


# Naudojimo ir montavimo instrukcija Orkaitė



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

# Turinys

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	6
<b>Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą</b> .....	14
<b>Apžvalga</b> .....	15
<b>Valdymo elementai</b> .....	16
Įjungimo ir išjungimo mygtukas .....	17
Ekranas .....	17
Jutikliniai mygtukai .....	17
Simboliai .....	19
<b>Valdymo principas</b> .....	20
Menu punkto pasirinkimas .....	20
Nustatymo keitimas parinkčių sąraše .....	20
Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu .....	20
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas .....	21
Skaičių įvedimas .....	21
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas .....	21
<b>Įranga</b> .....	22
Specifikacijų lentelė .....	22
Kartu pristatomi .....	22
Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai .....	22
Saugos įrenginiai .....	27
“PerfectClean” danga padengti paviršiai .....	27
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	28
“Miele@home” .....	28
Pagrindiniai nustatymai .....	29
Įkaitinkite orkaitę ir išplaukite vandens išgarinimo sistemą .....	30
<b>“Einstellungen”</b> .....	32
Nustatymų apžvalga .....	32
Menu “Einstellungen” iškvietimas .....	34
“Sprache  ” .....	34
“Tageszeit” .....	34
“Beleuchtung” .....	34
“Display” .....	35
“Lautstärke” .....	35
“Einheiten” .....	36
“Booster” .....	36
“Vorschlagstemperaturen” .....	36
“Kühlgebläsenachlauf” .....	36
“Sicherheit” .....	37

“Miele@home” .....	37
“Fernsteuerung” .....	38
“MobileStart” funkcijos aktyvinimas.....	38
“RemoteUpdate” .....	38
“Softwareversion” .....	39
“Händler” .....	39
“Werkeinstellungen” .....	39
<b>“Kurzzeit”</b> .....	40
<b>Pagrindinis ir submenu</b> .....	41
<b>Energijos taupymo patarimai</b> .....	42
<b>Valdymas</b> .....	44
Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas .....	44
Temperatūros keitimas .....	44
Kepimo trukmės nustatymas.....	45
Nustatytos kepimo trukmės keitimas .....	45
Nustatytos kepimo trukmės ištrynimasis .....	45
Kepimo proceso nutraukimas .....	46
Maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas.....	46
“Booster” .....	46
<b>“Klimagaren”</b> .....	47
Kepimo proceso įjungimas su “Klimagaren” .....	47
“Restwasser verdampfen” .....	49
<b>“Automatikprogramme”</b> .....	51
Kategorijos .....	51
Automatinių programų naudojimas .....	51
Naudojimo nurodymai .....	51
<b>Kitos naudojimo galimybės</b> .....	52
“Auftauen” .....	52
Kepimas žemoje temperatūroje.....	53
Konservavimas .....	54
“Dörren” .....	56
Šaldyti produktai / pusgaminiai .....	57
Indų pašildymas .....	57
<b>Kepimas</b> .....	58
Kepinių kepimo patarimai.....	58
Nuoroda į kepimo lenteles.....	58
Veikimo režimai.....	59

# Turinys

---

<b>Kepsnių kepimas</b> .....	60
Kepimo patarimai .....	60
Nuoroda į kepimo lenteles.....	60
Veikimo režimai.....	61
<b>Kepimas keptuve</b> .....	62
Kepinimo keptuve patarimai.....	62
Nuoroda į kepimo lenteles.....	62
Veikimo režimai.....	63
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	64
Netinkamos valymo priemonės .....	64
Įprastų nešvarumų šalinimas.....	65
Įsisenėjusių nešvarumų pašalinimas (išskyrus nuo “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų) .....	65
Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų.....	66
Galinio skydelio su katalizine danga valymas .....	67
Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas.....	67
Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas .....	67
“Entkalken” .....	68
Durelių išėmimas .....	71
Durelių išardymas.....	72
Durelių montavimas.....	74
Padėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais išėmimas .....	75
Galinio skydelio išėmimas.....	75
Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas .....	76
<b>Ką daryti, jeigu</b> .....	77
<b>Garantinio aptarnavimo skyrius</b> .....	81
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	81
Garantija .....	81
<b>Įrengimas</b> .....	82
Montavimo matmenys.....	82
Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu. ....	82
Vaizdas iš šono.....	83
Jungtys ir vėdinimas.....	84
Orkaitės įmontavimas.....	85
Elektros jungtis .....	86

<b>Kepimo lentelės .....</b>	<b>87</b>
Sviestinė tešla .....	87
Minkoma tešla .....	88
Mielinė tešla.....	89
Varškės ir aliejaus tešla .....	90
Biskvitinė tešla.....	90
Plikyta tešla, sluoksniuota tešla, kepiniai iš kiaušinių baltymų.....	91
Pikantiški patiekalai .....	92
Jautiena.....	93
Veršiena.....	94
Kiauliena.....	95
Ėrienos, žvėrienos patiekalai .....	96
Paukštiena, žuvis.....	97
<b>Duomenys patikrą vykdantiems institutams.....</b>	<b>98</b>
Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1 .....	98
Energijos vartojimo efektyvumo klasė.....	99
Buitinių orkaitių duomenų lapas .....	99
<b>Atitikties deklaracija.....</b>	<b>100</b>
<b>Ryšio modulio autorių teisės ir licencijos .....</b>	<b>101</b>
<b>Garantijos sąlygos.....</b>	<b>102</b>
<b>Sutartiniai ženklai .....</b>	<b>103</b>

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

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

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

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

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam savininkui!

### Tinkamas naudojimas

► Ši orkaitė skirta naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.

► Ši orkaitė nėra skirta naudoti lauke.

► Naudokite orkaitę tik buityje – maisto produktų kepimui, 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

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

## Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik "Miele" įgalioti specialistai.
- ▶ Netvarkinga orkaitė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeistos orkaitės.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

► Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonimine arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.

Buitinėje instaliacijoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

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

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

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

Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso.

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

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





- ▶ Orkaitėje, kuri pristatoma be prijungimo laido, gamintojo įgaliotas specialistas turi įrengti specialų jungiamąjį laidą (žr. skyriaus „Įrengimas“ poskyrį „Elektros jungtis“).
- ▶ Jeigu pažeistas jungimo laidas, gamintojo įgaliotas specialistas turi jį pakeisti specialiu „Miele“ jungimo laidu (žr. skyriaus „Įrengimas“ poskyrį „Elektros jungtis“).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remonto darbus, reikia atjungti orkaitę nuo maitinimo tinklo, pvz., jeigu sugedęs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas (žr. skyrių „Ką daryti, jeigu ...“). Atlikite šiuos veiksmus:
  - išjunkite elektros instaliacijos saugiklius arba
  - visiškai juos išsukite;
  - ištraukite iš lizdo kištuką (jeigu yra). Traukite suėmę ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Pasirūpinkite tinkamu aušinimo oro padavimu į prietaisą. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų kliudoma aušinimui skirto oro tiekimui (pvz., montavimo spintoje įrengus šilumos izoliacines juosteles). Be to, aušinimui skirtas oras neturėtų sušilti nuo kitų šilumos šaltinių (pvz., kietojo kuro krosnies).
- ▶ Jeigu orkaitė įmontuota į spintelę (pvz., už durelių), prietaiso veikimo metu laikykite atidarytas spintelės dureles. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Taip galite pažeisti orkaitę, montavimui skirtą spintą ir grindis. Baldo duris uždarykite tik tada, kai orkaitė bus visiškai atvėsusi.



### Tinkamas naudojimas

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

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ Palikite uždarytas orkaitės duris, jeigu nuo maisto produktų gamimo 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-  
gu gamindami naudojate aliejų ir riebalus, orkaitės niekada nepalikite  
be priežiūros. Degančio aliejaus ir riebalų negesinkite vandeniu. Iš-  
junkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.
- ▶ Per ilgai keptuve kepamas patiekalas gali išdžiūti arba savaime už-  
siliepsnoti. Todėl visada naudokite kepimo keptuve nurodytą trukmę.
- ▶ Kai kurie maisto produktai greitai išsausėja ir, kepami aukštoje  
keptuvo temperatūroje, gali savaime užsidegti.  
Nenaudokite keptuvo režimo duonos arba bandelių kepimui, nedžio-  
vinkite gėlių arba prieskoninių žolelių. Naudokite veikimo režimus  
“Heißluft plus”  arba “Ober-/Unterhitze” .
- ▶ Jeigu ruošdami maisto produktus naudojate alkoholinius gėrimus,  
atkreipkite dėmesį, kad alkoholis garuoja aukštoje temperatūroje.  
Garai gali užsidegti nuo karštų kaitinimo elementų.
- ▶ Jeigu likusią orkaitės šilumą naudosite patiekalų pašildymui, dide-  
lis drėgmės kiekis ir kondensatas gali sukelti orkaitės koroziją. Galite  
pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir montavimo spintą. Įjunkite orkai-  
tę ir nustatykite žemiausią pasirinkto veikimo režimo temperatūrą.  
Ventiliatorius automatiškai lieka įjungtas.
- ▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsau-  
sėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti mikrobangų krosnelės koroziją.  
Maisto produktus galite uždengti.

- Dėl susidariusio šilumos kamščio gali sutrūkinėti arba nusilupti emalis.  
Ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo niekada netieskite aliuminio plėvelės arba orkaitės apsauginės plėvelės.  
Jeigu maisto ruošimo skyriaus pagrindą ketinate naudoti kaip pasta-  
tymo paviršių arba šildote indus, rinkitės tik veikimo režimus  
“Heißluft plus”  arba “Eco-Heißluft” , nenaudokite funkcijos  
“Booster”.
- Stumdydami groteles pirmyn ir atgal, galite subraižyti maisto ruo-  
šimo skyriaus pagrindą. Nelaikykite ten jokių keptuvių, puodų arba  
kitų indų, jų nestumdykite.
- Pavojus nusiplikyti karštais garais! Jei ant įkaitusio paviršiaus už-  
pilsite šalto skysčio, susiformavę garai gali stipriai nuplikyti. Staigus  
temperatūrų skirtumas gali apgadinti paviršius. Todėl niekada ant  
įkaitusio paviršiaus nepilkite šalto vandens.
- Pavojus nusiplikyti karštais garais! Pasirinkus kepimo režimą su  
drėgmės palaikymo funkcija, likusio vandens išgarinimo metu susi-  
formuoja vandens garai, kurie gali stipriai nuplikyti. Todėl garų tieki-  
mo ar likusio vandens išgarinimo metu nevarstykite orkaitės durelių.
- Svarbu, kad maisto produkte temperatūra tolygiai paskirstytų ir  
būtų pakankamai aukšta. Kad patiekalai tolygiai pašiltų, juos apvers-  
kite arba pamaišykite, o šildydami, atitirpindami arba kepdami at-  
kreipkite dėmesį ir į nurodytą subalansavimo laiką.
- Naudojimui orkaitėse netinkami plastikiniai indai aukštoje tempe-  
ratūroje 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.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

