


Naudojimo ir montavimo instrukcija su receptais Orkaitė



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

Turiny

Saugos nurodymai ir įspėjimai	6
Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą	14
Apžvalga	15
Orkaitė	15
Orkaitės valdymo elementai	16
Veikimo režimo perjungiklis	17
Ekranas	17
Valdymo rankenėlė < >	17
Jutikliniai mygtukai	17
Simboliai	18
Valdymo principas	19
Pasirinkti režimą	19
Skaičių įvedimas	19
Meniu punkto pasirinkimas parinkčių sąrašė	19
Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė	19
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu	19
Įranga	20
Specifikacijų lentelė	20
Kartu pristatomi	20
Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai	20
Saugos įrenginiai	27
“PerfectClean” dangą padengti paviršiai	27
Pirmasis paleidimas	28
“Miele@home”	28
Pagrindiniai nustatymai	29
Įkaitinkite orkaitę	30
“Einstellungen”	31
Nustatymų apžvalga	31
Meniu “Einstellungen” iškvietimas	32
“Sprache” 	32
“Tageszeit”	32
“Display”	33
“Lautstärke”	33
“Einheiten”	33
“Vorschlagstemperaturen”	33
“Kühlgebläsenachlauf”	34
“Betriebsstunden”	34
“Miele@home”	35
“Fernsteuerung”	35
“RemoteUpdate”	36

“Softwareversion”	37
“Händler”	37
“Werkeinstellungen”	37
“Kurzzeit”	38
Veikimo režimų apžvalga	39
Energijos taupymo patarimai	40
Valdymas	42
Paprasta naudoti	42
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas	42
Temperatūros keitimas	42
Kepimo trukmės nustatymas	43
Nustatytos kepimo trukmės keitimas	43
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis	43
Kepimo proceso nutraukimas	44
Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas	44
“Automatikprogramme”	45
Automatinių programų naudojimas	45
Naudojimo nurodymai	45
Kepimas	46
Kepinių kepimo patarimai	46
Nuoroda į kepimo lenteles	46
Veikimo režimai	47
Kepsnių kepimas	48
Kepimo patarimai	48
Nuoroda į kepimo lenteles	48
Veikimo režimai	49
Kepimas keptuve	50
Kepinimo keptuve patarimai	50
Nuoroda į kepimo lenteles	50
Veikimo režimai	51
AirFry	52
Priedai	52
“AirFrying” naudojimo patarimai	53
Režimo “AirFry”  naudojimas	53
Kitos naudojimo galimybės	54
“Auftauen”	54
Kepimas žemoje temperatūroje	55
Konservavimas	56
Džiovinimas	58

Turiny

Šaldyti produktai / pusgaminiai	59
Indų pašildymas	59
Valymas ir priežiūra	60
Netinkamos valymo priemonės	60
Įprastų nešvarumų šalinimas	61
Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų)	61
Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų	62
Galinio skydelio su katalizine danga valymas	63
Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas	63
Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas	63
Durelių išėmimas	64
Durelių išardymas	65
Durelių montavimas	67
Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas	68
Galinio skydelio išėmimas	68
Ką daryti, jeigu	69
Garantinio aptarnavimo skyrius	73
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	73
Garantija	73
Įrengimas	74
Montavimo matmenys	74
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.	74
Vaizdas iš šono H 24xx	75
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx	76
Jungtys ir vėdinimas	77
Orkaitės įmontavimas	78
Elektros jungtis	79
Kepimo lentelės	80
Sviestinė tešla	80
Minkoma tešla	81
Mielinė tešla	82
Varškės ir aliejaus tešla	83
Biskvitinė tešla	83
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų	84
Pikantiški patiekalai	85
Jautiena	86
Veršiena	87
Kiauliena	88
Ėrienos, žvėrienos patiekalai	89
Paukštiena, žuvis	90

Duomenys patikrą vykdantiems institutams	91
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1	91
Energijos vartojimo efektyvumo klasė.....	92
Receptai automatinėms programoms	93
Purus obuolių pyragas.....	94
Biskvitas	95
Įdarai torto pagrindui	96
Marmurinis pyragas.....	97
Trupininis pyragas su vaisiais	98
Forminiai sausainiai	99
Trapios tešlos sausainėliai	100
Keksai su graikiniais riešutais.....	101
Pica (mielinės tešlos).....	102
Pica (varškės ir aliejaus tešla).....	103
Viščiukas	104
Jautienos išpjova (kepsnys)	105
Upėtakis	106
Lašišų filė.....	107
Lašišinis upėtakis	108
Bulvių ir sūrio apkepas	109
Lakštinių apkepas	110
Receptai karštojo oro gruzdintuvei “AirFry”	111
Falafeliai su jogurtiniu krapų mirkomuoju padažu	112
Gruzdintos bulvytės ir gruzdinti batatai.....	113
Sojų varškės (sojų varškės) lazdelės su sezamu	114
Keptos bulvės su laiškiniais svogūnais ir šonine.....	115
Keptos bulvės su feta, dzadzikiu ir graikiškomis salotomis	116
Gruzdintos bulvytės iš cukinijos su mirkomuoju baltojo pelėsinio sūrio padažu ir aitriųjų paprikų padažu	117
Kepinti kukurūzai su “Hoisin” užpilu ir kopūstų salotomis	118
Vištienos kepsneliai su kokoso ir sezamo plutele	119
Traški menkė	120
Bananai su pistacijų ir medaus užpildu.....	121
Kiaušinių kremų pyragėliai (“Pasteis de Nata”)	122
Veganiški kiaušinių kremų pyragėliai (“Pasteis de Nata vegan”).....	123
Atitikties deklaracija	124
Ryšio modulių autorių teisės ir licencijos	125
Garantijos sąlygos	126
Sutartiniai ženklai	127

Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

Tinkamas naudojimas

▶ Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

▶ Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.

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

Bet koks kitas naudojimas yra draudžiamas.

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

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

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

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

Vaikai namų ūkyje

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

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

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

▶ Neprižiūrimi vaikai negali valyti arba prižiūrėti orkaitės.

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

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

Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

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

Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.

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

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

Saugos nurodymai ir įspėjimai



Techninė sauga



- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik “Miele” įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeistos orkaitės.
- ▶ Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonomniais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Prietaisą prijungę prie pagal visus reikalavimus įrengtos įžeminimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų įvykdyta ši pagrindinė saugumo sąlyga. Kilus abejonų, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.
- ▶ Kad prietaisas nesugestų, prietaiso specifikacijų lentelėje nurodyti keptuvo jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi sutapti su elektros tinklo duomenimis. Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriку.
- ▶ Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrina reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Jų nenaudokite prietaisą jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.
- ▶ Šios orkaitės negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Palietus jungtis, kuriomis teka įtampa, ir pakeitus elektros arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso funkcijos. Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso.
- ▶ Jeigu orkaitės remonto darbus atliks ne “Miele” įgaliotas techninės priežiūros specialistas, prarasite teisę į garantiją.
- ▶ Tik originalios “Miele” atsarginės dalys atitinka visus saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis “Miele” dalimis.
- ▶ Orkaitėje, kuri pristatoma be prijungimo laido, gamintojo įgaliotas specialistas turi įrengti specialų jungiamąjį laidą (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Jeigu pažeistas jungimo laidas, gamintojo įgaliotas specialistas turi jį pakeisti specialiu “Miele” jungimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remonto darbus, reikia atjungti orkaitę nuo maitinimo tinklo, pvz., jeigu sugedęs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas (žr. skyrių “Ką daryti, jeigu ...”). Atlikite šiuos veiksmus:
 - išjunkite elektros instaliacijos saugiklius arba
 - visiškai juos išsukite;
 - ištraukite iš lizdo kištuką (jeigu yra). Traukite suėmę ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Pasirūpinkite tinkamu aušinimo oro padavimu į prietaisą. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų kliudoma aušinimui 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.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

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 gamavimo kameroje atsiranda dūmų, kad išvengtumėte atsirandančių liepsnų. Nutraukite procesą išjungdami orkaitę ir ištraukdami kištuką. Duris atidarykite tik tuomet, kai nebeliks dūmų.
- ▶ Prie įjungto keptuvo esantys daiktai, veikiami aukštos temperatūros, gali pradėti degti. Prietaiso jokia būdu nenaudokite patalpų šildymui.
- ▶ Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jei gamindami naudojate aliejų ir riebalus, orkaitės niekada nepalikite be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų negesinkite vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.
- ▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime užsiliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.
- ▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje keptuvo temperatūroje, gali savaime užsidegti. Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžiovininkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus “Heißluft plus”  arba “Ober-/Unterhitze” .
- ▶ Jeigu ruošdami maisto produktus naudojate alkoholinius gėrimus, atkreipkite dėmesį, kad alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje. Garai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.
- ▶ Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalų pašildymui, didelis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Įjunkite orkaitę ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą. Ventilatorius automatiškai lieka įjungtas.

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

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

Valymas ir priežiūra

- ▶ Pavojus patirti elektros smūgį! Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.
 - ▶ Galima išimti padėklų laikiklius (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Padėklų laikikliai su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais”). Vėl teisingai atgal įdėkite padėklų laikiklius.
 - ▶ Kataliziniu emaliu padengtą užpakalinį skydelį galite išimti ir nuvalyti (žr. skyriaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Užpakalinės prietaiso sienelės išėmimas”). Tada vėl teisingai įstatykite atgal. Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu išimta užpakalinė sienelė.
 - ▶ Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą. Valydami durelių stiklą, nenaudokite šveitimo priemonių, jokių kietų kempinių arba šepečių ir jokių aštrių metalinių grandiklių.
 - ▶ Šiltose, drėgnose srityse gali pradėti daugintis parazitai (pvz., tarakonai). Prižiūrėkite, kad orkaitė ir sritis aplink orkaitę visada būtų švarios.
- Garantija nepadengia kenkėjų padarytos žalos.

