

Lietošanas un montāžas instrukcija Capeškrāsns



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	6
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	13
Pārskats	14
Vadības elementi	15
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	16
Displejs	16
Skārientaustiņi	16
Simboli	18
Darbības princips	19
Izvēlnes elementa izvēle	19
Iestatījuma maiņa izvēļu sarakstā	19
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu	19
Darbības režīma vai funkcijas izvēle	19
Skaitļu ievadišana	20
Burtu ievadišana	20
MobileStart aktivēšana	20
Aprikojums	21
Identifikācijas datu plāksnīte	21
Piegādes komplektācija	21
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	21
Drošības aprīkojums	25
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu	26
Piroīzei piemērotie piederumi	26
Palaide	27
Miele@home	27
Pamatiestatījumi	28
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana	29
Einstellungen	31
Iestatījumu pārskats	31
Izvēlnes Einstellungen atvēršana	33
Sprache 	33
Tageszeit	33
Datum	33
Beleuchtung	33
Display	34
Lautstärke	34
Einheiten	34
Booster	35
Schnellabkühlen	35
Warmhalten	35
Vorschlagstemperaturen	35
Pyrolyseempfehlung	36
Kühlgebläsenachlauf	36

Sicherheit	36
Miele@home	36
Scan & Connect veikšana	37
Fernsteuerung	37
MobileStart aktivēšana	38
RemoteUpdate	38
Softwareversion	39
Händler	39
Werkeinstellungen	39
Betriebsstunden	39
Kurzzeit	40
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	41
Padomi elektroenerģijas taupīšanai.....	43
Apkalpošana.....	45
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	45
Temperatūras un produkta vidusdaļas temperatūras mainīšana	45
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	46
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana	46
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana.....	46
Gatavošanas procesa pārtraukšana	47
Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana	47
Booster.....	47
Vorheizen	48
Schnellabkühlen	48
Warmhalten.....	49
Crisp function.....	50
Klimagaren	51
Gatavošanas procesa uzsākšana ar Klimagaren	51
Restwasser verdampfen	53
Automatikprogramme	55
Kategorijas	55
Automātisko programmu izmantošana	55
Norādījumi par izmantošanu.....	55
Citi lietojuma veidi	56
Auftauen	56
Dörren	56
Geschirr wärmen	57
Warmhalten.....	57
Gatavošana zemākā temperatūrā	58
Konservēšana.....	59
Dzili sasaldēti produkti/gatavie ēdiens.....	60
Eigene Programme	61

Saturs

Konditorejas izstrādājumu cepšana	64
Ieteikumi cepšanai	64
Norādījumi par gatavošanas tabulām	64
Norādījumi par darbības režīmiem	65
Cepešu cepšana	66
Ieteikumi cepšanai	66
Norādījumi par gatavošanas tabulām	66
Norādījumi par darbības režīmiem	67
Pārtikas termometrs	68
Grilēšana	70
Ieteikumi grilēšanai	70
Norādījumi par gatavošanas tabulām	70
Norādījumi par darbības režīmiem	71
Tīrišana un kopšana	72
Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi	72
Parastu netīrumu likvidēšana	73
Grūti notīrāmu netīrumu tīrišana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)	73
Krāsns kameras tīrišana ar Pyrolyse	73
Entkalken	76
Durvju demontāža	79
Durvju izjaukšana	80
Durvju montāža	82
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža	83
Augšējā/grila sildelementa nolocišana lejup	84
Problēmu novēršana	85
Klientu apkalpošanas dienests	89
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā	89
Garantija	89
Uzstādīšana	90
lebūvēšanas izmēri	90
lebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas	90
Sānskats	91
Pieslēgumi un ventilācija	92
Cepeškrāsns iebūvēšana	93
Elektrotīkla pieslēgums	94
Gatavošanas tabulas	95
Maisītā mīkla	95
Sviesta mīkla	96
Rauga mīkla	97
Biezpiena un eļļas mīkla	98
Biskvīta mīkla	98
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi	99
Pikanti ēdienu	100

Saturs

Liellopa gaļa.....	101
Teļa gaļa	102
Cūkgaļa	103
Jēra gaļa, medījuma gaļa.....	104
Putnu gaļa, zivis	105
Informācija pārbaudes institūcijām.....	106
Pārbaudes ēdienu atbilstoši EN 60350-1.....	106
Energoefektivitātes klase	107
Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa.....	107
Tehniskie parametri	108
Atbilstības deklarācija.....	108
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences	108
Garantijas noteikumi	109
Glosārijs	110

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

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

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

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

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

- ▶ Šī cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un tai pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.
 - ▶ Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
 - ▶ Izmantojiet cepeškrānsni tikai un vienīgi mājsaimniecībā 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 cepeškrānsni, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības.

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

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

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

Bērni un sadzīves tehnika

- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt cepeškrāsni.
- ▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot cepeškrāsni bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem cepeškrāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.
- ▶ Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt cepeškrāsni vai veikt tās apkopi.
- ▶ Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsni.
- ▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkt to sev pār galvu un nosmakt.
Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reagē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sašilst.

Neļaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsnij darbības laikā.

- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reagē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Pirolīzes tīrišanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastajā režīmā.
Neļaujiet bērniem pirolīzes tīrišanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.
- ▶ 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 joti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu cepeškrāsnī.
- ▶ 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 pievēnota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- ▶ Lai pasargātu cepeškrāsnī no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencēi 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 cepeškrāsnī 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet Miele pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodajas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodajas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējet elektroinstalācijas skrūvējamos drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuiss, nevis barošanas kabelis.
- ▶ Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiku ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklat nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērigi 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, piedierumiem un gatavojamā produkta.
Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimduis.
- ▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtīnas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrānsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durtīnas atveriet tikai tad, kad dūmi ir izvadīti.
- ▶ Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet cepeškrānsni telpu apsildei.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Pārkarsusi 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 pašaizdegšanos. Ievērojiet ie-teiktos gatavošanas laikus.
- ▶ Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatūrās var pašaizdegties.
Nekad neizmantojiet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzināšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu Heißluft plus  vai Ober-/Unterhitze .
- ▶ Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.
- ▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiet cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.
- ▶ Krāsns kameras pamatnes emalja karstuma sastrēguma dēļ var sa-sprēgāt vai atdalīties.
Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai pavardu aizsargfoliju.
Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiet tikai darbības režīmu Heißluft plus  vai Eco-Heißluft 

10

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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. Neizmantojet 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 neizmantojet 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 gлотādu iekaisumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā ilgstoši neuzturieties virtuvē un nelaujiet tajā iejet bērniem un mājdzīvniekiem. Pirolīzes tīrīšanas laikā nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju. Nepielaujiet nepatikamā aromāta nonākšanu citās telpās.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ 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 cepeškrāsns 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 sērijeida ražošanas pārtraukšanas.
- ▶ Miele Gourmet cepeš 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 cepeš traukus uz 1. ievietošanas līmeņa augšējā statņa, jo tur netiek nodrošināta aizsardzība pret nejaušu izvilkšanu. Parasti izmantojiet 2. ievietošanas līmeni .
- ▶ Lietojiet tikai komplektācijā iekļauto Miele pārtikas termometru. Ja pārtikas termometrs ir bojāts, nomainiet to ar jaunu Miele oriģinālo pārtikas termometru.
- ▶ Ľoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust. Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos. Neuzglabājet pārtikas termometru krāsns kamерā.
- ▶ Pirolīzes tīrīšanas laikā augstajās temperatūrās var tikt bojāti piederumi, kas nav piemēroti pirolīzei. Pirms sākat pirolīzes tīrīšanu, izņemiet visus pirolīzei nepiemērotos piederumus no krāsns kameras. Tas attiecas arī uz pirolīzei nepiemērotajiem piederumiem, kas ir pasūtāmi papildus (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pāsargā iekārtu no bojājumiem pārvadāšanas laikā. Iepakojuma materiāli ir izraudzīti, nēmot 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

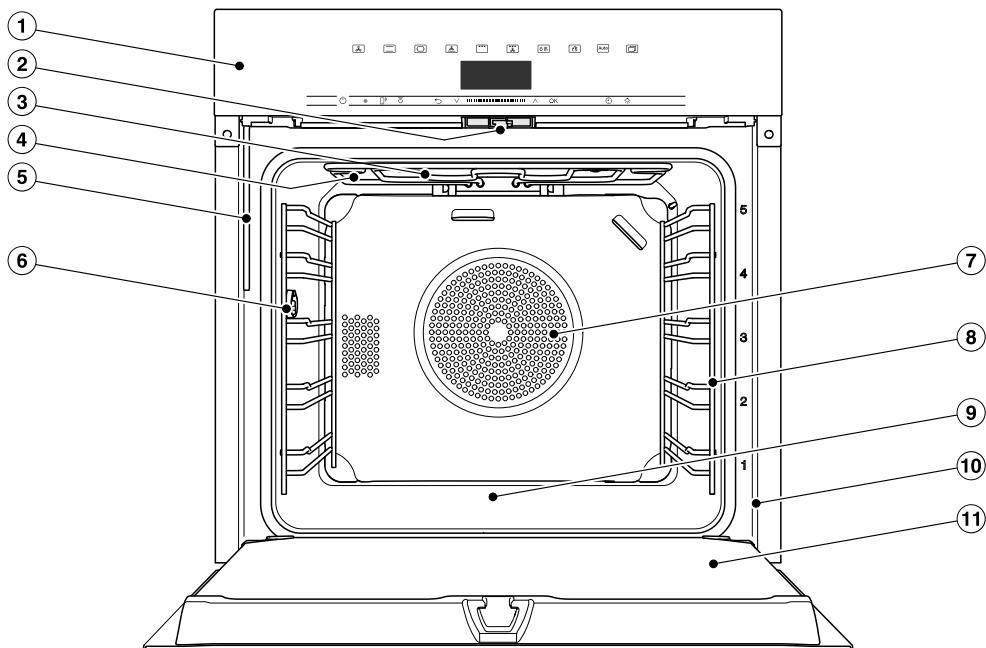
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli noklūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



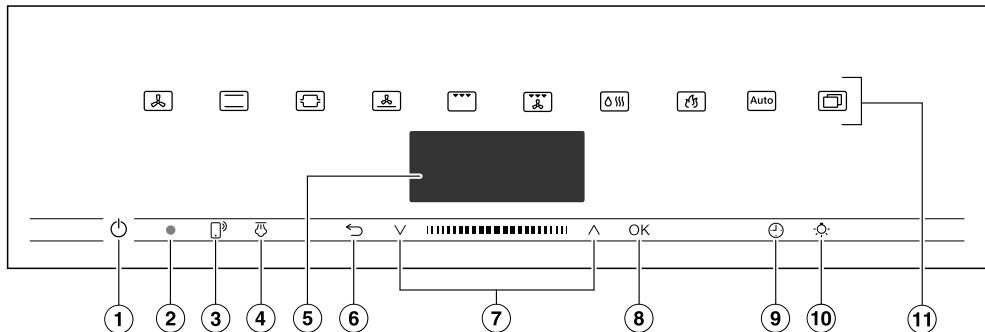
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīketotājā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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

Pārskats

Cepēškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Durvju aizslēgs
- ③ Augšējais/grila sildelements
- ④ Tvaika pievades atveres
- ⑤ Tvaicēšanas sistēmas pievadcaurule
- ⑥ Pārtikas termometra pieslēguma ligzda
- ⑦ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑧ Atbalsta režģis ar 5 ievietošanas līmeņiem
- ⑨ Krāsns kameras pamatne un zem tās esošais apakšējais sildelements
- ⑩ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑪ Durvis



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

Vadības elementi

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš ⓧ atrodas padzījinājumā un reaģē uz pirkstu pieskāriem.

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsnī.

Displejs

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

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

Skārientaustiņi

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

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

Skārientaustiņi virs displeja

Informācija par darbības režīmiem un papildfunkcijām ir sniepta nodaļā "Galvenā izvēlne un apaksizvēlnes", "Einstellungen", "Automatikprogramme" un "Citi lietojumi".

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaus-tiņš	Darbība
	<p>Ja gribat vadīt cepeškrāsnī no savas mobilās ierīces, jums ir jābūt pieejamai sistēmai Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo un ir pieejama funkcija MobileStart.</p> <p>Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt cepeškrāsnī no savas mobilās ierīces (skatiet nodajās Einstellungen sadaļu Miele@home).</p>
	<p>Ja darbības režīmā Klimagaren  ir izvēlēti manuāli tvaika padeves vilni, ar šo skārientaustiņu var aktivēt tvaika padeves vilnus.</p> <p>Tiklīdz tvaika padeves vilni var aktivēt, skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.</p> <p>Tvaika vilņa padošanas laikā displejā tiek parādīts .</p>
	<p>Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē.</p> <p>Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat mainīt gatavošanas procesa vērtības un iestatījumus, pie-mēram, temperatūru vai Booster funkciju, vai pārtraukt gatavošanas procesu.</p>
	<p>Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Ritināšanas laikā cits pēc cita tiek izgaismoti izvēlnes elementi. Jūsu izvēlētajam izvēlnes elementam ir jābūt izgaismotam.</p> <p>Izgaismos lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.</p>

Vadības elementi

Skārientaus-tiņš	Darbība
OK	<p>Ja darbības displejā ir izgaismotas, tās var izsaukt ar skārientaustiņu <i>OK</i>. Pēc tam varat mainīt atlasīto darbību.</p> <p>Izmaiņas tiek saglabātas, apstiprinot ar taustiņu <i>OK</i>.</p> <p>Ja displejā tiek parādīts informācijas logs, tas ir jāapstiprina ar taustiņu <i>OK</i>.</p>
⊕	<p>Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārišanai), arī tad, ja gatavošanas process ne-notiek.</p> <p>Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.</p>
⌚	<p>Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu.</p> <p>Atkarībā no izvēlētā iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.</p>

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
ℹ	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar <i>OK</i> .
🔔	Atgādinājuma laiks
✓	Ķeksītis norāda aktuālo iestatījumu.
██████	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
🔒	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas (skatiet nodajas "Einstellungen" sadaļu "Sicherheit").

Cepeškrāsns tiek apkalpota no navigācijas rūts ar bulttaustiņiem \wedge un \vee un apgabalu starp tiem .

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

Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā , līdz vēlamais izvēlnes elements ir izgaismots.

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

- Apstipriniert izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēļņu sarakstā

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā , līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums ir izgaismots.

Norāde: Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksti .

- Apstipriniert ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

Dažus iestatījumus attēlo segmentu josla .

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

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā , līdz tiek parādīts vēlamais iestatījums.

- Apstipriniert izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- Ritiniet izvēlnes sarakstā Weitere , līdz ir izgaismots nepieciešamais izvēlnes elements.

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības.

- Apstipriniert ar *OK*.

Darbības princips

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārientautiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārientautiņš izgaismojas oranžā krāsā.