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

### Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

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

## Valymas ir priežiūra

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

### Priedai

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

## Pakuotės utilizavimas

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

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

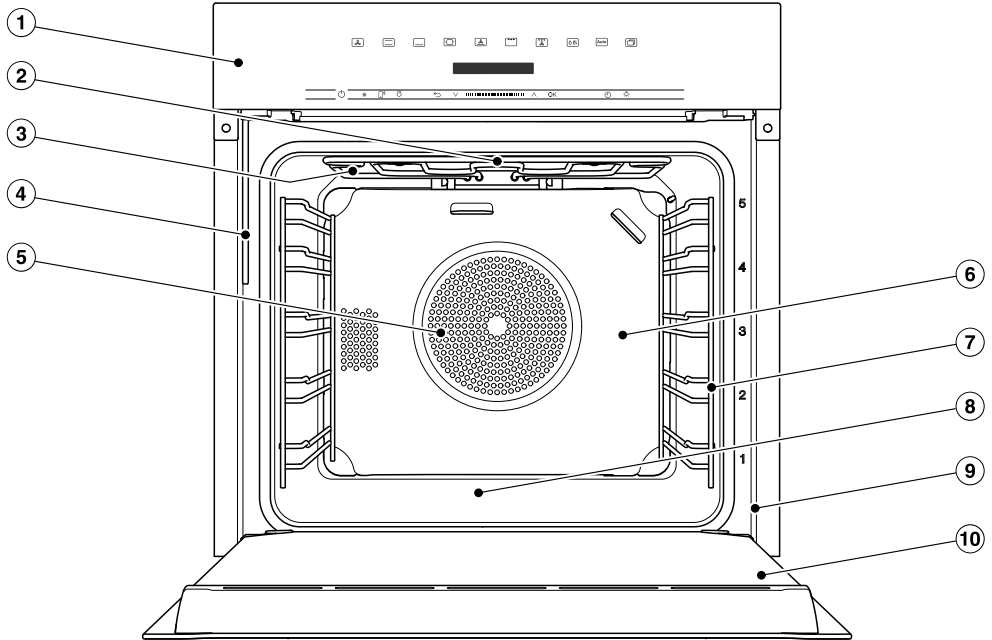
## Seno prietaiso utilizavimas

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



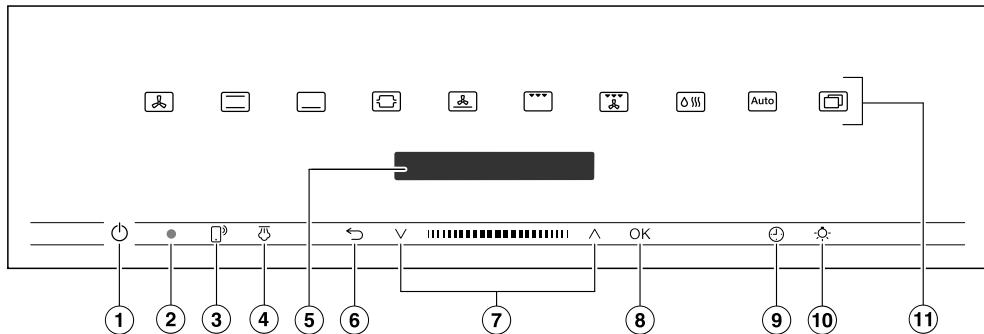
Pristatykite prietaisą į artimiausią naudojamą elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba “Miele”. Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas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









## Orkaitė



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


## Valdymo elementai



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




### Ijungimo ir išjungimo mygtukas

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


Šiuo mygtuku įjungsite ir išjungsite orkaitę.

### Ekranas

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

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

### Jutikliniai mygtukai

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











Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai orkaitė yra išjungta, pasirinkite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”.



### Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje

Daugiau informacijos apie veikimo režimus ir kitas funkcijas ieškokite skyriuje “Pagrindinis ir submenui”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” ir “Kitos naudojimo galimybės”.

# Valdymo elementai






## Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

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

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
OK	Kai tik pasirodys norima vertė, nuoroda arba nustatymas, kurį galėsite patvirtinti, užsidegs oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas OK.  Pasirinkę šį jutiklinį mygtuką, iškviesite funkcijas, pvz., trumpąją trukmę, išsaugosite pakeistas vertes ir nustatymus arba patvirtinsite nuorodas.
	Jeigu nevykdomas kepimo procesas, šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite nustatyti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius).  Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, galite nustatyti trumpąją trukmę, kepimo proceso trukmę arba kepimo proceso įjungimo ir išjungimo laiką.
	Šiuo jutikliniu mygtuku galite įjungti arba išjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.  Atsižvelgiant į pasirinktą nustatymą, maisto ruošimo skyriaus apšvietimas užges po 15 sekundžių arba liks įjungtas viso kepimo proceso metu.

## Simboliai

Ekrane gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką OK.
	Laikmatis
	Pasirinktas nustatymas pažymimas varnele.
	Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.
	Paleidimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo (žr. skyriaus "Einstellungen" poskyrį "Sicherheit").

## Valdymo principas

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

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

### Meniu punkto pasirinkimas

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

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku OK.

### Nustatymo keitimas parinkčių sąrašė

Pasirinktas nustatymas bus pažymėtas varnele ✓.

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

- Patvirtinkite mygtuku OK.

Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

### Nustatymo keitimas segmentiniu stulpeliu

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


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

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

- Patvirtinkite parinktį mygtuku OK.


Nustatymas išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

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

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

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

## Veikimo režimo keitimas

Kepimo proceso metu galite perjungti kepimo režimą.

Prieš tai buvusio veikimo režimo jutiklinis mygtukas šviečia oranžine spalva.

- Palieskite naujo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Ekране rodomas pakeistas veikimo režimas ir atitinkamos rekomenduojamos vertės.

Pakeisto veikimo režimo jutiklinis mygtukas šviečia oranžine spalva.

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

## Skaičių įvedimas

Skaičiai, kuriuos galima keisti, rodomi šviesiame fone.


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


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

- Patvirtinkite mygtuku OK.


Pakeistas skaičius išsaugomas. Pateksite į aukštesnį meniu lygmenį.

## „MobileStart“ funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite „MobileStart“ funkciją.

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

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

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

Modeliai aprašyti šios naudojimo ir montavimo instrukcijos kitoje pusėje.

## Specifikacijų lentelė

Atidarę dureles, ant priekinio rėmo 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  
klausių arba atsirastų problemų.

## Kartu pristatomi

- orkaitės montavimo ir funkcijų naudo-  
jimo instrukcija;
- receptų knygelė automatinėms pro-  
gramoms ir atskiriems veikimo reži-  
mams;
- varžtai, skirti orkaitės tvirtinimui mon-  
tavimo spintoje;
- Kalkių šalinimo tabletės ir plastikinė  
žarnelė su siurbimo antgaliu skirta  
kalkėms šalinti iš išgarinimo sistemos
- įvairūs priedai.

## Kartu pristatomi ir papildomai įsigijami priedai

Įranga priklauso nuo modelio.

Orkaitė pristatoma su šiais priedais:  
padėklų laikikliais, universaliu 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.

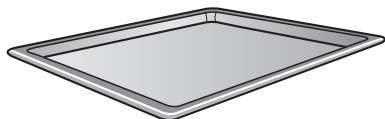
Priedai (pvz., grotelės) dedami tarp  
skersinių.

“FlexiClip” visiškai ištraukiamieji įtaisai  
(jei yra) montuojami ant apatinio skersi-  
nio.

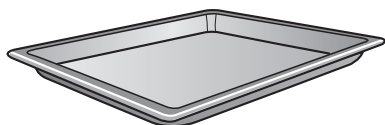
Padėklų laikiklius galima išimti (žr. sky-  
riaus “Valymas ir priežiūra” poskyrį “Pa-  
dėklų laikiklių su “FlexiClip” visiškai iš-  
traukiamais įtaisais išėmimas”).

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

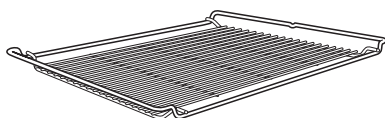
Kepimo padėklas HBB 71:



Universalusis padėklas HUBB 71:



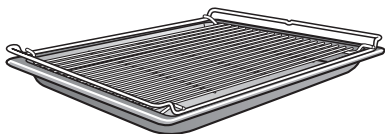
Grotelės HBBR 71:



Priedus visada įstatykite tarp kepimo lygio padėklų laikiklių skersinių.

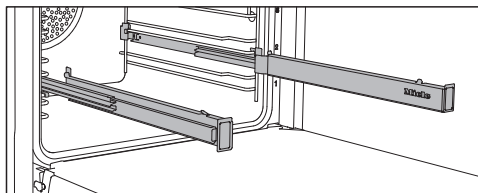
Groteles dėkite pastatymo plokštuma žemyn.

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



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

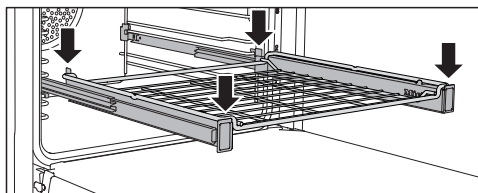
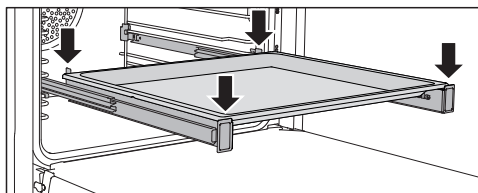
**“FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai HFC 71**



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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus iki galo įstumkite į maisto ruošimo skyrių, tada ant viršaus įdėkite priedą.

Priekyje ir gale priedai bus automatiškai užfiksuoti fiksatoriaus liežuveliais, kurie neleis jiems išslysti.



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

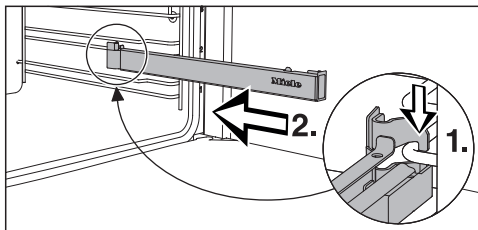
## “FlexiClip” ištraukiamųjų įtaisų tvirtinimas ir išėmimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!  
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.  
Prieš išimdami arba prieš tvirtindami “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus, palaukite, kol atvės maisto ruošimo skyrius, padėklų laikikliai ir priedai.

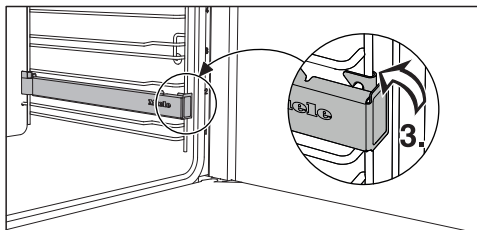
“FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus montuokite tarp kepimo lygio skersinių.

