

## Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns



**Obligāti** izlasiet šo lietošanas un montāžas instrukciju, pirms sākat uzstādīšanu – instalāciju – ekspluatāciju. Tādējādi pasargāsiet sevi un necietīsiet zaudējumus.

# Saturs

---

<b>Drošības norādījumi un brīdinājumi</b> .....	6
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā</b> .....	15
<b>Pārskats</b> .....	16
<b>Vadības elementi</b> .....	17
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš.....	18
Tuvošanās sensors.....	18
Skārientaustiņi.....	19
Skārienekrāns.....	20
Simboli.....	21
<b>Darbības princips</b> .....	22
Izvēlnes elementa izvēle.....	22
Ritināšana.....	22
Izvēlnes līmeņa aizvēršana.....	22
Vērtības vai iestatījuma mainīšana.....	22
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	22
Skaitļu ievadīšana ar ciparu ritjoslu.....	22
Skaitļu ievadīšana ar ciparu bloku.....	22
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	22
Burtu ievadīšana.....	23
Uznirstošās izvēlnes parādīšana.....	23
Ierakstu pārvietošana.....	23
Izvelkamās izvēlnes parādīšana.....	23
Hilfe parādīšana.....	23
MobileStart aktivēšana.....	23
<b>Aprīkojums</b> .....	24
Identifikācijas datu plāksnīte.....	24
Piegādes komplektācija.....	24
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi.....	24
Drošības aprīkojums.....	29
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu.....	29
Piroļīzei piemērotie piederumi.....	29
<b>Palaide</b> .....	30
Miele@home.....	30
Pamatiestatījumi.....	31
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana.....	32
<b>Einstellungen</b> .....	34
Iestatījumu pārskats.....	34
Izvēlnes Einstellungen atvēršana.....	37
Sprache ▾.....	37
Tageszeit.....	37
Datum.....	38
Beleuchtung.....	38
Startbildschirm.....	38

Display .....	38
Lautstärke .....	39
Einheiten .....	39
Booster .....	39
Schnellabkühlen .....	39
Warmhalten .....	40
Vorschlagstemperaturen .....	40
Pyrolyse .....	40
Kühlgebläsenachlauf .....	40
Kamera im Garraum .....	41
Annäherungssensor .....	41
Sicherheit .....	42
Möbelfronterkennung .....	42
Miele@home .....	43
Fernsteuerung .....	43
MobileStart aktivēšana.....	43
SuperVision .....	44
RemoteUpdate .....	44
Softwareversion .....	45
Rechtliche Informationen .....	45
Händler .....	45
Werkeinstellungen .....	45
<b>Alarm und Kurzzeit</b> .....	46
Funkcijas Alarm izmantošana.....	46
Funkcijas Kurzzeit izmantošana .....	47
<b>Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes</b> .....	48
<b>Padomi elektroenerģijas taupīšanai</b> .....	50
<b>Apkalpošana</b> .....	52
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa .....	52
Temperatūras un vidusdaļas temperatūras maiņa.....	52
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	53
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana.....	53
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana .....	53
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	54
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana.....	54
Booster.....	54
Vorheizen.....	55
Schnellabkühlen .....	56
Warmhalten .....	56
Crisp function .....	58
Darbības režīma maiņa.....	58

# Saturs

---

<b>Klimagaren</b> .....	59
Gatavošanas procesa uzsākšana ar Klimagaren .....	59
Restwasser verdampfen .....	61
<b>Automatikprogramme</b> .....	63
Kategorijas .....	63
Automātisko programmu izmantošana .....	63
Norādījumi par izmantošanu.....	63
Suche .....	64
<b>Spezialanwendungen</b> .....	65
Auftauen .....	65
Dörren.....	66
Geschirr wärmen .....	67
Hefeteig gehen lassen.....	67
Warmhalten .....	67
Niedertemperaturgaren .....	68
Konservēšana.....	70
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	72
<b>MyMiele</b> .....	73
<b>Eigene Programme</b> .....	74
<b>Konditorejas izstrādājumu cepšana</b> .....	77
leteikumi cepšanai.....	77
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	77
Norādījumi par darbības režīmiem .....	78
<b>Cepēšu cepšana</b> .....	79
leteikumi cepšanai.....	79
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	79
Norādījumi par darbības režīmiem .....	80
Pārtikas termometrs .....	81
<b>Grilēšana</b> .....	84
leteikumi grilēšanai.....	84
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	84
Norādījumi par darbības režīmiem .....	85
<b>Tīršana un kopšana</b> .....	86
Nepiemēroti tīršanas līdzekļi.....	86
Parastu netīrumu likvidēšana .....	87
Grūti noīrāmu netīrumu tīršana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes) .....	87
Krāsns kameras tīršana ar Pyrolyse .....	88
Entkalken.....	91
Durvju demontāža .....	94
Durvju izjaukšana .....	95
Durvju montāža .....	97
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža.....	98
Augšējā/grila sildelementa nolocīšana lejup .....	99

<b>Problēmu novēršana</b> .....	100
<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....	106
Kontakinformācija traucējumu gadījumā .....	106
Garantija .....	106
<b>Uzstādīšana</b> .....	107
Iebūvēšanas izmēri .....	107
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas .....	107
Sānskats .....	108
Pieslēgumi un ventilācija .....	109
Cepeškrāsns iebūvēšana .....	110
Elektrotīkla pieslēgums .....	111
<b>Gatavošanas tabulas</b> .....	112
Maisītā mīkla .....	112
Sviesta mīkla .....	113
Rauga mīkla .....	114
Biezpiena un eļļas mīkla .....	115
Biskvīta mīkla .....	115
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi .....	116
Pikanti ēdieni .....	117
Liellopa gaļa .....	118
Teļa gaļa .....	119
Cūkgaļa .....	120
Jēra gaļa, medījuma gaļa .....	121
Putnu gaļa, zivis .....	122
<b>Informācija pārbaudes institūcijām</b> .....	123
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1 .....	123
Energoefektivitātes klase .....	124
Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa .....	124
<b>Atbilstības deklarācija</b> .....	125
<b>Autortiesības un licences</b> .....	126
<b>Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences</b> .....	127
<b>Garantijas noteikumi</b> .....	128
<b>Glosārijs</b> .....	129

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

Saskaņā ar standartu IEC/EN 60335-1 Miele norāda, ka nodaļa par 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.

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

### Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

▶ Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

▶ Izmantojiet cepeškrāsnis tikai un vienīgi mājāsaimniecībā pārtikas produktu 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 cepeškrāsnis, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības.

Šādas personas drīkst lietot cepeškrāsnis 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.

▶ Īpašu prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir iebūvēts īpašs apgaismojums. Šo īpašo apgaismojumu drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tas nav piemērots telpu apgaismošanai. Nomainītu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

▶ Šajā cepeškrāsnī ir 2 gaismas avoti ar energoefektivitātes klasi F.

### **Bērni un sadzīves tehnika**

▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt cepeškrāsni.

▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.

▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot cepeškrāsni bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem cepeškrāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.

▶ Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt cepeškrāsni vai veikt tās apkopi.

▶ Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsni.

▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkst to sev pār galvu un nosmakt.

Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.


▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsnij darbības laikā.

▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Pirolīzes tīrīšanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastajā režīmā.

Neļaujiet bērniem pirolīzes tīrīšanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ 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.
  - ▶ Nospiežot skārienaustiņu , durvis automātiski tiek pilnīgi atvērtas. Tādējādi durvis var atsisties pret, piemēram, maziem bērniem vai dzīvniekiem.
- Ja atverat durvis ar tālvadības palīdzību, izmantojot balss palīgu, no cepeškrāsns atskan signāls, ja vien ir ieslēgti skaņas signāli. Raugieties, lai, durvīm atveroties, to atvēršanās zonas tuvumā neatrastos personas vai priekšmeti. Noteikti atstājiet ieslēgtus skaņas signālus.

### 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.
- ▶ Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu cepeškrānsi.
- ▶ 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.
- ▶ 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.



## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Lai pasargātu cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo 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 cepeškrāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet cepeškrāsns korpusu.
- ▶ Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma 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 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, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsni ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
  - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
  - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktlīdzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.
- Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. 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 cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisis.



### Pareiza izmantošana

- Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, piederumiem un gatavojamā produkta. Lai ievietotu un izņemtū karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimds.
- Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrāsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durtiņas atveriet tikai tad, kad dūmi ir izvadīti.
- Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet cepeškrāsni telpu apsildei.
- Pārkaršusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.

► Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatūrās var pašaizdegties.

Nekad neizmantojiet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzināšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu Heißluft plus  vai Ober-/Unterhitze .



► Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.

► Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiet cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.

► Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.

► Krāsns kameras pamatnes emalja karstuma sastrēguma dēļ var sasprēgāt vai atdalīties.

Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai pavardu aizsargfoliju.

Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiet tikai darbības režīmu Heißluft plus  vai Eco-Heißluft  bez Booster funkcijas.

► Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebīdiēt šos priekšmetus turp un atpakaļ.

► Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklāt pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas. Nekad nelejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Gatavošanas procesos, izmantojot mitrināšanu, un atlikušā ūdens iztvaikošanas laikā veidojas ūdens tvaiki, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Nekādā gadījumā neatveriet iekārtas durvis tvaika padeves vai atlikušā ūdens iztvaikošanas laikā.
- ▶ Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos tiktu sadalīta vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta. Lai pārtikas produkti vienmērīgi sakarstu, apgroziet vai apmaisiet tos.
- ▶ Plastmasas trauki, kas nav piemēroti lietošanai cepeškrāsnī, augstās temperatūrās kūst un var sabojāt cepeškrāsni vai aizdegties. Izmantojiet tikai tādus plastmasas traukus, kas ir piemēroti cepeškrāsnīm. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.
- ▶ 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 neatstājat 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. Tā var rasties cepeškrāsns bojājumi.

### **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, līmlenti vai citas līmvielas.
- ▶ Magnēti var radīt skrāpējumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda virsmas magnētu piestiprināšanai.

### 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.
  - ▶ Lieli netīrumi krāsns kamerā var izraisīt stipru dūmošanu. Pirms pirolīzes tīrīšanas uzsākšanas iztīriet lielos netīrumus no krāsns kameras.
  - ▶ Bīstami izgarojumi var izraisīt savainojumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā var izdalīties izgarojumi, kas var izraisīt gļotādu iekaisumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā ilgstoši neuzturieties virtuvē un neļaujiet tajā ieiet bērniem un mājdzīvniekiem. Pirolīzes tīrīšanas laikā nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju. Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta nonākšanu citās telpās.
  - ▶ Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm noņemšana”). Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.
  - ▶ Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
  - ▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru cepeškrāsni un tās apkārtni.
- Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

### Attiecībā uz matētām stikla virsmām ir jāņem vērā:

- ▶ Kosmētika, it īpaši sauļošanās krēmi, kā arī roku dezinfekcijas līdzekļi, var radīt paliekošus traipus uz matētām stikla virsmām. Ja kosmētika ir nokļuvusi uz matētas stikla virsmas, nekavējoties notīriet tās atlikumus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru mikrošķiedras drānu.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## 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 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 .
- ▶ Lietojiet tikai komplektācijā iekļauto Miele pārtikas termometru. Ja pārtikas termometrs ir bojāts, nomainiet to ar jaunu Miele oriģinālo pārtikas termometru.
- ▶ Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust. Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos. Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.
- ▶ Pirolīzes tīrīšanas laikā augstajās temperatūrās var tikt bojāti piederumi, kas nav piemēroti pirolīzei. Pirms sākat pirolīzes tīrīšanu, izņemiet visus pirolīzei nepiemērotos piederumus no krāsns kameras. Tas attiecas arī uz pirolīzei nepiemērotajiem piederumiem, kas ir pasūtāmi papildus (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).

## Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pašsargā 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

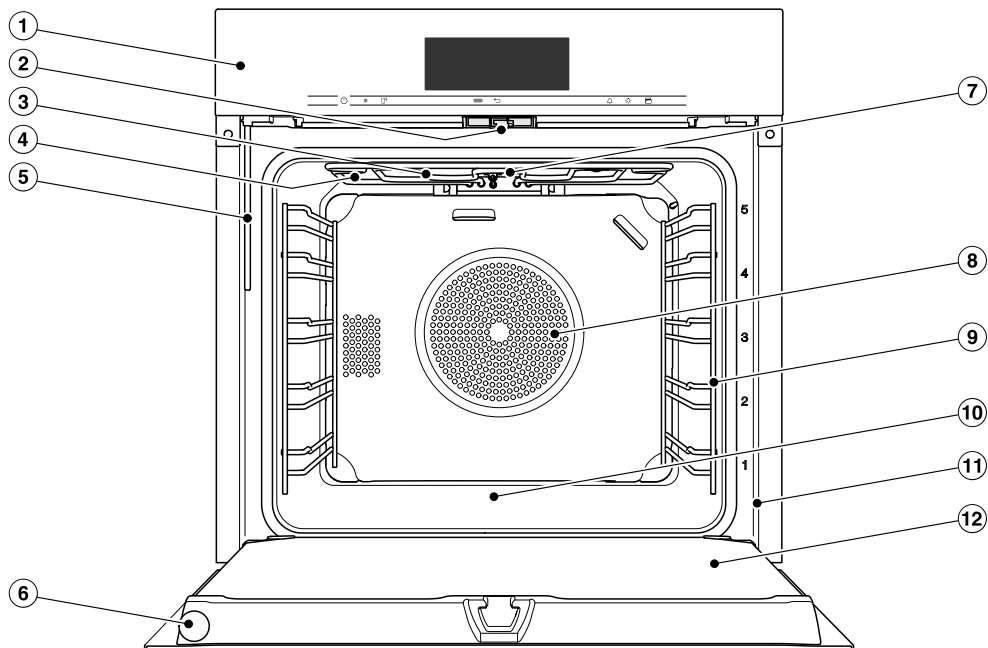
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču 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.

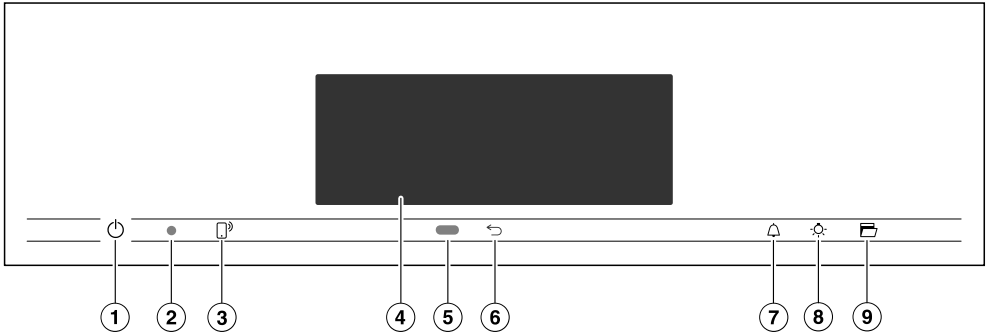
# Pārskats







## Cepeškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Durvju aizslēgs
- ③ Augšējais / grila sildelements ar bezvadu pārtikas termometra antenu
- ④ Tvaika pievades atveres
- ⑤ Tvaicēšanas sistēmas pievadcaurule
- ⑥ Bezvadu pārtikas termometrs
- ⑦ Kamera
- ⑧ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- 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  
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārietaustiņš  Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās ierīces
- ④ Skārienekrāns Informācijas un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑤ Tuvošanās sensors Krāsns kameras apgaismojuma un displeja ieslēgšanai un skaņas signālu pārtraukšanai tuvošanās gadījumā
- ⑥ Skārietaustiņš  Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos
- ⑦ Skārietaustiņš  Atgādinājuma laika vai trauksmes signālu iestatīšanai
- ⑧ Skārietaustiņš  Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑨ Skārietaustiņš  Durvju atvēršanai

# Vadības elementi


---

## Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsni.

## Tuvošanās sensors






Tuvošanās sensors atrodas zem skārienekrāna blakus skārientaustiņam . Tuvošanās sensors atpazīst, ja tuvojaties skārienekrānam, piemēram, ar roku vai ķermeni.

Ja ir aktivēti atbilstošie iestatījumi, varat ieslēgt krāsns kameras apgaismojumu, cepeškrāsni vai pārtraukt skaņas signālus (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Annäherungssensor).

## Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Šo taustiņa skaņas signālu varat izslēgt, izvēloties iestatījumu Lautstärke | Tastenton | Aus.

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

Skārientaustiņš	Darbība
	Ja gribat vadīt cepeškrāsni no savas mobilās 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 cepeškrāsni no savas mobilās ierīces (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Miele@home).
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, tiks atvērta augšējā vai galvenā izvēlne.
	Kad displejā tiek parādīta izvēlne vai notiek gatavošana, ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā var iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai) vai trauksmes signālu (noteiktu pulksteņa laiku) (skatīt nodaļu "Trauksmes signāls un atgādinājuma laiks").
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu.  Atkarībā no izvēlētā iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.
	Ar šo skārientaustiņu durvis automātiski atveras. Lai tās aizvērtu, pabīdiet durvis priekšējā rāmja zonā ar roku vai drānu karstu priekšmetu satveršanai, līdz durvis tiek fiksētas.

# Vadības elementi

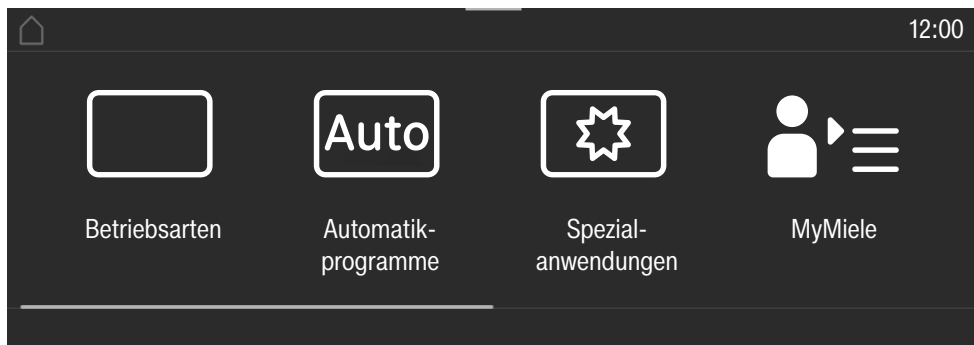
## Skārienekrāns

Jutīgo skārienekrāna virsmu var sabojāt smaili vai asi priekšmeti, piemēram, pildspalvas.

Pieskarieties skārienekrānam tikai ar pirkstiem.

Pievērsiet uzmanību tam, lai aiz skārienekrāna nenokļūtu ūdens.

Skārienekrāns ir sadalīts vairākos apgabalos.



**Galvenes rindā** kreisajā pusē tiek parādīts izvēlnes ceļš. Atsevišķie izvēlnes elementi savā starpā ir atdalīti ar vertikālu svītru. Ja izvēlnes ceļu vietas trūkuma dēļ nevar parādīt pilnā apjomā, augšējie izvēlnes elementi tiek parādīti ar simboliem ... I.

Ja pieskaraties izvēlnes nosaukumam galvenes rindā, rādījums mainās uz attiecīgo izvēlni. Lai izmainītu sākuma ekrānu, pieskarieties .

Pa labi galvenes rindā tiek rādīts diennakts laiks. Pieskaroties varat iestatīt diennakts laiku.

Papildus var tikt parādīti citi simboli, piemēram, SuperVision .










Galvenes rindas augšējā malā ir oranža līnija, no kuras varat novilkt uz leju izvelkamo izvēlni. Ar to gatavošanas procesa laikā varat ieslēgt vai izslēgt iestatījumus.

