

# 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> .....	<b>5</b>
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā</b> .....	<b>12</b>
<b>Pārskats</b> .....	<b>13</b>
Cepeškrāsns.....	13
<b>Cepeškrāsns vadības elementi</b> .....	<b>14</b>
Darbības režīma regulators .....	15
Displejs .....	15
Grozāmais regulators < > .....	15
Skārienaustiņi .....	15
Simboli .....	16
<b>Aprīkojums</b> .....	<b>17</b>
Identifikācijas datu plāksnīte .....	17
Piegādes komplektācija .....	17
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi.....	17
Drošības aprīkojums .....	24
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu .....	24
<b>Palaide</b> .....	<b>25</b>
Pirms ekspluatācijas sākšanas .....	25
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize .....	26
<b>Einstellungen</b> .....	<b>27</b>
Iestatījumu pārskats.....	27
Iestatījumu maiņa.....	29
<b>Kurzzeit</b> .....	<b>30</b>
<b>Darbības režīmu pārskats</b> .....	<b>31</b>
<b>Padomi elektroenerģijas taupīšanai</b> .....	<b>32</b>
<b>Apkalpošana</b> .....	<b>33</b>
Vienkārša lietošana .....	33
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa .....	33
Temperatūras maiņa.....	33
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	33
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana .....	34
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana.....	35
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana .....	35
<b>Konditorejas izstrādājumu cepšana</b> .....	<b>36</b>
Ieteikumi cepšanai .....	36
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	36
Norādījumi par darbības režīmiem.....	37

<b>Cepešu cepšana</b> .....	<b>38</b>
Ieteikumi cepšanai .....	38
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	38
Norādījumi par darbības režīmiem.....	39
<b>Grilēšana</b> .....	<b>40</b>
Ieteikumi grilēšanai .....	40
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	40
Norādījumi par darbības režīmiem.....	41
<b>Citi lietojuma veidi</b> .....	<b>42</b>
Auftauen .....	42
Gatavošana zemākā temperatūrā .....	42
Konservēšana.....	43
Kaltēšana .....	45
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	46
Trauku sildīšana .....	46
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	<b>47</b>
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi .....	47
Parastu netīrumu likvidēšana.....	48
Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes) .....	48
Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.....	48
Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse .....	49
Pīrolīzes tīrīšanas uzsākšana.....	49
Vēlāka pīrolīzes tīrīšanas uzsākšana.....	50
Pēc pīrolīzes tīrīšanas beigām.....	50
Durvju demontāža .....	52
Durvju izjaukšana.....	53
Durvju montāža.....	55
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža.....	56
<b>Problēmu novēršana</b> .....	<b>57</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....	<b>61</b>
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā .....	61
Garantija .....	61
<b>Uzstādīšana</b> .....	<b>62</b>
Iebūvēšanas izmēri.....	62
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas .....	62
Sānskats H 24xx .....	63
Pieslēgumi un ventilācija .....	64
Cepeškrāsns iebūvēšana.....	65
Elektrotīkla pieslēgums.....	66

# Saturs

---

<b>Gatavošanas tabulas</b> .....	<b>67</b>
Maisītā mīkla .....	67
Smilšu mīkla .....	68
Rauga mīkla .....	69
Biezpiena un eļļas mīkla .....	70
Biskvīta mīkla .....	70
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi.....	71
Pikanti ēdieni .....	72
Liellopa gaļa.....	73
Teļa gaļa .....	74
Cūkgaļa .....	75
Jēra gaļa, medījuma gaļa.....	76
Putnu gaļa, zivis .....	77
<b>Informācija pārbaudes institūcijām</b> .....	<b>78</b>
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1.....	78
Energoefektivitātes klase .....	79
<b>Garantijas noteikumi</b> .....	<b>80</b>
<b>Glosārijs</b> .....	<b>81</b>

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 uzņemt 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 cepeškrāsns 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 cepeškrāsns, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības.

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

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

▶ Šajā cepeškrāsnī ir 1 gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## 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 pārvilkēt 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 cepeškrāsni 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 cepeškrāsni.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 15 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

## Tehniskā drošība

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

► 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.

► 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 nodaļu "Uzstādīšana" sadaļu "Savienojums ar elektrotīklu").

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

▶ 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 cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla, piemēram, ja nedarbojas krāsns kameras apgaismojums (skatiet nodaļu “Ko darīt, ja ...”). Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:

- izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
- pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
- atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no 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 atdzisusi.

### 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 cimdsus.

▶ 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.



## Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ 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.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanu. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.
- ▶ Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatūrās var pašaiizdegties. Nekad neizmantojiet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzināšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu Heiβluft 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 pamatne karstuma sastrēguma dēļ var sasprēgāt vai atdalīties. Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju. Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiet tikai darbības režīmu Heiβluft plus  vai Eco-Heiβluft .
- ▶ Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebīdiel 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

---

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

▶ Plastmasas trauki, kas nav piemēroti lietošanai cepeškrāsnī, augstās temperatūrās kūst un var sabojāt 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 neatstājiet atvērtas durvis.

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

### 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 .
- ▶ Augstā temperatūrā, veicot tīrīšanu ar pirolīzi, var tikt bojāti piederumi.  
Pirms sākat tīrīšanu ar pirolīzi, izņemiet visus piederumus no krāsns kameras. Tas attiecas arī uz atbalsta režģiem un papildus pasūtāmajiem piederumiem.

# Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

---

## 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.

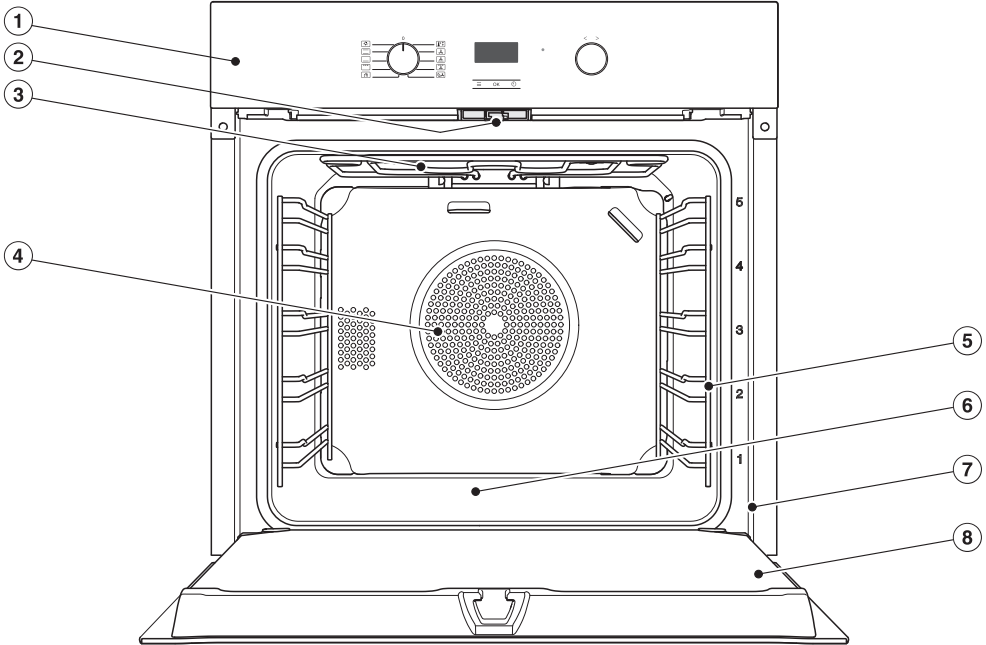
## Nolietotās iekārtas utilizācija

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.



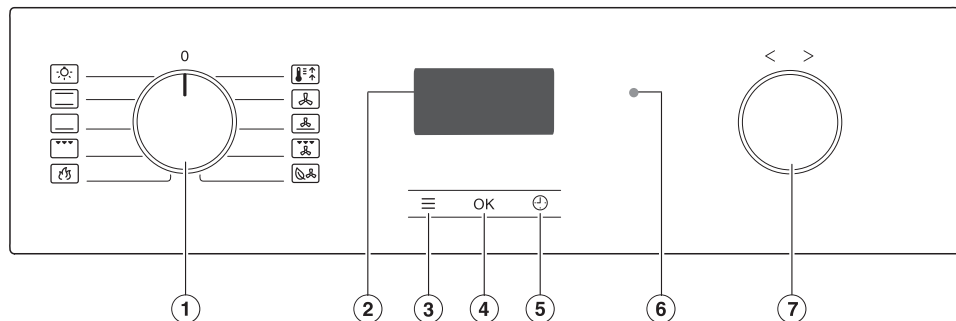
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši 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.

## Cepeškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai
- ③ Augšējais/grila sildelements
- ④ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑤ Atbalsta režģis ar 5 ievietošanas līmeņiem
- ⑥ Krāsns kameras pamatne un zem tās esošais apakšējais sildelements
- ⑦ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑧ Durvis

## Cepekrāsns vadības elementi



- ① Darbības režīmu regulators  
Darbības režīmu izvēlei
- ② Displejs  
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ③ Skārienaustiņš ≡  
Iestatījumu izvēlnes atvēršanai
- ④ Skārienaustiņš OK  
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑤ Skārienaustiņš +  
Atgādinājumu, gatavošanas laika un gatavošanas beigu laika iestatīšanai
- ⑥ Optiskā saskarne  
(tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ⑦ Grozāmais regulators < >  
Laika, temperatūras iestatīšanai, izvēlnes un funkciju izvēlei











## Darbības režīma regulators

Ar darbības režīma regulatoru izvēlas darbības režīmus un atsevišķi ieslēdz krāsns kameras apgaismojumu.

To var bez atdures griezt pa labi vai pa kreisi.

Kad regulators ir pozīcijā **0**, nospiežot to var iegremdēt.

## Darbības režīmi

-  Beleuchtung
-  Ober-/Unterhitze
-  Unterhitze
-  Grill groß
-  Pyrolyse
-  Booster
-  Heißluft plus
-  Intensivbacken
-  Umluftgrill
-  Eco-Heißluft

## Displejs

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

## Grozāmais regulators < >

Grozāmo regulatoru var griezt bez atdures pa labi vai pa kreisi un jebkurā pozīcijā iegremdēt nospiežot.

Funkcijas un iestatījumus displejā izvēlieties, pagriežot pa labi >, vai pa kreisi <.

Griežot regulatoru pa labi >, displejā redzamās vērtības, piemēram, temperatūra un laiks, pieaugs, bet, griežot pa kreisi <, mazināsies.




## Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirksta pieskārienu. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls.

Taustiņu skaņas signālu var izslēgt, iestatījumā **P 5** atlasot statusu **5 0** (skatīt nodaļu "Einstellungen").







