

Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns



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	15
Pārskats	16
Vadības elementi	17
Izlēgšanas / izslēgšanas taustiņš	18
Displejs	18
Skārientaustiņi	18
Simboli.....	20
Darbības princips	21
Izvēlnes elementa izvēle	21
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	21
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	21
Darbības režīma vai funkcijas izvēle.....	21
Skaitļu ievadīšana.....	22
Burtu ievadīšana.....	22
MobileStart aktivēšana.....	22
Aprīkojums	23
Identifikācijas datu plāksnīte	23
Piegādes komplektācija	23
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	23
Drošības aprīkojums.....	28
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu	28
Piroļizei piemērotie piederumi	28
Palaide	29
Miele@home	29
Pamatiestatījumi	30
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana.....	31
Einstellungen	33
Iestatījumu pārskats	33
Izvēlnes Einstellungen atvēršana.....	35
Sprache ▾	35
Tageszeit	35
Datum	35
Beleuchtung	36
Display	36
Lautstärke	36
Einheiten	37
Booster	37

Schnellabkühlen	37
Warmhalten	37
Vorschlagstemperaturen	38
Pyrolyseempfehlung	38
Kühlgebläsenachlauf	38
Sicherheit	39
Miele@home	39
Fernsteuerung	40
MobileStart aktivēšana.....	40
RemoteUpdate	40
Softwareversion	41
Händler	41
Werkeinstellungen	41
Kurzzeit	42
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	43
Padomi elektroenerģijas taupīšanai	45
Apkalpošana	47
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	47
Temperatūras un produkta vidusdaļas temperatūras mainīšana.....	47
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	48
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana.....	48
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana	48
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	49
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana.....	49
Booster.....	50
Vorheizen.....	50
Schnellabkühlen	51
Warmhalten	51
Crisp function	52
Klimagaren	53
Gatavošanas procesa uzsākšana ar Klimagaren	53
Restwasser verdampfen	56
Automatikprogramme	58
Kategorijas	58
Automātisko programmu izmantošana	58
Norādījumi par izmantošanu.....	58
Citi lietojuma veidi	59
Auftauen	59

Saturs

Dörren.....	60
Geschirr wärmen	61
Warmhalten	61
Gatavošana zemākā temperatūrā	62
Konservēšana.....	63
Dziļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	65
Eigene Programme	66
Konditorejas izstrādājumu cepšana	69
Ieteikumi cepšanai.....	69
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	69
Norādījumi par darbības režīmiem	70
Cepešu cepšana	71
Ieteikumi cepšanai.....	71
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	71
Norādījumi par darbības režīmiem	72
Pārtikas termometrs	73
Grilēšana	75
Ieteikumi grilēšanai.....	75
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	75
Norādījumi par darbības režīmiem	76
Tīrīšana un kopšana	77
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.....	77
Parastu netīrumu likvidēšana	78
Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes)	78
Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse	79
Entkalken.....	82
Durvju demontāža	85
Durvju izjaukšana	86
Durvju montāža	89
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža.....	89
Augšējā/grila sildelementa nolocīšana lejup	90
Problēmu novēršana	91
Klientu apkalpošanas dienests	96
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	96
Garantija	96

Uzstādīšana	97
Iebūvēšanas izmēri.....	97
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas	97
Sānskats.....	98
Pieslēgumi un ventilācija	99
Cepeškrāsns iebūvēšana	100
Elektrotīkla pieslēgums.....	101
Gatavošanas tabulas	102
Maisītā mīkla.....	102
Sviesta mīkla	103
Rauga mīkla.....	104
Biezpiena un eļļas mīkla	105
Biskvīta mīkla	105
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi	106
Pikanti ēdieni	107
Liellopa gaļa	108
Teļa gaļa	109
Cūkgaļa	110
Jēra gaļa, medījuma gaļa	111
Putnu gaļa, zivis	112
Informācija pārbaudes institūcijām	113
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1	113
Energoefektivitātes klase.....	114
Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa.....	114
Atbilstības deklarācija	115
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences	116
Garantijas noteikumi	117
Glosārijs	118

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 uzņemt atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

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

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

▶ Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

▶ Izmantojiet cepeškrāsnis tikai un vienīgi mājstāvēniecībā pārtikas produktu cepšanai, grilēšanai, sautēšanai, atkausēšanai, konservēšanai un kaltēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

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

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


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

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

Bērni un sadzīves tehnika

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

► Nospiežot skārienaustiņu , durvis automātiski tiek pilnīgi atvērtas. Tādējādi durvis var atsisties pret, piemēram, maziem bērniem vai dzīvniekiem.