Ritiniet izvēlnes sarakstā , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgalbalā , līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Burtu ievadīšana

Navigācijas rūti varat ievadīt burtus. Izvēlieties ūsus, kodolīgus nosaukumus.

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgalbalā , līdz vēlamā rakstzīme ir izgaismota.

Izvēlētā rakstzīme tiek parādīta augšējā rindā.

Norāde: Maksimālais pieejamo rakstzīmju skaits ir 10.

Rakstzīmes var dzēst citu pēc citas ar .

- Atlasiet pārējās rakstzīmes.
- Kad nosaukums ir ievadīts, atlasiet .
- Apstipriniet ar *OK*.

Nosaukums tiek saglabāts.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepēškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

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

Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

Piegādes komplektācija

- Lietošanas un montāžas instrukcija cepeškrāsns funkciju vadībai
- Pavārgrāmata ar receptēm automātiskajām programmām un darbības režīmiem
- Pārtikas termometrs
- Skrūves cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas nišā
- Atkalķošanas tabletēs un plastmasas šķūtene ar piesūcekni tvaicēšanas sistēmas atkalķošanai
- Dažādi piederumi

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

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

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

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

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

Veicot pasūtījumu, norādīet savas cepeškrāsns modeļa un nepieciešamā piederuma apzīmējumu.

Atbalsta režīgs

Krāsns kameras labajā un kreisajā pusē atrodas atbalsta režīgi 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, režīgs) ir jāievēda starp statņiem.

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

Atbalsta režīgi var noņemt (skatīt nodahas "Tīrišana un kopšana" sadaļu "Atbalsta režīga ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm noņemšana").

Aprīkojums

Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

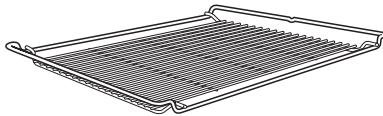
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



Režģis HBBR 72:



Šie papildu piederumi vienmēr ir jāiebīda starp viena līmeņa atbalsta rezģa statniem.

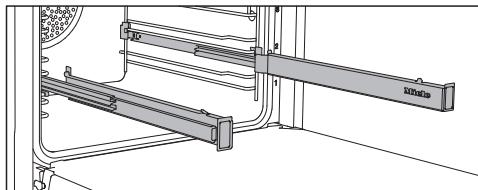
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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



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

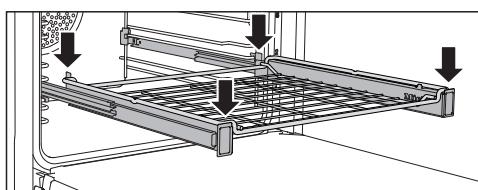
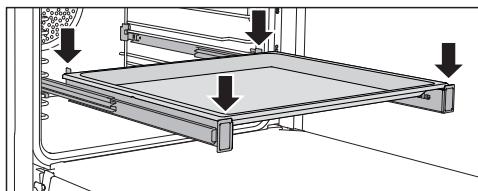
FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72



FlexiClip izvelkamās vadotnes var izmantot ievietošanas līmeņos 1–4.

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

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



FlexiClip izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža un demontāža

! Karstas virsmas var radīt savainojumus.

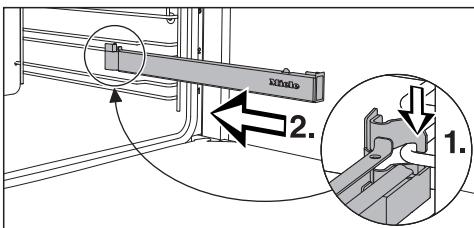
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un pieduruviem.

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

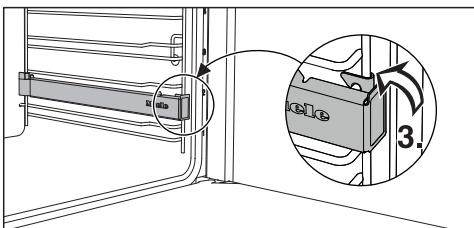
FlexiClip izvelkamās vadotnes uzmontē starp viena līmeņa statniem.

FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

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



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

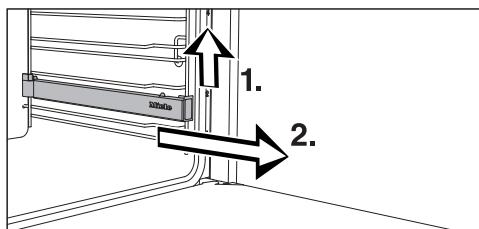


■ Fiksējet FlexiClip izvelkamās vadotnes uz ieviešanas līmeņa apakšējā statņa (3.).

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

Rīkojieties, kā aprakstīts turpmāk, lai demontētu FlexiClip izvelkamās vadotnes:

■ Pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni.



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

Apaļās cepamās veidnes



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

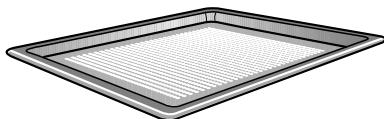
Perforētā apaļā cepšanas un AirFry veidne HBFP 27-1 piedāvā tādas pašas lietošanas iespējas kā **Gourmet cepšanas un AirFry plāts HBBL 71**.

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

■ Iebīdiet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Aprikojums

Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte HBBL 71



Smalkā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

- cepot konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļjas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes, tiek uzlabota apbrūnināšana no apakšpuses.
 - Vispirms izrullējet mīklu uz darbvīras un tad novietojiet to uz Gourmet cepšanas un AirFry plātes.
 - Frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus bez eļjas var cept karstā gaisa plūsmā (AirFrying).
 - Kaltēšanas / žāvēšanas laikā tiek pilnveidota gaisa plūsma ap produktu.
- Emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

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

Cepamā paplāte HBS 70



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

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

- Iebīdiet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71



Grilēšanas un cepešu plāts ir jāievieto universālajā plātī.

Grilēšanas, cepšanas vai AirFry procesā tā nepielauj noplējušās cepeša sulas piedegšanu, jaujot to lietderīgi izmantot. Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

Gourmet cepešu trauki HUB Cepēšu 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. Cepēšu trauku virsmas ir klātas ar piedegumdrošu materiālu.

Gourmet cepešu traukiem ir dažādi dzījumi. Platums un augstums ir vienāds. Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi, legādājoties norādīt modeļa apzīmējumu.

Dzīlums: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

Dzīlums: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-22

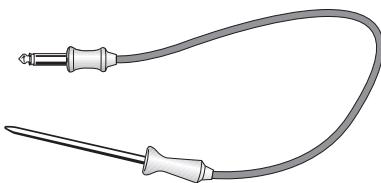


HBD 60-35



* Piemērots plāts virsmām ar indukciju

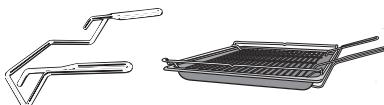
Pārtikas termometrs



Ar pārtikas termometru var precīzi kontrolierēt temperatūru gatavošanas procesa laikā (skatiet nodaļas “Cepšana” sadaļu “Pārtikas termometrs”).

- Ja lietojat pārtikas termometru, ne-montējet FlexiClip izvelkamās vadotnes 4. ievietošanas līmenī, jo tās aiz-sedz pievienošanas ligzdu.

Izņemšanas rokturis HEG



Izņemšanas rokturis atvieglo universālās plāts, cepamās plāts un režģa izņemša-nu no krāsns.

Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- Atkaļkošanas tabletēs un plastmasas šķūtene ar turētāju cepeškrāsns atkaļ-košanai
- Miele universālā mikrošķiedras drāna
- Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

Drošības aprīkojums

- **Ieslēgšanas bloķēšana** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”).
- **Taustiņu bloķēšana** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”)
- **Dzesēšanas ventilators** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Dzesēšanas ventilatora brīvgājiens”).

Aizsargizslēgšana

Aizsargizslēgšana tiek automātiski ak-tivēta, ja cepeškrāsns ir darbināta ne-parasti ilgu laiku. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlētā režīma.

- Durvis ar gaisa caurplūdi

Durvis ir izgatavotas no daļēji siltumu atstarojošām stikla plāksnēm. Iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek nova-dīta caur durtiņām, tādējādi ārējais stikls nesasilst.

Tīrīšanas nolūkā durtiņas var demon-tēt un izjaukt (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).

- **Durvju bloķēšana** pirolīzes tīrīšanai Lai uzsāktu pirolīzes tīrīšanu, durvis drošības nolūkā tiek bloķetas. Durvis tiek atkal atbloķētas tikai tad, kad tem-perature krāsns kamerā noslīd zemāk nekā 280 °C.

Aprīkojums

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu izcejas ar izcilu spēju atgrūst netīrumus un sevišķi vieglu tīrišanu.

Gatavo īdienu ir ļoti viegli atdalīt. Cepšanas vai cepešu gatavošanas laikā rādušos netīrumus ir ļoti vienkārši likvidēt.

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

Neizmantojet 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 tīrišanas nodrošinātās priekšrocības, izlasiet nodalā “Tīrišana un kopšana” sniegtos norādījumus.

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

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

Pirolīzei piemērotie piederumi

Izlasiet norādījumus, kas ir sniegti nodalā “Tīrišana un kopšana”.

Turpmāk minētie piederumi pirolīzes tīrišanas laikā var palikt krāsns kamerā:

- Atbalsta režģis
- FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72
- Režģis

Miele@home

Cepeškrāsns ir aprīkota ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

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

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

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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

Miele lietotne

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



Pamatiestatījumi

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepēškrāsns darbības laikā sakarst. Lai garantētu drošu cepēškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Kad cepēškrānsi pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.

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

Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamo atrašanās vietu.

Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

- Ja vēlaties tūlīt ierīcot Miele@home, atlasiet Weiter un apstipriniet ar OK.
- Ja vēlaties atlikt ierīkošanu uz vēlāku laiku, atlasiet Überspringen un apstipriniet ar OK.
Informācija par ierīkošanu vēlāk ir sniegtā nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Miele@home".
- Ja vēlaties tūlīt ierīcot Miele@home, izvēlieties vēlamo savienojuma veidu.

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

Datuma iestatīšana

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

Diennakts laika iestatīšana

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

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Cepēškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana

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

Uzkarsēšanas reizes laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu.
Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta no-nākšanu citās telpās.

- No cepēškrāsns 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 ievietojet visas plātis, kā arī cepšanas režģi krāsns kamerā.

- Ieslēdziet cepēškrānsi ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustīju .

Tiek parādīts Betriebsart wählen.

- Atlasiel Klimagaren .
- Atlasiel Klimagaren + Heißluft plus .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

- Iestatiet maksimāli iespējamo temperatūru (250 °C).

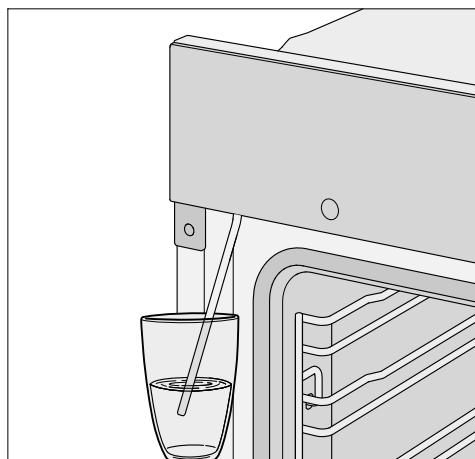
- Apstipriniet ar OK.

- Atlasiel Automatischer Dampfstoß.

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

- Ilejiet traukā noteikto krāna ūdens daudzumu.

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



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

Sākas iesūkšanas process.

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

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

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

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

Pēc kāda laika tiek automātiski padots tvaika vilnis.

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Izplūstošais ūdens tvaiks ir ļoti karsts. Tvaika vilņa padeves laikā neveriet valī iekārtas durvis.

Palaide

Karsējiet cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

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

Krāsns kameras tīrišana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrišanas ar rokām ļaujiet sild-elementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

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

Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein* Aus Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien* Solo-Ton Tastenton Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Temperatur °C* °F
Booster	Ein* Aus
Schnellabkühlen	Ein* Aus
Warmhalten	Ein Aus*
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	Ein Aus*
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sicherheit	Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme Vorschlagstemperaturen

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Einstellungen .

■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu. Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja ne-netiek gatavošanas process.

Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij:

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.

Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārientaustīni nekavējoties reagē uz pieskārienu.

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

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

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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

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

Datum

Iestatiet datumu.

Beleuchtung

- Ein
Krāsns kameras apgaismojums ir ie-slēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden
Krāsns kameras apgaismojums gata-vošanas procesa laikā pēc 15 sekun-dēm izslēdzas. Izvēloties skārientaustīnu , atkal uz 15 sekundēm ieslē-dzat krāsns kameras apgaismojumu.

Einstellungen

- Aus

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- ███████

maksimālais spilgtums

- █-----█

minimālais spilgtums

QuickTouch

Izvēlieties, kā skārientaustīniem ir jāreagē, kad cepeškrāsns ir izslēgta:

- Ein

Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtabstaltung, skārientaustīni reagē arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.

- Aus

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

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

- ███████

maksimālais skaņas stiprums

- █-----█

melodija ir izslēgta

Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo тона skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

- ██████████

maksimālais skaņas augstums

- █-----█

minimālais skaņas augstums

Tastenton

Taustīņu тона skaljumu, kas atskan, nospiežot skārientaustīnu, attēlo segmentu josla.

- ███████

maksimālais skaņas stiprums

- █-----█

taustīņu tonis ir izslēgts

Begrüßungsmelodie

Sveiciena melodiju, kas atskan, pieskatoties ieslēgšanas / izslēgšanas taustīnam ☺, var izslēgt vai ieslēgt.

Einheiten

Temperatur

Temperatūras rādījumu varat iestatīt Celsija grādos ($^{\circ}\text{C}$) vai Fārenheita grādos ($^{\circ}\text{F}$).

Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

- Ein

Funkcija Booster gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Augšējais/grila sildelements, apalais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkarsē krāsns kameru līdz iestātītajai temperatūrai.

- Aus

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

Schnellabkühlen

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

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

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

- Ein

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

- Aus

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

Warmhalten

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

Funkciju Warmhalten var izmantot tikai apvienojumā ar funkciju Schnellabkühlen.

- Ein

Funkcija Warmhalten ir ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvis automātiski paveras sprauga. Dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru līdz rūpnīcā iestātītajai temperatūrai.

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

- Aus

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

Vorschlagstemperaturen

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

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

■ Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

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

■ Mainiet ieteicamo temperatūru.

Einstellungen

■ Apstipriniet ar *OK*.

Varat mainīt ieteicamās temperatūras iestatījumu funkcijai *Warmhalten*.

Pyrolyseempfehlung

Ar iestatījumiem varat izvēlēties, vai ieteikums veikt pirolīzi tiek parādīts (*Ein*) vai netiek parādīts (*Aus*).