# Cepeškrāsns vadības elementi

## Skārietaustiņi zem displeja

Skārietaustiņš	Darbība
	Šis skārietaustiņš atver iestatījumus, ja darbības režīmu regulators atrodas stāvoklī <b>O</b> vai Beleuchtung  .
<i>OK</i>	Ar šo skārietaustiņu var izsaukt dažādas funkcijas, saglabāt vērtību vai iestatījumu izmaiņas.
	Ar šo skārietaustiņu var atvērt dažādas laika iestatīšanas funkcijas (Kurzzeit /Garzeit/ gatavošanas beigu laiku).

## Simboli

Displejā var tikt parādīti turpmāk minētie simboli.

Simbols	Nozīme
	Atgādinājuma laiks
	Garzeit
	Gatavošanas laika beigas
	Tageszeit
	Temperatur
<i>PY</i>	Pyrolyse
	Indikator par durvju bloķēšanu pirolīzes tīrīšanai
<i>P</i>	Iestatījums
<i>S</i>	Iestatījuma statuss
<i>LDC</i>	Ieslēgšanas bloķēšana
<i>NES</i>	Messeschaltung
<i>CANC</i>	Strāvas padeves pārtraukums



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
- Skrūves cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas nišā
- 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.

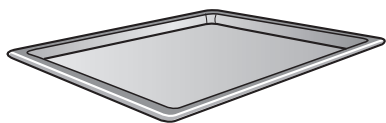
Papildu piederumi (piemēram, režģis) ir jāiebīda starp statņiem.

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

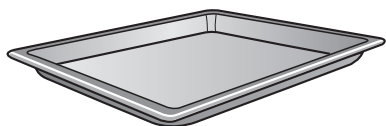
# Aprīkojums

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

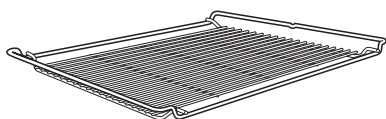
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



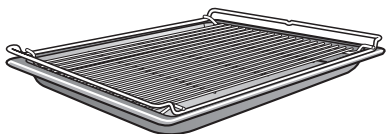
Režģis HBBR 71:



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

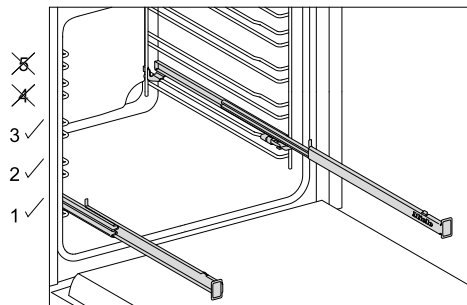
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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

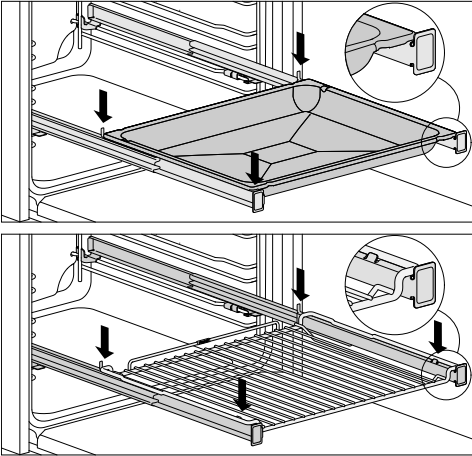
## FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C



FlexiClip izvelkamās vadotnes var iemontēt tikai 1., 2. un 3. ievietošanas līmenī.

FlexiClip izvelkamās vadotnes var pilnībā izvilkst no krāsns kameras un tādējādi ērti aplūkot gatavojamo ēdienu.

Pirms piederumu iebīdīšanas vispirms pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamās vadotnes.



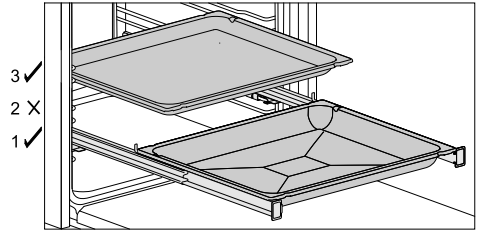
Lai piederumi nejauši nenoslīdētu:

- ņemiet vērā, ka piederumiem vienmēr ir jāatrodas starp izvelkamo vadotņu priekšējiem un aizmugurējiem fiksācijas izciļņiem.
- Vienmēr bīdīet režģi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm ar novietošanas virsmu uz leju.

FlexiClip izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

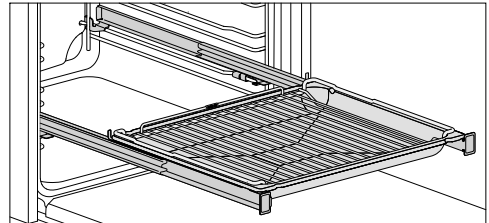
FlexiClip izvelkamās vadotnes tiek montētas uz ievietošanas līmeņa augšējā stienī, tāpēc attālums līdz augstāk esošajam ievietošanas līmenim mazinās. Ja attālums ir pārāk mazs, tiek ietekmēta gatavojamā ēdiena kvalitāte.

Varat gatavot, izmantojot vairākas cepamās plātes, universālās plātes vai režģus vienlaikus.



- Uzbīdīet cepamo plāti, universālo plāti vai režģi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.
- Iebīdīt citus piederumus, atstājiet virs tiem brīvu vismaz vienu ievietošanas līmeni līdz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.

Uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm var lietot universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.



- Uzbīdīet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis, uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm. Bīdīt režģis automātiski slid starp ievietošanas līmeņa stienīem virs FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.
- Iebīdīt citus piederumus, atstājiet virs tiem brīvu vismaz vienu ievietošanas līmeni līdz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.

# Aprīkojums

## FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

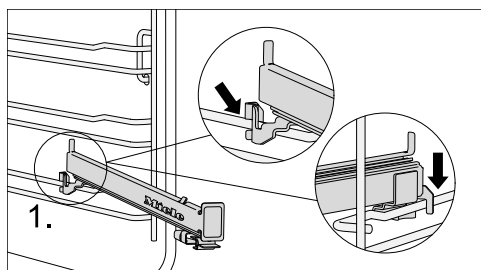
Pirms FlexiClip izvelkamo vadotņu montāžas un demontāžas ļaujiet vispirms atdzist sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem.

FlexiClip izvelkamās vadotnes ir ieteicams iemontēt 1. ievietošanas līmenī. Tādā gadījumā tās var izmantot visiem ēdieniem, ko gatavo 2. ievietošanas līmenī.

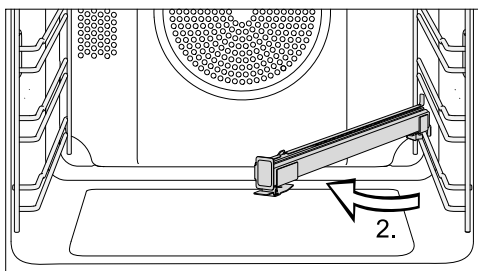
Vienu atbalsta režģa ievietošanas līmeni veido divi stieņi. FlexiClip izvelkamās vadotnes vienmēr uzstāda uz ievietošanas līmeņa augšējā stienī.

FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

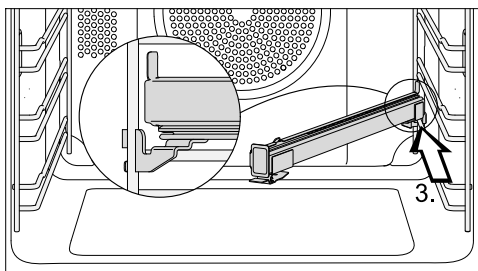
FlexiClip izvelkamās vadotnes montāžas vai demontāžas laikā **neizvelciet** vienu no otras.



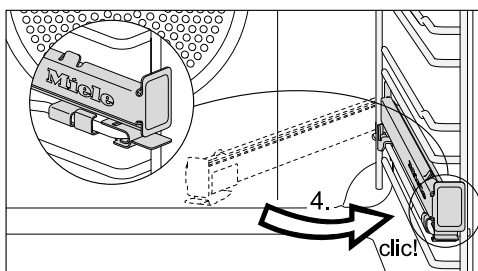
- Ieāķējiet FlexiClip izvelkamo vadotni priekšpusē uz ievietošanas līmeņa augšējā stienī (1.).



- Pagrieziet FlexiClip vadotni uz krāsns kameras vidu (2.).



- Bīdīet FlexiClip izvelkamo vadotni pa augšējo stieni slīpi uz aizmuguri līdz atdurei (3.).



- Pagrieziet FlexiClip izvelkamo vadotni atpakaļ un ar dzirdamu klikšķi fiksējiet uz augšējā stienī (4.).

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

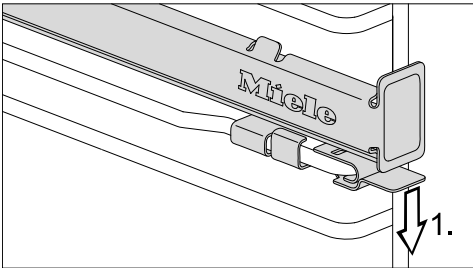
## FlexiClip izvelkamo vadotņu demontāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

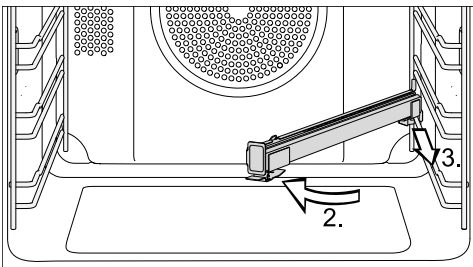
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

- Pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni.

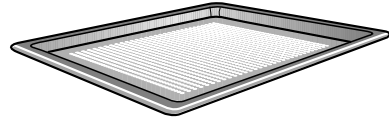


- Nospiediet FlexiClip izvelkamās vadotnes mēlīti uz leju (1.).



- Pagrieziet FlexiClip izvelkamo vadotni uz krāsns kameras vidi (2.) un velciet pa augšējo stieni uz priekšu (3.).
- Noceliet FlexiClip izvelkamo vadotni no stieņa un izņemiet.

## Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte HBBL 71



Smalkā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

- cept konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biežpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes, tiek uzlabota apbrūnāšana no apakšpusēs.

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

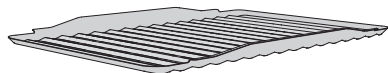
- Frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus bez eļļas var cept karstā gaisa plūsmā (AirFrying).
- Kaltēšanas / žāvēšanas laikā tiek pilnveidota gaisa plūsma ap produktu.

