

Lietošanas un montāžas instrukcija ar receptēm

Copeškrāsns



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	14
Pārskats	15
Cepeškrāsns.....	15
Cepeškrāsns vadības elementi	16
Darbības režīmu regulators	17
Displejs	17
Grozāmais regulators < >	17
Skārientaustiņi.....	17
Simboli.....	18
Darbības princips	19
Darbības režīma izvēle	19
Skaitļu ievadišana.....	19
Izvēlnes elementa izvēle no izvēlu saraksta	19
Iestatījuma maiņa izvēļu sarakstā.....	19
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	19
Aprīkojums	20
Identifikācijas datu plāksnīte	20
Piegādes komplektācija	20
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	20
Drošības aprīkojums.....	27
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu	27
Palaide	28
Miele@home	28
Pamatiestatījumi	29
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize.....	30
Einstellungen	31
Iestatījumu pārskats	31
Izvēlnes Einstellungen atvēšana.....	32
Sprache └	32
Tageszeit	32
Display	33
Lautstärke	33
Einheiten	33
Vorschlagstemperaturen	33
Kühlgebläsenachlauf	34
Betriebsstunden	34
Miele@home	35

Fernsteuerung	35
RemoteUpdate	36
Softwareversion	37
Händler	37
Werkeinstellungen	37
Kurzzeit	38
Darbības režīmu pārskats.....	39
Padomi elektroenerģijas taupīšanai	40
Apkalpošana	42
Vienkārša lietošana	42
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	42
Temperatūras maiņa	42
Gatavošanas laiku iestatīšana	43
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana.....	43
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana	43
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	44
Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana.....	44
Automatikprogramme	45
Automātisko programmu izmantošana	45
Norādījumi par izmantošanu.....	45
Konditorejas izstrādājumu cepšana	46
Ieteikumi cepšanai.....	46
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	46
Norādījumi par darbības režīmiem	47
Cepēšu cepšana	48
Ieteikumi cepšanai.....	48
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	48
Norādījumi par darbības režīmiem	49
Grilēšana	50
Ieteikumi grilēšanai.....	50
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	50
Norādījumi par darbības režīmiem	51
Citi lietojuma veidi	52
Auftauen	52
Gatavošana zemākā temperatūrā	53
Konservēšana.....	54

Saturs

Dörren	56
Dzili sasaldēti produkti/gatavie ēdieni	57
Trauku sildīšana	57
Tīrišana un kopšana	58
Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi	58
Parastu netīrumu likvidēšana	59
Grūti notīrāmu netīrumu tīrišana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)	59
Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm	60
Katalītiski emaljētās aizmugurējās sienas tīrišana	61
Garšvielu, cukura un līdzīgas izceļsmes netīrumu likvidēšana	61
Eļļas un tauku radīto netīrumu likvidēšana	61
Durvju demontāža	62
Durvju izjaukšana	63
Durvju montāža	65
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža	66
Aizmugurējās sienas noņemšana	66
Problēmu novēršana	67
Klientu apkalpošanas dienests	71
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā	71
Garantija	71
Uzstādīšana	72
lebūvēšanas izmēri	72
lebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas	72
Sānskats H 24xx	73
Sānskats H 27xx, H 28xx	74
Pieslēgumi un ventilācija	75
Cepeškrāsns iebūvēšana	76
Elektrotīkla pieslēgums	77
Gatavošanas tabulas	78
Maisītā mīkla	78
Sviesta mīkla	79
Rauga mīkla	80
Biezpiena un eļļas mīkla	81
Biskvīta mīkla	81
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi	82
Pikanti ēdieni	83
Liellopa gaļa	84
Tela gaļa	85
Cūkgaļa	86

Saturs

Jēra gaļa, medījuma gaļa	87
Putnu gaļa, zivis	88
Informācija pārbaudes institūcijām	89
Pārbaudes īdieni atbilstoši EN 60350-1	89
Energoefektivitātes klase.....	90
Receptes	91
Smalkā āboltkūka	92
Biskvīta pamatne	93
Biskvīta pamatņu pildījumi	94
Marmora kūka	95
Drumstalu kūka ar augļiem.....	96
Formiņu cepumi.....	97
Smilšu cepumi.....	98
Valriegstu mafini	99
Pica (rauga mīkla)	100
Pica (biezpiena un eļļas mīkla).....	101
Cālis.....	102
Liellopa fileja (cepetis)	103
Forele.....	104
Laša fileja.....	105
Taimiņš	106
Kartupeļu un siera sacepums.....	107
Lazanja	108
Atbilstības deklarācija.....	110
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences.....	111
Garantijas noteikumi	112
Glosārijs	113

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 produkta 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- Šāpošo prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, kīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir iebūvēti ūpaši apgaismes ķermeņi. Šos ūpašos apgaismes ķermeņus drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tie nav piemēroti telpu apgaismošanai.
- Šajā cepeškrāsnī ir 1 gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G.

Bērni un sadzīves tehnika

- Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt cepeškrāsnī.
- Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot cepeškrāsnī 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 cepeškrāsnī vai veikt tās apkopi.
- Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsnī.
- 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 reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst.
Neļaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsnij darbības laikā.
- 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tehniskā drošība

- ▶ Nepareizi veikta ierīces uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.
- ▶ Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu 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 ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.
- ▶ Cepeškrāsns 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 (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Saīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konultējieties 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ 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.
- ▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet Miele pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadāļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadāļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla, piemēram, ja nedarbojas krāsns kameras apgaismojums (skatiet nodaļu “Ko darīt, ja ...”). Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamos drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpušs, nevis barošanas kabelis.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ 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 pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).
- ▶ Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbelu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Pareiza izmantošana

- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, piederumiem un gatavojamā produkta.
Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsns kamерā, vienmēr lietojiet virtuves cimodus.
- ▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamерā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrānsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durtiņas atveriet tikai tad, kad dūmi ir izvadīti.
- ▶ Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet cepeškrāsns telpu apsildei.
- ▶ Pārkarsusi eļļu un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepeškrāsns bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsnsi un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izķūšanu un pat pašaizdegšanos. Ievērojiet ie-teiktos gatavošanas laikus.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Daži pārtikas produkti ātri izķūst un augstās grilēšanas temperatūrās var pašaizdegties.
Nekad neizmantojet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzināšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu Heiße Luft 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 cepeškrāsns 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 izķūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.
- ▶ Krāsns kameras pamatne karstuma sastrēguma dēļ var sasprēgāt vai atdalīties.
Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju.
Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojet tikai darbības režīmu Heiße Luft plus  vai Eco-Heiße Luft .
- ▶ Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebīdiet šos priekšmetus turp un atpakaļ.
- ▶ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklat pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas. Nekad nelejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos tiktu sadalīta vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta. Lai pārtikas produkti vienmērīgi sakarstu, apgroziet vai apmaisiet tos.
- ▶ Plastmasas trauki, kas nav piemēroti lietošanai cepeškrāsnī, augstās temperatūrās kūst un var sabojāt cepeškrāsni vai aizdegties. Izmantojiet tikai tādus plastmasas traukus, kas ir piemēroti cepeškrāsnīm. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.
- ▶ Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Pret atvērtām durvīm var atsisties vai paklupt. Bez vajadzības neatstājiet atvērtas durvis.
- ▶ Iekārtas durvis iztur ne vairāk kā 15 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durvīm un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Ievērojiet piesardzību, lai nekas netiktu iespiests starp durvīm un krāsns kameru. Tā var rasties cepeškrāsns bojājumi.

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

- ▶ Līmvielas bojā nerūsējošā tērauda virsmas un to ietekmē virsmas zaudē netīrumu atgrūšanas funkciju. Nelīmējiet uz nerūsējošā tērauda virsmām piezīmju lapiņas, līmlenti vai citas līmvielas.
- ▶ Magnēti var radīt skrāpējumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda virsmas magnētu piestiprināšanai.

Tīrīšana un kopšana

- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīritāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīritājus.
- ▶ Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm noņemšana”). Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Katalītiski emaljētais aizmugurējais panelis ir izņemams, lai veiktu tīrišanu (skatiet nodajas “Tīrišana un kopšana” sadaļu “Aizmugures paneļa izņemšana”). Pareizi ievietojiet aizmugures paneli atpakaļ un nekad nelietojiet cepeškrāsni bez ievietota aizmugurējā paneļa.
- ▶ Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrišanai abrazīvus tīrišanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
- ▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru cepeškrāsni un tās apkārti. Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

Piederumi

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

Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pasargā 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 izmantojet ūpašas izejvielu krātuves un nodošanas iespējas. Transportēšanas iepakojumu pieņem Miele specializētais tirgotājs.

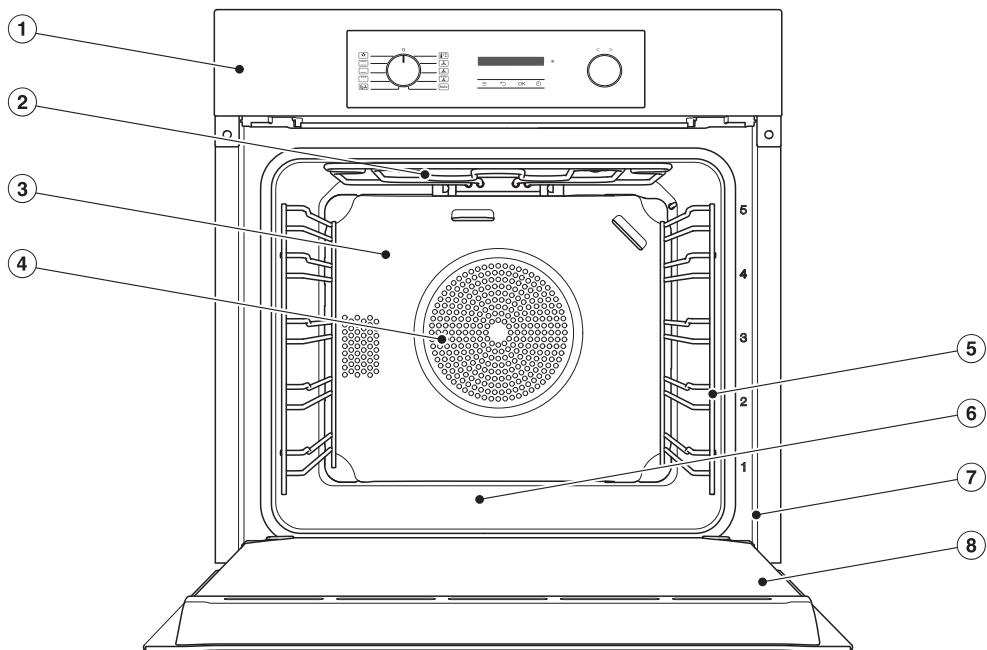
Nolietotās iekārtas utilizācija

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



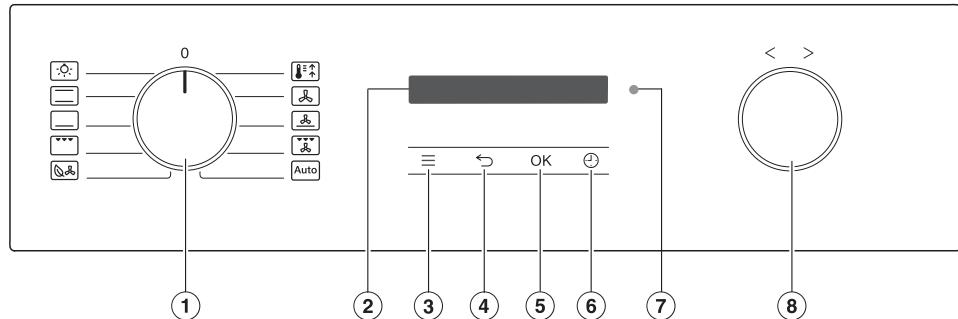
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīketajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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

Cepēškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Augšējais/grila sildelements
- ③ Katalītiski emaljēta aizmugurējā siena
- ④ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑤ Atbalsta režģis ar 5 ievietošanas līmeniem
- ⑥ Krāsns kameras pamatne un zem tās esošais apakšējais sildelements
- ⑦ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑧ Durvis

Cepeškrāsns vadības elementi



- ① Darbības režīmu regulators
Darbības režīmu izvēlei
- ② displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ③ Skārientautiņš \equiv
Iestatījumu izvēlnes atvēršanai
- ④ Skārientautiņš \leftarrow
Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos
- ⑤ Skārientautiņš OK
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑥ Skārientautiņš \odot
Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑦ Optiskā saskarne
(tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ⑧ Grozāmais regulators $<$ $>$
Laika, temperatūras un izvēlnes elementu izvēlei

Darbības režīmu regulators

Ar darbības režīmu regulatoru tiek atlasi ti darbības režīmi un atsevišķi ieslēgts krāsns kameras apgaismojums.

To var griezt pa labi un pa kreisi.

Darbības režīmi

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

Grozāmais regulators < >

Grozāmo regulatoru var griezt pa labi un pa kreisi.

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

Turklāt grozāmo regulatoru var izmantot, lai displejā pārvietotos pa iestatījumu un automātisko programmu izvēles sarakstiem.

Griežot pa labi >, izvēles sarakstā pārvietosieties uz leju, griežot pa kreisi <, uz augšu.

Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reagē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Šo skaņas signālu var izslēgt ar skārientaustiņu ≡ | Lautstärke | Tastenton.

Displejs

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

Cepeškrāsns vadības elementi

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaus-tiņš	Darbība
≡	Šis skārientaustiņš atver iestatījumus, ja darbības režīmu regulators atrodas stāvoklī 0 vai Beleuchtung  .
↪	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē.
OK	Ar šo skārientaustiņu var izsaukt dažadas funkcijas, piemēram, atgādinājuma laiku, saglabāt vērtību vai iestatījumu izmaiņas vai apstiprināt norādījumus.
⊕	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārišanai), arī tad, ja gatavošanas process ne-notiek. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar OK.
	Atgādinājuma laiks
	Ķekšītis norāda aktuālo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Inbetriebnahme sperre  ").
	Tālvadība (tieki parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums Fernsteuerung Ein)

Darbības režīma izvēle

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pret vēlamo darbības režīmu.
- Displejā tiek parādīta ieteicamā temperatūra.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.
- Apstipriniet ar OK.