Ja atverat durvis ar tālvadības palīdzību, izmantojot balss palīgu, no cepeškrāsns atskan signāls, ja vien ir ieslēgti skaņas signāli. Raugieties, lai, durvīm atveroties, to atvēršanās zonas tuvumā neatrastos personas vai priekšmeti. Noteikti atstājiet ieslēgtus skaņas signālus.

Tehniskā drošība

► Nepareizi veikta ierīces uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.

► Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu cepeškrāsni.

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

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

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

► Lai pasargātu cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Saīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo cepeškrāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt cepeškrāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet cepeškrāsns korpusu.
- ▶ Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet Miele pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.

Drošības norādījumi un brīdinājumi



- ▶ Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošini, lai dzesēšanas gaisa pievade netiktu ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklāt nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).
- ▶ Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Pareiza izmantošana

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatūrās var pašaiizdegties.

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



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

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

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

▶ Krāsns kameras pamatnes emalja karstuma sastrēguma dēļ var sašprēgāt vai atdalīties.

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

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

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

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

Tīrīšana un kopšana

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

Attiecībā uz matētām stikla virsmām ir jāņem vērā:

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Piederumi

- ▶ Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un/vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu cepeškrāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.
- ▶ Miele Gourmet cepešu traukus HUB 5000/HUB 5001 (ja tādi ir) nedrīkst iebīdīt 1. ievietošanas līmenī. Tā tiks bojāta krāsns kameras pamatne. Nelielā atstatuma dēļ veidojas karstuma sastrēgums un var sasprēgāt vai atdalīties emalja. Nekad nenovietojiet Miele cepešu traukus uz 1. ievietošanas līmeņa augšējā statņa, jo tur netiek nodrošināta aizsardzība pret nejaušu izvilkšanu. Parasti izmantojiet 2. ievietošanas līmeni .
- ▶ Lietojiet tikai komplektācijā iekļauto Miele pārtikas termometru. Ja pārtikas termometrs ir bojāts, nomainiet to ar jaunu Miele oriģinālo pārtikas termometru.
- ▶ Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust. Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos. Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.
- ▶ Pirolīzes tīrīšanas laikā augstajās temperatūrās var tikt bojāti piederumi, kas nav piemēroti pirolīzei. Pirms sākat pirolīzes tīrīšanu, izņemiet visus pirolīzei nepiemērotos piederumus no krāsns kameras. Tas attiecas arī uz pirolīzei nepiemērotajiem piederumiem, kas ir pasūtāmi papildus (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).

Iepakojuma utilizācija

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

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

Nolietotās iekārtas utilizācija

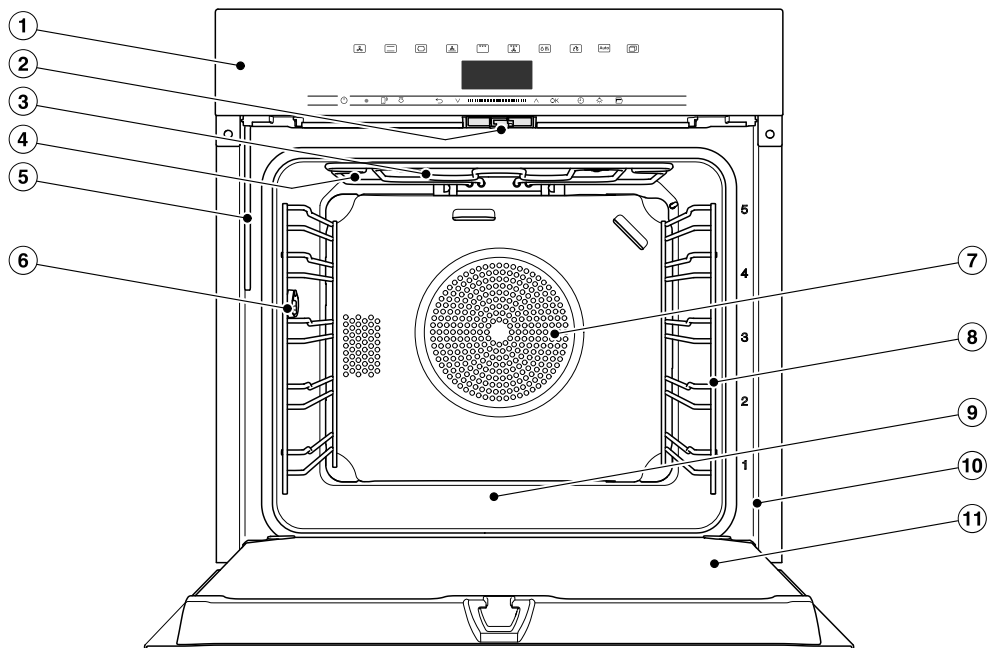
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