Priedai

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

Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą

Pakuotės utilizavimas

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

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

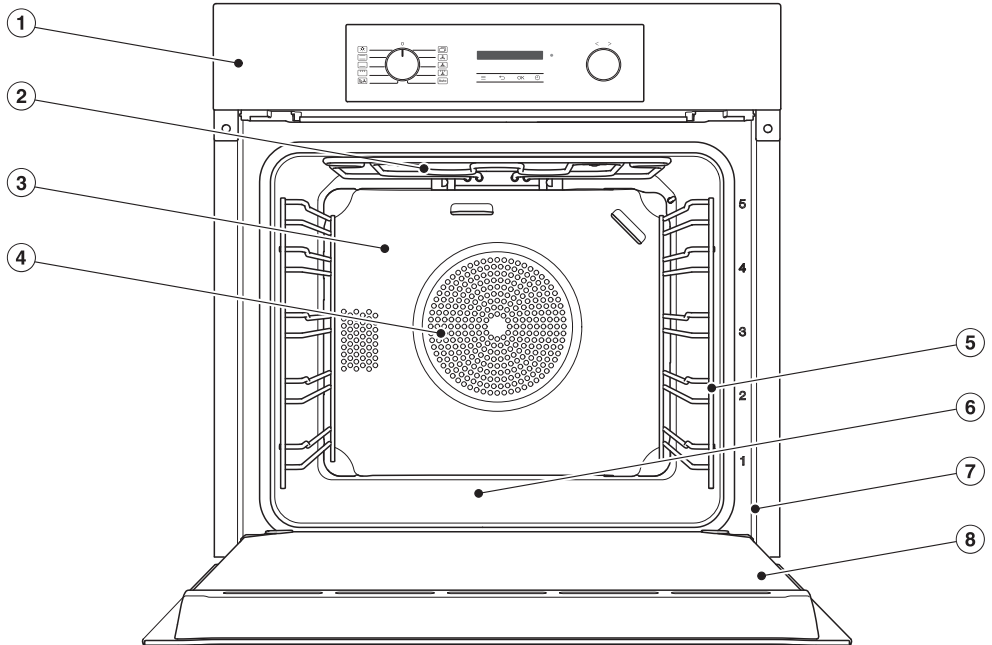
Seno prietaiso utilizavimas

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



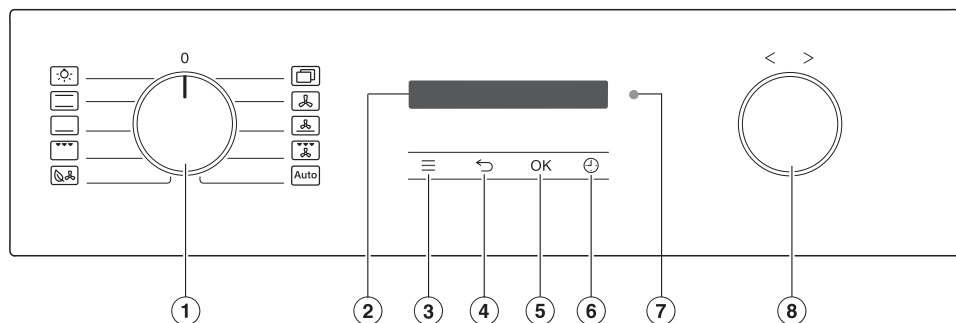
Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba “Miele”. Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas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

Orkaitė



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

Orkaitės valdymo elementai















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

Veikimo režimo perjungiklis

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

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

Veikimo režimai

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

Ekranas

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

Valdymo rankenėlė < >

Valdymo rankenėlę galima sukti į kairę ir į dešinę pusę.

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

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





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

Jutikliniai mygtukai

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








Orkaitės valdymo elementai

Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

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

Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

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

Pasirinkti režimą

- Veikimo režimų perjungikliu pasirinkite norimą režimą.

Ekране rodoma rekomenduojama temperatūra.

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

Veikimo režimo keitimas

Vykstant kepimo procesui galite perjungti veikimo režimą.

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




Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.

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

Pakeistas skaičius išsaugomas.

Meniu punkto pasirinkimas 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 rankenėle < > sukite į dešinę arba kairę, kol pamatysite norimą vertę arba norimą nustatymą.
- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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

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

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

Nustatymas išsaugomas. Pereisite į aukštesnį meniu lygmenį.

Įranga

Modeliai aprašyti šios naudojimo ir montavimo instrukcijos kitoje pusėje.

Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo rasi-
te 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 naudo-
jimo instrukcija;
- varžtai, skirti orkaitės tvirtinimui mon-
tavimo spintoje;
- įvairūs priedai.

Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

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


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

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

Jų galite įsigyti “Miele” interneto par-
duotuvėje, “Miele” garantinio aptarnavi-
mo skyriuje arba specializuotose
“Miele” pardavimo vietose.

Užsakymo metu nurodykite savo orkai-
tės modelį ir pageidaujamo priedo pa-
vadinimą.

Padėklų laikikliai

Kairėje ir dešinėje maisto ruošimo sky-
riaus pusėje, prie kiekvieno ⁵ kepimo
lygio priedų įdėjimui yra įmontuoti pa-
dėklų laikikliai.

Kepimo lygių apibūdinimas nurodytas
ant priekinio rėmo.

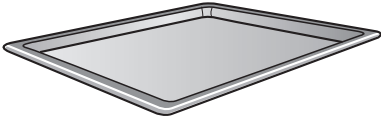
Kiekvieną lygį sudaro du vienas šalia ki-
to esantys skersiniai.

Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp
skersinių.

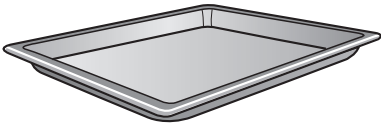
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. sky-
riaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Pa-
dėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai iš-
traukiamais įtaisais išėmimas”).

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

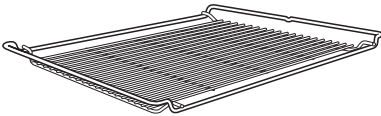
Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



Grotelės HBBR 71:



Prieš visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

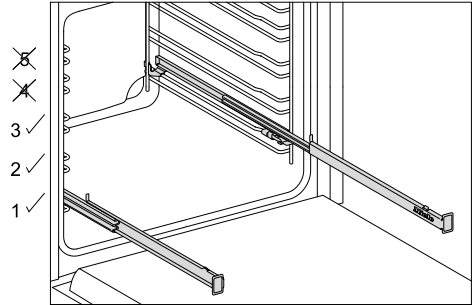
Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

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



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

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 70-C

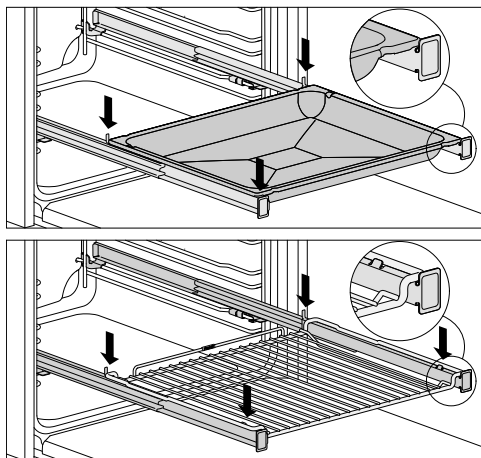


Visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus (jeigu yra) galima naudoti tik 1, 2 ir 3 kepimo lygiuose.

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.

Įranga



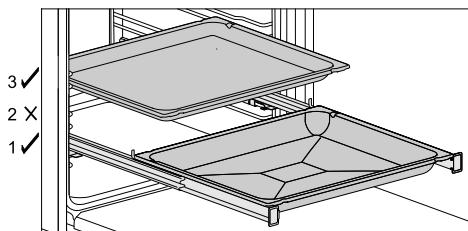
Taip priedas negalės netikėtai išslysti:

- Atkreipkite dėmesį, kad priedas visada būtų įstatytas nuo visiškai ištraukiamų įtaisų priekinių ir galinių fiksa-torių.
- Groteles ant “FlexiClip” visiškai iš-traukiamų įtaisų visada dėkite pasta-tymo plokštuma žemyn.

“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai iš-laiko maks. 15 kg apkrovą.

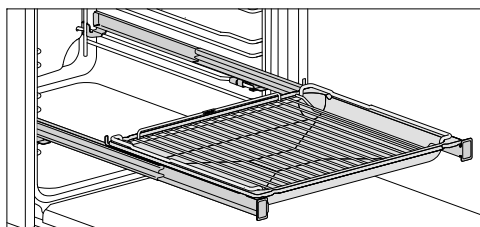
Kadangi “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant kepimo lygio viršutinio skersinio, sumažėja atstu-mas iki aukščiau esančio kepimo ly-gio. Jei atstumas bus per mažas, tai gali paveikti kepimo rezultatą.

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



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

Ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtai-sų galite dėti universalųjį padėklą ir gro-teles.



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

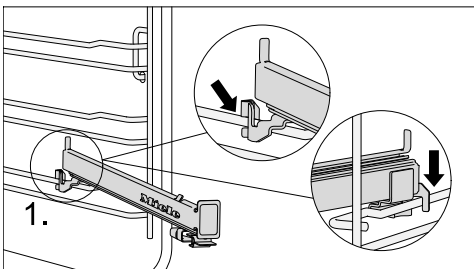
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

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

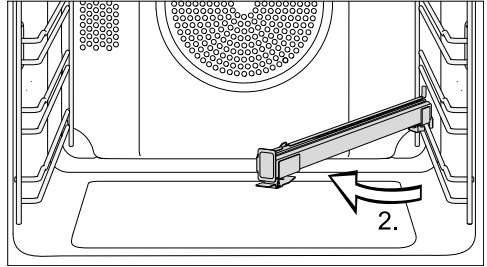
Padėklų laikiklį sudaro du skersiniai. “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai montuojami ant viršutinių kepimo lygio skersinių.

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

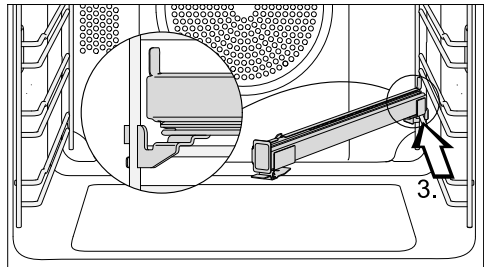
Montuodami arba išimdami visiškai ištraukiamus “FlexiClip” įtaisus, jų **neišardykite**.



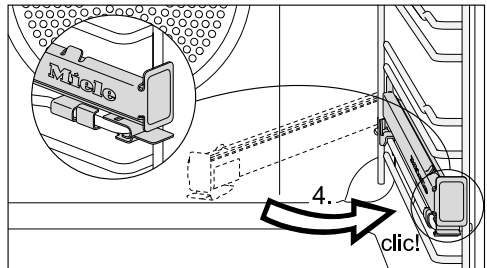
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamą įtaisą užkabinkite viršutinio kepimo lygio skersinio priekyje (1.).



- “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 suminkite ir ištraukite.