Displeja **vidū** ir parādīta aktuālā izvēlne ar izvēlnes elementiem. Displeja rādījumus var ritināt pa labi vai pa kreisi, pārvelkot ar pirkstu. Pieskaroties izvēlnes elementam, jūs to izvēlaties (skatīt nodaļu “Darbības princips”).

Atkarībā no izvēlnes **kājenē** tiek parādīti dažādi apkalpošanas lauki, piemēram, Timer, Speichern vai OK.

## Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar <i>OK</i> .
	Norādījums par augšējiem izvēlnes elementiem, kas izvēlnes ceļā netiek parādīti vietas trūkuma dēļ.
	Trauksme
	Atgādinājuma laiks
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana vai taustiņu bloķēšana (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Sicherheit”). Ierīces lietošana ir bloķēta.
	Temperatūra vidusdaļā, ja tiek izmantots pārtikas termometrs
	Distances vadība (tiek parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums Fernsteuerung   Ein).
	SuperVision (tiek parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums SuperVision   SuperVision-Anzeige   Ein).

# Darbības princips

---

Cepeškrāsns tiek vadīta no skārienekrāna, ar pirkstu pieskaroties vēlamajam izvēlnes elementam.

Pēc katra pieskāriena iespējamajai izvēlei atbilstošā zīme (vārds un / vai simbols) iekrāsojas **oranžā krāsā**.

Lauki izvēles darbības apstiprināšanai ir iekrāsoti **zaļā krāsā** (piemēram, *OK*).

## Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskaroties vēlamajam laukam vai vēlamajai vērtībai uz skārienekrāna.

## Ritināšana

Varat ritināt pa kreisi vai pa labi.

- Pārvelciet pār ekrānu. Uzlieciet pirkstu uz skārienekrāna un pavelciet to vēlamajā virzienā.

Josla apakšējā daļā parāda jūsu atrašanās vietu pašreizējā izvēlnē.

## Izvēlnes līmeņa aizvēršana

- Pieskaroties skārientaustiņam ⇐ vai izvēlnes ceļā pieskaroties simbolam ... I.
- Pieskaroties simbolam △, lai nonāktu sākuma ekrānā.

Visas līdz šim veiktās ievades, kas nav apstiprinātas ar *OK*, netiek saglabātas.

## Vērtības vai iestatījuma mainīšana

### Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Pieskaroties nepieciešamajam iestatījumam.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

### Skaitļu ievadīšana ar ciparu ritjoslu

- Velciet ar pirkstu pa ciparu ritjoslu uz augšu vai uz leju, līdz vēlamā vērtība nostājas vidū.

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

### Skaitļu ievadīšana ar ciparu bloku

- Pieskaroties vērtībai, kas atrodas ciparu ritjoslas vidū.

Tiek atvērts ciparu bloks.

- Pieskaroties vēlamajiem cipariem.

Tiklīdz esat ievadījis derīgu vērtību, *OK* iekrāsojas zaļā krāsā.

Ar bultiņu dzēsiet pēdējo ievadīto ciparu.

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

### 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, signālu toņi).

- Pieskaroties atbilstošajam segmentam uz segmentu joslas, lai izmainītu iestatījumu.

- Lai ieslēgtu vai izslēgtu iestatījumu, atlasiet *Ein* vai *Aus*.


- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

## Burtu ievadīšana

Ar ekrāna taustiņiem varat ievadīt burtus. Izvēlieties īsus, kodolīgus nosaukumus.

- Pieskarieties vēlamajiem burtiem vai rakstzīmēm.

**Norāde:** Ar simbolu  var ievadīt rindas pārnēsumu garākiem programmas nosaukumiem.

- Pieskarieties *Speichern*.

Nosaukums tiek saglabāts.

## Uznirstošās izvēlnes parādīšana

Atsevišķās izvēlnēs varat izsaukt uznirstošo izvēlni, lai, piemēram, pārdēvētu savas programmas vai pārvietotu MyMiele ierakstus.


- Pieskarieties, piemēram, savai programmai tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Pieskarieties skārienekrānam ārpus izvēlnes loga, lai aizvērtu uznirstošo izvēlni.

## Ierakstu pārvietošana

Varat mainīt savu programmu vai MyMiele ierakstu rindas secību.

- Pieskarieties, piemēram, savai programmai tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet *Verschieben*.
- Turiet pirkstu uz iezīmētā lauciņa un velciet to uz vēlamo vietu.

## Izvelkamās izvēlnes parādīšana

Gatavošanas procesa laikā varat ieslēgt vai izslēgt iestatījumus, piemēram *Booster* vai *Vorheizen*, kā arī *WLAN* bezvadu lokālā tīkla funkciju .


- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni pie oranžās līnijas zem galvenes rindas.
- Atlasiet iestatījumu, kuru vēlaties mainīt. Aktīvie iestatījumi ir iekrāsoti oranžā krāsā. Neaktīvie iestatījumi atkarībā no izvēlētās krāsu shēmas ir iekrāsoti melnā vai baltā krāsā (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Display").
- Aizbīdiet izvelkamo izvēlni atkal uz augšu vai pieskarieties skārienekrānam ārpus izvēlnes loga, lai aizvērtu izvelkamo izvēlni.


## Hilfe parādīšana

Atsevišķām funkcijām ir pieejama kontekstuāla palīdzība. Apakšējā rindā tiek parādīts *Hilfe*.

- Pieskarieties *Hilfe*, lai redzētu norādījumus ar attēliem un tekstu.
- Pieskarieties *Schließen*, lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē.

## MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu *MobileStart*.

Skārientaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrāsni ar Miele lietotni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot *MobileStart*, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

# 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 (tīkla 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 cepeškrāsns funkciju vadībai
- Pavārgrāmata ar receptēm automātiskajām programmām un darbības režīmiem
- Pārtikas termometrs
- Atvērējs
- Skrūves cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas nišā
- Atkaļķošanas tabletes un plastmasas šļūtene ar piesūcekni tvaicēšanas sistēmas atkaļķošanai
- Dažādi piederumi

## Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

Cepeškrāsnij vienmēr ir atbalsta režģis, universālā plāts un cepšanas režģis (īsumā: režģis).


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

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

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

Veicot pasūtījumu, norādiet savas 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.

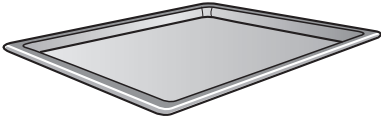
FlexiClip izvelkamās vadotnes (ja tādas ir) ir uzmontētas uz apakšējā statņa.

Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm noņemšana”).

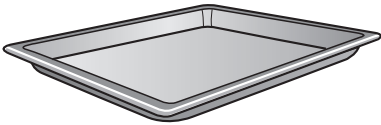


## Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

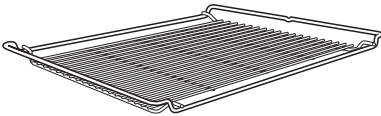
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



Režģis HBBR 72:



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

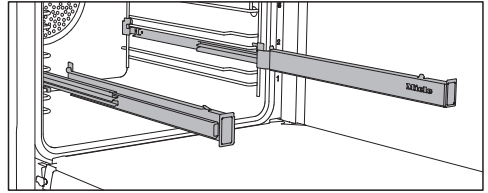
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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.

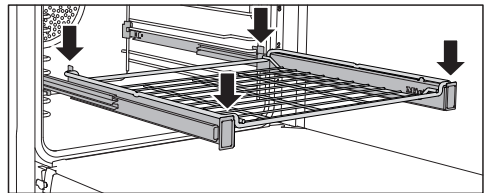
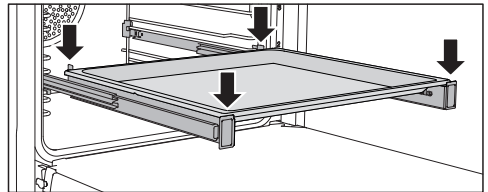
## FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72



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 noslīdēšanu.



FlexiClip izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

# Aprīkojums

## FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža un demontāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

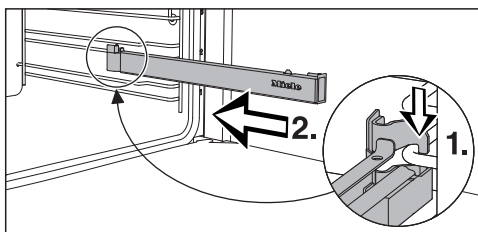
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apgedumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

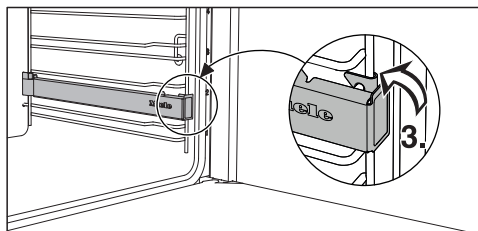
FlexiClip izvelkamās vadotnes uzmontē starp viena līmeņa statņiem.

FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

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



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

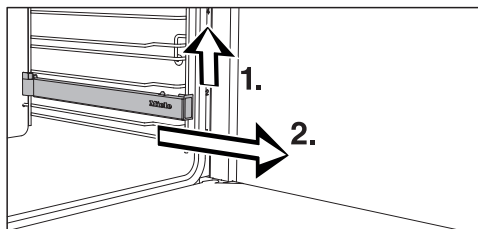


- Fiksējiet FlexiClip izvelkamās vadotnes uz ievietošanas līmeņa apakšējā statņa (3.).

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

Rīkojieties, kā aprakstīts turpmāk, 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.).

## Apalās cepamās veidnes



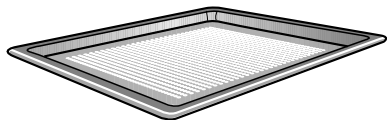
**Neperforētā apaļā veidne HBF 27-1** ir lieliski piemērota picas, plakanu rauga un smilšu mīklas kūku, saldu un pikantu pīrāgu, apceptu desertu, maizes plāceņu un citu apaļas formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

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

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

■ Iebīdīet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

**Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte HBBL 71**



Smalkā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

- cepot 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**.

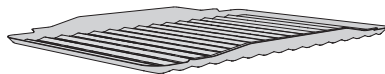
## Cepamā paplāte HBS 70



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.

■ Iebīdīet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

## Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71

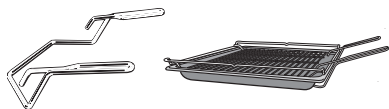


Grilēšanas un cepešu plāts ir jāievieto universālajā plātī. Grilēšanas, cepšanas vai AirFry procesā tā nepieļauj nopilējušās cepeša sulas piedegšanu, ļaujot to lietderīgi izmantot.

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

# Aprīkojums

## Izņemšanas rokturis HEG



Izņemšanas rokturis atvieglo univer-sālās plāts, cepamās plāts un režģa iz-ņemšanu no krāsns.

## Gourmet cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

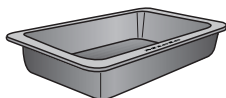
Miele Gourmet cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģji. Cepešu trauku virsmas ir klātas ar pie-degumdrošu materiālu.

Gourmet cepešu traukiem ir dažādi dzi-ljumi. Platums un augstums ir vienāds.

Atbilstošus vākus var iegādāties atse-višķi. Iegādājoties norādiet modeļa ap-zīmējumu.

**Dziļums: 22 cm**

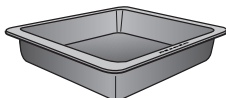
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



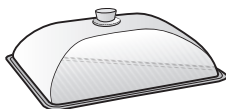
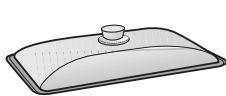
HBD 60-22

**Dziļums: 35 cm**

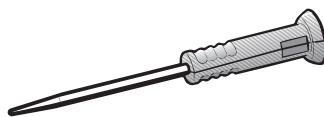
HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



## Pārtikas termometrs



Cepeškrāsns aprīkojumā ir iekļauts pār-tikas bezvadu termometrs, ar ko var precīzi kontrolēt produkta temperatūru gatavošanas laikā (skatīt nodaļas “Cep-šana” sadaļu “Pārtikas termometrs”). Pārtikas termometru uzglabā iekārtas durvīs.

Ja pārtikas termometrs ir tikai daļēji iebīdīts uzglabāšanas nodaļījumā, aizverot durvītas, to var sabojāt.


Pēc katras lietošanas reizes pilnībā novietojiet pārtikas termometru uz-glabāšanas nodaļījumā.

## Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- Atvērējs  
Ar atvērēju var atvērt durvis strāvas padeves pārtraukuma gadījumā. Šim nolūkam iebīdiet atvērēju slīpi no augšas pie ārējās durvju malas spraugā starp vadības paneli un durvīm.
- Atkaļķošanas tabletes un plastmasas šļūtene ar turētāju cepeškrāsns atkaļ-košanai
- Miele universālā mikrošķiedras drāna
- Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

\* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

## 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 cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlētā režīma.
- **Durvis ar gaisa caurplūdi**  
Durvis ir izgatavotas no daļēji siltumu atstarojošām stikla plāksnēm. Iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durvīnām, tādējādi ārējais stikls nesasilst. Tīrīšanas nolūkā durvīnās var demonstēt un izjaukt (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).
- **Durvju bloķēšana** pirolīzes tīrīšanai  
Lai uzsāktu pirolīzes tīrīšanu, durvis drošības nolūkā tiek bloķētas. Durvis tiek atkal atbloķētas tikai tad, kad temperatūra krāsns kamerā noslīd zemāk nekā 280 °C.

## 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:

- Universālā plāts
- Cepamā plāts
- Grilēšanas un cepešu plāts
- Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte
- Apaļa cepšanas un AirFry veidne
- Apaļā cepamā veidne

## Pirolīzei piemērotie piederumi

Izlasiet norādījumus, kas ir sniegti nodaļā “Tīrīšana un kopšana”.

Turpmāk minētie piederumi pirolīzes tīrīšanas laikā var palikt krāsns kamerā:

- Atbalsta režģis
- FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72
- Režģis

## Miele@home

Cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

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

Pārliecinieties, ka 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, tālrunu rotāļlietām). 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](http://www.miele.com).

## Miele lietotne

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



## Pamatiestatījumi

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



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Kad cepeškrāsns pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

## Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.

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

## Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamu atrašanās vietu.

## Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums Miele@home einrichten?.

- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, atlasiet Weiter.
- Ja vēlaties atlikt ierīkošanu uz vēlāku laiku, atlasiet Überspringen. Informācija par ierīkošanu vēlāk ir sniegta nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Miele@home".
- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, izvēlieties vēlamu savienojuma veidu.

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

## Datuma iestatīšana

- Secīgi iestatiet dienu, mēnesi un gadu.
- Apstipriniet ar OK.

## Diennakts laika iestatīšana

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

## Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana


- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.




## Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana

Pirmajā cepeškrāsns karsēšanas reizē var būt jūtams nepatīkams aromāts. To var novērst, karsējot tukšu cepeškrāsnī vismaz vienu stundu. Vienlaikus ir lietderīgi izskalot tvaicēšanas sistēmu.

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

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

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

- Atlasiet Betriebsarten .
- Atlasiet Klimagaren .
- Atlasiet Klimagaren mit Heißluft plus .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

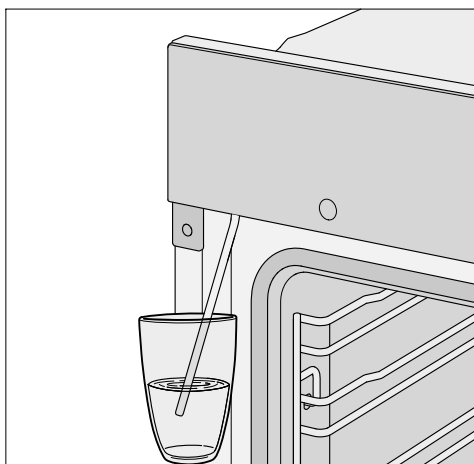
Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

- Iestatiet maksimāli iespējamo temperatūru (250 °C).
- Atlasiet Weiter.

- Atlasiet Automatisch.

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

- Ielejiet traukā noteikto krāna ūdens daudzumu.
- Atveriet durvis.
- Nolokiet uz priekšu uzpildes cauruli, kas atrodas kreisajā pusē zem vadības paneļa.



- Iegremdējiet uzpildes cauruli traukā ar krāna ūdeni.
- Apstipriniet ar OK.

Sākas iesūkšanas process.

Faktiskais iesūktā ūdens daudzums var būt mazāks nekā noteiktais, tāpēc tas traukā paliks pāri.

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

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

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.



Pēc kāda laika tiek automātiski padots tvaika vilnis.




Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Izplūstošais ūdens tvaiks ir ļoti karsts.

Tvaika viļņa padeves laikā neveriet vaļā iekārtas durvis.

Karsējiet cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

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

## Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.





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

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras un manuāli iztīriet to (skatīt 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.
- Notīriet iespējamās kameras vāka atlikumus no krāsns kameras pārsega.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.


Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

# Einstellungen

## Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache 	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabstaltung Darstellung Analog*   Digital Zeitformat 24 Std*   12 Std (am/pm) Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Startbildschirm	Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele
Display	Helligkeit  Farbschema Hell   Dunkel* QuickTouch Ein   Aus*
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein*   Aus
Einheiten	Temperatur °C*   °F

\* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Booster	Ein* Aus
Schnellabkühlen	Ein* Aus
Warmhalten	Ein Aus*
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyse	Mit Empfehlung Ohne Empfehlung*
Kühlgebläsenachlauf	Zeitgesteuert Temperaturgesteuert*
Kamera im Garraum	Ein Aus*
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang*   Immer ein   Aus Gerät einschalten Ein   Aus* Signaltöne quittieren Ein*   Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  Ein   Aus* Tastensperre Ein   Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus


\* Rūpnīcas iestatījums

# Einstellungen

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein   Aus* Anzeige im Standby Ein   Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen   Signaltöne
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagstemperaturen

\* Rūpnīcas iestatījums

## Izvēlnes Einstellungen atvēršana

Izvēlnē  Einstellungen varat personalizēt savu cepeškrāsni, pielāgojot rūpnīcas iestatījumus savām vajadzībām.

Ir atvērta galvenā izvēlne.

■ Atlasiet  Einstellungen.

■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.




Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja nenotiek gatavošanas process.

## Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

## Tageszeit

### Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij:

- Ein  
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.

Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu un tuvošanās sensors automātiski sajūt jūsu tuvošanos displejam.

Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus, cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu to apkalpot.

- Aus  
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu cepeškrāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.
- Nachtabstaltung  
Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots.

## Darstellung

Diennakts laiks var tikt parādīts kā Analog (pulksteņa ar ciparnīcu formā) vai kā Digital (stundas:minūtes).

Ciparu formātā displejā tiek parādīts arī datums.

## Zeitformat

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

## Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

**Norāde:** Ja nenotiek gatavošanas process, laika izmaiņai pieskarieties dienas laika rādījumam galvenes rindā.

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

Ja cepeškrāsns ir pievienots WLAN bezvadu lokālajam tīklam un ir reģistrēta Miele lietotnē, pulksteņa laiks tiek sinhronizēts, pamatojoties uz atrašanās vietas iestatījumu Miele lietotnē.



# Einstellungen

## Datum

Iestatiet datumu.

Izslēgtai cepeškrāsnij datums tiek rādīts, tikai ja ir atlasīts iestatījums Tageszeit | Darstellung | Digital.


