

Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika cepeškrāsns



Obligāti izlasiet šo lietošanas un montāžas instrukciju, pirms sākat uzstādīšanu – instalāciju – ekspluatāciju. Tādējādi pasargāsi sevi un necietīsi zaudējumus.

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	6
Ilgspējība un vides aizsardzība	13
Padomi elektroenerģijas taupīšanai	14
Pārskats	16
Vadības elementi	17
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	18
Displejs	18
Skārientaustiņi	18
Simboli	20
Darbības princips	21
Izvēlnes elementa izvēle	21
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā	21
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu	21
Darbības režīma vai funkcijas izvēle	21
Skaitļu ievadīšana	22
MobileStart aktivēšana	22
Ūdens iesūkšana	22
Aprīkojums	24
Identifikācijas datu plāksnīte	24
Piegādes komplektācija	24
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	24
Drošības aprīkojums	29
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu	29
Palaide	30
Miele@home	30
Pamatiestatījumi	31
Tvaika cepeškrāsns pirmā uzkarsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana	32
Einstellungen	33
Iestatījumu pārskats	33
Izvēlnes Einstellungen atvēršana	35
Sprache 	35
Tageszeit	35
Beleuchtung	35
Display	36
Lautstärke	36
Einheiten	36
Booster	37
Schnellabkühlen	37
Warmhalten	37
Vorschlagstemperaturen	37
Kühlgebläsenachlauf	38
Wasserhärte	39

Höhenlage	41
Sicherheit	41
Miele@home	41
Scan & Connect veikšana	42
Fernsteuerung	42
MobileStart aktivēšana	42
RemoteUpdate	42
Softwareversion	43
Händler	43
Werkeinstellungen	44
Betriebsstunden	44
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	45
Apkalpošana	46
Vienkāršā lietošana	46
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	47
Temperatūras maiņa	47
Gatavošanas laiku iestatīšana	47
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana	48
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana	48
Gatavošanas procesa pārtraukšana	48
Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Dampfgaren 	48
Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana	49
Booster	49
Schnellabkühlen	50
Warmhalten	50
Kurzzeit	51
Der zināt	53
Tvaicēšana	53
Dampfgaren  izmantošana	53
Norādījumi par gatavošanas tabulām	54
Dārzeņi	54
Zivis	55
Gaļa	56
Rīsi	56
Graudaugi	56
Miltu izstrādājumi	56
Augli	57
Klimagaren	57
Klimagaren  izmantošana	57
Konditorejas izstrādājumu cepšana	58
Ieteikumi cepšanai	58
Norādījumi par gatavošanas tabulām	59
Norādījumi par darbības režīmiem	59

Saturs

Cepešu cepšana	60
Ieteikumi cepšanai.....	60
Norādījumi par gatavošanas tabulām	61
Norādījumi par darbības režīmiem	61
Grilēšana.....	62
Ieteikumi grilēšanai.....	62
Norādījumi par gatavošanas tabulām	63
Norādījumi par darbības režīmiem	63
Auftauen	64
Gatavošana zemākā temperatūrā	64
Konservēšana.....	66
Kaltēšana	67
Trauku sildīšana	68
Dziļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	68
Automatikprogramma.....	69
Kategorijas	69
Automātisko programmu izmantošana.....	69
Norādījumi par izmantošanu	69
Gatavošanas tabulas.....	71
Dārzeņi 	71
Zivis 	72
Gaļa 	72
Miltu izstrādājumi 	72
Rīsi 	72
Maisītā mīkla	74
Sviesta mīkla.....	75
Rauga mīkla	76
Biezpiena un eļļas mīkla.....	77
Biskvīta mīkla.....	77
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi.....	78
Pikanti ēdieni	78
Liellops	80
Teļš.....	81
Cūkgaļa.....	82
Jēra gaļa, medījuma gaļa	83
Putnu gaļa, zivis.....	84
Tīrīšana un kopšana.....	85
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	85
Parastu netīrumu likvidēšana.....	86
Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)	86
Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.....	87

Katalītiski emaljētās aizmugurējās sienas tīrīšana	87
Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumu likvidēšana	87
Eļļas un tauku radīto netīrumu tīrīšana	88
Krāsns kameras augšpusē tīrīšana	88
Restwasser verdampfen	88
Pflege	90
Einweichen	90
Trocknen	90
Entkalken	90
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža	93
Aizmugurējās sienas noņemšana	94
Durvis	94
Durvju demontāža	94
Durvju izjaukšana	95
Durvju montāža	97
Problēmu novēršana	99
Norādījumi displejā	99
Neparedzēta uzvedība	101
Neapmierinošs rezultāts	104
Neparastas skaņas	104
Klientu apkalpošanas dienests	105
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā	105
Garantija	105
Uzstādīšana	106
Iebūvēšanas izmēri	106
Iebūvēšana augstajā skapī vai skapī zem darba virsmas	106
Sānskāts	107
Pieslēgumi un ventilācija	108
Tvaika cepeškrāsns iebūvēšana	109
Elektrotīkla pieslēgums	110
Informācija pārbaudes institūcijām	111
Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60350-1 (darbības režīms Dampfgaren ) ...	111
Pārbaudes ēdieni maltītes gatavošanai (darbības režīms Dampfgaren )	112
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1 (cepeškrāsns darbības režīmi)	113
Energoefektivitātes klase	114
Tehniskie parametri	115
Atbilstības deklarācija	115
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences	115
Garantijas noteikumi	116
Glosārijs	117

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Šī tvaika cepeškrāsns atbilst visiem obligātajiem drošības noteikumiem. Tomēr nepareiza lietošana var radīt traumas un materiālus zaudējumus.

Pirms tvaika cepeškrāsns ekspluatācijas uzsākšanas rūpīgi izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tajā ir sniegti svarīgi norādījumi par iebūvēšanu, drošību, lietošanu un apkopi. Tā pasargāsiet sevi un nepieļausiet tvaika cepeškrāsns bojājumus.

Saskaņā ar standartu IEC/EN 60335-1 Miele norāda, ka nodaļa par tvaika cepeškrāsns uzstādīšanu, kā arī norādījumi par drošību un brīdinājumi ir obligāti jāizlasa un jāievēro.

Miele nevar uzņemties atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

Saglabājiēt lietošanas un montāžas instrukciju un nododiet to kopā ar iekārtu, ja mainās tās īpašnieks.

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

► Šī tvaika cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un tai pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.

► Šī tvaika cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiet tvaika cepeškrāsns tikai un vienīgi mājāsaimniecībā pārtikas produktu tvaicēšanai, cepšanai, grilēšanai, sautēšanai, atkausēšanai, konservēšanai un kaltēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

► Personas, kuras ierobežotu fizisko, garīgo vai uztveres spēju vai pieredzes trūkuma, vai nezināšanas dēļ nevar droši lietot tvaika cepeškrāsns, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības.

Šādas personas drīkst lietot tvaika cepeškrāsns bez uzraudzības tikai tad, ja tām ir izskaidrotas visas darbības tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Šīm personām ir jāpazīst un jāsaprot iespējamie riski, ko var radīt nepareiza lietošana.

► Īpašo prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir iebūvēti īpaši apgaismes ķermeņi. Šos īpašos apgaismes ķermeņus drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tie nav piemēroti telpu apgaismošanai.

► Šajā tvaika cepeškrāsnī ir 1 gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

Bērni un sadzīves tehnika

- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt tvaika cepeškrāsni.
- ▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties tvaika cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot tvaika cepeškrāsni bez pieaugušo uzraudzības, ja tvaika cepeškrāsns darbība viņiem ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.
- ▶ Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt tvaika cepeškrāsni vai veikt tās apkopi.
- ▶ Ja tvaika cepeškrāsns tuvumā uzturas bērni, tie ir rūpīgi jāpieskata. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar tvaika cepeškrāsni.
- ▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkēt to sev pār galvu un nosmakt. Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Tvaiks un karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Tvaika cepeškrāsns durvju panelis, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties tvaika cepeškrāsnij darbības laikā. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties tvaika cepeškrāsnij, pirms tā nav atdzisusi tiktāl, ka savainošanās nav iespējama.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 15 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

Tehniskā drošība

- ▶ Nepareizi veikta ierīces uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.
- ▶ Tvaika cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai tvaika cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu tvaika cepeškrāsni.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā Miele iekārtā paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.

► Tvaika cepeškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.

► Lai pasargātu tvaika cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti ir jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

► Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos tvaika cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.

► Lai garantētu drošu tvaika cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

► Šo tvaika cepeškrāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).

► Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt tvaika cepeškrāsns darbības traucējumus.

Nekad neatveriet tvaika cepeškrāsns korpusu.

► Ja tvaika cepeškrāsns netiek remontēta Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.

► Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.

► Ja tvaika cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet “Miele” pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).

- Ja barošanas kabelis ir bojāts, ar īpaša veida kabeli tas jānomaina Miele pilnvarotam speciālistam.
- Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā tvaika cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla, piemēram, ja nedarbojas krāsns kameras apgaismojums (skatiet nodaļu “Ko darīt, ja ...”). Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot ir jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.
- Tvaika cepeškrāsns nevainojamai darbībai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa pievade. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiktu ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklāt nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).
- Ja tvaika cepeškrāsns ir iebūvēta slēgtās mēbelēs (piemēram, aiz skapja durvīm), tvaika cepeškrāsns lietošanas laikā nekad neaizveriet mēbeles durvis. Aiz aizvērtām mēbeļu durvīm uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta tvaika cepeškrāsns, iebūvēšanas skapis un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad tvaika cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Pareiza izmantošana

- Karsts ēdiens var radīt savainojumus. Ievietošanas vai izņemšanas laikā ēdiens var izšļakstīties no trauka. Varat apdedzināties ar ēdienu. Ēdiena trauka ievietošanas vai izņemšanas laikā pievērsiet uzmanību tam, lai ēdiens neizšļakstītos no trauka.
- Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet tvaika cepeškrāsns durvis aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot tvaika cepeškrāsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durvis atveriet tikai tad, kad dūmi ir izklīduši.
- Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas tvaika cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet tvaika cepeškrāsni telpu apsildei.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Pārķarsusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiēt tvaika cepeškrāsni bez uzraudzības. Ne-
kad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet tvaika cepeš-
krāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt
gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanas. Ievērojiet ie-
teiktos gatavošanas laikus.
- ▶ Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatū-
rās var pašaiizdegties.
Nekad neizmantojiet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzi-
nāšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu
Heißluft plus  vai Ober-/Unterhitze .
- ▶ Ja ēdiena gatavošanā tiek izmantoti alkoholiskie dzērieni, ņemiet
vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Nonākot saskarē ar karstu
sildelementu, tvaiks var uzliesmot.
- ▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai,
augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt tvaika cepeš-
krāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai
iebūvēšanas skapis. Atstājiēt tvaika cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet
izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad
dzēsēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos sil-
tus vai uzglabātu, var izžūt, un no tiem izplūstošais mitrums var izrai-
sīt tvaika cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziēt pārtikas produktus.
- ▶ Krāsns kameras pamatnes emalja karstuma sastrēguma dēļ var sa-
sprēgāt vai atdalīties.
Nekad neapklājiēt krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija
foliju vai pavardu aizsargfoliju.
Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas
virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiēt tikai darbības
režīmu Heißluft plus  vai Eco-Heißluft  bez Booster funkcijas.
- ▶ Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras
pamatni. Ja novietoja katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kame-
ras pamatnes, nebīdiēt šos priekšmetus turp un atpakaļ.
- ▶ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uz-
liets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēša-
nos. Turklāt pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas.
Nekad nelejiēt aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.

► Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Tvaicēšanas laikā, gatavošanas procesos ar mitrināšanu un atlikušā ūdens iztvaikošanas laikā veidojas ūdens tvaiki, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Nekādā gadījumā neatveriet iekārtas durvis gatavošanas procesa ar tvaiku vai atlikušā ūdens iztvaikošanas laikā.

► Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos tiktu sadalīta vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta. Lai pārtikas produkti vienmērīgi sarakstu, apgroziet vai apmaisiet tos.

► Plastmasas trauki, kas nav piemēroti lietošanai cepeškrāsnī, augstās temperatūrās kūst un var sabojāt tvaika cepeškrāsni vai aizdegties.

Izmantojiet tikai tādus plastmasas traukus, kas ir piemēroti cepeškrāsnīm. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.

Ja vēlaties tvaicēšanai izmantot plastmasas traukus, pievērsiet uzmanību tam, lai tie būtu izturīgi pret temperatūru (līdz 100 °C) un tvaika iedarbību. Citi plastmasas trauki var izkust, kļūt trausli vai vāri.

► Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

► Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Pret atvērtām durvīm var atsisties vai paklupt. Bez vajadzības neatstājiet atvērtas durvis.

► Iekārtas durvis iztur ne vairāk kā 15 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durvīm un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Ievērojiet piesardzību, lai nekas netiktu iespiests starp durvīm un krāsns kameru. Tvaika cepeškrāsni var sabojāt.

► Tvaiks var iekļūt elektrību vadošajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Turklāt elektrību vadošās daļas var sabojāties. Nelietojiet tvaika cepeškrāsni bez lampas pārsega.

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

► Līmvielas bojā nerūsējošā tērauda virsmas un to ietekmē virsmas zaudē netīrumu atgrūšanas funkciju. Nelīmējiet uz nerūsējošā tērauda virsmām piezīmju lapiņas, līmłenti vai citas līmvielas.

► Magnēti var radīt skrāpējumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda virsmas magnētu piestiprināšanai.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tīrīšana un kopšana

- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.
 - ▶ Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
 - ▶ Atbalsta režģi var izņemt. Atkal pareizi iemontējiet atbalsta režģi.
 - ▶ Katalītiski emaljētais aizmugurējais panelis ir izņemams, lai veiktu tīrīšanu (skatiet nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Aizmugures paneļa izņemšana”). Pareizi ievietojiet aizmugures paneli atpakaļ un nekad nelietojiet tvaika cepeškrāsni bez ievietota aizmugurējā paneļa.
 - ▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru tvaika cepeškrāsni un tās apkārtni.
- Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

Piederumi

- ▶ Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un/vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu tvaika cepeškrāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.
- ▶ Miele Gourmet cepešu traukus HUB 5000/HUB 5001 (ja tādi ir) nedrīkst iebīdīt 1. ievietošanas līmenī. Tā tiks bojāta krāsns kameras pamatne. Nelielā atstatuma dēļ veidojas karstuma sastrēgums un var sasprēgāt vai atdalīties emalja. Nekad nenovietojiet Miele cepešu traukus uz 1. ievietošanas līmeņa augšējā statņa, jo tur netiek nodrošināta aizsardzība pret nejaušu izvilkšanu. Parasti izmantojiet 2. ievietošanas līmeni.

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un patsargā iekārtu no bojājumiem pārvadāšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izraudzīti, ņemot vērā vides aizsardzības un materiālu utilizācijas prasības, tāpēc tos kopumā var atkārtoti pārstrādāt.

Iepakojuma atkārtota iekļaušana materiālu apritē ļauj taupīt izejvielas. Atkarībā no materiāla izmantojiet īpašas izejvielu krātuves un nodošanas iespējas. Transportēšanas iepakojumu pieņem Miele specializētais tirgotājs.

Nolietotās iekārtas utilizācija

Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc nekādā gadījumā nepieļaujiet nolietotās iekārtas nokļūšanu sadzīves atkritumos.



Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko iekārtu bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši likumdošanas aktiem jūsu pienākums ir izņemt nolietotās baterijas un akumulatorus, kas nav nedalāmi savienoti ar iekārtu, kā arī lampas, kuras ir iespējams izņemt, nebojājot tās. Nododiet šīs detaļas atbilstošā savākšanas vietā, kur tās var nodot bez atlīdzības. Lūdzu, nodrošiniet, lai likvidējamā iekārta līdz aiztransportēšanas brīdim tiktu uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

Padomi elektroenerģijas taupīšanai

Gatavošanas procesi

- Savu maltīšu pagatavošanai pēc iespējas izmantojiet automātiskās programmas.
- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc īsākā norādītā laika perioda.
- Iepriekšēju krāsns kameras uzkaršēšanu veiciet, tikai ja tas ir nepieciešams saskaņā ar recepti vai gatavošanas tabulu.
- Gatavošanas procesa laikā pēc iespējas neveriet vaļā durvis.
- Ieteicams izmantot matētas, tumšas cepamās veidnes un gatavošanas traukus no neatstarojošiem materiāliem (emaljēta tērauda, karstumizturīga stikla, alumīnija ar pārklājumu). Tādi gaiši materiāli kā nerūsējošais tērauds vai alumīnijs atstaro siltumu un tādējādi tas sliktāk nonāk gatavojamajā produktā. Arī krāsns kameras pamatni vai režģi nepārklājiet ar siltumu atstarošu alumīnija foliju.
- Lai ēdiena gatavošanas laikā nepieļautu pārmērīgu elektroenerģijas patēriņu, ievērojiet gatavošanas laiku. Iestatiet gatavošanas laiku vai izmantojiet pārtikas termometru, ja tāds ir pieejams.
- Daudzu ēdienu gatavošanai var izmantot darbības režīmu Heiðluft plus . Tādā gadījumā var gatavot zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā Ober-/Unterhitze , jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts. Turklāt ēdienus var vienlaikus gatavot vairākos līmeņos.
- Eco-Heiðluft  ir novatorisks darbības režīms, kas ir piemērots nelielam produktu daudzumam, piemēram, dziļi sasaldētām picām, maizītēm vai formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdieniem un cepešiem. Jūs gatavojat energotaukā pīgi ar optimālu siltuma izmantošanu. Gatavojot vienā ievietošanas līmenī, jūs ietaupāt līdz 30% enerģijas, iegūstot tikpat labus gatavošanas rezultātus. Gatavošanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.
- Ēdienu grilēšanai pēc iespējas izmantojiet darbības režīmu Umluftgrill . Tādā gadījumā grilēšana notiek zemākā temperatūrā nekā citos grilēšanas režīmos ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojiet vairākus ēdienus. Novietojiet tos blakus vai dažādos ievietošanas līmeņos.
- Ēdienus, kurus nevar gatavot vienlaikus, pēc iespējas gatavojiet secīgi citu pēc cita, lai izmantotu esošo siltumu.

Atlikušā siltuma izmantošana

- Gatavošanas procesos airāk nekā 140 °C temperatūrā un ar gatavošanas laiku ilgāk nekā 30 minūtes aptuveni 5 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām temperatūru var samazināt līdz viszemākajai iestatāmajai temperatūrai. Atlikušā siltuma daudzums būs pietiekams, lai pabeigtu gatavošanu. Tomēr nekādā gadījumā neizslēdziet tvaika cepeškrāsni (skatiet nodaļu "Drošības norādījumi un brīdinājumi").
- Ja vēlaties notīrīt eļļas un tauku traipus no katalītiski emaljētajām daļām, ir ieteicams uzsākt tīrīšanas procesu uzreiz pēc gatavošanas procesa. Atlikušais siltums mazina elektroenerģijas patēriņu.

Iestatījumu pielāgošana

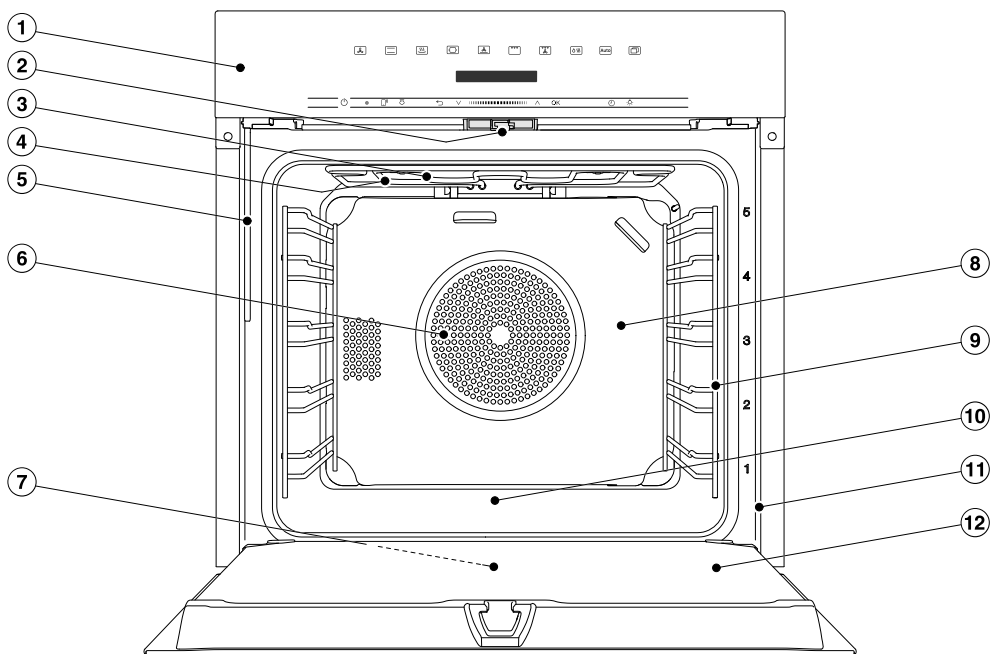
- Lai mazinātu enerģijas patēriņu, vadības funkcijām izvēlieties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus.
- Krāsns kameras apgaismojumam atlasiet iestatījumu Beleuchtung | Aus vai „Ein“ für 15 Sekunden. Ar skārientaustiņu ☐: krāsns kameras apgaismojumu jebkurā laikā var atkal ieslēgt.

Elektroenerģijas taupīšanas režīms

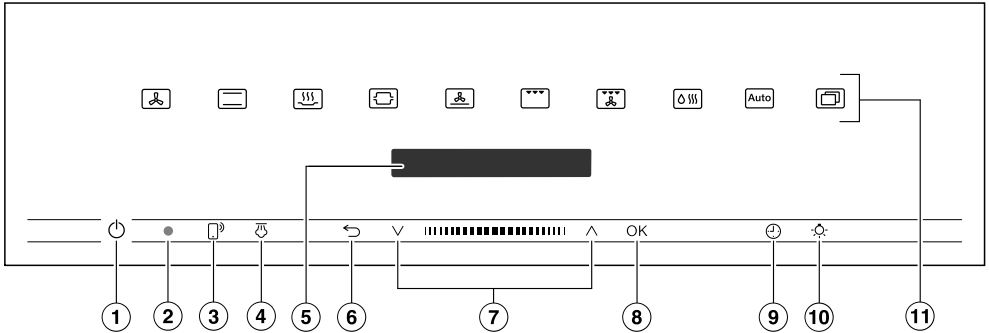
Lai taupītu elektroenerģiju, tvaika cepeškrāsns automātiski izslēdzas, ja nenotiek gatavošanas process un netiek veiktas nekādas vadības darbības. Displejā ir redzams diennakts laika rādījums vai arī displejs ir aptumšots (skatiet nodaļu "Einstellungen").

Pārskats

Tvaika cepeškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Durvju aizslēgs
- ③ Augšējais/grila sildelements
- ④ Tvaika padeves atvere
- ⑤ Tvaicēšanas sistēmas pievadcaurule
- ⑥ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑦ Šķidruma savākšanas tekne
- ⑧ Katalītiski emaljēta aizmugurējā siena
- ⑨ Atbalsta režģis ar 5 ievietošanas līmeņiem
- ⑩ Krāsns kameras pamatne un zem tās esošais apakšējais sildelements
- ⑪ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑫ Durvis



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš padziļinājumā
Tvaika cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš Tvaika cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās gala ierīces
- ④ Skārientaustiņš Tvaika viļņu padevei darbības režīmā Klimagaren
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārientaustiņš Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos un mainītu izvēlnes elementus gatavošanas procesa laikā
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem un
Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑧ Skārientaustiņš *OK*
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārientaustiņš Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārientaustiņi
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei

Vadības elementi

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš  atrodas padziļinājumā un reaģē uz pirkstu pieskārieniem.

Ar šo taustiņu ieslēdzat un izslēdzat tvaika cepeškrāsni.

Displejs

Displejā tiek parādīts diennakts laiks vai dažāda informācija par darbības režīmiem, temperatūrām, gatavošanas laikiem, automatiskajām programmām un iestatījumiem.

Pēc tvaika cepeškrāsns ieslēgšanas ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu  tiek parādīta galvenā izvēlne ar pieprasījumu Betriebsart wählen.

Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Šo skaņas signālu var izslēgt izvēlnē Weitere  | Einstellungen | Lautstärke | Tastenton.

Ja vēlaties, lai skārientaustiņi reaģētu arī tad, kad tvaika cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein.

Skārientaustiņi virs displeja

Informācija par darbības režīmiem un papildfunkcijām ir sniegta nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”, “Einstellungen”, “Automatikprogramme” un “Citi lietojumi”.

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	Ja gribat vadīt tvaika cepeškrāsni no savas mobilās gala ierīces, jums ir jābūt pieejamai sistēmai Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo un ir pieejama funkcija MobileStart. Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt tvaika cepeškrāsni no savas mobilās gala ierīces (skatiet nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Miele@home”).
	Ja darbības režīmā Klimagaren  ir izvēlēti manuāli tvaika padeves viļņi, ar šo skārientaustiņu var aktivēt tvaika padeves viļņus. Tiklīdz tvaika padeves vilni var aktivēt, skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā. Tvaika viļņa padošanas laikā displejā tiek parādīts  .
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat to pārtraukt.
  	Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat ritināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Displejā tiek parādīts izvēlnes elements, kuru gribat izvēlēties. Lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.

Vadības elementi

Skārientaustiņš	Darbība
OK	Tikko tiek parādīta kāda vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārientaustiņš OK izgaismojas oranžā krāsā. Ar šo skārientaustiņu izsaucāt dažādas funkcijas, piemēram, atgādinājuma laiku, saglabājat vērtību vai iestatījumu izmaiņas vai apstiprināt norādījumus.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process ne-notiek. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kame- ras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādīju- mus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar OK.
	Atgādinājuma laiks
	Ķeksītis norāda aktuālo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu sig- nālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no tvaika cepeškrāsns nejaušas ie- slēgšanas (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Sicherheit).

Tvaika cepeškrāsns tiek apkalpota no navigācijas rūts ar bulttaustiņiem $\wedge$ un $\vee$ un apgabalu starp tiem $|||■|||$.

Tikko tiek parādīta vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārientaustiņš *OK* izgaismojas oranžā krāsā.

Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarieties bulttaustiņam $\wedge$ vai $\vee$ vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $|||■|||$, līdz tiek parādīts vēlamais izvēlnes elements.

Norāde: Ja bulttaustiņš ir nospiests, izvēlņu saraksti automātiski mainās tik ilgi, līdz bulttaustiņš tiek atlaists.

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti ✓.

- Pieskarieties bulttaustiņam $\wedge$ vai $\vee$ vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $|||■|||$, līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums.
- Apstipriniet ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

Dažus iestatījumus attēlo segmentu josla $■■■■■□□□$. Ja visi segmenti ir aizpildīti, ir izvēlēta maksimālā vērtība.

Ja neviens segments nav aizpildīts vai ir aizpildīts tikai viens segments, ir izvēlēta minimālā vērtība vai iestatījums ir izslēgts (piemēram, skaļums).

- Pieskarieties bulttaustiņam $\wedge$ vai $\vee$ vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $|||■|||$, līdz tiek parādīts vēlamais iestatījums.

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

Darbības režīmu un funkciju (piemēram, Weitere ) skārientaustiņi atrodas virs displeja (skatīt nodaļu “Apkalpošana” un “Einstellungen”).

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- Darbības režīmos un funkcijās: iestatiet dažādas vērtības, piemēram, temperatūru.
- Ritiniet izvēlnes sarakstā ar Weitere , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.
- Apstipriniet ar *OK*.

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

Ritiniet izvēlnes sarakstā ar Weitere , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.

Darbības princips

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

- Pieskarieties bulttaustiņam $\wedge$ vai $\vee$ vai novelciet pa labi vai pa kreisi apga-balā $|||$ $|||$, līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.

Norāde: Ja bulttaustiņš ir nospiests, vērtības automātiski mainās tik ilgi, līdz bulttaustiņš tiek atlaists.

- Apstipriniet ar **OK**.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs no-nākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu $\square^{\text{p}}$, lai akti-vētu MobileStart.

Skārientaustiņš $\square^{\text{p}}$ tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrāsni ar Miele lie-totni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lie-totni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš $\square^{\text{p}}$.

Ūdens iesūkšana

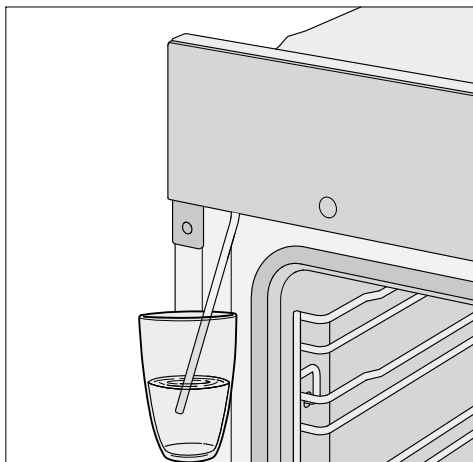
Darbības režīmos Dampfgaren $\square$ un Kli-magaren $\square$ tiek parādīts uzaicinājums sagatavot ūdeni gatavošanas procesam.

- Piepildiet trauku ar vajadzīgo svaiga ūdens daudzumu.

Destilēts vai ar ogļskābi piesātināts ūdens un citi šķidrumi var sabojāt tvaika cepeškrāsni.

Izmantojiet **tikai svaigu, aukstu dze-ramo ūdeni** (līdz 20 °C temperatūrā).

- Atveriet durvis.
- Nolokiet uz priekšu uzpildes cauruli, kas atrodas kreisajā pusē zem vadības paneļa.



- Iegremdējiet uzpildes cauruli traukā ar svaigo ūdeni.
- Apstipriniet ar **OK**.

Sākas iesūkšanas process.

Faktiskais iesūktā svaigā ūdens dau-dzums var būt mazāks nekā noteiktais, tāpēc tas traukā paliks pāri.

Iesūkšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt un atkal turpināt, atlasot *OK*.

- Pēc iesūkšanas procesa beigām nolieciet trauku malā un aizveriet durvis.

Vēlreiz ir īslaicīgi dzirdams sūknēšanas troksnis. Tiek iesūkts uzpildes caurulē atlikušais ūdens.

Sākas gatavošanas process. Iztvaicētais ūdens gatavošanas procesa laikā ieplūst krāsns kamerā tvaika veidā. Tvaika padeves atveres atrodas krāsns kameras griestu aizmugurējā kreisajā stūrī.

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Ja gatavošanas procesam izmanto tvaiku, atverot durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izklīst.

Aprīkojums

Šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstītie modeļi ir norādīti instrukcijas aizmugurē.

Identifikācijas datu plāksnīte

Identifikācijas datu plāksnīte ir redzama uz priekšējā rāmja, ja ir atvērtas durvis.

Uz tās ir norādīts modeļa apzīmējums, sērijas numurs, kā arī pieslēguma parametri (tikla spriegums/frekvence/maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze).

Ja rodas jautājumi vai problēmas, sagatavojiet šo informāciju, lai saņemtu profesionālu palīdzību no uzņēmuma Miele.

Piegādes komplektācija

- Lietošanas un montāžas instrukcija tvaika cepeškrāsns funkciju vadībai
- Pavārgrāmata ar receptēm automātikajām programmām un darbības režīmiem
- Skrūves tvaika cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas skapī
- Atkalķošanas tabletes un plastmasas šļūtene ar piesūcekni tvaicēšanas sistēmas atkalķošanai
- Dažādi piederumi

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

Tvaika cepeškrāsnij vienmēr ir atbalsta režģis, gatavošanas trauks, universālā plāts un cepšanas režģis (īsumā: režģis).

Atkarībā no modeļa tvaika cepeškrāsns ir daļēji apgādāta ar citiem šeit minētajiem piederumiem.

Visi minētie piederumi, kā arī tīrīšanas un kopšanas līdzekļi ir paredzēti Miele tvaika cepeškrāsnīm.

Tos var iegādāties Miele tīmekļa veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai Miele specializētajā veikalā.

Veicot pasūtījumu, norādiet savas tvaika cepeškrāsns modeļa un nepieciešamā piederuma apzīmējumu.

Atbalsta režģis

Krāsns kameras labajā un kreisajā pusē atrodas atbalsta režģi ar  ievietošanas līmeņiem piederumu iebīdīšanai.

Līmeņu apzīmējumi ir norādīti uz priekšējā rāmja.

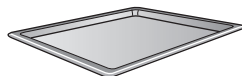
Katru ievietošanas līmeni veido 2 viens virs otra novietoti statņi.

Papildu piederumi (piemēram, režģis) ir jāiebīda starp statņiem.

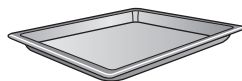
Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Atbalsta režģa ar FlexiClip izvelkamajām vadočnēm noņemšana").

Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



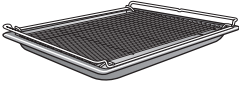
Režģis HBBR 71:



Šie papildu piederumi vienmēr ir jāiebīda starp viena līmeņa atbalsta režģa statņiem.

Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

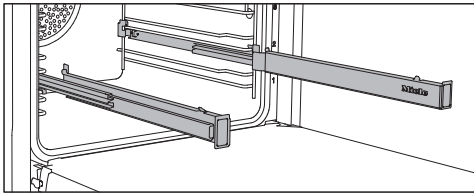
Šo papildu piederumu īsāko malu vidū ir ierīkots nodrošinājums pret izvilkšanu. Tas neļauj piederumiem izkrist no atbalsta režģiem, ja vēlaties piederumus izvilkt ārā tikai nedaudz.



Ja izmantojat universālo plāti, uz kuras ir uzlikts režģis, universālā plāts ir jāiebīda starp viena līmeņa statņiem, bet režģis automātiski novietojas virs tās.

Darbības režīmā Dampfgaren **vienmēr** iebīdiet universālo plāti 1. līmenī, lai uztvertu šķidrumu.

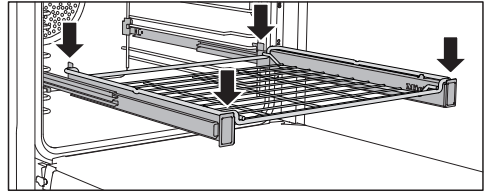
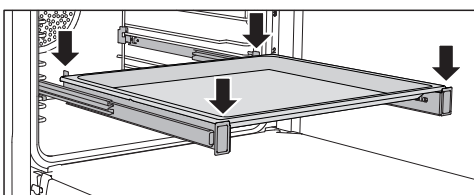
FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 71



FlexiClip izvelkamās vadotnes var izmantot ievietošanas līmeņos 1–4.

Pirms piederumu iebīdīšanas vispirms pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamās vadotnes krāsns kamerā.

Tad piederumi automātiski tiek droši ievietoti starp priekšējo un aizmugurējo fiksatoru un nodrošināti pret noslidēšanu.



FlexiClip izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža un demontāža

Karstas virsmas var radīt savainojumus.

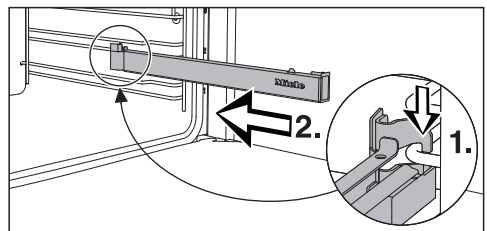
Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms FlexiClip izvelkamo vadotņu montāžas un demontāžas ļaujiet vispirms atdzist sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem.

FlexiClip izvelkamās vadotnes uzmontē starp viena līmeņa statņiem.

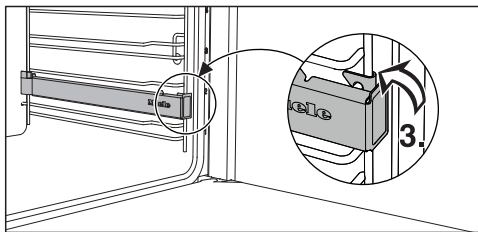
FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

FlexiClip izvelkamās vadotnes montāžas vai demontāžas laikā **neizvelciet** vienu no otras.



- Uzkabini FlexiClip izvelkamās vadotnes uz ievietošanas līmeņa apakšējā statņa priekšgala (1.) un iebīdiet tās pa statni krāsns kamerā (2.).

Aprīkojums

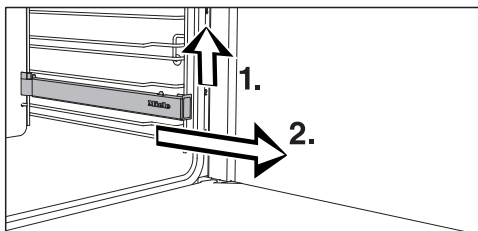


- Fiksējiet FlexiClip izvelkamās vadotnes uz ievietošanas līmeņa apakšējā statņa (3.).

Ja FlexiClip izvelkamās vadotnes pēc montāžas tiek bloķētas, tās vienu reizi ir spēcīgi jāpavelk.

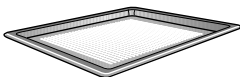
Rīkojieties turpmāk aprakstītajā veidā, lai demontētu FlexiClip izvelkamās vadotnes.

- Pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni.



- Paceliet FlexiClip izvelkamo vadotņu priekšgalu uz augšu (1.) un izvelciet tās pa ievietošanas līmeņa statni ārā (2.).

Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte HBBL 71



Smalkā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

- ceptot konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes, tiek uzlabota apbrūnināšana no apakšpuses.

Vispirms izrullējiet mīklu uz darbvirsmas un tad novietojiet to uz Gourmet cepšanas un AirFry plātes.

- Frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus bez eļļas var cept karstā gaisa plūsmā (AirFrying).

- Kaltēšanas / žāvēšanas laikā tiek pilnveidota gaisa plūsma ap produktu.

Emaljētajai virsmai ir “PerfectClean” pārklājums.

Tādas pašas lietošanas iespējas piedāvā arī **perforētā apaļā cepšanas un AirFry veidne HBFP 27-1**.

Perforētā Gourmet cepšanas un AirFry plāte un perforētā apaļā cepšanas un AirFry veidne nav piemērotas izmantošanai darbības režīmā Dampfgaren .

Izmantojiet perforētās plāti un veidnes tikai cepšanai.

Apaļās cepamās veidnes



Neperforētā apaļā veidne HBF 27-1 ir lieliski piemērota picas, plakanu rauga un smilšu mīklas kūku, saldu un pikantu pīrāgu, apceptu desertu, maizes plāceņu un citu apaļas formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

Perforētā apaļā cepšanas un AirFry veidne HBFP 27-1 piedāvā tādas pašas lietošanas iespējas kā **Gourmet cepšanas un AirFry plāte HBBL 71**.

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

- Iebīdiet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Cepamā paplāte HBS 70

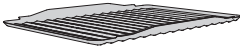


Cepamā paplāte ir piemērota tādu ēdienu cepšanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga, apcepta apakšpuse, piemēram, picām, sacepumiem, maizei, smalkmaizītēm, pikantiem cepumiem vai līdzīgiem izstrādājumiem.

Cepamā paplāte ir izgatavota no karstumizturīgas keramikas un ir glazēta. Komplektā ir iekļauta neapstrādāta koka lāpstiņa gatavojamā produkta uzlikšanai un noņemšanai.

- Iebīdiet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71



Grilēšanas un cepešu plāts ir jāievieto universālajā plātī.

Grilēšanas, cepšanas vai AirFry procesā tā nepieļauj nopolējušās cepeša sulas piedegšanu, ļaujot to lietderīgi izmantot.

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

Gourmet cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

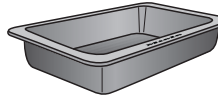
Miele Gourmet cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģi. Cepešu trauku virsmas ir klātas ar piedegumdrošu materiālu.

Gourmet cepešu traukiem ir dažādi dziļumi. Platums un augstums ir vienāds.

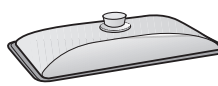
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

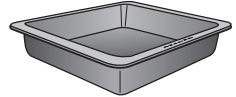


HBD 60-22



Dziļums: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

Tvaicēšanas trauki

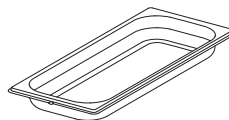
Tvaika cepeškrāsns komplektācijā ir iekļauti nerūsējošā tērauda gatavošanas trauki. Tos ir iespējams papildināt ar dažādu lielumu perforētiem vai neperforētiem gatavošanas traukiem.

Kad vien iespējams, tvaicēšanai izmantojiet perforētus traukus. Tvaiks piekļūst produktam no visām pusēm un tādējādi nodrošina vienmērīgu gatavošanas rezultātu.

Trauks ar gatavojamo produktu tiek iebīdīts 3. līmenī.

Vienmēr iebīdiet universālo plāti 1. līmenī, lai uztvertu šķidrumu.

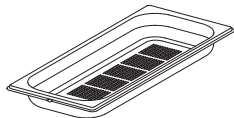
Tvaicēšanas trauks DGG 20



Aprīkojums

1 neperforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks
Ietilpība 2,4 l
Lietderīgais tilpums 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (P x Dz x A)

Tvaicēšanas trauks DGGL 20



1 perforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks
Ietilpība 2,4 l
Lietderīgais tilpums 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (P x Dz x A)

Tvaicēšanas trauks DGGL 12



1 perforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks
Ietilpība 5,4 l
Lietderīgais tilpums 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (P x Dz x A)

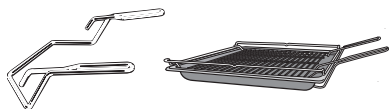
Katalītiski emaljētie piederumi

Aizmugures siena

Pasūtiet šo rezerves daļu, ja nepareizas rīcības vai ļoti lielu netīrumu dēļ katalītiskā emalja ir kļuvusi neefektīva.

Veicot pasūtījumu, norādiet savas tvaika cepeškrāsns modeļa apzīmējumu.

Izņemšanas rokturis HEG



Izņemšanas rokturis atvieglo universālās plāts, cepamās plāts un režģa izņemšanu no krāsns.

Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- Atkaļķošanas tabletes un plastmasas šļūtene ar piesūcekni tvaika cepeškrāsns atkaļķošanai
- Miele universālā mikrošķiedras drāna
- Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

Drošības aprīkojums

- **Ieslēgšanas bloķēšana** 
(skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Drošība").
- **Taustiņu bloķēšana**
(skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Drošība")
- **Dzesēšanas ventilators**
(skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora brīvgājiens").
- **Aizsargizslēgšana**
Aizsargizslēgšana tiek automātiski aktivēta, ja tvaika cepeškrāsns tiek novadīta neparasti ilgi. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlēta režīma.
- **Durvis ar gaisa caurplūdi**
Durvis ir izgatavotas no daļēji siltumu atstarojošām stikla plāksnēm. Iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durtiņām, tādējādi ārējais stikls nesasilst.
Tīrīšanas nolūkā durtiņas var demonstēt un izjaukt (skatīt nodaļu "Tīrīšana un apkope").

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu izceļas ar izcilu spēju atgrūst netīrumus un sevišķi vieglu tīrīšanu.

Gatavo ēdienu ir ļoti viegli atdalīt. Cepšanas vai cepešu gatavošanas laikā radušos netīrumus ir ļoti vienkārši likvidēt.

Gatavo ēdienu uz virsmas ar PerfectClean pārklājumu var griezt un sadalīt.

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas PerfectClean pārklājumu.

Kopšanas ziņā virsmas ar PerfectClean pārklājumu var salīdzināt ar stikla virsmām.

Lai saglabātu netīrumu atgrūšanas un neparasti vieglās tīrīšanas nodrošinātās priekšrocības, izlasiet nodaļā "Tīrīšana un kopšana" sniegtos norādījumus.

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

- Krāsns kamera
- FlexiClip izvelkamās vadotnes
- Režģis
- Universālā plāts
- Cepamā plāts
- Grilēšanas un cepešu plāts
- Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte
- Apaļa cepšanas un AirFry veidne
- Apaļā cepamā veidne

Miele@home

Tvaika cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

- WLAN bezvadu lokālais tīkls;
- Miele lietotne;
- Miele lietotāja konts. Lietotāja kontu var izveidot, izmantojot Miele lietotni.

Miele lietotne sniegs norādījumus, kā izveidot savienojumu starp tvaika cepeškrāsns un mājas WLAN bezvadu lokālo tīklu.

Pēc tvaika cepeškrāsns iekļaušanas savā WLAN bezvadu lokālajā tīklā, izmantojot lietotni, var veikt, piemēram, šādas darbības:

- iegūt informāciju par savas tvaika cepeškrāsns darba stāvokli;
- saņemt norādījumus par tvaika cepeškrāsnī notiekošajiem gatavošanas procesiem;
- pabeigt notiekošos gatavošanas procesus.

Iekļaujot tvaika cepeškrāsns WLAN bezvadu lokālajā tīklā, pieaug elektroenerģijas patēriņš, pat ja tvaika cepeškrāsns ir izslēgta.

Pārliecinieties, ka tvaika cepeškrāsns uzstādīšanas vietā ir pietiekami spēcīgs WLAN bezvadu lokālā tīkla signāls.

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

Bezvadu lokālā tīkla savienojumam ir kopīgs frekvences diapazons ar citām ierīcēm (piem., mikroviļņu krāsnīm, tālvadības rotaļlietām). Tādēļ var rasties īslaicīgi vai nepārtraukti savienojuma traucējumi. Traucējumu dēļ var nebūt iespējams pastāvīgi nodrošināt piedāvātās funkcijas.

Miele@home pieejamība

Miele lietotnes izmantošana ir atkarīga no Miele@home pakalpojuma pieejamības jūsu valstī.

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

Informāciju par pieejamību var iegūt tīmekļvietnē www.miele.com.

Miele lietotne

Miele lietotni var bez maksas lejupielādēt *Apple App Store*® vai *Google Play Store*™.



Pamatiestatījumi

Pirmajai ekspluatācijas reizei ir jāizvēlas turpmāk minētie iestatījumi. Šos iestatījumus vēlāk atkal varēsiet izmainīt (skatīt nodaļu "Einstellungen").



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskars.

Lai garantētu drošu tvaika cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Ja tvaika cepeškrāns pieslēdz elektro-tīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.
- Apstipriniet ar *OK*.

Ja nejausi esat izvēlēties valodu, kuru nesaprotat, rīkojieties atbilstoši nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Sprache" sniegtajiem norādījumiem.

Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamā atrašanās vietu.
- Apstipriniet ar *OK*.

Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, apstipriniet ar *OK*.
- Ja vēlaties atlikt ierīkošanu uz vēlāku laiku, atlasiet Überspringen un apstipriniet ar *OK*.

Informācija par ierīkošanu vēlāk ir sniegta nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Miele@home".

- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, izvēlieties vēlamā savienojuma veidu.

Displejs un Miele lietotne sniegs norādījumus turpmākajām darbībām.

Diennakts laika iestatīšana

- Iestatiet diennakts laika stundas un minūtes.
- Apstipriniet ar *OK*.

Ūdens cietības iestatīšana

Informāciju par vietējo ūdens cietību var saņemt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

Papildinformāciju par ūdens cietību skatieties nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Wasserhärte".

- Iestatiet vietējo ūdens cietību.
- Apstipriniet ar *OK*.

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Tvaika cepeškrāsns pirmā uzkarsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana

Pirmajā tvaika cepeškrāsns karsēšanas reizē var būt jūtams nepatīkams aromāts. To var novērst, karsējot tvaika cepeškrāsni vismaz vienu stundu. Vienlaikus ir lietderīgi izskalo tvaicēšanas sistēmu.

Uzkarsēšanas procesa laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu. Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta nonākšanu citās telpās.

- No tvaika cepeškrāsns un piederumiem noņemiet uzlīmes un aizsargplēvi, ja tāda ir.
- Pirms uzkarsēšanas ar samitrinātu drānu iztīriet no krāsns kameras putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Uzmontējiet FlexiClip izvelkamās vadočnes uz atbalsta režģiem un ievietojiet visas plātnis, kā arī cepšanas režģi krāsns kamerā.
- Ieslēdziet tvaika cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

Tiek parādīts Betriebsart wählen.

- Atlasiet Klimagaren .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

- Iestatiet maksimāli iespējamo temperatūru (250 °C).
- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Automatischer Dampfstoß.