Įranga

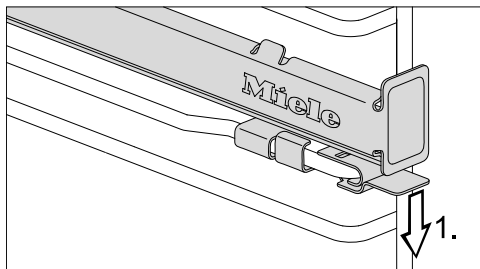
“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų išėmimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

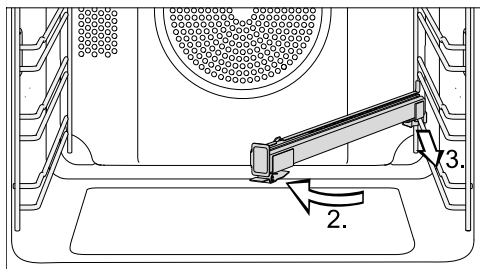
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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.

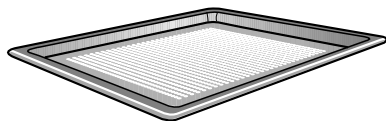


- Paspauskite žemyn “FlexiClip” visiškai ištraukiamo įtaiso liežuvėlį (1.).



- “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 kepinus iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duoną ir bandeles, labiau apskrunda apačia.
Pirmiausia ant darbatalio 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 kepimo forma



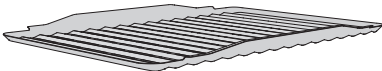
Neperforuota apvali kepimo forma HBF 27-1 puikiai tinka picos, plokščių mielinės ir sviestinės tešlos pyragų kepimui, saldžių ir pikantiškų vaisinių pyragų kepimui, apkepamiems desertams, plokščių duonelių kepimui, taip pat šaldytų pyragų ar šaldytos picos kepimui.

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

Emaliuotas abiejų kepimo formų paviršius padengtas “PerfectClean” danga.

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

Kepinimo ir kepimo padėklas HGBB 71



Kepinimo ir kepimo padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

Kepinant, kepant arba gruzdinant karštajame ore – “AirFrying”, jis apsaugo, kad nepridegtų kepant 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 kepimo akmenį.

Įranga

“Gourmet” keptuvas HUB Keptuvo dangtis HBD

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

Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpančia danga.

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

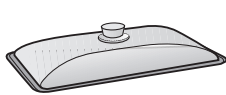
Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

Gylis: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

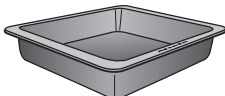


HBD 60-22

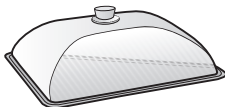


Gylis: 35 cm

HUB 5001-XL*

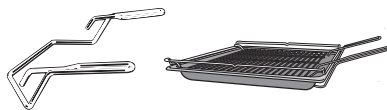


HBD 60-35



** Tinka 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 sienes 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 nesvyla, juos ypač paprasta nuvalyti.

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

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

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

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

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

- Maisto ruošimo skyrius
- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- 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.


“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 kvapui pasklisti po visus namus.

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

Rodoma **Booster** ✓.


- Patvirtinkite mygtuku **OK**.

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

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

Orkaitės valymas po pirmojo įkaitinimo.

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!







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

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

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.

Nustatymų apžvalga


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

* Gamyklinis nustatymas

“Einstellungen”

Meniu “Einstellungen” 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 ≡. Simbolis  padės grįžti į submeniu “Sprache .

“Tageszeit”

“Anzeige”

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai orkaitė yra išjungta:

- “Ein”
Paros laikas visada rodomas ekrane.
- “Aus”
Ekranas užtamsinamas taupant energiją.
- “Nachtabstaltung”
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”

Ekranu ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

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

“Lautstärke”

“Signaltöne”

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

“Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

“Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalu garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

“Tastenton”

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

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

“Einheiten”

“Temperatur”

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

“Vorschlagstemperaturen”

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

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

- Pasirinkite norimą režimą.
- Pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.
- Patvirtinkite mygtuku *OK*.

“Einstellungen”

“Kühlgebläsenachlauf”

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

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

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

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

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

“Betriebsstunden”

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

“Inbetriebnahmesperre ”

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

Jeigu įjungtas paleidimo blokatorius, galite nustatyti trumpąją trukmę.

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

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

“Miele@home”

Ši orkaitė priskiriama “Miele@home” funkciją palaikantiems prietaisams. Jūsų orkaitė pristatoma su WLAN ryšio 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, gražinami gamykliniai prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.
Jeigu ketinate orkaitę utilizuoti, paroduoti arba eksploatuoti naudotą prietaisą, atkurkite tinklo nustatymus. Ištrynus visus asmeninius duomenis, buvę prietaiso savininkai daugiau neturės prieigos prie jūsų orkaitės.
- “Einrichten”
Nustatymas rodomas, jeigu dar neprisijungta prie WLAN tinklo. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo.

“Fernsteuerung”

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

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

“Einstellungen”

“RemoteUpdate”

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

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

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

Įjungimas ir išjungimas

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

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

Programinės įrangos naujinimo eiga

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

Jeigu yra paruoštas naujinys, prietaiso ekrane bus rodomas pranešimas.

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

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

Programinės įrangos naujinimas gali užtrukti iki keleto minučių.

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

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

“Softwareversion”

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

“Händler”

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

“Messeschaltung”

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

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

“Werkeinstellungen”

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

“Kurzzzeit”

Funkcijos “Kurzzzeit” naudojimas

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

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

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

Laikmačio nustatymas

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

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

Rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

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

Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

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

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

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

Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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

- Pasirinkite jutiklinį mygtuką \oplus .

Akustiniai ir optiniai signalai išjungiami.

Trumposios trukmės keitimas

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

Pasirodo nustatyta trumpa trukmė.

- Pakeiskite trumpąją trukmę.
- Patvirtinkite mygtuku OK.













Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.

Trumposios trukmės ištrynimasis

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





Trumpoji trukmė ištrinama.

Veikimo režimų apžvalga

Veikimo režimai	Rekomenduojama vertė	Zona
 “Heißluft plus”	160 °C	30–250 °C
 “Intensivbacken”	170 °C	50–250 °C
 “Eco-Heißluft”	190 °C	100–250 °C
 “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 neekvotumėte energijos. Nustatykite kepimo trukmę arba naudokite patiekalų termometrą (jeigu yra).
- Daugelį patiekalų iškepsite pasirinkę "Heißluft plus"  veikimo režimą. Šiluma iš karto paskirstoma po visą maisto ruošimo skyrių, todėl daugelį patiekalų galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu pasirinkę režimą "Ober-/Unterhitze" . Be to, tuo pačiu metu galėsite kepti keliuose kepimo lygiuose.
- "Eco-Heißluft"  – tai naujasis kepimo režimas, kurį galite naudoti tiek kepdami nedidelius kiekius, pvz., šaldytą picą, šaldytas bandeles, forminius sausainius, tiek ruošdami žuvis patiekalus arba kepsnius. Kepimo metu ne tik taupoma energija, bet optimaliai išnaudojama šiluma. Kepdami viename lygmenyje sutaupysite iki 30 % energijos, o rezultatas bus vienodai geras. Kepimo proceso metu stenkitės nevarstyti prietaiso durelių.
- Kepdami patiekalus keptuve, rinkitės kepimo režimą "Umluftgrill" . Galėsite kepti žemesnėje temperatūroje, negu kituose keptuvo režimuose, kur naudojama maksimali temperatūra.
- Kepkite vienu metu kelis patiekalus. Statykite juos vieną šalia kito arba skirtinguose kepimo lygiuose.
- Patiekalus, kurių negalite ruošti vienu metu, kepkite vieną po kito ir taip išnaudokite likusią šilumą.

Liekamosios šilumos naudojimas

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

Energijos taupymo režimas

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

Valdymas

Paprasta naudoti

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

Pirmiausia trumpai rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

- Prireikus rekomenduojamą temperatūrą pakeiskite valdymo rankenėle < >.

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

- Spustelėkite *OK* ir patvirtinkite.

Rodoma esama temperatūra, pradeda 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 trumpesnj laiko tarpą iki programos paleidimo.

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

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

- “Garzeit”

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

- “Fertig um”

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

- “Start um”

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

■ Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.

■ Palieskite jutiklinį mygtuką.

■ Patvirtinkite mygtuku OK.

■ Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↵.

Nustatytos kepimo trukmės keitimas

■ Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.

■ Pasirinkite norimą trukmę.

■ Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

■ Pasirinkite “Ändern”.

■ Pakeiskite nustatytą laiką.

■ Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

■ Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↵.

Dingus elektros srovei, ištrinami visi nustatymai.

Nustatytos kepimo trukmės ištrynimai

■ Palieskite jutiklinį mygtuką ⊕.

■ Pasirinkite norimą trukmę.

■ Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

■ Pasirinkite “Löschen”.

■ Patvirtinkite nuorodą mygtuku OK.

■ Kad galėtumėte grįžti į pasirinkto režimo meniu, palieskite jutiklinį mygtuką ↵.

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

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

Valdymas

Kepimo proceso nutraukimas

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

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




Išankstinis maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

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


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


- Daugumą maisto produktų galima dėti į šaltą maisto ruošimo skyrių ir išnaudoti kaitinimo fazės metu išskiriamą šilumą.

- Iš anksto įkaitinkite orkaitę, jeigu:


- veikimo režimuose “Heißluft plus” , “Ober-/Unterhitze”  keptinate kepti tamsius duonos gaminius, jautienos pjausnius arba filė,
- pyragus ir smulkius 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 kepatė 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.

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.

Kepimas

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

Kepinių kepimo patarimai

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

Kepimo popieriaus naudojimas

“Miele” 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 kepte 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.