## Beleuchtung

- Ein  
Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden  
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekundēm izslēdzas. Izvēloties skārienaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.
- Aus  
Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

## Startbildschirm

Atbilstoši rūpnīcas iestatījumiem, ieslēdzot cepeškrāsni, tiek atvērta galvenā izvēlne. Kā sākuma ekrānu varat iestatīt arī, piemēram, darbības režīmu izvēlni vai MyMiele ierakstus (skatiet nodaļu “MyMiele”).



Izmainītais sākuma ekrāns tiks parādīts tikai pēc atkārtotas cepeškrāsns ieslēgšanas.

Galvenajā izvēlnē varat atgriezties, izvēloties skārienaustiņu  vai no izvēlnes ceļa galvenes rindā.

## Display

### Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

-   
maksimālais spilgtums
-   
minimālais spilgtums

### Farbschema

Izvēlieties, vai displejā ir jāparāda gaišā vai tumšā krāsu shēma.

- Hell  
Displejam ir gaišs fons ar tumšiem uzrakstiem.
- Dunkel  
Displejam ir tumšs fons ar gaišiem uzrakstiem.

### QuickTouch

Izvēlieties, kā skārienaustiņiem un tuvošanās sensoram ir jāreaģē, ja cepeškrāsns ir izslēgta:

- Ein  
Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtab-schaltung, skārienaustiņi un tuvošanās sensors reaģē arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
- Aus  
Neatkarīgi no iestatījuma Tageszeit | Anzeige skārienaustiņi un tuvošanās sensors reaģē tikai tad, ja cepeškrāsns ir ieslēgta, kā arī noteiktu laiku pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

## Lautstärke

### Signaltöne

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

Ja vēlaties atvērt durvis ar tālvadības palīdzību, izmantojot balss palīgu, raugieties, lai, durvīm atveroties, neviens neatrastos to atvēršanās zonas tuvumā. Noteikti atstājiet ieslēgtus skaņas signālus.

Signāla toņu skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.


- ■■■■■■■■  
maksimālais skaņas stiprums
- □□□□□□  
signālu toņi ir izslēgti

### Tastenton

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

- ■■■■■■■■  
maksimālais skaņas stiprums
- □□□□□□  
taustiņu tonis ir izslēgts

### Begrüßungsmelodie

Sveiciena 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 uzkarsetu krāsns kameru.

- Ein  
Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkarsetšanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Augšējais/grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkarset krāsns kameru līdz vēlamajai temperatūrai.
- Aus  
Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkarsetšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarset tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.

Funkciju **Booster** gatavošanas procesam var ieslēgt vai izslēgt arī no izvēlamās izvēlnes.

## 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.

# Einstellungen

- Aus

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

Funkciju Schnellabkühlen gatavošanas procesam var ieslēgt vai izslēgt arī no izvelkamās izvēlnes.

Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz slēgtas mēbeles priekšējās virsmas, ņemiet vērā norādījumus nodaļas Einstellungen sadaļā Möbelfronterkennung.

## Warmhalten

Ar funkciju Warmhalten varat ēdienu uzturēt siltu pēc gatavošanas procesa beigām, bez vajadzības to nekarsējot. Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar rūpnīcā iestatītu temperatūru ne ilgāk kā 2 stundas (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 durvis paliek aizvērtas. Dzesēšanas ventilators atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

Funkciju Warmhalten gatavošanas procesam var ieslēgt vai izslēgt arī no izvelkamās izvēlnes.

Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz slēgtas mēbeles priekšējās virsmas, ņemiet vērā norādījumus nodaļas Einstellungen sadaļā Möbelfronterkennung.

## Vorschlagstemperaturen

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

Kad ir atvērts attiecīgais izvēlnes elements, tiek parādīts režīmu izvēles saraksts.

■ Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra un diapazons, kurā šo temperatūru var mainīt.

■ Mainiet ieteicamo temperatūru.

■ Apstipriniet ar OK.

Varat mainīt ieteicamās temperatūras iestatījumu funkcijai Warmhalten.

## Pyrolyse

Ar iestatījumiem varat izvēlēties, vai ieteikums veikt pirolīzi tiek parādīts (Mit Empfehlung) vai netiek parādīts (Ohne Empfehlung).

## Kühlgebläsenachlauf

Pēc gatavošanas procesa beigām dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas nišā 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 nišu un darba virsmu, kā arī izraisīt koroziju cepeškrāsnī.

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.

Izvēloties iestatījumu Zeitgesteuert, neuzglabājiet krāsns kamerā ēdienu, lai uzturētu to siltu.

## Kamera im Garraum

Ja ir izvēlēts iestatījums Kamera im Garraum | Ein, gatavošanas procesa laikā varat saņemt attēlus no krāsns kameras uz savu mobilo ierīci.

Lai to nodrošinātu, jūsu mobilajā ierīcē ir jāinstalē Miele lietotne un jāiegūst pieeja Miele@home sistēmai (skatīt nodaļas Einstellungen sadaļu Miele@home).

Ja durvis ir aizvērtas, kamera ar regulāriem intervāliem fotografē gatavojamo produktu, kas ir iebīdīts augstākajā no izmantotajiem iebīdīšanas līmeņiem. Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, lai sasniegtu optimālo pārraides kvalitāti.

Ja nepieciešams, varat pielāgot gatavošanas procesa iestatījumus ar Miele lietotni.

## Annäherungssensor


Tuvošanās sensors atpazīst, ja tuvojaties skārienekrānam, piemēram, ar roku vai ķermeni.

Ja vēlaties, lai tuvošanās sensors reaģētu arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta, atlasiet iestatījumu Display | Quick-Touch | Ein.

## Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang  
Tikko gatavošanas procesa laikā tuvojaties skārienekrānam, ieslēdzas krāsns kameras apgaismojums. Krāsns kameras apgaismojums pēc 15 sekundēm automātiski atkal izslēdzas.
- Immer ein  
Tikko tuvojaties skārienekrānam, ieslēdzas krāsns kameras apgaismojums. Krāsns kameras apgaismojums pēc 15 sekundēm automātiski atkal izslēdzas.
- Aus  
Tuvošanās sensors nereaģē, ja tuvojaties skārienekrānam. Izvēloties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzas krāsns kameras apgaismojumu.

## Gerät einschalten

- Ein  
Ja ir parādīts diennakts laiks, cepeškrāsns ieslēdzas un tiek parādīta galvenā izvēlne, tiklīdz tuvojaties skārienekrānam.
- Aus  
Tuvošanās sensors nereaģē, ja tuvojaties skārienekrānam. Ieslēdziet cepeškrāsnī ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

# Einstellungen

## Signaltöne quittieren

- Ein  
Tikko tuvojaties skārienekrānam, izslēdzas signālu toņi.
- Aus  
Tuvošanās sensors nereaģē, ja tuvojaties skārienekrānam. Izslēdziet signālu toņus manuāli.


## Sicherheit

### Inbetriebnahmesperre


Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- Ein  
Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai izmantotu cepeškrāsni, ieslēdziet to un vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz simbola .
- Aus  
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrāsni var lietot kā parasti.

### Tastensperre

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

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

## Möbelfronterkennung

- Ein  
Ir aktivēta mēbeļu priekšējās virsmas atpazīšanas funkcija. Cepeškrāsns ar tuvošanās sensoru automātiski sajūt, vai skapja durvis ir aizvērtas.  
  
Ja skapja durvis ir aizvērtas, cepeškrāsns automātiski pēc noteikta laika izslēdzas.
- Aus  
Mēbeļu priekšējās virsmas atpazīšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrāsns nejūt, vai skapja durvis ir aizvērtas.

Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), aiz aizvērtas mēbeļu virsmas uzkrātais siltums un mitrums var sabojāt cepeškrāsni, tās iebūvēšanai izmantoto skapi un grīdu.

Turiet mēbeles durvis vienmēr atvērtas, kamēr lietojat cepeškrāsni.

Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisis.

## Miele@home

Cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīce, kuru var pievienot Miele@home sistēmai, un ir aprīkota ar SuperVision funkciju.

Jūsu cepeškrāsns jau rūpnīcā ir aprīkota ar WLAN bezvadu komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt cepeškrāsni WLAN bezvadu tīklam. 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.
- Neu einrichten  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. 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 funk-

cija 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 cepeškrāsni utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrāsni. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt cepeškrāsni.

### - 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.


## Fernsteuerung

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

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

## MobileStart aktivēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

Skārientaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrāsni ar Miele lietotni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .


# Einstellungen

## SuperVision

Cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīces, kuru var pievienot Miele@home sistēmai, un tā ir aprīkota ar SuperVision funkciju, lai uzraudzītu citas mājsaimniecības ierīces Miele@home sistēmā.

SuperVision funkciju var aktivēt tikai tad, ja ir ierīkota Miele@home sistēma.

### SuperVision-Anzeige

- Ein  
Funkcija SuperVision ir ieslēgta.  
Simbols  tiek parādīts displeja augšpusē pa labi.
- Aus  
Funkcija SuperVision ir izslēgta.

### Anzeige im Standby

Funkcija SuperVision ir pieejama arī tvaika krāsns gaidīšanas režīmā. Priekšnosacījums – ir jābūt ieslēgtam diennakts laika rādījumam (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | Ein).

- Ein  
Vienmēr tiek parādītas visas Miele@home sistēmā reģistrētās aktīvās mājsaimniecības iekārtas.
- Nur bei Fehlern  
Tiek parādītas tikai aktīvo mājsaimniecības iekārtu kļūmes.

### Geräteliste

Tiek parādītas visas Miele@home sistēmā reģistrētās mājsaimniecības iekārtas. Izvēlieties vienu iekārtu, varat izsaukt citus iestatījumus.

- Gerät anzeigen

- Ein  
Funkcija SuperVision šai iekārtai ir ieslēgta.
- Aus  
Funkcija SuperVision šai iekārtai ir izslēgta. Iekārta joprojām ir pievienota Miele@home sistēmai. Kļūmes tiek rādītas arī tad, ja funkcija SuperVision šai iekārtai ir izslēgta.
- Signaltöne  
Varat izvēlēties, vai skaņas signāli šai iekārtai ir ieslēgti (Ein) vai izslēgti (Aus).

## 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 cepeškrāsns programmatūru. Ja jūsu cepeškrāsns programmai ir pieejams atjauninājums, tas jūsu cepeškrāsnī tiek lejupielādēts automātiski. Atjauninājuma instalēšana nenotiek automātiski, tā ir jāpalaiž manuāli.

Neinstalējot atjauninājumu, varat izmantot savu 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.

## RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

Jauninājumu varat instalēt uzreiz vai atlikt instalāciju uz vēlāku laiku. Instalēšanas dialogs tiek parādīts katru reizi, ieslēdzot cepeškrāsns.

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate atjaunināšanas laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:

- ja nav saņemts ziņojums, jauninājums nav pieejams;
- instalētu jauninājumu nav iespējams atinstalēt.
- Neizslēdziet cepeškrāsns jauninājuma instalēšanas laikā. Pretējā gadījumā jauninājums 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.

- Apstipriniet ar **OK**.

## Rechtliche Informationen

Open-Source-Lizenzen ir pieejams apkopojums par programmatūrā integrētajiem atvērtā koda komponentiem.

- Apstipriniet ar **OK**.

## Händler

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

## Messeschaltung


Ieslēdzot cepeškrāsns ar aktivētu demonstrācijas režīmu, tiek parādīts norādījums Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht.

- Ein  
Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests taustiņš **OK**.
- Aus  
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests taustiņš **OK**. Cepeškrāsns var lietot kā parasti.

## Werkeinstellungen


- Geräteeinstellungen  
Visi iestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.
- Eigene Programme  
Tiek dzēstas visas individuālās programmas.
- MyMiele  
Tiek dzēsti visi MyMiele ieraksti.
- Vorschlagstemperaturen  
Visām mainītajām ieteicamajām temperatūrām tiek atjaunoti rūpnīcas iestatījumi.

# Alarm und Kurzzeit

Ar skārienaustiņu  var iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai) vai trauksmes signālu (noteiktu pulksteņa laiku).



Vienlaikus var iestatīt divus trauksmes laikus, divus atgādinājuma laikus vai vienu trauksmes laiku un vienu atgādinājuma laiku.


## Funkcijas Alarm izmantošana


Trauksmes opciju  var lietot, lai iestatītu noteiktu pulksteņa laiku, kad ir jāatskan signālam.


### Trauksmes iestatīšana


Ja ir atlasīts iestatījums Display | Quick-Touch | Aus, ieslēdziet cepeškrāsni, lai iestatītu trauksmi. Iestatītais trauksmes laiks tiek parādīts, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

- Atlasiet skārienaustiņu .
- Atlasiet  Alarm.
- Iestatiet trauksmes pulksteņa laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Ja cepeškrāsns ir izslēgta, diennakts laika rādījuma vietā tiek parādīts  un trauksmes pulksteņa laiks.


Ja vienlaikus notiek gatavošanas process vai ir atvērta izvēlne,  un trauksmes pulksteņa laiks tiek parādīti displeja augšpusē pa labi.

Iestatītajā trauksmes pulksteņa laikā displejā blakus pulksteņa laikam mirgo  un atskan signāls.

- Izvēlieties skārienaustiņu  vai displejā iestatīto trauksmes pulksteņa laiku.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

### Trauksmes iestatījuma maiņa


- Izvēlieties trauksmes rādījumu displejā vai skārienaustiņu  un pēc tam vēlamo trauksmes iestatījumu.

Tiek parādīts iestatītais trauksmes pulksteņa laiks.

- Iestatiet jauno trauksmes pulksteņa laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Mainītais trauksmes pulksteņa laiks tiek saglabāts un parādīts displejā.

### Trauksmes dzēšana


- Izvēlieties trauksmes rādījumu displejā vai skārienaustiņu  un pēc tam vēlamo trauksmes iestatījumu.

Tiek parādīts iestatītais trauksmes pulksteņa laiks.

- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar Schließen.

Trauksmes iestatījums tiek dzēsts.

## 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 vēlamajā laikā manuāli palaistu tvaika padevi.


## Atgādinājuma laika iestatīšana


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


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

- Atlasiet skārienaustiņu .
- Atlasiet  Kurzzeit.
- Iestatiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Kad cepeškrāsns ir izslēgta, diennakts laika rādījuma vietā tiek parādīts  un atgādinājuma laika atskaite.


Ja vienlaikus notiek gatavošanas process vai ir atvērta izvēlne,  un atgādinājuma laika atskaite tiek parādīti displeja augšpusē pa labi.

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

- Izvēlieties skārienaustiņu  vai vēlamo atgādinājuma laiku displejā.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

## Atgādinājuma laika mainīšana


- Izvēlieties atgādinājuma laika rādījumu displejā vai skārienaustiņu  un pēc tam vēlamo atgādinājuma laiku.

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.

- Iestatiet jauno atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts un sākas laika atskaite minūtēs. Ja atgādinājuma laiks ir īsāks nekā 10 minūtes, atskaite notiek sekundēs.

## Atgādinājuma laika dzēšana


















- Izvēlieties atgādinājuma laika rādījumu displejā vai skārienaustiņu  un pēc tam vēlamo atgādinājuma laiku.

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.

- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar Schließen.







Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten 		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze 	180 °C	30–280 °C
Klimagaren 		
Klimagaren mit Bratautomatik 	160 °C	130–230 °C
Klimagaren mit Heißluft plus 	160 °C	130–250 °C
Klimagaren mit Intensivbacken 	170 °C	130–250 °C
Klima + Ober-/Unterhitze 	180 °C	130–280 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–250 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Unterhitze 	190 °C	100–280 °C
Oberhitze 	190 °C	100–250 °C
Grill groß 	240 °C	200–300 °C
Grill klein 	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill 	200 °C	100–260 °C
Eco-Heißluft 	190 °C	100–250 °C
Automatikprogramme 		







## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Spezialanwendungen 		
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Dörren	60 °C	30–70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	–	–
30 Minuten aufgehen	–	–
45 Minuten aufgehen	–	–
Niedertemperaturgaren	100 °C	80–120 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigene Programme 		
Einstellungen 		
Pflege 		
Entkalken		
Pyrolyse		

# 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 atstarojošu 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 Heißluft 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-Heißluft  ir novatorisks darbības režīms, kas ir piemērots nelielam produktam daudzumam, piemēram, dziļi sasaldētām picām, maizītēm vai formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdieniem un cepešiem. Jūs gatavojat energotaupīgi 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 temperatūrā vairāk nekā 140 °C 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 cepeškrāsni (skatīt nodaļu "Drošības norādījumi un brīdinājumi").
- Ja gatavošanas procesam ir iestatīts gatavošanas laiks, neilgi pirms gatavošanas procesa beigām krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Atlikušais siltums ir pietiekams, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Pirolīzes tīrīšanu ir ieteicams uzsākt tieši pēc gatavošanas procesa. Atlikušais siltums mazina elektroenerģijas patēriņu.

## Iestatījumi

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

## Elektroenerģijas taupīšanas režīms

Lai taupītu elektroenerģiju, cepeškrāsns automātiski izslēdzas, ja nenotiek gatavošanas process un netiek veiktas nekādas vadības darbības. Displejā ir redzams diennakts laika rādītājs vai arī displejs ir tumšs (skatīt nodaļu Einstellungen).

# Apkalpošana

- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

- Iebīdīet gatavojamo produktu krāsns kamerā.
- Atlasiet Betriebsarten .
- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

Tiek parādīts darbības režīms un ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažu sekunžu laikā. Varat mainīt temperatūru arī vēlāk, izvēloties mainīt temperatūras rādījumus.

- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

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

- Pēc gatavošanas procesa atlasiet Beenden.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.
- Izslēdziet cepeškrāsni.

## 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
- Booster
- Vorheizen
- Schnellabkühlen
- Warmhalten
- Crisp function

## Temperatūras un vidusdaļas temperatūras maiņa

Ieteicamo temperatūru varat mainīt ar Einstellungen | Vorschlagstemperaturen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ieradumiem.

Produkta vidusdaļas temperatūra  tiek parādīta tikai tad, ja tiek lietots pārtikas termometrs (skatiet nodaļas "Cepšana" sadaļu "Pārtikas termometrs").

- Pieskarieties temperatūras indikācijai.
- Ja nepieciešams, mainiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru .
- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar iestatīto mainīto temperatūru.

## 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, varat gatavošanas procesu automātiski izslēgt vai ieslēgt un izslēgt.

- Garzeit  
Iestatiet ēdiena pagatavošanai nepieciešamo laiku. Pēc šī laika krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlētā darbības režīma.
- Fertig um  
Izmantojot šo opciju, var iestatīt gatavošanas procesa beigu laiku. 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.

- Atlasiet ⌚ vai Timer.
- Iestatiet vēlamos laikus.

- Apstipriniet ar OK.

## Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

- Atlasiet ⌚, laika indikāciju vai Timer.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku un izmainiet to.
- Apstipriniet ar OK.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

## Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

- Atlasiet ⌚, laika indikāciju vai Timer.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar OK.

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.

# Apkalpošana

## Gatavošanas procesa pārtraukšana

Ja pārtraucat gatavošanas procesu, krāsns kameras karsēšana un apgaismojums tiek izslēgti. Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

Ja ir ieslēgta funkcija Schnellabkühlen, pēc gatavošanas procesa beigām durvīs automātiski paveras sprauga un dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

Ar Schließen jūs nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

## Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Atlasiet Beenden.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

## Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

- Atlasiet Abbrechen.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

- Atlasiet Ja.





Tiek parādīta galvenā izvēlne.

## Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana

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

Funkciju Vorheizen var izmantot visos darbības režīmos un tā ir jāieslēdz atsevišķi katram gatavošanas procesam. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir saņemta iestatītā temperatūra un ja ir iebīdīts gatavojamais produkts.