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

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

# Aprīkojums

## 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 izmantot lietderīgi. Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

## 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.

- Iebīdiet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

## Cepamā paplāte HBS 70



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

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

- Iebīdiet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

## Gourmet cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

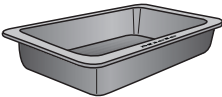
Miele Gourmet cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģi. Cepešu trauku virsmas ir klātas ar piedegumdrošu materiālu.

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

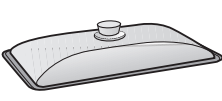
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

**Dziļums: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

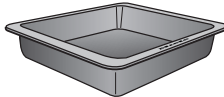


HBD 60-22

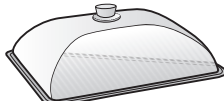


**Dziļums: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

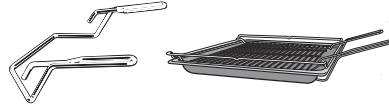


HBD 60-35



\* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

## Izņemšanas rokturis HEG



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

## Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- Miele universālā mikrošķiedras drāna
- Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

# Aprīkojums

## Drošības aprīkojums

- Cepeškrāsns **ieslēgšanas bloķēšana LOC** (skatiet nodaļu “Einstellungen”)
- **Ventilators**  
Ventilators ikvienā gatavošanas procesā ieslēdzas automātiski. Tas nodrošina krāsns kamerā sakarsētā gaisa sajaukšanos ar vēsāku istabas gaisu un tā atdzesēšanu, pirms tas izplūst starp durvīm un vadības paneli.  
Pēc gatavošanas procesa beigām ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas nišā nevarētu nogulsneties mitrums.  
Pēc noteikta laika ventilatora pēcdarbība automātiski izslēdzas.
- **Aizsargizslēgšana**  
Aizsargizslēgšana tiek automātiski aktivēta, ja cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlēta režīma.
- **Durvis ar gaisa caurplūdi**  
Durvis ir izgatavotas no daļēji siltumu atstarojošām stikla plāksnēm. Iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durtiņām, tādējādi ārējais stikls nesasilst.  
Tīrīšanas nolūkā durtiņas var demontēt 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 kļūst zemāka 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
- Apaļā cepamā veidne
- Apaļa cepšanas un AirFry veidne



## Pirms ekspluatācijas sākšanas

 Cepeškrāsni drīkst lietot tikai iebūvētā veidā.

- Ja darbības režīmu un grozāmais regulators < > ir iegremdēti, nospiediet tos, lai tie atrastos izvirzītā stāvoklī.


Diennakts laiku var mainīt tikai tad, ja darbības režīmu regulators ir pozīcijā **0**.

- Iestatiet diennakts laiku.

## Diennakts laika pirmreizējā iestatīšana

Diennakts laiks tiek parādīts 24 stundu formātā.



Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam displejā deg rādījums **12:00** un mirgo .

- Ar grozāmo regulatoru < > iestatiet diennakts laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.

Diennakts laiks tiek saglabāts.


Diennakts laiku var iestatīt arī 12 stundu formātā, iestatījumā **P 2** atlasot statusu **12** (skatīt nodaļu “Einstellungen”).

# Palaide

## Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize

Pirmajā cepeškrāsns karsēšanas reizē var būt jūtams nepatīkams aromāts. To var novērst, karsējot tukšu cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

Uzkarsēšanas reizes laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu. Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta nokāšanos 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 vadotnes uz atbalsta režģiem un ievietojiet visas plātnis, kā arī cepšanas režģi krāsns kamerā.
- Izvēlieties darbības režīmu **Booster** .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

- Izvēlieties maksimāli iespējamo temperatūru (250 °C).
- Karsējiet cepeškrāsni vismaz vienu stundu.
- Pēc uzkarsēšanas pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī **0**.

## 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 (skatiet nodaļu "Tīrīšana un kopšana").
- Iztīriet krāsns kameru ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

## Iestatījumu pārskats

Iestatījums	Statuss
<i>P 1</i> <b>Tageszeit Anzeige</b>	<i>5 0</i> Aus <i>5 1*</i> Ein <i>5 2</i> Nachtabstaltung
<i>P 2</i> <b>Tageszeit Zeitformat</b>	<i>24*</i> 24 stundu formāts <i>12</i> 12 stundu formāts
<i>P 3</i> <b>Tageszeit</b>	Einstellen, ⊕ mirgo
<i>P 4</i> <b>Lautstärke Signaltöne</b>	<i>5 0</i> Aus <i>5 1*</i> Melodien (1–7, 4*) <i>5 2</i> Solo-Ton (1–14, 8*)
<i>P 5</i> <b>Lautstärke Tastentön</b>	<i>5 0</i> Aus <i>5 4*</i> Ein: 5 1–5 7
<i>P 6</i> <b>Temperatur Einheiten</b>	<i>°C*</i> Celsija grādi <i>°F</i> Fārenheita grādi
<i>P 7</i> <b>Cepeškrāsns ieslēgšanas bloķēšana</b>	<i>5 0*</i> Aus <i>5 1</i> Ein Ieslēgšanas bloķēšana nepieļauj cepeškrāsns nesankcionētu lietošanu. Tā paliek ieslēgta arī pēc strāvas padeves pārtraukuma. Ieslēdzot cepeškrāsns, kamēr ir aktīva ieslēgšanas bloķēšana, displejā tiek parādīts <i>LOC</i> . Ieslēgšanas bloķēšanu vienam gatavošanas procesam var izslēgt, vismaz 6 sekundes turot nospiestu skārienaustiņu <i>OK</i> .

\* Rūpnīcas iestatījums

# Einstellungen

---


lestatījums	Statuss
<i>P 8</i> <b>Softwarever- sion</b>	Anzeige
<i>P 9</i> <b>Messeschal- tung Cepeš- krāsns</b>	<i>5 0*</i> Aus Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 se- kundes ir nospiests skārienaustiņš <i>OK</i> . Cepeškrāsni var lietot kā parasti.  <i>5 1</i> Ein Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekun- des ir nospiests skārienaustiņš <i>OK</i> . Ieslēdzot cepeškrāsni ar aktivētu demonstrācijas režīmu, tiek parādīts norādījums <i>FE5</i> . Apstipriniet ar <i>OK</i> .
<i>P 10</i> <b>Betriebsstun- den</b>	Anzeige

\* Rūpnīcas iestatījums

## Iestatījumu maiņa

Ar skārienaustiņu ≡ var atvērt izvēlni un personalizēt savu cepeškrāsni, pielāgojot rūpnīcas iestatījumus savām vajadzībām.

Iestatījumu *P* var mainīt, mainot statusu *5*.

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī **0** vai Beleuchtung .
- Izvēlieties skārienaustiņu ≡.



Tiek parādīts iestatījumu izvēles saraksts.

- Ar grozāmo regulatoru < > izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
- Apstipriniet ar *OK*.



Tiek izsaukts iestatījums un parādīts faktiskais statuss *5*, piemēram, *0*.

Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Lai mainītu statusu *5*:

- ar grozāmo regulatoru < > izvēlieties vēlamo statusu.
- Apstipriniet ar *OK*.

Izvēlētais statuss tiek saglabāts un atkal tiek parādīts iestatījums *P*.

Ja vēlaties mainīt vēl citu iestatījumu, rīkojieties atbilstoši iepriekšējiem norādījumiem.

- Tad atlasiet skārienaustiņu ≡.

# Kurzzeit

## Funkcijas Kurzzeit izmantošana

Atgādinājuma laika  $\Delta$  iespēju var izmantot atsevišķu procesu kontrolei, piemēram, olu vārīšanai.

Atgādinājuma laiku 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).

Maksimāli iestatāmais atgādinājuma laiks ir 59:59 minūtes:sekundes.

## Atgādinājuma laika iestatīšana

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

■ Izvēlieties skārientaustiņu  $\oplus$ .

■ Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet  $\Delta$  ar grozāmo regulatoru  $< >$ .

Mirgo  $\Delta$  un ir redzams 0:00.

■ Ar grozāmo regulatoru  $< >$  6:20 iestatiet minūtes:sekundes.

■ Apstipriniet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts

$\Delta$  un atgādinājuma laika atskaite tiek parādīta displejā, arī ja vienlaikus notiek gatavošanas process

Kad atgādinājuma laiks ir pagājis, mirgo  $\Delta$ , atskan signāls un laiks tiek skaitīts uz priekšu līdz maksimāli 59:59 minūtēm:sekundēm.

■ Izvēlieties skārientaustiņu  $\oplus$ .

Skaņas un gaismas signāli tiek izslēgti.

## Atgādinājuma laika labošana un dzēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu  $\oplus$ .

■ Ar grozāmo regulatoru  $\Delta$  izvēlieties rādījumu  $< >$ .

$\Delta$  mirgo un tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.










■ Ar grozāmo regulatoru  $< >$  mainiet atgādinājuma laiku.

**Norāde:** Ja vēlaties izdzēst atgādinājuma laiku, pagrieziet regulatoru  $< >$  pa kreisi vai pa labi, līdz tiek parādīts 0:00.

■ Apstipriniet ar OK.




Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts vai dzēsts.


## Darbības režīmu pārskats

Darbības režīmi	Ieteiktā vērtība	Apgabals
 Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
 Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
 Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
 Booster	160 °C	100–250 °C
 Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
 Unterhitze	190 °C	100–260 °C
 Grill groß	240 °C	200–280 °C
 Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
 Pyrolyse		

# Padomi elektroenerģijas taupīšanai

## Gatavošanas procesi

- Iznemiet no krāsns kameras visus piederumus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdiena 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 inovatorisks darbības režīms, kas ir piemērots nelielam produktam daudzumam, piemēram, dziļi saldētām 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").
- Pirolīzes tīrīšanu ir ieteicams uzsākt tieši pēc gatavošanas procesa. Atlikušais siltums mazina elektroenerģijas patēriņu.


## Elektroenerģijas taupīšanas režīms

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



## Vienkārša lietošana

- Ievietojiet ēdienu krāsns kamerā.
- Ar darbības režīmu regulatoru izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra un mirgo .

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažās sekundēs. Temperatūru var vēlāk mainīt ar grozāmo regulatoru < >.

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra, un sākas uzkaršēšanas fāze.

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

- Pēc gatavošanas procesa pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā **O**.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.

## Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pret jauno darbības režīmu.


Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

## 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:

-  Temperatūr
-  Garzeit

-  Gatavošanas laika beigas

## Temperatūras maiņa

Gatavošanas procesa laikā temperatūru un gatavošanas laiku var mainīt tikai tad, ja displejā tiek parādīta faktiskā temperatūra vai notiek laika atskaite.

- Mainiet temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.




Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar *OK*.

## 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, kā arī temperatūru.

Ievadot *Garzeit*  vai gatavošanas laika beigas  ar skārienaustiņu , varat automātiski izslēgt vai ieslēgt un izslēgt gatavošanas procesu.