Kühlgebläsenachlauf

Pēc gatavošanas procesa beigām dzēsēšanas ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai ie būvēšanas nišā nenogulsnētos mitrums.

- Temperaturgesteuert

Dzēsēšanas ventilators tiek izslēgts, ja temperatūra krāsns kamerā ir zemāka nekā 70 °C.

- Zeitgesteuert

Dzēsēšanas ventilators tiek izslēgts pēc aptuveni 25 minūtēm.

Ūdens kondensāts var bojāt iebūvēšanas nišu un darba virsmu, kā arī izraisīt koroziju cepeškrāsnī.

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

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

Sicherheit

Tastensperre

Taustiņu bloķēšanas funkcija nepieļauj gatavošanas procesa nejaušu apturēšanu vai mainīšanu. Ja taustiņu bloķēšana

ir aktivēta, dažas sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas visi skārientaustiņi un displeja lauki tiek bloķēti, izņemot ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu *OK*.

- Ein

Taustiņu bloķēšana ir aktivēta. Pieska rieties skārientaustiņam *OK* vismaz 6 sekundes, lai uz ūsu brīdi deaktivētu taustiņu bloķēšanu.

- Aus

Taustiņu bloķēšana ir deaktivēta. Visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- Ein

Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai cepeškrānsi varētu lietot, vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz skārientaustiņa *OK*.

- Aus

Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrānsi var lietot kā parasti.

Miele@home

Cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīce, kuru var pievienot Miele@home sistēmai. Jūsu cepeškrāsns jau rūpničā ir aprīkota ar WLAN bezvadu komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt cepeškrāsnī WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrāsnī ir ieteicams pieslēgt WLAN bezvadu tīklam, izmantojot Miele lietotni vai ar WPS starpniecību.

- Aktivieren

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir deaktivēta.

WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek atkal ieslēgta.

- Deaktivieren

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta.

Miele@home funkcija paliek aktivēta, bezvadu lokalā tīkla funkcija tiek izslēgta.

- Verbindungsstatus

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Displejā tiek parādīta tāda informācija kā

WLAN bezvadu lokālā tīkla uztveršanas kvalitāte, tīkla nosaukums un IP adrese.

- Neu einrichten

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

- Zurücksetzen

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

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

- Einrichten

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

Scan & Connect veikšana

Ekspluatācijas uzsākšanas laikā netika ierīkota Miele@home.

■ Noskenējiet kvadrātkodu.

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

Ja Miele lietotne vēl nav uzstādīta, no-nāksiet Apple App Store® vai Google Play Store™.

■ Uzstādījet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



Fernsteuerung

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

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patēri maksimāli 2 W.

Einstellungen

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

RemoteUpdate

Izvēlnes elements RemoteUpdate tiek rādīts tikai tad un to var izvēlēties, ja ir izpildīti Miele@home izmantošanas nosacījumi (skatīt nodaļas "Pirmā ie-slēgšana" sadaļu "Miele@home").

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

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

Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

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

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate atjaunināšanas laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:

- ja nav saņemts ziņojums, jauninājums nav pieejams;
- instalētu jauninājumu nav iespējams atinstalēt.
- Neizslēdziet cepeškrāsns jauninājuma instalēšanas laikā. Pretējā gadījumā jauninājums tiks pārtraukts un netiks instalēts.
- Dažus programmatūras atjauninājumus var veikt tikai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

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

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantošana

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

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

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

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

Atgādinājuma laika iestatīšana

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

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

- Atlasiet skārientaustīju .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

- Ar navigācijas rūti iestatiet 06:20.
- Apstiprīriet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process, atgādinājuma laika atskaite un tiek parādīti displeja kājenē.

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Atlasiet skārientaustīju .
- Ja nepieciešamas, apstiprīriet ar OK.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Izvēlieties skārientaustīju .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.
- Atlasiet Ändern.
- Apstiprīriet ar OK.

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstiprīriet ar OK.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

- Izvēlieties skārientaustīju .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.
- Atlasiet Löschen.
- Apstiprīriet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

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

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Weitere 		
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Auftauen	25 °C	25–50 °C
Dören	60 °C	30–70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen		
15 Minuten aufgehen	—	—
30 Minuten aufgehen	—	—
45 Minuten aufgehen	—	—
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
Entkalken		
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Gatavošanas procesi

- Savu maltīšu pagatavošanai pēc iespējas izmantojet automātiskās programmas.
- Izņemiet no krāsns kameras visus pierumerus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc ūsākā norādītā laika perioda.
- Iepriekšēju krāsns kameras uzkarsēšanu veiciet, tikai ja tas ir nepieciešams saskaņā ar recepti vai gatavošanas tabulu.
- Gatavošanas procesa laikā pēc iespējas neveriet valā 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 alumīnijis atstaro siltumu un tādējādi tas sliktāk nonāk gatavojamajā produktā. Arī krāsns kameras pamatni vai režģi nepārklājiet ar siltumu atstarojošu alumīnija foliju.
- Lai ēdienu gatavošanas laikā nepieļautu pārmērīgu elektroenerģijas patēriņu, ievērojet gatavošanas laiku. Iestatiet gatavošanas laiku vai izmantojet pārtikas termometru, ja tāds ir pieejams.
- Daudzu ēdienu gatavošanai var izmantot darbības režīmu Heißluft plus . Tādā gadījumā var gatavot zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā Ober-/Unterhitze , jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts. Turklāt ēdienus var vienlaikus gatavot vairākos līmeņos.

- Eco-Heißluft  ir novatorisks darbības režīms, kas ir piemērots nelielam produktu daudzumam, piemēram, dzili sasaldētām picām, maizītēm vai formīnu cepumiem, kā arī gaļas ēdienu un cepešiem. Jūs gatavojet energotauīgi ar optimālu siltuma izmantošanu. Gatavojot vienā ievietošanas līmenī, jūs ietaupāt līdz 30% enerģijas, iegūsstot tikpat labus gatavošanas rezultātus. Gatavošanas procesa laikā neveriet valā durvis.
- Ēdienu grilēšanai pēc iespējas izmantojet darbības režīmu Umluftgrill . Tādā gadījumā grilēšana notiek zemākā temperatūrā nekā citos grilēšanas režīmos ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojet vairākus ēdienus. Novietojiet tos blakus vai dažādos ievietošanas līmeņos.
- Ēdienus, kurus nevar gatavot vienlaikus, pēc iespējas gatavojet secīgi citu pēc cita, lai izmantotu esošo siltumu.

Padomi elektroenerģijas taupīšanai

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 cepeškrāsns (skatīt nodaļu "Drošības norādījumi un brīdinājumi").
- Ja gatavošanas procesam ir iestatīts gatavošanas laiks, neilgi pirms gatavošanas procesa beigām krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Atlikušais siltums ir pietiekams, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Pirolīzes tīrišanu ir ieteicams uzsākt tieši pēc gatavošanas procesa. Atlikušais siltums mazina elektroenerģijas patēriņu.

Iestatījumu pielāgošana

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

Elektroenerģijas taupīšanas rezīms

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).

- Ieslēdziet cepeškrāsnsi.
- Tiek parādīta galvenā izvēlne.
- Iebīdīet gatavojamo produktu krāsns kamerā.
- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.
- Tiek parādīts darbības režīms un ieteicamā temperatūra.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažu sekunžu laikā. Varat ieteicamu temperatūru vēlāk mainīt ar bulttaustījiem.

- Apstipriniet ar *OK*.
- Tiek parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.
- Varat vērot temperatūras paaugstināšanos. Pirmo reizi sasniedzot vēlamu temperatūru, atskan signāls.
- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlamā darbības režīma skārinentaustīju, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.
- Izslēdziet cepeškrāsnsi.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

Tikko ir sācies gatavošanas process, atkarībā no darbības režīma varat šī gatavošanas procesa vērtības vai iestatījumus mainīt ar skārinentaustīju ↲.

- Izvēlieties skārinentaustīju ↲.

Atkarībā no darbības režīma var tikt parādīti šādi iestatījumi:

- Temperatur
- Kerntemperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen
- Schnellabkühlen
- Warmhalten
- Crisp function

Vērtību un iestatījumu maiņa

- Atlasiet nepieciešamo vērtību vai nepieciešamo iestatījumu un apstipriniet ar *OK*.
- Izmainiet vērtību vai iestatījumu un apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainītajām vērtībām un iestatījumiem.

Temperatūras un produkta vidusdaļas temperatūras mainīšana

Ieteicamu temperatūru varat iestatīt ar Weitere | Einstellungen | Vorschlagstemperaturen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ieradumiem.

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

- Atlasiet skārinentaustīju ↲.
 - Ja nepieciešams, mainiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.
- Norāde:** Varat mainīt temperatūru arī tieši no navigācijas rūts.
- Apstipriniet ar *OK*.

Apkalpošana

Gatavošanas process turpinās ar mainīto iestatīto temperatūru.

Gatavošanas laiku iestatīšana

Ja starp ēdienu 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, izvēlējties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

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

- Garzeit

Iestatiet ēdienu pagatavošanai nepieciešamo laiku. Pēc šī laika krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlētā darbības režīma.

- Fertig um

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

- Start um

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

■ Izvēlieties skārientautiņu .

■ Iestatiet vēlamos laikus.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientautiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

■ Atlasiet skārientautiņu .

■ Izvēlieties vajadzīgo laiku.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Atlasiet Ändern.

■ Mainiet laika iestatījumu.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientautiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

■ Atlasiet skārientautiņu .

■ Izvēlieties vajadzīgo laiku.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Atlasiet Löschen.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientautiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

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

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

Gatavošanas procesa pārtraukšana

Gatavošanas procesu var pārtraukt ar oranžā krāsā izgaismoto darbības režīma skārientaustiņu vai ar skārientaustiņu ↳.

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

Ar darbības režīma skārientaustiņiem pēc tam nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

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

Izmantojot vēlamā darbības režīma skārientaustiņu, jūs nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

■ Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

■ **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↳.

■ Atlasiet Vorgang abbrechen.

■ Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

■ Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

■ Atlasiet Ja.

■ Apstipriniet ar OK.

■ **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↳.

■ Atlasiet Vorgang abbrechen.

- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar OK.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana

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

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

Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā atskaite sākas tikai pēc uzkarsēšanas fāzes.

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzsilda tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

■ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:

- tumšām maizes mīklām, kā arī rostbifam un filejai darbības režīmā Heißluft plus  Klimagaren  un Ober-/Unterhitze 

- kūkām un cepumiem ar īsu gatavošanas laiku (līdz apmēram 30 minūtēm), kā arī vārīgām mīklām (piemēram, biskvīta mīklai) darbības režīmā Ober-/Unterhitze  (bez funkcijas Booster).

Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

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

- Heißluft plus 
- Ober-/Unterhitze 

Apkalpošana

- Bratautomatik 
- Klimagaren 

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

Vārīgi mīklas izstrādājumi (piemēram, biskvīta mīkla un sīki cepumi), izman-tojot funkciju Booster, tiek apbrūnināti pārāk ātri.

Gatavojoj šādus produktus, izslēdziet funkciju Booster.

Booster ieslēgšana un izslēgšana ga-tavošanas procesam

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

Attiecīgi, ja ir atlasīts iestatījums Booster | Aus, funkciju var ieslēgt atse-višķi gatavošanas procesam.

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Booster.

- Atlasiet skārientautiņu ↲.
- Atlasiet Booster | Aus.
- Apstipriniet ar OK.

Funkcija Booster uzkarsēšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarsē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmanto-jamais sildelements.

Vorheizen

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā at-skaite sākas tikai pēc tam, kad ir sa-sniegta iestatītā temperatūra un ja ir iebīdīts gatavojamais produkts.

Sāciet gatavošanas procesu nekavējo-ties, nemainot sākuma laiku.

Vorheizen ieslēgšana

Funkciju Vorheizen var izmantot visos darbības režīmos un tā ir jāieslēdz atse-višķi katram gatavošanas procesam.

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Vorheizen.

- Atlasiet skārientautiņu ↲.
- Atlasiet Vorheizen | Ein.
- Apstipriniet ar OK.

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

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

Schnellabkühlen

Ar funkciju Schnellabkühlen varat ēdienu un krāsns kameru ātri atdzesēt pēc ga-tavošanas procesa beigām.

Schnellabkühlen ieslēgšana un izslēg-šana gatavošanas procesam

Ja ir atlasīts iestatījums Schnellabkühlen | Ein, funkciju var izslēgt atsevišķi gatavo-šanas procesam.

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Schnellabkühlen.

■ Atlasiet skārinentautiņu ↳.

■ Atlasiet Schnellabkühlen | Aus.

■ Apstipriniet ar OK.

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

■ Ja nepieciešams, apstipriniet šo ziņojumu ar OK.

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

Warmhalten

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

Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar rūpnīcā iestāto temperatūru (skatiet nodalas Einstellungen sadaļu Vorschlagstemperaturen).

Funkciju Warmhalten var izmantot tikai apvienojumā ar funkciju Schnellabkühlen.

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

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

Warmhalten ieslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Warmhalten.

■ Atlasiet skārinentautiņu ↳.

■ Atlasiet Warmhalten | Ein.

■ Apstipriniet ar OK.

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

■ Ja nepieciešams, apstipriniet ziņojumu ar OK.

Funkcijas Warmhalten un Schnellabkühlen ir izslēgtas. Pēc gatavošanas procesa beigām durvis automātiski paveras sprauga. Dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru līdz rūpnīcā iestātītajai temperatūrai.

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

Warmhalten izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Warmhalten.

■ Atlasiet skārinentautiņu ↳.

■ Atlasiet Warmhalten | Aus.

■ Apstipriniet ar OK.

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

Funkcijas Schnellabkühlen iestatījums nemainās.

Apkalpošana

Crisp function

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

It īpaši putnu gaļa ar šo funkciju iegūst kraukšķīgu garozu.

Crisp function ieslēgšana

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Crisp function.

- Atlaist skārientaustīju ↲.
- Atlaist Crisp function | Ein.
- Apstipriniet ar *OK*.

Funkcija Crisp function ir ieslēgta.

Cepēškrāsns ir aprīkota ar tvaicēšanas sistēmu ēdienu gatavošanas procesiem ar mitrināšanu. Cepot vai gatavojot ēdienu darbības režīmā Klimagaren , optimizētā tvaika un gaisa pievade nodrošina vienmērīgu ēdienu gatavību un apbrūnināšanu.

Varat apvienot mitrināšanu ar dažādiem karsēšanas veidiem.

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

Pēc darbības režīma atlasīšanas iestatiet temperatūru un norādīt tvaika padeves vilņu veidu un skaitu (Automatischer Dampfstoß, Dampfstößle manuell vai Dampfstößle zeitgesteuert).

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

Citi šķidrumi, izņemot ūdeni, cepeškrāsnij var radīt bojājumus.

