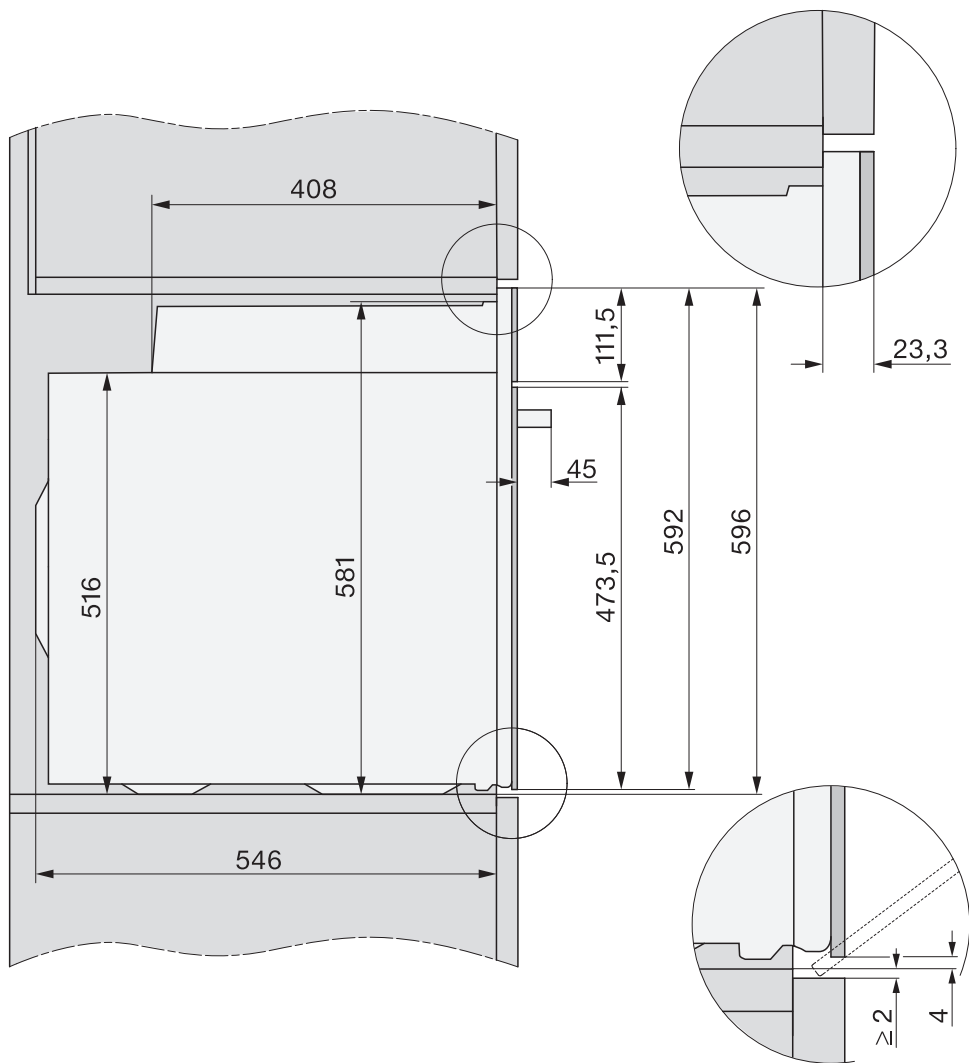
**Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.**