-  *Garzeit*


Iestatiet ēdiena pagatavošanai nepieciešamo stundas:minūtes laiku. Pēc gatavošanas laika beigām krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlēta darbības režīma.





# Apkalpošana

-  Gatavošanas laika beigas Iestatiet laiku, kurā gatavošanas procesam ir jābeidzas. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.

## Gatavošanas procesa nekavējoša ieslēgšana un automātiska izslēgšana

Ja vēlaties nekavējoši sākt gatavošanas procesu un izslēgt to automātiski, iestatiet gatavošanas laika ilgumu **vai** gatavošanas laika beigu laiku.


- Izvēlieties skārientaustiņu .

Tiek parādīti rādījumi ,  un . Mirgo simbols .

- Ja vēlaties ievadīt gatavošanas laiku, apstipriniet ar *OK*.

Mirgo simbols .


- Ievadiet vēlamo laiku ar grozāmo regulatoru  $< >$ .
- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas laiks ir ievadīts. Displejā tiek parādīts ievadītais laiks un mirgo . Deg pārējo laiku simboli.



- Izvēlieties skārientaustiņu .

Gatavošanas laiks tiek parādīts displejā un deg .

Pēc šī laika gatavošanas process izslēgsies automātiski.

Ja vēlaties attiecīgā gatavošanas laika vietā iestatīt noteiktu gatavošanas beigu laiku, atlasiet .

## Gatavošanas procesa automātiska ieslēgšana un izslēgšana noteiktā laikā



Ja vēlaties gatavošanas procesu automātiski ieslēgt vai izslēgt vēlākā brīdī, iestatiet abus laikus (Garzeit  un gatavošanas beigu laiku .

- Vispirms iestatiet gatavošanas laiku: atlasiet skārientaustiņu .

Tiek parādīti rādījumi ,  un .


Mirgo simbols .

- Apstipriniet ar *OK*.

Ir redzams  un mirgo .

- Ievadiet vēlamo gatavošanas ilgumu ar grozāmo regulatoru  $< >$ .


- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas laiks ir ievadīts. Tiek parādīts iestatītais gatavošanas laiks un mirgo . Deg pārējo laiku simboli.

- Tagad iestatiet **gatavošanas beigu laiku:**


izvēlieties  ar grozāmo regulatoru  $< >$ .

- Apstipriniet ar *OK*.


Tiek parādīts automātiski aprēķinātais gatavošanas beigu laiks (diennakts laiks un gatavošanas laiks) un mirgo .

- Iestatiet vēlamo gatavošanas beigu laiku ar grozāmo regulatoru  $< >$ .

- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas beigu laiks ir ievadīts. Tiek parādīts iestatītais laiks un mirgo . Deg pārējo laiku simboli.

- Izvēlieties skārientaustiņu .

Displejā tiek parādīts laiks, kad sāksies gatavošanas laiks, un deg .

Gatavošanas laiks sākas norādītajā laikā un automātiski izslēdzas pēc iestatīta gatavošanas laika beigām.

## Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana


- Izvēlieties skārientaustiņu .

- Izvēlieties vēlamo laiku ar grozāmo regulatoru  $< >$ .

- Apstipriniet ar *OK*.



Tiek parādītas četras svītras --:--.

- Grieziet grozāmo regulatoru  $< >$  pa labi vai pa kreisi, līdz tiek parādīts iestatītais laiks.



- Apstipriniet ar *OK*.
  - Mainiet iestatīto laiku ar grozāmo regulatoru < >. Mirgo atbilstošs simbols.
  - Apstipriniet ar *OK*.
  - Izvēlieties skārientaustiņu .
- Labotais laiks tiek parādīts displejā un deg attiecīgais simbols.


Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā laiki tiek dzēsti.

## Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu .
  - Izvēlieties vajadzīgo laiku.
  - Apstipriniet ar *OK*.
- Tiek parādītas četras svītras --:--.
- Apstipriniet ar *OK*.
  - Izvēlieties skārientaustiņu .

Iestatītais laiks ir izdzēsts.




Ja izdzēšat gatavošanas laiku , automātiski tiek izdzēsts arī gatavošanas beigu laiks  un gatavošana tiek turpināta.

Izdzēšot gatavošanas beigu laiku , sākas gatavošanas process ar iestatīto ilgumu.


## Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana


Darbības režīms Booster ir izmantotams, lai ātri uzkaršētu krāsns kameru. Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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


- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:
  - tumšām maizes mīklām, kā arī rostbifam un filejai darbības režīmā Heißluft plus , un Ober-/Unterhitze .
  - kūkām un cepumiem ar īsu gatavošanas laiku (līdz 30 minūtēm), kā arī vāriņas mīklas (piemēram, biskvīta mīkla) darbības režīmā Ober-/Unterhitze .

## Ātrā uzkaršēšana

Izmantojot darbības režīmu Booster , var saīsināt uzkaršēšanas fāzi.

Gatavojot picas vai vāriņas mīklas izstrādājumus (piemēram, biskvītu, sīkos cepumus), uzkaršēšanas fāzē neizmantojiet darbības režīmu Booster .

Citādi šo ēdienu virspuse pārāk ātri tiks apbrūnināta.

- Atlasiet Booster .
- Izvēlieties temperatūru.
- Pārejiet uz vēlamo darbības režīmu pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- Ievietojiet ēdienu krāsns kamerā.

# Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūnīniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltainai 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 sienīņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nerasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķērsām, 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 nerasniedz 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.

# Konditorejas izstrādājumu cepšana


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

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

## Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir sniegts tāda paša nosaukuma nodaļā.

### 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.

### 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.

# Cepešu cepšana

## Ieteikumi cepšanai

- Varat izmantot jebkurus karstumizturīga materiāla traukus, piemēram, cepešu trauku, cepamos katlus, stikla veidnes, tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņus, romiešu katlus, universālo plāti, režģi un/vai grila un cepamo plāti (ja tāda ir), kas ir novietoti uz universālās plāts.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkaršēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana.
- 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 mērcei gatavošanai.
- Ja izmantojat **tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņu**, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi vai valēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to iespeķot.
- **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 Heißluft plus  atlasiet par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā režīmā Ober-/Unterhitze .
- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts gatavošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā gatavošanas traukā.

## Gatavošanas laika izvēle

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


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


## Ieteikumi

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

## Norādījumi par darbības režīmiem



Pārskats par darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir sniegts tāda paša nosaukuma nodaļā.

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.

## Heißluft plus 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.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

## Ober-/Unterhitze izmantošana

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

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

## Eco-Heißluft izmantošana

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

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

# Grilēšana

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

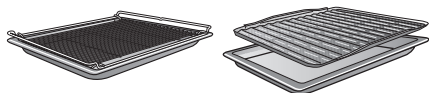
Ja grilēšanas laikā durvis ir atvērtas, karstais krāsns kameras gaiss vairs netiek novadīts uz dzesēšanas ventilatoru un atdzesēts. Vadības elementi sakarst.

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

## Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana. Aizveriet iekārtas durvis un augšējo / grila sild-elementu karsējiet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūklā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet gaļas šķēles, pretējā gadījumā gaļas sula iztecēs.
- Liesu gaļu var apziest ar eļļu. Neizmantojiet nekādas citas taukvielas, jo tās ātri kļūst pārāk tumšas vai dūmo.
- Plakanas vai šķēlēs sagrieztas zivis notīriet un apkaisiet ar sāli. Zivis var arī apslacīt ar citronu sulu.
- Izmantojiet universālo plāti, uz kuras ir uzlikts režģis, vai grila un cepešu plāti (ja tāda ir). Grila un cepešu plāts nepieļauj nopilējušās cepeša sulas piedegšanu, ļaujot to vēlāk lietderīgi izmantot. Ar otu apziediet režģi vai grila un cepešu plāti ar eļļu un uzlieciet grilējamo produktu.

Nelietojiet cepamo plāti.



## Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī dokumenta beigās.

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

## Temperatūras izvēle

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

## Ievietošanas līmeņa izvēle

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



## Gatavošanas laika izvēle

- Plānas gaļas vai zivju šķēles grilējiet apmēram 6–8 minūtes no katras puses.  
Lai grilēšanas laiki pārmērīgi neatšķirtos, šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai grilējamie produkti nav gatavi.
- **Lai pārbaudītu gatavību**, uzspiediet gaļai ar karoti. Tā var konstatēt, cik dziļi gaļa ir gatava.
- **angļu/vāji apcepta**  
Ja gaļa joprojām ir ļoti elastīga, tās iekšpuse vēl ir sārta.
- **vidēji apcepta**  
Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.
- **stipri apcepta**  
Ja gaļu gandrīz nemaz nevar iespiest, tā ir pilnībā izcepta.

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

## Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir sniegts tāda paša nosaukuma nodaļā.

### 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.

### 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.


## Citi lietojuma veidi

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- Auftauen
- Gatavošana zemākā temperatūrā
- Konservēšana
- Dörren
- Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni
- Trauku sildīšana

### Auftauen

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

- Atlasiet darbības režīmu Heißluft plus  un temperatūru 30–50 °C.

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldētie produkti tiek saudzīgi atkausēti.



Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

### Ieteikumi

- Pirms atkausēšanas ievietojiet no iepakojuma izņemtus saldētos produktus uz universālās plāts vai bļodā.
- Atkausējot putnu gaļu, izmantojiet universālo plāti, uz kuras ir uzlikts režģis. Tādējādi saldētie produkti neatradīsies izplūstošajā šķidrumā.

- Gaļa, putnu gaļa un zivis pirms gatavošanas nav jāatkausē pilnībā. Pietiek, ja šie produkti ir daļēji atkausēti. Produktu virskārta ir pietiekami mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

### Gatavošana zemākā temperatūrā

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

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

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

- Cepšanai lietojiet tikai rūpīgi notecinātu, liesu gaļu bez cīpslām un treknuma. Kauli iepriekš ir jāizņem.
- Apcepšanai izmantojiet taukvielas, kuras var 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. Nostāvēšanās laiks nav nepieciešams.


- Līdz pasniegšanai turiet gaļu siltā krāsns kamerā. Tas ēdiena kvalitāti neietekmēs.
- Lai gaļa tik ātri neatdzistu, pasniedziet to uz sasildītiem šķīvjiem un ar ļoti karstu mērci. Gaļas temperatūra ir optimāli piemērota tūlītējai pasniegšanai.

## Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

- Iebīdīet universālo plāti ar režģi 2. ievietošanas līmenī.
- Atlasiet darbības režīmu Ober-/Unterhitze  un 120 °C temperatūru.
- Karsējiet krāsns kameru kopā ar universālo plāti un režģi aptuveni 15 minūtes.
- Kamēr krāsns kamera uzkarst, uz plīts rūpīgi 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 (skatiet nodaļu "Gatavošanas tabulas").
- Pabeidziet gaļas gatavošanu.

## Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

- Pirms konservēšanas izskalojiet burkas ar karstu ūdeni un piepildiet tās ne vairāk kā 2 cm zem augšējās malas.
- Pēc produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni un aizveriet tās.
- Iebīdīet universālo plāti 2. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tās burkas.
- Atlasiet darbības režīmu Heißluft plus  un temperatūru 160–170 °C.

## Citi lietojuma veidi

- Uzgaidiet, līdz kļūst redzamas “pērles” (burkās vienmērīgi paceļas burbulīši).



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazemīniet 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 dāržeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas iestatiet norādīto termiskās pēcapstrādes temperatūru un ļaujiet burkām norādīto laiku silt krāsns kamerā.

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

 Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

### Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

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

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

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


## Kaltēšana

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







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






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


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

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

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


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

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

\* Garšaugus žāvējiet tikai uz universālās plāts 2. ievietošanas līmenī un lietojiet darbības režīmu Ober-/Unterhitze , jo lietojumā Heiβluft plus 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 cimdus.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

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

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

## Citi lietojuma veidi

### Dziļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdieni

#### Ieteikumi par kūkām, picām, bagetēm

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

#### Ieteikumi par frī kartupeļiem, kroketēm un līdzīgiem produktiem

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


#### 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.
- Iebīdiet ēdienu iepriekš uzkaršētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

### Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmantojiet režīmu Heiḥluft plus .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.

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

 Apdedzināšanās risks!

Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.



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.



Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

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

Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

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

Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

- nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda beržamos.

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt. Vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīrīšanu, var padarīt tīrīšanu darbietilpīgāku.

Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

Piederumi nav piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

## Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai:

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

**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 Flexi-Clip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir);
- nolocīt leju augšējo / grila sildelementu.

# Tīrīšana un kopšana

## 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.

## Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)

Izlijušas augļu sulas vai cepešu paliekas var radīt uz virsmām paliekošas krāsašas 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.

## Cepečkrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

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

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

Nesmidziniet cepečkrāsns tīrīšanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.

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

- Laujiet cepečkrāsns tīrīšanas līdzeklim iedarboties atbilstoši norādījumiem, kas ir sniegti uz iepakojuma.

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

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

## Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm

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

Nekad nemazgājiet FlexiClip izvelkamās vadotnes trauku mašīnā.


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



- uz īsu brīdi (apmēram 10 minūtēm) iemērciet FlexiClip izvelkamās vadotnes karstā mazgāšanas sārmā; ja nepieciešams, varat papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi; lodīšu gultņus var notīrīt ar mīkstu birsti.

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

## Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse

Manuālas tīrīšanas vietā krāsns kameru var tīrīt, izmantojot 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 augstajās temperatūrās var tikt sabojāti piederumi.

Pirms sākat pirolīzes tīrīšanu, izņemiet visus piederumus no krāsns kameras. Tas attiecas arī uz atbalsta režģiem un papildus pasūtāmajiem piederumiem.


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.

- Izņemiet no krāsns kameras piederumus (arī atbalsta režģi).

## Pirolīzes tīrīšanas uzsākšana


 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.

# Tīrīšana un kopšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pirolīzes tīrīšanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastajā režīmā.


Neļaujiet bērniem pirolīzes tīrīšanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.




- Atlasiet iespēju “Pirolīze” .

Tiek parādīts *Py1*. Cipars mirgo.

Ar grozāmo regulatoru < > var izvēlēties opciju *Py1*, *Py2* vai *Py3*.

- Izvēlieties vēlamo pirolīzes pakāpi.
- Apstipriniet ar *OK*.



Displejā ir redzami rādījumi *Py* un .

Kamēr rādījums  mirgo, durvis tiek automātiski bloķētas. Tiklīdz durvis ir bloķētas, iedegas  un tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīrīšanas ilgums .

Pēc tam automātiski ieslēdzas krāsns kameras karsēšana un dzesēšanas ventilators.

Pirolīzes tīrīšana tiek sākota. Tās ilgumu mainīt nav iespējams.

Krāsns kameras apgaismojums pirolīzes tīrīšanas laikā ir izslēgts.

Ja pirolīzes tīrīšanas laikā iestatāt atgādinājuma laiku, atgādinājuma laika atskaite tiek rādīta prioritāri. Kad atgādinājuma laiks ir pagājis, mirgo , laiks tiek skaitīts uz priekšu. Tiklīdz pieskarieties skārientaustiņam , skaņas un gaismas signāli tiek izslēgti. Tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīrīšanas laiks.


## Vēlāka pirolīzes tīrīšanas uzsākšana


Sāciet pirolīzes tīrīšanu, kā ir aprakstīts, un pirmajās piecās minūtēs pārceliet beigu laiku.

- Izvēlieties skārientaustiņu .


Mirgo simbols .

- Apstipriniet ar *OK*.
- Ar grozāmo regulatoru < > iestatiet vēlamo beigu laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.



Kamēr mirgo , displejā tiek parādīts beigu laiks, kas ir aprēķināts, faktiskajam diennakts laikam pieskaitot izvēlēto pirolīzes tīrīšanas ilgumu.



Kad iedegas , tiek parādīts pirolīzes tīrīšanas sākuma laiks.

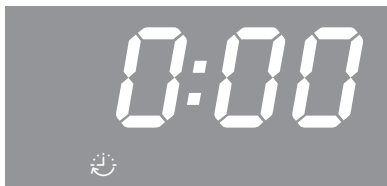
Tiklīdz tiek sasniegts sākuma laiks, ieslēdzas krāsns kameras karsēšana un var sekot līdz atlikušajam pirolīzes tīrīšanas laikam.

**Norāde:** Kamēr nav sasniegts sākuma laiks, nospiežot skārientaustiņu , var 15 sekundes aplūkot vai labot beigu laiku.



## Pēc pirolīzes tīrīšanas beigām

Vispirms tiek parādīts rādījums *0:00*,  un .

Kamēr deg rādījums , durvis vēl ir bloķētas. Kad rādījums  mirgo, durvis tiek atbloķētas.



Tiklīdz durvis ir atbloķētas:

-  nodziest;
- mirgo simbols ;
- atskan skaņas signāls, ja skaņas signāls ir ieslēgts.
- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā **0**.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Ļaujiet sildelementiem un krāsns kamerai vispirms atdzist, pirms sākat tīrīt iespējamus pirolīzes atlikumus.

- Iztīriet krāsns kameru no iespējamiem pirolīzes atlikumiem (piemēram, pelniem), kuru daudzums ir atkarīgs no krāsns kameras netīrības pakāpes.

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.

## Pirolīzes tīrīšanas pārtraukšana


Pēc pirolīzes tīrīšanas pārtraukšanas durvis paliek bloķētas, kamēr temperatūra krāsns kamerā neklūst zemāka kā 280 °C. Rādījums  izgaismojas tik ilgi, līdz temperatūra krāsns kamerā ir pazeminājusies zem šīs vērtības. Kad rādījums  mirgo, durvis tiek atbloķētas.

Pirolīzes tīrīšanas pārtraukšanu izraisa šādi notikumi:

- darbības režīma izvēles slēdža pagriešana cita režīma pozīcijā vai pozīcijā **O**.

Ja vēlaties no jauna sākt pirolīzes tīrīšanu, pagrieziet darbības režīma izvēles slēdzi stāvoklī Pirolīze ;

- strāvas padeves pārtraukums.

Pēc strāvas padeves atjaunošanas rādījums **Py** izgaismojas tik ilgi, līdz krāsns kameras temperatūra kļūst zemāka nekā 280°C. Pēc tam mirgo  un durvis tiek atbloķētas. Pēc tam mirgo **Py**.

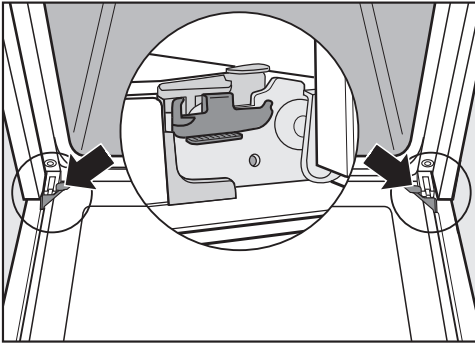
- Ja vēlaties pirolīzes tīrīšanu sākt vēlreiz, apstipriniet ar **OK**. Pēc tam var vēlreiz izvēlēties un uzsākt nepieciešamo pirolīzes tīrīšanu.

Tiklīdz pagriezīsiet darbības režīmu regulatoru stāvoklī **O**, **Py** turpinās mirgot. Ievadiet diennakts laiku no jauna (skatiet nodaļu "Einstellungen").

# Tīršana un kopšana

## Durvis demontāža

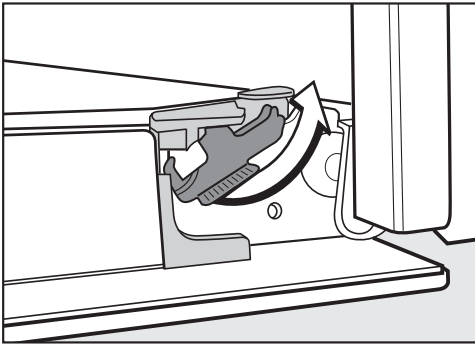
Durvis sver apm. 10 kg.



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 atsīties pret cepeškrāsni.

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

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



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

## 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 tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus. 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 cepeškrānsi.


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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi var bojāt alumīnija profilu virsmas.

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

Ja durvju stikli nokrīt zemē, tie var saplīst.