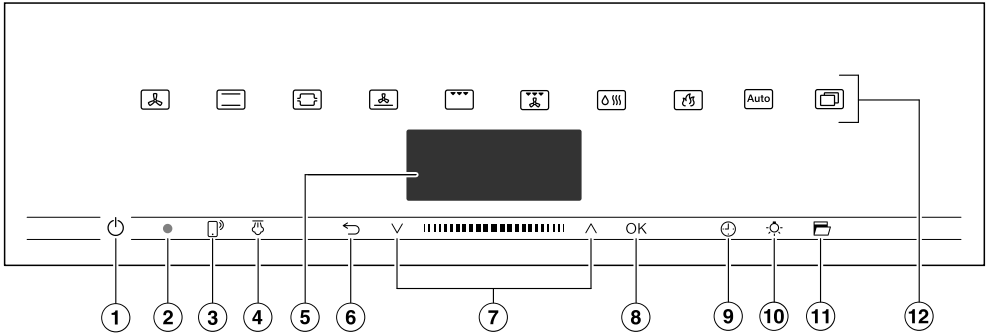
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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










Pārskats

Cepeškrāsns




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



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš  padziļinājumā
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārietaustiņš  Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās ierīces
- ④ Skārietaustiņš  Tvaika viļņu padevei
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārietaustiņš  Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos un mainītu izvēlnes elementus gatavošanas procesa laikā
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem  un 
Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑧ Skārietaustiņš **OK**
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārietaustiņš 
Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑩ Skārietaustiņš 
Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārietaustiņš 
Durvju atvēršanai
- ⑫ Skārietaustiņi
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei

Vadības elementi


Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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


Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsni.

Displejs

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

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

Skārientaustiņi







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

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




Skārientaustiņi virs displeja

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

Skārienaustiņi zem displeja






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

Vadības elementi

Skārientaustiņš	Darbība
OK	Ja darbības displejā ir izgaismotas, tās var izsaukt ar skārientaustiņu OK. Pēc tam varat mainīt atlasīto darbību. Izmaiņas tiek saglabātas, apstiprinot ar taustiņu OK. Ja displejā tiek parādīts informācijas logs, tas ir jāapstiprina ar taustiņu OK.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process neattiecas. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.
	Ar šo skārientaustiņu durvis automātiski atveras. Lai tās aizvērtu, pabīdiet durvis priekšējā rāmja zonā ar roku vai drānu karstu priekšmetu satveršanai, līdz durvis tiek fiksētas.

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
	Ķeksītis 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 "Sicherheit").

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

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

Izvēlnes elementa izvēle

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

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

- Apstipriniet izvēli ar **OK**.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

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

Norāde: Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti **✓**.

- Apstipriniet ar **OK**.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

Dažus iestatījumus attēlo segmentu josla **|||||**. Ja visi segmenti ir aizpildīti, ir izvēlēta maksimālā vērtība.


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

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

- Apstipriniet izvēli ar **OK**.


Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Skārienaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

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

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības.

- Apstipriniet ar **OK**.

Darbības princips

Darbības režīma maiņa


Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarities jaunā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

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

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā **|||■|||**, līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs noņākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Burtu ievadīšana

Navigācijas rūtī varat ievadīt burtus. Izvēlieties īsus, kodolīgus nosaukumus.

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā **|||■|||**, līdz vēlamā rakstzīme ir izgaismota.

Izvēlētā rakstzīme tiek parādīta augšējā rindā.


Norāde: Maksimālais pieejamo rakstzīmju skaits ir 10.


Rakstzīmes var dzēst citu pēc citas ar \leftarrow .