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

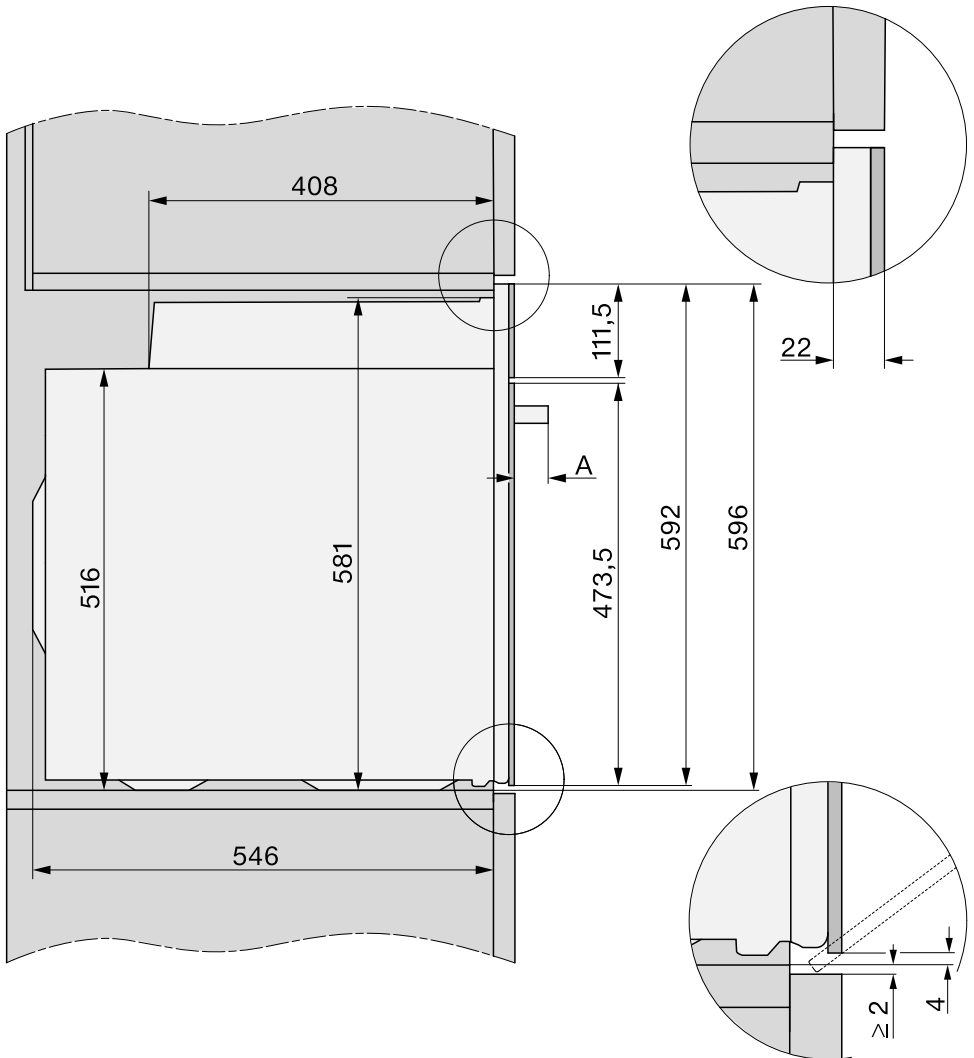


# Įrengimas

Vaizdas iš šono H 24xx



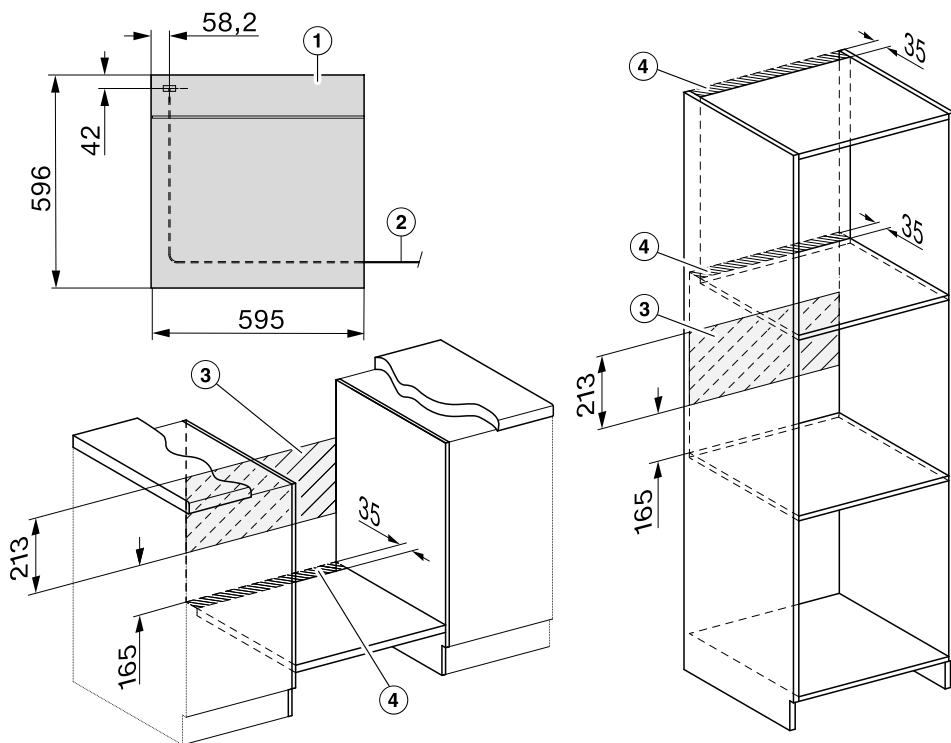
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx

**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



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

## Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

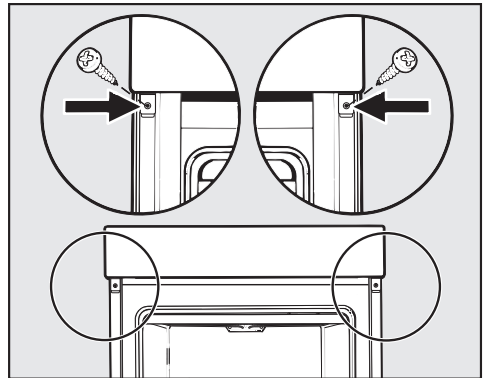
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitės už rankenos, galite pažeisti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

Prieš 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.