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

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



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

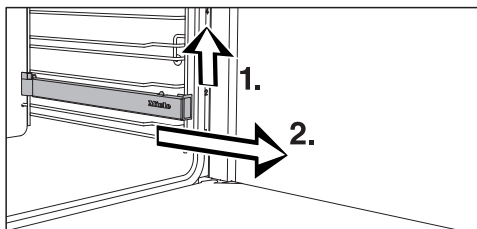


- “FlexiClip” visiškai ištraukiamąjį įtaisą užfiksukite ant kepimo lygio apatinio skersinio (3.).

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

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

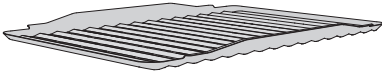
- “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus įstumkite iki galo.



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



## Kepinimo ir kepimo padėklas HG-BB 71

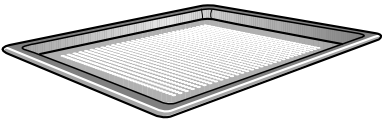


Kepimo ir kepinimo padėklas dedamas į universalųjį padėklą.

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

Emaliuotas paviršius padengtas „PerfectClean“ danga.

## “Gourmet” kepimo padėklas, perforuotas HBBL 71



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

Šį padėklą galima naudoti ir džiovinimui.

Emaliuotas paviršius padengtas „PerfectClean“ danga.

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

## Apvali kepimo forma



### Neperforuota apvali kepimo forma

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

### Perforuota apvali kepimo forma

**HBFP 27-1** buvo specialiai sukurta kepinų iš šviežių mielių ir varškės-aliejaus tešlos, taip pat duonos ir bandelių kepinimui. Per siauras aneles apskrunda patiekalo apačia.

Šią formą galite naudoti ir džiovinimui.

Emaliuotas paviršius padengtas „PerfectClean“ danga.

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

## Kepimo akmuo HBS 70



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

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

■ Įdėkite groteles, o ant viršaus uždėkite kepimo akmenį.

## “Gourmet” keptuvas HUB Keptuvo dangtis HBD

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

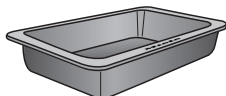
Keptuvo paviršius yra padengtas nelimpančia danga.

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

Dangčiai įsigijami atskirai. Pirkimo metu nurodykite modelio pavadinimą.

**Gylis: 22 cm**

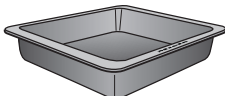
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



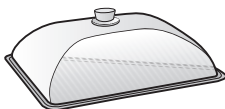
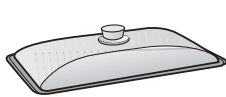
HBD 60-22

**Gylis: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*\* Tinka indukciniams kaitlentėms

## Kataliziniu emaliu padengti priedai

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

### - Šoniniai skydeliai

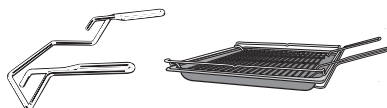
Jie dedami už padėklų laikiklių ir apsaugo maisto ruošimo skyriaus sienelės nuo nešvarumų.

### - Galinis skydelis

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

Užsisakydami nurodykite savo orkaitės modelį.

## Nuimama rankena HEG




Rankena palengvins universalaus padėklo, kepimo padėklo arba grotelių išėmimą.

## Priedų valymas ir priežiūra

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

## Saugos įrenginiai

- **Paleidimo blokatorius**   
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”).
- **Mygtukų blokatorius**  
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Sauga”).
- **Aušinimo ventiliatorius**  
(žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).
- **Apsauginis išsijungimas**  
Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką, automatiškai buvo aktyvintas apsauginis išsijungimas. Šis laikas priklauso nuo pasirinkto veikimo režimo.
- **Vėsios 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” dangą padengto paviršiaus.

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

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

“PerfectClean” danga padengti paviršiai

- Maisto ruošimo skyrius
- Padėklų laikikliai
- “FlexiClip” visiškai ištraukiami įtaisai
- Grotelės
- Universalusis padėklas
- Kepimo padėklas
- Kepinimo ir kepimo padėklas
- “Gourmet” kepimo padėklas, perforuotas
- Apvali kepimo forma, perforuota
- Apvali kepimo forma

# Pirmasis paleidimas

## “Miele@home”

Jūsų orkaitėje integruotas WLAN modulis.

Kad galėtumėte naudoti šią funkciją, jums reikės:

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

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

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

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

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

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

## WLAN ryšio pasiekiamumas

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

## “Miele@home” pasiekiamumas

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

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

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

## “Miele” programėlė

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



## Pagrindiniai nustatymai

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!  
Veikimo metu orkaitė įkaista.  
Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

Orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, ji įsijungia automatiškai.

## Kalbos nustatymas

- Pasirinkite norimą kalbą.

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

## Buvimo vietos nustatymas

- Pasirinkite norimą buvimo vietą.

## "Miele@home" įdiegimas

Ekrane rodoma "„Miele@home“ einrichten".

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

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

## Paros laiko nustatymas

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

## Pirmojo paleidimo užbaigimas

- Toliau laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.


Pirmasis paleidimas baigtas.

# Pirmasis paleidimas

## Įkaitinkite orkaitę ir išplaukite vandens išgarinimo sistemą

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

Kaitinimo fazės metu 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.
- Įjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo mygtuku .

Rodoma “Betriebsart wählen”.

- Pasirinkite “Klimagaren” .

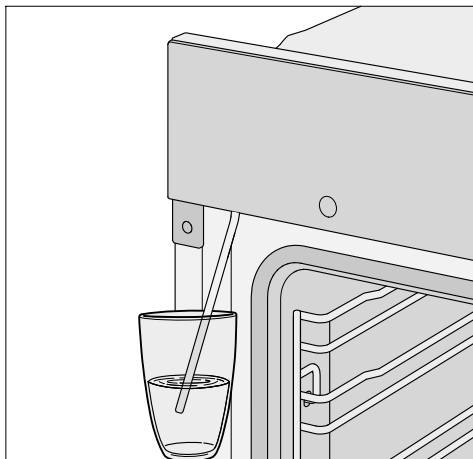
Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

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

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

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



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

Įsiurbimo procesas pradedamas.

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

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, paaukite indą ir uždarykite dureles.

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

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus kaitinimas, apšvietimas ir ventiliatorius.

Po tam tikro laiko automatiškai paleidžiami garai.




Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Tiekiami garai yra labai karšti.

Neatidarykite prietaiso durelių.

Kaitinkite orkaitę maž. vieną valandą.

- Tada išjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo  mygtuku.

### Orkaitės valymas po pirmojo įkaitinimo.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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




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

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

Uždarykite dureles tik prietaisui išdžiūvus.


## “Einstellungen”

## Nustatymų apžvalga

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

\* Gamyklinis nustatymas




Meniu punktas	Galimi nustatymai
“Sicherheit”	“Tastensperre” “Ein”   “Aus”* “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” išskvietimas

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

■ Pasirinkite “Weitere” .

■ Pasirinkite “Einstellungen” .

■ Pasirinkite norimą nustatymą.




Nustatymus galite patikrinti arba pakeisti.

Nustatymus galima keisti tik jeigu nevykdomas kepimo procesas.

## “Sprache”

Galite nustatyti savo šalies kalbą ir 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”

Ekrane visada rodomas paros laikas. Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Ein”, visi mygtukai iš karto pradės reaguoti į prisilietimą.

Jeigu papildomai pasirinksite nustatymą “Display” | “QuickTouch” | “Aus”, norėdami valdyti orkaitę, pirmiausia turėsite ją įjungti.

- “Aus”

Ekranas užtamsinamas taupant energiją. Norėdami valdyti ekraną, pirma turite įjungti orkaitę.

- “Nachtabstaltung”

Siekiant taupyti energiją, laikas ekrane rodomas 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”

Nustatote valandas ir minutes.

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


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

## “Beleuchtung”


- “Ein”

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas yra įjungtas viso kepimo proceso metu.

- “„Ein“ für 15 Sekunden”

Maisto ruošimo skyriaus apšvietimas kepimo proceso metu išjungiamas po 15 sekundžių. Jutikliniu mygtuku  galite 15 minučių įjungti maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.

- “Aus”

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

## “Display”

### “Helligkeit”

Ekranu ryškumas nustatomas segmentiniame stulpelyje.

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

### “QuickTouch”

Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai orkaitė yra išjungta, pasirinkite:

- “Ein”  
Jeigu papildomai pasirinkote nustatymą “Tageszeit” | “Anzeige” | “Ein” arba “Nachtabuschaltung”, jutikliniai mygtukai reaguos net kai orkaitė bus išjungta.
- “Aus”  
Nesvarbu, ar buvo pasirinktas nustatymas “Tageszeit” | “Anzeige”, jutikliniai mygtukai reaguos tik jeigu orkaitė yra įjungta arba tam tikrą laiką išjungus orkaitę.

## “Lautstärke”

### “Signaltöne”

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

## “Melodien”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais nuskambės melodija.

Garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

## “Solo-Ton”

Proceso pabaigoje tam tikrais intervalais skambės garsinis signalas.

Signalų garso stiprumas nustatomas segmentiniu stulpeliu.

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

## “Tastenton”

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

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

## “Begrüßungsmelodie”

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

# “Einstellungen”

## “Einheiten”

### “Temperatur”

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

### “Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

- “Ein”

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

- “Aus”

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

### “Vorschlagstemperaturen”

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

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

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

## “Kühlgebläsenachlauf”

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

- “Temperaturgesteuert”

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

- “Zeitgesteuert”

Ventiliatorius išjungiamas maždaug po 25 minučių.


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

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

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

## “Sicherheit”

### “Tastensperre”

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

#### - “Ein”

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

#### - “Aus”

Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

### “Inbetriebnahmesperre ”

Prietaiso įjungimo blokatorius apsaugo nuo netyčinio orkaitės įjungimo.

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

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

#### - “Ein”

Paleidimo blokatorius suaktyvinamas. Kad galėtumėte naudoti orkaitę, maž. 6 sekundes lieskite mygtuką “OK”.

#### - “Aus”

Prietaiso paleidimo blokatorius išjungtas. Orkaitę galite naudoti kaip įprastai.

## “Miele@home”

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

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

#### - “Aktivieren”

Nustatymas rodomas tik išjungus “Miele@home” programėlę. Vėl įjungiama WLAN funkcija.

#### - “Deaktivieren”

Nustatymas rodomas tik aktyvinus “Miele@home” programėlę. “Miele@home” funkcija lieka įdiegta, išjungiama 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 išjungiama, grąžinami gamykliniai prisijungimo prie WLAN tinklo nustatymai. Kad galėtumėte naudoti “Miele@home” funkciją, turite iš naujo prisijungti prie WLAN tinklo. Jeigu ketinate orkaitę utilizuoti, par-

## “Einstellungen”

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


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

### “MobileStart” funkcijos aktyvinimas

- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart” funkciją.

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

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

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

## “RemoteUpdate”

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

“RemoteUpdate” funkcija skirta atnaujinti jūsų orkaitės programinę įrangą. 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 naujinimus gali įdiegti tik “Miele” garantinio aptarnavimo skyrius.