Kepimo trukmės pasirinkimas

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

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

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


Veikimo režimai

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

“Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

“Heißluft plus” naudojimas

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

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

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

Patarimai

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

“Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinus su drėgnais įdarais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

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

- Įdėkite patiekalą į 1 arba į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepsnių kepimas

Kepimo patarimai

- Galite naudoti bet kurį kepimo indą iš temperatūrai atsparios medžiagos, pvz., keptuvą, troškintuvą, stiklinę kepimo formą, kepimo rankovę arba maišelius, keraminį kepimo indą, universalųjį padėklą, groteles ir (arba) kepimo padėklą (jeigu yra) ant universaliojo padėklo.
- **Iš anksto įkaitinkite** maisto ruošimo skyrių, jeigu kepatė jautienos pjausnius 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 kepant ant grotelių. Lieka pakankamai sultinio paruošti padažą.
- Jeigu naudojate **kepimo rankovę arba maišelį**, laikykite ant pakuotės pateiktų nurodymų.
- Jeigu kepinatė ant **grotelių** arba **ne-uždengiamą kepimo indą**, liesnę mėšą 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 pauštieną, įpilkite apie 1/8 l vandens.
- Kepimo metu nepilkite pernelyg daug skysčio. Tai turi įtakos mėsos **apskrudimui**. Patekalas 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**. Pjaustant patiekalą, ištekės mažiau sulčių.
- **Paukštienos** odelė bus traški, jeigu 10 minučių prieš kepimo pabaigą aptepsite 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.
- Kepdami 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 orkaitei.

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

Patarimai


- Jeigu 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 plokščiems kepiniams ir kepsniams, nes šie bus per tamsūs.

“Heißluft plus” naudojimas

Kepimo režimai, skirti mėsos, žuvies ir paukštinės 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 gaminate pagal receptus iš senesnių receptų knygų, nustatykite 10 °C žemesnę kepimo temperatūrą, negu nurodyta. Kepimo trukmė nesikeis.


- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

“Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

Kepimas keptuve

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Valdymo elementai

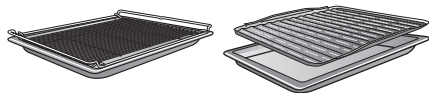
Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.

- Ant universalios padėklo uždėkite grotėles arba naudokite kepimo arba kepinimo padėklą (ne visuose modeliuose). Kepimo arba kepinimo padėklas apsaugos, kad nepridegtų kepinimo metu nulašėjusios mėsos sultys, kurias vėliau galėsite panaudoti. Grotėles arba keptuvą ir kepinimo padėklą patepkite aliejumi ir sudėkite kepinimus patiekalus.

Kepinimo keptuve patarimai

- Kepinant keptuve, būtina iš anksto įkaitinti orkaitę. Uždarykite dureles ir maždaug 5 minutes kaitinkite viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.
- Mėsą nuplaukite po šaltu tekančiu vandeniu ir nusausinkite. Prieš kepinami mėsos nesūdykite, nes mėsa bus sausa.
- Liesą mėsą galite aptepti aliejumi. Nenaudokite jokių kitokių riebalų, nes jie greitai patamsėja arba pradeda rūkti.
- Plokščias žuvis ar žuvies griežinėlius nuvalykite ir pabarstykite druska. Žuvį galite apšlakstyti citrinos sultimis.

Nenaudokite kepinimų kepinimo padėklo!



Nuoroda į kepinimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

- Naudokite nurodytą temperatūrą, kepinimo lygius ir kepinimo trukmę. Būtina atsižvelgti į mėsos svorį ir kepinimo įpročius.
- Po kurio laiko patikrinkite patiekalą.

Temperatūros pasirinkimas

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

Kepimo lygio pasirinkimas

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

Kepimo trukmės ☺ pasirinkimas

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

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

Veikimo režimai

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

“Grill groß” naudojimas

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


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

“Umluftgrill” naudojimas

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

Plokščius maisto produktus rekomenduojama kepti 220 °C temperatūroje, o didensio 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.

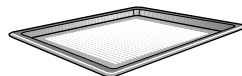
Suaktyvinus kepimo režimą “AirFry”  maisto produktas skrudinamas karštame ore. “AirFrying” – švelnus maisto ruošimo būdas, o rezultatas – tolygiai iškeptas, traškus maisto produktas.

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

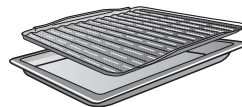
Daug naudingų receptų taip pat rasite skyriuje “Receptai “AirFry” bei kepimo lentelėse “Pikantiški patiekalai” ir “Paukštiena / žuvis”.

Priedai

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



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




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

“AirFrying” naudojimo patarimai

- Šaldytų patiekalų neatitirpinkite.
- Maisto produktus tolygiai ir, jeigu įmanoma, vienu sluoksniu išdėstykite “Gourmet” 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.

Kitos naudojimo galimybės

Šiame skyriuje rasite informacijos apie specialias parinktis:

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

“Auftauen”

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

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

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras, šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.



Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

Atitirpindami mėsą arba žuvį (ypač paukštieną), laikykitės ypatingos šva-ros.

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 érienos kepimui, kurie neturi per stipriai perkepti.

Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

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

Paskui mėsą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, kurioje ši, nustačius žemą temperatūrą ir ilgą 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 skoniui.


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

“Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Naudokite universalųjį padėklą su uždėtomis grotelėmis.

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

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.


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

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

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

Kitos naudojimo galimybės

Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

Ankštines daržoves arba mėsą 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 sandarinimo žiedus.

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



Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.


Vaisių ir agurkų konservavimas

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

Daržovių konservavimas


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

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

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

 Kaitinimo temperatūra ir trukmė

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

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 karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą (jeigu yra).

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

Jeigu džiovinatė nepjaustytus arba pusiau perpjautus maisto produktus, pagilėsite jų džiovinimo trukmę.


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

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

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

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

Džiovinamų produktų išėmimas

 Pavojaus nusidenginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovintus produktus, mūvėkite po rankovėmis.


- 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 kepat kepinius, picas ir prancūziškus batonus

- Kepinius, picą arba prancūziškus batonus kepkite ant grotelių, užkloję kepimo popierių. Kepant šaldytus produktus, kepimo arba universalūs padėklai gali deformuotis, todėl juos dar neatvėsusius gali būti sudėtinga išimti iš maisto ruošimo skyriaus. Kiekvieną kartą naudojant, padėklai vis labiau deformuos.
- 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 kepimo režimą ir temperatūrą.
- Įkaitinkite maisto ruošimo skyrių.
- Patiekalą dėkite į įkaitintą maisto ruošimo skyrių, į ant pakuotės nurodytą kepimo lygį.


- Praėjus šiek tiek laiko, kaip nurodyta ant pakuotės, patikrinkite patiekalą.

Indų pašildymas

Indų pašildymui naudokite veikimo režimą „Heißluft plus“ .

Šildykite tik karščiui atsparius indus.


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

 Pavojus nudegti!

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

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite pašildytus indus.

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,
- orkaitių 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 nusauskite paviršius minkšta šluoste.

Sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių uždėtas durelių stiklo sandariklis.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Po kiekvieno kepimo proceso rekomenduojama nuvalyti durelių sandariklį.

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

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

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

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

Šveitimo milteliais, šveistukais ir kempinėmis, taip pat orkaitės valikliais paveikta katalizinė danga praras savo savybę pati savaime išsivalyti nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Jeigu ketinate naudoti orkaitės valiklį, išimkite kataliziniu emaliu padengtą dalis.

Valymas ir priežiūra

Orkaičių valiklių naudojimas

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

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

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

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

- Be to, galite panaudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę.
- Valymo priemonės likučius kruopščiai nuplaukite švariu vandeniu.
- Paviršius nusausinkite 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, šveistikais ir kempinėmis, taip pat orkaitės valikliais paveikta katalizinė danga praras savo savybę pati savaime išsivalyti nuo aliejaus ir riebalų dėmių. Jeigu ketinate naudoti orkaitės valiklį, išimkite kataliziniu emaliu 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 nepri-degtų.
- Pasirinkite režimą “Heißluft plus”  ir 250 °C.
- Tuščią orkaitę kaitinkite maž. vieną valandą.

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo lygio.

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

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

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

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

Valymas ir priežiūra

Durelių išėmimas

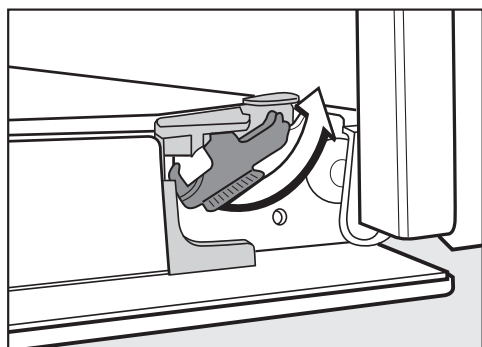
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės laikikliai yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkalbas ir jos atsilaisvins.

Netinkamai išardę prietaiso dureles, galite jas pažeisti.

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

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

- Iki galo uždarykite dureles.



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

Durelių išardymas

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

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

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

Gramdydami rizikuojate pažeisti durelių stiklą.

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

Valydami durelių stiklą, vadovaukitės prietaiso priekinės dalies valymo nuorodomis.

Orkaitės valikliai gali pažeisti aliumininių profilių paviršius.

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

Iškritęs durelių stiklas gali sudužti.

Išimtas durelių stiklo plokštės laikykite saugiai.

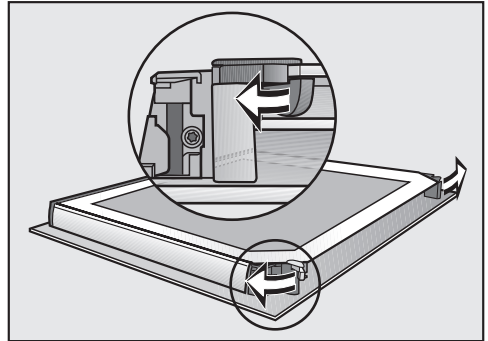


Galite susižeisti į užsidarančias dureles.

Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

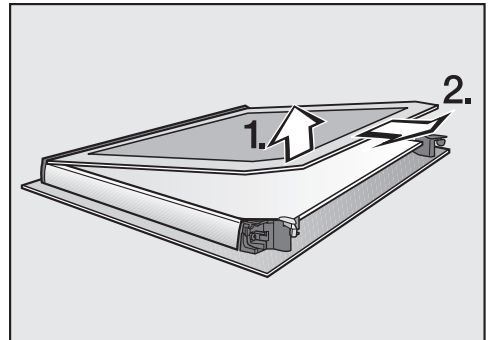
Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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



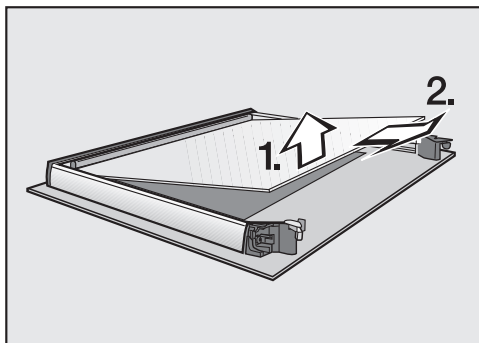
- Pasukite į išorę stiklo fikساتorius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



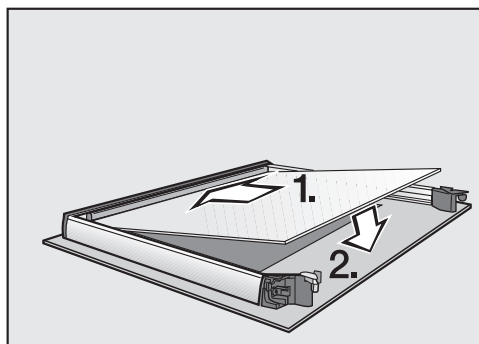
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyr ir išimkite iš plastikinės juostelės.