- Komplete esančiais varžtais pritvirtinkite orkaitę prie spintos šoninių sienelių.
- Vėl atgal įstatykite dureles (žr. skyrių “Valymas ir priežiūra”, poskyrį “Durelių montavimas”).

# Įrengimas

## 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 polių 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.



## Sviestinė tešla

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

Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, 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.

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






















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









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

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

# Kepimo lentelės


## Minkoma tešla

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> 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.



















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







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


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

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

## Mielinė tešla

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

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

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

# Kepimo lentelės

## Varškės ir aliejaus tešla

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

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

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

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

## Biskvitinė tešla

Pyragai / kepiniai (priedai)		Temperatūra [°C]	Kepimo lygis <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min.]
			+HFC	-HFC	
Torto pagrindas (iš 2 kiaušinių), (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Torto pagrindas (iš 4–6 kiaušinių) (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Trupintas biskvitas * (kepimo ir kepinimo grotelės, išardoma forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Biskvitinis plokštainis (1 padėklas)		180–190 <sup>2</sup>	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 nuostatoms pagal EN 60350-1.

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

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

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

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





















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






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

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

# Kepimo lentelės


## Pikantiški patiekalai


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

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

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


















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

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

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

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

## Jautiena


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

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


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

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

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

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

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

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

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

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















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

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

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

# Kepimo lentelės


## Veršiena

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

 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5</sup> Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, <sup>7</sup> Šerdis temperatūra,  “Heiðluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

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

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

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

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


















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


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


<sup>7</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.



## Kiauliena












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







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

- <sup>1</sup> Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- <sup>2</sup> Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- <sup>3</sup> 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- <sup>4</sup> 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- <sup>5</sup> Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- <sup>6</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>7</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>8</sup> Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 100 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- <sup>9</sup> Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- <sup>10</sup> Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.


# Kepimo lentelės

## Ėrienos, žvėrienos patiekalai

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

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

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

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



















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












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

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


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


## Paukštiena, žuvis

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

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

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

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

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

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

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
















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








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

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

# Duomenys patikrą vykdančioms institutams

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1


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


 Veikimo režimas,  Temperatūra, <sup>5,6</sup> 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”

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

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

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

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

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

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

<sup>7</sup> 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.

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


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

## Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

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

## Buitinių orkaitių duomenų lapas

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

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliacijos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,71 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	76 l
Prietaiso masė	42,0 kg

## Receptai automatinėms programoms

---

Toliau rasite automatinėms programoms pritaikytus receptus.

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

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

## Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minučių  
12 porcijų

### Įdarai

500 g rūgštesnių obuolių  
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

### Tešlai

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

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Priedai

Grotelės  
Išardoma forma, Ø 26 cm  
Sietelis, tankus

### Gaminimo eiga

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

Patepkite sviestu išardomą formą.

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

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


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

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


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

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | “Apfelkuchen fein”  
Programos trukmė: 55 minučių

### Rankiniu būdu

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

### Patarimas

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

# Receptai automatinēms programoms

## Biskvitas

Gaminimo laiks: 75 minučių  
12 porcijų

### Tešlai

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

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

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

### Gaminimo eiga

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

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

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

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

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


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

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

Aptepkite paruoštu įdaru.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | "Biskuitboden"

Programos trukmė: 36 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 160–170 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 30–40 minučių

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

#### Patarimas

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



## Įdarai torto pagrindu

Gaminimo laikas: 30 minučių

### Varškės ir grietinės įdaras

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

100 g cukraus

100 ml pieno, 3,5 % riebumo

8 g vanilinio cukraus

1 citrinos | tik sulčių

6 lapelių želatinos, baltos

500 g grietinės

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

### Kapučino kavos įdaras

100 g šokolado, juodojo

500 g grietinės

6 lapelių želatinos, baltos

80 ml espresso kavos

80 ml kavos likerio

16 g vanilinio cukraus

1 valg. šaukšt. kakavos

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. kakavos

### Priedai

Torto padėklas

Sietelis, tankus

### Varškės ir grietinės įdaras

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

Į želatiną įmaišykite šiek tiek varškės masės ir išmaišykite.