## “Softwareversion”

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

## “Händler”

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

## “Messeschaltung”

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


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

## “Werkeinstellungen”

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

# “Kurzzzeit”

## Funkcijos “Kurzzzeit” naudojimas

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

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


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

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

## Trumposios trukmės nustatymas

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

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


- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Jeigu tuo pačiu metu vykdomas kepimo procesas, pasirinkite “Kurzzzeit”.

Ekrane bus rodomas raginimas “Einstellen 00.00 Min”.

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


Išsaugoma nustatyta trumpoji trukmė.


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

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

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


Jeigu esate meniu, trumpoji trukmė skaičiuojama fone.

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


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

Išjungiami akustiniai ir optiniai signalai.

## Trumposios trukmės keitimas












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



## Pagrindinis ir submeniu

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


## Gaminimo procesai

- Ruošiant patiekalus, rekomenduojama naudoti automatinės programos.
- 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 žuvies patiekalus arba kepsnius. Kepimo metu ne tik taupoma energija, bet optimaliai išnaudojama šiluma. Kepdami viename lygmenyje sutaupsite 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.

## Nustatymų pasirinkimas

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

## Energijos taupymo režimas

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

# Valdymas

- Įjunkite orkaitę.

Rodomas pagrindinis meniu.

- Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.
- Pasirinkite norimą režimą.

Pirmiausia rodomas veikimo režimas, tada rekomenduojama temperatūra.

- Jei reikia, pakeiskite rekomenduojamą temperatūrą.

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

- Patvirtinkite mygtuku "OK".

Rodoma esama temperatūra, pradeda maįkaitinimo fazę.

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

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



## Kepimo proceso verčių ir nustatymų keitimas

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

Gali būti keičiami šie nustatymai:

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

## Temperatūros keitimas

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

- Palieskite rodyklių mygtuką ^ ar V arba zonoje |||■■||| slinkite ekraną į kairę arba į dešinę.

Ekrane rodoma nustatyta temperatūra.

- Naršymo zonoje pakeiskite nustatytą temperatūrą.

Temperatūra keičiama 5 °C intervalais.

- Patvirtinkite mygtuku "OK".

Kepimo procesas tęsiamas su pakeista temperatūra.


## Kepimo trukmės nustatymas

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

Tešla gali apdžiūti, sumažėti kepimo miltelių poveikis.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnę laiko tarpą iki programos paleidimo.

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

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

### - „Garzeit“

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

### - „Fertig um“

Nustatykite kepimo proceso išjungimo laiką. Tuo metu automatiškai išsi-  
jungs maisto ruošimo skyriaus kaitinimo elementai.


### - „Start um“

Ši funkcija rodoma meniu tik jeigu nustatėte „Garzeit“ arba „Fertig um“. Nau-  
dodami „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 ištrynimas


- Palieskite jutiklinį mygtuką .

- Pasirinkite norimą trukmę.

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku „OK“.

- Pasirinkite „Löschen“.

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku „OK“.

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

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

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

## Kepimo proceso nutraukimas

- Palieskite pasirinkto veikimo režimo jutiklinį mygtuką arba jutiklinį mygtuką ↩.
- Jeigu ekrane rodoma “Vorgang abbrechen”, palieskite “OK” ir patvirtinkite.

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

Rodomas pagrindinis meniu.





## Maisto ruošimo skyriaus įkaitinimas

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

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



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





- Iš anksto įkaitinkite orkaitę, jeigu:

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

## “Booster”

Funkcija “Booster” naudojama greitam maisto ruošimo skyriaus įkaitinimui.

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

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

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


Jeigu temperatūrai jautrių patiekalų kepimui (biskvito, smulkių kepinų) naudojama funkcija “Booster”, gali per greitai apskrusti viršus. Kepdami šiuos maisto produktus, išjunkite funkciją “Booster”.


## “Booster” išjungimas vienam kepimo procesui

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

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

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

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

Pirmiausia pasirinkite režimą “Klimagaren” .

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

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

Kitų skysčių naudojimas gali pakenkti orkaitei.

Kepimo procesuose su drėgmės palaikymo funkcija naudokite tik vandentiekio vandenį.

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

## Patiekalai, kurie gali būti kepami su garų funkcija

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


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

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

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

## Kepimo proceso įjungimas su “Klimagaren”

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

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

Rodoma rekomenduojama temperatūra (160 °C).

# “Klimagaren”

## Temperatūros nustatymas

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

Rodoma garų paleidimo parinktis.

## Garų srauto pasirinkimas

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

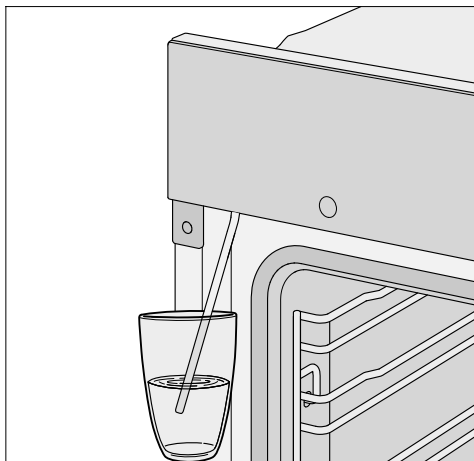
Jeigu kai kuriuos patiekalus (pvz., duoną arba bandeles) norite kepti iš anksto įkaitintoje orkaitėje, galite paleisti garų srautus rankiniu būdu. Pirmą garų tiekimą įjunkite iš karto, įdėję kepamą patiekalą į orkaitę.

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

Rodomas raginimas pradėti įsiurbimo procesą.

## Vandens paruošimas ir įsiurbimo proceso pradžia

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



- Įsiurbimo vamzdelį panardinkite į stiklinę su vandeniu.

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku “OK”.

Įsiurbimo procesas pradedamas.

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

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

- Pasibaigus įsiurbimo procesui, pašaukite indą ir uždarykite dureles.

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

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

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



## Garų tiekimas



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali nuplikti. Vandens garams patekus ant valdymo skydelio, pailgės jutiklinių mygtukų ir jutiklinio ekrano reakcijos laikas. Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

### “Automatischer Dampfstoß”

Pasibaigus įkaitinimo fazei, automatiškai paleidžiami garai.

Vanduo garinamas maisto ruošimo skyriuje. rodoma ekrane.

Pasibaigus garų tiekimui, ekrane užgessta .

- Baikite kepti patiekalą.

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

Kai tik užsidega jutiklinis mygtukas , galite paleisti garus.

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

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

- Palieskite jutiklinį mygtuką .

Paleidžiamas garų srautas. Ekrane rodoma , užgessta jutiklinis mygtukas .

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

Po paskutinio garų srauto ekrane užgessta jutiklinis mygtukas ir .

- Baikite kepti patiekalą.

### “Restwasser verdampfen”

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

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

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

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



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti! Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.


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

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

# “Klimagaren”

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

## Iš karto išgarinkite likusį vandenį

 Pavojus nusiplykti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti!  
Garų tiekimo metu nevarstykite orkaitės durelių.

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

Rodoma užklausa “Restwasser verdampfen”.

- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Rodoma laiko nuoroda.

Pradedamas likusio vandens išgarinimas. Galite stebėti eigą.

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

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

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

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

## Likusio vandens išgarinimo atidėjimas

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

Jeigu įmanoma, stenkitės nenutraukti vandens išgarinimo.

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

Ekrane rodoma “Restwasser verdampfen”.


- Pasirinkite “Überspringen”.

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

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

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

### Kategorijos

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

### Automatinių programų naudojimas

- Pasirinkite “Automatikprogramme” .

Rodomas parinkčių sąrašas.

- Pasirinkite norimą kategoriją.

Rodomos pasirinktos kategorijos automatinės programos.

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

### Naudojimo nurodymai

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

## 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 “Weitere” .

■ Pasirinkite “Auftauen”.

■ Galite pakeisti rekomenduojamą temperatūrą.

Maisto ruošimo skyriuje cirkuliuoja oras ir šaldytas produktas švelniai atitirpinamas.



Infekcijos pavojus dauginantis bakterijoms!

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

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

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Atitirpusius maisto produktus iš karto termiškai apdorokite.

### Patarimai

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

### Kepimas žemoje temperatūroje

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

### Kepimas naudojant “Kepimo žemoje temperatūroje” funkciją

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

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

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

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

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


- Pasibaigus kepmo procesui, mėsą iš karto galite supjaustyti. Nereikia laukti, kol tolygiai pasiskirstys mėsos sultys.
- Kol patieksite, laikykite mėsą maisto ruošimo skyriuje. Tai neturės įtakos patiekalo skoniui.


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

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Naudokite universalųjį padėklą su grotelėmis.

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

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų paviršių.


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

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

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


# Kitos naudojimo galimybės

## Konservavimas

 Dauginantis bakterijoms, kyla infekcijos pavojus!

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

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

 Pavojus nusiplikyti karštais garais!


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

Nerekomenduojama virti arba šildyti skardines.

## Vaisių ir daržovių konservavimas

Duomenys galioja 6 l talpos stiklainiams.

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

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





Laiku sumažinkite temperatūrą, kad nepervirtumėte.



## Vaisių ir agurkų konservavimas

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

## Daržovių konservavimas


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

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

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

 /  Kaitinimo temperatūra ir trukmė

## Baigę konservuoti, išimkite stiklainius

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

Baigę konservuoti, išimkite stiklainius.

Išimdami patiekalus, naudokite puodkėles.

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

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

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

# Kitos naudojimo galimybės


## “Dörren”

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






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






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


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

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

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


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

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

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

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

## Džiovinutų produktų išėmimas

 Pavojaus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Išimdami džiovinutus produktus, mūvėkite puodkėles.

- Palaukite, kol džiovininti vaisiai arba daržovės atvės.

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

- Laikykite juos sandariai uždarytus stikliniuose arba skardinėse.



### Šaldyti produktai / pusgaminiai

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

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

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


- Šiuos šaldytus produktus galite kepti ant universalus arba ant kepimo padėklo. Kad šie šaldyti produktai būtų kepami švelniai, patieskite kepimo popierių.
- Rinkitės žemesnę temperatūrą, negu nurodyta ant pakuotės.
- Kepdami kelis kartus apverskite.

### Šaldytų produktų / pusgaminų ruošimas


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

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

### Indų pašildymas

Indų pašildymui naudokite veikimo režimą „Heißluft plus“ .

Šildykite tik karščiui atsparius indus.

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



Pavojus nudegti!

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

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite pašildytus indus.

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

## Kepinių kepymo patarimai

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

## Kepimo popieriaus naudojimas

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

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

## Nuoroda į kepyimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

## Temperatūros pasirinkimas

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

## Kepimo trukmės pasirinkimas

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

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

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


## Veikimo režimai

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

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

### “Klimagaren” naudojimas

Naudokite šį veikimo režimą kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

### “Intensivbacken” naudojimas

Šis veikimo režimas tinka kepti kepinius su drėgnais įdarais.