Gatavošanas procesos ar mitrināšanu lietojiet vienīgi krāna ūdeni.

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

Piemēroti produkti

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

- **Rauga mīklām** labāko raudzēšanu nodrošina viens tvaika padeves vilnis gatavošanas procesa sākumā.

- **Maizei un maizītēm** labāko uzbriešanu nodrošina viens tvaika padeves vilnis sākumā. Turklat garozīja kļūst spīdīgāka, ja tiek nodrošināts vēl viens tvaika padeves vilnis gatavošanas procesa beigās.

- **Cepot treknu galu**, viens tvaika padeves vilnis cepšanas procesa sākumā nodrošina to, ka gaļa labāk izcepas.

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

Norāde: Lai precīzētu režīmu, izmantojiet pievienotās receptes vai Miele liecotni.

Gatavošanas procesa uzsākšana ar Klimagaren

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

- Sagatavojiet produktus un iebīdiet tos krāsns kamerā.
- Atlasiet Klimagaren .
- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu ar mitrināšanu.
Gatavošanas procesi sākas uzreiz pie visiem karsēšanas veidiem.
- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra.

Temperatūras iestatīšana

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīta izvēlne tvaika vilņu padevei.

Klimagaren

Tvaika padeves izvēle

- Ja vēlaties, lai cepeškrāsns pēc uzkaršanas fazes automātiski aktivētu vienu tvaika padeves vilni, atlasiet Automatischer Dampfstoß.
- Ja vēlaties, lai viens vai vairāki tvaika vilni tiktu padoti noteiktā laikā, atlasiet 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße vai 3 Dampfstöße.
- Apstipriniet ar *OK*.

Ja ir izvēlēti vairāki tvaika padeves vilni, tiek parādīta izvēlne tvaika vilņu padevei.

- Izvēlieties, kādā veidā jāpadod tvaika vilni.
 - Dampfstöße manuell
Jūs manuāli aktivējat tvaika vilņu padevi.
 - Dampfstöße zeitgesteuert
Jūs iestatāt tvaika padeves laiku. Pēc iestatītā laika cepeškrāsns aktivēs 1, 2 vai 3 tvaika padeves vilņus.

- Apstipriniet ar *OK*.

Ja vēlaties pagatavot ēdienu, piemēram, maizi vai smalkmaizītes, iepriekš uzkarsētā krāsns kamerā, ir ieteicams izmantot manuālo tvaika vilņu padevi un atlasīt funkciju Vorheizen | Ein. Pirmo tvaika vilni padodiet uzreiz pēc ēdiena ievietošanas krāsnī.

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

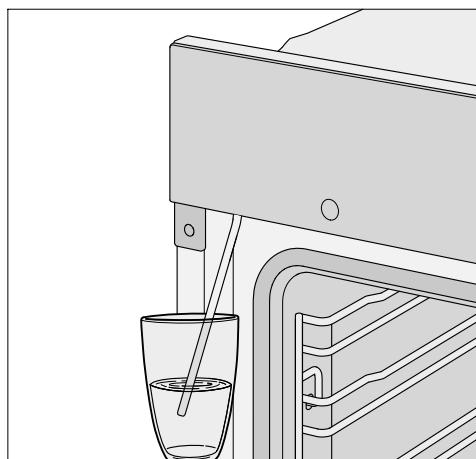
Ja vēlaties izmantot funkciju Vorhezen, iestatot manuālus tvaika vilņus noteiktā laikā, nemiet vērā uzkaršanas fāzi (skatiet nodalas "Apkalpošana" sadaļu Vorhezen).

- Ja nepieciešams, iestatiet tvaika padeves laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

Ūdens sagatavošana un iesūkšanas procesa sākšana

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



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

Sākas iesūkšanas process.

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

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

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

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

Tiek ieslēgta krāsns kameras karsēšana un dzesēšanas ventilators. Tieka parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra.

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

Ja ir atlasīts Dampfstöße zeitgesteuert, varat pirms tvaika padeves pārbaudīt laiku, atlasot  Info.

Tvaika viļņu padeve

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Turklāt ūdens tvaika kondensāts uz vadības paneļa paildzina skārientautiņu un skārienekrāna reakcijas laiku.

Tvaika padeves laikā neveriet valā durvis.

Automatischer Dampfstöß

Pēc uzkarsēšanas fāzes tiek automātiski padots tvaika vilnis.

Ūdens tvaika veidā nonāk krāsns kamerā. Displejā ir redzami rādījumi  un Dampfstöß aktiv.

Pēc tvaika padeves beigām  un Dampfstöß aktiv nodziest.

■ Pabeidziet ēdienu gatavošanu.

Dampfstöße manuell

Tvaika viļņus var padot, tiklīdz ir izgaismots skārientautiņš .

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

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

■ Atlasiet skārientautiņu .

Tiek padots tvaika vilnis. Displejā ir redzami rādījumi  un Dampfstöß aktiv un skārientautiņš  nodziest.

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

Pēc pēdējās tvaika padeves beigām displejā nodziest skārientautiņš , norādījums un .

■ Pabeidziet ēdienu gatavošanu.

Dampfstöße zeitgesteuert

Iestatītajā pulksteņa laikā cepeškrāsns aktīvē attiecīgo tvaika padeves vilni.

Kad tiek padots tvaika vilnis, tiek parādīts  un Dampfstöß aktiv.

Pēc pēdējās tvaika padeves  un Dampfstöß aktiv nodziest.

■ Pabeidziet ēdienu gatavošanu.

Restwasser verdampfen

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

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

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

Klimagaren

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

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet valā durvis.

Atkarībā no atlikušā ūdens daudzuma iztvaicēšana var ilgt līdz 30 minūtēm.

Krāsns kamera tiek uzkarsēta un atlikušais ūdens iztvaicēts, tādējādi krāsns kamерā un uz durvīm kondensējas mitrums.

- Pēc krāsns kameras atdzīšanas šis mitrums krāsns kamерā un uz durvīm ir obligāti jānosusina.

Atlikušā ūdens tūlītēja iztvaicēšana

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet valā durvis.

- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts jautājums Restwasser verdampfen?.

- Atlasiet Ja.

Tiek parādīts Restwasser verdampfen un laika rādījums.

Sākas atlikušā ūdens iztvaicēšanas proces. Varat vērot tās norisi.

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

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

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

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

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa izlaišana

 Loti nelabvēlīgos apstākļos ūdens papildu iesūkšana var izraisīt iztvaicēšanas sistēmas pārplūdi krāsns kamerā.

Pēc iespējas nepārtrauciet atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesu.

- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts Restwasser verdampfen?.

- Atlasiet Überspringen.

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

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

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlaist Automatikprogramme **Auto**.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Izvēlieties nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Izvēlieties nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Dažās automātiskajās programmās tiek parādīts uzaicinājums izmantot pārtikas termometru. Nemiet vērā arī nodalas "Cepšana" sadaļā "Pārtikas termometrs" sniegtos norādījumus.

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

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

Norādījumi par izmantošanu

- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu orientēšanos automātisko programmu izmantošanā. Ar attiecīgo automātisko programmu var gatavot ēdienus pēc līdzīgām receptēm ar atšķirīgiem daudzumiem.
- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms Jaujet krāsns kameras atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Dažās automātiskajās programmās vispirms ir jānogaida, līdz krāsns kamera uzkarst, pirms tajā var ievietot gatavojamos produktus. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā.
- Dažās automātiskajās programmās pēc noteikta gatavošanas laika ēdienam jāpievieno šķidrums. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā (piemēram, par šķidruma pievienošanu).
- Informācija par automātisko programmu izpildes ilgumu ir aptuvenais laiks. Atkarībā no gatavošanas procesa norises tas var būt īsāks vai ilgāks. Īpaši gatavojamās gaļas sākotnējā temperatūra var izraisīt gatavošanas laika izmaiņas.
- Izmantojot pārtikas termometru, gatavošanas laiks ir atkarīgs no nepieciešamās temperatūras sasniegšanas produktu vidusdaļā.
- Ja pēc automātiskās programmas pabeigšanas konstatējat, ka produkta gatavība vēl neatbilst jūsu vēlmēm, atlaist **Nachgaren** vai **Nachbacken**. Tad vēl 3 minūtes notiek gatavojamā produkta papildu gatavošana vai papildu cepšana ar parastu karsēšanu.

Citi lietojuma veidi

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- Auftauern
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Warmhalten
- Gatavošana zemākā temperatūrā
- Konservēšana
- Dzili sasaldēti produkti/gatavie ēdieni

Auftauern

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

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

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldējamie produkti tiek saudzīgi atkausēti.



Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā raudušos 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 kurās ir uzlikts režģis. Tādējādi saldētie produkti neatradīsies izplūstošajā šķidrumā.

- Gala, 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.

Dörren

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

Augļiem un dārzeniem ir jābūt svaigiem, gataviem un bez iespiedumiem.

- Ja ir nepieciešams, nomizojiet žāvējamos produktus, izņemiet no tiem kaulīnus un sadaliet gabalos.
- Žāvējamos produktus atkarībā no liebuma 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 žāvējet ne vairāk kā 2 ie-vietošanas līmenos.
Iebīdiet žāvējamos produktus līme-nos 1+3.
- Ja lietojat režģi un universālo plāti, ie-bīdiet universālo plāti zem režģa.

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Dörren.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Regulāri apgroziet žāvējamos produktus uz universālās plāts.

Ja žāvējamie produkti ir veseli vai sa-grieztī uz pusēm, žāvēšanas laiks pail-dzinās.

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

Šāds ir ūpašais lietojums / darbības režīms,

Temperatūra, Žāvēšanas laiks,

Šāds ir ūpašais lietojums Dörren,

Darbības režīms Ober-/Unterhitze

* Garšaugus žāvējet tikai uz universālās plāts 2. ievietošanas līmenī un lietojet darbības režīmu "Ober-/Unterhitze" , jo ūpašajā lietojumā "Dörren" ir ieslēgts ventilators.

■ Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazeminiet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Izņemot žāvējamos produktus, lietojet virtuves cimdus.

■ Ľaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeniem atdzist.

Kaltētiem augļiem ir jābūt pilnīgi sau-siem, tomēr mīkstiem un elastīgiem. Pārlaužot vai pārgriežot no tiem nedrīkst izplūst sula.

■ Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkās vai kārbās.

Geschirr wärmen

Ja trauki ir iepriekš uzsildīti, pārtikas pro-dukti tik ātri neatdziest.

Izmantojiet karstumizturīgus traukus.

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

Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Izņemot traukus, lietojet virtuves cimdus.

Hefeteig gehen lassen

Šī programma ir izveidota rauga mīklas raudzēšanai.

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

Warmhalten

Pārtikas produktus krāsns kamerā var uzturēt siltus vairākas stundas.

Lai saglabātu pārtikas produktu kvalitāti, izvēlieties īsāko iespējamo laiku.

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Warmhalten.

Citi lietojuma veidi

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

Gatavošana zemākā temperatūrā

Gatavošana zemākā temperatūrā ir lieiski piemērota vārīgiem lielopā galās, cūkgalās, teļā vai jēra galās gabaliem, kam ir nepieciešama īpaši precīza gatavošana.

Galas gabals vispirms lielā karstumā tiek ūslaičīgi apcepts vienmērīgi no visām pusēm.

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši mīga un sulīga.

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

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

- Tikko gatavošanas process ir beidzies, galu uzreiz var griezt gabaloši. Nostāvīnāšanas laiks nav nepieciešams.

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

Ja izmantojat pārtikas termometru, nemit vērā arī nodajas "Cepšana" sadaļā "Pārtikas termometrs" sniegtos norādījumus.

Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

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

 Karstas virsmas var izraisīt apdedzināšanos.

Cepēškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederoumiem.

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

- Uzlieciet apcepto galu uz režģa.

- Samaziniet temperatūru līdz 100 °C (skatiet nodalju "Gatavošanas tabulas").
- Pabeidziet gaļas gatavošanu.

Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

 Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.

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

Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Norādītie dati atbilst 6 burkām ar 1 l tilpumu.

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

- Pirms konservēšanas izskalojiet burkas ar karstu ūdeni un piepildiet tās ne vairāk kā 2 cm zem augšējās mālas.
- Pēc produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni un aizveriet tās.

- Iebīdiet universālo plāti 2. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tās burkas.
- Atlasiet darbības režīmu Heißluft plus  un temperatūru 160–170 °C.
- Uzgaidiet, līdz klūst redzamas "pēriles" (burkās vienmērīgi paceļas burbuliši).

Lai nepieļautu pārvārišanos, laikus pazeminiet temperatūru.

Augļu un gurķu konservēšana

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

Dārzeņu konservēšana

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

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

/ Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulišus

/ Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Citi lietojuma veidi

Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cim-dus.

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

Vai nu atkārtoti užvāriet valējās burkas, vai arī uzglabājiet tās vēsumā un nekavējoties izlietojiet iekonservētos augļus vai dārzeņus.

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

Dzīļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdienu pagatavošana

Ieteikumi par kūkām, picām, bagetēm

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

Ieteikumi par frī kartupeļiem, krokētēm un līdzīgiem produktiem

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

Dzīļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

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

- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kambru.
- Iebīdiet ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kambrā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdienu gatavību.

Var izveidot un saglabāt līdz 20 individuālajām programmām.

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

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

Citas iespējas individuālo programmu izveidei:

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

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

Individuālo programmu veidošana

- Atlasiet Weitere 
- Atlasiet Eigene Programme.
- Atlasiet Programm erstellen.

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus:

- izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

Ja atlasāt funkciju Vorheizen, vispirms noslēdziet pirmo gatavošanas darbību. Pēc tam ar Garschritt hinzufügen varat pievienot citu gatavošanas darbību, kurā iestatīt gatavošanas laiku. Tikai pēc tam var saglabāt vai uzsākt programmu.

- Atlasiet Garschritt abschließen.
- Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.
Var pievienot citas gatavošanas darbības, piemēram, ja pēc pirmā gatavošanas režīma izmantošanas ir jāizmanto cits darbības režīms.
- Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, atlasiet Garschritt hinzufügen un rīkojieties tāpat kā iestatot 1. gatavošanas darbību.
- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet Ebene einstellen.
- Atlasiet nepieciešamo(-s) ie-vietošanas līmeni(-ņus).
- Apstipriniet ar OK.

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

- Atlasiet Speichern.
- Ievadiet programmas nosaukumu.
- Atlasiet ✓.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

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

Individuālo programmu sākšana

- Iebādīt ēdienu krāsns kamerā.
- Atlasiet Weitere 

Eigene Programme

- Atlasiet Eigene Programme.
- Atlasiet nepieciešamo programmu.
- Atlasiet Ausführen.

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:

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

Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

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

Gatavošanas procesa laikā ar  varat ieslēgt un izslēgt funkciju Schnellabkühlen un Warmhalten.

- Kad programma ir beigusies, atlasiet skārinentaustiņu .