Valymas ir priežiūra

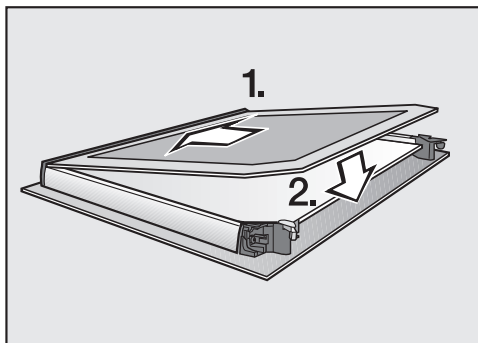


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

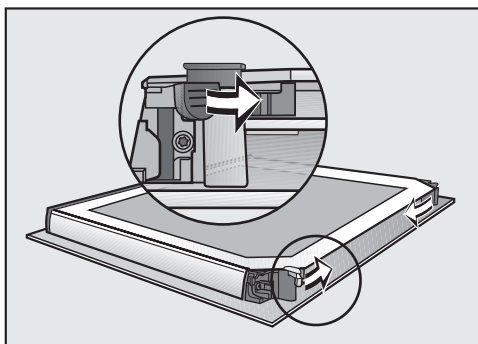
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



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

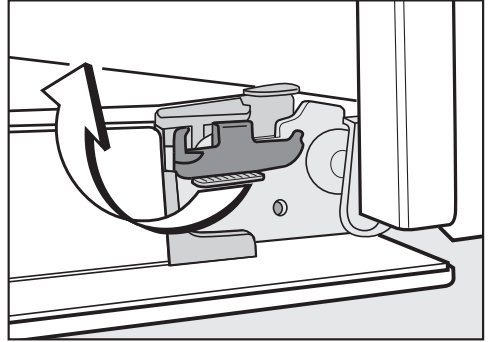
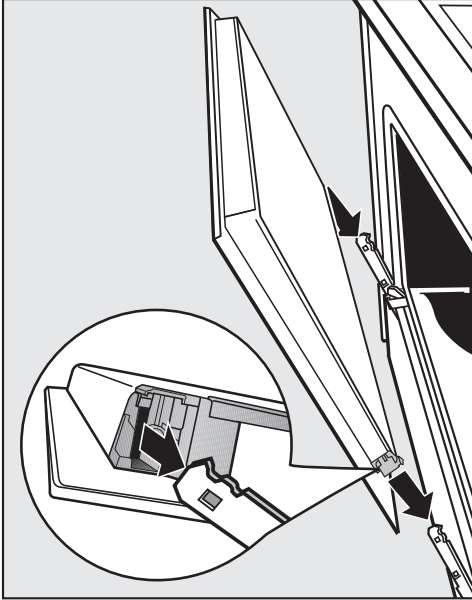


- Matine puse žemyn įstatykite vidinį durelių stiklą į plastikinę juostelę ir įdėkite tarp fiksatorių.



- Abu durelių stiklo fiksatorius pasukite į vidų ir užfiksuokite. Durelės vėl sustatytos.

Durelių montavimas



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuos.

- 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.

Valymas ir priežiūra

Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas

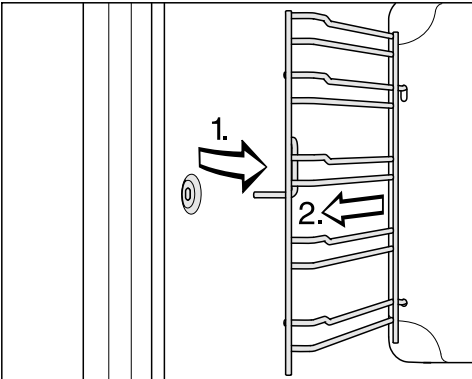
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais (jeigu yra).

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

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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



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

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

Galinio skydelio išėmimas

Išimti ir išvalyti galinę skydelį.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

⚠ Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Niekada nenaudokite orkaitės, jeigu nėra įdėto galinio skydelio.

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

Montuokite atvirkštine tvarka.

- Atsargiai įdėkite atgal galinį skydelį.




Išdėstykite angas, kaip parodyta skyriuje “Apžvalga”.

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

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


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

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

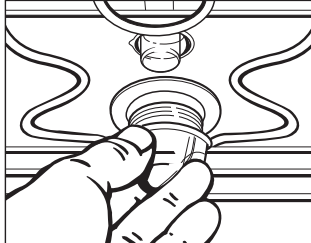
Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekranas yra tamsus.	Pasirinkote nustatymą “Tageszeit” “Anzeige” “Aus”. Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, pasirinkite nustatymą “Tageszeit” “Anzeige” “Ein”.
	Sutriko elektros srovės tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
Negirdite garsinio signalo.	Garsiniai signalai išjungti arba per tyliai nustatyti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Įjunkite garsinius signalus arba nustatymu “Lautstärke” “Signaltöne” padidinkite garso stiprumą.
Maisto ruošimo skyrius nekaista.	Įjungtas parodomasis režimas. Galima rinktis veikimo režimus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkite nustatymą “Händler” “Messeschaltung” “Aus” ir išjunkite parodomąjį režimą.
Ekrane rodoma “Inbetriebnahmesperre ”.	Įjungtas paleidimo blokatorius  . <ul style="list-style-type: none"> ■ Spustelėkite OK ir patvirtinkite. <p>Rodoma “Drücken Sie 6 Sek. „OK“”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Paleidimo blokatorių galima išjungti vienam kepimo procesui, maž. 6 sekundes liečiant OK jutiklinį mygtuką. ■ Jeigu norite visam laikui išjungti paleidimo blokatorių, suaktyvinkite nustatymą “Inbetriebnahmesperre ” “Aus”.

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Ekrane rodoma 12.00.	Ilgiau negu 5 minutėms buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Iš naujo nustatykite paros laiką (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Paros laikas”). Reikės iš naujo įvesti kepimo procesų trukmę.
Ekrane rodoma “Netzausfall”.	Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Režimų perjungiklį nustatykite ties “0”. ■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.
Ekrane rodoma “Maximale Dauer erreicht”.	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patvirtinkite mygtuku OK. Orkaitė vėl paruošta naudoti.
Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.	Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliatorius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Pildomas ventiliatoriaus veikimas”).
Orkaitė išsijungė automatiškai.	Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vėl įjunkite orkaitę.
Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.	Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą. Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p>Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.</p>	<p>Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kepiniai gali nevienodai apskruti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį. <p>Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.
<p>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</p>	<p>Katalizinio valymo metu nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Išimkite kataliziniu emaliu padengtas dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu (žr. skyrių “Galinio skydelio su katalizine danga valymas”).
<p>Sunkiai išsiima arba įsideda “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai.</p>	<p>“FlexiClip” visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sutepkite juos specialia “Miele” alyva. Tik speciali “Miele” alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus. “Miele” specialios alyvos galima įsigyti “Miele” specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
<p data-bbox="73 201 372 260">Gaminimo kameros apšvietimas neįsijungia.</p> 	<p data-bbox="400 201 725 228">Perdegė halogeninė lempa.</p> <div data-bbox="406 240 1038 523" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 248 1000 312">⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!</p><p data-bbox="417 320 1022 411">Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.</p><p data-bbox="417 419 1022 509">Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.</p></div> <ul data-bbox="400 547 1033 900" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 547 1033 636">■ Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.<li data-bbox="400 644 1033 734">■ Ketvirčiu apsisukimo pasukę į kairę, nuimkite lemputės gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lemputę iš korpuso.<li data-bbox="400 742 1033 805">■ Pakeiskite halogeninę lemputę (“Osram” 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).<li data-bbox="400 813 1033 869">■ Lemputės gaubtą kartu su sandarinimo žiedu įstatykite į korpusą, sukite į kairę pusę ir pritvirtinkite.<li data-bbox="400 877 1033 900">■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.

Užėję į 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.