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pret jauno darbības režīmu.

Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

- Lai mainītu skaitli, pagrieziet grozāmo regulatoru < > pa labi vai pa kreisi.
- Apstipriniet ar OK.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

Izvēlnes elementa izvēle no izvēlu saraksta

- Izvēloties \equiv , \odot un Auto , tiek atvērta atbilstošā izvēlne.
Ar grozāmo regulatoru < > pārvietojieties pa izvēles sarakstu, līdz tiek parādīts vēlamais izvēlnes elements.
- Apstipriniet ar OK.

Iestatījuma maiņa izvēļņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksti \checkmark .

- Grieziet grozāmo regulatoru < > pa labi vai pa kreisi, līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums.
- Apstipriniet ar OK.

Iestatījums tiek saglabāts. Nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

Daži iestatījumi tiek attēloti ar segmentu joslu ■■■■■□□□. Ja visi segmenti ir aizpildīti, ir izvēlēta maksimālā vērtība.

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

- Grieziet grozāmo regulatoru < > pa labi vai pa kreisi, līdz tiek parādīts vēlamais iestatījums.
- Apstipriniet izvēli ar OK.

Iestatījums tiek saglabāts. Nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Aprīkojums

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

Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

Piegādes komplektācija

- Lietošanas un montāžas instrukcija cepeškrāsns funkciju vadībai
- Skrūves cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas nišā
- Dažādi piederumi

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

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

Atkarībā no modeļa cepeškrāsns ir daļēji apgādāta ar citiem šeit uzskaitītājiem 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, norādiet savas cepeškrāsns modeļa un nepieciešamā piederuma apzīmējumu.

Atbalsta režģis

Krāsns kameras labajā un kreisajā pusē atrodas atbalsta režģi ar  1 ievietošanas līmeniem piederumu iebīdīšanai.

Līmeņu apzīmējumi ir norādīti uz priekšējā rāmja.

Katru ievietošanas līmeni veido 2 viens virs otra novietoti statņi.

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

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

Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

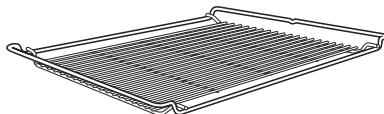
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



Režģis HBGR 71:



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

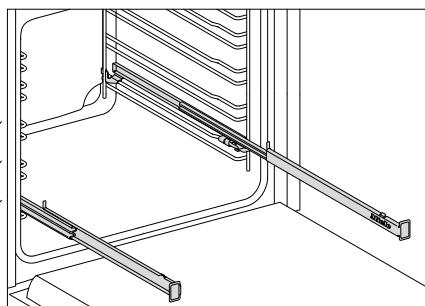
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

Šo papildu piederumu īsāko malu vidū ir ierīkots nodrošinājums pret izvilkšanu. Tas neļauj piederumiem izkrust no atbalsta režģiem, ja vēlaties piederumus izvilkīt 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 70-C

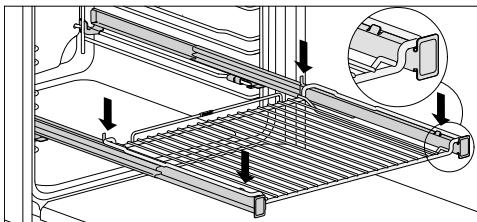
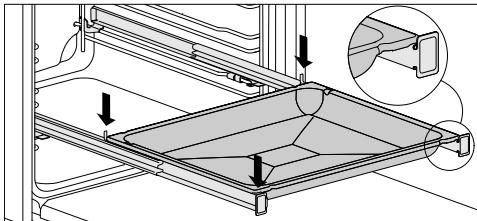


FlexiClip izvelkamās vadotnes var ie-montēt tikai 1., 2. un 3. ievietošanas lī-menī.

FlexiClip izvelkamās vadotnes var pilnī-bā izvilkīt no krāsns kameras un tādējādi ērti aplūkot gatavojamo ēdienu.

Pirms piederumu iebīdīšanas vispirms pilnībā iebīdīet FlexiClip izvelkamās vadotnes.

Aprīkojums



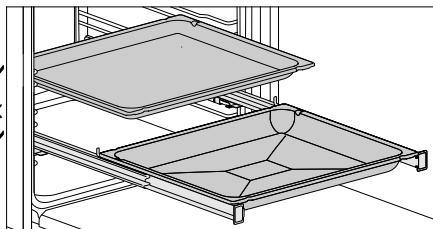
Lai piederumi nejauši nenoslīdētu:

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

FlexiClip izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

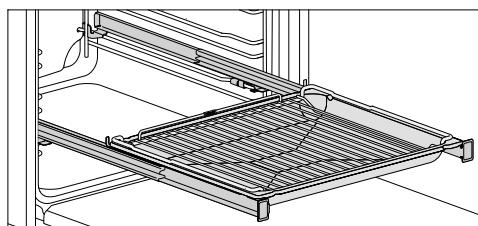
FlexiClip izvelkamās vadotnes tiek montētas uz ievietošanas līmeņa augšējā stienā, tāpēc attālums līdz augstāk esošajam ievietošanas līmenim mazinās. Ja attālums ir pārāk mazs, tiek ietekmēta gatavojamā ēdienu kvalitāte.

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



- Uzbūdiet cepamo plāti, universālo plāti vai režģi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.
- Iebīdot citus piederumus, atstājet virs tiem brīvu vismaz vienu ievietošanas līmeni līdz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.

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



- Uzbūdiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis, uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm. Būdot režģis automātiski slīd starp ievietošanas līmeņa stieniem virs FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.
- Iebīdot citus piederumus, atstājet virs tiem brīvu vismaz vienu ievietošanas līmeni līdz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.

FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

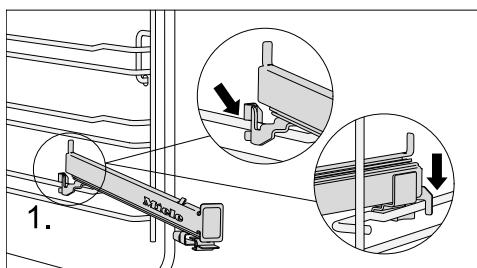
Pirms FlexiClip izvelkamo vadotņu montāžas un demontāžas ļaujiet vispirms atdzist sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem.

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

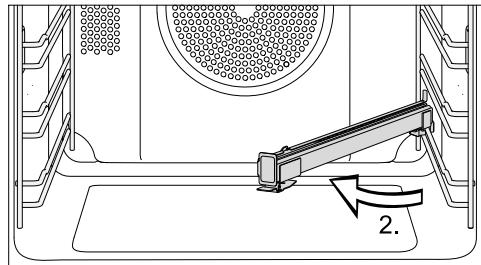
Vienu atbalsta režģa ievietošanas līmeni veido divi stieņi. FlexiClip izvelkamās vadotnes vienmēr uzstāda uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa.

FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

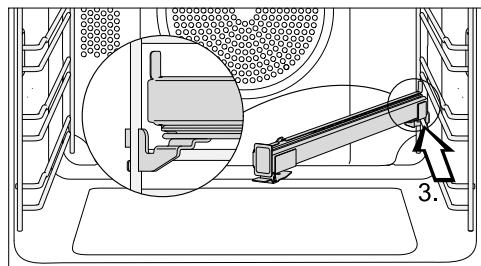
FlexiClip izvelkamās vadotnes montāžas vai demontāžas laikā **neizvelciet** vienu no otras.



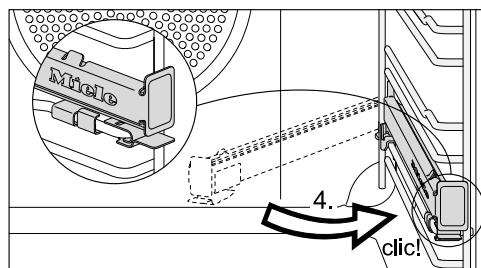
■ Ieāķejiet FlexiClip izvelkamo vadotni priekšpusē uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa (1.).



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



■ Bīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni pa augšējo stieņi slīpi uz aizmuguri līdz atdurei (3.).



■ Pagrieziet FlexiClip izvelkamo vadotni atpakaļ un ar dzirdamu klikšķi fiksējet uz augšējā stieņa (4.).

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

Aprīkojums

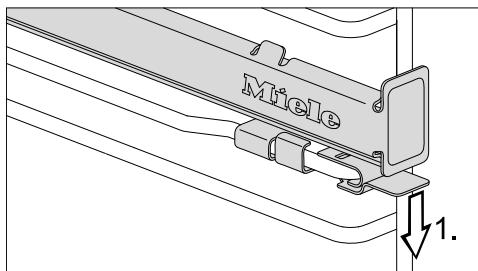
FlexiClip izvelkamo vadotņu demonstrāža

! Karstas virsmas var radīt savainojumus.

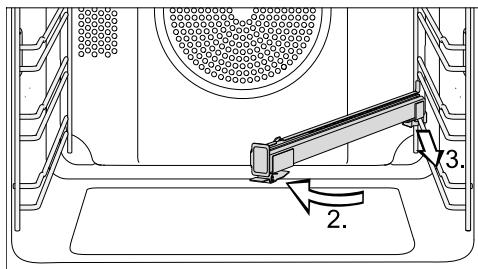
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

- Pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni.

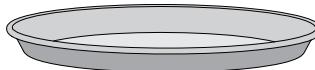


- Nospiediet FlexiClip izvelkamās vadotnes mēlīti uz leju (1.).



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

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 plācenē un citu apaļas formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

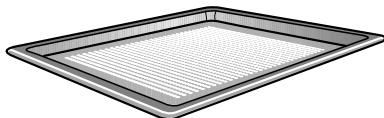
Perforētā apaļā veidne HBFP 27-1 ir īpaši izstrādāta, lai pagatavotu konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes. Iedobes sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdaļā.

Veidni var izmantot arī žāvēšanai / kaltēšanai.

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

- Iebīdiet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Perforēta Gourmet cepamā plāts HBBL 71



Perforētā Gourmet cepamā plāts ir īpaši izstrādāta, lai pagatavotu konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes.

Iedobes sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdalā.

Gourmet cepamo plāti var izmantot arī žāvēšanai/kaltēšanai.

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

Tādas pašas lietošanas iespējas piedāvā arī **perforētā apaļā cepamā veidne HBFP 27-1**.

Cepamā paplāte HBS 70

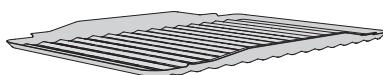


Cepamā paplāte ir piemērota tādu ēdienu cepšanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga, apcepta apakšpuse, piemēram, picām, sacepumiem, maizei, smalkmaizītēm, pikantiem cepumiem vai līdzīgiem izstrādājumiem.

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

- Iebīdiet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71



Grilēšanas un cepešu plāts ir jāieliek universālajā plātī.

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

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

Aprīkojums

Gourmet cepešu trauki HUB

Cepešu trauku vāki HBD

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

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

Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādīt modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*



HBD 60-22



Dziļums: 35 cm

HUB 5001-XL*

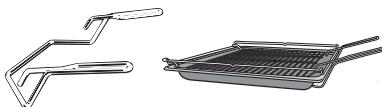


HBD 60-35



* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

Izņemšanas rokturis HEG



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

Katalītiski emaljēti piederumi

Augstā temperatūrā katalītiski emaljētās virsmas pašas attīrās no eļjas un tauku radītām netīrumiem. Izlasiet norādījumus, kas ir sniegti nodaļā "Tīrišana un kopšana".

- Sānu paneli

Sānu panelus ievieto aiz atbalsta režģiem, lai pasargātu krāsns kameras sienas no netīrumiem.

- Aizmugures sienas panelis

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

Veicot pasūtījumu, norādīt savas cepeškrāsns modeļa apzīmējumu.

Tīrišanas un kopšanas piederumi

- Miele universālā mikrošķiedras drāna
- Miele cepeškrāsns tīrišanas līdzeklis

Drošības aprīkojums

- Inbetriebnahmesperre  (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Inbetriebnahmesperre )
- Dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Kühlgebläsenachlauf")
- Aizsargizslēgšana Aizsargizslēgšana tiek automātiski aktivēta, ja cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlētā režīma.
- Durvis ar gaisa caurplūdi Durvis ir izgatavotas no daļēji siltumu atstarojošām stikla plāksnēm. Iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durtiņām, tādējādi ārējais stikls nesasilst. Tīrišanas nolūkā durtiņas var demonstrēt un izjaukt (skatīt nodaļu "Tīrišana un apkope").

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu

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

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

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

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas PerfectClean pārklājumu.

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

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

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

- Krāsns kamera
- Universālā plāts
- Cepamā plāts
- Grilēšanas un cepešu plāts
- Perforētā Gourmet cepamā plāts
- Apaļā cepamā veidne
- Apaļā perforētā cepamā veidne

Palaide

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

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns uzstādišanas 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. Traucejumu dēļ var nebūt iešķējams 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 (skaņāt nodaļu "Einstellungen").

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Kad cepeškrānsi pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas. Displejā tiek parādīts 12:00.

■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru uz Booster .

Displejā tiek parādīts pirmais pamata ie-statiķums.

Valodas iestatīšana

■ Izvēlieties nepieciešamo valodu.

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

Atrašanās vietas iestatīšana

■ Izvēlieties vēlamo atrašanās vietu.

Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs norādī-jumus turpmākajām darbībām.

Diennakts laika iestatīšana

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

Ekspluatācijas uzsākšanas pabeigša-na

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.
- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī **0**.

Ekspluatācijas uzsākšana ir pabeigta.

Palaide

Cepēškrāsns pirmā karsēšanas reize

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

Uzkarsēšanas reizes laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu.

Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta nonākšanu 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 režgiem un ievie-tojiet visas plātis, kā arī cepšanas režģi krāsns kamerā.
- Izvēlieties darbības režīmu Booster .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

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

Krāsns kameras tīrišana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrišanas ar rokām lāujiet sild-elementiem, krāsns kamerai un pie-derumiem atdzist.