Krāsns kamera ir iepriekš jāuzsilda tikai dažu ēdienu gatavošanai.

- Lielāko daļu ēdienu var iebīdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkarsēšanas fāzē.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:
  - tumšām maizes mīklām, kā arī rostbifam un filejai darbības režīmos Heißluft 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 uzkarsētu krāsns kameru.

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

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

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

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

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

## Booster ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

Ja ir atlasīts iestatījums **Booster | Ein**, funkciju var izslēgt atsevišķi gatavošanas procesam.

Attiecīgi, ja ir atlasīts iestatījums **Booster | Aus**, funkciju var ieslēgt atsevišķi gatavošanas procesam.

Piemērs: jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju **Booster**.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

**Booster** ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Atlasiet **Booster**.

**Booster** atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

Funkcija **Booster** uzkaršanās fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkaršē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.

## Vorheizen

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra un ja ir iebīdīts gatavojamais produkts.

Sāciet gatavošanas procesu nekavējoties, nemainot sākuma laiku.

## Vorheizen ieslēgšana

Funkciju **Vorheizen** var izmantot visos darbības režīmos un tā ir jāieslēdz atsevišķi katram gatavošanas procesam.

Piemērs: jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju **Vorheizen**.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

**Vorheizen** atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Atlasiet **Vorheizen**.

**Vorheizen** ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

Tiek parādīts paziņojums **Gargut einschieben um** kopā ar pulksteņa laika rādījumu. Krāsns kamera tiek uzkaršēta līdz iestatītajai temperatūrai.

- Iebīdiet ēdienu krāsns kamerā, tikko redzat attiecīgu pieprasījumu.
- Apstipriniet ar **OK**.

# Apkalpošana

## Schnellabkühlen

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

### Schnellabkühlen ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

Ja ir atlasīts iestatījums Schnellabkühlen | Ein, funkciju gatavošanas procesam var izslēgt atsevišķi.

Attiecīgi, ja ir atlasīts iestatījums Schnellabkühlen | Aus, funkciju gatavošanas procesam var ieslēgt atsevišķi.

Piemērs: jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Schnellabkühlen.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

Schnellabkühlen ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Atlasiet Schnellabkühlen.

Schnellabkühlen atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

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

- Ja nepieciešams, apstipriniet ziņojumu ar OK.
- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

Funkcijas Schnellabkühlen un Warmhalten ir izslēgtas. Pēc gatavošanas procesa beigām durvis 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 iestatītu temperatūru (skatīt nodaļas Einstellungen sadaļu Vorschlagstemperaturen).

Ja lietojat pārtikas termometru, krāsns kameras temperatūra siltuma uzturēšanai ir apmēram 20 °C augstāka nekā produkta vidusdaļas temperatūra.

Funkciju Warmhalten var izmantot tikai apvienojumā ar funkciju Schnellabkühlen.

Ja ir atlasīts iestatījums Warmhalten | Ein, funkciju gatavošanas procesam var izslēgt atsevišķi.

Attiecīgi, ja ir atlasīts iestatījums Warmhalten | Aus, funkciju gatavošanas procesam var ieslēgt atsevišķi.



## Warmhalten ieslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

Piemērs: jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Warmhalten.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

Warmhalten atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Atlasiet Warmhalten.

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

- Ja nepieciešams, apstipriniet ziņojumu ar OK.

Warmhalten un Schnellabkühlen ir iekrāsoti oranžā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

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 temperatūrai.

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

## Warmhalten izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

Piemērs: jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Warmhalten.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

Warmhalten ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Atlasiet Warmhalten.

Warmhalten atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

Funkcijas Schnellabkühlen iestatījums nemainās.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

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

# Apkalpošana

---

## Crisp function

Funkciju Crisp function (mitruma samazināšana) ir vērts izmantot tādiem produktiem kā, piemēram, gaļas pīrāgiem, picai, plātsmaizēm ar mitru virskārtu vai kūksiem.

It īpaši putnu gaļa ar šo funkciju iegūst kraukšķīgu garozu.

## Crisp function ieslēgšana

Funkciju Crisp function var izmantot visos darbības režīmos un tā ir jāieslēdz atsevišķi katram gatavošanas procesam.

Jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Crisp function.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

Crisp function atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Atlasiet Crisp function.

Crisp function ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

Funkcija Crisp function ir ieslēgta.


## Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.





- Izvēlieties vēlamā darbības režīma simbolu.
- Kad esat iestatījuši gatavošanas laiku, apstipriniet paziņojumu Vorgang abbrechen? ar Ja.
- Izvēlieties jaunu darbības režīmu.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības un apstipriniet ar OK.

Cepeškrāsns ir aprīkots ar tvaicēšanas sistēmu gatavošanas procesiem ar mitrināšanu. Cepot vai gatavojot ēdienu darbības režīmā Klimagaren , optimizētā tvaika un gaisa pievade nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavību un apbrūnāšanu.

Varat apvienot mitrināšanu ar dažādiem karsēšanas veidiem.

- Klimagaren mit Bratautomatik 
- Klimagaren mit Heißluft plus 
- Klimagaren mit Intensivbacken 
- Klima + Ober-/Unterhitze 

Pēc vēlamā darbības režīma atlasīšanas iestatiet temperatūru un norādiet tvaika padeves viļņu veidu un skaitu (Automatisch, Manuell vai Mit Timer).

Caur uzpildes cauruli, kas atrodas kreisajā pusē zem vadības paneļa, tvaicēšanas sistēmā tiek iesūkts svaigs krāna ūdens.

Citi šķidrumi, izņemot ūdeni, cepeškrāsnij var radīt bojājumus.

Cepšanai vai ēdiena gatavošanai ar mitrināšanu lietojiet vienīgi krāna ūdeni.

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

## 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 uzbriešanu 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.

## Gatavošanas procesa uzsākšana ar Klimagaren

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

- Sagatavojiet produktus un iebīdīet tos krāsns kamerā.
- Atlasiet Betriebsarten .
- Atlasiet Klimagaren .
- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu ar mitrināšanu. Gatavošanas procesi sākas uzreiz visiem karsēšanas veidiem.

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra.

# Klimagaren

## Temperatūras iestatīšana

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.
- Atlasiet *Weiter*.
- Ja nepieciešams, ar izvelkamo izvēlni ieslēdziet funkciju *Vorheizen*.

Tiek parādīta izvēlne tvaika viļņu padevei.

## Tvaika padeves izvēle

- Atlasiet *Automatisch*, *Manuell* vai *Mit Timer*.
  - *Automatisch*  
Cepeškrāsns automātiski aktivē 1 tvaika viļņu padevi pēc uzkaršanās fāzes.
  - *Manuell*  
Varat manuāli aktivēt 1, 2 vai 3 tvaika viļņu padevi ar skārienkrānu.
  - *Mit Timer*  
Jūs iestatāt tvaika padeves pulksteņa laiku. Iestatītajā pulksteņa laikā cepeškrāsns aktivēs 1, 2 vai 3 tvaika padeves viļņus.

Ja vēlaties pagatavot ēdienu, piemēram, maizi vai smalkmaizītes, iepriekš uzkaršētā krāsns kamerā, ieteicams izmantot manuālo tvaika viļņu padevi un ieslēgt funkciju *Vorheizen*. Pirmo tvaika vilni padodiet uzreiz pēc ēdiena ievietošanas krāsnī.

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

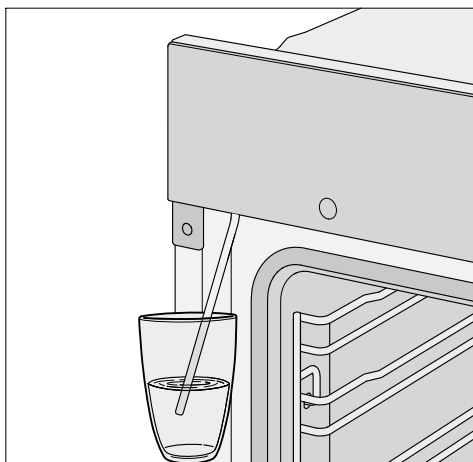
Ja vēlaties izmantot funkciju *Vorheizen*, iestatot manuālos tvaika viļņus noteiktā laikā, ņemiet vērā uzkaršanas fāzi (skatīt nodaļas "Apkalpošana" sadaļu *Vorheizen*).

- Atlasiet tvaika viļņu skaitu (tikai funkcijai *Manuell* vai *Mit Timer*).
- Ja nepieciešams, iestatiet tvaika padeves pulksteņa laiku.
- Atlasiet *Weiter*.

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

## Ūdens sagatavošana un iesūkšanas procesa sākšana

- Ielejiet traukā pieprasīto krāna ūdens daudzumu.
- Atveriet durvis.
- Nolokiet uz priekšu uzpildes cauruli, kas atrodas kreisajā pusē zem vadības panela.



- Iegremdējiet uzpildes cauruli traukā ar krāna ūdeni.
  - Apstipriniet ar *OK*.
- Sākas iesūkšanas process. Faktiskais iesūktā krāna ūdens daudzums var būt mazāks nekā pieprasītais, tāpēc ūdens traukā paliks pāri.


Iesūkšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt un atkal turpināt, atlasot *Stop* vai *Start*.

- Pēc iesūkšanas procesa beigām nolieciet trauku malā un aizveriet durvis. Vēlreiz ir īslaicīgi dzirdams sūknēšanas troksnis. Tiek iesūktis uzpildes caurulē atlikušais ūdens.

Tiek ieslēgta krāsns kameras karsēšana un dzesēšanas ventilators. Tiek parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra. Varat vērot temperatūras paaugstināšanos. Pirmo reizi sasniedzot vēlamo temperatūru, atskan signāls.

Ja ir atlasīts Mit Timer, pirms tvaika padeves varat pārbaudīt pulksteņa laiku, atlasot **i** Info.

## Tvaika viļņu padeve

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Turklāt ūdens tvaika kondensāts uz vadības paneļa paildzina skārientaustiņu un skārienkrāna reakcijas laiku.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

## Automatisch

Pēc uzkarsēšanas fāzes tiek automātiski padots tvaika vilnis.

Ūdens tvaiks tiek padots krāsns kamerā un displejā tiek parādīts Dampfstoß.


Pēc tvaika padeves beigām Dampfstoß displejā nodziest.

- Pabeidziet ēdiena gatavošanu.

## Manuell

Tikko tiek parādīts Dampfstoß un Start izgaismojas zaļā krāsā, var padot tvaika vilni.

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

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

- Atlasiet Start.

Tiek padots tvaika vilnis. Start tiek deaktivēts.

- Tādā pašā veidā padodiet nākamos tvaika viļņus, tikko Start atkal izgaismojas zaļā krāsā.

Pēc pēdējā tvaika viļņa Start tiek deaktivēts.

- Pabeidziet ēdiena gatavošanu.

## Mit Timer

Iestatītajā pulksteņa laikā cepeškrāsns aktivēs attiecīgo tvaika padeves vilni.

Kad tiek padots tvaika vilnis, tiek parādīts Dampfstoß.


Pēc pēdējā tvaika viļņa Dampfstoß nodziest.

- Pabeidziet ēdiena gatavošanu.

## Restwasser verdampfen


Ja gatavošanas process, kurā izmanto mitrināšanu, norit bez pārtraukuma, ūdens sistēmā nepaliek. Ūdens pilnībā iztvaiko, pateicoties tvaika padeves viļņiem.

Ja gatavošanas process, kurā izmanto mitrināšanu, tiek pārtraukts manuāli vai strāvas padeves pārtraukuma dēļ, vēl neiztvaikojušais ūdens saglabājas tvaicēšanas sistēmā.

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

# Klimagaren

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

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.


Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-  
plaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

Atkarībā no atlikušā ūdens daudzuma iztvaicēšana var ilgt līdz 30 minūtēm. 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?.
  - Atlasiet Ja.
- Tiek parādīts Restwasser verdampfen un laika rādījums.
- Sākas atlikušā ūdens iztvaicēšanas process. Varat vērot tās 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 tiek parādīts Fertig.

- Atlasiet Schließen.

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


Ļoti nelabvēlīgos apstākļos ūdens papildu iesūkšana var izraisīt iztvaicēšanas sistēmas pārpilnību 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. Nākamajā reizē atlasot darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu, kā arī izslēdzot cepeškrāsni, atkārtoti tiks parādīts aicinājums veikt atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesu.

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

## Kategorijas

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

## Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Dažās automātiskajās programmās tiek parādīts uzaicinājums izmantot pārtikas termometru. Ievērojiet nodaļas “Cepšana” sadaļā “Pārtikas termometrs” sniegtos norādījumus.

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

**Norāde:** Ar **i** Info atkarībā no gatavošanas procesa varat, piemēram, iegūt informāciju par produkta iebīdīšanu vai apgrīšanu.

## Norādījumi par izmantošanu

- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu orientēšanos automātisko programmu izmantošanā. 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.
- 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 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.
- Pārtikas termometra izmantošanas gadījumā gatavošanas laiks ir atkarīgs no nepieciešamās temperatūras sasniegšanas produktu vidusdaļā.
- Ja pēc automātiskās programmas pabeigšanas konstatējat, ka produkta gatavība vēl neatbilst jūsu vēlmēm, atlasiet Nachgaren vai Nachbacken. Tad vēl 3 minūtes notiek gatavojamā produkta papildu gatavošana vai papildu cepšana ar parastu karsēšanu.

# Automatikprogramme

---

## Suche

(Atkarībā no valodas)

Izvēlnē Automatikprogramme var veikt meklēšanu pēc kategorijas un automātiskās programmas nosaukuma.

Tā ir teksta meklēšanas funkcija, turklāt meklēšanu var veikt arī pēc vārda daļas.

Ir atvērta galvenā izvēlne.

- Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts kategoriju izvēles saraksts.

- Atlasiet Suche.
- Ar taustiņiem ievadiet meklējamo tekstu, piemēram, “maize”.

Kājenē tiek parādīts atbilstošo ierakstu skaits.

Ja meklēšanai nav neviena rezultāta vai ir vairāk nekā 40 rezultātu, lauks Treffer tiek deaktivēts un ir jāmaina meklēšanas teksts.

- Atlasiet XX Treffer.

Tiek parādītas atrastās kategorijas un automātiskās programmas.

- Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu vai kategoriju un pēc tam nepieciešamo automātisko programmu.

Automātiskā programma sāk darbību.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.




Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- Auftauen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren
- Warmhalten
- Konservēšana
- Dziļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni

## Auftauen

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

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

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.

# Spezialanwendungen

## Dörren

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 žāvējamos 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. Iebīdiēt žāvējamus produktus līmeņos 1+3. Ja lietojat režģi un universālo plāti, iebīdiēt universālo plāti zem režģa.
- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Dörren.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- 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

- Īpašais lietojums / darbības režīms,
- 🌡️ Temperatūra, 🕒 Žāvēšanas laiks,
-  Īpašais lietojums Dörren,
- Darbības režīms Ober-/Unterhitze

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

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazeminiet temperatūru.

## Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Izņemot žāvējamus produktus, lietojiet virtuves cimds.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.


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


- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

## Geschirr wärmen

Ja trauki ir iepriekš uzsildīti, pārtikas produkti tik ātri neatdziest.

Izmantojiet karstumizturīgus traukus.


- Iebīdīet režģi 2 ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma tos var ievietot arī uz krāsns kameras pamatnes un papildus izņemt atbalsta režģus.
- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Geschirr wärmen.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni. Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus.

## Hefeteig gehen lassen


Šī programma ir izstrādāta rauga mīklas raudzēšanai.

- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Hefeteig gehen lassen.
- Atlasiet raudzēšanas ilgumu.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

## Warmhalten

Pārtikas produktus krāsns kamerā var uzturēt siltus vairākas stundas.

Lai saglabātu pārtikas produktu kvalitāti, izvēlieties īsāko iespējamo laiku.

- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Warmhalten.
- Iebīdīet krāsns kamerā pārtikas produktus, kas ir jāsaglabā silti, un apstipriniet ar OK.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

# Spezialanwendungen

## Niedertemperaturgaren

Gatavošanas režīms Niedertemperaturgaren ir lieliski piemērots vārīgiem liellopa, cūkas, 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 uzkarstēt 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. Nostāvināšanas 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.

**Norāde:** Ar izvelkamo izvēlni ieslēdziet funkciju Warmhalten, lai varētu ēdienu uzturēt siltu pēc gatavošanas procesa, bez vajadzības to nekarsējot.

## Īpašā lietojuma Niedertemperaturgaren izmantošana

Ievērojiet nodaļas “Cepšana” sadaļā “Pārtikas termometrs” sniegtos norādījumus.

- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Niedertemperaturgaren.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Iepriekšējās uzkarstēšanas laikā atstājiet krāsns kamerā nepieciešamos piederumus.
- Iestatiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.
- Kamēr krāsns kamera uzkarst, uz plīts rūpīgi apcepiet gaļas gabalu no visām pusēm.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.



- Tiklīdz tiek parādīts ziņojums Gargut mit Speisethermometer einschieben, novietojiet apcepto gaļu uz režģa un iespraudiet tajā pārtikas termometru tā, lai metāla smaile pilnībā atrastos gaļā.
- Aizveriet durvis.


Beidzoties programmai, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

## Darbības režīma Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

- Iebīdīet universālo plāti ar režģi ievietošanas līmenī 2.
- Atlasiet Betriebsarten .
- 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 virsmas rūpīgi apcepjiet gaļas gabalu no visām pusēm.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.


Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī lai veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

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


# Spezialanwendungen

## 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 uzkaršēšana.

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 ne bojātas 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.
- Iebīdīiet universālo plāti 2. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tās burkas.
- Atlasiet darbības režīmu Heiðluft 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 uzglabājiet tās vēsumā un nekavējoties izlietojiet iekonservētos augļus vai dārzeņus.

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

# Spezialanwendungen

## Dziļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdieni

### Ieteikumi par kūkām, picām, bage- tēm

- 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.

## Dziļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību. Nobrūniniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltainai dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

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



Izvēlnē MyMiele  var glabāt biežāk izmantojamus lietojumus.

It īpaši automātiskajās programmās tad nebūs jāpārslēdzas starp visiem izvēlnes līmeņiem, lai sāktu programmas izpildi.

**Norāde:** Izvēlnē MyMiele ievadītos izvēlnes elementus var iestatīt kā sākuma ekrānu (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Startbildschirm”).




## Ierakstu pievienošana

Var pievienot līdz 20 ierakstiem.

■ Atlasiet MyMiele .

■ Atlasiet Eintrag hinzufügen.

Apakšpunktus var izvēlēties no šādām sadaļām:


- Betriebsarten
- Automatikprogramme  Auto
- Spezialanwendungen  
- Eigene Programme  
- Pflege  

■ Apstipriniet ar OK.

Sarakstā tiek parādīts izvēlētais apakšpunkts un attiecīgais simbols.

■ Turpmāko ievadi veiciet tādā pašā veidā. Izvēlēties var tikai no vēl nepievienotajiem apakšpunktiem.

## Ierakstu dzēšana

■ Atlasiet MyMiele .

■ Pieskarities ierakstam, kuru vēlaties dzēst, tik ilgi, līdz tiek parādīta uz-nirstošā izvēlne.

■ Atlasiet Löschen.

Ieraksts tiek dzēsts no saraksta.

## Ierakstu pārvietošana

■ Atlasiet MyMiele .