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

Pirmą biskvito lakštą dėkite ant torto padėklo ir aptepkite varškės kremu, ant

viršaus dėkite antrą biskvito lakštą ir vėl aptepkite varškės kremu, tada uždėkite paskutinį biskvito lakštą.

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

### Kapučino kavos įdaras

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

Į želatiną supilkite pusę espresso kavos ir kavos likerio ir sumaišykite su grietinėle. Kavos ir 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 tarquotos citrinos žievelės ir 300 g mandarinų skiltelių arba nusausintų abrikosų gabaliukų.

# Receptai automatinēms programoms

---

## Marmurinis pyragas

Gaminimo laiks: 80 minučių  
18 porcijų

### Tešlai

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

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

Vainiko formos kepimo indas, Ø 26 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

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

Vainiko formos kepimo indą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.


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

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

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


### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | "Marmorkuchen"

Programos trukmė: 55 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 50–60 minučių

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

## Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių  
20 porcijų

### Tešlai

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

### Įdarui

1,25 kg obuolių

### Trupiniams

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

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

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

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

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

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

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

Kepkite, kol pyragas gražiai pagels.

### Nustatymas

#### Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

Kepimo režimas: “☐”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30–45 minučių

2 kildinimo fazė

Kepimo režimas: “☐”

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

#### Pyrago kepimas

##### Automatinė programa

☐Auto | “Streuselk. mit Obst”

Programos trukmė: 44 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “☐”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 40–50 minučių

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

#### Patarimas

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

# Receptai automatinėms programoms

---

## Forminiai sausainiai

Gaminimo laikas: 135 minučių  
70 sausainių (2 padėklai)

### Sudedamosios dalys

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

### Priedai

Kočėlas tešlai kočioti  
Sausainių formelės  
2 kepimo padėklai arba universalūs padėklai

### Gaminimo eiga


Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir vanilinį cukrų. Suberkite likusias sudedamąsias dalis ir užminkykite 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 minučių

Programos trukmė 2 padėklams: 26 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas : “”

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 minučių

Kepimo lygis 1 padėklui:

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

Kepimo lygis 2 padėklams:

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

#### Patarimas

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

## Trapios tešlos sausainėliai

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

### Sudedamosios dalys

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

### Priedai

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

### Gaminimo eiga


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

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

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

### Nustatymas

#### Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padėklui: 24 minu-  
čių

Programos trukmė 2 padėklams: 31 mi-  
nučių

#### Rankinis nustatymas

##### 1 padėklui

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 20–30 minučių

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

##### 2 kepimo padėklai

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 25–35 minučių

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

#### Patarimas

Iš nurodytų sudedamųjų dalių iškepsite  
2 padėklus. Jeigu ketinate kepti 1 padė-  
klą, naudokite tik pusę nurodytų sude-  
damųjų dalių kiekio arba kepkite sausai-  
nių padėklus vieną po kito.

# Receptai automatinėms programoms

---

## Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minučių  
12 porcijų

### Sudedamosios dalys

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

### Priedai

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

### Gaminimo eiga

Razinas maždaug 30 minučių mirkykite rome.

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

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

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


### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | "Walnussmuffins"

Programos trukmė: 37 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę; ne

"Garzeit": 30–40 minučių

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

## Pica (mielinės tešlos)

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Tešlai

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

### Įdarui

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

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Nuolat maišydami, drungname vandenyje ištirpinkite mieles. Sumaišykite miltus, cukrų, druską, aliejų, čiobrelius, raudonėlius ir gautą masę minkykite apie 6–7 minutes, kol tešla taps vientisa. Iš tešlos suformuokite rutulį, dėkite į dubenį ir uždenkite drėgnu rankšluosčiu. 20 minučių kildinkite kambario temperatūroje.

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

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.


Ant tešlos tolygiai paskirstykite padažą.

Palikite 1 cm kraštelį. Išdėliokite mocarelą, pabarstykite gauda sūriu.

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | “Pizza” | “Hefeteig”

Programos trukmė: 32 minučių

### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 20–30 minučių

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

### Patarimas

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

# Receptai automatinėms programoms

## Pica (varškės ir aliejaus tešla)

Gaminimo laikas: 60 minučių  
4 porcijos

### Tešlai

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

### Įdarui

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

### Apkepinimui

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

### Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

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

Padažą apie 5 minutes patroškinkite ant silpnos ugnies.

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

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

Iškočiokite tešlą ant kepimo arba universalusio padėklo.