Gatavošanas darbību maiņa

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

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Eigene Programme.
- Atlasiet programmu, kuru vēlaties mainīt.
- Atlasiet Programm ändern.
- Atlasiet gatavošanas darbību, kuru vēlaties mainīt, vai arī Garschritt hinzufügen, lai pievienotu gatavošanas darbību.
- Izvēlieties un apstipriniel nepieciešamos iestatījumus.
- Ja vēlaties uzsākt izmainīto programmu bez tās mainīšanas, izvēlieties Programm starten.
- Kad visi iestatījumi ir izmainīti, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniel ar *OK*.
- Saglabātā programma ir izmainīta un tās izpildi varat sākt uzreiz vai pēc kāda laika.

Nosaukuma maiņa

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Eigene Programme.
- Atlasiet programmu, kuru vēlaties mainīt.
- Atlasiet Name ändern.
- Izmainiet programmas nosaukumu.
- Atlasiet .
- Kad programmas nosaukums ir izmainīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar *OK*.

Programma ir pārdēvēta.

Individuālo programmu dzēšana

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Eigene Programme.
- Atlasiet programmu, kuru vēlaties dzēst.
- Atlasiet Programm löschen.

Programma tiek dzēsta.

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ieteikme uz veselību.

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

Ieteikumi cepšanai

- Iestatiet gatavošanas laiku. Konditorejas izstrādājumiem nav vēlama pārāk ilga procesa atlikšana. Pretējā gadījumā mīkla sakaltīs un mazināsies rauga iedarbība.
- Parasti var izmantot režģi, cepamo plāti, universālo plāti un jebkuru cepamo veidni no karstumizturīga materiāla.
- Nelietojiet gaišas spoža materiāla veidnes ar plānām sieniņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākjos gatavojamais produkts nesasniedz 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 cepiel uz universālās plāts.

Cepamā papīra izmantošana

Miele papildu piederumiem, piemēram, universālajai plātij, ir PerfectClean pārklājums (skatīt nodaļu "Aprīkums"). Virsmas ar PerfectClean pārklājumu parasti nav jāietauko vai jāizķāj ar cepamo papīru.

- Izmantojiet cepamo papīru, cepot ar sodas ūdeni apstrādātus mīklas izstrādājumus, jo mīklas gatavošanā izmantotais sodas šķidums 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, gatavojojot sasaldētus produktus uz režģa.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

Temperatūras izvēle

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

Gatavošanas laika izvēle

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

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

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus izmantošana

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

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

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

Ieteikumi

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

Klimagaren izmantošana

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

- lebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Intensivbacken izmantošana

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

Neizmantojet šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- lebīdiet 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.

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

Eco-Heißluft izmantošana

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

- lebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Cepēšu 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 uzkarsēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkarsēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, cepešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepšanas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tieks saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērces gatavošanai.
- Ja izmantojat **tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņu**, nemiet 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 ievietojet gatavošanas traukā. Pārlieciet 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**. Apbrūnīnājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks intensīvi apbrūnināta, ja aptuvei nepieciešams laika vidū nonemt trauku vāku.

- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārklājet to un laujiet aptuveni 10 minūtes **nostāvēties**. Tad griešanas laikā iztečēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu galas** 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 diafazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir jāņemt 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 , Klimageren  un Bratautomatik  atlasiet par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā režīmā Ober-/Unterhitze .
- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts gatavošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā traukā.

Gatavošanas laika izvēle

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

- Cepšanas laiku var aprēķināt atkarībā no galas veida, sareizinot cepeša biezumu (cm) ar laiku uz biezuma centimetru (min./cm):
 - liellopa/medījuma gaļa: 15–18 min./cm;
 - cūkas/tēla/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 galai gatavošanas laiks paildzinās par apmēram 20 minūtēm uz kg.
- Saldētu galu ar svaru līdz apmēram 1,5 kg var cept bez iepriekšējas atkaušēšanas.

Norādījumi par darbības režīmiem

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

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

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

Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus vai Bratautomatik izmantošana

Šie darbības režīmi ir piemēroti galas, zivju un putnu galas 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 siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

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

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ieviešanas līmenī.

Klimagaren izmantošana

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

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ieviešanas līmenī.

Ober-/Unterhitze izmantošana

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

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ieviešanas līmenī.

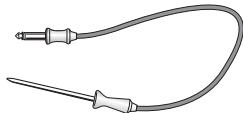
Cepēšu cepšana

Eco-Heißluft izmantošana

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

- Iebīdīt gatavojamo produktu 2. ieviešanas līmenī.

Pārtikas termometrs



Ar pārtikas termometru var precīzi pārraudzīt gatavošanas procesa temperatūru.

Darbības veids

Pārtikas termometra metāla smaile pilnībā līdz rokturim tiek iesprausta gatavojamajā produktā. Metāla smailē atrodas temperatūras devējs, kas mēra gatavojamā produkta vidējās daļas temperatūru gatavošanas procesa laikā. Temperatūras paaugstināšanās produkta vidusdaļā raksturo gatavības pakāpi. Atkarībā no tā, vai vēlaties, piemēram, vidēji vai pilnībā izceptu cepeti, iestatiet zemāku vai augstāku produkta vidusdaļas temperatūru.

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

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

Izmantošanas iespējas

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

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

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

Svarīgi norādījumi par izmantošanu

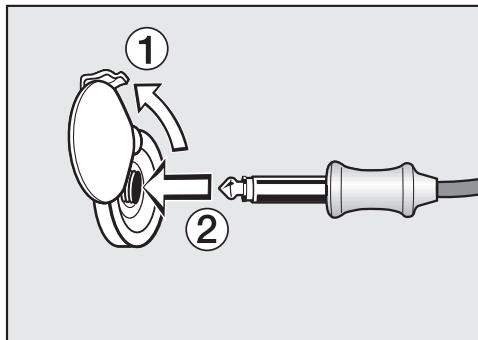
- Gaļu var ielikt katlā vai uzlikt uz režīga.
- Pārtikas termometra metāla smaile tiek pilnībā līdz rokturim iesprausta gatavojamajā produktā, lai temperatūras devējs sasniegtu aptuveno produkta vidusdaļu.
- Gatavojoj putnu galu, metāla smailēs ievietošanai labi piemērota ir biezākā vieta krūšu apvidū. Tāpēc iztaustiet krūšu apvidu ar īkšķiem un rādītājpirkstiem, lai noteiktu biezāko vietu.
- Metāla smaile nedrīkst saskarties ar kauliem vai atrasties īpaši treknās daļas gabala vietās. Taukaudi un kauli var izraisīt priekšlaicīgu izslēgšanos.
- Ja gatavojamajai galai ir īpaši nevien dabīga struktūra vai tā ir cauraugusi, izvēlieties augstāko temperatūras vērtību no tabulā norādītā temperatūras diapazona.
- Izmantojot alumīnija foliju, tuneļveida cepamo foliju vai maisiņu, izduriet pārtikas termometru cauri folijai līdz gatavojamā produkta vidusdaļai. Pārtikas termometru var arī ietīt folijā kopā ar galu. Šādā gadījumā nemiet vērā arī folijas ražotāja norādījumus.

Pārtikas termometra izmantošana

- Pilnībā līdz pat rokturim iespraudiet pārtikas termometra metāla smaili gatavojamajā produktā.

Ja vienlaikus vēlaties gatavot vairākus galas gabalus, iespraudiet pārtikas termometru biezākajā galas gabalā.

- Iebīdiet gatavojoamo produktu krāsns kamerā.



- Iespraudiet pārtikas termometra kontaktspraudni savienojuma ligzdā, līdz ir jūtams fiksācijas klikšķis.
- Aizveriet durvis.
- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu.
- Ja nepieciešams, iestatiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.

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

⚠ Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

Pārtikas termometrs var uzkarst. Ar pārtikas termometru var apdedzināties.

Izņemot pārtikas termometru no savienojuma ligzdas, lietojiet virtuves cimndus.

Gatavošanas procesa ar pārtikas termometru vēlāka uzsākšana

Gatavošanas procesu var sākt arī vēlāk.

- Kad ir izvēlēts darbības režīms, atlasi skārinentaustīju (⊕).
- Atlasiet Start um.

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

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

Atlikušā laika rādījums

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

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

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

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

Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkarsēšana. Aizveriet iekārtas durvis un augšējo / grila sild-elementu karsējet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūklā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet gaļas šķēles, pretē-jā gadījumā gaļas sula iztecēs.
- Liesu gaļu var apziest ar eļļu. Neiz-mantojiet 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 kurās ir uzlikts režģis, vai grila un cepešu plāti (ja tāda ir). Grila un cepešu plāts ne-pieļauj nopilējušās cepeša sulas pie-degšanu, jaujot to vēlāk lietderīgi iz-mantot. Ar otu apziediet režģi vai grila un cepešu plāti ar eļļu un uzlieciet gri-lējamo produktu.

Nelietojiet cepamo plāti.



Norādījumi par gatavošanas ta-bulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī doku-menta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras dia-pazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir jēmti vērā at-šķirīgi gaļas gabalu izmēri un gatavo-šanas 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.
- Iebīdīt plakanu gatavojamo produktu 3. vai 4. ievietošanas līmenī.
- Iebīdīt gatavojamo produktu ar lielāku diametru 1. vai 2. ievietošanas lī-meņī.

Gatavošanas laika ☰ izvēle

- Plānas gajas vai zivju šķēles grilējet 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 dzīli gaļa ir gatava.

- angļu/vāji apcepta

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

- vidēji apcepta

Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.

- stipri apcepta

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

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust.

Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos.

Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.

Grill groß ☰ izmantošana

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

Viss augšējais/grila sildelementi 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.

Tīrišana un kopšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepēškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un pieduruviem.

Pirms tīrišanas ar rokām Jaujiet sild-elementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīritāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrišanai nekad neizmantojet tvaika tīritājus.

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

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

Pēc tīrišanas nekavējoties notīriet visas tīrišanas līdzekļa atliekas.

- nerūsējošā tērauda tīrišanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīrišanas līdzekļus;
- stikla tīrišanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītīm paredzētu tīrišanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūklus un sukas (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūklus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrišanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīrišanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrišanai;
- cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus;
- nerūsošā tērauda beržamos.

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

Netīrumus ir ieteicams notīrt neka-vējoties.

Piederumi nav piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

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

Lai tīrišana būtu vieglāka, ir ieteicams:

- demontēt durvis;
- demontēt atbalsta režģi kopā ar Flexi-Clip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir);
- nolocīt lejup augšējo / grila sildelementu.

Parastu netīrumu likvidēšana

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

Parastu netīrumu notīrīšana

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

Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)

Izlijušas augļu sulas vai cepešu paliekas var radīt uz virsmām paliekošas krāsas izmaiņas vai matētus lauku mus. Sie traipi neietekmē iekārtas darbību.

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos pa līglīdzekļus.

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

Cepēškrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

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

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

Nesmidziniet cepēškrāsns tīrīšanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.

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

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

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

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

Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse

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

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

Ir pieejamas 3 pirolīzes pakāpes ar dažādu ilgumu:

Tīrišana un kopšana

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

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

Pirolīzes tīrišanu var veikt arī vēlāk, lai, piemēram, izmantotu izdevīgos strāvas naktis tarifus.

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

Pirolīzes tīrišanas sagatavošana

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

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

Turpmāk uzskaitītie piederumi ir piemēroti pirolīzei un pirolīzes tīrišanas laikā var palikt krāsns kamерā:

- atbalsta režģis;
 - FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72;
 - režģis HBBR 72.
- Pirolīzei nepiemērotos papildpiederumus izņemiet ārā.
- Iebīdīet režģi augšējā ievietošanas līmenī.

Lieli netīrumi krāsns kamерā var izraisīt stipru dūmošanu.

Cieši piedegušas atliekas var radīt paliekkošas krāsas izmaiņas vai matētus laukumus uz emaljētām virsmām. Pirms pirolīzes tīrišanas uzsākšanas iztīriet lielos netīrumus no krāsns kameras un ar stikla skrāpi atdaliet piedegušās atliekas no emaljētajām virsmām.

Pirolīzes tīrišanas uzsākšana

 Bīstami izgarojumi var izraisīt savainojumus.

Pirolīzes tīrišanas laikā var izdalīties izgarojumi, kas var izraisīt glotādu ieikaisumus.

Pirolīzes tīrišanas laikā ilgstoši neuzturieties virtuvē un neļaujiet tajā iejet bērniem un mājdzīvniekiem.

Pirolīzes tīrišanas laikā nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju. Neļaujiet nepatīkamā aromāta nonākšanu citās telpās.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pirolīzes tīrišanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastā režīmā.

Neļaujiet bērniem pirolīzes tīrišanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.

- Atslasiet Pyrolyse .
 - Atslasiet pirolīzes pakāpi atbilstīgi netīrības pakāpei.
 - Apstipriniet ar OK.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Apstipriniet ar OK.

Pirolīzes tīrišanu var sākt nekavējoties vai mainīt tās sākuma laiku.

Pirolīzes tīrīšanas nekavējoša uzsākšana

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

Pirolīzes tīrīšana tiek sākta.

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

Krāsns kameras apgaismojums pirolīzes tīrīšanas laikā netiek ieslēgts.

Tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīrīšanas laiks. To nevar mainīt.

Ja tīkmēr ir iestatīts atgādinājuma laiks, pēc atgādinājuma laika beigām atskan signāls, mirgo  un tiek parādīts kopš atgādinājuma laika beigām pagājušais laiks. Tīklīdz pieskaraties skārientautiņam , skanas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Pirolīzes tīrīšanas vēlāka uzsākšana

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

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

Skārientautiņš  izgaismojas oranžā krāsā.

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

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

Pirolīzes tīrīšanas pabeigšana

Tīklīdz atlikušais laiks ir 0:00 st., displejā tiek parādīts norādījums, ka durvis tiek atbloķētas.

Tīklīdz durvis ir atbloķētas, tiek parādīts Vorgang beendet un atskan signāls.

- Izslēdziec cepeškrāsni.

Skanas un optiskie signāli tiek izslēgti.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

- Iztīriet krāsns kameru un notīriet pirolīzei piemērotos piederumus no pirolīzes atliekām (piemēram, pelniem), kuru daudzums ir atkarīgs no krāsns kameras netīrības pakāpes.
- Uzpiliniet dažus karstumizturīgas pārtikas eļļas pilienus uz virtuves salvetes un ieeļļojet atbalsta režgus.

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.

Tīrišana un kopšana

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

Ja vien iespējams, netiriet stiklķiedras auduma blīvējumu.

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

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus.

FlexiClip izvelkamo vadotņu atdalīšana

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

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

Entkalken

Tvaicēšanas sistēma regulāri ir jāatkālko atkarībā no izmantotā ūdens cietības.