■ Pieskarities ierakstam, kuru vēlaties pārvietot, tik ilgi, līdz tiek parādīta uz-nirstošā izvēlne.

■ Atlasiet Verschieben.

Apkārt ierakstam tiek parādīts oranžs rāmītis.

■ Pārvietojiet ierakstu.

Ieraksts atrodas vēlamajā pozīcijā.

# Eigene Programme

Var izveidot un saglabāt līdz 20 individuālajām programmām.

- Var kombinēt līdz 10 gatavošanas darbībām, lai precīzi raksturotu gatavošanas procesu pēc iecienītākajām vai biežāk izmantotajām receptēm. Katrai gatavošanas darbībai var izvēlēties iestatījumus, piemēram, darbības režīmu, temperatūru un gatavošanas laiku vai temperatūru produkta vidusdaļā.
- Var norādīt gatavojamo produktu ievietošanas līmeni(-ņus).
- Iespējams arī ievadīt programmas nosaukumu, kas atbilst izveidotajai receptei.


Atkārtoti izsaucot un uzsākot šo programmu, tās darbība noritēs automātiski.

Citas iespējas individuālo programmu izveidei:

- pēc automātiskās programmas pabeigšanas saglabājiēt to kā individuālo programmu;
- pēc gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku saglabājiēt to kā individuālo programmu.

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

## Individuālo programmu veidošana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Atlasiet Programm erstellen.

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus:

- Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

Ja atlasāt funkciju Vorheizen, ar Hinzuftügen varat pievienot citu gatavošanas darbību, kurā iestatāt gatavošanas laiku. Tikai pēc tam var saglabāt vai uzsākt programmu.


Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.

Var pievienot citas gatavošanas darbības, piemēram, ja pēc pirmā gatavošanas režīma izmantošanas ir jāizmanto cits darbības režīms.

- Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, izvēlieties Hinzuftügen un rīkojieties tāpat kā iestatot pirmo gatavošanas darbību.
- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet Garebene festlegen.
- Atlasiet nepieciešamo(-s) ievietošanas līmeni(-ņus).
- Apstipriniet ar OK.

Ja vēlaties iestatījumus pārbaudīt vai vēlāk izmainīt, izvēlieties attiecīgo gatavošanas darbību.

- Atlasiet Speichern.
- Ar taustiņiem ievadiet programmas nosaukumu.

Ar simbolu  var ievadīt rindas pārnesumu garākiem programmas nosaukumiem.

- Kad programmas nosaukums ir ievadīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

■ Apstipriniet ar **OK**.

Saglabātās programmas izpildi var sākt uzreiz vai vēlāk, kā arī mainīt gatavošanas darbību iestatījumus.

## Individuālo programmu sākšana

■ Iebīdīet ēdienu krāsns kamerā.


■ Atlasiet Eigene Programme .

■ Atlasiet nepieciešamo programmu.

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:

- Sofort starten  
Programmas izpilde tiek sākta uzreiz. Uzreiz ieslēdzas cepeškrāsns karsēšana.
  - Fertig um  
Iestatiet laiku, kad programmai ir jābūt pabeigtai. Cepeškrāsns karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
  - Start um  
Jūs iestatāt laiku, kad programmai ir jāsākas. Cepeškrāsns karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.
  - Garschritte anzeigen  
Displejā tiek parādīts jūsu iestatījumu kopsavilkums.
  - Aktionen anzeigen  
Tiek parādītas nepieciešamās darbības, piemēram, lai iebīdītu gatavojamo produktu.
- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.
- Norādījumu par gatavojamo produktu ievietošanas līmeni apstipriniet ar **OK**.

Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

Ar  Info atkarībā no gatavošanas procesa varat, piemēram, iegūt informāciju par produkta iebīdīšanu vai apgriešanu.

Gatavošanas procesa laikā no izvēlāmās izvēlnes varat ieslēgt vai izslēgt funkciju Schnellabkühlen un Warmhalten.

■ Kad programma ir beigusies, atlasiet Schließen.

## Gatavošanas darbību maiņa

Nevar mainīt gatavošanas darbības, kas ar individuālu nosaukumu ir saglabātas no automātiskajām programmām.

■ Atlasiet Eigene Programme .

■ Pieskarieties programmai, kuru vēlaties mainīt, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.

■ Atlasiet Ändern.

■ Izvēlieties gatavošanas darbību, kuru vēlaties mainīt, vai arī Hinzufügen, lai pievienotu gatavošanas darbību.

■ Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

■ Ja vēlaties uzsākt izmainīto programmu bez tās mainīšanas, izvēlieties Starten.

■ Kad esat izmainījis(-usi) visus iestatījumus, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.


■ Apstipriniet ar **OK**.


# Eigene Programme

---

Saglabātā programma ir izmainīta un tās izpildi varat sākt uzreiz vai pēc kāda laika.

## Individuālo programmu pārdēvēšana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties mainīt, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Umbenennen.
- Ar tastatūru mainiet programmas nosaukumu.

Ar simbolu  var ievadīt rindas pārnesumu garākiem programmas nosaukumiem.


- Kad programmas nosaukums ir izmainīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

Programma ir pārdēvēta.


## Individuālo programmu dzēšana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties izdzēst, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet jautājumu ar Ja.

Programma tiek dzēsta.

Ar Einstellungen | Werkzeugeinstellungen | Eigene Programme varat dzēst visas individuālās programmas vienlaicīgi.

## Individuālo programmu pārvietošana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties pārvietot, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Verschieben.

Apkārt ierakstam tiek parādīts oranžs rāmītis.

- Pārvietojiet programmu.

Programma atrodas vēlamajā pozīcijā.

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 sienīnām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nesaņiedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķēršā, 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 nesaņiedz 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.

# Konditorejas izstrādājumu cepšana


## Norādījumi par darbības režīmiem

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

## Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

## Heißluft 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: iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.
- 2 līmeņos: iebīdīet gatavojamo produktu 1.+3. vai 2.+4. ievietošanas līmenī.
- 3 līmeņos: iebīdīet gatavojamo produktu 1.+3.+5. ievietošanas līmenī.

## Ieteikumi

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

## Klimagaren izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu, lai gatavotu ar papildu mitrināšanu jūsu izvēlētajā karsēšanas veidā.

- Iebīdīet 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.

- Iebīdīet 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 recepšu gatavošanai. Izmantojot receptes no vecāka izlaiduma pavārgrāmatām, iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru, nekā norādīts. Gatavošanas laiks nemainās.

- Iebīdīet 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.

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

## 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 plāts.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkar-sēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkar-sēšana.
- 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**, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi vai vaļēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to iespeļot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārliciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārlejiet ar eļļu vai taukiem. Lielu, liesu cepešu (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 , Klimagaren  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 vienmēri un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā traukā.

# Cepešu cepšana

## 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 silts krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

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

- Iebīdīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

## Klimagaren izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu, lai gatavotu ar papildu mitrināšanu jūsu izvēlētajā karsēšanas veidā.

- Iebīdīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

## Ober-/Unterhitze izmantošana

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

- Iebīdīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

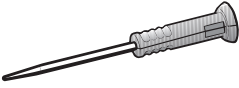
## Eco-Heißluft izmantošana

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

- Iebīdīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.



## Pārtikas termometrs



Ar pārtikas termometru var precīzi pārraudzīt gatavošanas procesa temperatūru.

### Darbības veids

Pārtikas termometra metāla smaile pilnībā līdz rokturim tiek iesprausta gatavojamajā produktā. Metāla smailē atrodas temperatūras devējs, kas mēra gatavojamā produkta vidējās daļas temperatūru gatavošanas procesa laikā.

Temperatūras devējs atrodas apmēram 2 cm aiz smailēs. Iespraudiet metāla smaili gatavojamajā produktā tā, lai temperatūras devējs atrastos vidū (skatīt nodaļu "Svarīgi norādījumi par izmantošanu").

Temperatūras paaugstināšanās produkta vidusdaļā raksturo gatavības pakāpi. Atkarībā no tā, vai vēlaties, piemēram, vidēji vai pilnībā izceptu cepeti, iestatiet zemāku vai augstāku produkta vidusdaļas temperatūru.

Produktu vidusdaļas temperatūru var iestatīt līdz 99 °C. Dati par gatavojamo produktu un atbilstošajām vidusdaļas temperatūrām ir norādīti gatavošanas tabulās šī dokumenta beigās.

Gatavošanas procesiem ar un bez pārtikas termometra gatavošanas laiki ir līdzīgi.

Produkta vidusdaļas temperatūras mērījumu rezultātu pārsūtīšanu cepeškrāsns elektroniskajai vadībai nodrošina radiosignālu pārraide no pārtikas termometra rokturī integrētā raidītāja uz uztvērēju,

kas atrodas cepeškrāsns aizmugurējā sienā, un šis process sākas, līdzko ēdiens ar iespraustu pārtikas termometru tiek ievietots krāsns kamerā.

Nevarojama radiosignāla pārraide tiek nodrošināta tikai tad, ja durvis ir aizvērtas. Ja gatavošanas procesa laikā durvis tiek atvērtas, piemēram, lai aplaistītu cepeti, radiosignāla pārraide tiek pārtraukta. Tā tiek atsākta tikai pēc durvju aizvēšanas. Produkta vidusdaļas faktiskā temperatūra displejā tiek atkal parādīta pēc dažām sekundēm.









Temperatūrā, kas ir augstāka nekā 100 °C, temperatūras devējs tiek sabojāts. Ja tas ir iesprausts gatavojamajā produktā, bojājumu risks nepastāv, jo maksimālā iestatāmā produkta vidusdaļas temperatūra ir 99 °C.

Ja pārtikas termometru neizmantojat, neatstājiet to gatavošanas procesa laikā krāsns kamerā, bet vienmēr ievietojiet to uzglabāšanas nodaļījumā iekārtas durvīs.

### Izmantošanas iespējas

Dažās automātiskajās programmās un īpašajos lietojumos tiek parādīts uzaicinājums izmantot pārtikas termometru.

Papildus pārtikas termometru var izmantot arī individuālajās programmās un turpmāk minētajos darbības režīmos:

- Bratautomatik 
- Heißluft plus 
- Intensivbacken 
- Ober-/Unterhitze 
- Klimagaren mit Bratautomatik 
- Klimagaren mit Heißluft plus 
- Klimagaren mit Intensivbacken 
- Klima + Ober-/Unterhitze 

# Cepešu cepšana

## Svarīgi norādījumi par izmantošanu

Lai nodrošinātu optimālu darbību, lūdzu, ņemiet vērā turpmākos norādījumus.

Pārtikas termometra metāla smaile var nolūzt.

Neizmantojiet pārtikas termometru gatavojamā produkta pārvietošanai.

- Nelietojiet augstus un šaurus metāla gatavošanas traukus, jo tie var vājināt pārraidītos signālus.
- Lietojot bezvadu pārtikas termometru, nenovietojiet virs pārtikas termometra metāla priekšmetus, piemēram, cepešu trauka vāku, alumīnija foliju vai augšējos ievietošanas līmeņos iebīdītu režģi un universālo plāti. Var izmantot stikla vākus.
- Neizmantojiet vienlaikus citu tirdzniecībā pieejamu metāla pārtikas termometru.
- Neievietojiet pārtikas termometra rokturi cepeša izdalītajā šķidrumā, kā arī neatbalstiet to pret gatavojamā produkta virspusi vai malām.
- Gaļu var ielikt katlā vai uzlikt uz režģa.
- Pārtikas termometra metāla smaile tiek pilnībā līdz rokturim iesprausta gatavojamajā produktā, lai temperatūras devējs sasniegtu aptuveno produkta vidusdaļu. Rokturim ir jābūt vērstam slīpi uz augšu, nevis horizontāli novietotam krāsns kameras stūru vai durvju virzienā.
- Gatavojot putnu gaļu, metāla smailes ievietošanai labi piemērota ir biežākā vieta krūšu apvidū. Tāpēc iztaustiet krūšu apvidu ar iekšējiem un rādītājpirkstiem, lai noteiktu biežāko vietu.

- Metāla smaile nedrīkst saskarties ar kauliem vai atrasties īpaši treknās gaļas gabala vietās. Taukaudi un kauli var izraisīt priekšlaicīgu izslēgšanos.
- Ja gatavojamajai gaļai ir īpaši nevienmabīga struktūra vai tā ir cauraugusi, izvēlieties augstāko temperatūras vērtību no tabulā norādītā temperatūras diapazona.
- Izmantojot alumīnija foliju, tuneļveida cepamo foliju vai maisiņu, izduriel pārtikas termometru cauri folijai līdz gatavojamā produkta vidusdaļai. Pārtikas termometru var arī ietīt folijā kopā ar gaļu. Šādā gadījumā ņemiet vērā arī folijas ražotāja norādījumus.
- Ļoti plakanos produktos, piemēram, zivīs, pārtikas termometru var iespraust gandrīz tikai horizontāli. Tāpēc ļoti plakanus produktus gatavojiet stikla vai keramikas traukos, jo metāla trauka sienas traucētu signāla pārraidi.

Ja gatavošanas procesa laikā pārtikas termometrs vairs netiek identificēts, displejā tiek parādīts attiecīgs norādījums. Mainiet pārtikas termometra stāvokli gatavojamajā produktā.

## Pārtikas termometra izmantošana

- Izvelciet pārtikas termometru no īpašā uzglabāšanas nodalījuma iekārtas durvīs.
- Pilnībā līdz pat rokturim iespraudiet pārtikas termometra metāla smaili gatavojamajā produktā.

Ja vienlaikus vēlaties gatavot vairākus gaļas gabalus, iespraudiet pārtikas termometru biežākajā gaļas gabalā.


Rokturim ir jābūt vērstam slīpi uz augšu.

- Iebīdiet gatavojamo produktu krāsns kamerā.
- Aizveriet durvis.
- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu.
- Ja nepieciešams, iestatiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.

Gatavošanas process būs pabeigts, tiklīdz tiks sasniegta produkta vidusdaļas temperatūra.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pārtikas termometra rokturis var sakarst. Jūs varat apdedzināties ar rokturi.

Izņemot pārtikas termometru, lietojiet virtuves cimdus.

**Norāde:** Ja pēc iestatītās produkta vidusdaļas temperatūras sasniegšanas gatavojamais produkts vēl neatbilst jūsu vēlmēm, iespraudiet pārtikas termometru citā vietā vai iestatiet augstāku produkta vidusdaļas temperatūru un atkārtojiet procesu.

## Gatavošanas procesa ar pārtikas termometru vēlāka uzsākšana

Gatavošanas procesu var sākt arī vēlāk.

- Atlasiet Start um.

Procesa beigu laiku var aptuveni paredzēt, jo gatavošanas laiks ar pārtikas termometru ir apmēram tikpat ilgs kā gatavošanas laiks bez pārtikas termometra.

Garzeit un Fertig um nevar iestatīt, jo kopējais laiks ir atkarīgs no produkta vidusdaļas temperatūras sasniegšanas.

## Atlikušā laika rādījums


Ja gatavošanas procesam iestatītā temperatūra pārsniedz 140 °C, pēc noteikta laika tiek parādīts aprēķinātais (atlikušais) laiks līdz gatavošanas procesa beigām.

Atlikušais laiks tiek aprēķināts no iestatītās gatavošanas temperatūras, iestatītās produkta vidusdaļas temperatūras un produkta vidusdaļas temperatūras kāpuma.

Sākotnēji parādītais atlikušais laiks ir aptuvena vērtība. Tā kā procesa gaitā atlikušais laiks vairākas reizes tiek atkārtoti aprēķināts, atlikušā laika rādījums nemitīgi tiek pielāgots un kļūst aizvien precīzāks.

Ja tiek mainīta gatavošanas vai produkta vidusdaļas temperatūra vai izvēlēts cits darbības režīms, visa atlikušā laika informācija tiek dzēsta. Ja durvis ilgāku laiku ir atvērtas, atlikušais laiks tiek aprēķināts no jauna.

# Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

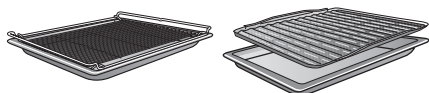
Ja grilēšanas laikā durvis ir atvērtas, karstais krāsns kameras gaiss vairs netiek novadīts uz dzesēšanas ventilatoru un atdzesēts. Vadības elementi sakarst.

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

## Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana. Aizveriet iekārtas durvis un augšējo / grila sildelementu karsējiet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūkļā 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 uzliktas 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, iebīdīet grilējamus produktus zemākā ievietošanas līmenī vai samaziniet grilēšanas temperatūru. Tā ārpusē nekļūs pārāk tumša.

## Norādījumi par darbības režīmiem

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

Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust.

Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos.

Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.

## Grill groß 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.

## Grill klein izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu plakanu produktu grilēšanai nelielā daudzumā un mazās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai.


Tikai augšējā/grila sildelementa iekšējā zona 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.

## Tīršana un kopšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Tīršanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīršanai tiek izmantoti nepiemēroti tīršanas līdzekļi. It īpaši cepeškrāsns tīršanas līdzekļi un atkaļķošanas līdzekļi var bojāt cepeškrāsns priekšpusi.

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

Pēc tīršanas nekavējoties notīriet visas tīršanas līdzekļa atliekas.

Kosmētika, it īpaši sauļošanās krēmi, kā arī roku dezinfekcijas līdzekļi, var radīt paliekošus traipus uz matētām stikla virsmām.

Ja kosmētika ir nokļuvusi uz matētas stikla virsmas, nekavējoties notīriet tās atlikumus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru mikrošķiedras drānu.

## Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīršanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīršanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīršanas līdzekļus priekšpusei;
- abrazīvus tīršanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- šķīdinātājus saturošus tīršanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda tīršanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīršanas līdzekļus;
- stikla tīršanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīršanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīršanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīršanas līdzekļus atsevišķu zonu tīršanai;
- cepeškrāsns tīršanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda beržamos.

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt. Vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīršanu, var padarīt tīršanu darbietilpīgāku. Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

Cepeškrāsns piederumi nav piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā (izņemot bezvadu pārtikas termometru).

**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;
- demontēt atbalsta režģi kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir);
- nolocīt leļup augšējo / grila sildelementu.

## Parastu netīrumu likvidēšana

Krāsns kameras durvju stikla blīvēšanai ir izmantots neizturīgs stiklšķiedras auduma blīvējums, kas beršanas vai tīrīšanas laikā var tikt bojāts.

Ja vien iespējams, netīriet stiklšķiedras auduma blīvējumu.

## Parastu netīrumu notīrīšana

- 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.

## Pārtikas termometra tīrīšana

- Notīriet pārtikas termometru ar rokām vai nomazgājiet trauku mašīnā.

## 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 beržamo (piemēram, Spontex Spirinett), siltu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli.

Kameras pārsega tīrīšanai nelietojiet nerūsējošā tērauda beržamos, bet tikai trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.

## 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.


# Tīrīšana un kopšana

- Ļaujiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklim 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.

## Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse

Manuālas tīrīšanas vietā krāsns kameru var tīrīt, izmantojiet funkciju Pyrolyse .

Pirolīzes tīrīšanā krāsns kamera tiek uzkaršēta līdz temperatūrai, kas pārsniedz 400 °C. Uzkrājušies netīrumi augstajā temperatūrā sadalās un pārvēršas pelnos.

Ir pieejamas 3 pirolīzes pakāpes ar dažādu ilgumu:

- 1. pakāpe nelieliem netīrumiem;
- 2. pakāpe lielākiem netīrumiem;
- 3. pakāpe lieliem netīrumiem.