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

Nosaukums tiek saglabāts.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārienaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārienaustiņš .

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

Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

Piegādes komplektācija

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

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

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


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

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

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

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

Atbalsta režģis

Krāsns kameras labajā un kreisajā pusē atrodas atbalsta režģi ar  ievietošanas līmeņiem piederumu iebīdīšanai. Līmeņu apzīmējumi ir norādīti uz priekšējā rāmja.

Katru ievietošanas līmeni veido 2 viens virs otra novietoti statņi.

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

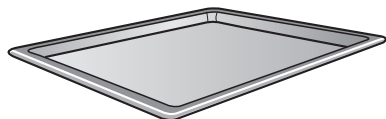
FlexiClip izvelkamās vadotnes (ja tādas ir) ir uzmontētas uz apakšējā statņa.

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

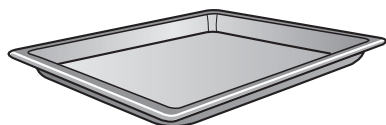
Aprīkojums

Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

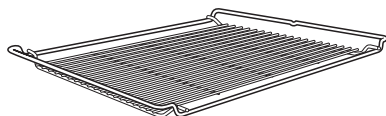
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



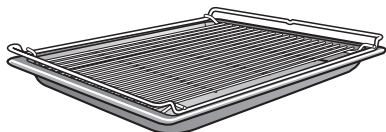
Režģis HBBR 72:



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

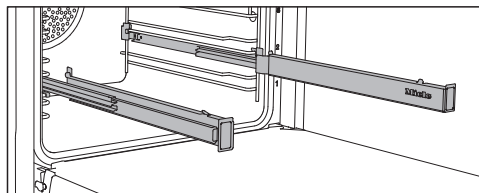
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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



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

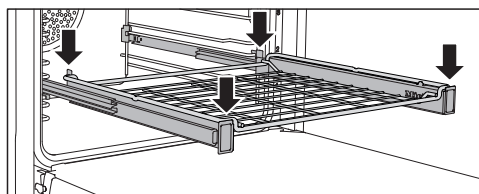
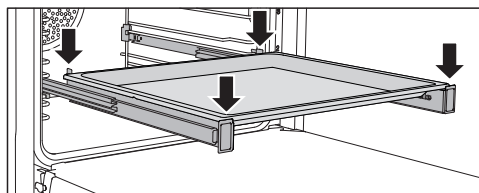
FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72



FlexiClip izvelkamās vadotnes var izmantot ievietošanas līmeņos 1–4.

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

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



FlexiClip izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža un demontāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

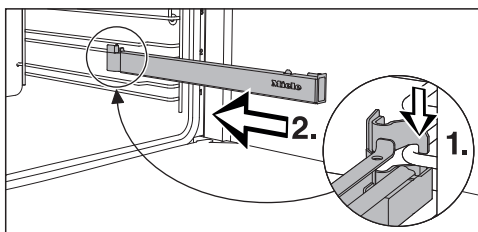
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

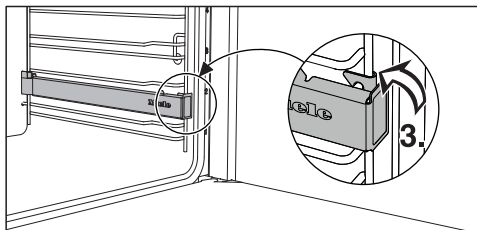
FlexiClip izvelkamās vadotnes uzmontē starp viena līmeņa statņiem.

FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

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



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

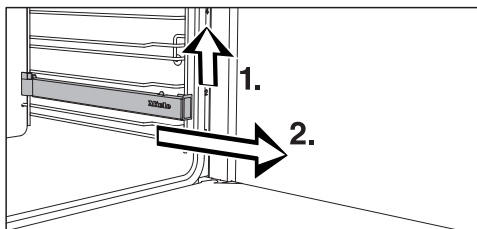


- Fiksējiet FlexiClip izvelkamās vadotnes uz ievietošanas līmeņa apakšējā statņa (3.).

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

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

- Pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni.