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

- Piepildiet trauku ar nepieciešamo svaiga ūdens daudzumu un ņemiet vērā displejā redzamos norādījumus (skatiet nodaļas “Vadības princips” sadaļu “Ūdens iesūkšana”).

Karsējiet tvaika cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

- Pēc vismaz vienas stundas izslēdziet tvaika cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms tīrīšanas ar rokām vispirms ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras un manuāli iztīriet to (skatiet nodaļu “Tīrīšana un kopšana”).
- Iztīriet krāsns kameru ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
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
Schnellabkühlen	Ein* Aus
Warmhalten	Ein Aus*

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Vorschlagstemperaturen	
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Wasserhärte	1° dH ... 21° dH* ... 70° dH
Höhenlage	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
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

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes Einstellungen atvēršana

Izvēlnē Weitere  | Einstellungen varat personalizēt savu tvaika cepeškrāsi, pielāgojot rūpnīcas iestatījumus savām vajadzībām.

- Atlasiet Weitere .
 - Atlasiet Einstellungen .
 - Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
- Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja notiek gatavošanas process.

Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

Pēc izvēles izdarīšanas un apstiprināšanas displejā tūlīt tiek parādīta izvēlēta valoda.

Norāde: Ja aiz pārskatīšanās esat izvēlējušies valodu, kuru nesaprotat, izvēlieties skārientaustiņu . Orientējieties pēc simbola , lai atkal nokļūtu apakšizvēlnē Sprache .

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai tvaika cepeškrāsnij.

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Dis-

play | QuickTouch | Aus, tvaika cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai to varētu vadīt.

- Aus
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu tvaika cepeškrāsi, tā vispirms ir jāieslēdz.
- Nachtabstaltung
Diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.

Zeitformat

Varat izvēlēties diennakts laika attēlojumu 24 vai 12 stundu formātā (24 Std vai 12 Std).

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

Pēc strāvas padeves pārtraukuma tiek atkal parādīts faktiskais diennakts laiks. Diennakts laiks tiek saglabāts apmēram 150 stundas.

Ja tvaika cepeškrāsns ir pievienota WLAN bezvadu lokālajam tīklam un ir reģistrēta Miele lietotnē, pulksteņa laiks tiek sinhronizēts atbilstoši atrašanās vietas iestatījumam Miele lietotnē.

Beleuchtung

- Ein
Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekun-

Einstellungen

dēm izslēdzas. Izvēloties skārientaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

- Aus

Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārientaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais spilgtums

- 

minimālais spilgtums

QuickTouch

Izvēlieties, kā skārientaustiņiem ir jāreaģē, kad tvaika cepeškrāsns ir izslēgta.

- Ein

Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtabstaltung, skārientaustiņi reaģē arī tad, ja tvaika cepeškrāsns ir izslēgta. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.

- Aus

Neatkarīgi no iestatījuma Tageszeit | Anzeige skārientaustiņi reaģē tikai tad, ja tvaika cepeškrāsns ir ieslēgta, kā arī noteiktu laiku pēc tvaika cepeškrāsns izslēgšanas.

Lautstärke

Signaltöne

Ja ir ieslēgti signāla toņi, signāls atskan, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra un kad ir beidzies iestatītais laiks.

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais skaņas stiprums

- 

melodija ir izslēgta

Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais skaņas augstums

- 

minimālais skaņas augstums

Tastenton

Taustiņu toņa skaļumu, kas atskan, nospiežot skārientaustiņu, attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais skaņas stiprums

- 

taustiņu tonis ir izslēgts

Begrüßungsmelodie

Sveiciens melodiju, kas atskan, pieskaroties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , var izslēgt vai ieslēgt.

Einheiten

Temperatur

Temperatūras rādījumu varat iestatīt Celsija grādos (°C) vai Fārenheita grādos (°F).

Booster

Funkcija **Booster** ir izmantojama, lai ātri uzkaršētu krāsns kameru.

- Ein

Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Augšējais/grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkaršē krāsns kameru līdz iestatītajai temperatūrai.

- Aus

Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkaršē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sild- elements.

Schnellabkühlen

Ar funkciju **Schnellabkühlen** varat ēdienu un krāsns kameru ātri atdzesēt pēc gatavošanas procesa beigām.

Šī funkcija ir piemērota, ja, piemēram, gribat uzreiz pēc darbības uzsākt automātisko programmu, kurai ir nepieciešama auksta krāsns kamera.

Apvienojumā ar funkciju **Warmhalten** varat ēdienu uzturēt siltu pēc gatavošanas procesa beigām, bez vajadzības to nekarsējot.

- Ein

Funkcija **Schnellabkühlen** ir ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvīs automātiski paveras sprauga. Dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

- Aus

Funkcija **Schnellabkühlen** ir izslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvīs paliek aizvērtas. Dzesēšanas ventilators atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

Warmhalten

Ar funkciju **Warmhalten** varat ēdienu uzturēt siltu pēc gatavošanas procesa beigām, bez vajadzības to nekarsējot. Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar rūpnīcā iestatīto temperatūru (**Einstellungen** | **Vorschlagstemperaturen** | **Warmhalten**).

Funkciju **Warmhalten** var izmantot tikai apvienojumā ar funkciju **Schnellabkühlen**.

- Ein

Funkcija **Warmhalten** ir ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvīs automātiski paveras sprauga. Dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru līdz rūpnīcā iestatītajai temperatūrai. Tikko temperatūra ir sasniegta, durvis atkal automātiski aizveras, lai gatavojamo produktu saglabātu siltu.

- Aus

Funkcija **Warmhalten** ir izslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvīs paliek aizvērtas. Dzesēšanas ventilators atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

Vorschlagstemperaturen

Ja jūsu izmantotā temperatūra bieži atšķiras no ieteicamās, ir vērts mainīt ieteicamās temperatūras iestatījumu.

Kad ir atvērts attiecīgais izvēlnes elements, tiek parādīts darbības režīmu izvēles saraksts ar atbilstošajām ieteicamajām temperatūrām.

- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.
- Mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar **OK**.

Einstellungen

Varat mainīt ieteicamās temperatūras iestatījumu funkcijai Warmhalten.

Kühlgebläsenachlauf

Pēc gatavošanas procesa beigām dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas skapī nenogulsnētos mitrums.

- Temperaturgesteuert
Dzesēšanas ventilators tiek izslēgts, ja temperatūra krāsns kamerā ir zemāka nekā 70 °C.
- Zeitgesteuert
Dzesēšanas ventilators tiek izslēgts pēc aptuveni 25 minūtēm.

Ūdens kondensāts var bojāt iebūvēšanas skapi un darba virsmu, kā arī izraisīt tvaika cepeškrāsns koroziju.

Uzglabājot krāsns kamerā ēdienu siltumā un izmantojot iestatījumu Zeitgesteuert, gaisa mitrums palielinās un izraisa vadības paneļa aizsvīšanu, mitruma kondensēšanos zem darba virsmas vai uzkrāšanos uz mēbeļu priekšējām virsmām.

Ar iestatījumu Zeitgesteuert neuzglabāriet krāsns kamerā ēdienu, lai uzturētu to siltu.

Wasserhärte

Lai tvaika cepeškrāsns darbotos bez traucējumiem un tiktu atkalķota nepieciešamajā laikā, ūdens cietība ir jāiestata atbilstoši vietējā ūdens cietībai. Jo cietāks ir ūdens, jo biežāk ir jāatkalķo tvaika cepeškrāsns. Informāciju par vietējā dzeramā ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

Ja izmantojat savu ūdens mīkstināšanas iekārtu, tvaika cepeškrāsns iestatījumam ir jāatbilst iestatījumam ūdens mīkstināšanas iekārtā.

Ja izmantojat savu (piemēram, apgrieztās osmozes) iekārtu pilnīgai ūdens atsāļošanai, tā ir jāiestata tā, lai sagatavotā ūdens vadītspēja būtu vismaz 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Lielākajā daļā gadījumu, kaut arī ūdens kvalitāte ir dažāda, to var sasniegt nevis ar pilnīgu ūdens atsāļošanu, bet ar vismaz 3 °dH ūdens cietības iestatīšanu. Vadītspēja ir nepieciešama tvaika ģenerators uzpildes līmeņa noteikšanai. Veiciet tvaika cepeškrāsns iestatījumu atbilstoši iestatījumam pilnīgas ūdens atsāļošanas iekārtā.

Ja izmantojat pudelēs iepildītu ūdeni, tam ir jāatbilst dzeramā ūdens normatīvajām prasībām. Nelietojiet minerālūdeni vai ūdeni ar oglekļa dioksīda piedevu. Veiciet tvaika cepeškrāsns iestatījumu atbilstoši kalcija saturam. Kalcija saturs ir norādīts uz pudeles etiķetes: mg/l Ca^{2+} vai ppm (mg/l CaCO_3).

Ūdens cietība			Kalcija saturs mg/l Ca^{2+}	Kalcija karbonāta saturs ppm (mg/l CaCO_3)	Tvaika cepeš- krāsns iestatījums
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Einstellungen

Ūdens cietība			Kalcija saturs mg/l Ca^{2+}	Kalcija karbonāta saturs ppm (mg/l CaCO_3)	Tvaika cepeš- krāsns iestatījums
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Höhenlage

Ūdens vārīšanās temperatūra ir atkarīga no uzstādīšanas vietas augstuma. Ar šo iestatījumu var pielāgot ūdens vārīšanās temperatūru, ja pēc pārcelšanās uz citu dzīvesvietu jaunās uzstādīšanas vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējā augstuma par vairāk nekā 300 metriem.

Sicherheit

Tastensperre

Taustiņu bloķēšanas funkcija nepieļauj gatavošanas procesa nejaušu apturēšanu vai mainīšanu. Ja taustiņu bloķēšana ir aktivēta, dažas sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas visi skārien-taustiņi un displeja lauki tiek bloķēti, izņemot ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

- Ein
Taustiņu bloķēšana ir aktivēta. Pieskarieties skārientaustiņam *OK* vismaz 6 sekundes, lai uz īsu brīdi deaktivētu taustiņu bloķēšanu.
- Aus
Taustiņu bloķēšana ir deaktivēta. Visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no tvaika cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

Ja ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta, arī turpmāk varat iestatīt atgādinājuma laiku, kā arī izmantot MobileStart funkciju.

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- Ein
Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai tvaika cepeškrāsni varētu lietot, vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz skārientaustiņa *OK*.
- Aus
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Tvaika cepeškrāsni var lietot kā parasti.

Miele@home

Tvaika cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīce, kuru var pievienot Miele@home sistēmai. Jūsu tvaika cepeškrāsns jau rūpnīcā ir aprīkota ar WLAN bezvadu lokālā tīkla komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt tvaika cepeškrāsni WLAN bezvadu tīklam. Tvaika cepeškrāsni ir ieteicams pieslēgt WLAN bezvadu tīklam, izmantojot Miele lietotni vai ar WPS starpniecību.

- Aktivieren
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir deaktivēta.
WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek atkal ieslēgta.
- Deaktivieren
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta.
Miele@home funkcija paliek aktivēta, bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta.
- Verbindungsstatus
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Displejā tiek parādīta tāda informācija kā WLAN bezvadu lokālā tīkla uztveršanas kvalitāte, tīkla nosaukums un IP adrese.

Einstellungen

- Neu einrichten

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. Jūs atiestatāt tīkla iestatījumus un uzreiz iestatāt jaunu tīkla savienojumu.

- Zurücksetzen

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja tvaika cepeškrāsnī utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu tvaika cepeškrāsnī. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt tvaika cepeškrāsnij.

- Einrichten

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja vēl nav savienojuma ar WLAN bezvadu lokālo tīklu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

Scan & Connect veikšana

Ekspluatācijas uzsākšanas laikā netika ierīkota Miele@home.

■ Noskenējiet kvadrātkodu.

Ja esat uzstādījis Miele lietotni un ir atvērts lietotāja konts, jūs novirzīs tieši uz tīkla savienojumu.

Ja Miele lietotne vēl nav uzstādīta, nāksiet Apple App Store® vai Google Play Store™.

■ Uzstādiet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



Fernsteuerung

Ja jūsu mobilajā gala ierīcē ir instalēta Miele lietotne, izmantojat Miele@home sistēmu un ir aktivēta tālvadība (Ein), varat izmantot funkciju MobileStart un, piemēram, saņemt norādījumus par jūsu tvaika cepeškrāsnī notiekošu gatavošanas procesu vai izbeigt notiekošu gatavošanas procesu.

Tīklā pieslēgtā gatavības režīmā tvaika cepeškrāsns patērē ne vairāk kā 2 W.

MobileStart aktivēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

Skārientaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt tvaika cepeškrāsnī ar Miele lietotni.

Tvaika cepeškrāsns tiešai vadībai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

RemoteUpdate

Izvēlnes elements RemoteUpdate tiek rādīts tikai tad un to var izvēlēties, ja ir izpildīti Miele@home izmantošanas nosacījumi (skatīt nodaļas “Pirmā ieslēgšana” sadaļu “Miele@home”).

Izmantojot RemoteUpdate funkciju, var atjaunināt tvaika cepeškrāsns programmatūru. Ja jūsu tvaika cepeškrāsns programmai ir pieejams atjauninājums, tas jūsu tvaika cepeškrāsnī tiek lejupielādēts automātiski. Atjauninājuma instalēšana nenotiek automātiski, tā ir jāpalaiž manuāli.

Neinstalējot atjauninājumu, varat izmantot savu tvaika cepeškrāsnī kā parasti. Tomēr Miele iesaka instalēt atjauninājumus.

Ieslēgšana/izslēgšana

RemoteUpdate ir ieslēgta rūpnīcā. Pieejamais jauninājums tiek automātiski lejupielādēts un tā uzstādīšana ir jāpalaiž manuāli.

Izslēdziet RemoteUpdate, ja nevēlaties, lai jauninājumi tiktu lejupielādēti automātiski.

RemoteUpdates norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

Ja ir pieejams jauninājums, tvaika cepeškrāsns displejā tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

Atjauninājumu varat instalēt uzreiz vai atlikt instalāciju uz vēlāku laiku. Tad uzaiicinājums instalēt atjauninājumu tiek parādīts, atkal ieslēdzot tvaika cepeškrāsnī.

Ja nevēlaties instalēt atjauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Atjauninājuma instalēšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:

- kamēr nav saņemts ziņojums, atjauninājums nav pieejams;
- jau instalētu atjauninājumu nav iespējams atinstalēt;
- neizslēdziet tvaika cepeškrāsnī atjauninājuma instalēšanas laikā. Pretējā gadījumā atjauninājums tiks pārtraukts un netiks instalēts.
- Dažus programmatūras atjauninājumus var veikt tikai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

Softwareversion

Programmatūras versija ir paredzēta Miele Klientu apkalpošanas dienestam. Privātai lietošanai šī informācija nav nepieciešama.

Händler

Šī funkcija specializētajam tirgotājam nodrošina iespēju demonstrēt tvaika cepeškrāsnī, neieslēdzot karsēšanu. Personīgai lietošanai šis iestatījums nav nepieciešams.

Messeschaltung

Ieslēdzot tvaika cepeškrāsnī ar aktivētu demonstrācijas režīmu, tiek parādīts norādījums Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht.

- Ein
Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests skārientaustiņš OK.
- Aus
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests skārientaustiņš OK. Tvaika cepeškrāsnī var lietot kā parasti.

Einstellungen

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Visi iestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.
- Vorschlagstemperaturen
Visām mainītajām ieteicamajām temperatūrām tiek atjaunoti rūpnīcas iestatījumi.

Betriebsstunden

Izvēloties Weitere  | Betriebsstunden, var uzzināt tvaika cepeškrāsns kopējo darbības stundu skaitu.

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–250 °C
Dampfgaren 	100 °C	70–100 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–250 °C
Grill groß 	240 °C	200–250 °C
Umluftgrill 	200 °C	100–250 °C
Klimagaren 	160 °C	130–250 °C
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Unterhitze	190 °C	100–250 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Pflege		
Entkalken		
Einweichen		
Trocknen		
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Apkalpošana

Vienkāršā lietošana

- Ieslēdziet tvaika cepeškrānsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

Vispirms tiek parādīts darbības režīms un pēc tam ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet gatavošanas laiku.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažās sekundēs. Ieteicamo temperatūru vēlāk varat mainīt ar bulttaustiņiem.

- Apstipriniet ar **OK**.

- Darbības režīmā Klimagaren  izvēlieties vēlamos tvaika padeves viļņus (skatiet nodaļu "Klimagaren").

Darbības režīmos Dampfgaren  un Klimagaren  tiek parādīts uzaicinājums sagatavot ūdeni gatavošanas procesam.

- Piepildiet trauku ar nepieciešamo svaiga ūdens daudzumu un ņemiet vērā displejā redzamos norādījumus (skatiet nodaļu "Vadības princips" sadaļu "Ūdens iesūkšana").

- Iebīdīet gatavojamo produktu krāsns kamerā.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

Varat vērot temperatūras paaugstināšanos. Pirmo reizi sasniedzot vēlamo temperatūru, atskan signāls.

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu, lai pabeigtu gatavošanas procesu.

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Ja gatavošanas procesam izmanto tvaiku, atverot durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izklīst.

- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.

Krāsns kameras žāvēšana pēc gatavošanas procesa ar tvaiku

Pēc gatavošanas procesa beigām darbības režīmā Dampfgaren  ir ieteicams izžāvēt krāsns kameru ar kopšanas programmu Trocknen.

Kopšanas programmai Trocknen ir līdz 3 stadijām: atlikušā ūdens iztvaicēšana tukšā krāsns kamerā, žāvēšana ar krāsns kameras uzkarsēšanu un ātra dzesēšana ar nedaudz atvērtām durvīm.

Veiciet kopšanas programmu Trocknen jebkurā gadījumā, lai aizsargātu krāsns kameru no korozijas un pilnībā iztvaicētu atlikušo ūdeni.

- Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.
- Ūdeni un kondensātu krāsns kamerā un savākšanas vanniņā notīriet ar sūkļi vai uzsūcošu drānu.
- Aizveriet durvis.
- Kad kopšanas programma Trocknen ir pabeigta, izslēdziet tvaika cepeškrānsni.

Ūdens papildināšana

Ja gatavošanas procesā ar mitrināšanu tvertnē ir pārāk maz ūdens, atskan signāls un tiek parādīts aicinājums iepildīt svaigu ūdeni.



Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Ja gatavošanas procesam izmanto tvaiku, atverot durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izklīst.

- Piepildiet trauku ar nepieciešamo svaiga ūdens daudzumu un ņemiet vērā displejā redzamos norādījumus (skatiet nodaļas "Vadības princips" sadaļu "Ūdens iesūkšana").

Karsēšanas fāze sākas vēlreiz un gatavošanas process tiek turpināts.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

Tiklīdz gatavošanas process ir sācies, atkarībā no darbības režīma varat mainīt šī gatavošanas procesa vērtības vai iestatījumus.

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatūras maiņa

Ieteicamo temperatūru varat iestatīt ar Weitere  | Einstellungen  | Vorschlagstemperaturen, lai pastāvīgi pieskaņotu saviem gatavošanas ierakstiem.

- Atlasiet bulttaustiņu $\wedge$ vai $\vee$ vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.

- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar izmaiņoto temperatūras iestatījumu.

Gatavošanas laiku iestatīšana

Ja starp ēdiena ievietošanu un gatavošanas laika sākumu paies pārāk ilgs laiks, var pasliktināties gatavošanas rezultāts. Svaigi pārtikas produkti var mainīt krāsu vai pat sabojāties. Cepšanas gadījumā mīkla var sakalst un var mazināties rauga iedarbība. Izvēlieties pēc iespējas īsāku laiku līdz gatavošanas procesa sākumam.

Ievietojāt gatavojamo produktu krāsns kamerā, izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Ievadot Garzeit, Fertig um vai Start um ar skārientaustiņu , varat automātiski izslēgt vai ieslēgt un izslēgt gatavošanas procesu.

- Garzeit
Iestatiet ēdiena pagatavošanai nepieciešamo laiku. Pēc šī laika krāsns kameras karsēšana automātiski izslē-

Apkalpošana

dzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlētajā darbības režīma.

- Fertig um
Iestatiet laiku, kurā gatavošanas procesam ir jābeidzas. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- Start um
Šī funkcija tiek parādīta izvēlnē tikai tad, ja ir iestatīts Garzeit vai Fertig um. Ar Start um var iestatīt gatavošanas procesa sākuma laiku. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.

- Izvēlieties skārientaustiņu ☹.
- Iestatiet vēlamos laikus.
- Apstipriniet ar OK.
- Izvēlieties skārientaustiņu ↶, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

- Atlasiet skārientaustiņu ☹.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Ändern.
- Mainiet laika iestatījumu.
- Apstipriniet ar OK.
- Izvēlieties skārientaustiņu ↶, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

- Atlasiet skārientaustiņu ☹.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar OK.

- Atlasiet Löschen.

- Apstipriniet ar OK.

- Izvēlieties skārientaustiņu ↶, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Ja dzēšat Garzeit, tāpat tiek nodzēsti arī Fertig um un Start um iestatītie laiki.

Ja dzēšat Fertig um vai Start um, gatavošanas process tiek sākts ar iestatīto gatavošanas laiku.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu vai skārientaustiņu ↶.
- Kad tiek parādīts Vorgang abbrechen, apstipriniet ar OK.

Pēc tam tiek izslēgta krāsns kameras karsēšana un apgaismojums. Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Ja ir ieslēgta funkcija Schnellabkühlen, pēc gatavošanas procesa beigām durvīs automātiski paveras sprauga un dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru. Izmantojot vēlamā darbības režīma skārientaustiņu, jūs nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Dampf-garen

Gatavošanas procesa laikā tikai ar tvaiku ir ieteicams turēt durvis aizvērtas, lai tvaiks neizgarotu un nepazeminātos iestatītā krāsns kameras temperatūra.

Darbības režīmā Dampfgaren , kā arī programmās un lietojumos tikai ar tvaiku gatavošanas procesu var pārtraukt un gatavošanas laiku apturēt.

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Ja gatavošanas procesam izmanto tvaiku, atverot durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izkliš.

- Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas procesu, tā laikā atveriet durvis.

Gatavošanas process tiek pārtraukts un gatavošanas laiks apturēts.

 Karstas virsmas un karsti produkti var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģa, piederumiem un gatavojamā ēdiena.

Ievietojot vai izņemot karstos produktus, kā arī veicot citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Gatavošanas trauka ievietošanas vai izņemšanas laikā pievērsiet uzmanību tam, lai karstais ēdiens neizšļakstītos.

- Ja vēlaties gatavošanas procesu turpināt, aizveriet durvis.

Gatavošanas process turpinās ar faktisko krāsns kameras temperatūru. Atlikušā laika atskaite turpinās.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkaršētu krāsns kameru atsevišķos darbības režīmos.

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzsilda tikai dažu ēdienu gatavošanai.

- Lielāko daļu ēdienu var iebīdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkaršēšanas fāzē.

- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:

- tumšām maizes mīklām, kā arī rostbīfam un filejai darbības režīmā Heiße Luft plus , Klimagaren  un Ober-/Unterhitze ;
- kūkām un cepumiem ar īsu gatavošanas laiku (līdz apmēram 30 minūtēm), kā arī vārigām mīklām (piemēram, biskvīta mīklai) darbības režīmā Ober-/Unterhitze  (bez funkcijas Booster).

Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkaršētu krāsns kameru.

Rūpnīcā šī funkcija ir iestatīta turpmāk minētajiem darbības režīmiem (Weitere  | Einstellungen  | Booster | Ein):

- Heiße Luft plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Bratautomatik 
- Klimagaren 

Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 100 °C, un ir ieslēgta funkcija Booster, ātrās uzkaršēšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Turklāt vienlaicīgi tiek ieslēgts augšējais / grila sildelements, apakšējais sildelements un ventilators.

Apkalpošana

Vārīgi mīklas izstrādājumi (piemēram, biskvīta mīkla un sīki cepumi), izmantojot funkciju **Booster**, tiek apbrūnīnāti pārāk ātri.

Gatavojot šādus produktus, izslēdziet funkciju **Booster**.

Booster izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

- Atlasiet iestatījumu **Booster** | **Aus**, pirms izvēlaties vajadzīgo darbības režīmu.

Funkcija **Booster** uzkarsēšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarsē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantotajam sildelements.