Pēc pirolīzes tīrīšanas sākšanas iekārtas durvis tiek automātiski bloķētas. Tās var atkal atvērt tikai pēc tīrīšanas procesa beigām.

Pirolīzes tīrīšanu var veikt arī vēlāk, lai, piemēram, izmantotu izdevīgos strāvas nakts tarifus.

Pēc pirolīzes tīrīšanas radušās atliekas (piemēram, pelnus), kuru daudzums ir atkarīgs no netīrības pakāpes, var vienkārši izvākt no krāsns kameras.

## Pirolīzes tīrīšanas sagatavošana

Pirolīzes tīrīšanas laikā augstajās temperatūrās var tikt bojāti piederumi, kas nav piemēroti pirolīzei.

Pirms sākat pirolīzes tīrīšanu, izņemiet visus pirolīzei nepiemērotos piederumus no krāsns kameras. Tas attiecas arī uz papildus pasūtāmajiem pirolīzei nepiemērotajiem piederumiem.

Turpmāk uzskaitītie piederumi ir piemēroti pirolīzei un pirolīzes tīrīšanas laikā var palikt krāsns kamerā:

- atbalsta režģis;
- FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72;
- režģis HBBR 72.

- Pirolīzei nepiemērotos papildpiederumus izņemiet ārā.
- Iebīdiet režģi augšējā ievietošanas līmenī.

Lieli netīrumi krāsns kamerā var izraisīt stipru dūmošanu.

Cieši piedegušas atliekas var radīt paliekošas krāsas izmaiņas vai matētus laukumus uz emaljētām virsmām.

Pirms pirolīzes tīrīšanas uzsākšanas iztīriet lielos netīrumus no krāsns kameras un ar stikla skrāpi atdaliet piedegušās atliekas no emaljētajām virsmām.



## Pirolīzes tīršanas uzsākšana

⚠ Bīstami izgarojumi var izraisīt savainojumus.

Pirolīzes tīršanas laikā var izdalīties izgarojumi, kas var izraisīt gļotādu iekaisumus.

Pirolīzes tīršanas laikā ilgstoši neuzturieties virtuvē un neļaujiet tajā ieiet bērniem un mājdzīvniekiem.

Pirolīzes tīršanas laikā nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju. Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta nonākšanu citās telpās.

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pirolīzes tīršanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastā režīmā.

Neļaujiet bērniem pirolīzes tīršanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.

- Atlasiet Pflge (Ⓛ).
- Atlasiet Pyrolyse.
- Atlasiet pirolīzes pakāpi atbilstīgi netīrības pakāpei.
- Apstipriniet ar *OK*.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

- Apstipriniet ar *OK*.

Pirolīzes tīršanu var sākt nekavējoties vai mainīt tās sākuma laiku.

## Pirolīzes tīršanas nekavējoša uzsākšana

- Lai pirolīzes tīršanu uzsāktu nekavējoties, atlasiet *Sofort starten*.
- Apstipriniet ar *OK*.

Pirolīzes tīršana tiek sākota.

Durvis tiek automātiski bloķētas. Pēc tam automātiski ieslēdzas krāsns kamearas karsēšana un dzesēšanas ventilators.

Krāsns kameras apgaismojums pirolīzes tīršanas laikā netiek ieslēgts.

Tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīršanas laiks. To nevar mainīt.

Ja tikmēr ir iestatīts atgādinājuma laiks, pēc atgādinājuma laika paiesanas atskan signāls, mirgo ⚠ un tiek parādīts kopš atgādinājuma laika beigām pagājušais laiks. Tiklīdz pieskaraties skārien-taustiņam ⚠, skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

## Pirolīzes tīršanas vēlāka uzsākšana

- Lai pirolīzes tīršanu uzsāktu vēlāk, atlasiet *Start um*.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Iestatiet laiku, kurā jāsākas pirolīzes tīršanai.
- Apstipriniet ar *OK*.

Durvis tiek automātiski bloķētas. Displejā tiek parādīts *Start um* un iestatītais sākuma laiks.

Līdz šim sākuma laikam to var iestatīt par jaunu, izmantojot *Timer*.

Tiklīdz iestatītais sākuma laiks ir saņemts, tiek automātiski ieslēgta krāsns kameras karsēšana un dzesēšanas ventilators un displejā tiek parādīts atlikušais laiks.

# Tīrīšana un kopšana


## Pirolīzes tīrīšanas pabeigšana

Tiklīdz atlikušais laiks ir pagājis, displejā tiek parādīts norādījums, ka durvis tiek atbloķētas.

Tiklīdz durvis ir atbloķētas, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

- Apstipriniet norādījumu ar OK.
- Atlasiet Schließen.
- Izslēdziet cepeškrāsni.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pēc pirolīzes tīrīšanas cepeškrāsns vēl ir ļoti karsta. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem vispirms atdzist, pirms sākat tīrīt pirolīzes atliekas un eļļot atbalsta režģi.

- Iztīriet krāsns kameru un notīriet pirolīzei piemērotos piederumus no pirolīzes atliekām (piemēram, pelniem), kuru daudzums ir atkarīgs no krāsns kameras netīrības pakāpes.
- Notīriet iespējamās atlikumus no kameras pārsega. Varat izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.
- Uzpildiniet dažus karstumizturīgas pārītkas eļļas pilienu uz virtuves salvetes un ieeļļojiet atbalsta režģus.

Lielāko daļu netīrumu var notīrīt ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai ar tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

Atkarībā no netīrības pakāpes uz durvju iekšējā stikla var izveidoties redzams aplikums. To var notīrīt ar trauku mazgājamo sūkli, stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda beržamo (piemēram, Spontex Spirinett) un trauku mazgājamo līdzekli.

Krāsns kameras durvju stikla blīvēšanai ir izmantots neizturīgs stiklšķiedras auduma blīvējums, kas beršanas vai tīrīšanas laikā var tikt bojāts. Ja vien iespējams, netīriet stiklšķiedras auduma blīvējumu.

Izlijušas augļu sulas var radīt paliekošas krāsas izmaiņas uz emaljētām virsmām. Šīs krāsas izmaiņas neietekmē emaljas īpašības.

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus.

## FlexiClip izvelkamo vadotņu atdalīšana

FlexiClip izvelkamo vadotņu krāsa pēc tīrīšanas var mainīties vai kļūt gaišāka. Taču funkcionālās īpašības tas neietekmē.

- Pēc pirolīzes tīrīšanas izvelciet FlexiClip izvelkamās vadotnes vairākas reizes vienu no otras.

## 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 uzaicinājums 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 tādu darbības režīmu un automātisko programmu izmantošana, kurās tiek izmantota mitrināšana.

Šo darbības režīmu izmantošana atkal kļūst iespējama pēc tam, kad ir veikts atkalķošanas process. Visus pārējos darbības režīmus un automātiskās 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 90 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.

## Sagatavošanās atkalķošanas procesam

Ir vajadzīgs 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 tīršanas rezultātu, ir ieteicams izmantot komplektā iekļautās Miele iekārtām izstrādātās atkalķošanas tabletes.

**Norāde:** Papildu atkalķošanas tabletes var iegādāties Miele interneta 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 600 ml auksta krāna ūdens un pilnībā izšķīdiniet tajā vienu atkalķošanas tableti.

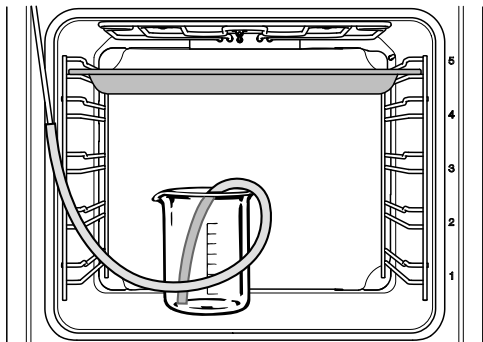
## Atkalķošanas procesa norise

- Atlasiet Pflege .
- Atlasiet Entkalken.

Ja darbības režīmi un automātiskās programmas ar mitrināšanu jau ir bloķētas, atkalķošanas procesu var uzsākt 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**.



- Novietojiet trauku ar atkaļķošanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.
- Piestipriniet vienu plastmasas šļūtenes galu pie uzpildes caurules. Otru 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 sūknēšanas skaņa.

Iesūkšanas procesu var jebkurā brīdī pārtraukt un atkal turpināt, atlasot **Stop** vai **Start**.

Faktiskais iesūktā atkaļķošanas līdzekļa daudzums var būt mazāks nekā pieprasītais, tāpēc tas traukā paliks pāri.

Tiek parādīts norādījums par iesūkšanas procesa pabeigšanu.

- Apstipriniet ar **OK**.

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

- Atstājiet trauku ar šļūtenes savienojumu ar uzpildes cauruli krāsns kamerā un iepildiet vēl aptuveni 300 ml ūdens, jo iedarbības fāzes laikā sistēma atkārtoti iesūc šķidrumu.

Aptuveni ik pēc 5 minūtēm sistēma atkārtoti iesūc nedaudz šķidruma. Ir dzirdama sūknēšanas skaņa.

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

Iedarbības fāzes beigās atskan signāls.

### Tvaicēšanas sistēmas izskalošana pēc iedarbības fāzes

Pēc iedarbības fāzes ir jāizskalo tvaicēšanas sistēma, lai izvadītu atkaļķošanas līdzekļa paliekas.

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

- Izņemiet universālo plāti ar uzkrāto atkaļķošanas līdzekli, iztukšojiet to un atkal iebīdiet augšējā ievietošanas līmenī.
- Izņemiet plastmasas šļūteni no trauka.
- Izņemiet trauku, rūpīgi izskalojiet un piepildiet to ar aptuveni 1 l svaiga krāna ūdens.
- Ievietojiet trauku atkal krāsns kamerā un nostipriniet plastmasas šļūteni traukā.
- Apstipriniet ar **OK**.

Tiek uzsākts iesūkšanas process **pirmajam skalošanas procesam**.

Ūdens tiek sūkņēts caur tvaicēšanas sistēmu un uzkrāts uz universālās plāts.

Tiek parādīti norādījumi **otrā skalošanas procesa** uzsākšanai.


- Izņemiet universālo plāti ar uzkrāto skalojamo ūdeni, iztukšojiet to un atkal iebīdiat augšējā ievietošanas līmenī.
- Izņemiet plastmasas šļūteni no trauka un piepildiet trauku ar aptuveni 1 l svaiga krāna ūdens.
- Ievietojiet trauku atkal krāsns kamerā un nostipriniet plastmasas šļūteni traukā.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Atkārtojiet šīs darbības **trešajam skalošanas procesam**.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas laikā atstājiet krāsns kamerā universālo plāti ar trešajā skalošanas procesā uzkrāto skalojamo ūdeni.

## Atlikušā ūdens iztvaicēšana

Pēc trešā skalošanas procesa tiek uzskata atlikušā ūdens iztvaicēšana.

- Izņemiet trauku un šļūteni no krāsns kameras.
- Aizveriet durvis.
- Apstipriniet ar *OK*.

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

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.


## Atkaļķošanas procesa noslēgšana


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

- Apstipriniet ar *OK*.

Atskan signāls un tiek parādīts *Fertig*.

- Atlasiet *Schließen*.

- Izslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

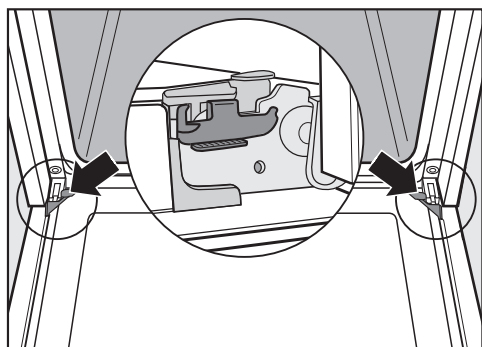
Pirms tīrīšanas ar rokām vispirms ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

- Izņemiet universālo plāti ar uzkrāto šķidrumu.
- Pēc tam attīriet atdzisušo krāsns kameru no iespējamām šķidrums nogulsniem un atkaļķošanas līdzekļa paliekām.
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

# Tīršana un kopšana

## Durvju demontāža

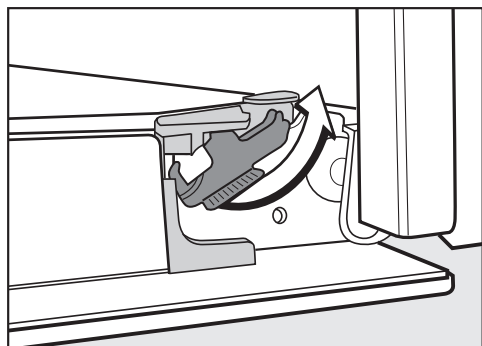
Durvis sver apm. 10 kg.



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 cepeškrāsni.

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

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



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

## Durvju izjaukšana

Durvis veido atvērta sistēma ar 4 daļēji 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 tīršanai abrazīvus tīršanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjušus.

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

Atsevišķajām durvju stikla plāksnēm ir dažāds pārklājums. Puses, kas ir vērstas pret krāsns kameru, spēj atstarot siltumu.

Durvju stikla plāksnes nepareizi iemontējot atpakaļ, var sabojāt cepeškrāsni.

Pievērsiet uzmanību, lai pēc durvju stikla plāksņu tīršanas tās tiktu novietotas pareizā stāvoklī.

Cepeškrāsns tīršanas 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.

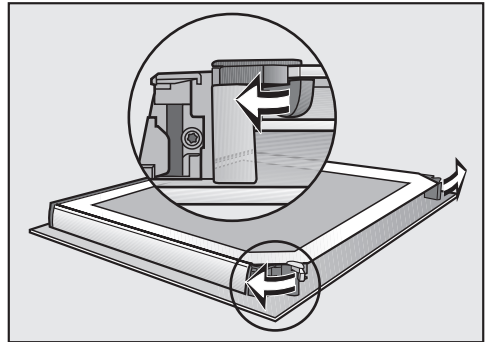
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

⚠ Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

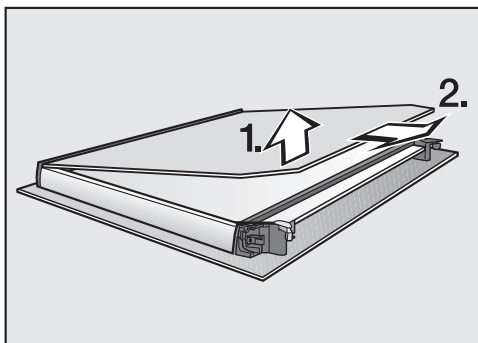
- Lai nesaskrāpētu durvju ārējo stiklu, novietojiet to uz mīkstas pamatnes (piemēram, trauku dvieļa).



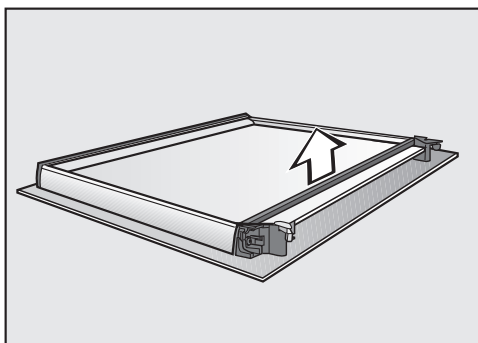
- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

## Tīršana un kopšana

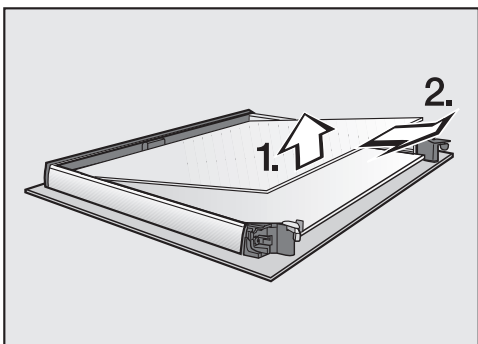
Secīgi demontējiet durvju iekšējo stiklu un abus vidējos stiklus:



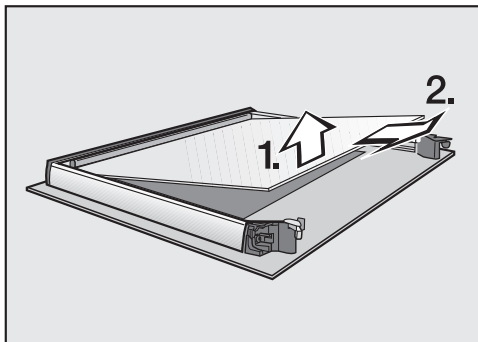
- nedaudz paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;



- noņemiet blīvējumu;



- nedaudz paceliet augšējo iekšējo stiklu un izņemiet to;

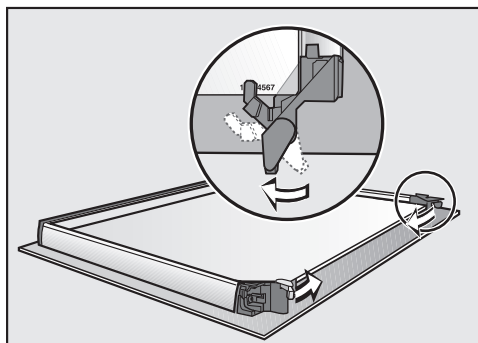


- nedaudz paceliet apakšējo iekšējo stiklu un izņemiet to.
- Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu drānu.

Pēc tam rūpīgi samontējiet durvis atkal kopā.

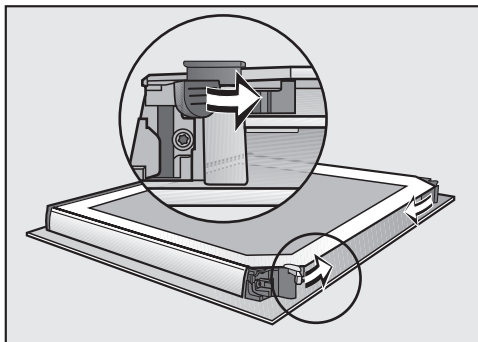
Abi vidējie durvju stikli ir vienādi. Pareizas montāžas nolūkā uz durvju stikliem ir uzdrukāts materiāla numurs.

- Apakšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā).





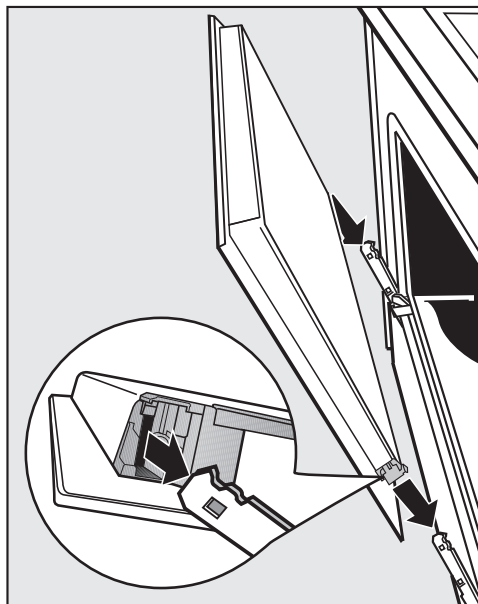
- Durvju stikla fiksācijas elementi ir jāpagriež uz iekšpusi tā, lai šie elementi atrastos uz apakšējā no abiem vidējiem durvju stikliem.
- Augšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā).  
Durvju stiklam ir jāatrodas uz fiksācijas elementiem.