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras un manuāli iztīriet to (skatiet nodaļu "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
Display	Helligkeit 
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton 
Einheiten	Temperatur °C* °F
Vorschlagstemperaturen	
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Betriebsstunden	
Inbetriebnahmesperre 	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes Einstellungen atvēšana

Ar skārinentautiņu ≡ var atvērt izvēlni Einstellungen un personalizēt savu cepeškrāsnī, pielāgojot rūpnīcas iestatījumus savām vajadzībām.

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī 0 vai Beleuchtung [⋮].
- Izvēlieties skārinentautiņu ≡.
Tiek parādīts iestatījumu izvēles saraksts.
- Ar grozāmo regulatoru < > izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.
Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.
- Lai aizvērtu izvēlni, vēlreiz izvēlieties skārinentautiņu ≡.

Sprache [🚩]

Varat iestatīt savas valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

Norāde: Ja aiz pārskatīšanās esat izvēlējušies valodu, kuru nesaprostat, izvēlieties skārinentautiņu ≡. Orientējieties pēc simbola [🚩], lai atkal nokļūtu apakšizvēlnē Sprache [🚩].

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij.

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.
- Aus
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju.
- Nachabschaltung
Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots.

Zeitformat

Varat izvēlieties 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 5 minūtes.

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- maksimālais spilgtums
- minimālais spilgtums

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

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

- maksimālais skaņas stiprums
- taustiņu tonis ir izslēgts

Einheiten

Temperatur

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

Vorschlagtemperaturen

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

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

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

Einstellungen

Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

Betriebsstunden

Izvēloties Betriebsstunden, var uzzināt cepeškrāsns kopējo darbības stundu skaitu.

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

Atgādinājuma laiku var iestatīt arī tad, ja ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir aktivēta.

ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- Ein
Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai cepeškrānsi varētu lietot, vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz skārien-taustiņa OK.
- Aus
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrānsi var lietot kā parasti.

Miele@home

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

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

- Aktivieren

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

WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek atkal ieslēgta.

- Deaktivieren

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Miele@home funkcija paliek aktivēta, bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta.

- Verbindungsstatus

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Displejā tiek parādīta tāda informācija kā WLAN bezvadu lokālā tīkla uztveršanas kvalitāte, tīkla nosaukums un IP adrese.

- Neu einrichten

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

- Zurücksetzen

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

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

Fernsteuerung

Ja jūsu mobilajā gala ierīcē ir instalēta Miele lietotne, izmantojat Miele@home sistēmu un esat aktivējuši tālvadību (Ein), pēc darbības režīma izvēles varat iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku, saņemt norādījumus par notiekošu gatavošanas procesu vai izbeigt notiekošu gatavošanas procesu.

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

Einstellungen

RemoteUpdate

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

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

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

ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

Jauninājumu varat instalēt uzreiz vai atlīkt instalāciju uz vēlāku laiku. Instalēšanas dialogs tiek parādīts katru reizi, ie slēdzot cepeškrānsni.

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 cepeškrāsni, neieslēdzot karsēšanu. Personīgai lietošanai šis iestatījums nav nepieciešams.

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantoša-na

Atgādinājuma laika Δ iespēju var izmantot atsevišķu procesu kontrolei, pie mēram, olu vārīšanai.

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

Maksimāli iestatāmais atgādinājuma laiks ir 59:59 min.

Atgādinājuma laika iestatīšana

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

- Izvēlieties skārientaustīņu \odot .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

- Ar grozāmo regulatoru $< >$ iestatiet 06:20.
- Apstipriniet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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

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

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

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

Kad atgādinājuma laiks ir pagājis, mirgo Δ , atskan signāls un laiks tiek skaitīts uz priekšu līdz maksimāli 59:59 min.

- Izvēlieties skārientaustīņu \odot .
- Skaņas un gaismas signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Izvēlieties skārientaustīņu \odot .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.
- Atlasiet Ändern.
- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar OK.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

- Izvēlieties skārientaustīņu \odot .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Darbības režīmu pārskats

Darbības režīmi	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Heißluft plus	160 °C	30–250 °C
Intensivbacken	170 °C	50–250 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
Unterhitze	190 °C	100–280 °C
Grill groß	240 °C	200–300 °C
Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
Automatikprogramme Auto		

Padomi elektroenerģijas taupīšanai

Gatavošanas procesi

- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc 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 alumīnijs atstaro siltumu un tādējādi tas sliktāk nonāk gatavojamajā produktā. Arī krāsns kameras pamatni vai režģi nepārklājiet ar siltumu atstarojošu alumīniju foliju.
- Lai ēdienu gatavošanas laikā nepielaut 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 sadaļīts. Turklat ēdienus var vienlaikus gatavot vairākos līmenos.
- Eco-Heißluft  ir novatorisks darbības režīms, kas ir piemērots nelielam produktu daudzumam, piemēram, dziļi sasaldētām picām, maizītēm vai formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdiņiem un cepešiem. Jūs gatavojet energotaupīgi ar optimālu siltuma izmantošanu. Gatavojet vienā ievietošanas līmenī, jūs ietaupāt līdz 30% enerģijas, iegūstot tikpat labus gatavošanas rezultātus. Gatavošanas procesa laikā neveriet valā durvis.
- Ēdienu grilēšanai pēc iespējas izmantojiet darbības režīmu Umluftgrill . Tādā gadījumā grilēšana notiek zemākā temperatūrā nekā citos grilēšanas režīmos ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojet vairākus ēdienus. Novietojiet tos blakus vai dažādos ievietošanas līmenos.
- 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 cepeškrāsni (skatīt nodalju "Drošības norādījumi un brīdinājumi").
- Ja vēlaties notīrīt eļļas un tauku trajpus no katalītiski emaljētajām daļām, ir ieteicams uzsākt tīrišanas procesu uzreiz pēc gatavošanas procesa. Atlikušais siltums mazina elektroenerģijas patēriņu.

Elektroenerģijas taupīšanas režīms

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

Apkalpošana

Vienkārša lietošana

- levietojiet ēdienu krāsns kamerā.
- Ar darbības režīmu regulatoru izvēlies nepieciešamo darbības režīmu.
Uz ūsu laiku tiek parādīts darbības režīms un pēc tam ieteicamā temperatūra.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

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

- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

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

- Pēc gatavošanas procesa pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā **0**.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatūras maiņa

Ieteicamo temperatūru varat iestatīt ar skārientaustiņu \equiv | Vorschlagstemperaturen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ieradumiem.

- Mainiet temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar OK.

Norāde: Ja ir ieprogrammēts gatavošanas laiks, vispirms ar skārientaustiņu \leftrightarrow ir jāaizver gatavošanas laika izvēlnē. Pēc tam var mainīt temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

Beigās nos piediet skārientaustiņu \odot , lai atkal tiktu parādīts gatavošanas laiks.

Gatavošanas laiku iestatīšana

Ja starp ēdienu ievietošanu un gatavošanas laika sākumu paies pārāk ilgs laiks, var paslītināties 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 gatavojoamo produktu krāsns kamerā, izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

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

- Garzeit
Iestatiet 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 skārientaustiņu .

■ Iestatiet vēlamos laikus.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

■ Atlasiet skārientaustiņu .

■ Izvēlieties vajadzīgo laiku.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Atlasiet Ändern.

■ Mainiet laika iestatījumu.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

■ Atlasiet skārientaustiņu .

■ Izvēlieties vajadzīgo laiku.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Atlasiet Löschen.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

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

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

Apkalpošana

Gatavošanas procesa pārtraukšana

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru cita režīma stāvoklī vai stāvoklī **0**.

Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti. Ja darbības režīmu regulators ir pagriezts stāvoklī **0**, tiek izslēgta arī krāsns kameras karsēšana un apgaismojums.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana

Darbības režīms Booster ir izmantojams, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē 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 , un Ober-/Unterhitze 
 - kūkām un cepumiem ar īsu gatavošanas laiku (līdz 30 minūtēm), kā arī vārīgas mīklas (piemēram, biskvīta mīkla) darbības režīmā Ober-/Unterhitze 

Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot darbības režīmu Booster , var saīsināt uzkarsēšanas fāzi.

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

Citādi šo ēdienu virspuse pārāk ātri tiks apbrūnināta.

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

Automātisko programmu izmantošana

Automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Atbilstošās receptes atrodas lietošanas un montāžas instrukcijas beigās.

- Atlaist Automatikprogramme **Auto**.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Izvēlieties nepieciešamo automātisko programmu.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Norādījumi par izmantošanu

- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu automātisko programmu izmantošanu. Lai sasniegtu labāko gatavošanas rezultātu, ir ieteicams izmantot receptēs norādītos daudzumus un piederumus.
- Lai noteiktu pareizo ievietošanas līmeni, lūdzu, pirms automātiskās programmas palaišanas izņemiet Flexi-Clip izvelkamās vadotnes HFC 70-C.
- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet krāsns kamerai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Dažās automātiskajās programmās vispirms ir jānogaida, līdz krāsns kamera uzkarst, pirms tajā var ievietot gatavojamos produktus. Displejā būs redzams attiecīgs norādījums.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme 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 apstākļos gatavojamais produkts nesaņiedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķērsām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Cepamās veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.
- Augļu kūkas un biezas plātsmaizes cepiet uz universālās plāts.

Cepamā papīra izmantošana

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

- Izmantojiet cepamo papīru, cepot ar sodas ūdeni apstrādātus mīklas izstrādājumus, jo mīklas gatavošanā izmantotais sodas 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, gatavojet 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, saisinās 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 saisinās apmēram par 10 minūtēm.

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

Ja pie irbuļa nepielīp mitras mīklas daļīnas, gatavojamais produkts ir gatavs.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir sniepts tāda paša nosaukuma nodoļā.

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.

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

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

Ieteikumi

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

Intensivbacken izmantošana

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

Neizmantojet šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- Iebīdiet kūkas 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Ober-/Unterhitze izmantošana

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

Izmantojet 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 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Eco-Heißluft izmantošana

Izmantojet šo darbības režīmu, lai ceptu nelielu daudzumu, piemēram, dzīļi sasaldētu picu, maizišu vai formiņu cepumu enerģiju taupošā veidā.

- Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Cepešu cepšana

Ieteikumi cepšanai

- Varat izmantot jebkurus karstumizturīga materiāla traukus, piemēram, cepešu trauku, cepamos katlus, stikla veidnes, tunelveida cepšanas foliju vai maisiņus, romiešu katlus, universālo plāti, režģi un/vai grila un cepamo plāti (ja tāda ir), kas ir novietoti uz universālās plāts.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkaršēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras 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 **tunelveida cepšanas foliju vai maisiņu**, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi** vai **vāļēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speciķa šķēles vai to iespeķot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārlieciet to ar sviesta vai margarīna picīņām vai pārlejiet ar eļļu vai taukiem. Lielu, liesu cepešu (2–3 kg) un treknu putnu gatavošanai pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.
- Cepšanas laikā nedrīkst pievienot pārāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ietekmē gaļas **apbrūnināšanu**. Apbrūninājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņemiet trauka vāku.

- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārkāpjiet to un īaujiet aptuveni 10 minūtes **nostāvēties**. Tad griešanas laikā iztečēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu gaļas** āda kļūs kraukšķīga, ja 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām ieziедīsiet cepeti ar vāju sālsūdeni.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir pieejamas šī dokumenta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras dia-pazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā atšķirīgi gatavošanas trauki, gaļas ga-balu 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  atlasiет par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā režīmā Ober-/Unterhitze .
- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts gatavošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā gatavošanas traukā.

Gatavošanas laika ☰ izvēle

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

■ Cepšanas laiku var aprēķināt atkarībā no gaļas veida, sareizinot cepeša biezumu (cm) ar laiku uz biezuma centimetru (min./cm):

- liellopa/medījuma gaļa: 15–18 min./cm;
- cūkas/teļa/jēra gaļa: 12–15 min./cm;
- rostbifs/fileja: 8–10 min./cm.

■ Parasti pēc ūsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.

Ieteikumi

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Automatikprogramme izmantošana

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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

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

Heißluft plus izmantošana

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

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

■ 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.

Eco-Heißluft izmantošana

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

■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ieviešanas līmenī.

Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

- Izmantojiet universālo plāti, uz kurās ir uzlikts režģis, vai grila un cepešu plāti (ja tāda ir). Grila un cepešu plāts nepieļauj noplējušās cepeša sulas piedegšanu, ļaujot to vēlāk lietderīgi izmantot. Ar otu apziediet režģi vai grila un cepešu plāti ar eļļu un uzlie-ciet grilējamo produktu.

Nelietojiet cepamo plāti.



Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkarsēšana. Aizve-riet iekārtas durvis un augšējo / grila sildelementu karsējiet aptuveni 5 mi-nūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūklā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet gaļas šķēles, pre-tējā gadījumā gaļas sula iztečēs.
- 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.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī doku-menta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras dia-pazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ķemti 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.
- Iebīdiet plakanu gatavojoamo produktu 3. vai 4. ievietošanas līmenī.
- Iebīdiet gatavojoamo produktu ar lielāku diametru 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Gatavošanas laika ☰ izvēle

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

- angļu/vāji apcepta

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

- vidēji apcepta

Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekspuse 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 nekļūs pārāk tumša.

Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir sniepts tāda paša nosaukuma nodalā.

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.

Citi lietojuma veidi

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

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

Auftauen

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

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

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldētie produkti tiek saudzīgi atkausēti.

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Ieteikumi

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

Gatavošana zemākā temperatūrā

Gatavošana zemākā temperatūrā ir lie-liski piemērota vārīgiem liellopa gaļas, cūkgalas, teļa vai jēra gaļas gabaliem, kam ir nepieciešama īpaši precīza gata-vošana.

Gaļas gabals vispirms lielā karstumā tiek īslaicīgi apcepts vienmērīgi no vi-sām pusēm.

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši mai-ga un suļīga.

- Cepšanai lietojiet tikai rūpīgi noteci-nātu, liesu gaļu bez cīpslām un trek-numa. Kauli iepriekš ir jāizņem.
- Apcepšanai izmantojiet taukvielas, kuras var uzkarsēt līdz augstai tem-pe-ratūrai (piemēram, kausētu sviestu vai eļļu).
- Gatavošanas laikā nenosedziet gaļu.