Ja vēlāk atkal gribat uzsākt gatavošanas procesu ar funkciju **Booster**, atlasiet iestatījumu **Booster** | **Ein**, lai atkal ieslēgtu šo funkciju.

Schnellabkühlen

Ar funkciju **Schnellabkühlen** varat ēdienu un krāsns kameru ātri atdzesēt pēc gatavošanas procesa beigām.

Šī funkcija darbības režīmā **Dampfgeraren** nav pieejama.

Schnellabkühlen izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

- Atlasiet iestatījumu **Schnellabkühlen** | **Aus**, pirms izvēlaties nepieciešamo darbības režīmu.

Ja ir ieslēgta arī funkcija **Warmhalten**, tiek parādīts ziņojums **Wenn „Schnellabkühlen“ deaktiviert wird, wird auch „Warmhalten“ ausgeschaltet..**

Funkcijas **Schnellabkühlen** un **Warmhalten** ir izslēgtas. Pēc gatavošanas procesa beigām durvis paliek aizvērtas. Dzesēšanas ventilators atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

Ja vēlāk atkal gribat uzsākt gatavošanas procesu ar funkciju **Schnellabkühlen**, atlasiet iestatījumu **Schnellabkühlen** | **Ein**, lai atkal ieslēgtu šo funkciju.

Warmhalten

Ar funkciju **Warmhalten** varat ēdienu uzturēt siltu pēc gatavošanas procesa beigām, bez vajadzības to nekarsējot.

Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar rūpnīcā iestatīto temperatūru (skatiet nodaļas **Einstellungen** sadaļu **Vorschlagstemperaturen**).

Funkciju **Warmhalten** var izmantot tikai apvienojumā ar funkciju **Schnellabkühlen**.

Šī funkcija darbības režīmā **Dampfgeraren** nav pieejama.

Warmhalten ieslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

- Atlasiet iestatījumu **Warmhalten** | **Ein**, pirms izvēlaties nepieciešamo darbības režīmu.

Ja ir izslēgta arī funkcija **Schnellabkühlen**, tiek parādīts ziņojums **„Warmhalten“ benötigt „Schnellabkühlen“**. „Schnellabkühlen“ wird ebenfalls aktiviert..

- Ja nepieciešams, apstipriniet ziņojumu ar **OK**.

Funkcijas **Warmhalten** un **Schnellabkühlen** ir ieslēgtas. Pēc gatavošanas procesa beigām durvis automātiski paveras sprauga. Dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru līdz rūpnīcā iestatītajai tempera-

tūrai.

Tikko temperatūra ir sasniegta, durvis atkal automātiski aizveras, lai gatavojamu produktu saglabātu siltu.

Ja vēlāk atkal gribat uzsākt gatavošanas procesu bez funkcijas Warmhalten, atlasiet iestatījumu Warmhalten | Aus, lai atkal izslēgtu šo funkciju.

Funkcijas Schnellabkühlen iestatījums nemainās.

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantošana

Atgādinājuma laika  opciju var izmantot atsevišķu procesu kontrolei, piemēram, olu vārīšanai.

Atgādinājuma laika opciju var izmantot, arī ja vienlaikus ir iestatīti gatavošanas procesa automātiskās ieslēgšanās vai izslēgšanās laiki (piemēram, kā atgādinājums noteiktā gatavošanas procesa posmā pievienot garšvielas vai aplaistīt gatavojamo ēdienu).

- Atgādinājuma laiku var iestatīt maksimāli uz 59 minūtēm un 59 sekundēm.

Norāde: Darbības režīmos ar mitrināšanu izmantojiet atgādinājuma laika norādi, lai vēlamo laikā manuāli palaistu tvaika padevi.

Atgādinājuma laika iestatīšana

Kad ir izvēlēts iestatījums Display | QuickTouch | Aus, ieslēdziet tvaika cepeškrāsni, lai iestatītu atgādinājuma laiku. Atgādinājuma laika atskaite tiek parādīta izslēgtai tvaika cepeškrāsnij.

Piemērs: lai izvārītu olas, iestatāt atgādinājuma laiku 6 minūtes un 20 sekundes.

- Izvēlieties skārientaustiņu .

- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

- Ar navigācijas rūti iestatiet 06:20.

- Apstipriniet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Ja tvaika cepeškrāsns ir izslēgta, dienakts laika rādījuma vietā tiek parādīts  un atgādinājuma laika atskaite.

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process **bez** iestatīta gatavošanas laika, atgādinājuma laika atskaite un  tiek parādīti, tikko tiek sasniegta iestatītā temperatūra.

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process **ar** iestatītu gatavošanas laiku, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā, jo gatavošanas laika attēlošana displejā ir prioritāra.

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

Kad atgādinājuma laiks ir pagājis, mirgo , laiks tiek skaitīts uz priekšu un atskan signāls.

- Izvēlieties skārientaustiņu .

- Ja nepieciešamas, apstipriniet ar OK.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Izvēlieties skārientaustiņu .

- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.

- Atlasiet Ändern.

- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

Apkalpošana

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu ☹.
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet *Kurzeit*.
- Atlasiet *Löschen*.
- Apstipriniet ar *OK*.

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Tvaicēšana

Dampfgaren izmantošana

Darbības režīmā Dampfgaren  pārtikas produkti tiek gatavoti tikai ar tvaiku (skatiet nodaļas “Vadības princips” sadaļu “Ūdens iesūkšana”).

Pretstatā darbības režīmam Klimagaren  tiek iesūkts lielāks ūdens daudzums un ar maksimālo temperatūru 100 °C tiek nepārtraukti padots krāsns kamerā tvaika veidā.

Turklāt pārtikas produkti **netiek** apcepti brūni.

Norāde: Gatavošanas procesa laikā neatveriet iekārtas durvis, lai tvaiks neizgarotu.

Ievērojiet norādījumus nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļā Restwasser verdampfen.

Piemēroti produkti

Tvaicēšana pārtikas produktu tipisko īpatnējo garšu saglabā labāk nekā parasta vārīšana. Tāpēc ir ieteicams nepievienot sāli vai pievienot to tikai pēc gatavošanas. Turklāt pārtikas produkti saglabā savu svaigo, dabisko krāsu.

- **Dārzeni** ir ļoti labi piemēroti tvaicēšanai, it īpaši arī blanšēšanai. Tvaicēšanā gandrīz pilnībā saglabājas vitamīni un minerālvielas, jo gatavojamie produkti neatrodas ūdenī.
- **Rīsi** tiek gatavoti šķidrumā un gatavošanas procesa laikā to pilnībā uzņem, tādējādi netiek zaudētas barības vielas. **Rīsus pienā** ir ļoti vienkārši pagatavot, jo nekas nav jāmaisā un nekas nepiedeg.
- Gatavojot **olu ēdienus** (piemēram, omleti, brilē krēmu vai suflē), ēdiens ir ļoti vienmērīgs un porains.

Gatavošanas trauki

Katram pārtikas produktam izvēlieties piemērotu trauku (skatiet nodaļas “Aprīkojums” sadaļu “Komplektā iekļautie un papildus iegādājamie piederumi”).

Kad vien iespējams, tvaicēšanai izmantojiet perforētus traukus. Tvaiks piekļūst produktam no visām pusēm un tādējādi nodrošina vienmērīgu gatavošanas rezultātu.

Savi trauki

Varat lietot arī savus traukus. Ievērojiet turpmāk minētos nosacījumus.

- **Vienmēr** iebīdiet universālo plāti 1. līmenī, lai uztvertu šķidrumu. Novietojiet trauku uz režģa vai ievietojiet gatavošanas traukā 3. līmenī.
- Traukiem ir jābūt piemērotiem izmantošanai cepeškrāsnī un tvaika izturīgiem. Ja vēlaties tvaicēšanai izmantot plastmasas traukus, noskaidrojiet pie ražotāja, vai šie trauki ir piemēroti attiecīgajam gatavošanas veidam.
- Trauki ar biezām sienām, piemēram, porcelāna, keramikas vai fajansa, ir mazāk piemēroti tvaicēšanai. Biezās sienas slikti vada siltumu un tāpēc šajā gadījumā tabulās norādītie gatavošanas laiki ievērojami paildzinās.
- Lai nodrošinātu optimālu tvaika iekļūšanu traukā, ir nepieciešams noteikts atstatums starp trauka augšējo malu un krāsns kameras augšdaļu.

Dziļi sasaldēti produkti

Gatavojot dziļi sasaldētus produktus, iekārtas sakaršanas laiks ir ilgāks nekā svaigiem pārtikas produktiem. Jo vairāk dziļi sasaldētu produktu atrodas tvaicēšanas kamerā, jo ilgāka ir sakaršanas fāze.

Gatavošana, izmantojot šķidrumus

Ja gatavošanā tiek izmantoti šķidrumi, gatavošanas trauku piepildiet tikai līdz $\frac{2}{3}$ tilpuma, lai izņemot neizšļakstītos saturs.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir pieejamas šī dokumenta beigās.

Ievietošanas līmenis

Vienmēr iebīdiet universālo plāti 1. līmenī, lai uztvertu šķidrumu.

Iebīdiet režģi vai gatavošanas trauku 3. līmenī.

Tvaicēšanas traukus, režģi un plāti vienmēr iebīdiet starp atbalsta režģa statņiem, lai nepieļautu trauku apgāšanos.

Temperatūra

Tvaicēšanas temperatūra ir ne vairāk kā 100 °C. Šādā temperatūrā ir iespējams tvaicēt gandrīz visus pārtikas produktus. Daži vārīgi produkti, piemēram, ogas un augļi, ir jātvaicē zemākā temperatūrā, pretējā gadījumā tie pārplīst.

Gatavošanas laiks

Tvaicēšanas procesā gatavošanas laiku atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.

Parasti tvaicējot gatavošanas ilgums ir tāds pats kā attiecīgos ēdienus gatavojot katlā uz plīts. Ja gatavošanas laiku ietekmē īpaši faktori, tas ir norādīts turpmākajās nodaļās.

Gatavošanas ilgums nav atkarīgs no pārtikas produktu daudzuma. 1 kg kartupeļu gatavošanas laiks ir tieši tāds pats kā 500 g kartupeļu.

Dārzeni

Svaigi produkti

Sagatavojiet svaigos dārzeņus kā parasti, piemēram, nomazgājiet, notīriet un sagrieziet.

Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldēti dārzeni pirms gatavošanas nav jāatkausē. Izņēmums: kopā sasaluši dārzeni.

Dziļi sasaldētus un svaigus dārzeņus ar vienādu gatavošanas laiku var gatavot kopā.

Sadaliet kopā sasalušus lielākus gabalus. Gatavošanas laiku skatiet uz iepakojuma.

Gatavošanas trauki

Pārtikas produkti ar nelielu diametru (piemēram, zirņi, sparģeļi) nerada tukšumus vai tie ir nelieli un tvaikam ir grūti piekļūt. Lai iegūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, šādiem pārtikas produktiem izvēlieties plakanus gatavošanas traukus un aizpildiet tos tikai 3–5 cm augstumā. Lielāku pārtikas produktu daudzumu izdalieliet pa vairākiem plakanām gatavošanas traukiem.

Dažādu dārzeņu ar vienādu gatavošanas laiku var pagatavot vienā gatavošanas traukā.

Dārzeņus, piemēram, sarkanos kāpostus, kas ir jāgatavo šķidrumā, gatavojiet neperforētos gatavošanas traukos.

Ievietošanas līmenis

Ja perforētos traukos tiek gatavoti dārzeni, kas krāsojas, piemēram, sarkanās bietes, novietojiet zem tiem citus pārtikas produktus. Tādējādi var izvairīties no sakrāsošanās, ko izraisa pilošais šķidrums.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks, tāpat kā parasti vārot, ir atkarīgs no gatavojamo produktu daudzuma un vēlamās gatavības pakāpes. Piemērs:

pacieti kartupeli, sagriežti ceturtdaļās: apmēram 25 minūtes;
pacieti kartupeli, pārgriežti uz pusēm: apmēram 30 minūtes

Zivis

Svaigi produkti

Sagatavojiet svaigu zivi kā parasti — notīriet zviņas, izķidājiet un nomazgājiet.

Dziļi sasaldēti produkti

Gatavošanai zivs nav pilnībā jāatkausē. Pietiek, ja virskārta ir tik mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

Sagatavošana

Pirms gatavošanas apslakiet zivi ar skābu sulu, piemēram, citrona vai laima sulu. Skābums padara zivs gaļu stingrāku.

Zivs nav jāsāla, jo tvaicēšanas laikā lielā mērā saglabājas tās sastāvā esošās minerālvielas, kas nodrošina specifisko garšu.

Tvaicēšanas trauki

Ieziediet perforētos karsēšanas traukus ar taukvielām.

Ievietošanas līmenis

Gatavojot perforētajā traukā zivi un vienlaicīgi citos gatavošanas traukos citus produktus, lai nepieļautu noplīdušā šķidruma izraisītu zivs garšas izplatīšanos citos produktos, ievietojiet trauku ar zivi tieši virs universālās plāts.

Temperatūra

85—90°C

Saudzīgai zivju ar irdenu struktūru, piemēram, jūras mēles, gatavošanai.

100°C

Stingras struktūras zivju, piemēram, mencas un laša, gatavošanai.

Zivju sautēšanai mērcē vai buljonā.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamā produkta biezuma un tekstūras, nevis no svara. Jo biezāks ir produkts, jo ilgāks gatavošanas laiks. Šķēle zivs, kas sver 500 g un ir 3 cm bieza, jāgatavo ilgāk nekā 500 g smaga un 2 cm bieza zivs šķēle.

Jo ilgāk zivi tvaicē, jo stingrāka kļūst tās gaļa. Ievērojiet norādītos gatavošanas laikus. Ja zivs nav pietiekoši iztvaicēta, turpiniet tvaicēšanu vēl dažas minūtes.

Ja zivis tiek sautētas mērcē vai buljonā, norādītais gatavošanas laiks jāpaildina par dažām minūtēm.

Ieteikumi

- Garšvielu un garšaugu, piemēram, dilļu, izmantošana pastiprina zivs specifisko garšu.
- Lielākas zivis tvaicējiet ar muguru uz augšu. Lai panāktu nepieciešamo novietojumu, ielieciet gatavošanas traukā otrādi apgrieztu tasīti vai līdzīgu priekšmetu. Zivi novietojiet uz šī priekšmeta ar atvērtu vēdera daļu.

- Lai pagatavotu **zivs buljonu**, attīrītos zivs pārpalikumus, piemēram, asakas, spuras un galvas, kopā ar zupas dārzeņu maisījumu un aukstu ūdeni ievietojiet gatavošanas traukā. Gatavojiet 100 °C temperatūrā 60 minūtes. Jo ilgāks ir gatavošanas laiks, jo piesātinātāks ir buljons.
- Lai pagatavotu **lufaru**, zivs jāsautē ūdenī, kam ir pievienots etiķis (ūdens un etiķa proporcija ir norādīta receptē). Ir svarīgi nesavainot zivs ādu. Šai gatavošanas metodei piemērotas zivis ir karpas, foreles, līņi, zuši un laši.

Gaļa

Svaigi produkti

Sagatavojiet gaļu kā parasti.

Dzīļi sasaldēti produkti

Saldēta gaļa pirms gatavošanas ir jāatkausē (skatīt nodaļas “Īpašie lietojumi” sadaļu “Atkausēšana”).

Sagatavošana

Ja gaļa ir jāapbrūnina un pēc tam jāsautē, piemēram, lai pagatavotu gulašu, tā vispirms ir jāapcep uz plīts.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamā produkta biezuma un tekstūras, nevis no svara. Jo biezāks ir produkts, jo ilgāks gatavošanas laiks. Šķēle gaļas, kas sver 500 g un ir 10 cm bieza, jāgatavo ilgāk nekā 500 g smaga un 5 cm bieza gaļas šķēle.

Ieteikumi

- Ja vēlaties saglabāt produktu **aromātvielas**, izmantojiet perforētu gatavošanas trauku. Universālajā plātē sakrāto koncentrātu var izmantot, lai uzlabotu mērces vai arī to var sasaldēt vēlākai izmantošanai.
- **Piesātināta buljona** pagatavošanai vispiemērotākā ir buljona vistas gaļa un liellopa gaļas šķiņķa šķēle, krūtiņas gabals, ribas un kauli. Lieciet gaļu gatavošanas traukā kopā ar kauliem, zupas dārzeņiem un aukstu ūdeni. Jo ilgāks ir gatavošanas laiks, jo piesātinātāks ir buljons.

Rīsi

Rīsi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie ir jāgatavo šķidrumā. Rīsu šķidruma uzņemšana atšķiras atkarībā no rīsu šķirnes, tādēļ rīsu un šķidruma proporcijas var būt dažādas.

Gatavošanas procesa laikā rīsi pilnībā uzņem ūdeni, tādējādi netiek zaudētas barības vielas.

Graudaugi

Graudaugi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie ir jāgatavo šķidrumā. Graudaugu un šķidruma attiecība ir atkarīga no graudaugu veida.

Var gatavot veselus vai sasmalcinātus graudus.

Miltu izstrādājumi

Sausie produkti

Sausi makaroni un citi miltu izstrādājumi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie jāgatavo šķidrumā. Makaroniem jābūt pilnībā pārklātiem ar šķidrumu. Izmantojot karstu šķidrumu, uzlabojas gatavošanas rezultāts.

Ražotāja norādīto gatavošanas laiku paildziniet aptuveni par $\frac{1}{3}$.

Svaigi produkti

Svaigi makaroni un miltu izstrādājumi, kas ir glabāti, piemēram, pieliekamajā, nav jāuzbriedina. Gatavojiet tos ar taukvielām iezīstā, perforētā traukā.

Atdaliet salīpušus makaronus vai miltu izstrādājumus citu no cita un vienmērīgi izvietojiet gatavošanai paredzētajā traukā.

Augļi

Lai nezaudētu sulu, augļi ir jāgatavo neperforētā gatavošanas traukā.

Ja gatavojat augļus perforētā gatavošanas traukā, uztveriet sulu universālajā plātē.

Norāde: savākto sulu var izmantot, piemēram, tortes glazūras gatavošanai.

Klimagaren

Klimagaren izmantošana

Darbības režīmā Klimagaren  cepiet vai gatavojiet pārtikas produktus, apvienojot krāsns kameras karsēšanu ar mitrināšanu (skatiet nodaļu “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes” un nodaļas “Vadības princips” sadaļu “Ūdens iesūkšana”).

Iesūktais ūdens gatavošanas procesa laikā tiek padots krāsns kamerā 1 līdz 3 tvaika viļņu veidā. Pārtikas produkti tiek pagatavoti vienmērīgi un atšķirībā no darbības režīma Dampfgaren  vienlaicīgi augstākā temperatūrā tiek apcepti brūni.

Tas ir normāli, ja tvaika padeves laikā uz durvju iekšējā stikla nogulsņējas mitrums. Gatavošanas procesa laikā šis kondensāts iztvaiko.

Ievērojiet norādījumus nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļā Restwasser verdampfen.

Piemēroti produkti

Viens tvaika padeves vilnis ilgst aptuveni 5–8 minūtes. Tvaika padeves viļņu skaits un laiks ir atkarīgs no gatavojamā ēdiena.

- **Rauga mīklām** labāko raudzēšanu nodrošina viens tvaika padeves vilnis gatavošanas procesa sākumā.
- **Maizei un maizītēm** labāko uzbriedšanu nodrošina viens tvaika padeves vilnis sākumā. Turklāt garoziņa kļūst spīdīgāka, ja tiek nodrošināts vēl viens tvaika padeves vilnis gatavošanas procesa beigās.
- **Cepot treknu gaļu**, viens tvaika padeves vilnis cepšanas procesa sākumā nodrošina to, ka gaļa labāk izcepas.

Cepšana ar mitrināšanu nav piemērota mīklas veidiem, kas satur ļoti daudz mitruma, piemēram, olbaltumvielu cepumi. Tad cepšanas laikā ir jānodrošina žāvēšanas process.

Norāde: Lai precizētu režīmu, izmantojiet pievienotās receptes vai Miele lietotni.

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Turklāt ūdens tvaika kondensāts uz vadības paneļa paildzina skārietaustiņu reakcijas laiku.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

Ja vēlaties pagatavot ēdienu, piemēram, maizi vai smalkmaizītes, iepriekš uzkarsētā krāsns kamerā, ir ieteicams izmantot manuālo tvaika viļņu padevi. Pirmo tvaika vilni padodiet uzreiz pēc ēdiena ievietošanas krāsni.

Ja ir iestatīts vairāk nekā viens tvaika vilnis, otrais tvaika vilnis ir jāpadod ne agrāk kā pēc vismaz 130 °C temperatūras sasniegšanas krāsns kamerā.

Automatischer Dampfstoß

Pēc uzkarsēšanas fāzes tiek automātiski padots tvaika vilnis.

Ūdens tvaika veidā nonāk krāsns kamerā. Displejā tiek parādīts .

Pēc tvaika viļņa  nodziest.

■ Pabeidziet ēdiena gatavošanu.

1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße vai 3 Dampfstöße

Tvaika viļņus manuāli var padot, tiklīdz ir izgaismots skārientaustiņš .

Sagaidiet uzkarsēšanas fāzes beigas, lai ūdens tvaiks uzsildītajā krāsns kameras gaisā sadalītos vienmērīgi.

Norāde: Lai noteiktu tvaika padeves laiku, izmantojiet komplektā iekļautajā pavārgrāmatā vai Miele lietotnē esošās receptes. Laika atgādināšanai izmantojiet funkciju *Kurzzeit* .

■ Izvēlieties skārientaustiņu .

Tiek padots tvaika vilnis. Displejā tiek parādīts  un skārientaustiņš  nodziest.

■ Tādā pašā veidā padodiet nākamos tvaika viļņus, tiklīdz izgaismojas skārientaustiņš .

Pēc pēdējās tvaika padeves beigām nodziest skārientaustiņš  un displejā nodziest .

■ Pabeidziet ēdiena gatavošanu.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūniniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltaini dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

Ieteikumi cepšanai

- Iestatiet gatavošanas laiku. Konditorejas izstrādājumiem nav vēlama pārāk ilga procesa atlikšana. Pretējā gadījumā mīkla sakaltīs un mazināsies rauga iedarbība.
- Parasti var izmantot režģi, cepamo plāti, universālo plāti un jebkuru cepamo veidni no karstumizturīga materiāla.
- Nelietojiet gaišas spoža materiāla veidnes ar plānām sieniņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nesasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķēršām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Cepamās veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.
- Augļu kūkas un biezas plātsmaizes cepiet uz universālās plāts.

Cepamā papīra izmantošana

Miele papildu piederumiem, piemēram, universālajai plātij, ir PerfectClean pārklājums (skatīt nodaļu “Aprīkojums”). Virsmas ar PerfectClean pārklājumu parasti nav jāietauko vai jāizklāj ar cepamo papīru.

- Izmantojiet cepamo papīru, cepot ar sodas ūdeni apstrādātus mīklas izstrādājumus, jo mīklas gatavošanā izmantotais sodas šķīdums var izraisīt PerfectClean virsmas pārklājuma bojājumus.
- Izmantojiet cepamo papīru, cepot biskvītus, bezē, mandeļcepumus un līdzīgus produktus. Pateicoties augstajam olbaltuma īpatsvaram, šīs mīklas viegli pielīp pie virsmas.
- Izmantojiet cepamo papīru, gatavojot sasaldētus produktus uz režģa.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Izvēloties augstāku temperatūru par norādīto, saīsinās gatavošanas laiks, bet gatavojamais produkts var tikt apbrūnināts nevienmērīgi un dažkārt nesasniedz nepieciešamo gatavības pakāpi.

Gatavošanas laika izvēle

Ja nav norādīts citādi, gatavošanas tabulās minētais laiks attiecas uz iepriekš neuzkarsētu krāsns kameru. Iepriekš uzkarsētā krāsns kamerā laiks saīsinās apmēram par 10 minūtēm.

- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi. Ieduriet mīklā koka irbulīti.

Ja pie irbulīša nepielīp mitras mīklas daļiņas, gatavojamais produkts ir gatavs.

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”.

Automatikprogramma izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heiðluft plus izmantošana

Gatavot var zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā Ober-/Unterhitze , jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

Izmantojiet šo darbības režīmu, ja cepat vienlaikus vairākos ievietošanas līmeņos.