Atkalķošanas procesu var veikt jebkurā brīdī.

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

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

Šo darbības režīmu izmantošana atkal kļūst iespējama pēc tam, kad ir veikts atkalķošanas process. Visus pārējos dar-

bības režīmus un automātiskās programmas, kurās netiek izmantota mitrināšana, varat joprojām izmantot.

Atkalķošanas procesa norise

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

Atkalķošanas process ilgst aptuveni 90 minūtes un to veido vairākas fāzes:

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

Sagatavošanās atkalķošanas procesam

Ir vajadzīgs trauks ar aptuveni 1 l tilpumu.

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

Lai sasniegtu vislabāko tīrišanas rezultātu, ir ieteicams izmantot komplektā ieklautās Miele iekārtām izstrādātās atkalķošanas tabletēs.

Norāde: Papildu atkalķošanas tabletēs var iegādāties Miele interneta veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai Miele specializētajā veikalā.

Citi atkaļkošanas līdzekļi var bojāt ie-kartu, ja tie satur ne tikai citronskābi, bet arī citas skābes un/vai citas nevē-lamas sastāvdaļas, piemēram, hlorī-dus.

Vēlamo iedarbību nav iespējams no-drošināt arī tad, ja netiek ievērota at-kaļkošanas līdzekļa koncentrācija.

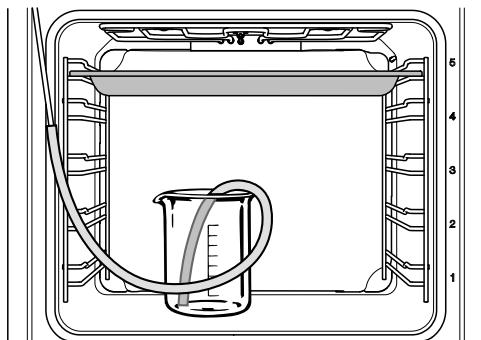
- Iepildiet traukā aptuveni 600 ml auksta krāna ūdens un pilnībā izšķidi-niet tajā vienu atkaļkošanas tableti.

Atkaļkošanas procesa norise

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Entkalken.

Ja darbības režīmi un automātiskās programmas ar mitrināšanu jau ir blo-ķetas, atkaļkošanas procesu var sākt nekavējoties, apstiprinot to ar OK.

- Iebīdiet universālo plāti līdz atdurei augšējā ievietošanas līmenī, lai uzkrā-tu izlietoto atkaļkošanas līdzekli. Ap-stipriniet norādījumu ar OK.



- Novietojiet trauku ar atkaļkošanas lī-dzekli uz krāsns kameras pamatnes.
- Piestipriniet vienu plastmasas šķute-nes galu pie uzpildes caurules. Otru galu iegremdējiet traukā ar atkaļkoša-

nas līdzekli līdz pašam trauka dibenam un piestipriniet to ar piesūcekni pie trauka.

- Apstipriniet ar OK.

Sākas iesūkšanas process. Ir dzirdama sūknēšanas skaņa.

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

Faktiskais iesūktā atkaļkošanas līdzekļa daudzums var būt mazāks nekā piepra-sītais, tāpēc tas traukā paliks pāri.

Tiek parādīts norādījums par iesūkšanas procesa pabeigšanu.

- Apstipriniet ar OK.

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

- Atstājiet trauku ar šķutenes savienoju-mu ar uzpildes cauruli krāsns kamerā un iepildiet vēl aptuveni 300 ml ūdens, jo iedarbības fāzes laikā sistē-ma atkārtoti iesūc šķidrumu.

Aptuveni ik pēc 5 minūtēm sistēma at-kārtoti iesūc nedaudz šķidruma. Ir dzir-dama sūknēšanas skaņa.

Šī procesa laikā krāsns kameras apgais-mojums un dzesēšanas ventilatori paliek ieslēgti.

Iedarbības fāzes beigās atskan signāls.

Tvaicēšanas sistēmas izskalošana pēc iedarbības fāzes

Pēc iedarbības fāzes ir jāizskalo tvaicē-šanas sistēma, lai izvadītu atkaļkošanas līdzekļa paliekas.

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

Tīrīšana un kopšana

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

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

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

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

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

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

Atlikušā ūdens iztvaicēšana

Pēc trešā skalošanas procesa tiek uzsākta atlikušā ūdens iztvaicēšana.

- Izņemiet trauku un šķūteni no krāsns kameras.

- Aizveriet durvis.
- Apstipriniet ar *OK*.

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa laikā neveriet valā durvis.

Tiek ieslēgta krāsns kameras karsēšana un tiek parādīts atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa ilgums.

Ilgums tiek automātiski labots atkarībā no faktiskā atlikušā ūdens daudzuma.

Atkalķošanas procesa noslēgšana

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Atskan signāls un tiek parādīts Fertig.

- Izslēdziet cepeškrāsns ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustīju .

 Karstas virsma var radīt savainojumus.

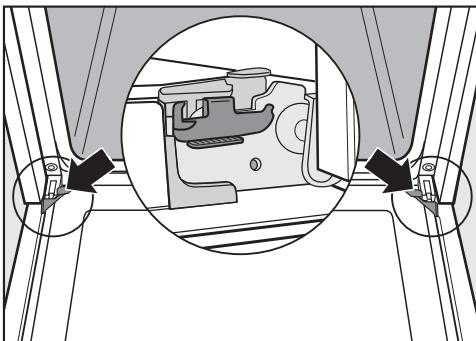
Cepēškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

- Izņemiet universālo plāti ar uzkrāto šķidrumu.
- Pēc tam attīriet atdzisuso krāsns kambru no iespējamām šķidruma nogulsnēm un atkalķošanas līdzekļa paliekām.
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Durvju demontāža

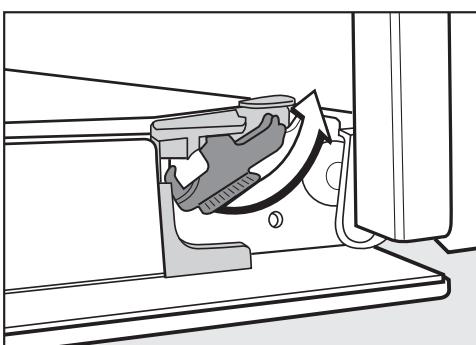
Durvvis sver apm. 10 kg.



Durvvis ir savienotas ar eņģēm, izmantojot stiprinājumus.

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

- Pilnībā atveriet durvis.



- Atbloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās līdz atdurei.

Durvvis nepareizi demontējot, var sabojāt cepeškrāsni.

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

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.

Tīrīšana un kopšana

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 notīritu stiklu iekšpusē.

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, nemiet vērā arī norādījumus, kas attiecas uz cepeškrāsns priekšējo paneli.

Atsevišķajām durvju stikla plāksnēm ir dažāds pārkājums. 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 plākšņu 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.

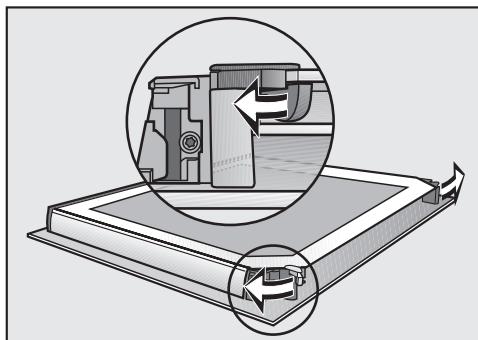
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētājiem durvju stikliem.

⚠ Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

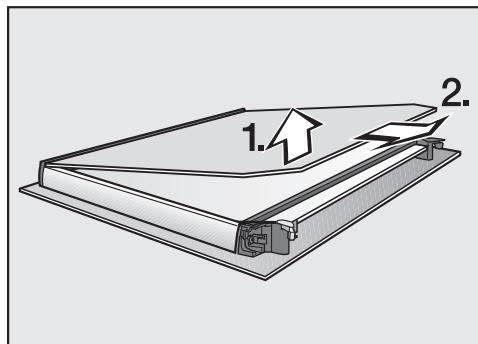
Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

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



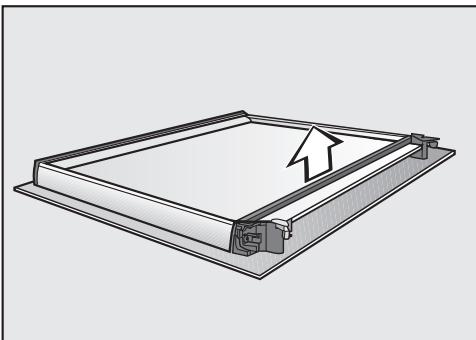
- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Secīgi demontējiet durvju iekšējo stiklu un abus vidējos stiklus:

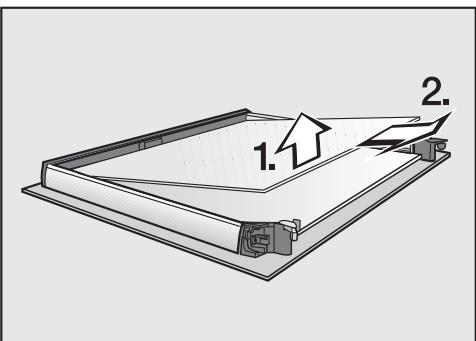


- nedaudz paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;**

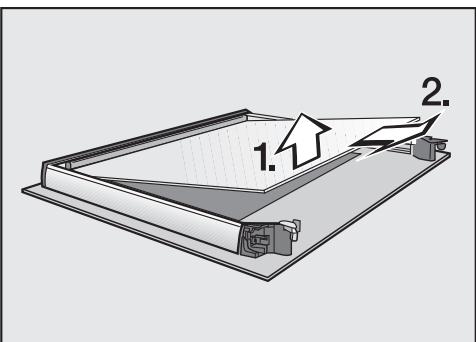
Tīrīšana un kopšana



- noņemiet blīvējumu;



- nedaudz paceliet augšējo iekšējo stiklu un izņemiet to;



- nedaudz paceliet apakšējo iekšējo stiklu un izņemiet to.

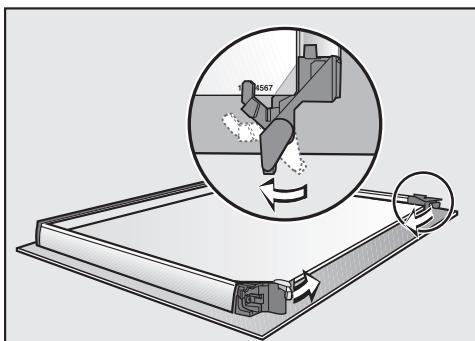
■ Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

■ Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu drānu.

Pēc tam rūpīgi samontējet 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).

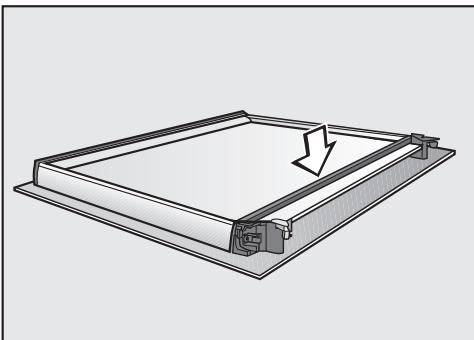


■ Durvju stikla fiksācijas elementi ir jā-pagriež uz iekšpusi tā, lai šie elementi atrastos uz apakšējā no abiem vidējiem durvju stikliem.

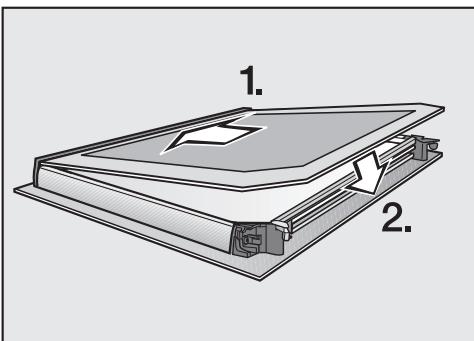
■ Augšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā).

Durvju stiklam ir jāatrodas uz fiksācijas elementiem.

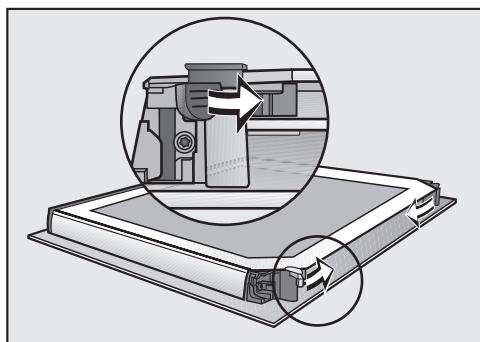
Tīrīšana un kopšana



- Uzlieciet blīvējumu.



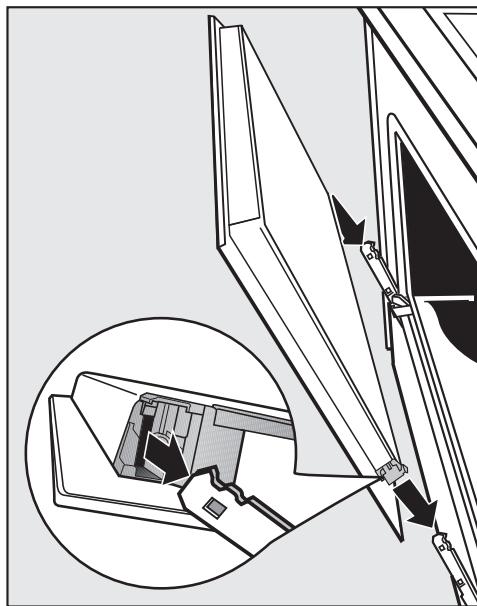
- Iebīdīet durvju iekšējo stiklu plastmasas līstē tā, lai matēti apdrukātā puse būtu vērsta uz leju, un ievietojiet durvju iekšējo stiklu starp fiksācijas elementiem.



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

Durvvis ir atkal saliktas kopā.

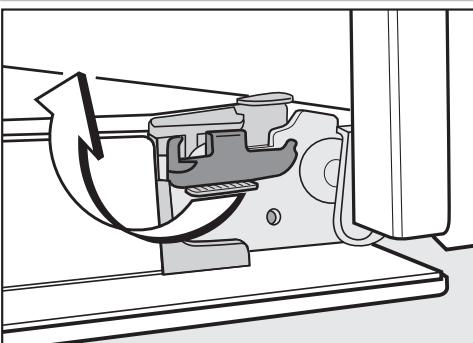
Durvju montāža



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

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

Pēc durvju ievietošanas obligāti bloķējet fiksācijas skavas.