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

- Tikko gatavošanas process ir bei-dzies, gaļu uzreiz var griezt gabalos. Nostāvināšanas laiks nav nepiecie-šams.
- Līdz pasniegšanai turiet gaļu siltā krāsns kamerā. Tas ēdienā kvalitāti neietekmēs.

- Lai gaļa tik ātri neatdzistu, pasnie-dziet to uz sasildītiem šķīvjiem un ar ļoti karstu mērci. Gaļas temperatūra ir optimāli piemērota tūlītejai pasniegša-nai.

Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabu-lām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

- Iebīdiet universālo plāti ar režģi 2. ie-vietošanas līmeni.
- Atlasiet darbības režīmu Ober-/Unter-hitze  un 120 °C temperatūru.
- Karsējiet krāsns kameru kopā ar uni-versālo plāti un režģi aptuveni 15 mi-nūtes.
- Kamēr krāsns kamera uzkarst, uz plīts rūpīgi apcepiet gaļas gabalu no visām pusēm.

 Karstas virsmas var izraisīt apde-dzināšanos.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelemen-tiem, krāsns kameras un piederu-miem.

Lai ievietotu un izņemtu karstos pro-ductus, kā arī lai veiktu citas darbī-bas karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

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

Citi lietojuma veidi

Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

 Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.

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

Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Norādītie dati atbilst 6 burkām ar 1 l tilpumu.

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

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

Lai nepielautu pārvārišanos, laikus pa-zeminiet temperatūru.

Augļu un gurķu konservēšana

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

Dārzeņu konservēšana

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

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

/ Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

/ Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cim-dus.

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

Vai nu atkārtoti uzvāriet valējās burkas, vai arī uzglabābājet 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, iznīciet to saturu.

Citi lietojuma veidi

Dörren

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

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

- Ja nepieciešams, nomizojet 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: Var izmantot arī perforēto Gourmet cepamo plāti, ja tāda ir.

- Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ie-vietošanas līmeņos. Iebīdiet žāvējamos produktus līme-nos 1+3. Ja lietojat režģi un universālo plāti, ie-bīdiet universālo plāti zem režģa.
- Atslasiet Heißluft plus .
- Mainiet ieteicamo temperatūru un ie-statiest ūdens temperatūru.
- Regulāri apgroziet žāvējamos produk-tus uz universālās plāts.

Ja žāvējamie produkti ir veseli vai sa-griezti uz pusēm, ūdens temperatūru iebīdējiet līdz 10°C.

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  ūdens temperatūra,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze

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

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pi-lieni, pazeminiņiet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piede-riem.

Izņemot žāvējamos produktus, lieto-jiet virtuves cimdus.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeniem atdzist.

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

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkās vai kārbās.

Dzīļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdienu

Ieteikumi par kūkām, picām, bage-tēm

- Kūkas, picas un bagetes cepiet uz režģa, kas ir pārklāts ar cepamo papīru.
Cepamā plāts vai universālā plāts šo 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, kroke-tēm un līdzīgiem produktiem

- Šos dzīļi sasaldētos produktus varat gatavot uz cepamās plāts vai universālās plāts.
Lai gatavošanas process būtu sau-dzīgāks, zem šiem saldētajiem pro-duktiem ieklājiet cepamo papīru.
- Izvēlieties zemāko temperatūru, kas ir norādīta uz iepakojuma.
- Vairākas reizes approziet produktu.

Dzīļi sasaldētu produktu/gatavo ēdie-nu pagatavošana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrā-dei ir labvēlīga ietekme uz veselību. Nobrūnинiet kūkas, picu, frī kartupe-lus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltaini dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.

- Iepriekš uzkarsējet krāsns kameru.
- Iebīdiet ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc ūsākā uz iepakojuma norādītā ga-tavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmantojet režīmu Heißluft plus .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.

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



Apdedzināšanās risks!

Izņemot traukus, lietojet virtuves cimdos. Trauka apakšdaļā var veido-ties atsevišķi ūdens pilieni.

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.

Tīrišana un kopšana

 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.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīritāja var iekūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Tīrišanai nekad neizmantojiet 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 sapīst.

Pēc tīrišanas nekavējoties notīriet visas tīrišanas līdzekļa atliekas.

Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrišanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrišanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīrišanas līdzekļus priekšpusei;
- abrazīvus tīrišanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- šķīdinātājus saturošus tīrišanas līdzekļus;
- nerūsošā tērauda tīrišanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīrišanas līdzekļus;
- stikla tīrišanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītīm paredzētus tīrišanas līdzekļus;
- abrazīvas un cietas birstes un sūķlus (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūķlus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrišanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskus tīrišanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrišanai;
- cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus;
- nerūsošā tērauda beržamos.

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

Piederumi nav piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

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

Lai tīrišana būtu vieglāka, ir ieteicams demontēt:

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

Parastu netīrumu likvidēšana

Parastu netīrumu notīrišana

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

Bļīvējuma tīrišana

Visapkārt krāsns kamerai ir ievietots bļīvējums durvju iekšpuses bļīvēšanai.

Tauku atlieku dēļ bļīvējums var kļūt trausls un salūzt.

- Bļīvējumu ir ieteicams notīriit pēc katras gatavošanas reizes.

Grūti notīrāmu netīrumu tīrišana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)

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

Necentieties katrā ziņā notīriit šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos pālgādātājiem līdzekļus.

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

Katalītiskā emalja zaudē pašattīrošās īpašības, ja tīrišanai tiek izmantoti abrazīvi tīrišanas līdzekļi, asas birstes un sūkli vai cepeškrāsns tīrišanas līdzeklis.

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

Tīrišana un kopšana

Cepēškrāsns tīrišanas līdzekļu izmantošana

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

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

Nesmidzinet cepeškrāsns tīrišanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes. Nesmidzinet cepeškrāsns tīrišanas līdzekli krāsns kameras sienu un aizmugures spraugās un atverēs.

- Laujiet cepeškrāsns tīrišanas līdzeklim iedarboties atbilstoši norādījumiem, kas ir sniegti uz iepakojuma.

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

- Pēc iedarbošanās laika var papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieņto pusī.
- Rūpīgi notīriet visas tīrišanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm

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

Nekad nemazgājiet FlexiClip izvelkamās vadotnes trauku mašīnā.

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

- uz ūsu brīdi (apmēram 10 minūtēm) ie mērciet FlexiClip izvelkamās vadotnes karstā mazgāšanas sārmā; ja nepieciešams, varat papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieņto pusī; lodīšu gultņus var notīrīt ar mīkstu suku.

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

Katalītiski emaljētās aizmugurējās sienas tīrišana

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

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

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

Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumu likvidēšana

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

Eļļas un tauku radīto netīrumu likvidēšana

- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus (arī atbalsta režģi).
- Pirms katalītiskās tīrišanas sākšanas notīriet no durvju iekšpuses un virsmām ar PerfectClean pārklājumu liejos netīrumus, lai tie nepiedegtu.
- Izvēlieties darbības režīmu Heißluft plus  un 250 °C.
- Karsējet tukšu krāsns kamерu vismaz 1 stundu.

Karsēšanas ilgums ir atkarīgs no netīrības pakāpes.

Ja uz katalītiskās emaljas ir daudz eļļas un tauku radītu netīrumu, tīrišanas procesa laikā krāsns kamerā var izveidoties plēvīte.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrišanas ar rokām ļaujiet sildelementiem un krāsns kamerali atdzist.

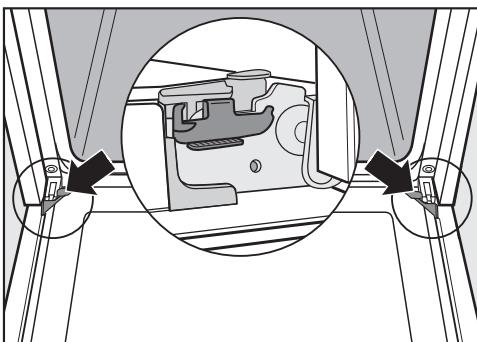
- Notīriet durvju iekšpusi un krāsns kamerali ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkļi vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.

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

Tīrīšana un kopšana

Durvju demontāža

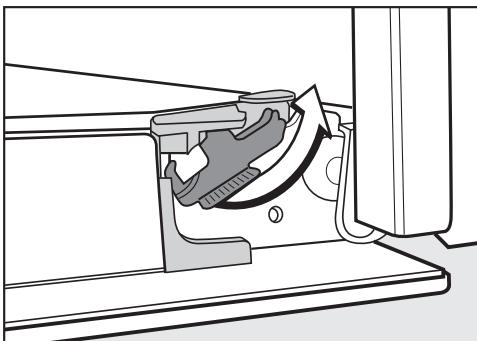
Durvvis sver apm. 9 kg.



Durvvis ir savienotas ar eņģēm, izmantojot stiprinājumus.

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

- Pilnībā atveriet durvis.



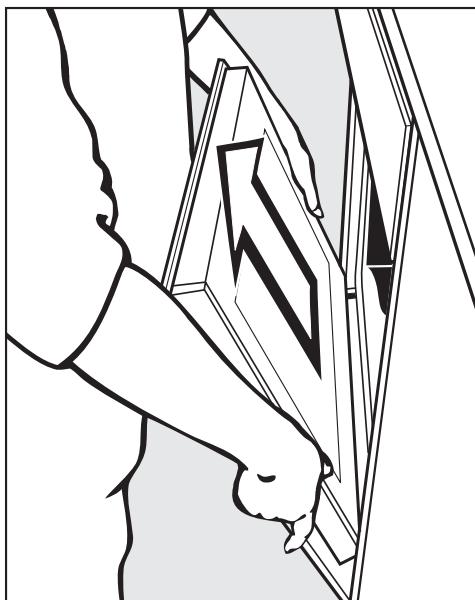
- Atbloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās līdz atdurei.

Durvvis nepareizi demontējot, var sabojāt cepeškrāsnsi.

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

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

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



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

Durvju izjaukšana

Durvis veido atvērta sistēma ar 3 daļēji siltumu atstarojošiem stikliem.

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

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

Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst.

Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpbus.

Tirot durvju stiklus, nēmiet vērā arī norādījumus, kas attiecas uz cepeškrāsns priekšējo paneli.

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.

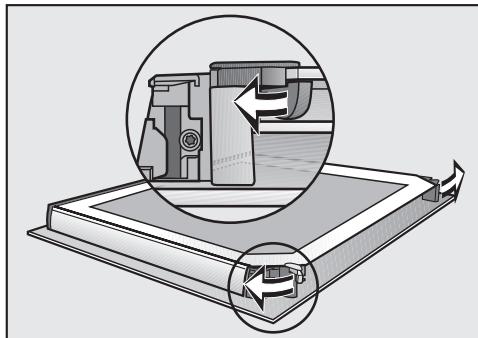
 Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

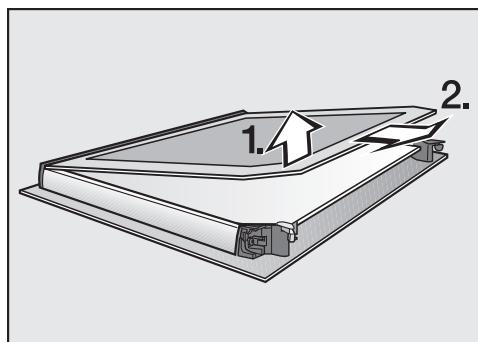
- Lai nesaskrāpētu durvju ārējo stiklu, novietojiet to uz mīkstas pamatnes (piemēram, trauku dviļa).

Ir vēlams durvju rokturi novietot blakus galda malai, lai durvju stikls atrastos līdzēnā stāvoklī un tīrīšanas laikā nesaplīstu.



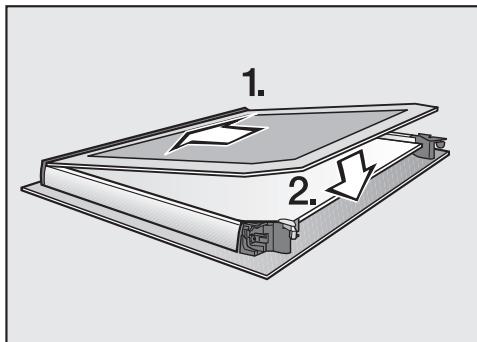
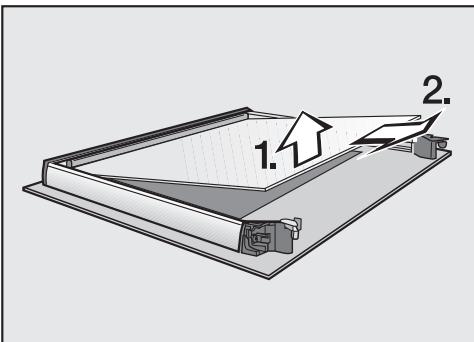
- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Izņemiet durvju iekšējo stiklu:



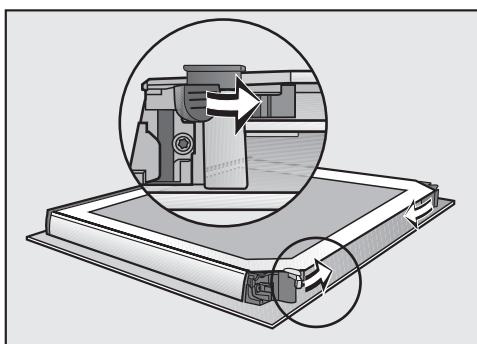
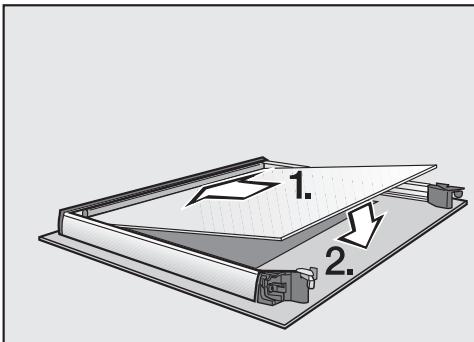
- **nedaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;

Tīrīšana un kopšana



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

Pēc tam rūpīgi samontējet durvis atkal kopā:

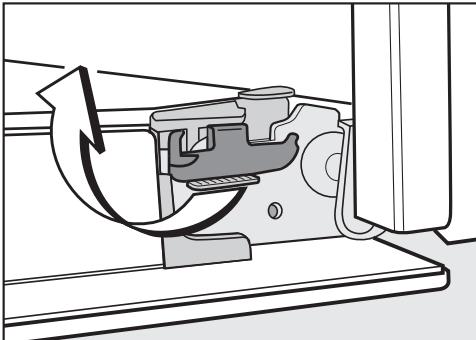
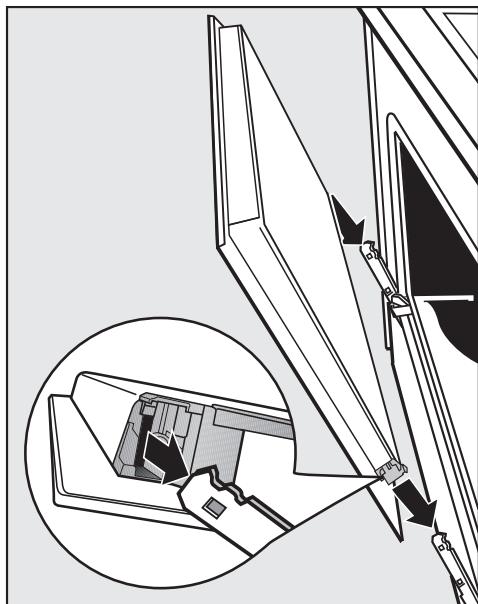


- pagriežot uz iekšpusi, aizveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Durvis ir atkal saliktas kopā.