- 1 līmenī: iebīdiet gatavojamo produktu
2. ievietošanas līmenī.
- 2 līmeņos: iebīdiet gatavojamo produktu 1.+3. vai 2.+4. ievietošanas līmenī.
- 3 līmeņos: iebīdiet gatavojamo produktu 1.+3.+5. ievietošanas līmenī.

Ieteikumi

- Ja gatavojat vienlaikus vairākos līmeņos, iebīdiet universālo plāti viszemākajā līmenī.
- Mitrus konditorejas izstrādājumus vai kūkas vienlaikus cepiet ne vairāk kā 2 līmeņos.

Klimagaren izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu gatavošanai ar papildu mitrināšanu.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Intensivbacken izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu kūkas ar mitru virskārtu.

Neizmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- Iebīdiet kūkas 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Ober-/Unterhitze izmantošana

Labi piemērotas ir matētas un tumšas cepamās veidnes no melnā skārda, tumšas emaljas, ar laiku tumšāka kļuvuša baltā skārda, matēta alumīnija, karstumizturīgas stikla veidnes un veidnes ar pārklājumu.

Izmantojiet šo darbības režīmu tradicionālo receptu gatavošanai. Izmantojot receptes no vecāka izlaiduma pavārgrāmatām, iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru, nekā norādīts. Gatavošanas laiks nemainās.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Eco-Heißluft izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu nelielu daudzumu, piemēram, dziļi sasaldētu picu, maizīšu vai formiņu cepumu enerģiju taupošā veidā.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Cepešu cepšana

Ieteikumi cepšanai

- Varat izmantot jebkurus karstumizturīga materiāla traukus, piemēram, cepešu trauku, cepamos katlus, stikla veidnes, tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņus, romiešu katlus, universālo plāti, režģi un/vai grila un cepamo plāti (ja tāda ir), kas ir novietoti uz universālās plātes.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkarsēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkarsēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, cepešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepšanas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tiek saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērces gatavošanai.
- Ja izmantojat **tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņu**, nemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi vai valējū cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to iespekot.

- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārliciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārlejiet ar eļļu vai taukiem. Lielu, lielu cepšu (2–3 kg) un treknu putnu gatavošanai pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.
- Cepšanas laikā nedrīkst pievienot pārāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ietekmē gaļas **apbrūnināšanu**. Apbrūninājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņemsiet trauka vāku.
- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārklājiet to un ļaujiet aptuveni 10 minūtes **nostāvēties**. Tad griešanas laikā iztecēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu gaļas** āda kļūs kraukšķīga, ja 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām ieziedīsiet cepeti ar vāju sālsūdeni.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir pieejamas šī dokumenta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras diapazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā atšķirīgi gatavošanas trauki, gaļas gabalu izmēri un gatavošanas specifika.

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Ja temperatūra būs augstāka nekā norādītā, gaļa apcepsies brūna, bet nebūs gatava.
- Režīmā Heiðluft plus , Klimageren  un Bratautomatik  atlasiet par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā režīmā Ober-/Unterhitze .

- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10°C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts gatavošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā traukā.

Gatavošanas laika izvēle

Ja nav noteikts citādi, gatavošanas tabulā norādītais laiks attiecas uz iepriekš neuzkarsētu krāsns kameru.

- Cepšanas laiku var aprēķināt atkarībā no gaļas veida, sareizinot cepeša biezumu (cm) ar laiku uz biezuma centimetru (min./cm):
- liellopa/medījuma gaļa: 15–18 min./cm;
- cūkas/teļa/jēra gaļa: 12–15 min./cm;
- rostbifs/fileja: 8–10 min./cm.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.

Ieteikumi

- Saldētai gaļai gatavošanas laiks paildzinās par apmēram 20 minūtēm uz kg.
- Saldētu gaļu ar svaru līdz apmēram 1,5 kg var cept bez iepriekšējas atkausēšanas.

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”.

Gatavošanas laika beigās atlasiet darbības režīmu Unterhitze , ja gatavojamajam produktam ir nepieciešama brūnāka apakšpuse.

Darbības režīms Intensivbacken  nav piemērots cepešiem, jo cepešu sula kļūst pārāk tumša.

Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus vai Bratautomatik izmantošana

Šie darbības režīmi ir piemēroti gaļas, zivju un putnu gaļas ēdienu gatavošanai ar brūnu garoziņu, kā arī rostbifu un fileju cepšanai.

Darbības režīmā Heißluft plus  var gatavot zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā Ober-/Unterhitze , jo silums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

Darbības režīmā Bratautomatik  apcepšanas fāzē krāsns kamera tiek uzkaršēta līdz augstai apcepšanas temperatūrai (apmēram 230 °C). Tiklīdz šī temperatūra ir sasniegta, tvaika cepeškrāsns automātiski pārslēdzas uz iestatīto gatavošanas (turpmākās cepšanas) temperatūru.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Klimagaren izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu gatavošanai ar papildu mitrināšanu.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu tradicionālo recepšu gatavošanai. Izmantojot receptes no vecāka izlaiduma pavārgrāmatām, iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru, nekā norādīts. Gatavošanas laiks nemainās.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Eco-Heißluft izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu nelielu daudzumu cepešu vai gaļas ēdienu enerģiju taupošā veidā.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Ja grilēšanas laikā durvis ir atvērtas, karstais krāsns kameras gaiss vairs netiek novadīts uz dzesēšanas ventilatoru un atdzesēts. Vadības elementi sakarst.

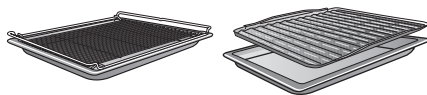
Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana. Aizveriet iekārtas durvis un augšējo / grila sild-elementu karsējiet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūklā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet gaļas šķēles, pretējā gadījumā gaļas sula iztecēs.
- Liesu gaļu var apziest ar eļļu. Neizmantojiet nekādas citas taukvielas, jo tās ātri kļūst pārāk tumšas vai dūmo.

- Plakanas vai šķēlēs sagrieztas zivis notīriet un apkaisiet ar sāli. Zivis var arī apslacīt ar citronu sulu.
- Izmantojiet universālo plāti, uz kuras ir uzlikts režģis, vai grila un cepešu plāti (ja tāda ir). Grila un cepešu plāts nepieļauj nopilējušās cepeša sulas piedegšanu, ļaujot to vēlāk lietderīgi izmantot. Ar otu apziediet režģi vai grila un cepešu plāti ar eļļu un uzlieciet grilējamo produktu.

Nelietojiet cepamo plāti.



Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī dokumenta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras diapazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā atšķirīgi gaļas gabalu izmēri un gatavošanas specifika.
- Pārbaudiet gatavojamo produktu, kad ir pagājis īsākais norādītais laiks.

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Ja temperatūra būs augstāka nekā norādītā, gaļa apcepsies brūna, bet nebūs gatava.

Ievietošanas līmeņa izvēle

- Izvēlieties ievietošanas līmeni atkarībā no grilējamo produktu biezuma.
- Iebīdiet plakanu gatavojamo produktu 3. vai 4. ievietošanas līmenī.
- Iebīdiet gatavojamo produktu ar lielāku diametru 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Gatavošanas laika izvēle

- Plānas gaļas vai zivju šķēles grilējiet apmēram 6–8 minūtes no katras puses. Lai grilēšanas laiki pārmērīgi neatšķirtos, šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai grilējamie produkti nav gatavi.
- **Lai pārbaudītu gatavību**, uzspiediet gaļai ar karoti. Tā var konstatēt, cik dziļi gaļa ir gatava.

- angļu/vāji apcepta

Ja gaļa joprojām ir ļoti elastīga, tās iekšpuse vēl ir sārta.

- vidēji apcepta

Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.

- stipri apcepta

Ja gaļu gandrīz nemaz nevar iespiest, tā ir pilnībā izcepta.

Norāde: Ja lielāku gaļas gabalu virspuse jau ir ļoti brūna, bet vidusdaļa vēl nav gatava, iebīdiet grilējamus produktus zemākā ievietošanas līmenī vai samaziniet grilēšanas temperatūru. Tā ārpusē neklūs pārāk tumša.

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodaļā “Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes”.

Grill izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu plakanu produktu grilēšanai lielā daudzumā un lielās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai.

Viss augšējais/grila sildelements sakarst līdz sarkankvēlei, lai nodrošinātu nepieciešamo siltuma starojumu.

Umluftgrill izmantošana

Šis darbības režīms ir piemērots, lai grilētu produktus ar lielu diametru, piemēram, vistas.

Plakaniem produktiem parasti ir ieteicams temperatūru iestatīt uz 220 °C, produktiem ar lielāku diametru – uz 180–200 °C.

Auftauen

Ja saldēts produkts tiek atkausēts saudzīgi, vitamīni un barības vielas lielā mērā saglabājas.

■ Atlasiet Weitere .

■ Atlasiet Auftauen.

■ Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldējamie produkti tiek saudzīgi atkausēti.

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Mikrobi, piemēram, salmonellas, var izraisīt smagu saindēšanos ar pārtikas produktiem.

Atkausējot zivis un gaļu (it īpaši putnu gaļu), ir jāievēro sevišķa tīrība.

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Ieteikumi

- Pirms atkausēšanas ievietojiet no iepakojuma izņemtus saldētos produktus uz universālās plāts vai bļodā.
- Atkausējot putnu gaļu, izmantojiet universālo plāti, uz kuras ir uzlikts režģis. Tādējādi saldētie produkti neatradīsies izplūstošajā šķidrumā.
- Gaļa, putnu gaļa un zivis pirms gatavošanas nav jāatkausē pilnībā. Pietiek, ja šie produkti ir daļēji atkausēti. Produktu virskārta ir pietiekami mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

Gatavošana zemākā temperatūrā

Gatavošana zemākā temperatūrā ir lieliski piemērota vārīgiem liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa vai jēra gaļas gabaliem, kam ir nepieciešama īpaši precīza gatavošana.

Gaļas gabals vispirms lielā karstumā tiek īslaicīgi apcepts vienmērīgi no visām pusēm.

Pēc tam gaļas gabalu ievieto iepriekš uzkarstētā krāsns kamerā un gatavošana turpinās zemākā temperatūrā ilgāku laiku, līdz tas saudzīgā veidā ir sasniedzis vajadzīgo gatavības pakāpi.

Šajā procesā gaļa tiek atslābināta. Sula gaļas gabala iekšpusē sāk cirkulēt un vienmērīgi sadalās, sasniedzot ārējos

slāņus.

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

- Cepšanai lietojiet tikai rūpīgi notecinātu, liesu gaļu bez cīpslām un treknuma. Kauli iepriekš ir jāizņem.
- Apcepšanai izmantojiet taukvielas, kuras var uzkarst līdz augstai temperatūrai (piemēram, kausētu sviestu vai eļļu).
- Gatavošanas laikā nenosedziet gaļu.

Gatavošanas laiks ilgst apmēram 2–4 stundas un ir atkarīgs no gaļas gabala svara, lieluma un vēlamās gatavības pakāpes.

- Tikko gatavošanas process ir beidzies, gaļu uzreiz var griezt gabalos. Nostāvēšanās laiks nav nepieciešams.
- Līdz pasniegšanai turiet gaļu siltā krāsns kamerā. Tas ēdiena kvalitāti neietekmēs.
- Lai gaļa tik ātri neatdzistu, pasniedziet to uz sasildītiem šķīvjiem un ar ļoti karstu mērci. Gaļas temperatūra ir optimāli piemērota tūlītējai pasniegšanai.

Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

- Iebīdiet universālo plāti ar režģi 2. ievietošanas līmenī.
- Atlasiet darbības režīmu Ober-/Unterhitze  un 120 °C temperatūru.
- Karsējiet krāsns kameru kopā ar universālo plāti un režģi aptuveni 15 minūtes.
- Kamēr krāsns kamera uzkarst, uz plīts rūpīgi apcepiet gaļas gabalu no visām pusēm.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Ievietojot vai izņemot karstos produktus, kā arī veicot citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

- Uzlieciet apcepto gaļu uz režģa.
- Samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatiet nodaļu “Gatavošanas tabulas”).
- Pabeidziet gaļas gatavošanu.

Konservēšana



Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Vienreizēja pākšaugu un gaļas vārīšana nevar pietiekami iznīcināt baktērijas Clostridium-Botulinum sporas. Tāpēc var rasties toksīni, kas var izraisīt smagu saindēšanos. Šīs sporas var iznīcināt tikai atkārtota uzkarsēšana.

Pākšaugus un gaļu pēc atdzišanas 2 dienu laikā **vienmēr** uzvāriet otrreiz.



Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.

Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt.

Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Norādītie dati atbilst 6 burkām ar 1 l tilpumu.

Izmantojiet tikai īpašas burkas, kas ir iegādājamas specializētos veikalos (konservēšanas burkas vai burkas ar skrūvējamu vāku). Izmantojiet tikai nebojātas burkas un gumijas blīves.

- Pirms konservēšanas izskalojiet burkas ar karstu ūdeni un piepildiet tās ne vairāk kā 2 cm zem augšējās malas.
- Pēc produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni un aizveriet tās.
- Iebīdiet universālo plāti 2. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tās burkas.
- Atlasiet darbības režīmu Heißluft plus  un temperatūru 160–170 °C.
- Uzgaidiet, līdz kļūst redzamas “pērles” (burkās vienmērīgi paceļas burbulīši).

Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.

Augļu un gurķu konservēšana

- Tikko burkās var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto termiskās pēcapstrādes temperatūru un ļaujiet burkām norādīto laiku silt krāsns kamerā.

Dārzeņu konservēšana

- Tikko burkās var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto konservēšanas temperatūru un konservējiet dārzeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas iestatiet norādīto termiskās pēcapstrādes temperatūru un ļaujiet burkām norādīto laiku silt krāsns kamerā.

		
Augļi	—/—	30 °C 25–35 min.
Gurķi	—/—	30 °C 25–30 min.
Sarkanās bietes	120 °C 30–40 min.	30 °C 25–30 min.
Pupiņas (zaļas vai dzeltenas)	120 °C 90–120 min.	30 °C 25–30 min.

  Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

  Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Burku izņemšana pēc konservēšanas



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

- Izņemiet burkas no krāsns kameras.
- Pārklājiet burkas ar dvieli un apmēram uz 24 stundām atstājiet vietā, kur nav caurvēja.
- Pākšaugus un gaļu pēc atdzišanas 2 dienu laikā **vienmēr** uzvāriet otrreiz.
- Konservēšanas burkām noņemiet aizslēgus un pēc tam pārbaudiet, vai visas burkas ir aizvērtas.

Vai nu atkārtoti uzvāriet vaļējās burkas, vai arī uzglabājat tās vēsumā un nekaivējoties izlietojiet iekonservētos augļus vai dārzeņus.

- Uzglabāšanas laikā pārbaudiet burkas. Ja burkas uzglabāšanas laikā ir atvērušās vai skrūvējamais vāks ir izspīdies un atverot nekrakšķ, iznīciniet to saturu.

Kaltēšana

Žāvēšana vai kaltēšana ir tradicionāls augļu, dažu dārzeņu veidu un garšaugu konservēšanas veids.

Augļiem un dārzeņiem ir jābūt svaigiem, gataviem un bez iespaidumiem.

- Ja ir nepieciešams, nomizojiet žāvējamus produktus, izņemiet no tiem kauliņus un sadaliet gabalos.
- Žāvējamus produktus atkarībā no lieluma pēc iespējas vienā kārtā vienmērīgi izvietojiet uz režģa vai universālās plāts.

Norāde: Varat izmantot arī perforēto Gourmet cepšanas un AirFry plāti, ja tāda ir.

- Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos. Iebīdīt žāvējamus produktus līmeņos 1+3. Ja lietojat režģi un universālo plāti, iebīdīt universālo plāti zem režģa.
- Atlasiet Heiβluft plus .
- Mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Regulāri apgroziet žāvējamus produktus uz universālās plāts.

Ja žāvējamie produkti ir veseli vai sagriezti uz pusēm, žāvēšanas laiks paildzinās.

Žāvējamie produkti		 (°C)	 (h)
Augļi		60–70	2–8
Dārzeņi		55–65	4–12
Sēnes		45–50	5–10
Garšaugi*		30–35	4–8

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Žāvēšanas laiks,  Heiβluft plus  Ober-/Unterhitze

Der zināt

* Garšaugus žāvējiet tikai uz universālās plāts 2. ievietošanas līmenī un lietojiet darbības režīmu “Ober-/Unterhitze” , jo lietojumā “Heißluft plus” ir ieslēgts ventilators.

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazeminiet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Izņemot žāvējamus produktus, lietojiet virtuves cimdus.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

Kaltētiem augļiem ir jābūt pilnīgi sausiem, tomēr mīksti un elastīgi. Pārlaužot vai pārgriežot no tiem nedrīkst izplūst sula.

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmantojiet režīmu Heißluft plus .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.

- Iebīdiet režģi 1. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma tos var novietot arī uz krāsns kameras pamatnes un papildus izņemt atbalsta režģus.
- Atlasiet Heißluft plus .
- Iestatiet temperatūru 50–80 °C.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus.

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.

Dziļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni

Ieteikumi par kūkām, picām, bagetēm

- Kūkas, picas un bagetes cepiet uz režģa, kas ir pārklāts ar cepamo papīru. Cepamā plāts vai universālā plāts šo dziļi sasaldēto produktu gatavošanas gaitā var tik stipri deformēties, ka, iespējams, karstā stāvoklī tās nebūs iespējams izņemt no krāsns kameras. Ar katru izmantošanas reizi to deformācija palielināsies.
- Izvēlieties zemāko temperatūru, kas ir norādīta uz iepakojuma.

Ieteikumi par frī kartupeļiem, kroketēm un līdzīgiem produktiem

- Šos dziļi sasaldētos produktus varat gatavot uz cepamās plāts vai universālās plāts.
- Izvēlieties zemāko temperatūru, kas ir norādīta uz iepakojuma.
- Vairākas reizes apgroziet produktu.

Dzīji sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūniniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltaini dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru.
- Iebīdīet ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Automatikprogramme

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

Automātiskās programmas **Auto** ērtākai pārskatāmībai ir sašķirotas pēc kategorijām. Tikai izvēlieties savam gatavojamajam ēdienam piemērotu automātisko programmu un izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Ievērojiet norādījumus nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļā Restwasser verdampfen.

Automātisko programmu izmantošana

- Atlasiet Automatikprogramme **Auto**.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

- Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Norādījumi par izmantošanu

- Gatavības pakāpi norāda indikācijas stabiņš ar septiņiem segmentiem. Varat iestatīt vēlamo gatavības pakāpi ar navigācijas rūti.
- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu automātisko programmu izmantošanu. Ar attiecīgo automātisko programmu var gatavot ēdienus pēc līdzīgām receptēm ar atšķirīgiem daudzumiem.
- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet krāsns kamerai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Ja gatavojamo produktu iebīdāt karstā krāsns kamerā, ievērojiet piesardzību, atverot durvis. Var izplūst karsts tvaiks. Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz tvaiks izgaist. Nepieļaujiet saskari ar karstu tvaiku vai pieskaršanos karstajām krāsns kameras sienām. Pastāv applaucēšanās un apdedzināšanās risks.
- Dažās automātiskajās programmās vispirms ir jānogaida, līdz krāsns kamera uzkarst, pirms tajā var ievietot gatavojamos produktus. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā.

- Dažās automātiskajās programmās pēc noteikta gatavošanas laika ēdienam ir jāpievieno šķidrums. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā (piemēram, par šķidruma pievienošanu).
- Informācija par automātisko programmu izpildes ilgumu ir aptuvenais laiks. Atkarībā no gatavošanas procesa norises tas var būt īsāks vai ilgāks. Īpaši gatavojamās gaļas sākotnējā temperatūra var izraisīt gatavošanas laika izmaiņas.

Gatavošanas tabulas

Dārzeni

Dārzeni		 (°C)	 ⁵ ₁	 (min.)
Ziedkāposti veseli		100	3	20–40
Ziedkāposti rozetēs		100	3	10
Pupiņas, zaļas		100	3	15
Brokoļi rozetēs		100	3	6
Zirņi		100	3	4–6
Fenheļi pārgriezti uz pusēm		100	3	20–28
Fenheļi sagriezti sloksnītēs		100	3	6–8
Kolrābji sagriezti stienīšos		100	3	8–10
Ķirbis kubiņos		100	3	4–6
Burkāni veseli		100	3	7–18
Burkāni pārgriezti uz pusēm		100	3	7–9
Burkāni gabaliņos		100	3	6–10
Kartupeļi ar mizu, cieti novārīti		100	3	28–44
Puravs (laksti) sagriezts aplīšos		100	3	6–10
Romanesko ziedkāposti veseli		100	3	10–22
Romanesko ziedkāposti rozetēs		100	3	7–10
Briseles kāposti		100	3	12–18
Vārīti kartupeļi nomizoti, veseli		100	3	23–40
Vārīti kartupeļi nomizoti, pusītes		100	3	20–30
Vārīti kartupeļi nomizoti, ceturtdaļas		100	3	16–25
Selerijas sakne sagriezta stienīšos		100	3	6–10
Spargēļi, zaļie		100	3	5–14
Spargēļi, baltie, īkšķa resnumā		100	3	13–19
Spināti		100	3	3–4
Savojas kāposti sagriezti		100	3	12–18
Cukīni sagriezti šķēlēs		100	3	3–4
Cukurzirņi		100	3	8–10

 Darbības režīms,  Temperatūra,  ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Dampfgaren

¹ Izmantojiet perforētu gatavošanas trauku un 1. līmenī iebīdīet universālo plāti, lai uztvertu šķidrumu.

Der zināt

Zivis

Zivis (svaigas vai atkausētas)		 (°C)	 ⁵ ₁	 (min.)
Asara fileja		100	3	8–10
Forele		100	3	10–13
Laša fileja, 3 cm bieza		100	3	6–10
Taimiņš		100	3	17–20
Plekste		100	3	8–14
Plekstes fileja		100	3	3–5

Gaļa

Gaļa		 (°C)	 ⁵ ₁	 (min.)
Cāļa krūtiņas fileja		100	3	8–10
Titara rulete		100	3	12–15
Titara šnicele		100	3	4–6
Kūpināta cauraugusi cūkgaļa šķēlēs		100	3	6–10

 Darbības režīms,  Temperatūra, ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,  Dampfgaren

¹ Izmantojiet perforētu gatavošanas trauku un 1. līmenī iebīdiet universālo plāti, lai uztvertu šķidrumu.

Miltu izstrādājumi

Miltu izstrādājumi		 (°C)	 ⁵ ₂	 (min.)
Kartupeļu klimpas, svaigas		100	3	15
Kartupeļu klimpas, vārīšanas maisiņā		100	3	20

Rīsi

Rīsi			 (°C)	 ⁵ ₂	 (min.)
Basmati rīsi	1 : 1,5		100	3	15
Tvaicētie rīsi	1 : 1,5		100	3	23–25
Piena rīsi	1 : 2,5		100	3	30–35
Pilngraudu rīsi	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Rīsa un šķidruma attiecība,  Darbības režīms,  Temperatūra, ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,  Dampfgaren

² Izmantojiet neperforētu gatavošanas trauku.

Der zināt

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 5 1	 (min.)
Kēksiņi (1 plāts)		150–160	–	2	25–35
Kēksiņi (2 plātis)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
Mazas kūciņas* (2 plātis)		150 ²	–	1+3	25–35
Smilšu kūka (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Augļu kūka (1 plāts)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  līmenis,  gatavošanas laiks,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgt, – izslēgt

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebidāt gatavojamo produktu.

³ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāti dažādos laikos.

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)			 (min.)
Apaļie cepumi (1 plāts)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Apaļie cepumi (2 plātis)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Krēpeles* (1 plāts)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
Krēpeles* (2 plātis)		140	–	1+3	40–50 ³
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Ābolu pīrāgs* (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Pārsegtā ābolkūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Augļu kūka ar glazūru (1 plāts)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Krēpeles, saldās (1 plāts)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  līmenis,  gatavošanas laiks,

 Heiðluft plus,  Eco-Heiðluft,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken, ✓ ieslēgt, – izslēgt

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnāts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

Der zināt

Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 5 1	 (min.)
Apaļais kūkss (režģis, apaļā veidne, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Ziemassvētku kūka (1 plāts)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Drumstalu kūka ar / bez augļiem (1 plāts)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 plāts)		160–170	✓	2	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (2 plātis)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
Baltmaize, brīvi cepta (1 plāts)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
Baltmaize (režģis, taisnstūrainā veidne, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
Pilngraudu maize (režģis, taisnstūrainā veidne, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
Rauga mīklas raudzēšana (režģis)		30–35	–	– ³	–

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  līmenis,  gatavošanas laiks,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren, ✓ ieslēgt, – izslēgt

¹ Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Novietojiet režģi uz krāsns kameras pamatnes un uzlieciet trauku uz tā. Atkarībā no trauka lieluma var izņemt arī atbalsta režģus.