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" | "Quark-Öl-Teig"

Programos trukmė: 33 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 25–35 minučių

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

#### Patarimas

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



## Viščiukas

Gaminimo laiks: 95 minučių  
2 porcijas

### Sudedamosios dalys

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

### Priedai

Grotelės  
Apkepo forma, 22 cm x 29 cm  
Virtuvinis siūlas

### Gaminimo eiga

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

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

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

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | “Hähnchen”

Programos trukmė: 80 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę; ne

“Garzeit”: 75–85 minučių

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

# Receptai automatinēms programoms

---

## Jautienos išpjova (kepsnys)

Gaminimo laikas: 65 minučių  
4 porcijas

### Jautienos išpjovai reikės

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

### Apkepinimui

2 valg. šaukšt. aliejaus

### Priedai

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

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

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

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

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | “Rinderfilet”


Programos trukmė:

“Englisch”: 36 minučių

“Medium”: 43 minučių

“Durch”: 59 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

“Garzeit”: 20–30 minučių (“Englisch”),

35–45 minučių (“Medium”),

50–60 minučių (“Durch”)

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

## Upētakis

Gaminimo laiks: 65 minučių  
4 porcijas

### Upētakiams

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

### Įdarui

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

### Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

### Priedai

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

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

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


Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Universalųjį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkite upėtakius.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | "Forelle"

Programos trukmė: 36 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 minučių

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

#### Patarimas

Upėtakius patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

# Receptai automatinėms programoms

---

## Lašių filė

Gaminimo laikas: 40 minučių  
4 porcijos

### Lašių filė

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

### Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

### Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

### Priedai

Universalusis padėklas

## Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

Lašių filė sudėkite ant universalusio 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 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatur": 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 10–20 minučių

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

## Lašišinis upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių  
4 porcijos

### Lašišiniam upėtakiui paruošti reikės

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

### Įdarui

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

### Priedai

Mediniai iešmeliai  
Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

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

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


Įjunkite automatinę programą arba įkai-  
tinkite orkaitę.

Gauta mase įdarykite lašišinį upėtakį.  
Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

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


### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | "Lachsforelle"

Programos trukmė: 46 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 30–40 minučių

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

# Receptai automatinēms programoms

---

## Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 90 minučių  
4 porcijos

### Apkepai

600 g bulvių, miltinų  
75 g tarkuoto gauda sūrio

### Formai patepti

1 česnako skiltelės

### Glajui reikės

250 g grietinės  
1 arbat. šaukšt. druskos  
Pipirų  
Muskato

### Paviršiui pabarstyti

75 g tarkuoto gauda sūrio

### Priedai

Apkepo forma (Ø 26 cm)  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnaku.

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

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

Pabarstykite gauda sūriu.

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


### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | “Kartoffelgratin”

Programos trukmė: 50 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: “”

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę; ne

“Garzeit”: 55–65 minučių

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

## Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minučių  
4 porcijos

### Lakštinių 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

### Paviršiumi pabarstyti

200 g tarkuoto gauda sūrio

### Priedai

Apkepo forma, 32 cm x 22 cm  
Grotelės

### Gaminimo eiga

Ruošdami pomidorų ir maltos mėsos padažą, įkaitinkite keptuvę. Pakepinkite šoninę, sudėkite maltą mėsą ir maišydami kepkite. Sudėkite svogūnus ir patroškinkite. Susmulkinkite pomidorus. Suberkite pomidorus, pomidorų sultis, sukrėskite pastą ir supilkite sultinį. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis. Apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies. Ruošdami pievagrybių padažą, svieste patroškinkite svogūnus. Sudėkite pievagrybius ir trumpai pakepinkite. Suberkite miltus ir išmaišykite. Supilkite grietinėlą ir raudonąjį vyną. Pagardinkite druska, pipirais ir muskatu. Padažą apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies. Pabaigoje suberkite petražoles. Ruošdami lakštinių apkepą, sudedamąsias dalis sluoksniais dėkite į apkepo formą:

- trečdalį pomidorų ir mėsos padažo
  - 4 lakštinius
  - trečdalį pomidorų ir maltos mėsos padažo
  - pusę pievagrybių padažo
  - 4 lakštinius
  - trečdalį pomidorų ir maltos mėsos padažo
  - pusę pievagrybių padažo
- Lakštinių apkepą pabarstykite gauda sūriu, dėkite ant grotelių ir kepkite.

### Nustatymas

#### Automatinė programa

 | "Lasagne"

Programos trukmė: 55 minučių

#### Rankiniu būdu

Kepimo režimas: "

"Temperatūra": 185–195 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 55–65 minučių

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

## Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

---

Toliau rasite “AirFry” pritaikytus receptus.