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

Aprīkojums

Apalās cepamās veidnes



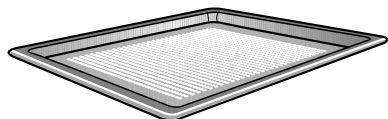
Neperforētā apaļā veidne HBF 27-1 ir lieliski piemērota picas, plakanu rauga un smilšu mīklas kūku, saldu un pikantu pīrāgu, apceptu desertu, maizes plāceņu un citu apaļas formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

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

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

■ Iebīdīet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte HBBL 71



Smalkā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

- cepot konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes, tiek uzlabota apbrūnināšana no apakšpuses. Vispirms izrullējiet mīklu uz darbvirsmas un tad novietojiet to uz Gourmet cepšanas un AirFry plātes.

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

Emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

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

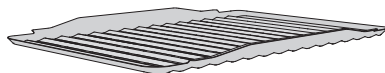
Cepamā paplāte HBS 70



Cepamā paplāte ir piemērota tādu ēdienu cepšanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga, apcepta apakšpuse, piemēram, picām, sacepumiem, maizei, smalkmaizītēm, pikantiem cepumiem vai līdzīgiem izstrādājumiem. Cepamā paplāte ir izgatavota no karstumizturīgas keramikas un ir glazēta. Komplektā ir iekļauta neapstrādāta koka lāpstiņa gatavojamā produkta uzlikšanai un noņemšanai.

■ Iebīdīet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71



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

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

Gourmet cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

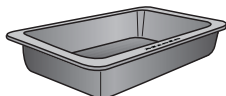
Miele Gourmet cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģi. Cepešu trauku virsmas ir klātas ar piedegumdrošu materiālu.

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

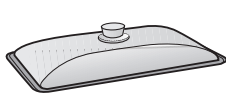
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

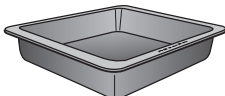


HBD 60-22

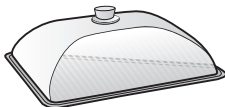


Dziļums: 35 cm

HUB 5001-XL*

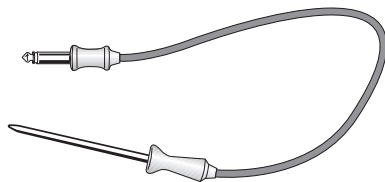


HBD 60-35



* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

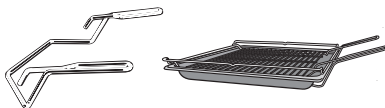
Pārtikas termometrs



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

- Ja lietojat pārtikas termometru, nemontējiet FlexiClip izvelkamās vadotnes 4. ievietošanas līmenī, jo tās aizsedz pievienošanas ligzdu.

Izņemšanas rokturis HEG




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

Tīrīšanas un kopšanas piederumi

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

Aprīkojums

Drošības aprīkojums

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

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu

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

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

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

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas PerfectClean pārklājumu.

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

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

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

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

Pirolīzei piemērotie piederumi

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

Turpmāk minētie piederumi pirolīzes tīrīšanas laikā var palikt krāsns kamerā:

- Atbalsta režģis
- FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 72
- Režģis

Miele@home

Cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

Miele lietotne sniegs jums norādījumus, kā izveidot savienojumu starp cepeškrāsni 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 cepeškrāsni notiekošajiem gatavošanas procesiem;
- pabeigt notiekošos gatavošanas procesus.

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

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

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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

Miele lietotne


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



Palaide

Pamatiestatījumi

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Kad cepeškrāsns pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.

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

Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamu atrašanās vietu.

Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

Datuma iestatīšana

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

Diennakts laika iestatīšana

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

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana


- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.



Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana

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

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

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

Tiek parādīts Betriebsart wählen.

- Atlasiet Klimagaren .
- Atlasiet Klimagaren + Heißluft plus .

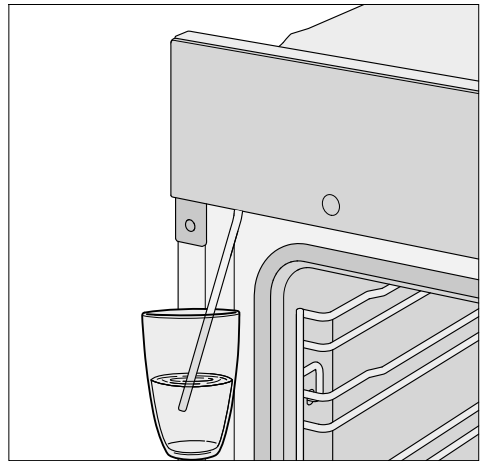
Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

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

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

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



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

Sākas iesūkšanas process.