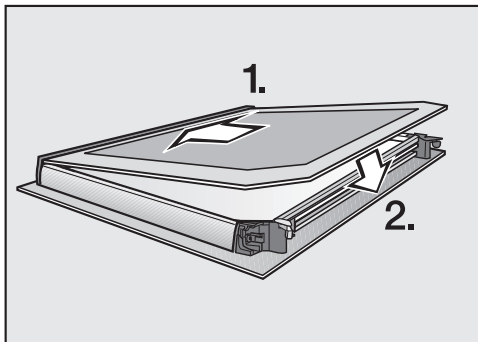
- Pagriežot uz iekšpusi, aizveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Durvis ir atkal saliktas kopā.

### Durvju montāža



- Uzlieciet blīvējumu.



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

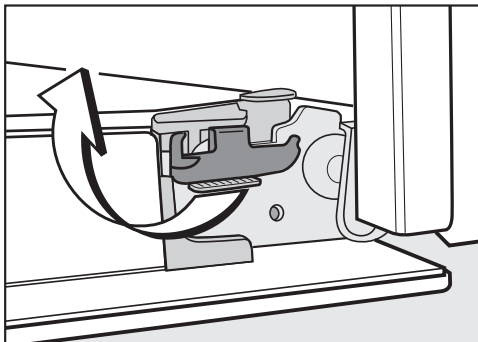
- Satveriet durvis aiz sāniem un novietojiet uz eņģu stiprinājumiem. Uzmanieties, lai ceļot tās nesasvērtos.

- 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.

### Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža

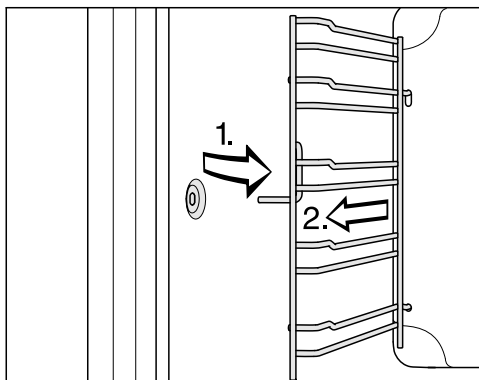
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

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

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms atbalsta režģa demontāžas ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.



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

**Montāža** notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Montējiet visas detaļas rūpīgi.

## Augšējā/grila sildelementa nolocīšana lejup

Ja krāsns kameras augšpuse ir īpaši netīra, lai atvieglotu tīrīšanu, var nolocīt lejup augšējo/grila sildelementu. Krāsns kameras augšpusi ir ieteicams regulāri tīrīt ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.

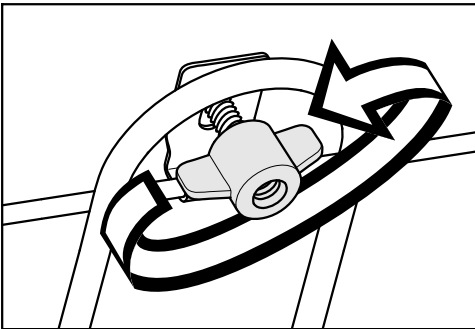
**⚠** Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

Krāsns kameras pamatnes emalju var sabojāt krītoši uzgriežņi. Drošības nolūkā uzklājiet uz krāsns kameras pamatnes, piemēram, trauku dvieļi.

- Demontējiet atbalsta režģus.



- Atskrūvējiet spārnuzgriezni.

Augšējais/grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo/grila sildelementu lejup ar spēku.

- Uzmanīgi nolokiet augšējo/grila sildelementu lejup.

Tagad ir pieejama krāsns kameras augšpuse.

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

Kamera var tikt sabojāta, ja pārsegs nav pareizi iemontēts.

Nekad neskrūvējiet nost kameras pārsegu.





- Notīriet iespējamus atlikumus no kameras pārsega. Varat izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.
- Pēc tīrīšanas atlokiet augšējo / grila sildelementu uz augšu.
- Uzlieciet spārnuzgriezni un stingri to pieskrūvējiet.
- Iemontējiet atbalsta režģus.


## Problēmu novēršana

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](http://www.miele.com/service) var saņemt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu.

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

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejs ir aptumšots.</b>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Tageszeit   Anzeige   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tiklīdz cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit   Anzeige   Ein.</li></ul>
	<p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li><li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li></ul>
<b>Nav dzirdams skaņas signāla tonis.</b>	<p>Signālu toni ir izslēgti vai iestatīti pārāk kļu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ieslēdziet signālu tonus vai palieliniet to skaļumu ar Einstellungen   Lautstärke   Signaltöne.</li></ul>
<b>Krāsns kamera nekarst.</b>	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms.</p> <p>Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārienaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar Einstellungen   Händler   Messeschaltung   Aus.</li></ul>
<b>Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums</b> Inbetriebnahmesperre  .	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties simbolam .</li><li>■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit   Inbetriebnahmesperre    Aus.</li></ul>

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Skārienaustiņi vai tuvošanās sensors nereaģē.</b></p>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārienaustiņi un tuvošanās sensors nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiklīdz ieslēdzat cepeškrāsns, skārienaustiņi un tuvošanās sensors sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārienaustiņi un tuvošanās sensors vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, atlasiet iestatījumu Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul>
	<p>Tuvošanās sensora iestatījumi ir izslēgti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izmainiet tuvošanās sensora iestatījumus ar Einstellungen   Annäherungssensor.</li> </ul>
	<p>Tuvošanās sensors ir bojāts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
	<p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
	<p>Ja arī displejs nereaģē, pastāv problēma ar vadību.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.</li> </ul>


## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Jūs nevarat atvērt durvis ar skārienaustiņu</b> .</p>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārienaustiņš  nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tikko ieslēdzat cepeškrānsi, skārienaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārienaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> <li>■ Ja vajag atvērt iekārtas durvis, jo, piemēram, krāsns kamerā vēl atrodas ēdiens, atveriet durvis ar komplektā iekļauto atvērēju. Šim nolūkam iebīdīet atvērēju slīpi no augšas pie durvju malas spraugā starp vadības paneli un durvīm. Durvis var atvērt, arī satverot ar abām rokām durvju malas un velkot.</li> </ul> <p>Ir sāka pirolīzes tīrīšana.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> Karstas virsmas var radīt savainojumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā durvis paliek bloķētas, kamēr temperatūra krāsns kamerā nepazeminās zem 280 °C. Nekādā gadījumā necentieties atvērt durvis, kā aprakstīts iepriekš, ar komplektā iekļauto atvērēju!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Durvis tiek automātiski atbloķētas, tiklīdz temperatūra krāsns kamerā ir zemāka nekā 280 °C.</li> </ul>
<p><b>Displejā ir redzams rādījums</b> Netzausfall -Vorgang abgebrochen.</p>	<p>Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrānsi.</li> <li>■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.</li> </ul>
<p><b>Displejā ir redzams rādījums</b> 12:00.</p>	<p>Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.</li> </ul>

## Problēmu novēršana


Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> Maximale Betriebsdauer erreicht.	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktīvā ārkārtas izslēgšana. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apstipriniet ar <i>OK</i>.</li> </ul> Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> ⚠ Fehler <b>F32</b> .	Nedarbojas iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni. Pēc tam atkal sāciet vēlamo pirolīzes tīrīšanu.</li> <li>■ Ja norādījums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> ⚠ Fehler <b>F33</b> .	Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.</li> <li>■ Ja iekārtas durvīņu atbloķēšana nedarbojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļūdas kods.</b>	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saizieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> Empfang zum Speisenthermometer gestört, Position im Garraum ändern.	Iekārta vairs neatpazīst pārtikas termometru. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mainiet pārtikas termometra stāvokli gatavojamajā produktā.</li> </ul> Ja pārtikas termometrs joprojām netiek atpazīts, tas ir bojāts. Jaunu pārtikas termometru var iegādāties Miele specializētajā veikalā vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
<b>Atlasot atkalpošanas funkciju, displejā tiek parādīts</b> Funktion zur Zeit nicht verfügbar.	Tvaicēšanas sistēma ir bojāta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saizieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Atlasot automātisko programmu, displejā tiek parādīts</b> Feuchtesteuerung defekt - Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab.	Tvaicēšanas sistēma ir bojāta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saizieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul> Automātiskā programma var noritēt arī bez mitrināšanas.

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Izmantojot gatavošanas procesu ar mitrināšanu, netiek iesūkts ūdens.	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Var izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārienaustiņiem, bet tvaicēšanas sistēmas sūknis nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar Einstellungen   Händler   Messeschaltung   Aus.</li> </ul>
	<p>Tvaicēšanas sistēmas sūknis ir bojāts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").
Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.	<p>Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.</li> </ul>
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru.</li> </ul>
	<p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.</li> </ul>
Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ievietošanas līmenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts piemērots ievietošanas līmenis.</li> </ul>
	<p>Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gaišas vai spīdīgas veidnes nav pārāk labi piemērotas režīmam Ober-/Unterhitze . Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.</li> </ul>



## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Pēc pirolīzes tīrīšanas krāsns kamerā vēl ir netīrumi.</b></p>	<p>Pirolīzes tīrīšanas laikā netīrumi tiek sadedzināti un pāri paliek pelni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Notīriet pelnus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.</li> </ul> <p>Ja pēc tam vēl ir palikuši lieli netīrumi, sāciet pirolīzes tīrīšanu vēlreiz, ja nepieciešams, veiciet to ilgāk.</p>
<p><b>Iebīdot vai izvelkot piederumus, ir dzirdami trokšņi.</b></p>	<p>Atbalsta režģu virsma, kas ir izturīga pret pirolīzi, rada berzes efektu, iebīdot vai izvelkot piederumus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lai šo berzes efektu mazinātu, uzpildiet dažus karstumizturīgas pārtikas eļļas pilienus uz virtuves salvetes un ieeļļojiet atbalsta režģus. Atkārtojiet to pēc katra pirolīzes tīrīšanas procesa.</li> </ul>
<p><b>Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.</b></p>	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung   „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Beleuchtung   Ein.</li> </ul>
<p><b>Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neieslēdzas.</b></p>	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung   Aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvēloties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu.</li> <li>■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung   Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden.</li> </ul>
	<p>Bojāts krāsns kameras apgaismojums.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>

# Klientu apkalpošanas dienests

---

Vietnē [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) var iegūt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu un Miele rezerves daļām.

## 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](http://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.

## Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

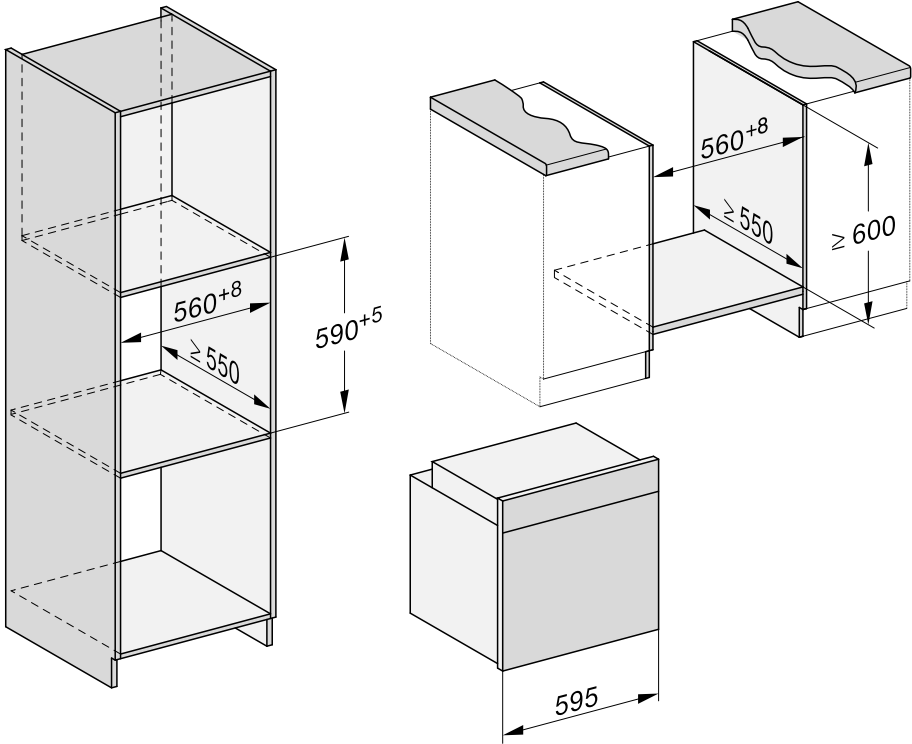
Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

## Iebūvēšanas izmēri

Izmēri ir norādīti milimetros.

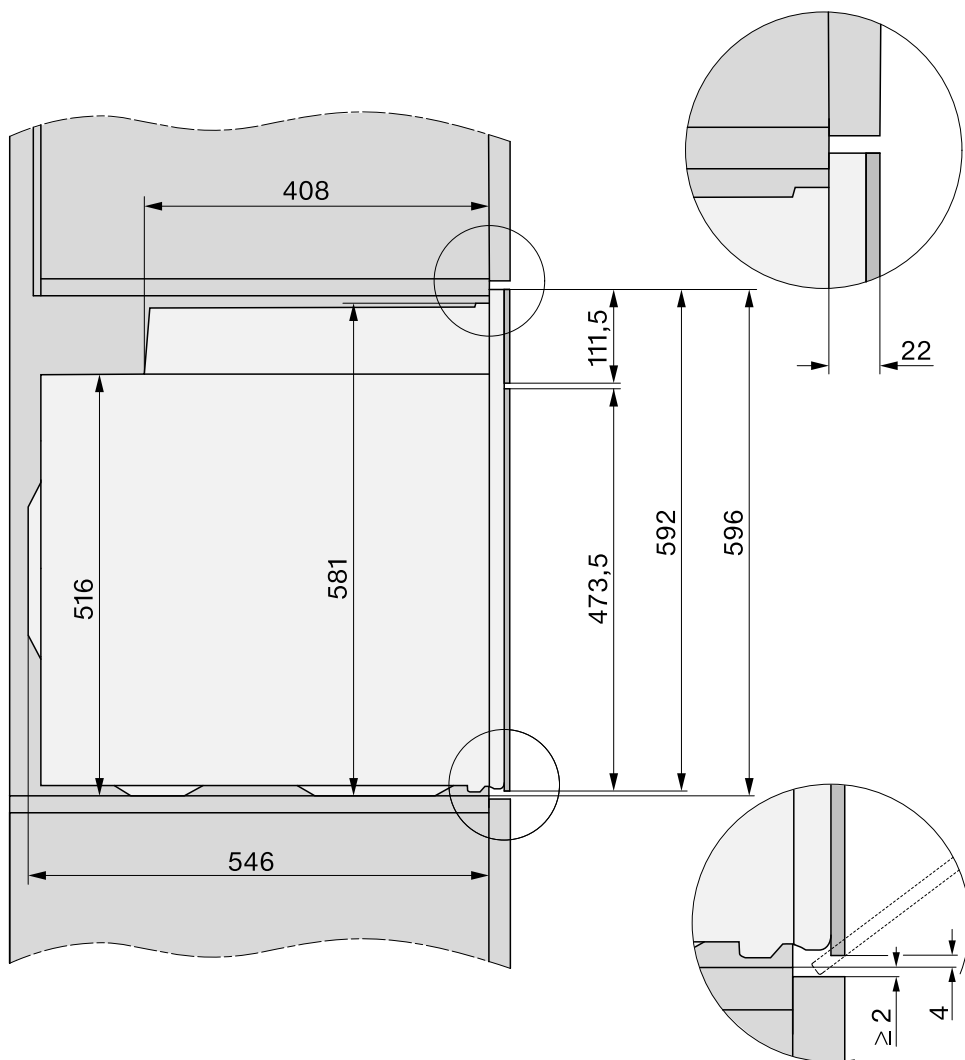
### Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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

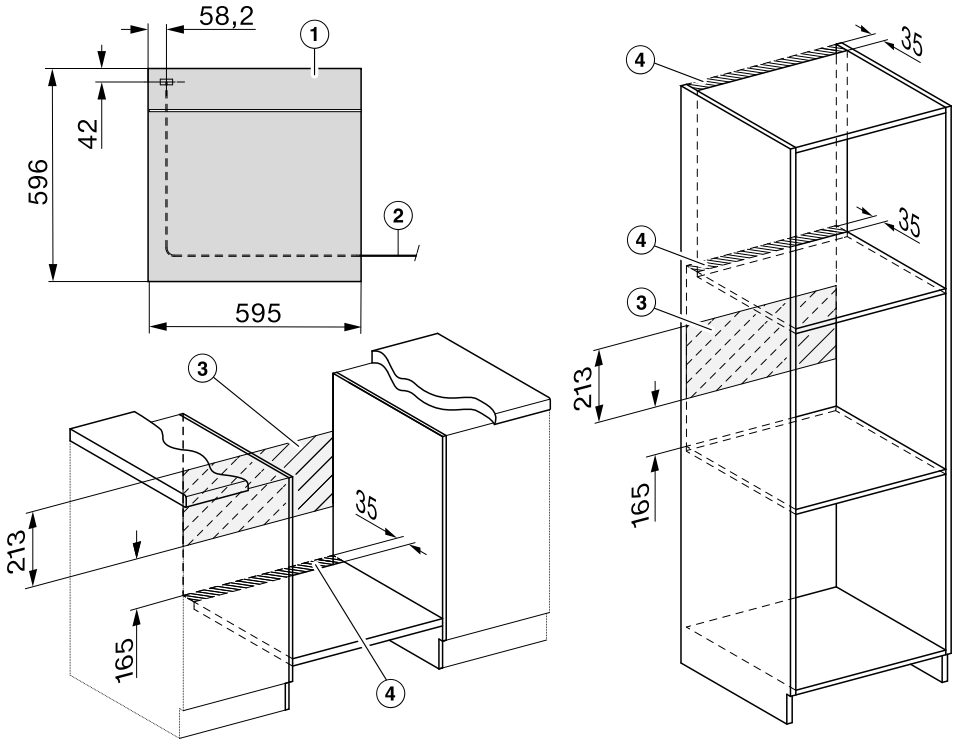


# Uzstādīšana

## Sānskats



## Pieslēgumi un ventilācija



- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis, garums = 1500 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt.
- ④ Izgriezums ventilācijai min. 150 cm<sup>2</sup>

# Uzstādīšana

## Cepeškrāsns iebūvēšana

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

Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).

Iebūvēšanas laikā obligāti ņemiet vērā turpmāk minētos nosacījumus.


Pārliecinieties, ka plaukts, uz kura tiek novietota cepeškrāsns, nepieguļ sienai.

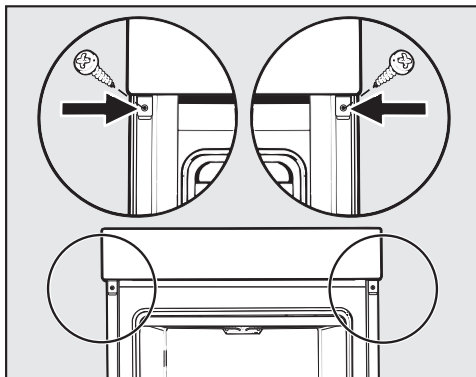
Neuzstādiet pie iebūvēšanas nišas sānu sienām siltumizolācijas līstes.

- Pieslēdziet cepeškrāsns elektrotīklam.

Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos. Pirms iebūvēšanas ir lietderīgi demontēt iekārtas durvis un izņemt piederumus. Kad cepeškrāsns būs jāiebūvē iebūvēšanas nišā, tā būs vieglāka.