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



# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu

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

### Falafeliams

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

### Mirkomajam jogurtiniam krapų padažui

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

### Priedai

Sietelis  
Plaktuvas su smulkintuvu  
Maišytuvas su minkymo kabliais  
Perforuotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas

### Gaminimo eiga

Avinžirnius mažiausiai 12 valandų mirkykite vandenyje.


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

Avinžirnius nukoškite per sietelį.

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

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

### Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”  
Temperatūra: 210 °C  
Kepimo trukmė: 18 minučių  
Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai

Gaminimo trukmė: 50 minučių  
4 porcijos

### Bulvytėms reikės

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

### Mirkomajam krapų padažui

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

### Prieskoninei druskai

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

### Priedai

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

### Gaminimo eiga

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


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

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

Prieskoninei druskai sumaišykite visus prieskonius ir padėkite į šalį.

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

### Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”  
Temperatūra: 220 °C  
Kepimo trukmė: 25 minučių  
Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu

Gaminimo trukmė: 35 minučių

3 porcijos

### Sudedamosios dalys

400 g sojų varškės

3 valg. šaukšt. “Teriyaki” padažas

4 valg. šaukšt. sezamų pastos (“Sesamum”)

2 valg. šaukšt. augalinio aliejaus

2 valg. šaukšt. agavų sirupo

1 valg. šaukšt. baltojo sezamo sėklų

1 valg. šaukšt. juodojo sezamo sėklų

1 valg. šaukšt. krakmolo

3 valg. šaukšt. džiovėsių

### Priedai

Popieriniai rankšluosčiai

Kepinimo ir kepinimo padėklas

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

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


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

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

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


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

### Nustatymai: išankstinis įkaitinimas

Veikimo režimas:  | “Booster”

Temperatūra: 190 °C

### Nustatymai: sojų varškės lazdelių su sezamu kepinimas

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 190 °C

Kepimo trukmė: 7 minučių

Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Keptos bulvės su laiškiniiais svogūnais ir šonine

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
4 porcijos

### Bulvėms

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

### Mirkomajam krapų padažui

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

### Įdarui

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

### Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas  
Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Bulves kruopščiai nulupkite ir nusauskite. Jas subadykite šakute. Tada gausiai įtrinkite aliejumi ir druska. Kepimo ir kepimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą, išdėliokite jame bulves ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapus.


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


Įdarui ant vidutinio kaitrumo ugnies pakepinkite šoninę. Paruoškite laiškinius svogūnus.


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

Užkeptas bulves su laiškiniu svogūnu, šonine ir mirkomuoju padažu galima patiekti.

### Nustatymai

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

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

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

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis

Gaminimo trukmė: 70 minučių

4 porcijos

### Bulvėms

4 keptų bulvių (apie 200 g)

2 valg. šaukšt. aliejaus

2 arbat. šaukšt. druskos

### Dzadzikiui reikės

½ agurko

¼ arbat. šaukšt. druskos

200 g graikiško jogurto

1 česnako skiltelės | smulkiai sukaptos

¼ arbat. šaukšt. druskos

1 žiupsnelio pipirų

½ citrinos | sulčių ir žievelės

### Salotoms reikės

½ agurko | pjaustyto kubeliais

3 pomidorų | pjaustytų kubeliais

1 paprikos, geltonosios | supjaustytos

smulkiais kubeliais

1 paprikos, raudonos | supjaustytos

smulkiais kubeliais

1 svogūnas, raudonas | smulkiai su-

pjaustytas

### Padažui

½ arbat. šaukšt. druskos

1 žiupsnelio pipirų

½ citrinos | tik sulčių

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

### Įdarai

200 g fetos | susmulkintos

### Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Bulves kruopščiai nulupkite ir nusausinkite. Jas subadykite šakute. Tada gausiai įtrinkite aliejumi ir druska. Kepimo ir kepimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą, išdėliokite jame bulves ir kepkite pa-

gal 1 ir 2 kepimo etapus.

Tuo metu dzadzikio padažui sutarkuokite agurką, pasūdykite ir 10 minučių palikite pastovėti.

Nusunkite agurko skystį. Išsunktą agurką sumaišykite su jogurtu ir česnaku.

Pagardinkite druska, pipirais, citrinos sultimis ir citrinos žievele.

Salotoms paruoštas daržoves sudėkite į dubenį.


Padažui sumaišykite druska, pipirus, krapus, citrinos sultis ir alyvuogių aliejų.

Padažą užpilkite ant salotų. Kol tieksite, padėkite į šalį.