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

Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža

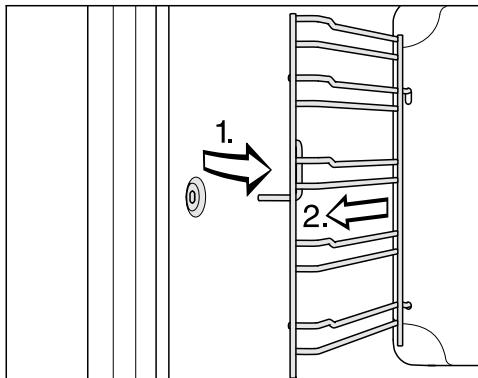
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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.

Tīrīšana un kopšana

Augšējā/grila sildelementa nolocišana lejup

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

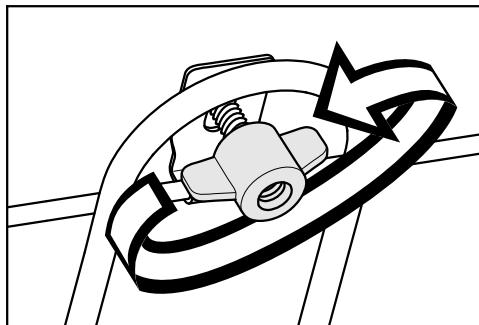
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un pieduru-miem.

Pirms tīrīšanas ar rokām Jaujiet sild-elementiem, krāsns kamerai un pie-derumiem atdzist.

Krāsns kameras pamatnes emalju var sabojāt krītoši uzgriežņi.

Drošības nolūkā uzklājiet uz krāsns kameras pamatnes, piemēram, trauku dvieli.

- Demontējet atbalsta režģus.



- Atskrūvējiet spārnuzgriezni.

Augšējais/grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo/grila sild-elementu lejup ar spēku.

- Uzmanīgi nolokiet augšējo/grila sild-elementu lejup.

Tagad ir pieejama krāsns kameras augš-puse.

- Tīriet krāsns kameras augšpusi ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Pēc tīrīšanas atlokiet augšējo / grila sildelementu uz augšu.
- Uzlieciet spārnuzgriezni un stingri to pieskrūvējiet.
- Iemontējiet atbalsta režģus.

Problēmu novēršana

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

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

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

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir aptumšots.	<p>Izvēlēts iestatījums Tageszeit Anzeige Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tiklīdz cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit Anzeige Ein. <p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir ie-sprausta kontaktligzda.■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	<p>Signālu toni ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ieslēdziet signālu tonus vai palieliniet to skājumu ar Lautstärke Signaltöne.
Krāsns kamera nekarst.	<p>Izaktivēts demonstrācijas režīms.</p> <p>Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ieslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler Messeschaltung Aus.
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Zum Ent sperren Taste OK 6 Sekunden drücken.	<p>Izslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārientaustiņam OK.■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiert iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmesperre  Aus.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārientaustiņi nereagē.	Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņi nedarbojas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsns, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir ie-sprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
	Pastāv vadības problēma. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam ⌂, līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.
Displejā ir redzams rādījums Netzausfall -Vorgang abgebrochen.	Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsns. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.
Displejā ir redzams rādījums 12:00.	Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.
Displejā ir redzams rādījums Maximale Betriebs-dauer erreicht.	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta ārkārtas izslēgšana. <ul style="list-style-type: none"> ■ Apstipriniet ar OK. <p>Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.</p>
Displejā ir redzams rādījums  Fehler F32.	Nedarbojas iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsns. Pēc tam atkal sāciet vēlamo pirolīzes tīrīšanu. ■ Ja norādījums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Displejā ir redzams rādījums  Fehler F33.	Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsns. ■ Ja iekārtas durtinu atbloķēšana nedarbojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts klūdas kods.	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Atlasot atkalķošanas funkciju, displejā tiek parādīts Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung..	Tvaicēšanas sistēma ir bojāta. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Izmantojot gatavošanas procesu ar mitrināšanu, netiek iesūkts ūdens.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet tvaicēšanas sistēmas sūknis nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar Einstellungen Händler Messeschaltung Aus.
	Tvaicēšanas sistēmas sūknis ir bojāts. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").
Cepēškrāsns ir automātiski izslēgusies.	Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsnī.
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās. ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru.
	Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā. ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.	Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ievietošanas līmenis. ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir Joti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts piemērots ieviešanas līmenis.
	Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam. ■ Gaišas vai spīdīgas veidnes nav pārāk labi piemērotas režīmam Ober-/Unterhitze  . Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.
Pēc pirolīzes tīrišanas krāsns kamerā vēl ir netīrumi.	Pirolīzes tīrišanas laikā netīrumi tiek sadedzināti un pāri paliek pelni. ■ Notīriet pelnus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo īdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu. Ja pēc tam vēl ir palikuši lieli netīrumi, sāciet pirolīzes tīrišanu vēlreiz, ja nepieciešams, veiciet to ilgāk.
Iebīdot vai izvelkot piererumus, ir dzirdami trokšņi.	Atbalsta režģu virsma, kas ir izturīga pret pirolīzi, rada berzes efektu, iebīdot vai izvelkot piererumus. ■ Lai šo berzes efektu mazinātu, uzpiliniet dažus karstumizturīgas pārtikas eļļas pilienus uz virtuves salvetes un ieelļojiet atbalsta režģus. Atkārtojiet to pēc katras pirolīzes tīrišanas procesa.
Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.	Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden. ■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein.
Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neieslēdzas.	Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung Aus. ■ Izvēloties skārientautiņu  , uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu. ■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden. Bojāts krāsns kameras apgaismojums. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Vietnē www.miele.com/service var ie-gūt informāciju par patstāvīgu traucē-jumu novēršanu un Miele rezerves da-jām.

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat no-vērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir ne-pieciešams modeļa apzīmējums un izga-tavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegtā uz identifikācijas datu plāksnītes.

Šī informācija ir norādīta uz identifikāci-jas datu plāksnītes, kas ir piestiprināta pie priekšējā rāmja un ir redzama, atve-rot iekārtas durvis.

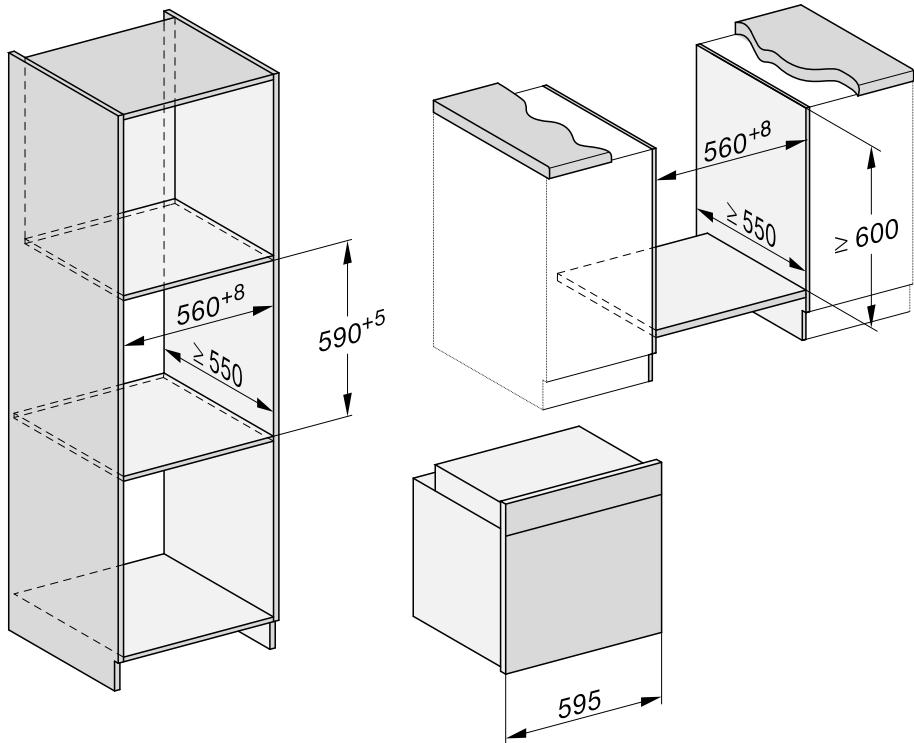
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

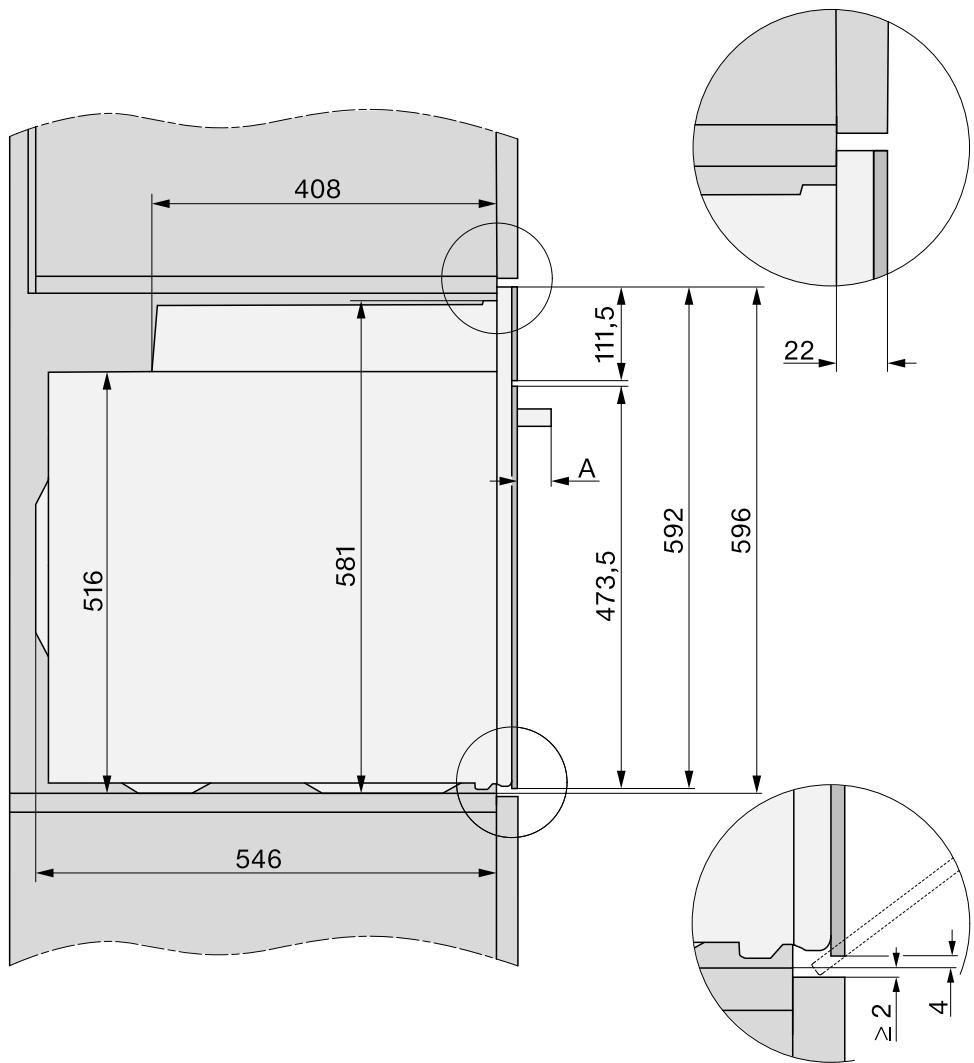
Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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



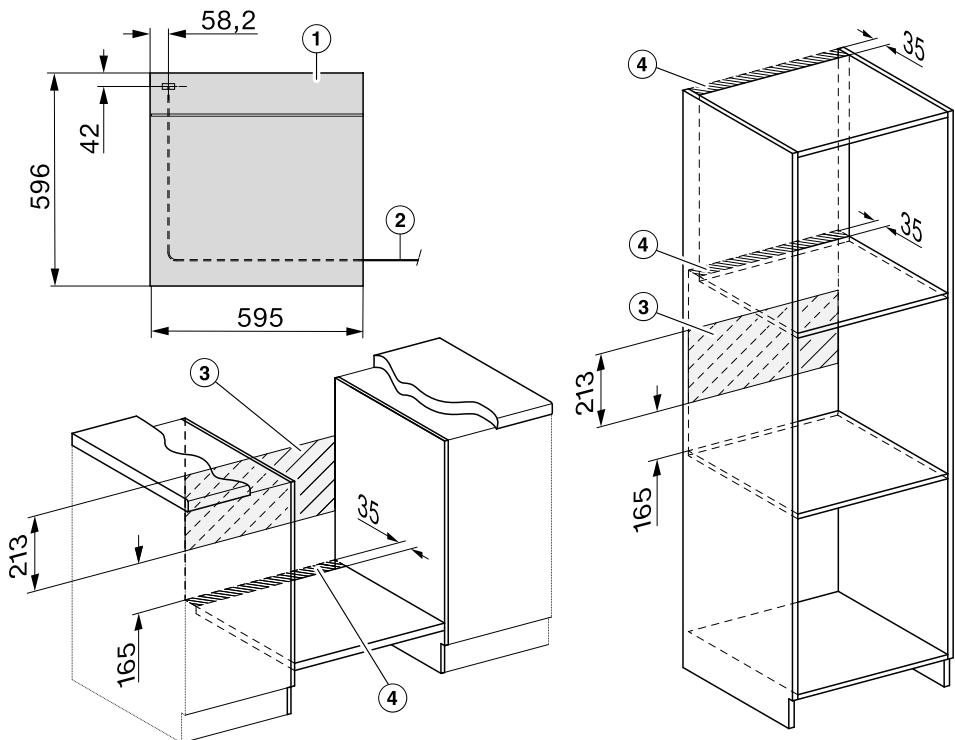
Sānskats



A H 73xx: 43 mm
H 74xx: 47 mm

Uzstādīšana

Pieslēgumi un ventilācija



① Skats no priekšpusēs

② Barošanas kabelis, garums = 1500 mm

③ Šajā zonā nevar pieslēgt.

④ Izgriezums ventilācijai min. 150 cm²

Cepēškrāsns iebūvēšana

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

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

Iebūvēšanas laikā obligāti nemieta vērā turpmāk minētos nosacījumus.

Pārliecinieties, ka plaukts, uz kura tiek novietota cepēškrāsns, nepiegūl siebai.

Neuzstādīt pie iebūvēšanas nišas sānu sienām siltumizolācijas līstes.

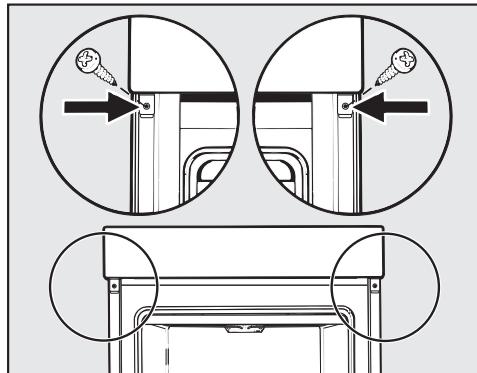
■ Pieslēdziet cepēškrāsns elektrotīklam.