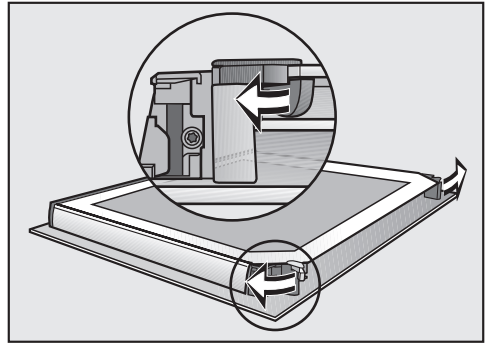
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

 Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

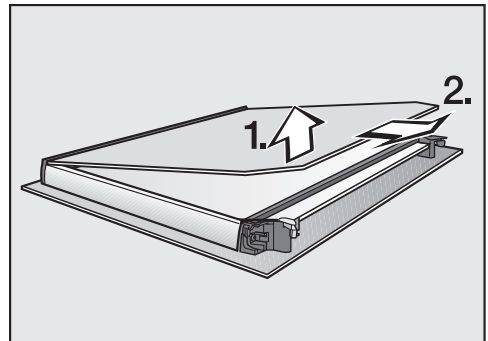
Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

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



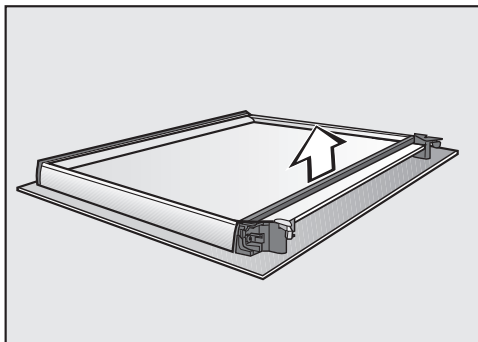
- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Secīgi demontējiet durvju iekšējo stiklu un abus vidējos stiklus:

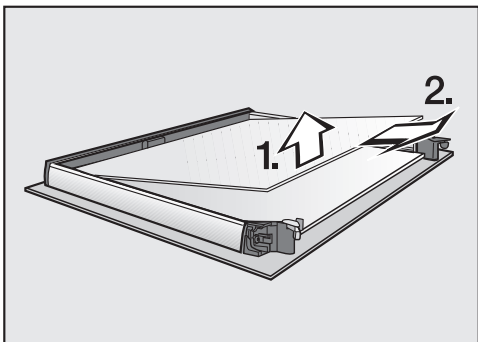


- **nedaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;

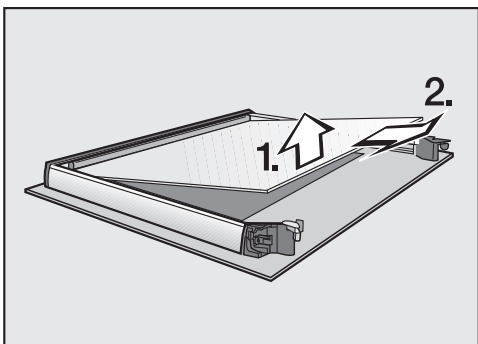
## Tīrīšana un kopšana



- noņemiet blīvējumu;



- nedaudz paceliet augšējo iekšējo stiklu un izņemiet to;



- nedaudz paceliet apakšējo iekšējo stiklu un izņemiet to.

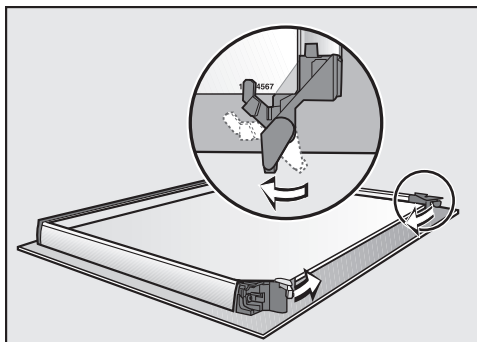
- Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

- 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.

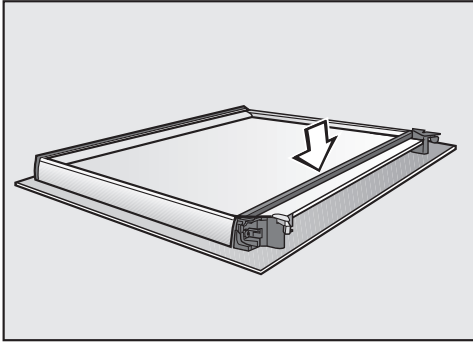
- Apakšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā).



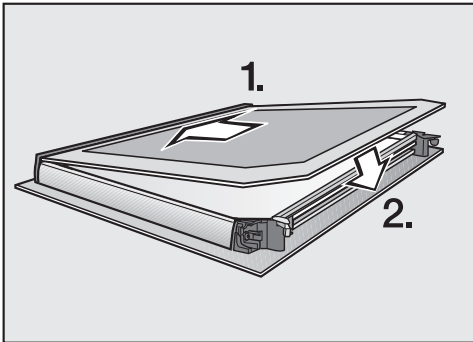
- Durvju stikla fiksācijas elementi ir jāpagriež uz iekšpusi tā, lai šie elementi atrastos uz apakšējā no abiem vidējiem durvju stikliem.

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

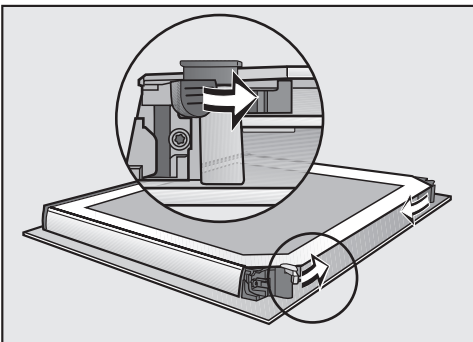
Durvju stiklam ir jāatrodas uz fiksācijas elementiem.



- Uzlieciet blīvējumu.



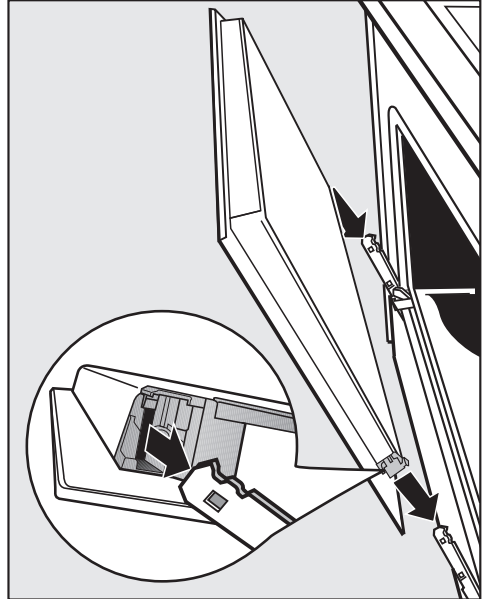
- Iebīdiet durvju iekšējo stiklu plastmasas līstē tā, lai matēti apdrukātā puse būtu vērsta uz leju, un ievietojiet durvju iekšējo stiklu starp fiksācijas elementiem.



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

Durvis ir atkal saliktas kopā.

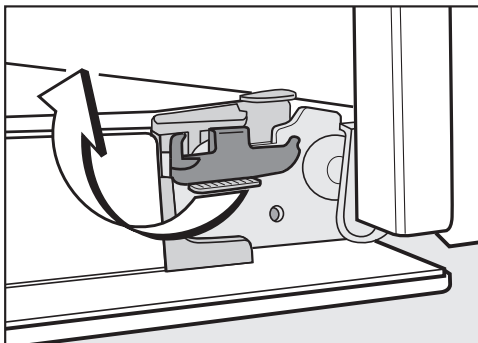
## Durvju montāža



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

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

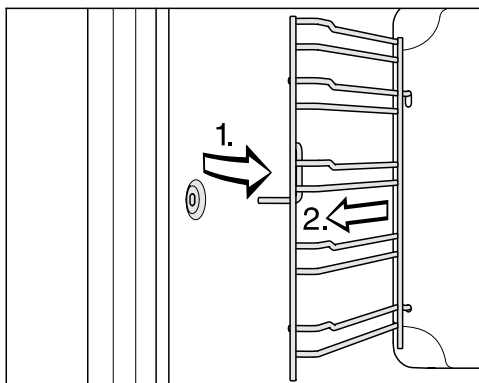
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

Ja vēlaties FlexiClip izvelkamās vadotnes demontēt atsevišķi, izpildiet norādījumus nodaļas “Aprīkojums” sadaļā “Flexi-Clip 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.



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.

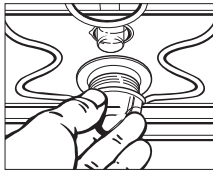

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejs ir ap-tumšots.</b>	<p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
<b>Krāsns kamera nekarst.</b>	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana <i>LOC</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet ieslēgšanas bloķēšanu (skatiet nodaļu “Einstellungen”).</li> </ul>
	<p>Ir ieslēgts demonstrācijas režīms <i>DES</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu (skatiet nodaļu “Einstellungen”).</li> </ul>
	<p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
<b>Diennakts laiks nav pareizs vai displejā ir redzams <i>CANC</i>.</b>	<p>Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ievadiet diennakts laiku no jauna (skatiet nodaļu “Einstellungen”). Arī gatavošanas procesu ilgums ir jāievada vēlreiz.</li> </ul>
<b>Displejā negaidīti tiek parādīts simbols <i>0:00</i> un vienlaikus mirgo simbols . Iespējams, atskan arī skaņas signāls.</b>	<p>Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku un ir aktivēta ārkārtas izslēgšana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pagrieziet darbības režīma regulatoru pozīcijā <b>0</b>. Pēc tam cepeškrāsns atkal ir darba gatavībā.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā deg vai mirgo rādījums <i>P4</i> .	<p>Ir bijis strāvas padeves pārtraukums un tāpēc pirolīzes tīrīšana tika pārtraukta.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;">Kamēr krāsns kameras temperatūra pārsniedz 280 °C, deg rādījums  un durtiņas ir bloķētas.</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiklīdz pagriezīsit darbības režīmu regulatoru stāvoklī <b>O</b>, <i>P4</i> turpinās mirgot. Ievadiet diennakts laiku no jauna (skatiet nodaļu “Einstellungen”).</li> </ul>
Displejā ir redzams rādījums <i>F 32</i> .	<p>Nedarbojas iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā <b>O</b> un no jauna izvēlieties vēlamo pirolīzes tīrīšanu. Ja kļūme atkārtojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
Displejā ir redzams rādījums <i>F 33</i> .	<p>Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pagrieziet darbības režīmu izvēles slēdzi pozīcijā <b>O</b>. Ja kļūme atkārtojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
Displejā ir redzams rādījums <i>F XX</i> .	<p>Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	<p>Signāla tonis ir izslēgts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēdziet skaņas signāla toni (skatiet nodaļu “Einstellungen”).</li> </ul>
Pēc gatavošanas procesa beigām ir dzirdams iekārtas darbības trokšnis.	<p>Pēc gatavošanas procesa beigām dzesēšanas ventilators paliek ieslēgts un nodrošina, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas nišā nenogulsnētos mitrums. Pēc noteikta laika dzesēšanas ventilatora pēcdarbība automātiski izslēdzas.</p>
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>