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

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

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

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

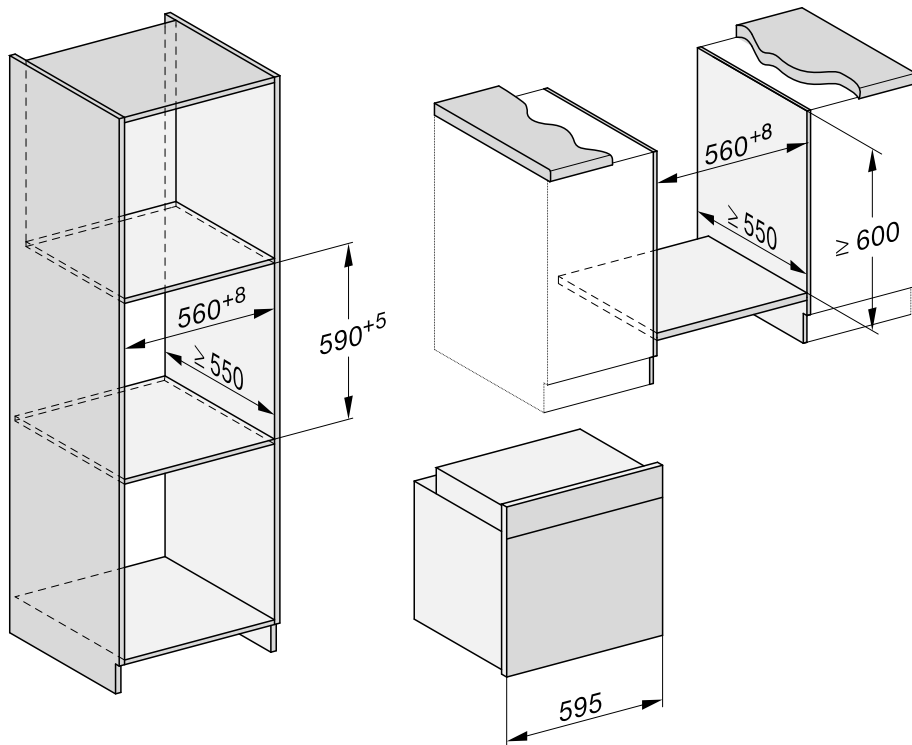
Įrengimas

Montavimo matmenys

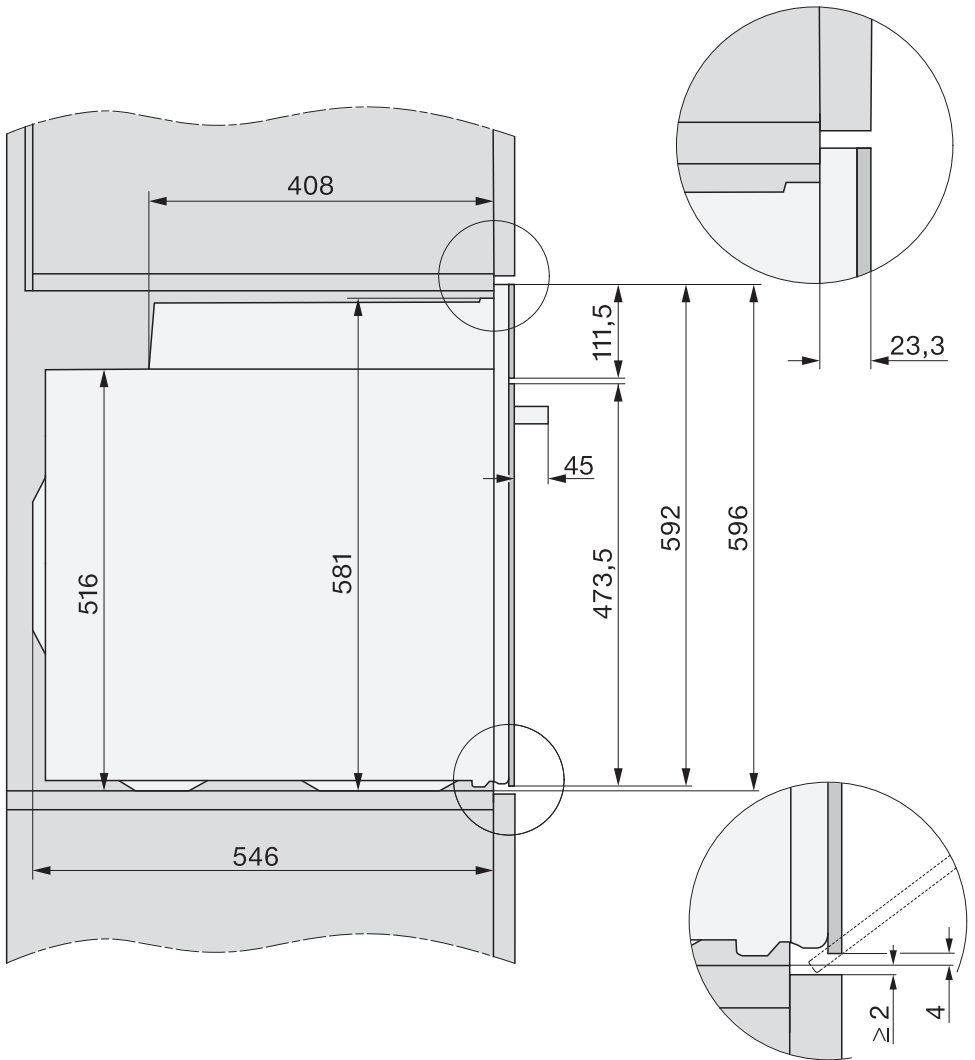
Matmenys nurodyti milimetrais.

Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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

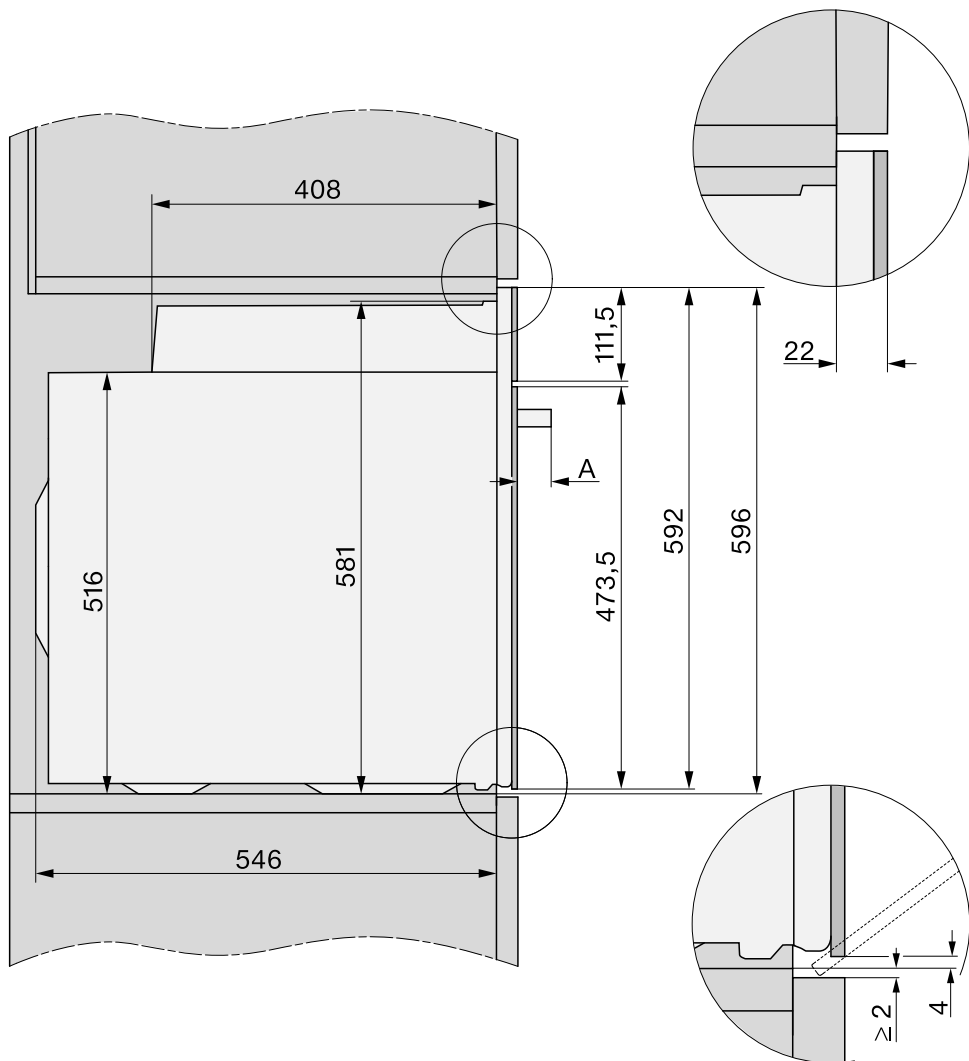


Vaizdas iš šono H 24xx



Įrengimas

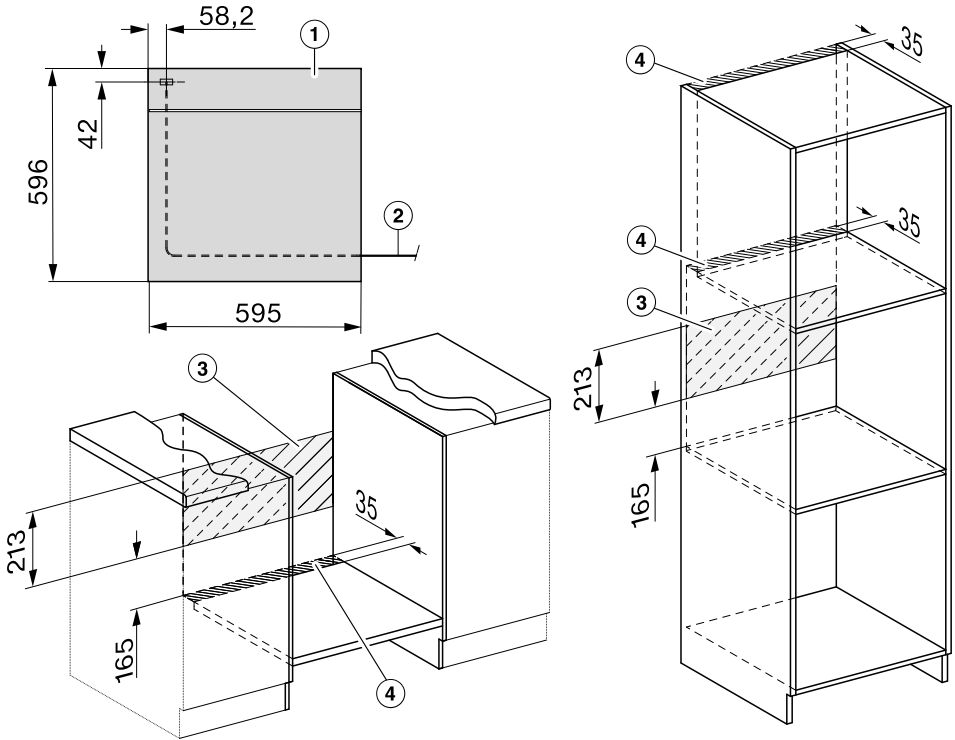
Vaizdas iš šono H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Jungtys ir vėdinimas



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

Įrengimas

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.

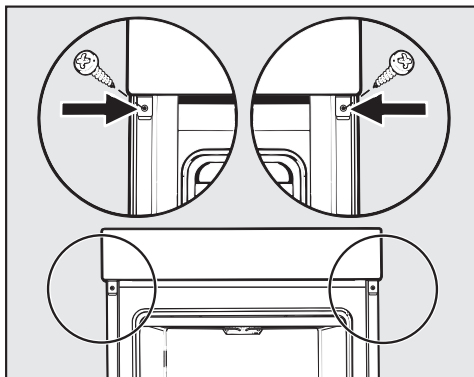
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

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”).

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 polius turi turėti skiriamąjį įtaisą.

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

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

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

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

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

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

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

Orkaitė

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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

Kepimo lentelės

Sviestinė tešla
























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









Veikimo režimas, 🌡️ Temperatūra, 5 1 Kepimo lygis (+HFC: su “FlexiClip” visiškai ištraukiamais įtaisais HFC 70-C / -HFC: be “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų HFC 70-C),
🕒 Kepimo trukmė, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.