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

Durvju montāža



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

- Satveriet durvis aiz sāniem un novietojiet uz eņģu 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 bloķējiet fiksācijas skavas.

Tīrīšana un kopšana

Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontaža

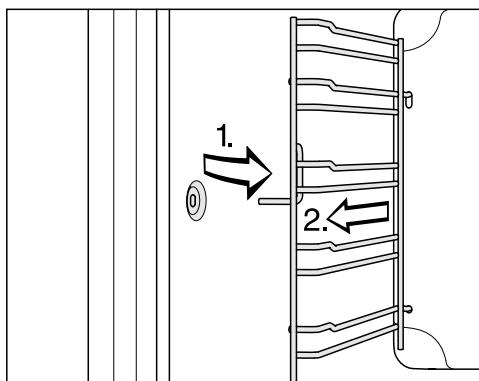
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

Ja vēlaties FlexiClip izvelkamās vadotnes demontēt atsevišķi, izpildiet norādījumus nodalas "Aprīkojums" sadaļā FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža un demontaža".

⚠️ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms atbalsta režģa demontažas 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.

Aizmugurējās sienas noņemšana

Tīrīšanas nolūkā aizmugurējo sienu var noņemt.

⚠️ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

⚠️ Rotējošs ventilators var radīt savainojumus.

Varat savainoties ar karstā gaisa padeves ventilatoru.

Nekad nedarbīniet cepeškrānsni bez aizmugurējās sienas.

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

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Rūpīgi uzstādīt aizmugurējo sienu. Atverēm ir jābūt izvietotām tā, kā parādīts nodalā "Pārskats".

- Iemontējiet atbalsta režģus.
- Atkal pievienojet cepeškrānsni pie elektrotīkla.

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.

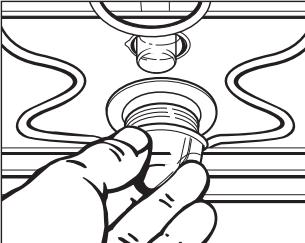
Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir aptumšots.	<p>Ir izvēlēts iestatījums Tageszeit Anzeige Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit Anzeige Ein. <p>Cepeškrāsnij 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 skaļumu ar Lautstärke Signaltöne.
Krāsns kamera nekarst.	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms.</p> <p>Varat izvēlēties darbības režīmus un skārientaustījus, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler Messeschaltung Aus.
Displejā ir redzams pa-zīnojums Inbetriebnahmesperre .	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none">■ Apstipriniet ar OK. <p>Tiek parādīts Drücken Sie 6 Sek. „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atslēdziet ieslēgšanas bloķēšanu vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes turot nospiestu skārientaustīju OK.■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Inbetriebnahmesperre  Aus.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā ir redzams rādījums 12:00.	<p>Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 5 minūtes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Diennakts laiks”). Gatavošanas procesu ilgums ir jāievada vēlreiz.
Displejā ir redzams pazīnojums Netzausfall.	<p>Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī 0. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.
Displejā ir redzams rādījums Maximale Dauer erreicht.	<p>Cepēškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktīvēta ārkārtas izslēgšana.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apstipriniet ar OK. <p>Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.</p>
Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļudas kods.	<p>Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	<p>Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība”).</p>
Cepēškrāsns ir automātiski izslēgusies.	<p>Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsnī.
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru. <p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla klūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ieviešanas līmenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts piemērots ievietošanas līmenis. <p>Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gaišas vai spīdīgas veidnes nav pārāk labi piemērotas režīmam Ober-/Unterhitze . Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.
Uz katalītiskās emaljas ir rūsas krāsas netīrumi.	<p>Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumi katalītiskajā tīrišanas procesā netiek likvidēti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izņemiet dājas ar katalītisko emalju un notīriet šos netīrumus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām parēzētu trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu birsti (skatiet nodaļu "Aizmugurējās sienas noņemšana").
FlexiClip izvelkamās vadotnes ir grūti iebīdāmas vai izvelkamas.	<p>FlexiClip izvelkamo vadotņu gultņos nav pietiekami daudz smērvielas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ielīlojiet gultņus ar Miele īpašo smērvielu. Tikai Miele īpašā smērvielā ir piemērota augstajām temperatūrām krāsns kamerā. Citas smērvielas sakarstot var sacietēt un nobloķēt FlexiClip izvelkamās vadotnes. Miele īpašo smērvielu var iegādāties pie Miele specializētā tirgotāja vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kameras apgais-mojums neieslēdzas. 	<p>Iz bojāta halogēnā spuldze.</p> <p>⚠️ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piede-rumiem. Pirms tīrišanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piede-rumiem atdzist.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai izslēdziet elek-troinstalācijas drošinātājus.■ Pagrieziet spuldzes pārsegu par vienu ceturdaļap-griezienu pa kreisi un izvelciet to kopā ar blīvgre-dzenu no korpusa virzienā uz leju.■ Nomainiet halogēno spuldzi (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokols G9).■ levietojiet spuldzes pārsegu kopā ar blīvgredzenu korpusā un nostipriniet to, pagriežot pa labi.■ Atkal pievienojiet cepeškrāsni pie elektrotīkla.

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

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 iz-gatavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegta uz identifikāci-jas datu plāksnītes.

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

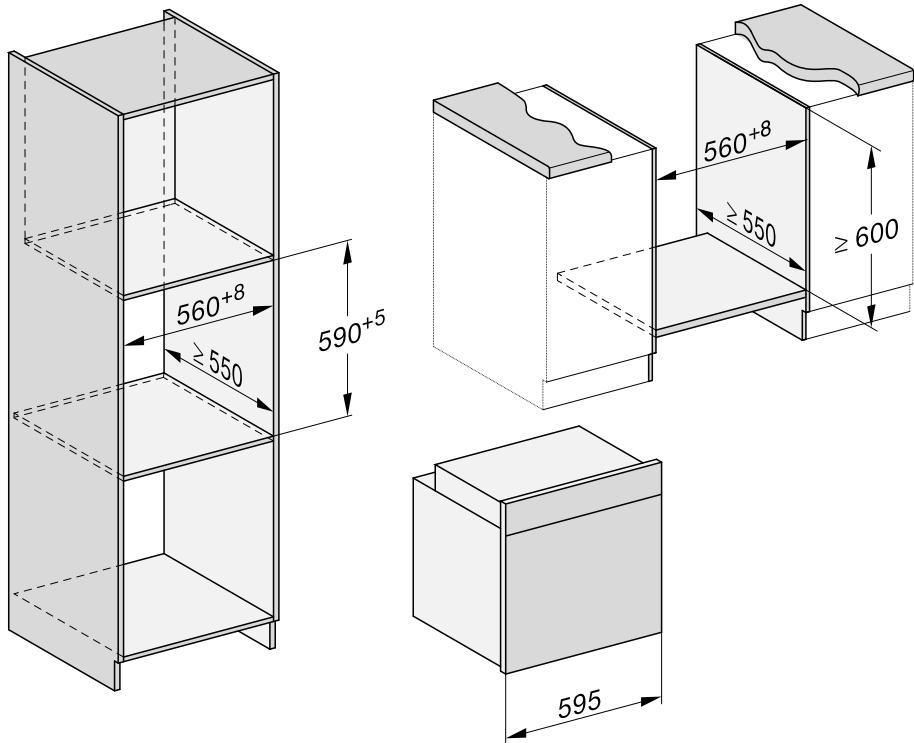
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

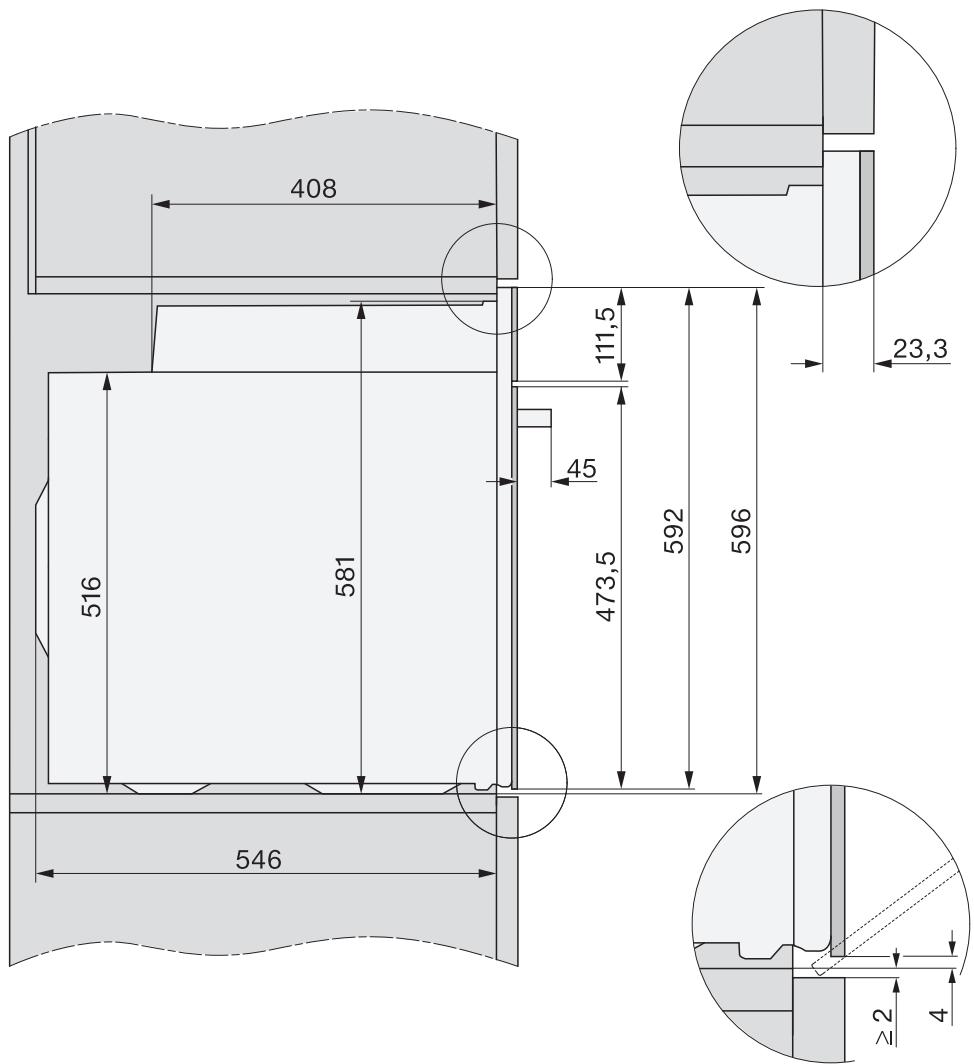
Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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