- Ja ir jādemontē iekārtas durvis, atveriet durvis augšpusē vidū ar komplektā iekļauto atvērēju vai velciet tās, satverot ar abām rokām durvju malas, līdz tās atveras.
- Demontējiet durvis (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Durvju demontāža") un izņemiet piederumus no cepeškrāsns.
- Iebīdīet cepeškrāsns iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet cepeškrāsns.

- Atjaunojiet strāvas padevi pieslēguma kontaktligzdai.
- Pieskarities skārientaustiņam , lai atvērtu durvis, ja neesat durvis demontējis.



- Nostipriniet cepeškrāsns pie iebūvēšanas nišas 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 elektroinstalāciju, 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 slēdzus 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 krānsnītes 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 šķērsgriezumu.

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.

## Cepeškrāns

Cepeškrāsnij ir 3 dzīslu savienojuma kabelis ar kontaktdakšu, kas ir paredzēts pievienošanai pie 230 V 50 Hz maiņstrāvas tīkla.

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.

# Gatavošanas tabulas

## Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		(°C)		<sup>5</sup>	(min.)	CF
Kēksiņi (1 plāts)		150–160	–	2	25–35	–
Kēksiņi (2 plātis)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	–	2	30–40	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	20–30	–
Mazas kūciņas* (2 plātis)		150 <sup>2</sup>	–	1+3	25–35	–
Smilšu kūka (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Augļu kūka (1 plāts)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	50–60	✓
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, <sup>5</sup> levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, – izslēgta

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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



## Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		(°C)		<sup>5</sup>	(min.)	CF
Apaļie cepumi (1 plāts)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Apaļie cepumi (2 plātis)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>	–
Krēpeles* (1 plāts)		140	–	2	35–45	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	25–35	–
Krēpeles* (2 plātis)		140	–	1+3	40–50 <sup>3</sup>	–
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	2	20–30	–
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Ābolu pīrāgs (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Pārklātā ābolkūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, <sup>5</sup> Levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, ✓ ieslēgta, – izslēgta

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.























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









2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

# Gatavošanas tabulas










## Rauga mīkla








Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 <sup>5</sup>	 (min.)	CF
Apaļais kūkss (režģis, apaļā veidne, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		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	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
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 <sup>4</sup>	–
Baltmaize, brīvi cepta (1 plāts)		190–200	✓	2	30–40 <sup>5</sup>	–
		190–200	–	2	30–40	–
Baltmaize (režģis, taisnstūrainā veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>6</sup>	✓ <sup>7</sup>
Pilngraudu maize (režģis, taisnstūrainā veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>6</sup>	✓ <sup>7</sup>
Rauga mīklas raudzēšana (režģis)		30–35	–	– <sup>3</sup>	–	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Klima + Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, – izslēgta

- 1 Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.
- 2 Iepriekš uzkaršējiet 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 plātis dažādos laikos.
- 5 Padodiet 1 tvaika vilni gatavošanas procesa sākumā.
- 6 Padodiet 2 tvaika vilņus gatavošanas procesa sākumā.
- 7 Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 15 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.











## Biezpiena un eļļas mīkla








Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 (min.)	CF
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 plāts)		160–170	–	3	25–35	✓
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (2 plāts)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  Heiðluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, – izslēgta

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

## Biskvīta mīkla

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  Ober-/Unterhitze,  Heiðluft plus, ✓ ieslēgta, – izslēgta














\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.








<sup>1</sup> Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

# Gatavošanas tabulas

## Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 (min.)	CF
Vēja kūkas (1 plāts)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Kārtainās mīklas kabatiņas (1 plāts)		180–190	–	2	20–30	–
Kārtainās mīklas kabatiņas (2 plātis)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Mandeļu bezē (1 plāts)		120–130	–	2	25–50	✓
Mandeļu bezē (2 plātis)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	✓
Bezē cepumi (1 plāts, 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Bezē cepumi (2 plātis, uz katras 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  HeiBluft plus,  Klimagaren mit HeiBluft plus, ✓ ieslēgta, – izslēgta

- 1 Padodiet 1 tvaika vilni 8 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.
- 2 Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 15 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.
- 3 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

## Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		(°C)		<sup>5</sup> <sub>1</sub>	(min.)	CF
Krēpeles, pikantās (1 plāts)		220–230 <sup>2</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Sīpolu rausis (1 plāts)		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pica, rauga mīkla (1 plāts)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 <sup>2</sup>	–	2	20–30	✓
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 plāts)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>2</sup>	✓	3	25–35	✓
Dziļi sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	–	2	20–25	–
Grauzdiņi* (režģis)		300	–	3	5–8	–
Sacepumi (piemēram, gratēni) (režģis uz universālās plāts)	<sup>1</sup>	275 <sup>3</sup>	–	3	3–6	–
Grilēti dārzeni (režģis uz universālās plāts)	<sup>1</sup>	275 <sup>3</sup>	–	4	5–10 <sup>4</sup>	✓
		250 <sup>3</sup>	–	3	5–10 <sup>4</sup>	✓
Dārzeņu ragū (1 universālā plāts)		180–190	–	2	40–60	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, <sup>5</sup><sub>1</sub> Levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, ✓ ieslēgta, – izslēgta

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Atkarībā no daudzuma var izmantot arī darbības režīmu Grill klein














2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.







3 Iepriekš karšējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

4 Kad ir pagājuši puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

# Gatavošanas tabulas

## Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		🌡️ (°C)	🔥 ↑	🕒 <sup>5</sup> 1	🕒 (min.)	🔥 (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	–
		180–190	–	2	160–180 <sup>6</sup>	–
Liellopa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60	45–75
Viegli apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	2	70–80	45–48
Vidēji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	2	80–90	54–57
Stipri apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	2	110–130	63–66
Rostbifs, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	35–65	45–75
Viegli apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85	–	2	80–90	45–48
Vidēji apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95	–	2	110–120	54–57
Stipri apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100	–	2	130–140	63–66
Burgers, kotletes <sup>*1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	15–25 <sup>7</sup>	–

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, 🔥↑ Booster funkcija, 🕒<sup>5</sup> Līmenis, 🕒 Gatavošanas laiks, 🔥 Vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Spezialanwendungen Gatavošana zemā temperatūrā,  Grill groß, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Izmantojiet režģi un universālo plāti.

2 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

3 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
















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










5 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 90 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidrums.

6 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 100 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidrums.

7 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

## Teļa gaļa

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija,  5  
1 Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Spezialanwendungen Gatavošana zemā temperatūrā, ✓ ieslēgts, – izslēgts

<sup>1</sup> Izmantojiet režģi un universālo plāti.

<sup>2</sup> Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

<sup>3</sup> Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>4</sup> Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 90 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

# Gatavošanas tabulas

## Cūkgaļa













Gatavojamais produkts (piederumi)		Temperatūra (°C)		Booster funkcija		Līmenis <sup>5</sup>		Gatavošanas laiks (min.)		Vidusdaļas temperatūra (°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	✓	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90				
		170–180	✓	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90				
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	✓	2	130–150 <sup>6,7,8</sup>	80–90				
		190–200	✓	2	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90				
Cūkgaļas fileja, apm. 350 g <sup>1</sup>		90–100	–	2	70–90	63–69				
Cepts šķiņķis, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	–	2	130–160 <sup>9</sup>	80–90				
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		150–160	✓	2	50–60 <sup>6</sup>	63–68				
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–105	–	2	140–160	63–66				
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		170–180	✓	2	60–70 <sup>7</sup>	80–85				
		190–200	✓	2	70–80 <sup>7</sup>	80–85				
Brokastu speķis / bekons <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–				
Cepamās desiņas <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3	8–15 <sup>10</sup>	–				









Darbības režīms Temperatūra, Booster funkcija, Līmenis, Gatavošanas laiks, Vidusdaļas temperatūra, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Klimagaren mit Heißluft plus, Spezialanwendungen Gatavošana zemā temperatūrā, Eco-Heißluft, Grill groß, ✓ ieslēgts, – izslēgts

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.
- Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju.  
Atkarībā no daudzuma var izmantot arī darbības režīmu Grill klein
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebidāt gatavojamo produktu.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 60 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Pēc uzkaršanās fāzes padodiet 3 gatavošanas laikā vienmērīgi sadalītus tvaika viļņus.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 60 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 100 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.



## Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Ober-/Unterhitze,  Spezialanwendungen Gatavošana zemā temperatūrā, ✓ ieslēgts, – izslēgts
















<sup>1</sup> Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.












<sup>2</sup> Iepriekš uzkaisējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>3</sup> Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 50 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

# Gatavošanas tabulas

## Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)						
	(°C)	(°C)		5 1	(min.)	(°C)
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (universālā plāts)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Cālis, apm. 1,2 kg (režģis uz universālās plāts)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	3	100–120 <sup>4</sup>	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 4 kg (cepešu trauks)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (universālā plāts)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (universālā plāts)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Zivs fileja folijā, 200–300 g (universālā plāts)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Umluftgrill,  Ober-/Unterhitze,  Klima + Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft, ✓ ieslēgta, – izslēgta

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

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

Pārbaudes ēdieni (Piederumi)		(°C)		<sup>5</sup>	(min.)	CF
Mazas kūciņas (1 cepamā plāts <sup>1</sup> )		150	-	2	30–40	-
		160 <sup>4</sup>	-	3	20–30	-
Mazas kūciņas (2 cepamās plātis <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	-	1 + 3	25–35	-
Krēpeles (1 cepamā plāts <sup>1</sup> )		140	-	2	35–45	-
		160 <sup>4</sup>	-	3	25–35	-
Krēpeles (2 cepamās plātis <sup>1</sup> )		140	-	1 + 3	40–50 <sup>6</sup>	-
Ābolu pīrāgs (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidne <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	2	90–100	-
		180	-	1	85–95	-
Ūdens biskvīts (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidne <sup>2</sup> , Ø 26 cm)*		180	-	2	25–35	-
		150–170 <sup>4</sup>	-	2	25–45	-
Grauzdiņi (režģis <sup>1</sup> )		300	-	3	5–8	-
Burgeri (režģis <sup>1</sup> virs universālās plāts <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	-	4	15–25 <sup>7</sup>	-

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, <sup>5</sup> Levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Grill groß, ✓ Ieslēgta, – Izslēgta

<sup>1</sup> Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.

<sup>2</sup> Izmantojiet matētu, tumšu saliekamo veidni.  
Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.

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

<sup>4</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>5</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>6</sup> Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

<sup>7</sup> Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.


# Informācija pārbaudes institūcijām

## Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase ir 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 (skatīt nodaļas Einstellungen sadaļu Beleuchtung).
- Atlasiet iestatījumu Annäherungssensor | Licht einschalten | Aus (skatīt nodaļas Einstellungen sadaļu Annäherungssensor).
- Mērījumu veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mērījumu veikšanai nepieciešamie piederumi.

Neizmantojiet citus iespējamus piederumus, piemēram, FlexiClip izvelkamās vadošas vai daļas ar katalītisko pārklājumu, piemēram, sānu sienas vai augšējo pārsegu.

- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ievērot priekšnoteikumu, ka iekārtas durvīm ir jābūt cieši aizvērtām.

Atkarībā no izmantotajiem mērīšanas elementiem vairāk vai mazāk var tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mērījumu rezultātus.

Šo trūkumu var novērst, piespiežot durvis. Nelabvēlīgos apstākļos šim nolūkam, iespējams, ir jāizmanto piemēroti tehniskie palīgīdzekļi. 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	
<b>Modeļa nosaukums/apzīmējums</b>	H 7860 BPX
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	
A+++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)	A+
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režīmā	1,10 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	47,0 kg

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- Produkti, Lejupielāde tīmekļa vietnē [www.miele.lv](http://www.miele.lv);
- Serviss, Informācijas pieprasījums, Lietošanas instrukcijas tīmekļa vietnē <https://miele.lv/instrukcijas>, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

Bezvadu lokālā tīkla WLAN moduļa frekvenču diapazons	2,4000–2,4835 GHz
------------------------------------------------------	-------------------

WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa maksimālā raidīšanas jauda	< 100 mW
-------------------------------------------------------------	----------

Pārtikas termometra frekvenču diapazons	433,2–434,6 MHz
-----------------------------------------	-----------------

Pārtikas termometra maksimālā raidīšanas jauda	< 10 mW
------------------------------------------------	---------

## Autortiesības un licences

---

Iekārtas 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 vai trešo personu autortiesību pilnvaras.

Bez tam šajā iekārtā tiek izmantoti programmatūras komponenti, kuri saskaņā ar atvērtā pirmkoda licences nosacījumiem ir nododami tālāk. Jūs varat iegūt izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu sarakstu kopā ar atbilstošajām autortiesību atzīmēm, visu attiecīgo licenču nosacījumu kopijām, kā arī nepieciešamības gadījumā citu informāciju, iekārtā izvēloties [Settings](#) | [Legal information](#) | [Open Source licences](#). Tur norādītie atvērtā pirmkoda licenču nosacījumu atbildības un apliecinājumu noteikumi piemērojami tikai attiecībā uz konkrēto tiesību turētāju.

It īpaši iekārtā tiek izmantoti programmatūras komponenti, kurus tiesību turētāji licencē atbilstoši GNU General Public Licence, versijai 2, vai GNU Lesser General Public Licence, versijai 2.1. Miele piedāvā Jums vai trešajām personām vismaz 3 gadu periodā pēc iekārtas iegādes vai piegādes nodot datu nesēju (CD-ROM, DVD vai USB zibatmiņu) ar iekārtā izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu, kuri tiek licencēti atbilstoši GNU General Public Licence, versijas 2, vai GNU Lesser General Public Licence, versijas 2.1. nosacījumiem, izejas koda mašīnlasāmu kopiju. Lai saņemtu šo izejas kodu, lūdzu, vērsieties pie mums, norādot produkta nosaukumu, sērijas numuru un iegādes datumu, pa e-pastu ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) vai pa pastu uz turpmāk norādīto adresi:

Miele & Cie. KG,  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Mēs vērsām Jūsu uzmanību uz ierobežotu garantiju par labu tiesību turētājiem atbilstoši GNU General Public Licence, versijas 2, un GNU Lesser General Public Licence, versijas 2.1. nosacījumiem:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

## 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 sašķaņā 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 nevēribas 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 pagružot vai tai nokrītot, laikpistākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele 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
12 Std (am/pm)	12 stundas (priekšpusdiena/pēcpusdiena)
15 Minuten aufgehen	Raudzēt 15 minūtes
24 Std	24 stundas
30 Minuten aufgehen	Raudzēt 30 minūtes
45 Minuten aufgehen	Raudzēt 45 minūtes
abbrechen	Pārtraukt
Aktionen anzeigen	Rādīt darbības
aktivieren	Aktivēt
Alarm	Trauksme
analog	Analogs
ändern	Mainīt
Annäherungssensor	Tuvošanās sensors
Anzeige	Paziņojums
Anzeige im Standby	Paziņojums gaidīšanas režīmā
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
automatisch	Automātiski
beenden	Pabeigt
Begrüßungsmelodie	Sveiciena melodija
bei laufendem Garvorgang	Pašreizējā gatavošanas procesā
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsarten	Darbības režīmi
Booster	Booster
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
Crisp function	Kraukšķīguma funkcija

# Glosārijs

DE	LV
Dampfstoß	Tvaika vilnis
Darstellung	Attēlojums
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
digital	Digitāls
Display	Displejs
Dörren	Kaltēšana
dunkel	Tumšs
Eco-Heißluft	Eco ventilators
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	ieslēgt
Einheiten	Vienības
einstellen	iestatīt
Einstellungen	iestatījumi
Eintrag hinzufügen	Pievienot ierakstu
Empfang zum Speisethermometer gestört, Position im Garraum ändern	Pārtikas termometra uztveršana traucēta, nomainiet stāvokli krāsns kamerā
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkaļķošana
Farbschema	Krāsu shēma
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Feuchtesteuerung defekt -Die Automatikprogramme laufen ohne Klimagaren ab	Bojāta mitruma kontrole - Automātiskās programmas darbojas bez mitrināšanas
Funktion z. Zt. nicht verfügbar	Funkcija pašlaik nav pieejama

DE	LV
Garebene festlegen	Iestatiet gatavošanas līmeni
Gargut einschieben um	Ievieto jiet ēdienu plkst.
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas soļus
Garzeit	Gatavošanas laiks
Gerät anzeigen	Parādīt ierīci
Gerät einschalten	Ieslēgt ierīci
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geräteliste	Ierīču saraksts
Geschirr wärmen	Trauku uzsildīšana
Grill groß	Lielais grils
Grill klein	Mazais grils
Händler	Tirgotājs
Hauptmenü	Galvenā izvēlne
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Heißluft plus	Papildu ventilators
hell	Spilgti
Helligkeit	Spilgtums
Hilfe	Palīdzība
hinzufügen	Pievienot
immer ein	Vienmēr ieslēgta
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
ja	Jā
Kamera im Garraum	Videokamera krāsns kamerā
Klima + Ober-/ Unterhitze	Mitrināšana + augšējā/apakšējā karsēšana
Klimagaren	Gatavošana ar mitrināšanu

# Glosārijs

DE	LV
Klimagaren + Bratautomatik	Mitrināšana + automātiskā cepšana
Klimagaren + Heißluft plus	Mitrināšana + papildu karstā gaisa cirkulācija
Klimagaren + Intensivbacken	Mitrināšana + intensīvā cepšana
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
Licht einschalten	Ieslēgt gaismu
löschen	Atcelt
manuell	Manuāli
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimālais darbības laiks ir sasniegts
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivizēts demonstrācijas režīms lektā nekarst
Miele@home einrichten?	Vai izveidot Miele@home?
mit Empfehlung	Ar ieteikumu
mit Timer	Ar taimeru
Möbelfronterkennung	Mēbeļu priekšējās malas pazīšana
nachbacken	Turpināt cepšanu
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Strāvas padeves pārtraukums - process tika pārtraukts
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Niedertemperaturgaren	Gatavošana zemākā temperatūrā
Nur bei Fehlern	Tikai kļūdu gadījumos

DE	LV
Ober-/ Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
Oberhitze	Augšējā karsēšana
ohne Empfehlung	Bez ieteikuma
OK	OK
Open-Source-Lizenzen	Atvērtā pirmkoda licences
Pflege	Apkope
Programm erstellen	Izveidot programmu
Pyrolyse	Pirolīze
Rechtliche Informationen	Juridiskā informācija
RemoteUpdate	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Restwasser verdampfen	Atlikušā ūdens iztvaicēšana
Restwasser verdampfen?	Iztvaicēt atlikušo ūdeni?
schließen	Aizvērt
Schnellabkühlen	Ātrā atdzesēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Signaltöne quittieren	Izslēgt akustiskos signālus
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
speichern	Saglabāt
Spezialanwendungen	Speciālie pielietojumi
Sprache	Valoda
Start	Sākums
Start um	Sākt plkst.
Startbildschirm	Sākuma ekrāns
starten	Sākt

# Glosārijs

DE	LV
Stop	Apturēt
Suche	Meklēt
SuperVision-Anzeige	SuperVision rādījums
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
Timer	Taimers
überspringen	Izlaist
umbenennen	Pārdēvēt
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
verschieben	Pārvietot
Vorgang abrechnen?	Pārtraukt procesu?
Vorheizen	Iepriekšējā uzkaršēšana
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
weiter	Tālāk
Wenn Schnellabkühlen deaktiviert wird, wird auch Warmhalten ausgeschaltet.	Izslēdzot ātro atdzesēšanu, tiks izslēgta arī siltuma uzturēšana.
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
XX Treffer	XX trāpījums
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt



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

H 7860 BPX

Iv-LV

M.-Nr. 11 235 630 / 12