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Kūka/cepumi netiek vienmēri- gi apbrūnināti.</b></p>	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ievietošanas līme- nis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninā- jums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza tem- peratūra 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 veid- nes.</li> </ul>
<p><b>FlexiClip izvelka- mās vadotnes ir grūti iebīdāmas vai izvelkamas.</b></p>	<p>FlexiClip izvelkamo vadotņu gultņos nav pietiekami daudz smērvielas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieļļojiet gultņus ar Miele īpašo smērvielu. Tikai Miele īpašā smērvielā ir piemērota augstajām tempera- tūrām krāsns kamerā. Citas smērvielas sakarstot var sacietēt un nobloķēt FlexiClip izvelkamās vadotnes. Miele īpašo smērvielu var iegādāties pie Miele specializētā tirgotāja vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
<p><b>Pēc pirolīzes tīrī- šanas krāsns ka- merā vēl ir netī- rumi.</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 paredzē- tu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mik- rošķiedras drānu. Ja pēc tam vēl ir palikuši lieli netīrumi, sāciet pirolīzes tīrīšanu vēlreiz, ja nepieciešams, veiciet to ilgāk.</li> </ul>
<p><b>Pēc pirolīzes tīrī- šanas procesa durvis nevar at- vērt.</b></p>	<p>Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā <b>0</b>.</li> <li>■ Ja durvju bloķēšana neatveras, sazinieties ar klientu apkalpo- šanas dienestu.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p data-bbox="73 201 275 316"><b>Krāsns kameras augšējais apgaismojums neieslēdzas.</b></p> 	<p data-bbox="303 201 617 233">Ir bojāta halogēnā spuldze.</p> <div data-bbox="303 236 1031 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="320 248 628 280">⚠ Apdedzināšanās risks!</p><p data-bbox="320 288 1003 344">Sildelementiem ir jābūt izslēgtiem. Krāsns kamerai ir jābūt atdzisušai.</p></div> <ul data-bbox="303 379 1025 722" style="list-style-type: none"><li data-bbox="303 379 1025 467">■ Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus.</li><li data-bbox="303 475 1025 563">■ Pagrieziet spuldzes pārsegu par vienu ceturtdaļapgriezieni pa kreisi un izvelciet to kopā ar blīvgredzenu no korpusa virzienā uz leju.</li><li data-bbox="303 571 1025 627">■ Nomainiet halogēno spuldzi (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokols G9).</li><li data-bbox="303 635 1025 691">■ Ievietojiet spuldzes pārsegu kopā ar blīvgredzenu korpusā un nostipriniet to, pagriežot pa labi.</li><li data-bbox="303 699 1025 722">■ Pievienojiet cepeškrāsni pie elektrotīkla.</li></ul> <p data-bbox="303 738 1031 802">Ir izvēlēts darbības režīms Eco-Heißluft . Šajā darbības režīmā krāsns kameras apgaismojums neieslēdzas.</p>

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.

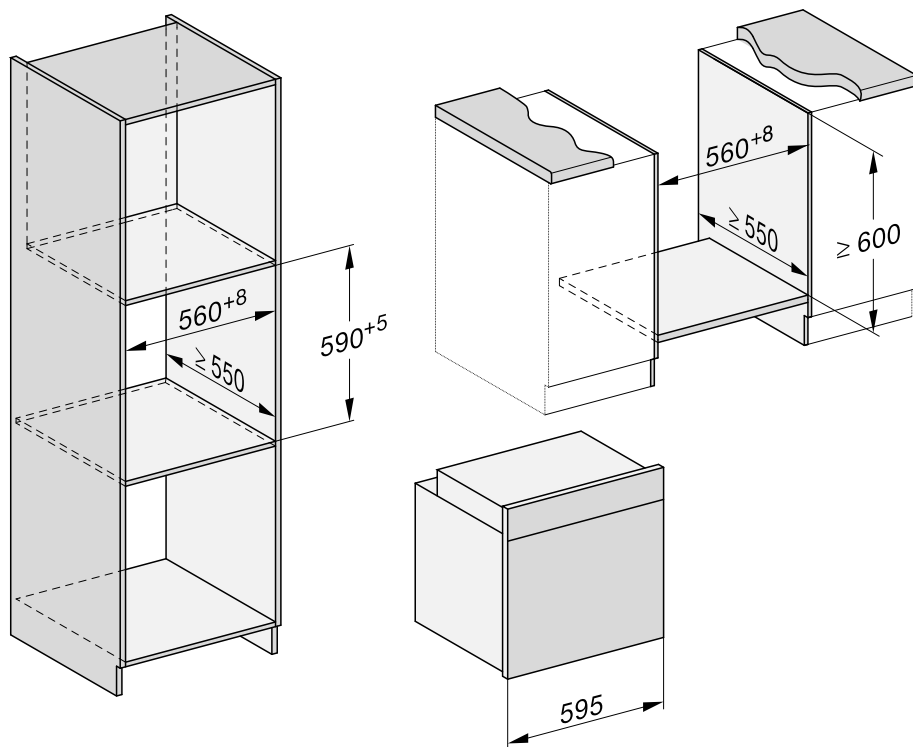
# Uzstādīšana

## Iebūvēšanas izmēri

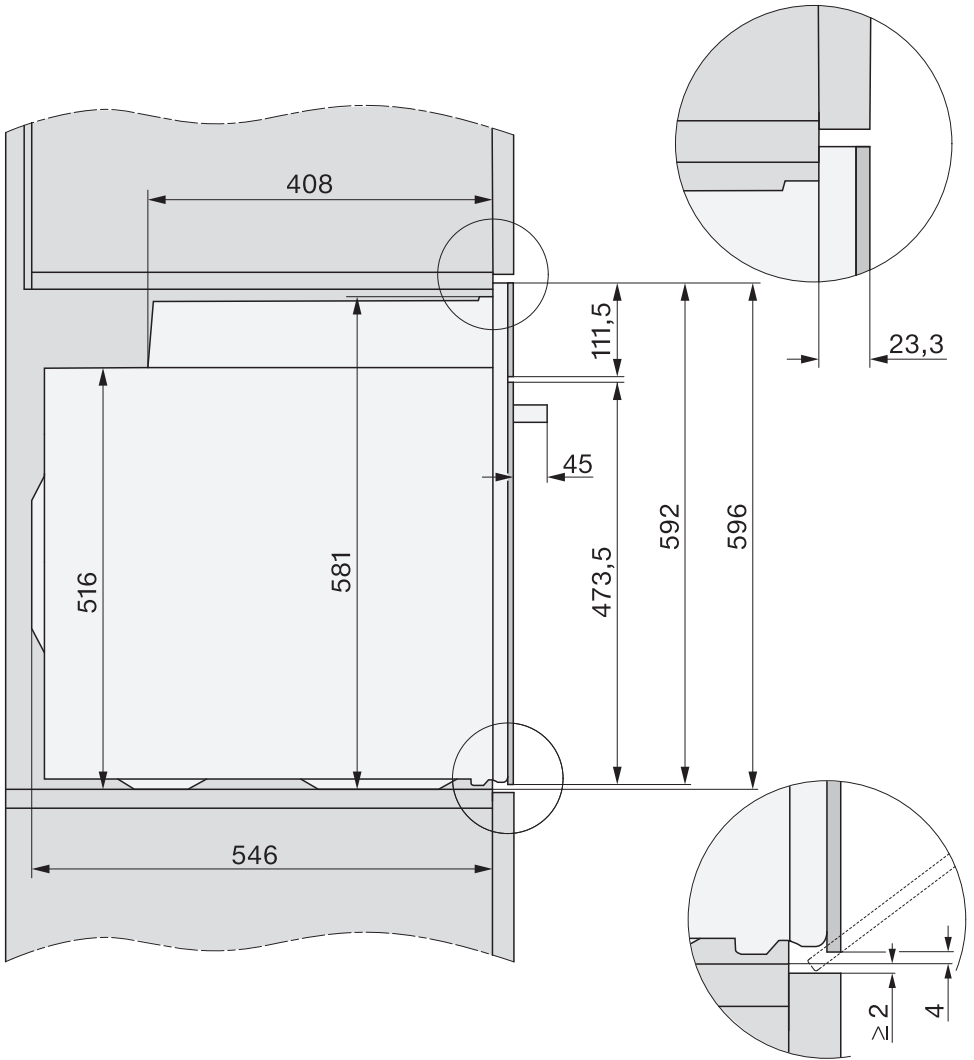
Izmēri ir norādīti milimetros.

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

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

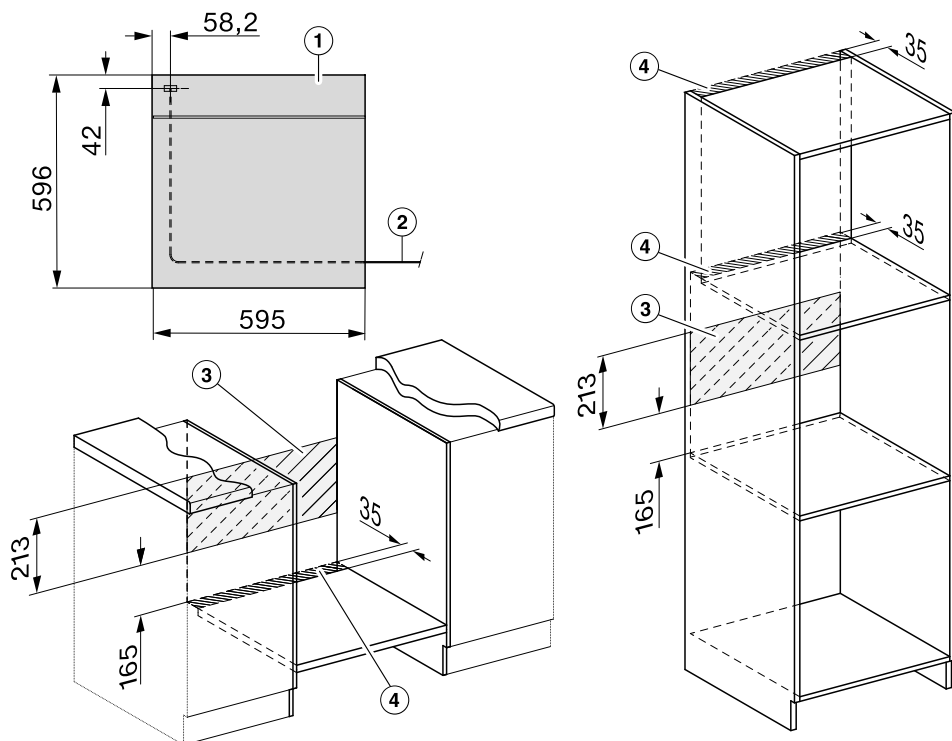


## Sānskats H 24xx



# Uzstādīšana

## 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>



## 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 pārāk mērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).

Iebūvēšanas laikā obligāti ņemiet vērā turpmāk minētos nosacījumus. Pārlicinieties, ka plaukts, uz kura tiek novietota cepeškrāsns, nepieguļ sienai. Neuzstādiet pie iebūvēšanas nišas sānu sienām siltumizolācijas līstes.