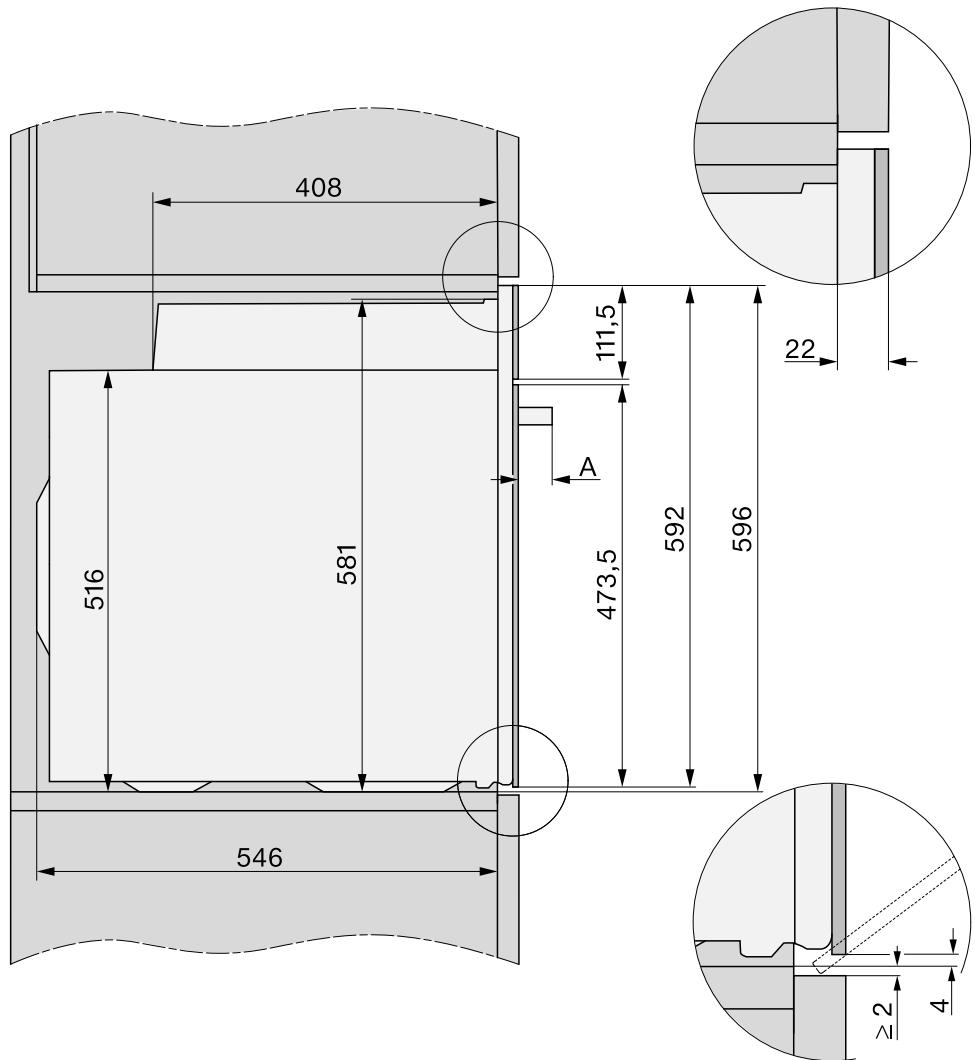


Sānskats H 24xx



Uzstādīšana

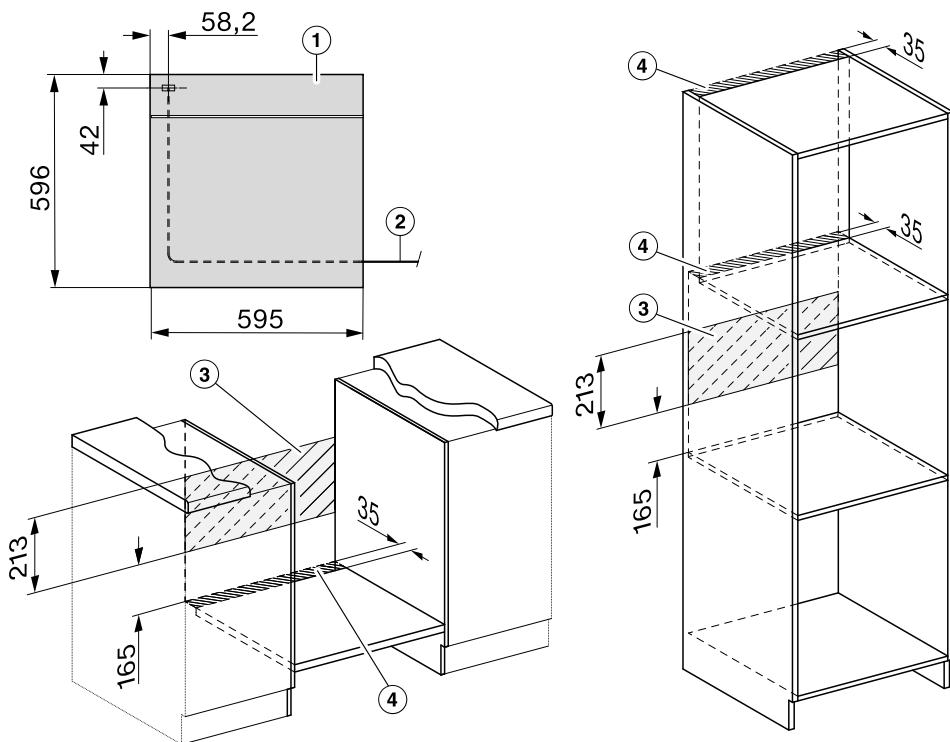
Sānskats H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Pieslēgumi un ventilācija



- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis, garums = 1500 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt.
- ④ Izgriezums ventilācijai min. 150 cm²

Uzstādīšana

Cepēškrāsns iebūvēšana

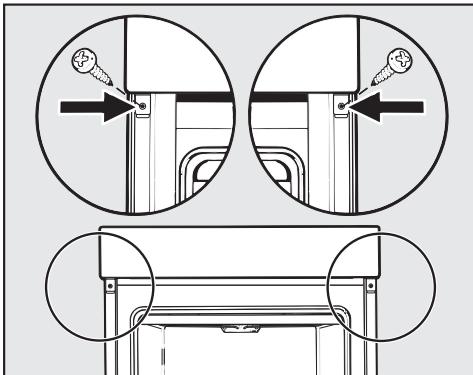
Lai garantētu drošu cepēškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

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

Iebūvēšanas laikā obligāti ķemiet vērā turpmāk minētos nosacījumus.

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

Neuzstādīt pie iebūvēšanas nišas sānu sienām siltumizolācijas līstes.



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

■ Pieslēdziet cepēškrānsi elektrotīklam.

Nesot cepēškrānsi aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

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

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

Elektrotīkla pieslēgums

⚠ Savainojumu risks!

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

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

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

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

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

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

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

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādīt:

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

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

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.

Gatavošanas tabulas

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	🌡 (°C)	🕒 ⁵ ₁		(min.)
			+HFC	-HFC	
Kēksiņi (1 plāts)	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1	2	25–35
Kēksiņi (2 plātis)	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Mazas kūciņas* (1 plāts)	<input checked="" type="checkbox"/>	150	1	2	30–40
	<input type="checkbox"/>	160 ²	2	3	20–30
Mazas kūciņas* (2 plātis)	<input checked="" type="checkbox"/>	150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Smilšu kūka (režģis, taisnstūraina veidne, 30 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1	2	60–70
	<input type="checkbox"/>	155–165 ²	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisn- stūraina veidne, 30 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1	2	55–65
	<input type="checkbox"/>	150–160	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vai- nagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1	2	55–65
	<input type="checkbox"/>	150–160	1	2	60–70
Augļu kūka (1 plāts)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	1	2	40–50
	<input type="checkbox"/>	160–170	1	1	55–65
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1	2	55–65
	<input type="checkbox"/>	165–175 ²	1	2	50–60
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	1	2	25–35
	<input type="checkbox"/>	170–180 ²	1	2	15–25

Darbības režīms, Temperatūra, ⁵₁ levietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

2 leprieķ uzkarēsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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

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

Gatavošanas tabulas

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡 (°C)	🕒 ⁵		⌚ (min.)
			+HFC	-HFC	
Apalie cepumi (1 plāts)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Apalie cepumi (2 plātis)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
		140	1	2	35–45
Krēpeles* (1 plāts)		160 ²	2	3	25–35
		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Ābolu pīrāgs* (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Pārkātā āboltūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Augļu kūka ar glazūru (1 plāts)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Krēpeles, saldās (1 plāts)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Darbības režīms, Temperatūra, ⁵ ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebūdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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

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

Gatavošanas tabulas

Rauga mīkla

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

Darbības režīms, Temperatūra, ⁵₁ levietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze

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

² Iepriekš uzgarsējiet krāsns kameru, pirms iebūdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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

⁴ Novietojiet režģi uz krāsns kameras pamatnes un uzlieciet trauku uz tā. Atkarībā no trauka lie-luma var izņemt arī atbalsta režģus.

⁵ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

Gatavošanas tabulas

Biezpiena un eļļas mīkla

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

Darbības režīms, Temperatūra, ⁵₁ levietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heiße Luft plus, Ober-/Unterhitze

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

Biskvīta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡 (°C)	🕒 ⁵ ₁		⌚ (min.)
			+HFC	-HFC	
Biskvīta pamatne (2 olas) (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
		150–160 ²	1	2	30–40
Ūdens biskvīts* (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Biskvīta plāksne (1 plāts)		180–190 ²	1	2	10–20

Darbības režīms, Temperatūra, ⁵₁ levietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heiße Luft plus, Ober-/Unterhitze

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

Gatavošanas tabulas

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

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

Darbības režīms, Temperatūra, 5 levietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), Gatavošanas laiks, Heißluft plus

¹ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.

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

Gatavošanas tabulas

Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		🌡 (°C)	🕒 5 ₁		🕒 (min.)
			+HFC	-HFC	
Krēpeles, pikantās (1 plāts)		220–230 ¹	—	1	35–45
		180–190	—	1	30–40
Sīpolu rausis (1 plāts)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pica, biezpiena un eillas mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Dzilī sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	1	2	20–25
Grauzdiņi* (režģis)		300	—	3	6–9
Sacepumi (piemēram, gratēni) (režģis uz universālās plāts)		275 ²	2	3	3–6
Grilēti dārzeni (režģis uz universālās plāts)		275 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Dārzenu ragū (1 universālā plāts)		180–190	1	2	40–60

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

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

Gatavošanas tabulas

Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)			(°C)		5 ¹		(min.)		10 ¹⁰ (°C)
Sautēta lielopa gaļa, apmēram 1 kg (ce- pešu trauks ar vāku)			150–160 ³		2 ⁶		120–130 ⁷		-
			170–180 ³		2 ⁶		120–130 ⁷		-
			180–190		2 ⁶		160–180 ⁸		-
Lielopa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)			180–190 ³		2 ⁶		25–60		45–75
Viegli apcepta lielopa fileja, apm. 1 kg ¹			80–85 ⁴		2 ⁶		70–80		45–48
Vidēji apcepta lielopa fileja, apm. 1 kg ¹			90–95 ⁴		2 ⁶		80–90		54–57
Stipri apcepta lielopa fileja, apm. 1 kg ¹			95–100 ⁴		2 ⁶		110–130		63–66
Rostbifs, apmēram 1 kg (universālā plāts)			180–190 ³		2 ⁶		35–65		45–75
Viegli apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹			80–85 ⁴		2 ⁶		80–90		45–48
Vidēji apcents rostbifs, apm. 1 kg ¹			90–95 ⁴		2 ⁶		110–120		54–57
Stipri apcents rostbifs, apm. 1 kg ¹			95–100 ⁴		2 ⁶		130–140		63–66
Burgeri, kotletes [*] (režģis 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts 1. ievietošanas līmenī)			300 ⁵		4		15–25 ⁹		-

Darbības režīms, Temperatūra, levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, HeiBluft plus, Ober-/Unterhitze, Eco-HeiBluft,

Grill groß

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Izmantojet režģi un universālo plāti.

2 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

3 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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

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

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

9 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

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

Teļa gaļa

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

Darbības režīms, Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis, Gatavošanas laiks,
 Produkta vidusdaļas temperatūra, HeiBluft plus, Ober-/Unterhitze

¹ Izmantojiet režīgi un universālo plāti.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .

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

⁵ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).

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

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

Gatavošanas tabulas

Cūkgaļa

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

Darbības režīms, Temperatūra, 5 levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, Produktu vidusdaļas temperatūra, Heiße Luft plus, Ober-/Unterhitze, Eco-Heiße Luft, Grill groß

¹ Izmantojet režīgi un universālo plāti.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

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

⁴ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

⁵ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).

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

⁷ Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁸ Gatavoamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, nonemiet vāku un pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

⁹ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

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

Gatavošanas tabulas

Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

Darbības režīms, Temperatūra, Ievietošanas līmenis, Gatavošanas laiks,
 Produktā vidusdaļas temperatūra, Ober-/Unterhitze

1 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

2 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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

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

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

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

Gatavošanas tabulas

Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)					
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (universālā plāts)		170–180	2 ³	55–65	85–90
Cālis, apm. 1,2 kg (režģis uz universālās plāts)		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 2 kg (cepešu trauks)	 	180–190 190–200	2 ³ 2 ³	100–120 ⁵ 110–130 ⁵	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 4 kg (cepešu trauks)	 	160–170 180–190	2 ³ 2 ³	180–200 ⁶ 180–200 ⁶	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (universālā plāts)		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (universālā plāts)		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
Zivs fileja folijā, 200–300 g (universālā plāts)		200–210	2 ³	25–30	75–80

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

1 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster

2 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojet darbības režīmu Booster .

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

4 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

5 Gatavošanas procesa sākumā pievienojiet aptuveni 0,25 l šķidruma.

6 Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

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

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

Pārbaudes ēdieni (piederumi)		Temperatūra (°C)	levi tošanas līmenis ⁵ ₁		(min.)
			+HFC	-HFC	
Mazas kūciņas (1 cepamā plāts ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Mazas kūciņas (2 cepamās plātis ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
		140	1	2	35–45
Krēpeles (1 cepamā plāts ¹)		160 ⁴	2	3	25–35
		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Ābolu pīrāgs (režģis ¹ , saliekamā veidne ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Ūdens biskvīts (režģis ¹ , saliekamā veidne ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Grauzdiņi (režģis ¹)		300	–	3	6–9
Burgeri (režģis ¹ 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts ¹ 1. ievietošanas līmenī)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

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

¹ Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.

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

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

⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kamеру, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .

⁵ Iepriekš karsējiet krāsns kamеру 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .

⁶ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).

⁷ Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī. Ja jūsu rīcībā ir vairāki FlexiClip izvelkamās vadotnes pāri, iebūvējiet tikai vienu no tiem.

⁸ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami aprūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

⁹ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Informācija pārbaudes institūcijām

Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase ir noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

Mēriju veikšanas laikā ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Mēriju tiek veikti darbības režīmā Eco-Heißluft .
- Mēriju veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mēriju veikšanai nepieciešamie piederumi.
Neizmantojet citus iespējamos piederumus, piemēram, FlexiClip izvelkamās sliedītes vai daļas ar katalītisko pārklājumu, piemēram, sānu sienas vai augšējo pārsegū.
- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ievērot priekšnoteikumu, ka iekārtas durvīm mērijuma laikā ir jābūt cieši aizvērtām.
Atkarībā no izmantotajiem mērišanas elementiem var vairāk vai mazāk tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mērijumu rezultātus.
Šo trūkumu var novērst, durtiņas piespiežot. Nelabvēlīgos apstāklos 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 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI _{cavity})	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	A+++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)
Viena cikla energijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režīmā	1,05 kWh
Viena cikla energijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas ventilatora piedziņas konvekcijas režīmā	0,71 kWh
Krāsns kameru skaits	1
Cepēškrāsns siltuma avotu skaits	electric
Cepēškrāsns tilpums	76 l
Iekārtas masa	42,0 kg

Turpinājumā ir apkopotas automātiskājās programmās gatavojamās receptes.