Pasibaigus 2 kepimo etapui, bulves išimkite iš orkaitės. Atsargiai perpjaukite per pusę ir perpjauta pusele į viršų sudėkite į kepimo ir kepimo padėklą. Pabarstykite feta ir pagal 3 kepimo etapą kepkite orkaitėje, kol gražiai pagels. Užkeptas bulves patiekite su dzadzikiu ir salotomis.

### Nustatymai

1 kepimo etapas


Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 200 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Kepimo lygmuo: 2


2 kepimo etapas

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 180 °C

Kepimo trukmė: 30 minučių

3 kepimo etapas

Kepimo režimas:  ”

Temperatūra: 180 °C

Kepimo trukmė: 10 minučių

Kepimo lygmuo: 3

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

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

Gaminimo trukmė: 55 minučių

2 porcijos

### Dažovių ruošimui reikės

2 cukinijų

3 kiaušinių, M dydžio

50 ml pieno, 3,5 % riebumo

2 valg. šaukšt. saulėgrąžų aliejaus

200 g “Panko” džiovėsių

2 arbat. šaukšt. druskos

½ arbat. šaukšt. česnako miltelių

½ arbat. šaukšt. svogūno, granuliu

¼ arbat. šaukšt. juodųjų pipirų | stambiai sumaltų

100 g tarkuoto pikantiško kalnų sūrio (“Bergkäse”)

100 g kvietinių miltų, 405 tipo

### Mirkomajam baltojo pelėsinio sūrio padažui

150 g sūrio su mėlynuoju pelėsiu, intensyvaus

2 valg. šaukšt. majonezo

80 g jogurto, 3,5 % riebumo

1 žiupsnelio druskos

1 žiupsnelio pipirų

¼ arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų

### Patiekimui

1 arbat. šaukšt. “Sriracha” padažo

### Priedai

Kepinimo ir kepinimo padėklas

Trintuvas

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

Cukiniją perpjaukite pusiau ir abi puses padalinkite 8 lygiomis riekelėmis.

Plokščiame dubenyje gerai išplakite kiaušinį, miltus ir aliejų.

Kitame dubenyje sumaišykite “Panko” džiovėsius, prieskonius ir kalnų sūrį. Į trečiąjį dubenį suberkite miltus. Dabar apibarstykite cukinijos skilteles.

Cukinijos skilteles pirmiausia apibarstykite miltais, tada merkite į kiaušinių mišinį. Iš karto paskui apibarstykite “Panko” mišinyje. Kad viršutinis sluoksnis būtų itin tolygus ir traškus, skilteles antrą kartą apvoliokite kiaušinių ir “Panko” mišinyje.

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

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

Skrudintas cukinijos riekes tiekite su mirkomuoju padažu, apšlakstykite “Sriracha” padažu.

### Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 205 °C

Kepimo trukmė: 25 minučių

Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis

Gaminimo trukmė: 40 minučių

4 porcijos

### Padažui

100 g majonezo

1 valg. šaukšt. obuolių acto

1 valg. šaukšt. garstyčių

½ arbatinio šaukštelio cukraus

1 žiupsnelio druskos

1 žiupsnelio pipirų

### Salotoms reikės

¼ g baltojo gūžinio kopūsto | siauromis juostelėmis

¼ raudonojo gūžinio kopūsto | siauromis juostelėmis

2 morkų | siauromis juostelėmis

### Kukurūzams su “Hoisin” užpilu

4 kukurūzų burbuolės, apvirtos | padalintos ketvirčiais

50 g “Hoisin” padažo

50 g majonezo

### Patiekimui

2 valg. šaukšt. baltojo sezamo sėklų

### Priedai

Kepinimo ir kepinimo padėklas

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga


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

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

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

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

### Nustatymas

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 25 minučių

Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele

Gaminimo trukmė: 25 minučių

2 porcijos

### Kokoso ir sezamo trupinių plutelei

100 g džiovėsių

50 g baltojo sezamo sėklų

50 g kokoso drožlių

2 arbat. šaukšt. druskos

1 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų

1 arbat. šaukšt. česnako miltelių

1 arbat. šaukšt. svogūno miltelių

100 g kvietinių miltų, 405 tipo

3 kiaušinių, M dydžio

1 valg. šaukšt. augalinio aliejaus

3 valg. šaukšt. pieno, 3,5 % riebumo

### Vištienos kepsneliams

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

### Patiekimui

2 arbat. šaukšt. saldaus raudonųjų aitrųjų paprikų padažo

### Priedai

Perforotas “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklas

### Gaminimo eiga

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


Dabar vištienos krūtinėlės juosteles apibarstykite barstiniais.