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

Minkoma tešla

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





















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

* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

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


Kepimo lentelės

Mielinė tešla

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

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

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

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

Varškės ir aliejaus tešla

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

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

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

Biskvitinė tešla










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

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


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

Kepimo lentelės

Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų

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




















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










🕒 Kepimo trukmė,  “Heißluft plus”

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



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

Pikantiški patiekalai

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

















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










* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

- Vadovaukitės gamintojo pateiktai nurodymais ant pakuotės.
- Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

Kepimo lentelės

Jautiena


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

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


* Nustatymai galioja ir nuostatoms pagal EN 60350-1.

1 Naudokite kepimo ir kepimo groteles bei universalųjį padėklą.

2 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.

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

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

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

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















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


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


9 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

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

Veršiena


















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










 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, ⁷ Šerdis temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”


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

Kepimo lentelės












Kiauliena







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


 Veikimo režimas,  Temperatūra, ⁵₁ Kepimo lygis,  Kepimo trukmė, ¹⁰ Šerdis temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”

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

Ėrienos, žvėrienos patiekalai


















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












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



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

Kepimo lentelės

Paukštiena, žuvis
















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








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



- Vadovaukitės gamintojo pateiktai nurodymais ant pakuotės.
- 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą. Nenaudokite režimo “Booster” .
- Įmontuokite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus “HFC 70-C” (jeigu yra).
- Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.
- Kepimo pradžioje įpilkite apie 0,25 l skysčio.
- Po pusės valandos įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdies temperatūra.

Duomenys patikrą vykdančioms institutams

Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

Bandomieji patiekalai (priedai)		[°C]	 ⁵⁶ ₁		
			+HFC	-HFC	
Maži pyragaičiai (1 padėklas ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Trapios tešlos kepiniai (1 padėklas ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Obuolių pyragas (grotelės ¹), išardoma kepimo forma ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Trupintas biskvitas (grotelės ¹), išardoma kepimo forma ² , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
Skrebutis (grotelės ¹)		300	–	3	6–9
Mėsainiai (kepimo ir kepinimo grotelės ¹ 4 kepimo lygis ir universalusis padėklas ¹ 1 kepimo lygis)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

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

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


Duomenys patikrą vykdančioms institucijoms

Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

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

Buitinių orkaitių duomenų lapas

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

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI _{cavity})	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksėnos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksėnos 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.

Receptai automatinėms programoms

Purus obuolių pyragas

Gaminimo laikas: 95 minučių
12 porcijų

Įdarai

500 g rūgštesnių obuolių
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Tėšlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Paviršiui pabarstyti

1 valg. šaukšt. cukraus pudros

Priedai

Grotelės
Išardoma forma, Ø 26 cm
Sietelis, tankus

Gaminimo eiga

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

Patepkite sviestu išardomą formą.

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

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

Tėšlą tolygiai paskirstykite formoje. Obuolius įpjautu paviršiumi į viršų lengvai įspauskite į tėšlą.

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Apfelkuchen fein”

Programos trukmė: 55 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 165–175 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 45–55 minučių

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

Patarimas

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

Biskvitas

Gaminimo laikas: 75 minučių
12 porcijų

Tešlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

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

Gaminimo eiga

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

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

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

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

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

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

Aptepkite paruoštu įdaru.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Biskuitboden"

Programos trukmė: 36 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 160–170 °C

Iš anksto įkaiinti 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 šaukštelių kakavos.

Receptai automatinėms programoms

Įdarai torto pagrindui

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

Paviršiu 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

Paviršiu pabarstyti

1 valg. šaukšt. kakavos

Priedai

Torto padėklas

Sietelis, tankus

Varškės ir grietinės įdaras

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

Į želatiną įmaišykite šiek tiek varškės masės ir išmaišykite.

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

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

Tortą padėkite šaltai. Prieš patiekdami pabarstykite cukraus pudra.

Kapučino kavos įdaras

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

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

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

Patarimas

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

Marmurinis pyragas

Gaminimo laiks: 80 minučių
18 porciju

Tešlai

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

Formai patepti

1 arbat. šaukšt. sviesto

Priedai

Vainiko formos kepimo indas, Ø 26 cm
Grotelės

Gaminimo eiga

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

Vainiko formos kepimo indą patepkite riebalais ir sukrėskite pusę tešlos.


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

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


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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Marmorkuchen”
Programos trukmė: 55 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

Receptai automatinėms programoms

Trupininis pyragas su vaisiais

Gaminimo laikas: 150 minučių
20 porcijų

Tešlai

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

Įdarui

1,25 kg obuolių

Trupiniams

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

Priedai

Kepimo arba universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Nulupkite obuolius, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis.

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

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

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

Kepkite, kol pyragas gražiai pagels.

Nustatymas

Mielinės tešlos kildinimas

1 kildinimo fazė

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30–45 minučių

2 kildinimo fazė

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 30 °C

Kildinimo trukmė: 30 minučių

Pyrago kepimas

Automatinė programa

 | “Streuselk. mit Obst”

Programos trukmė: 44 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 180–190 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 40–50 minučių

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

Patarimas

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

Forminiai sausainiai

Gaminimo laiks: 135 minučių
70 sausainių (2 padēklai)

Sudedamosios dalys

250 g kvietinū miltū, 405 tipo
½ arbat. šaukšt. cepimo milteliū
80 g cukraus
8 g vanilinio cukraus
1 buteliukas romo kvapiosios medžiagos
3 valg. šaukšt. vandens
120 g sviesto | minkšto

Priedai

Kočēlas tešlai kočioti
Sausainių formelēs
2 cepimo padēklai arba universalūs padēklai

Gaminimo eiga

Sumaišykite miltus, cepimo miltelius, cukrū ir vanilinū cukrū. Suberkite likusias sudedamąsias dalis ir užminkykite vientisā tešlā; maž. 1 valandai dēkite į šaldytuvā.

Iš tešlos iškočiokite 3 mm lakštā, formelėmis išspauskite sausainius ir sudēkite į cepimo arba universalū padēklā.

Dēkite sausainius į maisto ruošimo skyriū ir kepkite.

Nustatymas


Automatinē programa

 | "Ausstechplätzchen" |
"1 Blech" / "2 Bleche"

Programos trukmē 1 padēklui: 25 minučių

Programos trukmē 2 padēklams: 26 minučių

Rankiniu būdu

Cepimo režimas : "

"Temperatur": 140–150 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitē: ne

"Garzeit": 25–35 minučių

Cepimo lygis 1 padēklui:

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

Cepimo lygis 2 padēklams:

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

Patarimas

Iš nurodytū sudedamųjų daliū iškepsite 2 padēklus. Jeigu ketinate kepti 1 padēklā, naudokite tik pusē nurodytū sudedamųjų daliū kiekio arba kepkite sausainių padēklus vienā po kito.

Receptai automatinēms programoms

Trapios tešlos sausainēļai

Gaminimo laiks: 50 minuču
50 vnt. (2 padēklai)

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 baltymų

Priedai

Konditerinis maišas
Žvaigždės formos antgalis, 9 mm
2 kepimo padēklai arba universalūs pa-
dēklai

Gaminimo eiga


Sviestą išmaišykite iki kreminės kon-
sistencijos. Suberkite cukrų, vanilinį cu-
krų, cukraus pudrą, įberkite druskos ir
maišykite, kol gausite minkštą masę.
Maišydami supilkite miltus, tada – kiau-
šinio baltymą.

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

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

Programos trukmė 1 padēklui: 24 minu-
čių

Programos trukmė 2 padēklams: 31 mi-
nučių

Rankinis nustatymas

1 padēklui

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 padēklai

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 padēklus. Jeigu ketinate kepti 1 pa-
dēklą, naudokite tik pusę nurodytų su-
dedamųjų dalių kiekio arba kepkite sau-
sainių padēklus vieną po kito.

Keksai su graikiniais riešutais

Gaminimo laikas: 95 minučių
12 porcijų

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Kepimo 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 įmuškite kiaušinius. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Suberkite graikinius riešutus. Paskutines sudėkite razinas ir supilkite romą.

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

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


Nustatymas

Automatinė programa

 | "Walnussmuffins"

Programos trukmė: 37 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 150–160 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

"Garzeit": 30–40 minučių

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

Receptai automatinēms programoms

Pica (mielinēs tešlos)

Gaminimo laiks: 90 minučių
4 porcijas

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 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 lapelį, pagardinkite druska ir pipirais. Riekelėmis supjaustykite mocarelą.

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


Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Dėkite picą į maisto ruošimo skyrių ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Pizza” | “Hefeteig”

Programos trukmė: 32 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.

Pica (varškēs ir aliejaus tešla)

Gaminimo laiks: 60 minučių

4 porcijas

Tešlai

120 g desertinēs varškēs,
20 % riebumo (sausos masēs riebumas)
4 valg. šaukšt. pienu, 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, nulupty,
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 universalaus 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.

Receptai automatinėms programoms

Viščiukas

Gaminimo laikas: 95 minučių
2 porcijos

Sudedamosios dalys

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

Priedai

Grotelės
Apkepo forma, 22 cm x 29 cm
Virtuvinis siūlas

Gaminimo eiga

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

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

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


Nustatymas

Automatinė programa

 | "Hähnchen"

Programos trukmė: 80 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 įkai-
tinkite aliejų ir iš abiejų
pusių apkepinkite jautienos išpjovą (kie-
kvieną pusę maždaug 1 minutę).

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Rinderfilet"

Programos trukmė:

"Englisch": 36 minučių

"Medium": 43 minučių

"Durch": 59 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 180–190 °C

Iš anksto įkai-
tinti 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

Receptai automatinėms programoms

Upėtakis

Gaminimo laikas: 65 minučių
4 porcijos

Upėtakiams

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

Įdarui

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

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

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

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

Įjunkite automatinę programą arba įkaitinkite orkaitę.

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

Universalųjį padėklą įdėkite į maisto ruošimo skyrių. Iškepkitė upėtakius.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Forelle"

Programos trukmė: 36 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 20–30 minučių

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

Patarimas

Upėtakius patiekite su citrinos griežinėliais ir tirpintu sviestu.

Lašiņu filē

Gaminimo laiks: 40 minučių
4 porcijas

Lašiņu filē

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

Tešlos pagrindui

3 valg. šaukšt. sviesto

Paviršiumi pabarstyti

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

Priedai

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Ijunkite automatinę programą arba įkai-
tinkite orkaitę.