⁴ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāts dažādos laikos.

⁵ Padodiet 1 tvaika vilni gatavošanas procesa sākumā.

⁶ Padodiet 2 tvaika vilņus gatavošanas procesa sākumā.

Biezpiena un eļļas mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 5 1	 (min.)
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 plāts)		160–170	–	3	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (2 plāts)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  5 1 līmenis,  gatavošanas laiks,

 Heiðluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgt, – izslēgt

¹ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāts dažādos laikos.

Biskvīta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 5 1	 (min.)
Biskvīta pamatne (2 olas) (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Biskvīta pamatne (4–6 olas) (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Ūdens biskvīts* (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Biskvīta plāksne (1 plāts)		180–190 ²	–	2	15–20

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  5 1 līmenis,  gatavošanas laiks,

 Heiðluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgt, – izslēgt

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

Der zināt

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 5 1	 (min.)
Vēja kūkas (1 plāts)		160–170	–	2	35–45 ¹
Kārtainās mīklas kabatiņas (1 plāts)		180–190	–	2	20–30
Kārtainās mīklas kabatiņas (2 plātis)		180–190	–	1+3	20–30 ²
Mandeļu bezē (1 plāts)		120–130	–	2	25–50
Mandeļu bezē (2 plātis)		120–130	–	1+3	25–50 ²
Bezē cepumi (1 plāts, 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Bezē cepumi (2 plātis, uz katras 6 gab. ar Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  5 1 līmenis,  gatavošanas laiks,  Klimagaren,  Heiβluft plus,  ieslēgt, – izslēgt

¹ Padodiet 1 tvaika vilni 8 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.

² Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāts dažādos laikos.

Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 5 1	 (min.)
Krēpes, pikantās (1 plāts)		220–230 ¹		1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Sīpolu rausis (1 plāts)		180–190 ¹		2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 plāts)		170–180		2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 plāts)		170–180		2	25–35
		190–200 ¹		2	25–35
Dziļi sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	–	2	20–25
Grauzdiņi* (režģis)		250	–	3	5–8
Sacepumi (piemēram, gratēni) (režģis uz universālās plāts)		250 ²	–	3	3–6
Grilēti dārzeņi (režģis uz universālās plāts)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Dārzeņu ragū (1 universālā plāts)		180–190	–	2	40–60

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster,  5 1 līmenis,  gatavošanas laiks,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken,  Heiβluft plus,  Eco-Heiβluft,  Grill groß,  Umluftgrill,  ieslēgt, – izslēgt

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

² Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktu.

Der zināt

Liellops

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ⁵ 1	 (min.)	 ¹⁰ [°C]
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Liellopa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Viegli apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Vidēji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Stipri apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Rostbifs, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Viegli apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Vidēji apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Stipri apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Burgeri, kotletes* (režģis 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts 1. ievietošanas līmenī)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks,  vi-
dusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill
groß, ✓ ieslēgt, – izslēgt

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojiet režģi un universālo plāti.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁴ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.

⁵ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁶ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).

⁷ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁸ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁹ Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

¹⁰ Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Teļš

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ⁵	 (min.)	 ⁷ [°C]
Sautēta teļa gaļa, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Teļa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Viegli apcepta teļa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Vidēji apcepta teļa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Stipri apcepta teļa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Viegli apcepta teļa mugura, apm. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Vidēji apcepta teļa mugura, apm. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Stipri apcepta teļa mugura, apm. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks,  vi-
dusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgt, – izslēgt

¹ Izmantojiet režģi un universālo plāti.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁴ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.

⁵ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).

⁶ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁷ Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Der zināt

Cūkgaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ⁵	 (min.)	 ¹¹ [°C]
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Cūkgaļas fileja, apm. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Cepts šķiņķis, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Brokastu speķis / bekons ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Cepamās desiņas ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks, ¹¹ vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ ieslēgt, – izslēgt

¹ Izmantojiet režģi un universālo plāti.

² Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.

⁴ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁵ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).

⁶ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁷ Pēc uzkarsēšanas fāzes padodiet 3 gatavošanas laikā vienmērīgi sadalītus tvaika viļņus.

⁸ Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 1 l šķidruma.

⁹ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

¹⁰ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

¹¹ Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Jēra gaļa, medījuma gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ⁵	 (min.)	 ⁶ [°C]
Jēra kāja ar kaulu, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Jēra muguras cepetis bez kaula (universālā plāts)	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Jēra muguras cepetis bez kaula (režģis un universālā plāts)	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Brieža muguras cepetis bez kaula (universālā plāts)	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Stirnas muguras cepetis bez kaula (universālā plāts)	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Mežacūkas kāja bez kaula, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks, ⁶ vidusdaļas temperatūra,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgt, – izslēgt

¹ Vispirms apcepīet gaļu uz plīts virsmas.

² Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.

⁴ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).

⁵ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 50 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁶ Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Der zināt

Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ⁵ 1	 (min.)	 ⁷ [°C]
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (universālā plāts)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Cālis, apm. 1,2 kg (režģis uz universālās plāts)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 4 kg (cepešu trauks)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (universālā plāts)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (universālā plāts)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Zivs fileja folijā, 200–300 g (universālā plāts)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 darbības režīms,  temperatūra,  Booster, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks, ⁷ vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Umluftgrill,  Ober-/Unterhitze,  Klima-garen,  Eco-Heißluft, ✓ ieslēgt, – izslēgt

- ¹ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- ² Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).
- ³ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- ⁴ Gatavošanas procesa sākumā pievienojiet aptuveni 0,25 l šķidruma.
- ⁵ Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- ⁶ 5 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma padodiet 1 manuālu tvaika vilni.
- ⁷ Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms tīrīšanas ar rokām vispirms ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.



Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektrisko strāvu vadošajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi un atkalķošanas līdzekļi var īpaši bojāt tvaika cepeškrāsns priekšpusi.

Visas virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem. Ja stikla virsmas tiek saskrāpētas, noteiktos apstākļos tās var saplīst.

Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai šādus tīrīšanas līdzekļus:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kalķi šķīdinošus tīrīšanas līdzekļus priekšpusei;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);

- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus matētām virsmām;
- stikla keramikas plītīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus (piemēram, metāla lāpstīņas);
- tērauda katlu beržamos;
- nerūsējošā tērauda spirāles matētām virsmām un FlexiClip izvelkamajām vadotnēm;
- cepeškrāšņu tīrīšanas līdzekļus. Izņēmums: atļauts izmantot uz virsmām ar PerfectClean pārklājumu;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai.

Piederumi nav piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā (izņemot gatavošanas traukus).

Norāde: Netīrumus, kas ir radušies, augļu sulai un mīklai izplūstot no nepilnīgi noslēgtām cepamajām veidnēm, vislabāk var notīrīt, kamēr krāsns kamera vēl ir nedaudz silta.

Lai tīrīšana būtu vieglāka, ir ieteicams demontēt:

- durvis;
- atbalsta režģi kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir);
- katalītiski emaljēto aizmugurējo sienu.

Tīrīšana un kopšana

Parastu netīrumu likvidēšana

Norāde: Tīrīšanu var atvieglot, izmantojot programmu Weitere  | Pflege | Einweichen (skatiet sadaļu “Kopšana”).

- Kondensātu krāsns kamerā un savākšanas vanniņā notīriet ar sūkli vai uzsūcošu drānu.
- Parastus netīrumus vēlams uzreiz notīrīt ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai ar tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Rūpīgi notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni.
Šī tīrīšana ir īpaši svarīga virsmām ar PerfectClean pārklājumu, jo tīrīšanas līdzekļa atliekas mazina netīrumu atgrūšanas efektu.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Blīvējuma tīrīšana

Visapkārt krāsns kamerai ir ievietots blīvējums durvju iekšpuses blīvēšanai.

Tauku atlieku dēļ blīvējums var kļūt trausls un salūzt.

- Blīvējumu ir ieteicams notīrīt pēc katras gatavošanas reizes.

Ja blīvējums nav ievietots pareizi, gatavošanas procesa laikā no krāsns kameras var izplūst tvaiks.

Nekad nenņemiet blīvējumu.

Gatavošanas trauku tīrīšana

Gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

- Pēc katras lietošanas reizes izmazgājiet un izžāvējiet gatavošanas traukus.

- Zilgano krāsojumu notīriet ar etiķi un pēc tam izskalojiet gatavošanas traukus ar tīru ūdeni.

Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)

Izlijušas augļu sulas vai cepešu paliekas var radīt uz virsmām paliekošas krāsas izmaiņas vai matētus laukumus. Šie traipi neietekmē iekārtas darbību.

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos palīg līdzekļus.

- Notīriet piecepušās atliekas ar skrāpi stikla tīrīšanai vai nerūsējošā tērauda berzamo (piemēram, Spontex Spirionett), siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli.

Norāde: Tīrīšanu var atvieglot, izmantojot programmu Weitere  | Pflege | Einweichen (skatiet sadaļu “Kopšana”).

Katalītiskā emalja zaudē pašattīrošās īpašības, ja tīrīšanai tiek izmantoti abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, asas birstes un sūkļi vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis.

Pirms cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļa izmantošanas noņemiet daļas, kas ir pārklātas ar katalītisko emalju.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

- Ļoti grūti notīrāmu netīrumu likvidēšanai uz aukstas virsmas ar PerfectClean pārklājumu uzklājiet Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Ja izsmidzināmais cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis nonāk spraugās un atverēs, vēlākajos gatavošanas procesos veidojas spēcīgi aromāti.

Nesmidziniet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.

Nesmidziniet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli krāsns kameras sienu un aizmugures spraugās un atverēs.

- Ļaujiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklīm iedarboties atbilstoši norādījumiem, kas ir sniegti uz iepakojuma.

Citu ražotāju cepeškrāsns tīrāmos līdzekļus drīkst izmantot tikai uz aukstām virsmām un tiem var ļaut iedarboties ne ilgāk kā 10 minūtes.

- Pēc iedarbošanās laika var papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.
- Rūpīgi notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm

Mazgājot FlexiClip izvelkamās vadotnes trauku mašīnā, tiek nomazgātas īpašās smērvielas, tādējādi mazinās vadotņu slīdes īpašības.

Nekad nemazgājiet FlexiClip izvelkamās vadotnes trauku mašīnā.

Ja uz virsmām ir pielipuši grūti nomazgājami netīrumi vai lodīšu gultņi ir salīpuši, pārļīstot augļu sulai, rīkojieties šādi:

- uz īsu brīdi (apmēram 10 minūtēm) iemērciet FlexiClip izvelkamās vadotnes karstā mazgāšanas sārmā; ja nepieciešams, varat papildus iz-

mantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi; lodīšu gultņus var notīrīt ar mīkstu suku.

Pēc tīrīšanas var rasties krāsas izmaiņas vai gaiši plankumi, taču tie neietekmē vadotņu darbību.

Katalītiski emaljētās aizmugurējās sienas tīrīšana

Augstā temperatūrā katalītiskā emalja pati attīrās no eļļas un tauku radītiem netīrumiem. Nav nepieciešami papildu tīrīšanas līdzekļi. Jo augstāka ir temperatūra, jo efektīvāks ir šis process.

Katalītiskā emalja zaudē pašattīrošās īpašības, ja tīrīšanai tiek izmantoti abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, asas birstes un sūkļi vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis.

Pirms cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļa izmantošanas krāsns kamerā noņemiet ar katalītisko emalju pārklātās daļas.

Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumu likvidēšana

- Izņemiet aizmugurējo sienu (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Aizmugures sienas izņemšana").
- Mazgājiet aizmugurējo sienu ar rokām ar siltu ūdeni, trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu birsti.
- Rūpīgi noskalojiet aizmugures sienu.
- Pirms uzstādīšanas atpakaļ ļaujiet aizmugures sienai nožūt.

Tīrīšana un kopšana

Elļas un tauku radīto netīrumu tīrīšana

- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus (arī atbalsta režģi).
- Pirms katalītiskās tīrīšanas sākšanas notīriet no durvju iekšpuses un virsmām ar PerfectClean pārkļājumu liekos netīrumus, lai tie nepiedegtu.
- Izvēlieties darbības režīmu Heiðluft plus  un 250 °C.
- Karsējiet tukšu krāsns kameru vismaz 1 stundu.

Karsēšanas ilgums ir atkarīgs no netīrības pakāpes.

Ja uz katalītiskās emaljas ir daudz elļas un tauku radīto netīrumu, tīrīšanas procesa laikā krāsns kamerā var izveidoties plēvīte.



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem un krāsns kameras.

Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem un krāsns kamerai atdzist.

- Notīriet durvju iekšpusi un krāsns kameru ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

Katra nākamā cepeškrāsns uzkaršēšana līdz augstai temperatūrai pakāpeniski attīrīs to no palikušajiem netīrumiem.

Krāsns kameras augšpuses tīrīšana

Ir ieteicams regulāri notīrīt no krāsns kameras augšpuses pārtikas produktu atliekas.



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms tīrīšanas ar rokām vispirms ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

Tvaika cepeškrāsns var tikt sabojāta, ja caur lampas pārsegu iekļūst ūdens tvaiks.

Nekad neekspluatējiet tvaika cepeškrāsni, ja lampas pārsegs nav nostiprināts.

Augšējais / grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo / grila sildelementu lejup.

- Tīriet krāsns kameras augšpusi ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

Restwasser verdampfen

Gatavojot ar tvaiku vai mitrināšanu, iztvaicēšanas sistēmā var palikt ūdens, piemēram, ja gatavošanas process ar mitrināšanu tiek pārtraukts manuāli vai strāvas padeves pārtraukuma dēļ.

Nākamajā reizē, lietojot režīmus Dampfgaren , Klimagaren  vai automātisko programmu ar mitrināšanu, tiek parādīts Restwasser verdampfen.

- Ieteicams tūlīt sākt atlikušā ūdens iztvaicēšanu, lai nākamajā gatavošanas reizē ēdiens tiktu apstrādāts tikai ar

svaiga ūdens tvaiku un lai iztvaicēšanas sistēma nepārpļūstu papildu ūdens iesūkšanas rezultātā.

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas ilgums ir atkarīgs no atlikušā ūdens daudzuma.

Krāsns kamera tiek uzkaršēta un atlikušais ūdens iztvaicēts, tādējādi krāsns kamerā un uz durvīm kondensējas mitrums.

- Pēc krāsns kameras atdzišanas šis mitrums krāsns kamerā un uz durvīm ir obligāti jānosusina.

Atlikušā ūdens tūlītēja iztvaicēšana

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts jautājums “Restwasser verdampfen”.

- Apstipriniet ar “OK”.

Tiek parādīts laika rādītājs.

Sākas atlikušā ūdens iztvaicēšanas process. Varat vērot tā norisi.

Norādītais laiks ir atkarīgs no tvaicēšanas sistēmā atlikušā ūdens daudzuma. Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa gaitā sistēma var mainīt šo laiku atkarībā no faktiski atlikušā ūdens daudzuma.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa beigās atskan signāls un tiek parādīts Fertig.

Tagad var veikt gatavošanas procesu ar darbības režīmu ar mitrināšanu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas laikā uz krāsns kameras un durtiņu iekšējām virsmām nogulsņējas mitrums. Pēc krāsns kameras atdzišanas šis mitrums ir obligāti jānosusina.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa izlaišana

 Ūdenstvertnē sastāvējies ūdens var izraisīt infekcijas.

Ja atlikušā ūdens iztvaicēšana tiek izlaista, ūdenstvertnē var savairoties baktērijas. Ūdens ar baktērijām nākamajā gatavošanas procesā var tikt iztvaicēts uz gatavojamajiem produktiem.

Ieteicams tūlīt sākt atlikušā ūdens iztvaicēšanu, lai nākamajā gatavošanas reizē ēdiens tiktu apstrādāts tikai ar svaiga ūdens tvaiku.

Ļoti nelabvēlīgos apstākļos ūdens papildus iesūkšana var izraisīt iztvaicēšanas sistēmas pārpļūdi krāsns kamerā.

Pēc iespējas nepārtrauciet atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesu.

- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts Restwasser verdampfen.

- Atlasiet Überspringen.

Tagad var veikt gatavošanas procesu ar darbības režīmu ar mitrināšanu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tīrīšana un kopšana

Nākamajā reizē, atlasot darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu, kā arī izslēdzot tvaika cepeškrāsni, atkārtoti tiks parādīts aicinājums veikt atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesu.

Pflege

Einweichen

Ar šo kopšanas programmu var samitrināt piekaltušus netīrumus.

- Izņemiet piederumus no krāsns kamerās.
- Notīriet lielākos netīrumus ar drānu.
- Atlasiet Weitere  | Pflege | Einweichen.
- Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Kad kopšanas programma ir pabeigta, atverot iekārtas durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izklīst.

- Pēc samitrināšanas **uzreiz** notīriet ūdeni un kondensātu krāsns kamerā un savākšanas vanniņā ar sūkli vai uzsūcošu drānu.
- Pēc tīrīšanas nosusiniet krāsns kameru un durvju iekšpusi ar sausu drānu.

Norāde: leteicams pēc kopšanas programmas Einweichen izpildīt kopšanas programmu Trocknen, lai likvidētu mitrumu arī grūti pieejamās krāsns kameras vietās.

Trocknen

Ar šo apkopes programmu var nožāvēt arī grūti pieejamās krāsns kameras vietās esošo atlikušo mitrumu, lai aizsargātu krāsns kameru no korozijas.

Apkopes programmai Trocknen ir līdz 3 stadijām: atlikušā ūdens iztvaicēšana tukšā krāsns kamerā, žāvēšana ar krāsns kameras uzkaršēšanu un ātra dzesēšana ar nedaudz atvērtām durvīm.

 Ūdenstvertnē sastāvējies ūdens var izraisīt infekcijas.

Ja apkopes programma Trocknen netiek veikta, ūdenstvertnē var savairoties baktērijas. Ūdens ar baktērijām nākamajā gatavošanas procesā var tikt iztvaicēts uz gatavojamajiem produktiem.

Veiciet apkopes programmu Trocknen jebkurā gadījumā, lai pilnībā iztvaicētu atlikušo ūdeni.

- Atlasiet Weitere  | Pflege | Trocknen.
- Izvēlieties, vai žāvēšanu sākt tūlīt vai vēlāk, un apstipriniet izvēli ar OK.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Ūdeni un kondensātu krāsns kamerā un savākšanas vanniņā noslaukiet ar sūkli vai uzsūcošu drānu.
- Ja apkopes programma Trocknen ir pabeigta, izslēdziet tvaika cepeškrāsni.

Entkalken

Tvaicēšanas sistēma regulāri ir jāatkalķo atkarībā no izmantotā ūdens cietības.

Atkalķošanas procesu var veikt jebkurā brīdī.

Pēc noteikta gatavošanas reižu skaita automātiski tiks parādīts aicinājums veikt tvaicēšanas sistēmas atkalķošanu, lai nodrošinātu nevainojamu iekārtas darbību.

Displejā tiek parādītas pēdējās 10 gatavošanas reizes, rādot līdz atkalķošanai atlikušo reižu skaitu. Pēc tam tiek bloķēta to darbības režīmu, automātisko programmu un apkopes programmu izmantošana, kurās tiek izmantota mitrināšana.

Šo darbības režīmu izmantošana atkal kļūst iespējama pēc atkalķošanas procesa veikšanas. Visus pārējos darbības režīmus, automātiskās programmas un apkopes programmas, kurās netiek izmantota mitrināšana, varat joprojām izmantot.

Atkalķošanas procesa norise

Ja atkalķošanas process ir uzsākts, tas ir jāveic pilnībā, jo to nevar pārtraukt.

Atkalķošanas process ilgst aptuveni 140 minūtes un to veido vairākas fāzes:

1. sagatavošanās atkalķošanas procesam;
2. atkalķošanas līdzekļa iesūkšana;
3. iedarbības fāze;
4. 1. skalošanas cikls;
5. 2. skalošanas cikls;
6. 3. skalošanas cikls;
7. atlikušā ūdens iztvaicēšana un krāsns kameras žāvēšana.

Sagatavošanās atkalķošanas procesam

Ir nepieciešams trauks ar aptuveni 1 l tilpumu.

Lai trauku ar atkalķošanas līdzekli nevajadzētu turēt zem uzpildes caurules, piegādes komplektā ir iekļauta plastmasas šļūtene ar piesūcekni.

Lai sasniegtu vislabāko tīrīšanas rezultātu, ir ieteicams izmantot komplektā iekļautās, īpaši Miele iekārtām izstrādātās atkalķošanas tabletes.

Norāde: Papildu atkalķošanas tabletes var iegādāties Miele tīmekļa veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai Miele specializētajā veikalā.

Citi atkalķošanas līdzekļi var bojāt iekārtu, ja tie satur ne tikai citronskābi, bet arī citas skābes un / vai citas nevēlamas sastāvdaļas, piemēram, hlorīdus.

Vēlamo iedarbību nav iespējams nodrošināt arī tad, ja netiek ievērota atkalķošanas līdzekļa koncentrācija.

- Iepildiet traukā aptuveni 900 ml auksta krāna ūdens un pilnībā izšķīdiniet tajā divas atkalķošanas tabletes.

Atkalķošanas procesa norise

- Atlasiet Weitere .

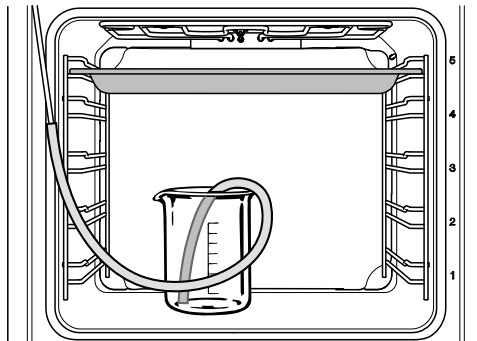
- Atlasiet Pflege.

- Atlasiet Entkalken.

Ja darbības režīmi un automātiskās programmas ar mitrināšanu jau ir bloķētas, atkalķošanas procesu var sākt nekavējoties, apstiprinot to ar OK.

Tīrīšana un kopšana

- Iebīdiet universālo plāti līdz atdurei augšējā ievietošanas līmenī, lai uzkrātu izlietoto atkaļķošanas līdzekli. Apstipriniet norādījumu ar **OK**.



- Piestipriniet vienu plastmasas šļūtenes galu pie uzpildes caurules.
- Novietojiet trauku ar atkaļķošanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.
- Otru plastmasas šļūtenes galu iegremdējiet traukā ar atkaļķošanas līdzekli līdz pašam trauka dibenam un piestipriniet to ar piesūcekni pie trauka.
- Apstipriniet ar **OK**.

Sākas iesūkšanas process. Ir dzirdama sūkņēšanas skaņa.

Iesūkšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt un atkal turpināt, atlasot **OK**.

Pēc iesūkšanas procesa tiek parādīts norādījums.

- Apstipriniet ar **OK**.

- Sagatavojiet 1 l svaiga ūdens un sekojiet norādījumiem displejā.

Sākas **iedarbības fāze**. Varat vērot tās norisi.

- Atstājiet krāsns kamerā trauku kopā ar šļūteni savienojumu ar uzpildes cauruli.

Iedarbības fāzes laikā sistēma vairākas reizes iesūknē mazliet šķidruma. Ir dzirdama sūkņēšanas skaņa.

Šī procesa laikā krāsns kameras apgaismojums un dzesēšanas ventilatori paliek ieslēgti.

Iedarbības fāzes beigās atskan signāls.

Tvaicēšanas sistēmas izskalošana pēc iedarbības fāzes

Pēc iedarbības fāzes ar **aukstu** krāna ūdeni ir jāizskalo tvaicēšanas sistēma, lai izvadītu atkaļķošanas līdzekļa paliekas.