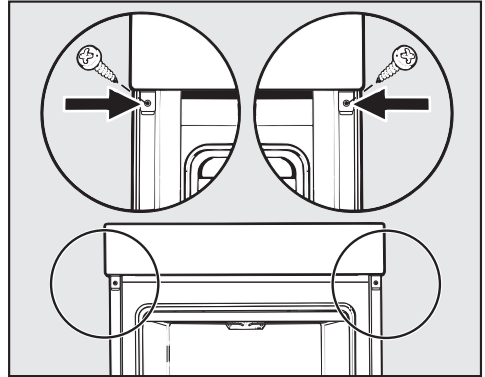
- Pieslēdziet cepeškrāsns elektrotīklam.

Nesot cepeškrāsns aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

Pirms plīts iebūvēšanas ir ieteicams demontēt durvis (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Durvju demontāža") un izņemt piederumus. Tad cepeškrāsns būs vieglāka, iebīdot to iebūvēšanas nišā, turklāt nejauši nenesīsiet to aiz durvju roktura.

- Iebīdiet cepeškrāsns iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet cepeškrāsns.
- Ja durvis nav demontētas, atveriet durvis.



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

# Uzstādīšana

## Elektrotīkla pieslēgums

 Savainojumu risks!

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

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

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

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

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

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

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

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādiet:

- modeļa apzīmējumu;
- sērijas numuru;

- pieslēguma parametrus (nominālo spriegumu / frekvenci / maksimālo pieslēguma vērtību).

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





## Cepeškrāsns

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.

## Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡️ (°C)	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 (min.)
			+HFC	-HFC	
Kēksiņi (1 plāts)		150–160	1	2	25–35
Kēksiņi (2 plāti)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	1 <sup>4</sup>	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	3	20–30
Mazas kūciņas* (2 plāti)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Smilšu kūka (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisn- stūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vainag- veida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), 🕒 Gatavošanas laiks,  Heiðluft plus,  Ober-/Unterhitze

\* 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. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- 3 Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī. Ja jūsu rīcībā ir vairāki FlexiClip izvelkamo vadotņu pāri, iebūvējiet tikai vienu no tiem.
- 4 Ja jūsu rīcībā ir vairāki FlexiClip izvelkamo vadotņu pāri, iebūvējiet tikai vienu no tiem.
- 5 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

# Gatavošanas tabulas

## Smilšu mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		Temperatūra (°C)	Ievietošanas līmenis <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Gatavošanas laiks (min.)
			+HFC	-HFC	
Apaļie cepumi (1 plāts)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Apaļie cepumi (2 plātis)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Krēpeles* (1 plāts)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Krēpeles* (2 plātis)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Ābolu pīrāgs* (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Pārklātā ābolkūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Augļu kūka ar glazūru (1 plāts)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Krēpeles, saldās (1 plāts)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Darbības režīms, Temperatūra, Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heiβluft plus, Eco-Heiβluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).

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

2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .

3 Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.

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

## Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡️ (°C)			🕒 (min.)
			+HFC	-HFC	
Apaļais kēkss (režģis, apaļā veidne, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Ziemassvētku kūka (1 plāts)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Drumstalu kūka ar / bez augļiem (1 plāts)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 plāts)		160–170	1	2	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (2 plātis)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Baltmaize, brīvi cepta (1 plāts)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Baltmaize (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pilngraudu maize (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Rauga mīklas raudzēšana (režģis)		30–35	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), 🕒 Gatavošanas laiks, Heiðluft plus, Ober-/Unterhitze

- Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.
- Iepriekš uzkrāsējiet krāsns kameru, pirms iebidāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.
- Novietojiet režģi uz krāsns kameras pamatnes un uzlieciet trauku uz tā. Atkarībā no trauka lieluma var izņemt arī atbalsta režģus.
- Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

# Gatavošanas tabulas

## Biezpiena un eļļas mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡️ (°C)			🕒 (min.)
			+HFC	-HFC	
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 plāts)		160–170	2	3	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (2 plāts)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),  
🕒 Gatavošanas laiks, Heiðluft plus, Ober-/Unterhitze

- 1 Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.
- 2 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāts dažādos laikos.










## Biskvīta mīkla


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

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),  
🕒 Gatavošanas laiks, Heiðluft plus, Ober-/Unterhitze

- \* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.  
Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- 1 Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.
  - 2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster

## Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

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

















 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),











🕒 Gatavošanas laiks,  Heiļluft plus

- 1 Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.
- 2 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāti dažādos laikos.



# Gatavošanas tabulas

## Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		°C			⌚ (min.)
			+HFC	-HFC	
Krēpeles, pikantās (1 plāts)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Sīpolu rausis (1 plāts)		180–190 <sup>1</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	1	2	20–30
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	1	2	25–35
Dziji sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	1	2	20–25
Graudziņi* (režģis)		250	–	3	6–9
Sacepumi / gratēni (piemēram, grauzdiņi) (režģis uz universālās plāts)		250 <sup>2</sup>	2	3	3–6
Grilēti dārzeņi (režģis uz universālās plāts)		250 <sup>2</sup>	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Dārzenų ragu (1 universālā plāts)		180–190	1	2	40–60


















 Darbības režīms,  Temperatūra,  levietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),  
 Gatavošanas laiks,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken,  Heißluft plus,  Eco-Heißluft,  Grill groß,  Umluftgrill










\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- 1 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- 2 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- 3 Kad ir pagājuši puse gatavošanas laika, apgrieziet produktu.





## Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)	 <sup>5</sup>	 (min.)	 <sup>10</sup> (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Liellopa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Viegli apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Vidēji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Stipri apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rostbifs, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Viegli apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Vidēji apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Stipri apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burgeri, kotletes* (režģis 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts 1. ievietošanas līmenī)	 <sup>2</sup>	280 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–















 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>10</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra,  Heišluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heišluft,  Grill groļ

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.


- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 90 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 100 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktu.
- Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Gatavošanas tabulas


















## Teļa gaļa

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


 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>7</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra, <sup>2</sup> Heiðluft plus, <sup>2</sup> Ober-/Unterhitze

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebidāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Iepriekš karšējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

## Cūkgaļa












Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)	 <sup>5</sup>	 (min.)	 <sup>10</sup> (°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Cūkgaļas fileja, apm. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Cepts šķiņķis, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Brokastu speķis / bekons <sup>1</sup>		280 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Cepamās desiņas <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>10</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra,  Heiβluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heiβluft,  Grill groβ


- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 60 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Pēc 100 minūšu gatavošanas noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktu.
- Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Gatavošanas tabulas

## Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,  Produkta vidusdaļas temperatūra,  Ober-/Unterhitze

- 1 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- 2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebidāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- 3 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- 4 Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- 5 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 50 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 6 Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

## Putnu gaļa, zivis
















Gatavojamais produkts (piederumi)		Temperatūra (°C)	Levietošanas līmenis <sup>5</sup>	Gatavošanas laiks (min.)	Produkta vidusdaļas temperatūra (°C) <sup>7</sup>
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (universālā plāts)		170–180	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Cālis, apm. 1,2 kg (režģis uz universālās plāts)		180–190 <sup>1</sup>	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 4 kg (cepešu trauks)		160–170	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (universālā plāts)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (universālā plāts)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Zivs fileja folijā, 200–300 g (universālā plāts)		200–210	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80








Darbības režīms, Temperatūra, Levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Heiβluft plus, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Eco-Heiβluft



- 1 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster
- 2 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- 3 Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- 4 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- 5 Gatavošanas procesa sākumā pievienojiet aptuveni 0,25 l šķidruma.
- 6 Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 7 Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Informācija pārbaudes institūcijām

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

Pārbaudes ēdieni (piederumi)		(°C)			
			+HFC	-HFC	
Mazas kūciņas (1 cepamā plāts <sup>1</sup> )		150	1 <sup>7</sup>	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2 <sup>7</sup>	3	20–30
Mazas kūciņas (2 cepamās plātis <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>8</sup>	1+3	30–40
Krēpeles (1 cepamā plāts <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Krēpeles (2 cepamās plātis <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>8</sup>	1+3	40–50 <sup>9</sup>
Ābolu pīrāgs (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidne <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Ūdens biskvīts (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidne <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180 <sup>4</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Grauzdiņi (režģis <sup>1</sup> )		250	–	3	6–9
Burgeri (režģis <sup>1</sup> 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts <sup>1</sup> 1. ievietošanas līmenī)		280 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>10</sup>

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),  Gatavošanas laiks,  Heiřluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Grill groř


- Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.
- Izmantojiet matētu tumšu saliekamo veidni. Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.
- Vienmēr izvēlieties zemāko temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdianu, kad ir pagājis īsākais norādītais gatavošanas laiks.
- Iepriekř uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. řim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Iepriekř karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. řim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- Ja jūsu rīcībā ir vairāki FlexiClip izvelkamo vadotņu pāri, iebūvējiet tikai vienu no tiem.
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakřējā ievietošanas līmenī. Ja jūsu rīcībā ir vairāki FlexiClip izvelkamo vadotņu pāri, iebūvējiet tikai vienu no tiem.
- Ja cepamais produkts řķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktu.

## 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 .
- Mērījumu veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mērījumu veikšanai nepieciešamie piederumi.  
Neizmantojiet citus iespējamus piederumus, piemēram, FlexiClip izvelkamās slīdītes vai daļas ar katalītisko pārklājumu, piemēram, sānu sienas vai augšējo pārsegu.
- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ievērot priekšnoteikumu, ka iekārtas durvīm mērījuma laikā ir jābūt cieši aizvērtām.  
Atkarībā no izmantotajiem mērīšanas elementiem var vairāk vai mazāk tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mērījumu rezultātus. Šo trūkumu var novērst, durtiņas piespiežot. Nelabvēlīgos apstākļos šim nolūkam, iespējams, ir jāizmanto piemēroti tehniskie palīg līdzekļi. Parastā ikdienas lietošanā šis trūkums nerodas.

## Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

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

MIELE	
<b>Modeļa nosaukums/apzīmējums</b>	H 2455 BP, H 2457 BP
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns ( $EEI_{cavity}$ )	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	
A +++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)	A+
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režīmā	1,10 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

# 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, darbspēka 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 nevēlēšanās 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 nepareiza 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, precīzi pagrūžot vai tai nokrītot, laikapstākļu 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
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsstunden	Darbības stundas
Booster	Booster
Dörren	Kaltēšana
Eco-Heißluft	Eco ventilators
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einstellen	Iestatīt
Einstellungen	Iestatījumi
Garzeit	Gatavošanas laiks
Grill groß	Lielais grils
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Lautstärke	Skaļums
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	OK
Pyrolyse	Pirolīze
Signaltöne	Signāli
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa

## Glosārijs

---

<b>DE</b>	<b>LV</b>
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Zeitformat	Laika formāts



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

H 2455 BP, H 2457 BP

lv-LV

M.-Nr. 12 496 080 / 02