Lai sasniegtu labāko gatavošanas rezultātu, ir ieteicams izmantot receptēs norādītos daudzumus un piederumus.

Lai noteiktu pareizo ievietošanas līmeni, lūdzu, pirms automātiskās programmas palaišanas izņemiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C.

Receptes

Smalkā āboltkūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Pildījumam

500 g ābolu, skābenu

2 ēdamkarotes citronu sulas

Mīklai

150 g sviesta | mīksta

150 g cukura

8 g vanījas cukura

3 olas, M izmērs

150 g kviešu miltu, 405. tips

½ tējkarotes cepamā pulvera

Veidnei

1 tējkarote sviesta

Apkaisīšanai

1 ēdamkarote pūdercukura

Piederumi

Režģis

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Siets, smalks

Gatavošana

Nomizo ābolus un sadala četrās daļās.

Izliektajā pusē iegriež ar aptuveni 1 cm

atstatumu, sajauc ar citrona sulu un at-

liek malā.

Ietauko saliekamo veidni.

Aptuveni 2 minūtēs sajauc sviestu, cu-

kuru un vanījas cukuru krēmveida ma-

sā. Pa vienai pievieno olas un katru ie-

maisa ½ minūti.

Sajauc miltus ar cepamo pulveri, tad ar

pārējām sastāvdaļām.

Vienmērīgi izklāj mīklu saliekamajā veidnē. Ābolus ar izliektu pusi uz augšu viegli iespiež mīklā.

Saliekamo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

ļauj kūkai atdzist veidnē 10 minūtes. Tad noņem veidnes malu un ņauj atdzist uz režģa. Pārkaisa ar pūdercukuru.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Apfelkuchen fein

Programmas ilgums: 55 minūtes

Manuāli

Darbības režīms:

Temperatur : 165–175 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 45–55 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Norāde

Pūdercukuru var aizstāt arī ar nedaudz uzsildītu viendabīgas konsistences aprikožu ievārījumu.

Biskvīta pamatne

Gatavošanas laiks: 75 minūtes
Sastāvdaļas 12 gabaliem

Mīklai

4 olas, M izmērs
4 īdamkarotes ūdens | karsta
175 g cukura
200 g kviešu miltu, 405. tips
1 tējkarote cepamā pulvera

Veidnei

1 tējkarote sviesta

Piederumi

Režģis
Siets, smalks
Saliekamā veidne, Ø 26 cm
Cepamais papīrs

Gatavošana

Olas baltumu atdala no dzeltenuma.
Olu baltumus sakūl ar ūdeni līdz ļoti
stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina
cukuru. Sakūl un iecilā olas dzeltenu-
mu.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz au-
tomātisko programmu vai uzkarsē ce-
peškrānsi.

Samaisa miltus ar cepamo pulveri, pār-
sijā pār olu maisījumu un viegli iecilā ar
putojamo slotiņu.

Ietauko saliekamo veidni un ieklāj cepa-
mo papīru. Ievieto un nogludina mīklu
veidnē.

Ievieto biskvīta pamatni krāsns kamerā
un cep, līdz tā ir zeltaini dzeltena.

Pēc cepšanas ļauj biskvītam 10 minūtes
atdzist veidnē. Tad izņem no veidnes un
ļauj atdzist uz režģa. Biskvīta pamatni
divas reizes pāргriež horizontāli, tādējā-
di izveidojot 3 pamatnes.

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Biskuitboden

Programmas ilgums: 36 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 160–170 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 30–40 minūtes

Ievietošanas īmenis: +HFC 70-C: 1 |
-HFC 70-C: 2

Norāde

Lai pagatavotu šokolādes biskvīta pa-
matni, miltu maisījumam pievieno 2–3
tējkarotes kakao.

Receptes

Biskvīta pamatņu pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

Biezpiena un krējuma pildījumam

500 g pārtikas biezpiena, 20 % tauku sausajā masā

100 g cukura

100 ml piena, 3,5 % tauku

8 g vanījas cukura

1 citrons | tikai sula

6 želatīna plāksnītes, baltas

500 g saldā krējuma

Apkaisīšanai

1 ēdamkarote pūdercukura

Kapučīno pildījumam

100 g tumšās šokolādes

500 g saldā krējuma

6 želatīna plāksnītes, baltas

80 ml espresso

80 ml kafijas likiera

16 g vanījas cukura

1 ēdamkarote kakao

Apkaisīšanai

1 ēdamkarote kakao

Piederumi

Kūku paliktnis

Siets, smalks

Biezpiena un krējuma pildījuma pagatavošana

Biezpiena un krējuma pildījumam saimaisa biezpienu ar cukuru, pienu, vanījas cukuru un citrona sulu. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķidina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar zemu jaudas iestājumu.

Želatīnam pievieno nedaudz biezpiena masas un samaisa.

Maisījumu iemaisa atlikušajā biezpiena masā un noliek vēsumā. Sakuļ putukrējumu un iemaisa biezpiena masā.

Pirma biskvīta pamatni novieto uz kūku paliktna, uzziež biezpiena masu, uzliek otro biskvīta pamatni, uzziež biezpiena masu un uzliek trešo biskvīta pamatni. Kūku labi atdzesē. Pirms pasniegšanas pārkaisa ar pūdercukuru.

Kapučīno pildījuma pagatavošana

Kapučīno pildījumam izkausē šokolādi. Sakuļ putukrējumu un atliek nedaudz putukrējuma augšējās pamatnes apziešanai. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķidina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar zemu jaudas iestājumu, tad nedaudz atdzese.

Pusi espresso un kafijas likiera iemaisa želatinā un iecilā krējumā.

Sadala kafijas un krējuma masu uz pusēm. Vienā daļā iemaisa vanījas cukuru, otrā – šokolādi un kakao.

Pirma biskvīta pamatni novieto uz kūku paliktna, nedaudz samitrina ar kafijas likieri un espresso un apziež ar tumšo krēmu. Uzliek otro biskvīta pamatni, samitrina ar atlikušo šķidrumu un apziež ar gaišo krēmu. Uzliek trešo pamatni, apziež ar atllikto krēmu un apkaisa ar kakao.

Norāde

Variantam ar augļiem biezpiena un krējuma masā iecilā nedaudz rīvētas citrona miziņas un 300 g nosusinātu mandarīna daivīju vai aprikožu gabaliņu.

Marmora kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

Mīklai

250 g sviesta | mīksta

200 g cukura

8 g vanījas cukura

4 olas, M izmērs

200 g skābā krējuma

400 g kviešu miltu, 405. tips

16 g cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

3 ēdamkarotes kakao

Veidnei

1 tējkarote sviesta

Piederumi

Apalā kēksu veidne, Ø 26 cm

Režģis

Gatavošana

Sajauc sviestu, cukuru un vanījas cukuru krēmveida masā. Pa vienai pievieno olas un katru iemaisa $\frac{1}{2}$ minūti. Pievieno skābo krējumu. Sajauc miltus ar cepamō pulveri un sāli un iemaisa pārējās sastāvdaļās.

Ietauko veidni un ievieto pusī mīklas.

Otrai mīklas pusei piejauc kakao pulveri. Tumšo mīklu uzklāj virs gaišās mīklas. Ar spirālveida kustību caur mīklas kārtām izvelk dakšinu.

Apaļo veidni ievieto uz režģa krāsns kamērā un cep kūku.

Ļauj kūkai atdzist veidnē 10 minūtes.

Tad izņem no veidnes un ņauj atdzist uz režģa.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Marmorkuchen

Programmas ilgums: 55 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 150–160 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 50–60 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

Receptes

Drumstalu kūka ar augļiem

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 20 gabaliem

Mīklai

42 g rauga, svaiga

150 ml piena, 3,5 % tauku | remdens

450 g kviešu miltu, 405. tips

50 g cukura

90 g sviesta | mīksta

1 ola, M izmērs

Pildījumam

1,25 kg ābolu

Drumstalām

240 g kviešu miltu, 405. tips

150 g cukura

16 g vanījas cukura

1 tējkarote kanēļa

150 g sviesta | mīksta

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, raugu izšķidina pienā. Samīca ar miltiem, cukuru, sviestu un olu, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, ievieto valējā blodā, apsedz ar mitru drānu un ievieto krāsns kamerā. Ľauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Nomizo ābolus, izņem serdi un sagriež daivās.

Mīklu vēlreiz nedaudz izmīca un izrullē uz cepamās vai universālās pannas. Vienmērīgi izkārto ābolus uz mīklas. Sa-

jauc miltus, cukuru, vanījas cukuru un kanēli un, samīcot ar sviestu, izveido drumstalas. Izkārto virs āboliem.

Kūku ievieto krāsns kamerā un ļauj rūgt saskaņā ar 2. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Kūku cep, līdz virsma klūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

Darbības režīms:

Temperatur : 30 °C

Raudzēšanas laiks: 30–45 minūtes

2. raudzēšanas fāze

Darbības režīms:

Temperatur : 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

Kūkas cepšana

Automātiskā programma

Auto | Streuselk. mit Obst

Programmas ilgums: 44 minūtes

Manuāli

Darbības režīms:

Temperatur : 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 40–50 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Norāde

Ābolus var aizstāt arī ar 1 kg plūmju vai kīršu bez kauliņiem.

Formīņu cepumi

Gatavošanas laiks: 135 minūtes
Sastāvdaļas 70 gabaliem (2 plātis)

Sastāvdaļas

250 g kviešu miltu, 405. tips
½ tējkarotes cepamā pulvera
80 g cukura
8 g vaniļas cukura
1 pudelīte rumā aromāta
3 ēdamkarotes ūdens
120 g sviesta | mīksta

Piederumi

Mīklas rullis
Figūru veidnes
2 cepamās vai universālās plātis

Gatavošana

Sajauc miltus, cepamo pulveri, cukuru un vaniļas cukuru. Pakāpeniski pievieno pārējās sastāvdaļas un samīca viendaibīgā mīklā, tad dzesē vismaz 60 minūtes.

Mīklu izrullē aptuveni 3 mm biezumā, izspiež cepumus un novieto uz cepamājām vai universālajām plātīm.

Ievieto cepumus krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Ausstechplätze |
1 Blech / 2 Bleche
Programmas ilgums ar 1 plāti: 25 minūtes
Programmas ilgums ar 2 plātīm: 26 minūtes

Manuāli

Darbības režīms : 

Temperatur : 140–150 °C
Iepriekšēja uzkarsēšana: nē
Garzeit : 25–35 minūtes
Ievietošanas līmenis ar 1 plāti:
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2
Ievietošanas līmenis ar 2 plātīm:
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Norāde

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 2 plātīm. 1 plātīj daudzums ir jāsamazina divas reizes vai cepumi ir jācep sečīgi.

Receptes

Smilšu cepumi

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 50 gabaliem (2 plātis)

Sastāvdaļas

160 g sviesta | mīksta

50 g cukura, brūnā

50 g pūdercukura

8 g vanījas cukura

1 šķipsniņa sāls

200 g kviešu miltu, 405. tips

1 ola, M izmērs | tikai baltums

Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigznes uzgalis, 9 mm

2 cepamās vai universālās plātis

Gatavošana

Sakuļ sviestu krēmveida masā. Pievieno cukuru, pūdercukuru, vanījas cukuru un sāli, tad maisa, līdz izveidojas mīksta masa. Iemaisa miltus un beigās olas baltumu.

Mīklu ievieto konditorejas maisiņā un uz cepamajām vai universālajām plātīm izspiež aptuveni 5–6 cm garas strēmeles.

Ievieto smilšu cepumus krāsns kamerā un cep, līdz tie ir zeltaini dzelteni.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Spritzgebäck | 1 Blech / 2 Bleche
Programmas ilgums ar 1 plāti: 24 minūtes

Programmas ilgums ar 2 plātīm: 31 minūtes

Manuāli

1 plātij

Darbības režīms:

Temperatur : 150–160 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

2 plātīm

Darbības režīms:

Temperatur : 140–150 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 25–35 minūtes

Ievietošanas līmeni: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Norāde

Sastāvdaļu daudzums ir paredzēts

2 plātīm. 1 plātij daudzums ir jāsamazina divas reizes vai cepumi ir jācep secīgi.

Valriekstu mafini

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

Sastāvdaļas

80 g rozīnu

40 ml ruma

120 g sviesta | mīksta

120 g cukura

8 g vanījas cukura

2 olas, M izmērs

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējkaroce cepamā pulvera

120 g valriekstu kodolu | rupji sakapātu

Piederumi

Mafinu veidne 12 mafiniem ar Ø 5 cm

Papīra mafinu veidnes, Ø 5 cm

Režģis

Gatavošana

Rozīnes aptuveni 30 minūtes mērcē ru-mā.

Sakuļ sviestu krēmveida masā. Secīgi pievieno cukuru, vanījas cukuru un olas. Sajauc miltus ar cepamo pulveri un ie-maisa masā. Iemaista valriekstus. Vis-beidzot iemaista rozīnes ar rumu.

Saliek papīra mafinu veidnītes uz mafi-nu plāts. Vienmērīgi ieklāj mīklu formi-ņās ar 2 ēdamkarotēm.

Mafinu veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Walnussmuffins

Programmas ilgums: 37 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 150–160 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

Receptes

Pica (rauga mīkla)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Mīklai

30 g rauga, svaiga

170 ml ūdens | remdena

300 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējkarote cukura

1 tējkarote sāls

½ tējkarotes timiāna, sasmalcināta

1 tējkarote raudenes, sasmalcinātas

1 ēdamkarote eļļas

Pildījumam

2 sīpoli

1 ķiploka daivīņa

400 g tomātu no bundžas, mizotu, ga-baliņos

2 ēdamkarotes tomātu pastas

1 tējkarote cukura

1 tējkarote raudenes, sasmalcinātās

1 lauru lapa

1 tējkarote sāls

Pipari

125 g mocarellas siera

125 g Gaudas siera, rīvēta

Apcepšanai

1 ēdamkarote oīvelļas

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Nepārtraukti maisot, izšķidina raugu ūdenī. Sajauc ar miltiem, cukuru, sāli, timiānu, raudeni un eļļu un mīca 6–7 minūtes, līdz izveidojas viendabīgas konsistences mīkla.