Tam vištienos juosteles pirmiausia apibarstykite miltais, tada merkite į kiaušinių mišinį. Galiausiai apibarstykite džiovėsių ir prieskonių mišiniais. Tada dėkite į “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruz-

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

Iškeptus vištienos kepsnelius patiekite su saldžiuoju raudonųjų aitrųjų paprikų padažu.

### Nustatymas

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 15 minučių

Kepimo lygmuo: 2



# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Traški menkė

Gaminimo trukmė: 70 minučių  
4 porcijos

### Traškiai menkei

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

### Paprikos ir bulvių salotoms

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

### Padažui

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

### Patiekimui

125 g plautų gražgarsčių

### Priedai

Trintuvas

Kepinimo ir kepinimo padėklas

Universalusis padėklas

Užsukamas stiklainis

### Gaminimo eiga

Plutelei paruošti sutrinkite sviestą, garsty-  
čias, džiovintus pomidorus, petražoles, ci-  
trininius čiobrelius ir laiškinius svogūnus.  
Suberkite “Panko” džiūvėsius ir pagardin-  
kite druska. Žuvies filė nusauskite ir pa-  
sūdykite. Iš plutelei skirtos tešlos sufor-  
muokite 4 plokšteles, kurios tilptų ant žu-  
vies filė, ir uždėkite ant filė. Kepimo ir ke-  
pinimo padėklą įdėkite į universalųjį padė-  
klą. Žuvį sudėkite kairėje kepinimo ir kepi-  
mo padėklo pusėje.

Į dubenį sudėkite abiejų rūšių paprikas,  
bulvių juosteles, svogūnus, česnakus, pa-  
gardinkite prieskoniais ir apšlakstykite  
aliejumi. Tada dešinėje kepinimo ir kepi-  
nimo padėklo pusėje paskirstykite daržoves.  
Padėklą dėkite į maisto ruošimo skyrių ir  
menkę su daržovėmis gruzdinkite pagal  
nustatymus.

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

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

### Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 20 minučių

Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

---

## Bananai su pistacijų ir medaus užpildu

Gaminimo trukmė: 25 minučių

4 porcijos

### Sudedamosios dalys


50 g pistacijų | išlukštentų

1 žiupsnelio druskos

4 bananų

2 valg. šaukšt. medaus

### Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 200 °C

Kepimo trukmė: 8 minučių

Kepimo lygmuo: 2

### Priedai

Keptuvė

Kepinimo ir kepimo padėklas

Universalusis padėklas

### Gaminimo eiga

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

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

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

## Kiaušinių kremos pyragėliai (“Pasteis de Nata”)

Gaminimo trukmė: 60 minučių  
12 porcijų

### Kiaušinių kremui

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

### Paviršiui pabarstyti

1 arbat. šaukš. cukraus pudros  
1 žiupsnelis cinamono

### Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

### Priedai

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

### Gaminimo eiga

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


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

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

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

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

### Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 200 °C

Kepimo trukmė: 18 minučių

Kepimo lygmuo: 2

# Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”

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

Gaminimo trukmė: 60 minučių  
12 porcijų

### Kiaušinių kremui

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

### Patiekimui

¼ arbat. šaukšt. malto cinamono

### Priedai

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


### Gaminimo eiga


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

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

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

### Nustatymai

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

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

## Atitikties deklaracija

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

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

## Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos

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

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

# Garantijos sąlygos

---

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba trikdims, kurių priežastys yra šios:

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

## V Duomenų apsauga

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

## Sutartiniai ženklai

DE	LT
„ein“ für 15 Sekunden	„įjungti“ 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandoms
aktivieren	įjungti
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Apfelkuchen fein	Purus obuolių pyragas
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
Ausstechplätzchen	Forminiai sausainiai
Automatikprogramme	Automatinės programos
Beleuchtung	Apšvietimas
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Betriebsart wechseln?	Pakeisti kepimo režimą?
Betriebsarten	Veikimo režimai
Betriebsstunden	Darbo valandos
Biskuitboden	Biskvitas
Blech	Padėklas
Bleche	Padėklai
Booster	Booster
Clostridium-Botulinum	„Clostridium botulinum“ botulizmą sukelianti bakterija
deaktivieren	Išjungti / išaktyvinti
deutsch	Vokiečių kalba
Display	Ekranas
Display-Helligkeit	Ekranų ryškumas
Dörren	Džiovinimas
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	6 sekundes spauskite mygtuką OK

## Sutartiniai ženklai

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



## Sutartiniai ženklai

DE	LT
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
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas

## Sutartiniai ženklai

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



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

H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B,  
H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B