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

- Kepkite pyragą 1 arba 2 kepimo lygyje.

### “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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

Šį veikimo režimą naudokite ruošdami tradicinius patiekalus. Jeigu gaminatė pagal receptus iš senesnių receptų 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 kepinimas

## Kepimo patarimai

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





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

## Nuoroda į kepinimo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

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

## Temperatūros pasirinkimas

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

## Kepinimo trukmės pasirinkimas

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


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


## Patarimai

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

## Veikimo režimai

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

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



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


## “Automatikprogramme” naudojimas

- Laikykitės ekrane pateiktų nurodymų.

## “Heißluft plus” arba “Bratautomatik” naudojimas

Kepimo režimai, skirti mėsos, žuvies ir paukštienos patiekalų kepimui su traškia plutele, gali būti naudojami ir kepant jautienos pjautynius 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” .

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Klimagaren” naudojimas

Naudokite šį veikimo režimą kepimui su drėgmės palaikymo funkcija.

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Ober-/Unterhitze” naudojimas

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


- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

## “Eco-Heißluft” naudojimas

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

- Įdėkite patiekalą į 2 kepimo lygį.

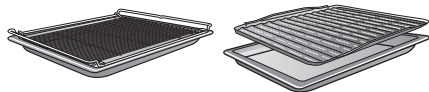
# Kepimas keptuve

 Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

Valdymo elementai

Kepindami keptuve, visada laikykite dureles uždarytas.



## Nuoroda į kepymo lenteles

Kepimo lentelių ieškokite šios naudojimo instrukcijos gale.

■ Naudokite nurodytą temperatūrą, kepyimo lygius ir kepyimo trukmę. Būtina atsižvelgti į mėsos svorį ir kepyimo 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 kepyimo lygyje.

■ Didesnio skersmens patiekalus dėkite į 1 arba į 2 kepyimo lygį.

## Kepinimo keptuve patarimai

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

Nenaudokite kepininių kepyimo padėklų!

## Kepimo trukmės ⌚ pasirinkimas

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

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

## Veikimo režimai

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

### “Grill groß” naudojimas

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


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

### “Umluftgrill” naudojimas

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

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

## 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 pažeisti spalvą. Ypač valydami orkaitės priekį, nenaudokite valiklių arba kalkių šalinimo priemonės.

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

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

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

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

Geriausią nešvarumus pašalinti iš karto.

Priedų negalima plauti indaplovėje.

**Patarimas:** nešvarumus, pvz., vaisių sulčių ar tešlos, dėl prastai užsidarančios kepimo formos geriausia valyti, kol maisto ruošimo skyrius dar šiek tiek šiltas.

Kad galėtumėte patogiai išvalyti prietaisą, rekomenduojame:

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

## Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo valiklių, pavyzdžiui, šveitimo miltelių, skysčio, šveitiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- indaplovėms skirtų valiklių,



### Įprastų nešvarumų šalinimas

#### Įprastų nešvarumų šalinimas

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

#### Sandariklio valymas

Aplink visą maisto ruošimo skyrių uždėtas durelių stiklo sandariklis.

Dėl riebalų likučių durelių sandariklis gali pradėti trūkinėti arba skeldėti.

- Po kiekvieno kepimo proceso rekomenduojama nuvalyti durelių sandariklį.

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

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

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

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

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

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

# Valymas ir priežiūra

## Orkaičių valiklių naudojimas

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

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

Valydami maisto ruošimo skyriaus viršų, nenaudokite purškiamo orkaičių valiklio.

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

- Palikite įsigerti, kaip nurodyta ant pakuotės.

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

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

## Įsisenėję nešvarumai ant “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų

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

“FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų niekada neplaukite indaplovėje.

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

- “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus trumpai pamirkykite (apie 10 minučių) karštame vandenyje, įpylę indų ploviklio.

Galite naudoti šiurkščiąją indų plovimo kempinėlės pusę. Minkštu šepetėliu nuvalykite rutulinius guolius.

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

## Galinio skydelio su katalizine danga valymas

Katalizinė danga aukštoje temperatūroje savaime išsivalo nuo aliejaus ir riebalų dėmių.

Kuo aukštesnė temperatūra, tuo veiksmingesnis procesas.


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

Jeigu ketinate naudoti orkaitės valiklį, išimkite katalizinį emaliu padengtą dalis.

## Prieskonių, cukraus ir panašių dėmių šalinimas.

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

## Aliejaus ir riebalų dėmių šalinimas

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

Ši trukmė priklauso nuo nešvarumo lygio.

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



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

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

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

## “Entkalken”

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

Kalkių šalinimo procesą galite įjungti bet kuriuo metu.

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

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

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

## Kalkių šalinimo proceso eiga

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

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

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

## Pasiruošimas kalkių šalinimo procesui

Jums reikės maždaug 1 l talpos indo.

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

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


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

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

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

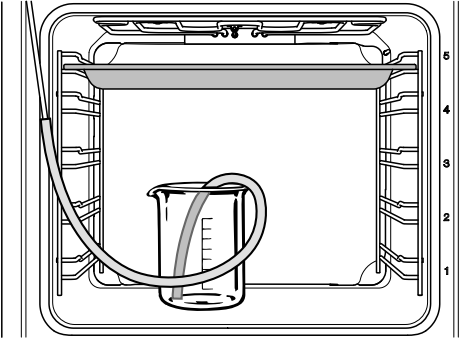
- Įpilkite į indą 600 ml šalto vandentiekio vandens ir ištirpinkite vieną kalkių šalinimo tabletę.

## Kalkių šalinimo proceso eiga

- Pasirinkite “Weitere” .
- Pasirinkite “Entkalken”.

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

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



- Indą su kalkių šalinimo priemone pastatykite ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo.
- Plastikinės žarnelės galą pritvirtinkite prie pripildymo vamzdelio. Kitą galą panardinkite į indą su kalkių šalinimo priemone ir pritvirtinkite kartu su siurbimo antgaliu.
- Patvirtinkite nuorodą mygtuku "OK".

Įsiurbimo procesas prasideda. Girdisi siurbimo garsai.

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

Tikrasis įsiurbtos kalkių šalinimo priemonės kiekis gali būti mažesnis negu nurodyta, todėl dalis skysčio lieka inde. Pasirodo nuoroda apie baigtą įsiurbimo procesą.

- Patvirtinkite nuorodą mygtuku "OK".
- Prasideda **veikimo fazė**. Galite sekti jos eigą.

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

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

Viso proceso metu įjungtas orkaitės vidaus apšvietimas ir veikia ventiliatorius. Veikimo fazės pabaigoje nuskamba garsinis signalas.

### Išgarinimo sistemos plovimas pabaigos veikimo fazei.

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

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

- Universalųjį padėklą su surinktais kalkių šalinimo priemonės likučiais išimkite, išpilkite ir vėl įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyriaus lygį.
- Iš indo išimkite plastikinę žarnelę.
- Išimkite indą, kruopščiai išplaukite ir įpilkite maždaug 1 l gėlo vandens.
- Įdėkite indą atgal į maisto ruošimo skyrių, pritvirtinkite jame plastikinę žarnelę.
- Patvirtinkite mygtuku "OK".

Pradedamas **pirmojo plovimo** įsiurbimo procesas.

Vanduo leidžiamas per išgarinimo sistemą ir surenkamas į universalųjį padėklą.

Rodomi **antrojo plovimo proceso** nurodymai.

## Valymas ir priežiūra

- Išimkite universalųjį padėklą su kalkių šalinimo priemonės likučiais, išpilkite ir vėl įdėkite į aukščiausią maisto ruošimo skyriaus kepimo lygį.
- Išimkite iš indo plastikinę žarnelę ir įpilkite maždaug 1 l gėlo vandentiekio vandens.
- Indą vėl pastatykite maisto ruošimo skyriuje, pritvirtinkite jame plastikinę žarnelę.
- Patvirtinkite mygtuku "OK".
- Tuos pačius veiksmus atlikite ir prieš **trečiąjį plovimo procesą**.

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

### Likusio vandens išgarinimas

Pasibaigus trečiajam plovimo procesui, prasideda likusio vandens išgarinimas.

- Iš maisto ruošimo skyriaus išimkite indą ir žarnelę.
- Uždarykite dureles.
- Patvirtinkite mygtuku "OK".



Pavojus nusiplikyti karštais garais!

Vandens garai gali sunkiai sužaloti! Todėl likusio vandens išgarinimo metu neatidarykite durelių.

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


Trukmė automatiškai pritaikoma prie likusio vandens kiekio.

### Kalkių šalinimo proceso užbaigimas

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

- Patvirtinkite mygtuku "OK".

Ekrane rodoma "Fertig", nuskamba garinis signalas.

- Išjunkite orkaitę įjungimo ir išjungimo  mygtuku.



Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

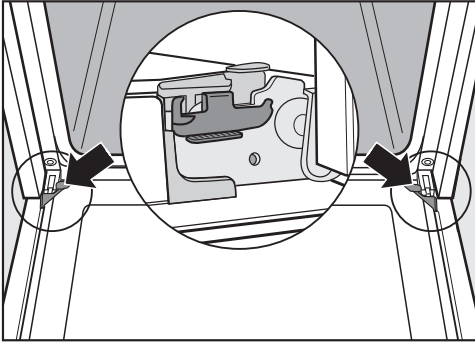
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų ir priedų.

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

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

## Durelių išėmimas

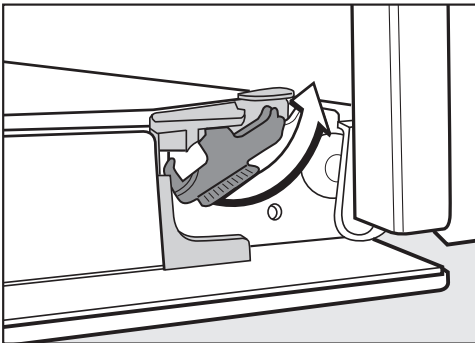
Durelės sveria apie 9 kg.



Durelės laikikliai yra sujungtos su lankstais.

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

- Iki galo atidarykite dureles.



- Iki galo atsukite blokavimo apkabas 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.

# Valymas ir priežiūra

## 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.

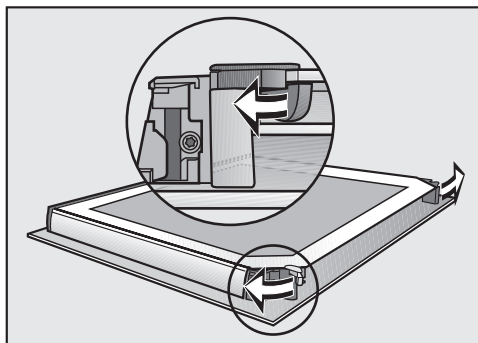
Durelės gali užsidaryti, jeigu bandote jas išardyti neišimtas.

Prieš išardydami dureles, jas išimkite.