Nesot cepēškrāsns aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

Pirms plīts iebūvēšanas ir ieteicams demontēt durvis (skatiet nodalas "Tīrišana un kopšana" sadālu "Durvju demontāža") un izņemt piederumus. Tad cepēškrāsns būs vieglāka, iebīdot to iebūvēšanas nišā, turklāt nejauši nenesīsiet to aiz durvju roktura.

- Iebīdiet cepēškrāsns iebūvēšanas nišā un nolīmenojiet cepēškrāsns.
- Ja durvis nav demontētas, atveriet durvis.



- Nostipriniet cepēškrāsns pie iebūvēšanas nišas sānu sienām ar komplektā iekļautajām skrūvēm.
- Ja nepieciešams, iemontējet atpakaļ durvis (skatiet nodalas "Tīrišana un kopšana" sadālu "Durvju iebūvēšana").

Elektrotīkla pieslēgums

⚠ Savainojumu risks!

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

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

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

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

Ja lietotājs pēc iekārtas uzstādīšanas vairs nevar pieklūt kontaktligzdai vai ir paredzēts **stacionārais pieslēgums**, instalācijā ir jāuzstāda katras 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). Sādas 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.

Cepēškrāsns

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

Nepieciešamie drošinātāji ir 16 A. Piešlēgšanai 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)	<input type="checkbox"/>	(°C)			(min.)	CF
Kēksiņi (1 plāts)		150–160	—	2	25–35	—
Kēksiņi (2 plātis)		150–160	—	1+3	30–40 ³	—
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	—	2	30–40	—
		160 ²	—	3	20–30	—
Mazas kūciņas* (2 plātis)		150 ²	—	1+3	25–35	—
Smilšu kūka (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹		150–160	—	2	60–70	—
		155–165 ²	—	2	60–70	✓
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹		150–160	—	2	60–70	—
		150–160	—	2	60–70	—
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	—
		150–160	✓	2	60–70	—
Augļu kūka (1 plāts)		150–160	—	2	40–50	✓
		155–165	—	1	40–50	✓
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 ²	—	2	50–60	✓
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹		150–160	—	2	25–35	—
		170–180 ²	—	2	15–25	—

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ iešlēgta, — izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

² Iepriekš uzgarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

Gatavošanas tabulas

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	🌡 (°C)	🌡↑	🕒 ⁵ ₁	⌚ (min.)	CF
Apalje cepumi (1 plāts)		140–150	—	2	25–35	—
		150–160	—	2	25–35	—
Apalje cepumi (2 plātis)		140–150	—	1+3	25–35 ³	—
Krēpeles* (1 plāts)		140	—	2	35–45	—
		160 ²	—	3	25–35	—
Krēpeles* (2 plātis)		140	—	1+3	40–50 ³	—
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	—
		170–180 ²	✓	2	20–30	—
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	—	2	80–90	—
		160–170	—	2	80–90	—
Āboli pīrāgs (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm)*		160	—	2	90–100	—
		180	—	1	85–95	—
Pārklātā āboltkūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	—	2	60–70	✓
		160–170	—	2	60–70	✓
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	—	2	60–70	—
		150–160	—	2	55–65	—
Augļu kūka ar glazūru (1 plāts)		170–180	—	2	50–60	✓
		160–170	—	2	45–55	✓
Krēpeles, saldās (1 plāts)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	—	2	40–50	✓

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, ⁵₁ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķiguma funkcija, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, ✓ ieslēgta, – izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

Gatavošanas tabulas

Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	(°C)		5 1	(min.)	CF
Apaļais kēkss (režģis, apaļā veidne, Ø 24 cm) ¹		150–160	—	2	50–60	—
		160–170	—	2	50–60	—
Ziemassvētku kūka (1 plāts)		150–160	—	2	55–65	—
		160–170	✓	2	55–65	—
Drumstalu kūka ar / bez augliem (1 plāts)		160–170	—	2	35–45	✓
		170–180	—	3	45–55	✓
Auglu kūka (1 plāts)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 plāts)		160–170	✓	2	25–35	—
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (2 plātis)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴	—
Baltmaize, brīvi cepta (1 plāts)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	—
		190–200	—	2	30–40	—
Baltmaize (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	—
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Pilngraudu maize (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	—
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Rauga mīklas raudzēšana (režģis)		30–35	—	— ³	—	—

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, 5 1 levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķiguma funkcija, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Klimagaren + Heißluft plus, Klimagaren + Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, – izslēgta

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

² Iepriekš uzgarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

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

⁵ Padodiet 1 tvaika vilni gatavošanas procesa sākumā.

⁶ Padodiet 2 tvaika vilņus gatavošanas procesa sākumā.

⁷ Ieslēdziet kraukšķiguma funkciju 15 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.

Gatavošanas tabulas

Biezpiena un eļļas mīkla

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, 5₁ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ie-slēgta, — izslēgta

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

Biskvīta mīkla

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, 5₁ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Ober-/Unterhitze, Heißluft plus, ✓ ie-slēgta, — izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

Gatavošanas tabulas

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, 5₁ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Klimagaren + Heißluft plus, ✓ ieslēgta, — izslēgta

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

² Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 15 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.

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

Gatavošanas tabulas

Pikanti ēdiņi

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, 5₁ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, ✓ ieslēgta, – izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

³ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Gatavošanas tabulas

Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)	<input type="checkbox"/>	🌡 (°C)	🌡↑	<input type="checkbox"/> ⁵ ₁	⌚ (min.)	💨 (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	<input type="checkbox"/> ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	—
	<input type="checkbox"/> ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	—
	<input type="checkbox"/> 	180–190	—	2	160–180 ⁷	—
Liellopa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)	<input type="checkbox"/> ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Viegli apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	<input type="checkbox"/> ²	80–85 ⁴	—	2	70–80	45–48
Vidēji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	<input type="checkbox"/> ²	90–95 ⁴	—	2	80–90	54–57
Stipri apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	<input type="checkbox"/> ²	95–100 ⁴	—	2	110–130	63–66
Rostbifs, apmēram 1 kg (universālā plāts)	<input type="checkbox"/> ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Viegli apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	<input type="checkbox"/> ²	80–85 ⁴	—	2	80–90	45–48
Vidēji apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	<input type="checkbox"/> ²	90–95 ⁴	—	2	110–120	54–57
Stipri apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	<input type="checkbox"/> ²	95–100 ⁴	—	2	130–140	63–66
Burgers, kotletes ^{*1}	<input type="checkbox"/> 	300 ⁵	—	4	15–25 ⁸	—

Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ⁵₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vi-dusdajas temperatūra, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Grill groß, ✓ ieslēgta, – izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojet režīgi un universālo plāti.

² Vispirms apcepēt gaļu uz plīts virsmas.

³ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

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

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

⁷ Gatavoamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁸ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Gatavošanas tabulas

Teļa gaļa

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, ⁵₁ Līmenis, ⌚ Gatavošanas laiks, ⚡ Vi-dusdāļas temperatūra, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, — izslēgta

¹ Izmantojiet režģi un universālo plāti.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

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

Cūkgaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		(°C)			(min.)		(°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	✓	2	130–140 ⁶		80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁶		
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	✓	2	130–150 ^{7,8,9}		80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{8,9}		
Cūkgaļas fileja, apm. 350 g ¹		90–100 ⁴	—	2	70–90		63–69
Cepts šķinkis, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	—	2	130–160 ¹⁰		80–90
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (universālā plāts)		150–160	✓	2	50–60 ⁷		63–68
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg ¹		95–105 ⁴	—	2	140–160		63–66
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (uni-versālā plāts)		170–180	✓	2	60–70 ⁸		80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁸		
Brokastu speķis / bekons ¹		300 ⁵	—	4	3–5		—
Cepamās desījas ¹		220 ⁵	—	3	8–15 ¹¹		—

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, Vi-dusdaļas temperatūra, Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Klimagaren + Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, ✓ ieslēgta, – izslēgta

¹ Izmantojet režīgi un universālo plāti.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju.

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

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

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

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

⁸ Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁹ Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 60 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.

¹⁰ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, nonemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

¹¹ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Gatavošanas tabulas

Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, Vi-dusdajas temperatūra, Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, — izslēgta

¹ Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

⁴ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 50 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

Gatavošanas tabulas

Putnu gaļa, zivis

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, Vi-dusdaļas temperatūra, Bratautomatik, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Klimagaren + Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, ✓ ieslēgta, — izslēgta

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

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

⁴ Gatavošanas procesa sākumā pievienojet aptuveni 0,25 l šķidruma.

⁵ Pēc 30 minūtēm pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁶ 5 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma padodiet 1 manuālu tvaika vilni.

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, 5¹ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF kraukšķīguma funkcija, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Grill groß, ✓ Ieslēgtā, – Izslēgtā

¹ Izmantojet tikai oriģinālos Miele piederumus.

² Izmantojet matētu, tumšu saliekamo veidni.
Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.

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

⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

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

⁷ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

Mēriju veikšanas laikā ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Mēriju tiek veikti darbības režimā Eco-Heißluft .
- Atlaist iestatījumu Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Beleuchtung).
- Mēriju veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mēriju veikšanai nepieciešamie piederumi.

Neizmantojiet citus iespējamos piederumus, piemēram, FlexiClip izvelkamās vadotnes vai daļas ar katalītisko pārklājumu, piemēram, sānu sienas vai augšējo pārsegū.

- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ņemt vērā priekšnoteikumu, ka ie-kārtas durvīm ir jābūt cieši aizvērtām.

Atkarībā no izmantotajiem mērišanas elementiem var vairāk vai mazāk tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mēriju rezultātus. Šo trūkumu var novērst, durtīnas piespiežot. Nelabvēlīgos apstākļos šim nolūkam, iespējams, ir jāizmanto piemēroti tehniskie palīglīdzekļi. Parastā ikdienas lietošanā šis trūkums nerodas.

Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

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

MIELE	
Modeļa nosaukums/apzīmējums	H 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI _{cavity})	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	A+++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režimā	1,10 kWh
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas ventilatora piedziņas konvekcijas režimā	0,71 kWh
Krāsns kameru skaits	1
Cepeškrāsns siltuma avotu skaits	electric
Cepeškrāsns tilpums	76 l
Iekārtas masa	47,0 kg

Tehniskie parametri

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

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

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

WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa maksimālā raidīšanas jauda < 100 mW

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

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

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

Garantijas noteikumi

Uzņēmums Miele Latvijā papildus likumā noteiktajām garantijas prasībām pret pārdevēju, tās neierobežojat, 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 novērstī noteiktā termiņā bez maksas, salabojoši vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kljūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevērības vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

IV Garantijas ierobežojumi

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

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķimikālijām.
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, preci pagrūžot vai tai nokrītot, laikapstākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomainītu 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 sniegtā apkopes un tīrišanas noteikumu neievērošana.

V Datu drošība

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

Glosārijs

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“ieslēgts” uz 15 sekundēm
1 Dampfstoß	1 tvaika vilnis
12 Std	12 stundas
15 Minuten aufgehen	Raudzēt 15 minūtes
2 Dampfstöße	2 tvaika vilņi
24 Std	24 stundas
3 Dampfstöße	3 tvaika vilņi
30 Minuten aufgehen	Raudzēt 30 minūtes
45 Minuten aufgehen	Raudzēt 45 minūtes
Aktionen anzeigen	Rādīt darbības
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
ausführen	Izpildīt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Automatischer Dampfstoß	Automātiska tvaika padeve
Begrüßungsmelodie	Sveiciena melodija
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Booster	Booster
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
Crisp function	Kraukšķīguma funkcija
Dampfstoß aktiv	Tvaika padeve ir ieslēgta
Dampfstöße manuell	Manuāla tvaika padeve

DE	LV
Dampfstöße zeitgesteuert	Tvaika padeve ar intervāliem
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	Šī funkcija pašlaik nav pieejama.
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Dören	Kaltēšana
Ebene einstellen	Gatavošanas līmena iestatīšana
Eco-Heißluft	Eco ventilators
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	Ierīkot
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkalķošana
Fehler	Klūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Gargut einschieben um	Ievietojiet ēdienu plkst.
Garschritt abschließen	Pabeigt gatavošanas soli
Garschritt hinzufügen	Pievienot gatavošanas soli
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas soļus
Garzeit	Gatavošanas laiks

Glosārijs

DE	LV
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geschirr wärmen	Trauku uzsildīšana
Grill groß	Lielais grils
Händler	Tirgotājs
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Heißluft plus	Papildu ventilators
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
ja	Jā
Kerntemperatur	Vidusdaļas temperatūra
Klimagaren	Gatavošana ar mitrināšanu
Klimagaren + Bratautomatik	Mitrināšana + automātiskā cepšana
Klimagaren + Heißluft plus	Mitrināšana + papildu karstā gaisa cirkulācija
Klimagaren + Intensivbacken	Mitrināšana + intensīvā cepšana
Klimagaren + Ober-/Unterhitze	Mitrināšana + augšējā/apakšējā karsēšana
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skalums
löschen	Atcelt
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimālais darbības laiks ir sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivizēts demonstrācijas režīms lekārta nekarst

DE	LV
Miele@home einrichten	Izveidot Miele@home
nachbacken	Turpināt cepšanu
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabschaltung	Nakts izslēgšana
Name ändern	Nosaukuma maiņa
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Strāvas padeves pārtraukums - process tika pārtraukts
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	OK
Programm ändern	Mainīt programmu
Programm erstellen	Izveidot programmu
Programm löschen	Dzēst programmu
Programm starten	Uzsākt programmu
Pyrolyse	Pirolīze
Pyrolyseempfehlung	Ieteicama pirolīze
Remote Update	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Restwasser verdampfen	Atlikušā ūdens iztvaicēšana
Restwasser verdampfen?	Iztvaicēt atlikušo ūdeni?
Schnellabkühlen	Ātrā atdzesēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
speichern	Saglabāt
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.

Glosārijs

DE	LV
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustīņu bloķēšana
Tastenton	Taustīņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang abbrechen?	Pārtraukt procesu?
Vorgang beendet	Process ir pabeigts
Vorheizen	Iepriekšējā uzkarsēšana
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Warmhalten benötigt Schnellabkühlen. Schnellabkühlen wird ebenfalls aktiviert.	Siltuma uzturēšanai nepieciešama ātrā atdzesēšana. Arī ātrā atdzesēšana tiks aktivēta.
weiter	Tālāk
Weitere	Citi
Weitere Parameter	Citi parametri
Wenn Schnellabkühlen deaktiviert wird, wird auch Warmhalten ausgeschaltet.	Izslēdzot ātro atdzesēšanu, tiks izslēgta arī siltuma uzturēšana.
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken	Lai atbloķētu, 6 sekundes nospiediet taustīņu OK
zurücksetzen	Atiestatīt



www.miele.lv

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

Miele

H 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP

lv-LV

M.-Nr. 11 235 250 / 11