No mīklas izveido bumbu, liek blodā un pārsedz ar mitru drānu. Lauj rūgt 20 minūtes istabas temperatūrā.

Pildījumam sagriež sīpolus un ķiplokus mazos kubiņos. Uzkarsē pannā sviestu. Apcep sīpolus un ķiplokus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, tomātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu un sāli.

Lauj mērcei lēnām vārīties 5 minūtes. Izņem lauru lapu, pievieno sāli un piparus pēc garšas. Mocarellas sieru sagriež šķēlēs.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts. Lauj rūgt 10 minūtes istabas temperatūrā.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

Uz mīklas uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm gar malu brīvu. Uzliek mocarellas sieru un apkaisa ar Gaudas sieru.

Ievieto picu krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

Pizza | Hefeteig

Programmas ilgums: 32 minūtes

Manuāli

Darbības režīms:

Temperatur : 200–210 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Norāde

Alteraņīvi pārkļāj picu ar šķīnķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunci.

Pica (biezpiena un eļļas mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Mīklai

120 g pārtikas biezpiena, 20 % tauku sausajā masā

4 ēdamkarotes piena, 3,5 % tauku

4 ēdamkarotes eļļas

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

1 tējkarote sāls

1½ tējkarotes cepamā pulvera

250 g kviešu miltu, 405. tips

Pildījumam

2 sīpoli

1 ķiploka daivīņa

400 g tomātu no bundžas, mizotu, ga-balīņos

2 ēdamkarotes tomātu pastas

1 tējkarote cukura

1 tējkarote raudenes

1 lauru lapa

1 tējkarote sāls

Pipari

125 g mocarellas siera

125 g Gaudas siera, rīvēta

Apcepšanai

1 ēdamkarote oīvelillas

Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

Gatavošana

Pildījumam sagriež sīpolus un ķiplokus mazos kubiņos. Uzkarsē pannā sviestu. Apcep sīpolus un ķiplokus, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievieno tomātus, tomātu pastu, cukuru, raudeni, lauru lapu un sāli.

Lauj mērcei lēnām vārīties 5 minūtes.

Izņem lauru lapu. Pēc garšas pievieno sāli un piparus. Mocarellas sieru sagriež šķēlēs.

Mīklai sajauc biezpienu, pienu, eļļu, olas dzeltenumu un sāli. Cepamo pulveri sa-maisa ar miltiem. Pusi maišījuma iemai-sa mīklā. Tad iemīca atlikušo daļu.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts.

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-karsē cepeškrāsnī.

Uz mīklas uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm gar malu brīvu. Uzliek mocarellas sieru un apkaisa ar Gaudas sieru.

Ievieto picu krāsns kamerā un cep.

Iestatījums

Automātiskā programma

Pizza | Quark-Öl-Teig

Programmas ilgums: 33 minūtes

Manuāli

Darbības režīms:

Temperatur : 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 25–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 2 |

-HFC 70-C: 3

Norāde

Alternatīvi pārklāj picu ar šķiņķi, salami, šampinjoniem, sīpoliem vai tunci.

Receptes

Cālis

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

1 cālis, gatavs cepšanai (1,2 kg)
2 ēdamkarotes eļļas
1½ tējkarotes sāls
2 tējkarotes paprikas pulvera, saldā
1 tējkarote karija

Piederumi

Režģis
Sacepumu veidne, 22 x 29 cm
Kulinārijas diegs

Gatavošana

Sajauc eļļu ar sāli, paprikas pulveri un kariju un ieziež cāli ar maisījumu.

Cāla kājas sasien kopā ar kulinārijas diegu un cāli ar krūtiņu uz augšu ievieto sacepuma veidnē.

Sacepuma veidni novieto uz režģa un iebīda krāsns kamerā tā, lai kājas būtu vērstas pret durvīm. Cep cāli.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Hähnchen

Programmas ilgums: 80 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 75–85 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Liellopa fileja (cepetis)

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Liellopa filejai

1 kg liellopa filejas, gatas cepšanai
2 ēdamkarotes eļļas
1 tējkarote sāls
Pipari

Apcepšanai

2 ēdamkarotes eļļas

Piederumi

Universālā plāts

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsnī.

Apcepšanai uzkarsē pannā eļļu un strauji apcep liellopa fileju no katras puses pa 1 minūtei.

Izņem liellopa fileju. Sajauc eļļu, sāli un piparus un ieziež liellopa fileju ar maisījumu.

Liellopa fileju novieto uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Cep liellopa fileju.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Rinderfilet

Programmas ilgums:

Englisch: 36 minūtes

Medium: 43 minūtes

Durch: 59 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 20–30 minūtes (Englisch),

35–45 minūtes (Medium),

50–60 minūtes (Durch)

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

Receptes

Forele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Forelei

4 foreles (pa 250 g), gatas cepšanai
2 ēdamkarotes citronu sulas

Sāls

Pipari

Pildījumam

200 g šampinjonu, svaigu

½ sīpolā

1 kiploka daivīņa

25 g pētersīlu

Sāls

Pipari

Pārklājumam

3 ēdamkarotes sviesta

Piederumi

Universālā plāts

Gatavošana

Apslaka foreles ar citrona sulu. Zivi no iekšpuses un ārpuses apstrādā ar sāli un pipariem.

Pildījumam notīra šampinjonus. Smalki sakapā un sajauc sīpolu, kiploku, šampinjonus un pētersīlus. Maisījumam pievieno sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

Forelēs iepilda maisījumu un nolieks citu citai blakus uz universālās plāts. Pārklāj ar sviesta picīņām.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā.

Gatavo foreles.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Forelle

Programmas ilgums: 36 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 210–220 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

Norāde

Foreli pasniedz ar citrona šķēlītēm un brūninātu sviestu.

Laša fileja

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Laša filejai

4 laša filejas (pa 200 g), gatas cepšanai

2 ēdamkarotes citronu sulas

Sāls

Pipari

Pārklājumam

3 ēdamkarotes sviesta

Pārkaisīšanai

1 tējkarote diļļu, sakapātu

Piederumi

Universālā plāts

Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsnī.

Laša filejas novieto uz universālās plāts. Apslaka ar citrona sulu. Pievieno sāli un piparus. Pārklāj laša fileju ar sviesta piċiņām un pārkaisa ar dillēm.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo laša filejas.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Lachsfilet

Programmas ilgums: 27 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 200–210 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 10–20 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

Receptes

Taimiņš

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Taimiņam

1 taimiņš (1 kg), vesels, gatavs cepšanai

1 citrons | tikai sula

Sāls

Pildījumam

2 šalotes

2 ķiploka daivīņas

2 šķēles grauzdiņu

50 g kaperu, mazu

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

2 īdamkarotes olīveļļas

Sāls

Pipari

Čili pulveris

Piederumi

Koka iesmi

Universālā plāts

Gatavošana

Apslaka taimiņus ar citrona sulu. Zivis no iekšpuses un ārpuses apstrādā ar sāli.

Pildījumam mazos kubīnos sagriež šalotes, ķiplokus un grauzdiņus. Sajauc kaperus, olas dzeltenumu, šalotes, ķiplokus un grauzdēto maizi. Pieber sāli, piparus un čili pulveri.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkarsē cepeškrāsni.

Piepilda taimiņus ar masu. Atveri noslēdz ar ūsiem koka iesmiņiem.

Novieto taimiņu uz universālās plāts un iebīda krāsns kamerā. Gatavo taimiņu.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Lachsforelle

Programmas ilgums: 46 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 210–220 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit : 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

Kartupeļu un siera sacepums

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sacepumam

600 g kartupeļu, miltainu

75 g Gaudas siera, rīvēta

Veidnei

1 kiploka daivīņa

Glazūrai

250 g saldā krējuma

1 tējkarote sāls

Pipari

Muskatrieksts

Pārkaisīšanai

75 g Gaudas siera, rīvēta

Piederumi

Sacepumu veidne, Ø 26 cm

Režģis

Gatavošana

Ierīvē sacepumu veidni ar kiploku.

Sagatavo saldā krējuma, sāls, piparu un muskatrieksta maisījumu.

Nomizo kartupeļus un sagriež 3–4 mm plānās šķēlītēs. Kartupeļus sajauc ar Gaudas sieru un maisījumu un ievieto sacepuma veidnē.

Pārkaisa ar Gaudas sieru.

Ievieto kartupeļu un siera sacepumu uz režģa krāsns kamerā un cep, līdz tas kļūst zeltaini brūns.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Kartoffelgratin

Programmas ilgums: 50 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur : 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit : 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Receptes

Lazanja

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

Lazanjai

8 lazanjas plāksnītes (neapvārītas)

Tomātu un maltās gaļas mērci

50 g speķa, caurauguša, kūpināta | mazos kubiņos

375 g maltās gaļas, uz pusēm liellopa gaļa un cūkgaļa

2 sīpoli | kubiņos

800 g tomātu no bundžas, mizotu

30 g tomātu pastas

125 ml buljona

1 tējkarote timiāna, svaiga | sakapāta

1 tējkarote raudenes, svaigas | sakapātas

1 tējkarote bazilika, svaiga | sakapāta

Sāls

Pipari

Šampinjonu mērci

20 g sviesta

1 sīpols | kubiņos

100 g šampinjonu, svaigu | ripinās

2 ēdamkarotes kviešu miltu, 405. tips

250 g saldā krējuma

250 ml piena, 3,5 % tauku

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

2 ēdamkarotes pētersīlu, svaigu | sakāpātu

Pārkaisīšanai

200 g Gaudas siera, rīvēta

Piederumi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

Režģis

Gatavošana

Tomātu un maltās gaļas mērci uzkarsē pannu ar pārklājumu. Apcep speķa kubiņus, pievieno malto gaļu un cep, pastāvīgi maisot. Pievieno un apcep sīpolus. Sasmalcina tomātus. Pievieno tomātus, tomātu sulu, tomātu pastu un buljonu. Pievieno garšaugus, sāli un piparus. Aptuveni 5 minūtes ļauj lēnām vārīties.

Šampinjonu mērci sviestā apcep sīpolus. Pievieno un nedaudz apcep šampinjonus. Pārkaisa un iemaisa miltus. Aptur cepšanās procesu ar saldo krējumu un pienu. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Ľauj mērci lēnām vārīties aptuveni 5 minūtes. Visbeidzot pievieno pētersīlus.

Lazanjas sastāvdaļas liek sacepuma veidnē secīgās kārtās:

- trešā daļa tomātu un maltās gaļas mērces;
- 4 lazanjas plāksnītes;
- trešā daļa tomātu un maltās gaļas mērces;
- puse šampinjonu mērces;
- 4 lazanjas plāksnītes;
- trešā daļa tomātu un maltās gaļas mērces;
- puse šampinjonu mērces.

Apkaisa lazanju ar Gaudas sieru, ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep, līdz tā kļūst zeltaini brūna.

Iestatījums

Automātiskā programma

Auto | Lasagne

Programmas ilgums: 55 minūtes

Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 185–195 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 55–65 minūtes

Ievietošanas tīmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 1

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- Produkti, Lejupielāde tīmekļa vietnē www.miele.lv;
- Serviss, Informācijas pieprasījums, Lietošanas instrukcijas tīmekļa vietnē www.miele.lv/majsaimnieciba/informacijas-pieprasijums-385.htm, norādot produkta nosaukumu vai ražojošma numuru.

Bezvadu lokālā tīkla WLAN moduļa frekvenču dia-pazons

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

Garantijas noteikumi

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, cena, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neatliecas 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 neatliecas 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 dēl 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 nomainī 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 vajadzībām, nemot vērā datu aizsardzības tiesiskos nosacījumus.

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Apfelkuchen fein	Ābolkūka, smalka
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Ausstechplätzchen	Formas cepumi
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Betriebsstunden	Darbības stundas
Biskuitboden	Biskvīta pamatne
Blech	Plāts
Bleche	Plātis
Booster	Pastiprinātājs
Clostridium-Botulinum	Clostridium-Botulinum
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Dörren	Kaltēšana
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Turiet nospiestu OK 6 sekundes

Glosārijs

DE	LV
Durch	Stipri cepta
Eco-Heißluft	Eco ventilators
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	Ierīkot
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
Englisch	Viegli cepta
english	Angļu valodā
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
FlexiClip	FlexiClip vadotnes
Forelle	Forele
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Gerät heizt nicht	Iekārtā nekarst
Grill groß	Lielais grils
Händler	Tirgotājs
Hähnchen	Cālis
Hefeteig	Rauga mīkla
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
Kartoffelgratin	Kartupeļu sacepums

DE	LV
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Lachsfilet	Laša fileja
Land	Valsts
Lasagne	Lazanja
Lautstärke	Skalums
löschen	Atcelt
Marmorkuchen	Marmorkūka
Maximale Dauer erreicht	Maksimālais ilgums sasniegts
Medium	Vidēji cepta
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms. Iekārta nekarst.
Miele@home einrichten	Izveidot Miele@home
Nachtabschaltung	Nakts izslēgšana
Netzausfall	Strāvas padeves pārtraukums
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	OK
PerfectClean	PerfectClean
Quark-Öl-Teig	Biezpiena un eļļas mīkla
Remote Update	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Rinderfilet	Liellopa fileja
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties

Glosārijs

DE	LV
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Sprache	Valoda
Spritzgebäck	Smilšu cepumi
Standort	Atrašanās vieta
Start um	Sākt plkst.
Streuselk. mit Obst	Drumstalu kūka ar augļiem
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastenton	Taustiņu 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 beendet	Process ir pabeigts
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Walnussmuffins	Valrieķstu mafini
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt



www.miele.lv

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

Miele

H 2465 B, H 2467 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2861 B

lv-LV

M.-Nr. 12 209 060 / 02