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

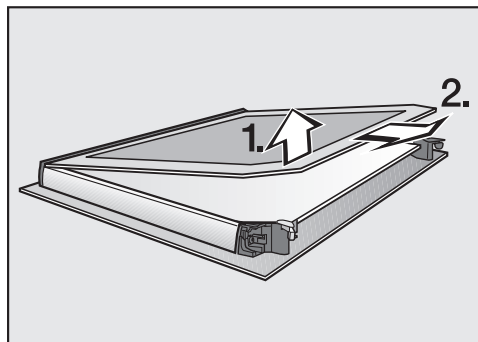
Durelių rankenėlę rekomenduojama

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



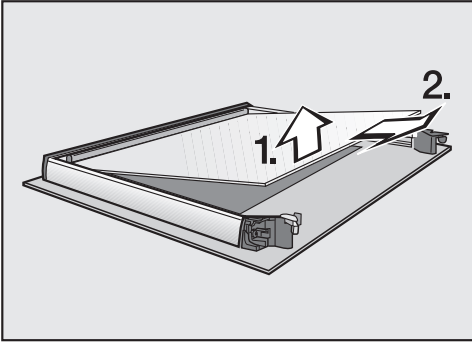
- Pasukite į išorę stiklo fikсаторius ir atlaisvinkite durelių stiklus.

Išimkite vidinį durelių stiklą:



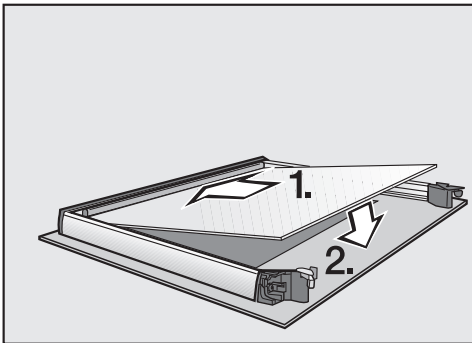
- Vidinį durelių stiklą **šiek tiek** kilstelėkite aukštyn ir išimkite iš plastikinės juostelės.



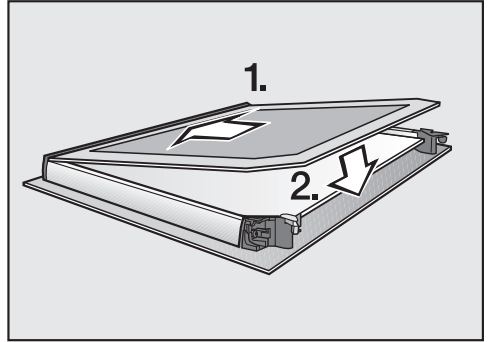


- Vidurinę stiklo plokštę **lengvai** kilstelėkite ir išimkite.
- Durelių stiklus ir kitas atskiras dalis išplaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio, švarią kempinę arba švarią, sudrėkintą mikropluošto šluostę.
- Nusausinkite minkšta šluoste.

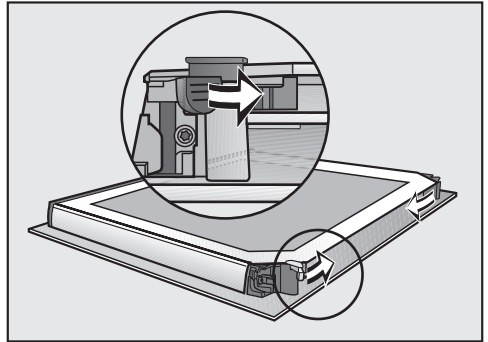
Tada atsargiai sumontuokite dureles:



- 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.

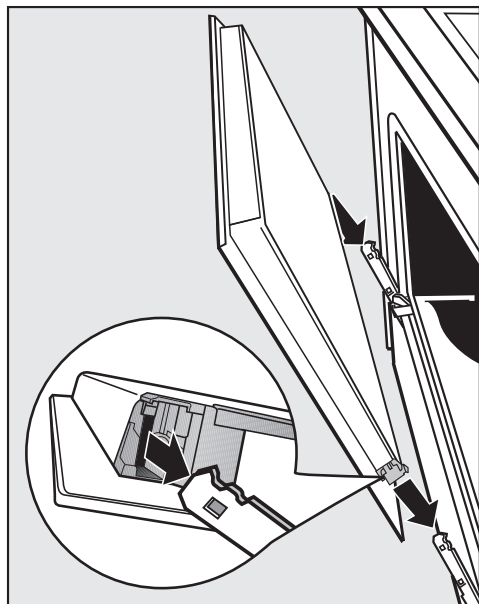


- Abu durelių stiklo fiksatorius pasukite į vidų ir užfiksuokite.

Durės vėl susstatytos.

# Valymas ir priežiūra

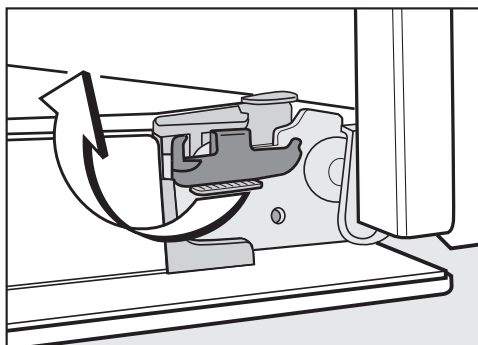
## Durelių montavimas



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

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

Būtinai vėl užfiksuokite blokavimo apkabas.



- Sukite jas į horizontalią padėtį, kol užsifiksuos.

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

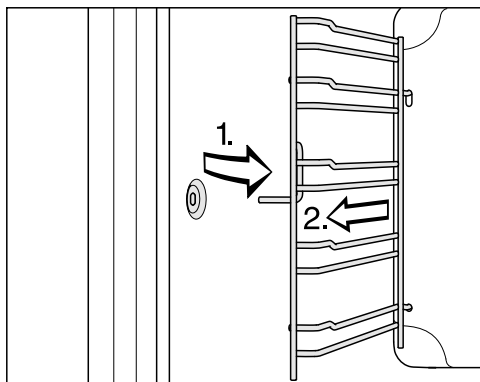
Padėklų laikiklius galite išimti kartu su “FlexiClip” visiškai ištraukiamaisiais įtaisais (jeigu yra).

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

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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



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

**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Kruopščiai sustatykite visas dalis.

## Galinio skydelio išėmimas

Išimti ir išvalyti galinę skydelį.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!

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

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

⚠ Besisukantis ventiliatoriaus sraigtas gali sužeisti!

Galite susižeisti prisilietę prie karšto oro ventiliatoriaus sraigto.

Niekada nenaudokite orkaitės, jeigu nėra įdėto galinio skydelio.

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

**Montuokite** atvirkštine tvarka.

- Atsargiai įdėkite atgal galinį skydelį.

Išdėstykite angas, kaip parodyta skyriuje “Apžvalga”.

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

## Valymas ir priežiūra

### Viršutinio ir keptuvo kaitinimo elemento nulenkimas

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

**⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių!**

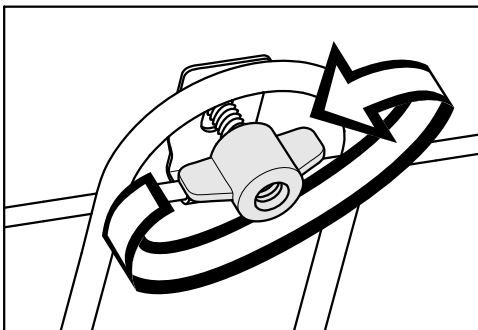
Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų.

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

Krentantys tvirtinimo varžtai gali pažeisti emaliuotą maisto ruošimo skyriaus paviršių.

Ant orkaitės pagrindo patieskite, pavyzdžiui, indų šluostę.

- Išimkite padėklų laikiklius.



- Atlaisvinkite sparnuotąsias varžles.

Galite pažeisti viršutinio kaitinimo / keptuvo kaitinimo elementą.

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

- Atsargiai nulenkite žemyn viršutinio / keptuvo kaitinimo elementą.



Dabar galite nuvalyti maisto ruošimo skyriaus viršų.

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


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


Užėję į [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

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



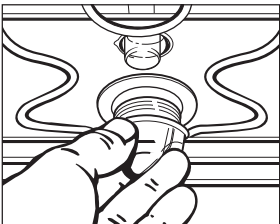
Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Ekranas yra tamsus.</b>	<p>Pasirinkote nustatymą “Tageszeit”   “Anzeige”   “Aus”. Išjungus orkaitę, ekranas lieka užtamsintas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Įjungus orkaitę, rodomas pagrindinis meniu. Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada,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

## Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Nereaguoja jutikliniai mygtukai.</b>	Pasirinkote nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Aus”. Jutikliniai mygtukai nereaguoja, nes orkaitė yra išjungta. ■ Kai tik įjungsite orkaitę, pradės reaguoti jutikliniai mygtukai. Jeigu norite, kad jutikliniai mygtukai reaguotų net kai garinė orkaitė yra išjungta, naudokite nustatymą “Display”   “QuickTouch”   “Ein”.
	Orkaitė neprijungta prie maitinimo tinklo. ■ Patikrinkite, ar orkaitės kištukas įstatytas į maitinimo lizdą. ■ Patikrinkite, ar neišsijungė elektros instaliacijos saugiklis. Kreipkitės į elektros specialistą arba garantinio aptarnavimo skyrių.
	Prietaiso valdymo sistemoje yra triktis. ■ Lieskite įjungimo ir išjungimo mygtuką  , kol ekranas išsijungs, o prietaisas iš naujo įsijungs.
<b>“Netzausfall” rodoma ekrane.</b>	Trumpam buvo sutrikęs elektros tiekimas. Dėl to nutrūko vykdomas kepimo procesas. ■ Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. ■ Kepimo procesą pradėkite iš naujo.
<b>Ekrane rodoma 12:00.</b>	Ilgiau nei 150 val. buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas. ■ Iš naujo nustatykite paros laiką ir datą.
<b>Ekrane rodoma “Maximale Dauer erreicht”.</b>	Orkaitė buvo naudojama neįprastai ilgą laiką. Suveikė apsauginis išsijungimas. ■ Patvirtinkite mygtuku “OK”. Orkaitė vėl paruošta naudoti.
<b>Ekrane rodoma “Fehler” ir nežinomas klaidos kodas.</b>	Gedimas, kurio negalite pašalinti patys. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.
<b>Pasirinkus kalkių šalinimo programą, ekrane rodoma “Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.”</b>	Sugedo išgarinimo sistema. ■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Kepimo procese su drėgmės palaikymo funkcija nesiurbiamas vanduo.</b>	<p>Ijungtas parodomasis režimas. Ekrane galima pasirinkti meniu punktus ir jutiklinius mygtukus, tačiau neveikia vandens išgarinimo siurblys.</p> <p>■ Išjunkite parodomąjį režimą “Einstellungen”   “Händler”   “Messeschaltung”   “Aus”.</p>
	<p>Sugedo išgarinimo sistemos siurblys.</p> <p>■ Kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.</p>
<b>Pasibaigus kepimo procesui, toliau girdisi veikimo garsas.</b>	<p>Pasibaigus kepimo procesui, toliau veikia aušinimo ventiliatorius (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Papildomas ventiliatoriaus veikimas”).</p>
<b>Orkaitė išsijungė automatiškai.</b>	<p>Jeigu nevykdomas kepimo procesas arba nenaudojamos jokios kitos funkcijos, taupydama energiją, orkaitė automatiškai išsijungia.</p> <p>■ Vėl įjunkite orkaitę.</p>
<b>Pyragas arba sausainiai neiškepė per kepimo lentelėje nurodytą laiką.</b>	<p>Pasirinkta temperatūra neatitinka nurodytos recepte.</p> <p>■ Pasirinkite recepte nurodytą temperatūrą.</p>
	<p>Sudedamųjų dalių kiekiai neatitinka nurodytų recepte.</p> <p>■ Patikrinkite, ar nepakeitėte recepto. Įpylus daugiau skysčio arba įdėjus kiaušinių, tešla bus drėgnesnė ir jai reikia ilgesnės kepimo trukmės.</p>
<b>Pyragas arba sausainiai nevienodai apskrunda.</b>	<p>Pasirinkote neteisingą temperatūrą arba ne tą kepimo lygį.</p> <p>■ Kepiniai gali nevienodai apskrusti. Jeigu skirtumas labai didelis, patikrinkite, ar pasirinkote teisingą temperatūrą ir kepimo lygį.</p>
	<p>Kepimo formos medžiaga arba spalva netinka naudojamam veikimo režimui.</p> <p>■ Veikimo režime “Ober-/Unterhitze”  nerekomenduojama naudoti šviesių arba blizgių kepimo formų. Naudokite matines, tamsias kepimo formas.</p>
<b>Ant kataliziniu emaliu padengto paviršiaus susikaupė rūdžių spalvos nešvarumų.</b>	<p>Katalizinio valymo metu nebuvo pašalinti prieskonių, cukraus ir kitų panašių produktų likučiai.</p> <p>■ Išimkite kataliziniu emaliu padengtas dalis ir nuplaukite nešvarumus šiltu vandeniu, plovikliu ir minkštu šepetėliu (žr. skyrių “Galinio skydelio su katalizine danga valymas”).</p>

## Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Sunkiai išsiima arba įsideda „FlexiClip“ visiškai ištraukiami įtaisai.	<p>„FlexiClip“ visiškai ištraukiamųjų įtaisų rutuliniuose guoliuose nepakanka alyvos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sutepkite juos specialia „Miele“ alyva. Tik speciali „Miele“ alyva pritaikyta naudoti aukštoje temperatūroje maisto ruošimo skyriuje. Kitos rūšies alyva aukštoje temperatūroje gali sukietėti ir suklijuoti „FlexiClip“ visiškai ištraukiamus įtaisus. „Miele“ specialios alyvos galima įsigyti „Miele“ specializuotose prekybos vietose arba garantinio aptarnavimo skyriuje.</li> </ul>
Netrukus išsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.	<p>Pasirinkote nustatymą „Beleuchtung“   „„Ein“ für 15 Sekunden“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jeigu norite, kad viso kepimo proceso metu būtų įjungtas maisto ruošimo skyriaus apšvietimas, pasirinkite nustatymą „Beleuchtung“   „Ein“.</li> </ul>
Išsijungė maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.	<p>Pasirinkote nustatymą „Beleuchtung“   „Aus“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jutikliniu mygtuku  15 sekundžių įjunkite maisto ruošimo skyriaus apšvietimą.</li> <li>■ Galite pasirinkti nustatymą „Beleuchtung“   „Ein“ arba „„Ein“ für 15 Sekunden“.</li> </ul>
Gaminimo kameros apšvietimas neįsijungia.	<p>Perdegė halogeninė lempa.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Pavojus nusideginti prisilietus prie karštų paviršių! Veikimo metu orkaitė įkaista. Galite nusideginti prisilietę prie karšto maisto ruošimo skyriaus sienelių, kaitinimo elementų arba priedų. Prieš valydami kaitinimo elementą, maisto ruošimo skyrių, padėklų laikiklius ir priedus, palaukite, kol jie atvės.</p> </div>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. Ištraukite iš tinklo kištuką arba išjunkite elektros instaliacijos saugiklį.</li> <li>■ Ketvirčiu apsisukimo pasukę į kairę, nuimkite lemputės gaubtą, patraukite sandarinimo žiedą žemyn ir išimkite lemputę iš korpuso.</li> <li>■ Pakeiskite halogeninę lemputę („Osram“ 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokolis G9).</li> <li>■ Lemputės gaubtą kartu su sandarinimo žiedu įstatykite į korpusą, sukite į kairę pusę ir pritvirtinkite.</li> <li>■ Orkaitę vėl prijunkite prie maitinimo tinklo.</li> </ul>



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

### Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

### Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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

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

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

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

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

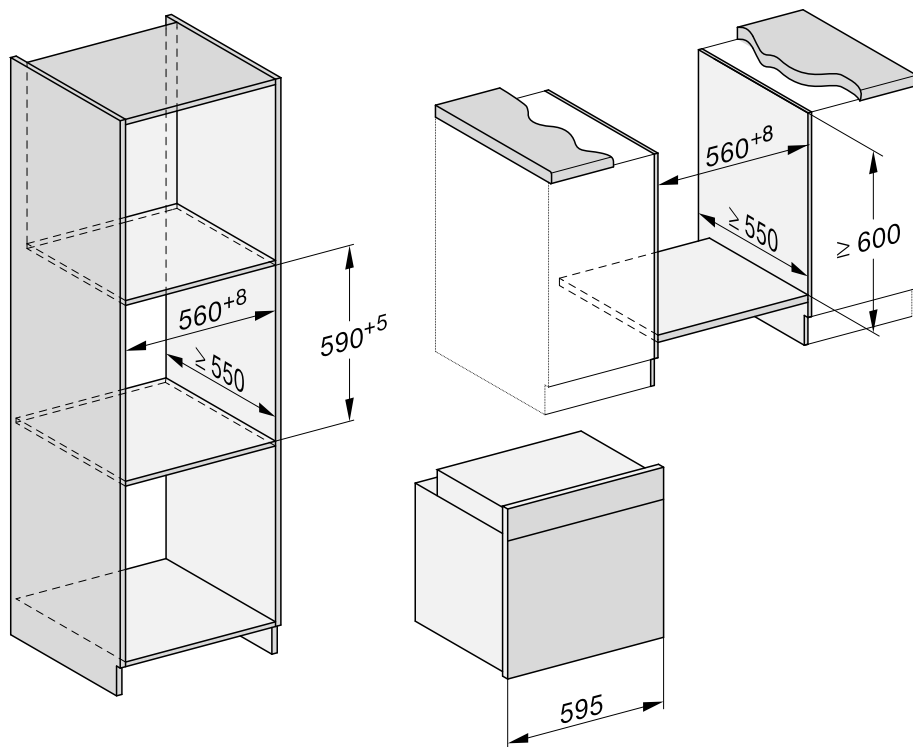
# Įrengimas

## Montavimo matmenys

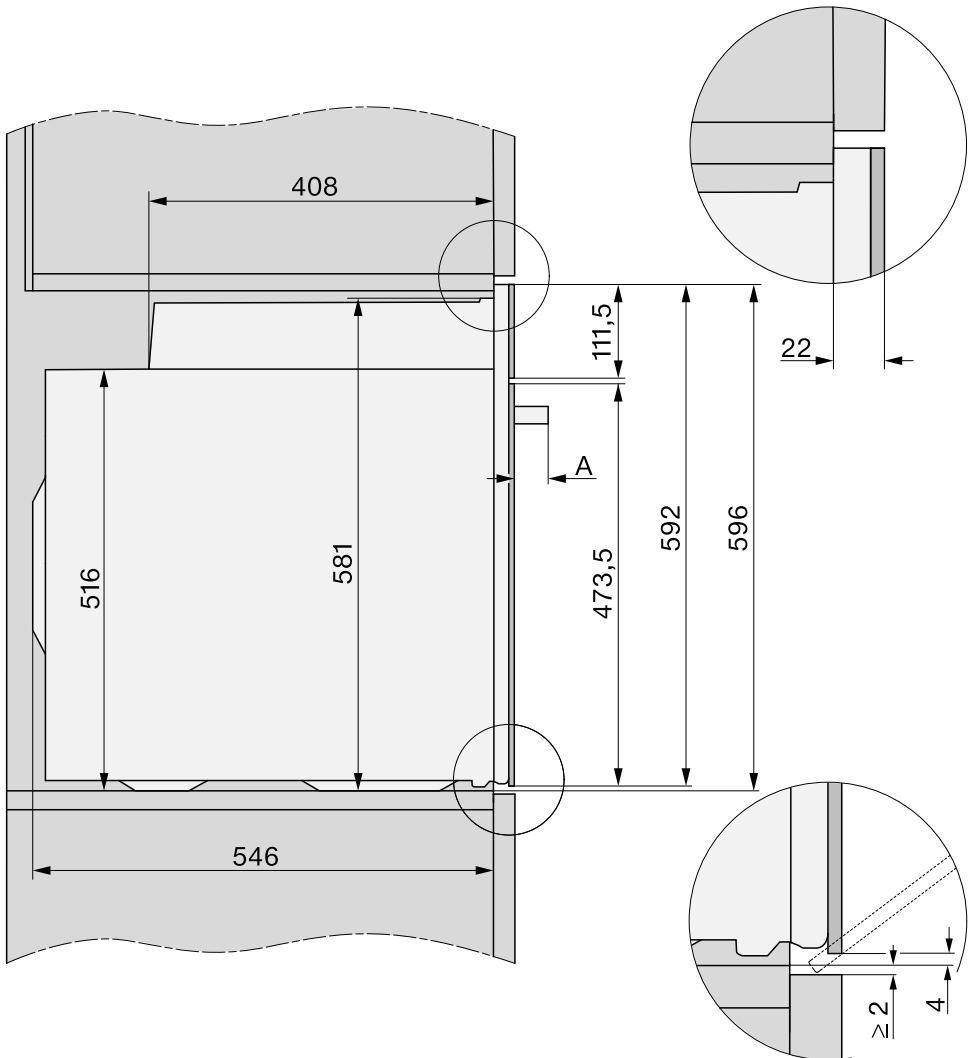
Matmenys nurodyti milimetrais.