Šim nolūkam aptuveni 1 l svaiga krāna ūdens tiek trīs reizes sūkņēts caur tvaicēšanas sistēmu un uzkrāts uz universālās plāts.

Pēc pirmā skalošanas cikla rūpīgi izskalojiet trauku, lai izvadītu atkaļķošanas līdzekļa paliekas.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Pēc trešā skalošanas cikla sūknis darbojas apmēram 1 minūti, lai izsūkņētu iztvaicēšanas sistēmā atlikušo ūdeni.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Izņemiet universālo plāti, trauku un plastmasas šļūteni.
- Apstipriniet ar **OK**.

Skalošanas cikls ir pabeigts.

Atlikušā ūdens iztvaicēšana

Pēc trešā skalošanas cikla tiek uzsākta atlikušā ūdens iztvaicēšana un žāvēšanas process.

- Aizveriet durvis.



Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.

Tiek ieslēgta krāsns kameras karsēšana un tiek parādīts atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa ilgums. Ilgums tiek automātiski labots atkarībā no faktiskā atlikušā ūdens daudzuma.

Pēc atlikušā ūdens iztvaicēšanas automātiski sākas žāvēšanas process, lai izvadītu mitrumu arī no grūti pieejamām krāsns kameras vietām.

Atkalķošanas procesa pabeigšana

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa beigās tiek parādīts informatīvais logs ar norādījumiem par tīrīšanu pēc atkalķošanas procesa.

- Apstipriniet ar OK.

Atskan signāls un tiek parādīts Fertig.

- Izslēdziet tvaika cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms tīrīšanas ar rokām vispirms jā-
jiet sildelementiem, krāsns kamerai
un piederumiem atdzist.

- Pēc tam iztīriet no atdzisušās krāsns kameras iespējamās atkalķošanas līdzekļa paliekas.
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža

Atbalsta režģus var demontēt kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tās ir).

Ja vēlaties "FlexiClip" izvelkamās vadotnes demontēt atsevišķi, izpildiet nodaļas "Aprīkojums" sadaļā "FlexiClip" izvelkamo vadotņu montāža un demontāža" sniegtos norādījumus.

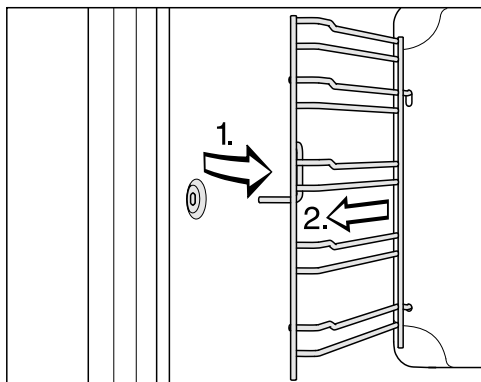


Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms atbalsta režģu demontāžas jā-
jiet sildelementiem, krāsns kamerai
un piederumiem atdzist.

Tīrīšana un kopšana



- Izvelciet atbalsta režģus priekšpusē no stiprinājuma (1.) un izņemiet tos (2.).

Montāža notiek, veicot minētās darbības pretējā secībā.

- Montējiet visas detaļas rūpīgi.

Aizmugurējās sienas noņemšana

Tīrīšanas nolūkā aizmugurējo sienu var noņemt.

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskars. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms aizmugurējās sienas noņemšanas ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerei un piederumiem atdzist.

⚠ Rotējošs ventilators var radīt savainojumus.

Varat savainoties ar karstā gaisa padeves ventilatoru.

Nekad nelietojiet tvaika cepeškrāsns bez aizmugurējās sienas.

- Atvienojiet tvaika cepeškrāsns no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus.
- Demontējiet atbalsta režģus.
- Atskrūvējiet četras skrūves aizmugures sienas paneļa stūros un izņemiet aizmugures sienu.
- Notīriet aizmugures sienu (skatiet nodaļu "Aizmugurējās sienas noņemšana").

Montāža notiek, veicot minētās darbības pretējā secībā.

- Rūpīgi uzstādiet aizmugurējo sienu.

Atverēm ir jābūt izvietotām tā, kā ir parādīts nodaļā "Pārskats".

- Iemontējiet atbalsta režģus.
- Atkal pievienojiet tvaika cepeškrāsns pie elektrotīkla.

Durvis

Durvis sver apmēram 9 kg.

Durvis veido atvērta sistēma no 3 stikla paneļiem ar daļēji siltumu atstarojošu pārklājumu.

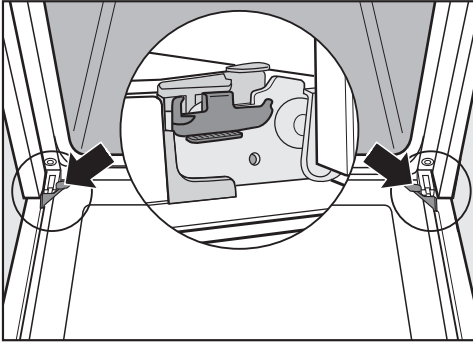
Turklāt iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durvīm, tādējādi ārējais stikls nesasilst.

Lai notīrītu stikla paneļus, rīkojieties šādi.

1. Noņemiet durvis
2. Izjauciet durvis
3. Notīriet durvju paneli
4. Salieciet durvis
5. Ievietojiet durvis

Durvju demontāža

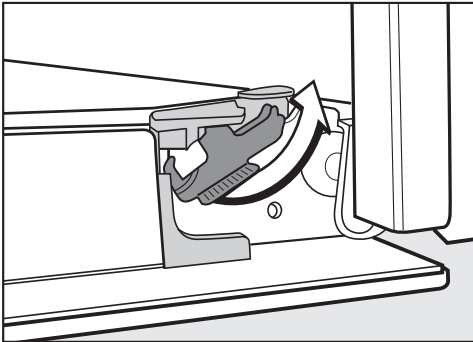
Durvis sver apm. 9 kg.



Durvis ir savienotas ar eņģēm, izmantojot stiprinājumus.

Lai noņemtu durvis no šiem stiprinājumiem, vispirms ir jāatbloķē fiksācijas skavas pie abām eņģēm.

- Pilnībā atveriet durvis.



- Atbloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās līdz atdurei.

Durvis nepareizi demontējot, var sabojāt tvaika cepeškrāsns.

Nekad neņemiet durvis ārā no stiprinājumiem horizontāli, jo stiprinājumi atsitīsies pret tvaika cepeškrāsns.

Nekad neņemiet durvis ārā no stiprinājumiem aiz durvju roktura, jo tas var nolūzt.

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



- Satveriet durvis sānos un izceliet uz augšu no stiprinājumiem. Uzmanieties, lai, durvis ceļot, tās nesasvārtos.

Durvju izjaukšana

Durvis veido atvērta sistēma ar 3 dažādi siltumu atstarojošiem stikliem.

Turklāt iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durvīm, tādējādi ārējais stikls nesasilst.

Ja telpā starp durvju stikliem ir uzkrājušies netīrumi, durvis var izjaukt, lai notīrītu stiklu iekšpusi.

Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst.

Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai suku un asus metāla skrāpjus.

Tīrot durvju stiklus, ņemiet vērā arī norādījumus, kas attiecas uz tvaika cepeškrāsns priekšējo paneli.

Tīrīšana un kopšana

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi var bojāt alumīnija profilu virsmas.

Tīriet šīs daļas tikai ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

Ja durvju stikli nokrīt zemē, tie var saplīst.

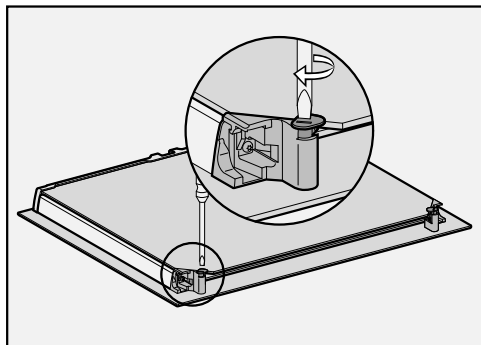
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

 Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

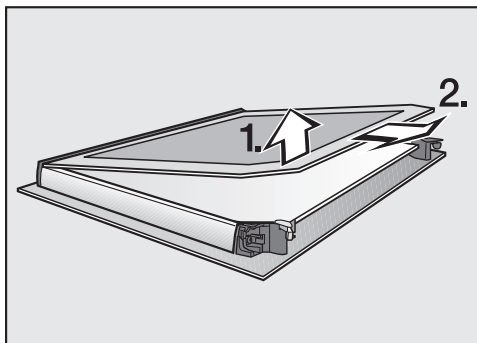
Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

- Lai nesaskrāpētu durvju ārējo stiklu, novietojiet to uz mīkstas pamatnes (piemēram, uz trauku dvieļa). Ir vēlams novietot durvju rokturi blakus galda malai, lai durvju stikls atrastos līdzenā stāvoklī un tīrīšanas laikā nesaplīstu.

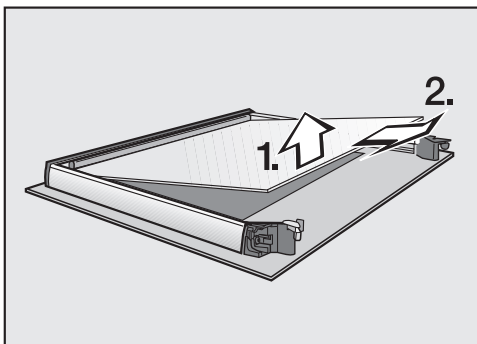


- Ar plakano skrūvgriezi izskrūvējiet ārā abus durvju stikla fiksatorus.

Izņemiet durvju iekšējo stiklu:

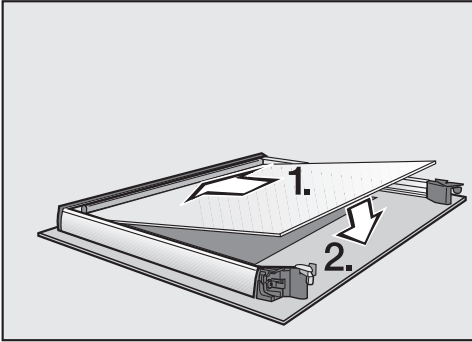


- **nedaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;

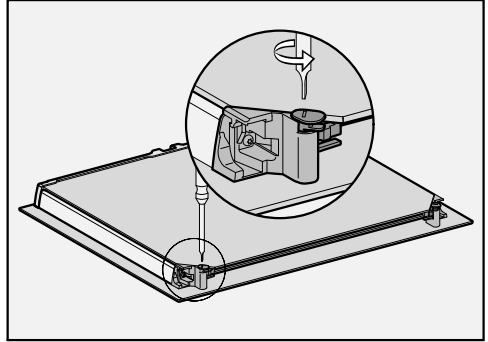


- **nedaudz** paceliet durvju vidējo stiklu un izvelciet to.
- Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu drānu.

Pēc tam rūpīgi samontējiet durvis atkal kopā:



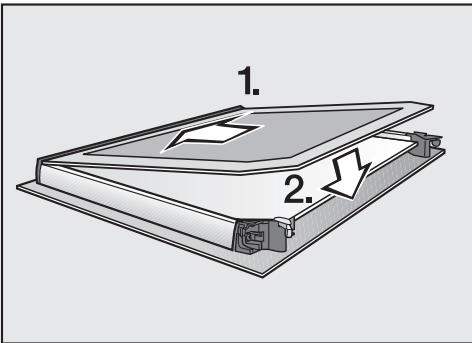
- ievietojiet durvju vidējo stiklu tā, lai materiāla numurs būtu salasāms (nevis spoguļattēlā);



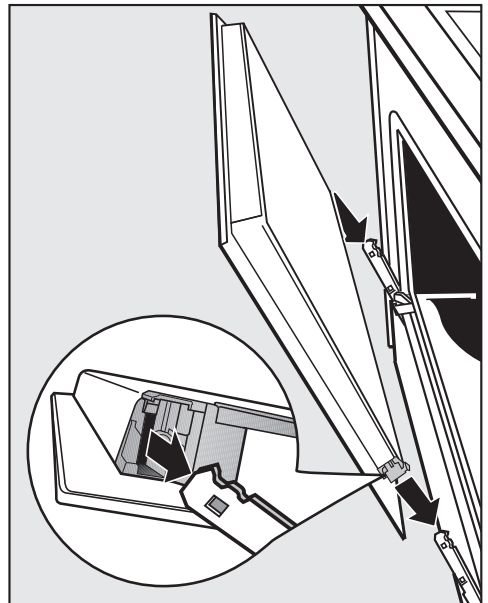
- ar plakano skrūvgriezi ieskrūvējiet iekšā abus durvju stikla fiksatorus.

Durvis ir atkal saliktas kopā.

Durvju montāža



- iebīdiet durvju iekšējo stiklu plastmasas līstē tā, lai matēti apdrukātā puse būtu vērsta uz leju, un ievietojiet durvju iekšējo stiklu starp fiksācijas elementiem;

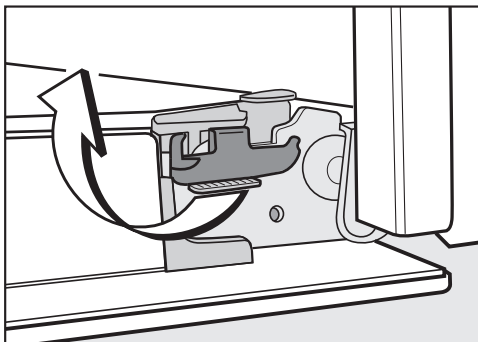


- Satveriet durvis aiz sāniem un novietojiet uz eņģu stiprinājumiem. Uzmanieties, lai ceļot tās nesasvārtos.
- Pilnībā atveriet durvis.

Tīrīšana un kopšana

Ja fiksācijas skavas nav bloķētas, durvis var nokrist no stiprinājumiem un tikt bojātas.

Pēc durvju ievietošanas obligāti bloķējiet fiksācijas skavas.



- Bloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās horizontālā stāvoklī līdz atdurei.

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu, kas var rasties ikdienas lietošanas laikā, varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāvērsas klientu apkalpošanas dienestā.

Vietnē www.miele.com/service var saņemt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu.

Turpmākajās tabulās ir sniegti ieteikumi, kā konstatēt un novērst traucējuma vai kļūdas cēloni.

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāsaazinās ar klientu apkalpošanas dienestu.

Vietnē www.miele.lv/support/customer-assistance var iegūt papildinformāciju, kā patstāvīgi novērst traucējumus.



Norādījumi displejā

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir aptumšots.	Ir izvēlēts iestatījums Tageszeit Anzeige Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika cepeškrāsns displejs ir aptumšots. ■ Tiklīdz tvaika cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit Anzeige Ein. Tvaika cepeškrāsnij nav strāvas padeves. ■ Pārbaudiet, vai tvaika cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Inbetriebnahmesperre .	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana . ■ Apstipriniet ar OK. Tiek parādīts Drücken Sie 6 Sek. „OK“. ■ Atslēdziet ieslēgšanas bloķēšanu vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārientaustiņam OK. ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmesperre  Aus.

Problēmu novēršana

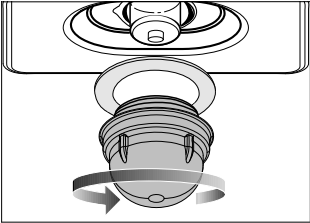
Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā ir redzams rādījums 12:00.	Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu. ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.
Displejā tiek parādīts Netzausfall.	Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process. ■ Izslēdziet un atkal ieslēdziet tvaika cepeškrāsni. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.
Displejā tiek parādīts Maximale Dauer erreicht.	Tvaika cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta drošības izslēgšana. ■ Apstipriniet ar <i>OK</i> . Pēc tam tvaika cepeškrāsns atkal ir gatava darbam.
Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļūdas kods.	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.	Temperatūra krāsns kamerā ir pārāk augsta, piemēram, pēc gatavošanas procesa pabeigšanas. ■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist. Kopšanas programmās šīs funkcijas vispār netiek piedāvātas.
Atlasot atkalķošanas funkciju, displejā tiek parādīts Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung..	Tvaicēšanas sistēma ir bojāta. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārientaustiņi nereaģē.	Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika cepeškrāsns skārientaustiņi nereaģē. ■ Tiklīdz tvaika cepeškrāsns tiek ieslēgta, skārientaustiņi sāk reaģēt. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad tvaika cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein. Tvaika cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam. ■ Pārbaudiet, vai tvaika cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā. Pastāv vadības problēma. ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un tvaika cepeškrāsns atkal ieslēdzas.
Ieslēdzot tvaika cepeškrānsi, mirgo skārientaustiņš .	Līdz šim tvaika cepeškrāsns vēl nav pieslēgta WLAN bezvadu tīklam. Skārientaustiņš mirgo, lai ziņotu, ka tvaika cepeškrāns ar šo skārientaustiņu var vienkārši pieslēgt tīklam. Pēc vairākkārtējas tvaika cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas skārientaustiņš beidz mirgot, tomēr tīklam pieslēgšanas funkcija turpina būt aktīva.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	Signālu toņi ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu. ■ Ieslēdziet signālu toņus vai palieliniet to skaļumu ar Lautstärke Signaltöne.
Krāsns kamera nekarst.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler Messeschaltung Aus.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Izmantojot gatavošanas procesu ar mitrināšanu, netiek iesūkts ūdens.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet tvaicēšanas sistēmas sūknis nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar Einstellungen Händler Messeschaltung Aus.
	Tvaicēšanas sistēmas sūknis ir bojāts. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Tvaika cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.	Ja pēc tvaika cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa beigām noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, tvaika cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. ■ Atkal ieslēdziet tvaika cepeškrānsi.
Tvaika cepeškrāsns pēc atrašanās vietas maiņas vairs nepārslēdzas no uzkarsēšanas uz gatavošanas fāzi.	Ir mainījusies ūdens vārīšanās temperatūra, jo jaunās atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējās atrašanās vietas par vairāk nekā 300 metriem. ■ Pielāgojiet vārīšanās temperatūru jaunās atrašanās vietas augstumam (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Höhenlage).
Darbības laikā izplūst neparasti daudz tvaika vai tvaiks izplūst citās vietās nekā parasti.	Durvis nav cieši aizvērtas. ■ Aizveriet durvis.
	Durvju blīvējums ir bojāts, piemēram, saplaisājis, vai durvju blīvējums nav pareizi ievietots. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
	Durvju iekšējais stikls ir tik netīrs, ka blīvējums nepieguļ cieši. ■ Notīriet durvju iekšējo stiklu (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Durvju izjaukšana").
FlexiClip izvelkamās vadošnes ir grūti iebīdāmas vai izvelkamas.	FlexiClip izvelkamo vadotņu gultņos nav pietiekami daudz smērvielas. ■ Ielļojiet gultņus ar Miele īpašo smērvielu. Tikai Miele īpašā smērviela ir piemērota augstajām temperatūrām krāsns kamerā. Citas smērvielas sakarstot var sacietēt un nobloķēt FlexiClip izvelkamās vadošnes. Miele īpašo smērvielu var iegādāties pie Miele specializētā tirgotāja vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.	Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden. ■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein.
Nav krāsns kameras apgaismojuma.	Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung Aus. ■ Izvēloties skārientaustiņu ☼, uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu. ■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden.
Krāsns kameras apgaismojums neieslēdzas. 	Ir bojāta halogēna spuldze. ⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Pirms tīrīšanas ar rokām vispirms ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist. Tvaika cepeškrāsns var tikt sabojāta, ja caur lampas pārsegu iekļūst ūdens tvaiks. Nekad nelietojiet tvaika cepeškrāsni, ja lampas pārsegs nav nostiprināts. ■ Atvienojiet tvaika cepeškrāsni no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus. ■ Atskrūvējiet spuldzes pārsegu un izvelciet to kopā ar blīvģredzenu no korpusa virzienā uz leju. ■ Nomainiet halogēna spuldzi (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokols G9). ■ Ievietojiet spuldzes pārsegu kopā ar blīvģredzenu korpusā. Blīvģredzena izliektajai pusei ir jābūt vērstai uz leju. ■ Stingri pieskrūvējiet spuldzes pārsegu. ■ Atkal pievienojiet tvaika cepeškrāsni pie elektrotīkla.

Problēmu novēršana

Neapmierinošs rezultāts

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	Izvēlēta temperatūra atšķiras no receptē norādītās. ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru. Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā. ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.
Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.	Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ievietošanas līmenis. ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts piemērots ievietošanas līmenis. Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam. ■ Gaišas vai spīdīgas veidnes nav pārāk labi piemērotas režīmam Ober-/Unterhitze . Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.
Uz katalītiskās emaljas ir rūsas krāsas netīrumi.	Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumi katalītiskajā tīrīšanas procesā netiek notīrīti. ■ Demontējiet daļas ar katalītisko emalju un notīriet šos netīrumus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu birsti.

Neparastas skaņas

Problēma	Cēlonis un novēršana
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Vietnē www.miele.com/service var iegūt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu un Miele rezerves daļām.

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat novērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē www.miele.lv/service.

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir nepieciešams modeļa apzīmējums un izgatavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegta uz identifikācijas datu plāksnītes.

Šī informācija ir norādīta uz identifikācijas datu plāksnītes, kas ir piestiprināta pie priekšējā rāmja un ir redzama, atverot iekārtas durvis.

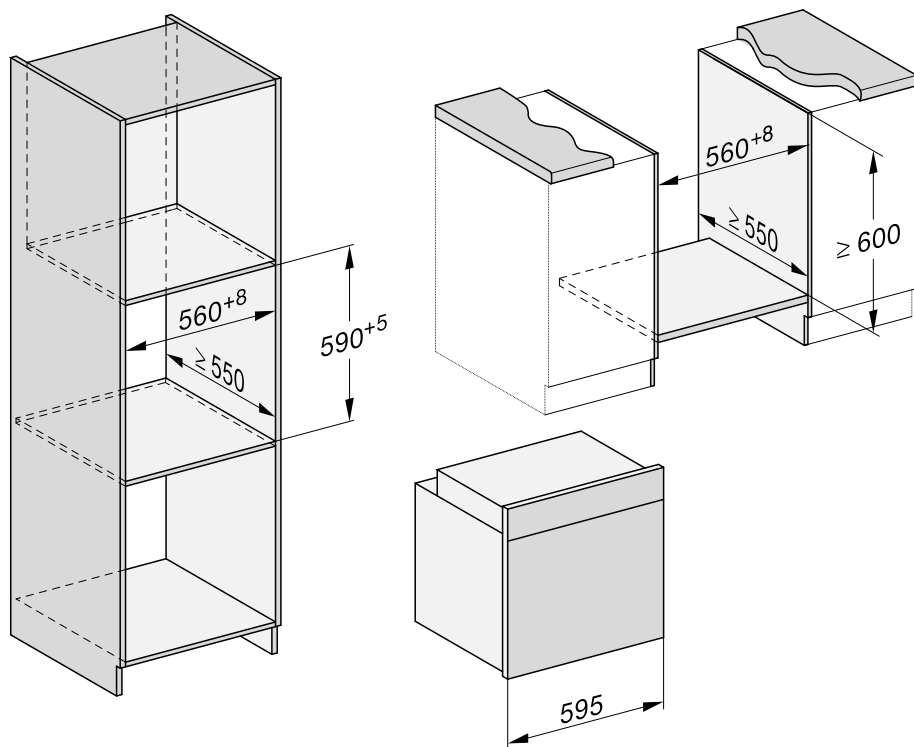
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

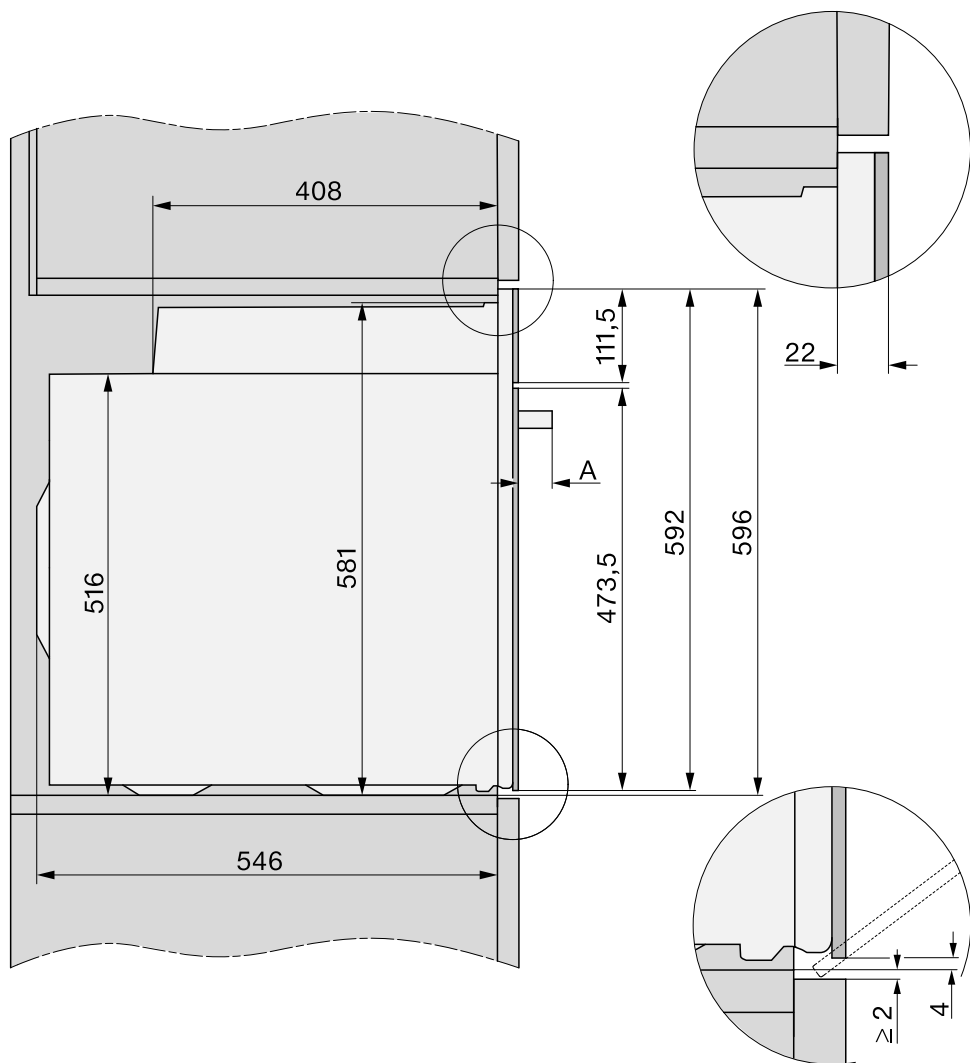
Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana augstajā skapī vai skapī zem darba virsmas

Ja tvaika cepeškrāsns ir paredzēts iebūvēt zem plīts virsmas, ņemiet vērā norādījumus par plīts virsmas iebūvēšanu, kā arī plīts virsmas iebūvēšanas augstumu.