Lašiņu filē sudėkite ant universalaus
padėklo. Apšlakstykite citrinos sultimis.
Pagardinkite druska ir pipirais. Lašiņu fi-
lė apibarstykite sviesto drožlėmis ir kra-
pais.

Dėkite padėklą į maisto ruošimo skyrių
ir kepkite.

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsfilet"

Programos trukmė: 27 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 200–210 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 10–20 minučių

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

Receptai automatinēms programoms

Lašiņinis upētakis

Gaminimo laiks: 65 minučių

4 porcijas

Lašiņiniam upētakiui paruošti reikės

1 lašiņinio upētakio (apie 1 kg), nepjaus-tyto, skrostu

1 citrinos | tik sulčių

Druskos

Īdarui

2 valgomųjų svogūnėlių

2 česnaku 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

Lašiņinį upētakį apšlakstykite citrinos sultimis. Pabarstykite druska vidų ir išo-rę.

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

Įjunkite automatinę programą arba įkai-tinkite orkaitę.

Gauta mase įdarykite lašiņinį upētakį. Sutvirtinkite mediniais iešmeliais.

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | "Lachsforelle"

Programos trukmė: 46 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

"Temperatur": 210–220 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: taip

"Garzeit": 30–40 minučių

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

Bulvių ir sūrio apkepas

Gaminimo laikas: 90 minučių
4 porcijos

Apkepei

600 g bulvių, miltinųjų
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

Receptai automatinėms programoms

Lakštinių apkepas

Gaminimo laikas: 125 minučių

4 porcijos

Lakštinių apkepei

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 maišy-

dami kepkite. Sudėkite svogūnus ir patroškinkite. Susmulkinkite pomidorus. Suberkite pomidorus, pomidorų sultis, sukrėskite pastą ir supilkite sultinį. Pagardinkite druska, pipirais ir žolelėmis. Apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies.

Ruošdami pievagrybių padažą, svieste patroškinkite svogūnus. Sudėkite pievagrybius ir trumpai pakepinkite. Suberkite miltus ir išmaišykite. Supilkite grietinėlę ir raudonąjį vyną. Pagardinkite druska, pipirais ir muskatu. Padažą apie 5 minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies. Pabaigoje suberkite petražoles. Ruošdami lakštinių apkepą, sudedamąsias dalis sluoksniais dėkite į apkepo formą:

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

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

Nustatymas

Automatinė programa

 | “Lasagne”

Programos trukmė: 55 minučių

Rankiniu būdu

Kepimo režimas: 

“Temperatur”: 185–195 °C

Iš anksto įkaitinti orkaitę: ne

“Garzeit”: 55–65 minučių

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

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

Mirkomajam jogurtiniam krapų padažui

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

Priedai

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

Gaminimo eiga

Avinžirnius mažiausiai 12 valandų mirkykite vandenyje.


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

Avinžirnius nukoškite per sietelį.

Petražoles, svogūnus, česnaką, citrinos sultis, aliejų, sezamų pastą ir prieskonius 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 rutuliukus. Tarp delnų rutuliukus šiek tiek suplokite ir sudėkite į “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “AirFry” padėklą. Tada dėkite į maisto ruošimo skyrių ir kepkite, kol taps rusvai gelsvi.

Nustatymai

Veikimo režimas:  | “AirFry”

Temperatūra: 210 °C

Kepimo trukmė: 18 minučių

Kepimo lygmuo: 2

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 (maž-
daug 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 karš-
tojo 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” padažo

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

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 riekes supjaustykite 1 cm pločio ir 3 cm ilgio lazdelėmis. Lazdeles dar kartą išspauskite įvynioję į virtuvinį popierių, kad sojų varškėje liktų kuo mažiau drėgmės. Lazdeles 15 minučių sudėkite ant virtuvinio popieriaus.

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

Sojų varškės lazdeles sudėkite į dubenį ir pabarstykite krakmolu. Dubenį tol vartykite, kol krakmolas tolygiai pasiskirsčius 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 išmaišykite. 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 kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą, išdėliokite jame bulves ir kepkite pagal 1 ir 2 kepimo etapus.


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


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


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

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

Nustatymai

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

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

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

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 supjaustytas

Padažui

½ arbat. šaukšt. druskos

1 žiupsnelio pipirų

½ citrinos | tik sulčių

1 valg. šaukštas krapų, kapotų

Įdarui

200 g fetos | susmulkintos

Priedai

Kepinimo ir kepimo padėklas

Universalusis padėklas

Gaminimo eiga

Bulves kruopščiai nulupkite ir nusausin-
kite. Jas subadykite šakute. Tada gau-
siai įtrinkite aliejumi ir druska. Kepimo ir
kepinimo padėklą įdėkite į universalųjį
padėklą, išdėliokite jame bulves ir kep-
kite pagal 1 ir 2 kepimo etapus.

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

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

Salotoms paruoštas daržoves sudėkite į
dubenį.

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

Pasibaigus 2 kepimo etapui, bulves iš-
imkite iš orkaitės. Atsargiai perpjaukite
per pusę ir perpjauta pusele į viršų su-
dėkite į kepimo ir kepinimo padėklą.

Pabarstykite feta ir pagal 3 kepimo eta-
pą 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

Daržovių 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, granulių

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 pusės 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 nurodymus. 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 atskirti. Iki tiekimo laikykite šalta.

Skrudintas cukinijos riekelės 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

Padazūi

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

Vištienos kepsneliams

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

Patiekimui

2 arbat. šaukšt. saldaus raudonųjų aitrųjų paprikų padažo

Priedai

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

Gaminimo eiga


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

Dabar vištienos krūtinėles juosteles apibarstykite barstiniais.

Tam vištienos juosteles pirmiausia apibarstykite miltais, tada merkite į kiaušinių mišinį. Galiausiai apibarstykite džiovintų ir prieskonių mišiniais. Tada dėkite į “Gourmet” kepimo ir karštojo oro gruzdintuvės “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 laiškinų svogūnų
1 valg. šaukšt. citrininių čiborelių
60 g “Panko” džiovėsių
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 rieke-
lėmis

1 česnako skiltelė | sutrinta

1 valg. šaukšt. alyvuogių aliejaus

½ arbat. šaukšt. druskos

¼ arbat. šaukšt. paprikų miltelių, rūkintų

Padažui

30 ml balzaminio acto

1 valg. šaukšt. garstyčių

2 valg. šaukšt. medaus

1 žiupsnelio druskos

1 žiupsnelio pipirų

60 ml alyvuogių aliejaus

Patiekimui

125 g plautų gražgarsčių

Priedai

Trintuvas

Kepinimo ir kepinimo padėklas

Universalusis padėklas

Užsukamas stiklainis

Gaminimo eiga

Plutelei paruošti sutrinkite sviestą, gars-
tyčias, džiovintus pomidorus, petražo-
les, citrininius čiborelius ir laiškinius
svogūnus. Suberkite “Panko” džiovė-
sius ir pagardinkite druska. Žuvies filė
nusauskite ir pasūdykite. Iš plutelei
skirtos tešlos suformuokite 4 plokšte-
les, kurios tilptų ant žuvies filė, ir uždė-
kite ant filė. Kepimo ir kepinimo padėklą
įdėkite į universalųjį padėklą. Žuvį sudė-
kite kairėje kepinimo ir kepinimo padėklo
pusėje.

Į dubenį sudėkite abiejų rūšių paprikas,
bulvių juosteles, svogūnus, česnakus,
pagardinkite prieskoniais ir apšlakstyki-
te aliejumi. Tada dešinėje kepinimo ir ke-
pinimo padėklo pusėje paskirstykite
daržoves. Padėklą dėkite į maisto ruošimo
skyrių ir menkę su daržovėmis gruz-
dinkite 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 sumaišy-
kite su šiltomis daržovėmis ir salotas
marinuokite su užpilu. Ant salotų išdė-
liokite 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 sukapokite ir apskrudinkite keptuvėje. Pasūdykite. Keptuvę nukelkite nuo kaitlentės ir palikite atvėsti.

Kepimo ir kepimo padėklą įdėkite į universalųjį padėklą. Bananus su oda perpjaukite pusiau ir perpjauta puse į viršų sudėkite ant kepimo ir kepimo padėklo. Medų sumaišykite su pistacijomis. Pistacijų ir medaus masę pasiskirstykite 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 kremas

2 kiaušinių, M dydžio

37 g vanilinio pudingo miltelių, skirtų virti

200 ml pieno, 3,5 % riebumo

250 ml grietinėlės

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 ankšties

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

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

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

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

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

Garantijos sąlygos

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

I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

II Garantijos suteikimo sąlygos

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

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

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

V Duomenų apsauga

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

Sutartiniai ženklai

DE	LT
„ein“ für 15 Sekunden	„Ijungti“ 15 sekundžių
12 Std	12 valandų
24 Std	24 valandoms
aktivieren	Ijungti
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

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	6 sekundes spauskite mygtuką OK
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	Ryškusmas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Intensivbacken	Intensyvusis kepimas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Kartoffelgratin	Bulvių užkepėlė
Kühlgebläsenachlauf	Papildomas ventiliatoriaus veikimas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lachsfilet	Lašišų filė
Land	Šalis
Lasagne	Lakštinių apkepas
Lautstärke	Garsumo stiprumas
löschen	Naikinti / ištrinti
Marmorkuchen	Marmurinis pyragas
Maximale Dauer erreicht	Pasiekta maksimali trukmė
Medium	Vidutiniškai iškepta
Melodien	Melodijos
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Ijungtas parodomasis režimas. Prietaisas nekaista
Miele@home einrichten	Įdiegti "Miele@home"
Nachtabstaltung	Išjungimo naktį funkcija
Netzausfall	Nutrūkęs elektros tiekimas
neu einrichten	Įdiegti / įrengti iš naujo
Ober-/Unterhitze	Viršutinio / apatinio kaitinimo elementas
OK	OK
PerfectClean	"PerfectClean"
Quark-Öl-Teig	Varškės ir aliejaus tešla
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Rinderfilet	Jautienos išpjova
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Sprache	Kalba
Spritzgebäck	Sausainiai
Standort	Vieta
Start um	Paleidimo val.
Streuselk. mit Obst	Trupininis pyragas su vaisiais
Tageszeit	Paros laikas
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Reguliuojamos temperatūros
überspringen	Pereiti / peršokti
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi
Unterhitze	Apatinio kaitinimo elemento
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abrechen	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