### Montavimas į ūkinę spintą arba po stalviršiu.

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



## Vaizdas iš šono

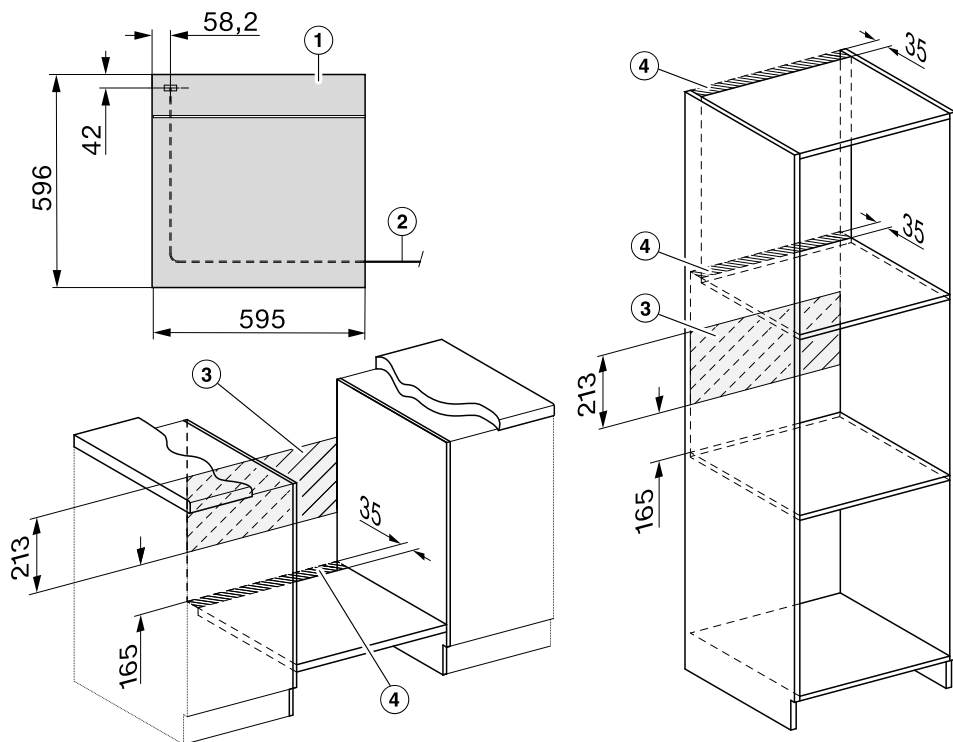


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



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

## Orkaitės įmontavimas

Kad būtų užtikrintas saugus veikimas, naudokite tik įmontuotą orkaitę.

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

Montuodami prietaisą:

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

Ant įmontavimo spintos šoninių sienelių netvirtinkite jokių šilumos izoliacinių juostelių.

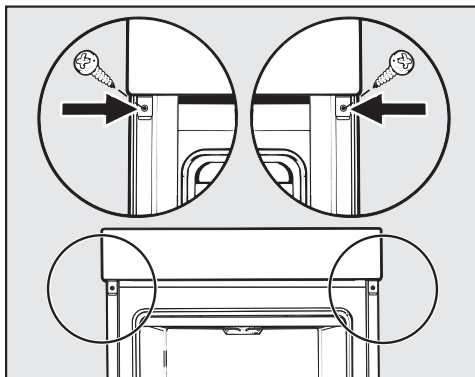
- Prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

Nelaikykite orkaitės už rankenos, galite pažeisti dureles.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

Prieš 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 poilius turi turėti skiriamąjį įtaisą.

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

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

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

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

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

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

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























### Orkaitė








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

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

Didžiausia prijungimo apkrova nurodyta specifikacijų lentelėje.

## Sviestinė tešla

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

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

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


























1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.










2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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

# Kepimo lentelės

## Minkoma tešla

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

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

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























1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.

2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

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



## Mielinė tešla










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








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

- 1 Naudokite matinę arba tamsią kepimo formą, pastatykite ją grotelių viduryje.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 3 Padėkite grotelės ant orkaitės pagrindo ir pastatykite ant jų kepimo indą. Atsižvelgiant į kepimo indo dydį, galite išimti padėklų laikiklius.
- 4 Padėklus išimkite skirtingu laiku, kai kepamas patiekalas jau pakankamai apskrudęs, tačiau dar nesibaigus nustatytai kepimo trukmei.
- 5 Kepimo pradžioje vieną kartą paleiskite garus.
- 6 Kepimo pradžioje du kartus paleiskite garus.

# Kepimo lentelės











## Varškės ir aliejaus tešla








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

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

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

## Biskvitinė tešla

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













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









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

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

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

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

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




















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












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

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

# Kepimo lentelės

## Pikantiški patiekalai

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

 Veikimo trukmė,  Temperatūra,  "Booster",  Kepimo lygis<sup>5</sup>,  Kepimo trukmė,  
 "Ober-/Unterhitze",  "Intensivbacken",  "Heißluft plus",  "Eco-Heißluft",  
 "Grill groß",  "Umluftgrill", ✓ įjungti, – išjungti



















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











1 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

2 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.

3 Praėjus pusei kepimo laiko, patiekalą apverskite.

## Jautiena

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















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









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

- Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 15 minučių kaitinkite maisto ruošimo skyrių, nustatę 120 °C temperatūrą. Įdėję patiekalą, sumažinkite temperatūrą.
- 5 minutes kaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 90 minučių, nuimkite dangtį ir 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.

# Kepimo lentelės






## Veršiena












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

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

- Naudokite kepimo ir kepinimo groteles bei universalųjį padėklą.
- Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 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 skystio.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą, galite vadovautis nurodyta šerdis temperatūra.

## Kiauliena













Kepamas patiekalas (priedai)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>11</sup> [°C]
Kiaulienos kepsnys / sprandinės kepsnys, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Kiaulienos kepsnys su odele, apie 2 kg (keptuvas)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Kiaulienos išpjova, apie 350 g <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Kumpio kepsnys, apie 1,5 kg (keptuvas su dangčiu)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Kaselio kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60 <sup>7</sup>	63–68
Kaselio kepsnys, apie 1 kg <sup>1)</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Maltos mėsos kepsnys, apie 1 kg (universalusis padėklas)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Pusryčių šoninė <sup>1)</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Kepimo dešra <sup>1)</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–








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

- 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.
- Įdėkite “FlexiClip” visiškai ištraukiamus įtaisus (jeigu yra).
- Iš pradžių kepkite uždengę dangčiu. Praėjus 60 minučių, nuimkite dangtį ir įpilkite apie 0,5 l skysčio.
- Pasibaigus įkaitinimo fazei, viso kepimo proceso metu rankiniu būdu paleiskite 3 garų srautus.
- 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.

# Kepimo lentelės

## 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 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Ėrienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)	 1	180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Ėrienos nugarinė be kaulo (kepimo ir kepinimo grotelės bei universalusis padėklas)	 1	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Stirnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)	 1	160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Elnienos nugarinė be kaulo (universalusis padėklas)	 1	140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Šernienos kumpis be kaulo, apie 1 kg (keptuvas su dangčiu)	 1	170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












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

- 1 Prieš tai mėsą apkepinkite keptuvėje.
- 2 Pirmiausia įkaitinkite maisto ruošimo skyrių, tada įdėkite kepamą patiekalą.
- 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 šerdis temperatūra.



## Paukštiena, žuvis


















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

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

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

# Duomenys patikrą vykdančioms institutams

## Bandomieji patiekalai pagal EN 60350-1

Bandomieji patiekalai (priedai)		 [°C]		 <sup>56</sup>	 [min]
Maži pyragaičiai (1 padėklas <sup>1)</sup> )		150	–	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Maži pyragaičiai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35
Trapios tešlos kepiniai (1 padėklas <sup>1)</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Trapios tešlos kepiniai (2 kepimo padėklai <sup>1)</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>7</sup>
Obuolių pyragas (grotelės <sup>1)</sup> , išardoma kepimo forma <sup>2)</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Trupintas biskvitas (grotelės <sup>1)</sup> , išardoma kepimo forma <sup>2)</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Skrebutis (grotelės <sup>1)</sup> )		300	–	3	5–8
Mėsainiai (kepimo ir kepinimo grotelės <sup>1</sup> 4 kepimo lygis ir universalusis padėklas <sup>1</sup> 1 kepimo lygis)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>8</sup>

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

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

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

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

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

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

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

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


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

## Energijos vartojimo efektyvumo klasė

Energijos vartojimo efektyvumo klasė nustatoma pagal EN 60350-1.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė: A+

Atlikdami matavimus, laikykitės šių nurodymų:

- Matavimai atliekami naudojant režimą “Eco-Heißluft” .
- Pasirinkite nustatymą “Beleuchtung” | “„Ein“ für 15 Sekunden” (žr. skyriaus “Einstellungen” poskyrį “Beleuchtung”).
- Matavimo metu maisto paruošimo skyriuje yra tik matavimui reikalingi priedai. Nenaudokite jokių priedų, pavyzdžiui, “FlexiClip” visiškai ištraukiamų įtaisų arba kataliziniu emaliu padengtų dalių, pavyzdžiui, šoninių skydelių arba viršutinės plokštės.
- Svarbi energijos efektyvumo klasės nustatymo sąlyga yra ta, kad durys matavimo metu būtų sandariai uždarytos.

Naudojami matavimo elementai šiek tiek arba labai gali trukdyti durų sandarumui. Tai turi neigiamos įtakos matavimo rezultatui.

Šį trūkumą galima pašalinti prispaudžiant duris. Jeigu sąlygos nepalankios, tai galima atlikti naudojant tinkamas technines pagalbines priemones. Šis trūkumas įprastai naudojant nepastebimas.

## Buitinių orkaitių duomenų lapas

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

MIELE	
Tiekiamo modelio identifikavimo ženklas	H 7164 B, H 7165 B, H 7264 B
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas / ertmė (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė / ertmė	
Nuo A+++ (didžiausias efektyvumas) iki D (mažiausias efektyvumas)	A+
Per įprastos veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	1,05 kWh
Per priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą kiekvienos ertmės suvartojamos energijos kiekis	0,71 kWh
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis kiekvienoje ertmėje	electric
Orkaitės ertmės tūris	76 l
Prietaiso masė	42,0 kg

## Atitikties deklaracija

---

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

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

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

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

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

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

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

# Garantijos sąlygos

---

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

## I Garantijos trukmė ir pradžia

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

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

## II Garantijos suteikimo sąlygos

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

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

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

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

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

## V Duomenų apsauga

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

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

## Sutartiniai ženklai

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



DE	LT
Maximale Dauer erreicht	Pasiekta maksimali trukmė
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	Gera
Remote Update	Programinės įrangos naujinimas nuotoliniu būdu
Restwasser verdampfen	Likusio vandens išgarinimas
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Solo-Ton	Atskiras signalas
Sprache	Kalba
Start um	Paleidimo val.
Tageszeit	Paros laikas
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Reguliuojamos temperatūros
überspringen	Pereiti / peršokti
Umluftgrill	Keptuvo su ventiliatoriumi

## Sutartiniai ženklai

DE	LT
Unterhitze	Apatinio kaitinimo elemento
Verbindungsstatus	Prisijungimo būseną
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Vorgang beendet	Procesas baigtas
Vorschlagstemperaturen	Rekomenduojama temperatūra
weitere	Kitos
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zeitgesteuert	Reguliuojamo laiko
zurücksetzen	Atkurti



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

H 7164 B, H 7165 B, H 7264 B