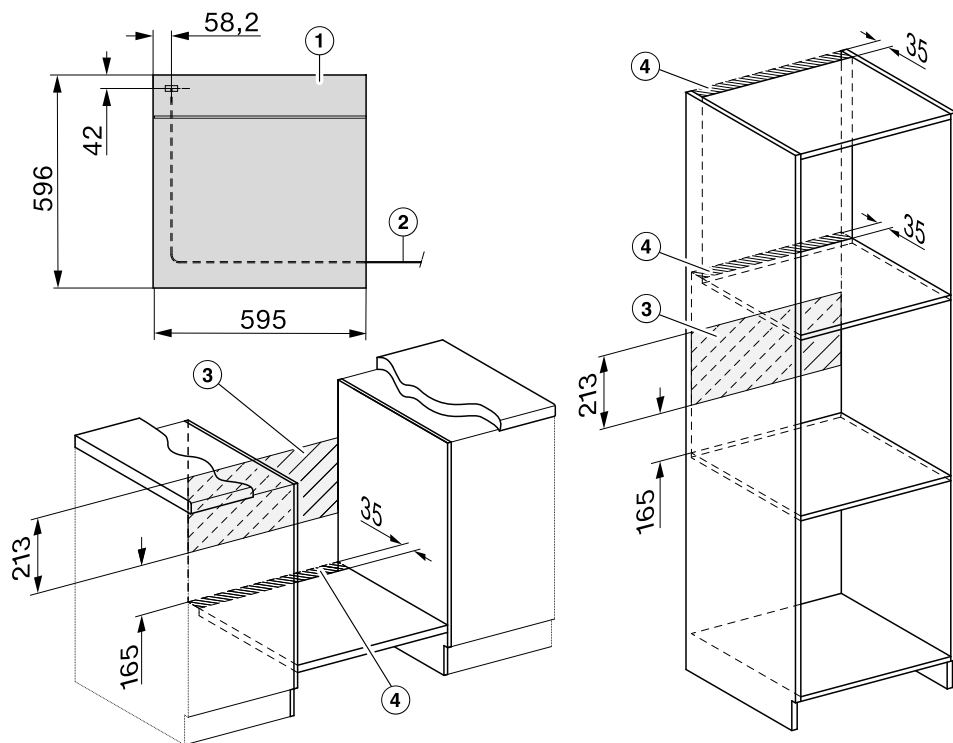
Sānskats



- A** DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Uzstādīšana

Pieslēgumi un ventilācija



- ① Pretskats
- ② Barošanas kabelis, garums = 1500 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt
- ④ Izgriezums ventilācijai min. 150 cm²

Tvaika cepeškrāsns iebūvēšana

Lai garantētu drošu tvaika cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Tvaika cepeškrāsns nevainojamai darbībai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa pievade. Nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).

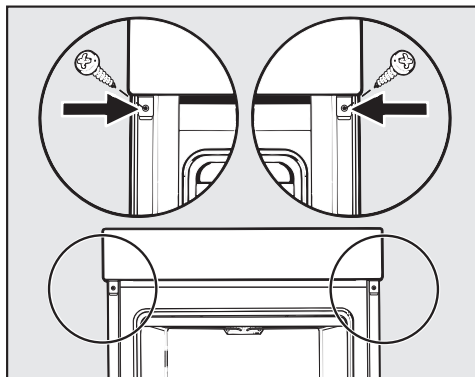
Iebūvēšanas laikā obligāti ievērojiet šādus nosacījumus:
pārliecinieties, ka nišas pamatne, uz kuras novietojat tvaika cepeškrāsnī, nepieguļ pie sienas;
neuzstādiet pie iebūvēšanas skapja sānu sienām siltumizolācijas līstes.

- Pieslēdziet tvaika cepeškrāsnī elektrotīklam.

Nesot tvaika cepeškrāsnī aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.
Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

Pirms plīts iebūvēšanas ir ieteicams demontēt durvis (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Durvju demontāža") un izņemt piederumus. Iebūvēdot tvaika cepeškrāsnī iebūvēšanas skapī, tā būs vieglāka, turklāt nejauši nesatversiet to aiz durvju roktura.

- Iebūvēdiet tvaika cepeškrāsnī iebūvēšanas skapī un nolīmeņojiet tvaika cepeškrāsnī.
- Ja durvis nav demontētas, atveriet durvis.



- Nostipriniet tvaika cepeškrāsnī pie iebūvēšanas skapja sānu sienām ar komplektā iekļautajām skrūvēm.
- Ja nepieciešams, iemontējiet atpakaļ durvis (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Durvju iebūvēšana").

Elektrotīkla pieslēgums



Savainojumu risks!

Neprasmīgi veikta uzstādīšana un apkope var izraisīt bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju, par ko Miele neuzņemas nekādu atbildību.

Pieslēgumu elektrotīklam drīkst veikt tikai kvalificēts elektrotehnikas speciālists, kurš labi pārzina un precīzi ievēro valstī spēkā esošos normatīvus un vietējā energoapgādes uzņēmuma papildu norādījumus.

Pieslēgumam drīkst izmantot tikai elektroiinstalāciju, kas ir veikta atbilstoši Vācijas Elektrotehnikas, elektronikas un informācijas tehnoloģijas asociācijas (Verband Deutscher Elektrotechniker – VDE) standartam VDE 0100.

Ieteicams **pieslēgums kontaktligzdai** (saskaņā ar VDE 0701), jo tas atvieglo atvienošanu no elektrotīkla gadījumos, kad ir jāiesaistās klientu apkalpošanas dienestam.

Ja lietotājs pēc iekārtas uzstādīšanas vairs nevar piekļūt kontaktligzdai vai ir paredzēts **stacionārais pieslēgums**, instalācijā ir jāuzstāda katra pola atvienošanas ierīce.

Kā atvienošanas ierīci var izmantot slēdzis ar vismaz 3 mm atstatumu starp kontaktiem. Tie var būt pārtraucējslēdži, drošinātāji un kontaktori (EN 60335).

Nepieciešamie **pieslēguma parametri** ir norādīti uz identifikācijas datu plāksnītes, kas ir piestiprināta krāsns kameras priekšpusē. Šiem datiem ir jāatbilst attiecīgajiem elektrotīkla parametriem.

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādiet:

- modeļa apzīmējumu;
- sērijas numuru;
- pieslēguma parametrus (nominālo spriegumu / frekvenci / maksimālo pieslēguma vērtību).

Mainot pieslēgumu vai barošanas kabeli, ir jāizmanto kabelis H 05 VV-F ar piemērotu šķēsgriezumu.

Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.

Ēkas instalācijā un šajā Miele ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR-E 2510-2 laidienā.

Tvaika cepeškrāsns

Tvaika cepeškrāsns ir aprīkota ar 3 dzīslu barošanas kabeli ar kontaktdakšu, ko var pieslēgt 230 V, 50 Hz maiņstrāvai.

Nepieciešamie drošinātāji ir 16 A. Pieslēgšanai drīkst izmantot tikai saskaņā ar spēkā esošajām normām instalētu kontaktligzdu ar zemējuma pieslēgumu.

Maksimālā pieslēguma jauda ir norādīta uz identifikācijas datu plāksnītes.

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60350-1 (darbības režīms Dampfgaren)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁵ ₁	 °C	 (min.)
Tvaika padeve					
Brokoļi (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2	100	6
Tvaika sadalījums					
Brokoļi (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Ierīces jauda					
Zirņi (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

₁⁵ Ievietošanas līmenis,  Temperatūra,  Gatavošanas laiks

¹ Iebīdiet pārbaudes ēdienu aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršēšanas fāzes sākuma) un 1. ievietošanas līmenī iebīdiet universālo plāti.

² Pārbaude ir pabeigta, kad aukstākajā vietā temperatūra sasniedz 85 °C.

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni maltītes gatavošanai (darbības režīms Dampfgaren)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)		Temperatūra (°C)	Biezums (cm)	Laiks (min.) ¹
Kartupeļi, nešķīstoši, sagriezti ceturtdaļās	1x DGGL 20	400	4	100	—	37
Laša fileja, sasaldēta, neatkausēta	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Brokoļu rozetes	1x DGGL 20	300	4	100	—	(16)

⁵ Ievietošanas līmenis,  Temperatūra,  Gatavošanas laiks

¹ Pirmā pārbaudes ēdiena gatavošanas laiks atbilst visas maltītes gatavošanas laikam. Ja vēlaties iestatīt atgādinājuma laiku, lai labāk atcerētos, vienmēr iestatiet atlikušo laiku līdz nākamā pārbaudes ēdiena iebīdīšanai (skatiet nodaļu “Kurzzeit”).

- Iebīdīiet universālo plāti 1. ievietošanas līmenī.
- Pirmo pārbaudes ēdienu (kartupeļus) iebīdīiet aukstā krāsns kamerā.
- Atlasiet darbības režīmu Dampfgaren  un iestatiet temperatūru.
- Iestatiet kartupeļu un visas maltītes gatavošanas laiku (37 minūtes).

Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls un displejā tiek parādīts gatavošanas laiks.

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Ja gatavošanas procesam izmanto tvaiku, atverot durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izklīst.

- Tikko tiek parādīts atlikušais laiks 22 minūtes, iebīdīiet krāsns kamerā otro pārbaudes ēdienu (laša fileju).
- Tikko tiek parādīts atlikušais laiks 16 minūtes, iebīdīiet krāsns kamerā trešo pārbaudes ēdienu (brokoļu rozetes).
- Pēc gatavošanas procesa izvēlieties skārientaustiņu , lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1 (cepeškrāsns darbības režīmi)

Pārbaudes ēdieni (piederumi)		 (°C)		 ⁵⁶	 (min.)
Mazas kūciņas (1 cepamā plāts ¹)		150	—	2	25–35
		160 ⁴	—	3	20–30
Mazas kūciņas (2 cepamās plātis ¹)		150 ⁴	—	1+3	25–35
Krēpes (1 cepamā plāts ¹)		140	—	2	35–45
		160 ⁴	—	3	20–30
Krēpes (2 cepamās plātis ¹)		140	—	1+3	40–50 ⁷
Ābolu pīrāgs (režģis ¹ , saliekamā veidne ² , Ø 20 cm)		160	—	2	80–100
		180	—	1	80–90
Ūdens biskvīts (režģis ¹ , saliekamā veidne ² , Ø 26 cm)		180	—	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	2	25–45
Grauzdiņi (režģis ¹)		250	—	3	5–8
Burgeri (režģis ¹ 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts ¹ 1. ievietošanas līmenī)		250 ⁵	—	4	15–25 ⁸

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ⁵ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill groß, ✓ ieslēgt, — izslēgt

¹ Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.

² Izmantojiet matētu tumšu saliekamo veidni.
Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.

³ Vienmēr izvēlieties zemāko temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu, kad ir pagājis īsākais norādītais gatavošanas laiks.

⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁵ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁶ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).

⁷ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāts dažādos laikos.

⁸ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

Mērījumu veikšanas laikā ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Mērījumi tiek veikti darbības režīmā Eco-Heißluft .
- Atlasiet iestatījumu Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Beleuchtung).
- Mērījumu veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mērījumu veikšanai nepieciešamie piederumi.
Neizmantojiet citus iespējamus piederumus, piemēram, FlexiClip izvelkamās vadotnes vai daļas ar katalītisko pārklājumu, piemēram, sānu sienas vai augšējo pārsegu.
- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ņemt vērā priekšnoteikumu, ka iekārtas durvīm ir jābūt cieši aizvērtām.
Atkarībā no izmantotajiem mērīšanas elementiem var vairāk vai mazāk tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mērījumu rezultātus. Šo trūkumu var novērst, durtiņas piespiežot. Nelabvēlīgos apstākļos šim nolūkam, iespējams, ir jāizmanto piemēroti tehniskie palīg līdzekļi. Parastā ikdienas lietošanā šis trūkums nerodas.

Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

Saskaņā ar deleģēto Regulu (ES) Nr. 65/2014 un Regulu (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Modeļa nosaukums/apzīmējums	DGC 7250, DGC 7151
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI _{cavity})	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	
A +++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)	A+
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režīmā	1,05 kWh
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas ventilatora piedziņas konvekcijas režīmā	0,71 kWh
Krāsns kameru skaits	1
Cepeškrāsns siltuma avotu skaits	electric
Cepeškrāsns tilpums	76 l
Iekārtas masa	42,0 kg

Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī, diennakts laika rādījums izslēgts	maks. 0,3 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī, diennakts laika rādījums ieslēgts	maks. 0,8 W
Tīklam pieslēgtas iekārtas jaudas patēriņš gatavības režīmā	maks. 2,0 W
Laikposms līdz automātiskai pārslēgšanai izslēgtā stāvoklī	20 min.
Laikposms līdz automātiskai pārslēgšanai tīklam pieslēgtā gatavības režīmā	20 min.
WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa frekvenču diapazons	2,4000–2,4835 GHz
WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa raidīšanas jauda	maks. 100 mW

Atbilstības deklarācija

Ar šo Miele apliecinā, ka šī cepeškrāsns atbilst Direktīvai Nr. 2014/53/ES.

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļvietnēs:

- Produkti, Lejupielāde tīmekļ vietnē www.miele.lv;
- Serviss, Informācijas pieprasījums, Lietošanas instrukcijas tīmekļvietnē <https://miele.lv/instrukcijas>, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

Sakaru moduļa apkalpošanai un vadībai Miele izmanto savu vai ārējo izstrādātāju programmatūru, uz kuru neattiecas tā saucamie atvērtā pirmkoda licences nosacījumi. Šī programmatūra / programmatūras komponenti ir aizsargāta(-i) ar autortiesībām. Ir jāievēro Miele un trešo personu autortiesību pilnvaras.

Turklāt šajā sakaru modulī tiek izmantoti programmatūras komponenti, kas saskaņā ar atvērtā pirmkoda licences nosacījumiem ir nododami tālāk. Izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu sarakstu kopā ar atbilstošajām autortiesību atzīmēm, visu attiecīgo licenču nosacījumu kopijām, kā arī, ja nepieciešams, citu informāciju varat iegūt uz vietas katrai IP adresei tīmekļa pārlūkprogrammā (<http://<ip adrese>/Licences>). Tur norādītie atvērtā pirmkoda licenču nosacījumu atbildības un apliecinājumu noteikumi ir piemērojami tikai attiecībā uz konkrēto tiesību turētāju.

Garantijas noteikumi

Uzņēmums Miele Latvijā papildus likumā noteiktajām garantijas prasībām pret pārdevēju, tās neierobežojot, piešķir pircējam prasības pret šādām garantijas saistībām, ja tiek iegādāta jauna iekārta.

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

1. Garantija tiek piešķirta šādam laika periodam:
 - a) 24 mēneši sadzīves tehnikas iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai;
 - b) 12 mēneši profesionālām iekārtām, kas paredzētas regulārai lietošanai.
2. Garantijas periods sākas no dienas, kad ir izrakstīts rēķins par iekārtas iegādi.

Garantijas periods nevar tikt pagarināts, ja ir veikti garantijas pakalpojumi un piegāde saistībā ar garantiju.

II Garantijas priekšnoteikumi

1. Iekārta ir iegādāta pie specializētā tirgotāja vai tieši uzņēmumā Miele kādā no ES dalībvalstīm, Šveicē vai Norvēģijā un tur arī uzstādīta.
2. Pēc klientu apkalpošanas dienesta darbinieka pieprasījuma tiek uzrādīts garantijas apliecinājums (pirkuma čeks vai aizpildīta garantijas karte).

III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā Klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevērības vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

IV Garantijas ierobežojumi

Garantija neattiecas uz iekārtas bojājumiem vai darbības traucējumiem, kas radušies šādu apstākļu ietekmē.

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķīmikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precī pagrūžot vai tai nokrītot, laikapstākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele Klientu apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla plīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

V Datu drošība

Personas dati tiek izmantoti tikai un vienīgi pasūtījuma izpildes vai garantijas pakalpojumu veikšanas vajadzībām, ņemot vērā datu aizsardzības tiesiskos nosacījumus.

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“Ieslēgts” uz 15 sekundēm
“Warmhalten” benötigt “Schnellabkühlen”. “Schnellabkühlen” wird ebenfalls aktiviert.	Siltuma uzturēšanai nepieciešama ātrā atdzesēšana. Arī ātrā atdzesēšana tiks aktivēta.
1 Dampfstoß	1 tvaika vilnis
12 Std	12 stundas
2 Dampfstöße	2 tvaika viļņi
24 Std	24 stundas
3 Dampfstöße	3 tvaika viļņi
Abkühlen	Dzesēšana
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Automatischer Dampfstoß	Automātiska tvaika padeve
Begrüßungsmelodie	Sveiciena melodija
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Bleche und Roste entnehmen	Izņemiet plāti un režģus
Booster	Booster
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
Dampfwaren	Tvaicēšana
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā

Glosārijs

DE	LV
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	Šī funkcija pašlaik nav pieejama.
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Turiet nospiestu "OK" 6 sekundes
Eco-Heißluft	"Eco" ventilators
ein	ieslēgt
Ein Update steht zur Verfügung. Das kann mehrere Minuten dauern.	Ir pieejams atjauninājums. Tas var ilgt vairākas minūtes.
Einheiten	Vienības
einrichten	Ierīkot
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
Einweichen	Mērcēšana
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkalķošana
Entkalkungsmittel einsaugen ist abgeschlossen	Atkalķošanas līdzekļa iesūkšana ir pabeigta
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Gargut in Ebene 2 einschieben	Iebīdīt gatavojamo produktu 2. līmenī.
Garraum von Rückständen reinigen	Iztīriet atlikumus gatavošanas kamerā
Garzeit	Gatavošanas laiks
Gefäß mit mindestens 1 Liter Frischwasser auf Garraumboden stellen	Novietojiet uz gatavošanas kameras pamatnes trauku ar vismaz 1 l svaiga ūdens

DE	LV
Gefäß mit 1 l Frischwasser auf Garraumboden stellen. Schlauch in Gefäß geben und fixieren. Dauer ca. 1 Minute	Novietojiet uz gatavošanas kameras pamatnes trauku ar 1 l svaiga ūdens. Ievietojiet traukā šļūteni un nostipriniet to. Ilgums apmēram 1 minūte
Gefäß mit mindestens xxx ml Wasser unter das Einfüllrohr halten	Zem uzpildes caurulītes ir jābūt traukam ar vismaz xxx ml ūdens
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Grill groß	Lielais grils
Händler	Tirgotājs
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Helligkeit	Spilgtums
Höhenlage	Novietošanas augstums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Innenraum reinigen	Iztīriet iekšpusi
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
Klimagaren	Gatavošana ar mitrināšanu
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Lautstärke	Skaļums
löschen	Atcelt
Maximale Dauer erreicht	Maksimālais ilgums sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms. Iekārta nekarst.
Miele@home einrichten	Izveidot "Miele@home"
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Netzausfall	Strāvas padeves pārtraukums

Glosārijs

DE	LV
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	OK
Pflege	Apkope
Remote Update	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Restwasser verdampfen	Atlikušā ūdens iztvaicēšana
Restzeit	Atlikušais laiks
Schlauch am Einfüllrohr fixieren. Gefäß mit Entkalkungsmittel (900 ml) auf Garraumboden stellen. Schlauchende im Gefäß befestigen. Dauer ca. 1 Minute.	Piestipriniet šļūteni pie uzpildes caurulītes. Novietojiet uz gatavošanas kameras pamatnes trauku ar atkalķošanas līdzekli (900 ml). Nostipriniet šļūtenes galu traukā. Ilgums apmēram 1 minūte.
Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Universalblech und Gefäß aus Garraum herausnehmen	Noņemiet šļūteni no uzpildes caurulītes. Izņemiet no gatavošanas kameras universālo plāti un trauku
Schnellabkühlen	Ātrā atdziestēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Später	Vēlāk
Sprache	Valoda
Standort	Atrašanās vieta
Start um	Sākt plkst.
Starten	Sākt
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra

DE	LV
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
Trocknen	Žāvēšana
Tür nicht öffnen	Neatvērt durvis
Tür schließen	Aizvērt durvis
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Universalblech entleeren und Gefäß mit 1 l Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren. Dauer ca. 1 Minute.	Iztukšojiet universālo plāti un vēlreiz piepildiet trauku ar 1 l svaiga ūdens. Nostipriniet šļūtenes galu traukā. Ilgums apmēram 1 minūte.
Universalblech entleeren und Gefäß mit 100 ml Frischwasser neu füllen. Schlauchende im Gefäß fixieren	Iztukšojiet universālo plāti un vēlreiz piepildiet trauku ar 100 ml svaiga ūdens. Nostipriniet šļūtenes galu traukā.
Universalblech entleeren. Schlauch vom Einfüllrohr nehmen. Gefäß aus Garraum herausnehmen. Universalblech im Garraum belassen	Iztukšojiet universālo plāti. Noņemiet šļūteni no uzpildes caurulītes. Izņemiet trauku no gatavošanas kameras. Atstājiet universālo plāti krāsns kamerā.
Universalblech in Ebene 1 einschieben	Iebīdiet universālo plāti 1. līmenī.
Universalblech in oberste Ebene einschieben	Iebīdiet universālo plāti augšējā līmenī.
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Update jetzt durchführen?	Vai veikt atjaunināšanu tagad?
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang beendet	Process ir pabeigts
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Wasserhärte	Ūdens cietība
Wenn "Schnellabkühlen" deaktiviert wird, wird auch "Warmhalten" ausgeschaltet.	Izslēdzot ātro atdzesēšanu, tiks izslēgta arī siltuma uzturēšana.

Glosārijs

DE	LV
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
Zum Abkühlen Tür öffnen	Atveriet durvis, lai atdzesētu.
zurücksetzen	Atiestatīt



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

DGC 7250, DGC 7151

lv-LV

M.-Nr. 12 822 111 / 02 / 002