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


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

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


Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

Palaide


Pēc kāda laika tiek automātiski padots tvaika vilnis.

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.
Izplūstošais ūdens tvaiks ir ļoti karsts.
Tvaika viļņa padeves laikā neveriet vaļā iekārtas durvis.

Karsējiet cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

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






Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.
Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

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


Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Iestatījumu pārskats

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


* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

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

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

■ Atlasiet Weitere .

■ Atlasiet Einstellungen .




■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu. Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja nēnotiek gatavošanas process.

Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij:

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

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

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

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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



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

Datum

Iestatiet datumu.

Einstellungen



Beleuchtung

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

-  maksimālais spilgtums
-  minimālais spilgtums

QuickTouch

Izvēlieties, kā skārienaustiņiem ir jāreaģē, kad cepeškrāsns ir izslēgta:

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

Lautstärke

Signaltöne



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

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

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.


Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

-  maksimālais skaņas stiprums
-  melodija ir izslēgta

Solo-Ton



Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

-  maksimālais skaņas augstums
-  minimālais skaņas augstums

Tastenton

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

-  maksimālais skaņas stiprums
-  taustiņu tonis ir izslēgts

Begrüßungsmelodie

Sveiciena melodiju, kas atskan, pieskaroties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam \odot , var izslēgt vai ieslēgt.

Einheiten

Temperatur

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

Booster

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

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

Schnellabkühlen

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

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

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

- Ein
Funkcija **Schnellabkühlen** ir ieslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvīs automātiski paveras sprauga. Dzesēšanas ventilators ātri atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.
- Aus
Funkcija **Schnellabkühlen** ir izslēgta. Pēc gatavošanas procesa beigām durvis paliek aizvērtas. Dzesēšanas ventilators atdzesē gatavojamo produktu un krāsns kameru.

Warmhalten

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

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

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

Einstellungen

Vorschlagstemperaturen

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

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

- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

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

- Mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar *OK*.

Varat mainīt ieteicamās temperatūras iestatījumu funkcijai *Warmhalten*.

Pyrolyseempfehlung

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

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.

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

Miele@home

Cepeškrāsns 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 cepeškrāsnsi WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrāsnsi 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 funk-

Einstellungen

cija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja cepeškrāsns utilizējat, pārdojat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrāsns. 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 ir aktivēta tālvadība (Ein), varat izmantot funkciju MobileStart un, piemēram, pārbaudīt norādījumus par jūsu cepeškrāsnī notiekošu gatavošanas procesu vai izbeigt notiekošu gatavošanas procesu.

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

MobileStart aktivēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

RemoteUpdate

Izvēlnes elements RemoteUpdate tiek rādīts tikai tad un to var izvēlēties, ja ir izpildīti Miele@home izmantošanas nosacījumi (skatīt nodaļas “Pirmā 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 atlikt instalāciju uz vēlāku laiku. Instalēšanas dialogs tiek parādīts katru reizi, ieslēdzot cepeškrāsni.

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 cepeškrāsni 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 aktiviert. Gerät heizt nicht.


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

Werkeinstellungen

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

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantošana

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

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


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

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

Atgādinājuma laika iestatīšana

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


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


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

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.


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


Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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


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

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Atlasiet skārientaustiņu .
 - Ja nepieciešamas, apstipriniet ar OK.
- Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana


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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar OK.














Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana



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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.





Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

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

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

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

Gatavošanas procesi


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

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

Iestatījumu pielāgošana

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

Elektroenerģijas taupīšanas režīms

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

- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

Tiek parādīts darbības režīms un ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažu sekunžu laikā. Varat ieteicamo temperatūru vēlāk mainīt ar bulttaustiņiem.

- Apstipriniet ar **OK**.

Tiek parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

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

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlāmā darbības režīma skārientaustiņu, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.
- Izslēdziet cepeškrāsni.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

- Izvēlieties skārientaustiņu ↵.

Atkarībā no darbības režīma var tikt parādīti šādi iestatījumi:



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

Vērtību un iestatījumu maiņa

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

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainītajām vērtībām un iestatījumiem.

Temperatūras un produkta vidusdaļas temperatūras mainīšana

Ieteicamo temperatūru varat iestatīt ar Weitere  | Einstellungen  | Vorschlagstemperaturen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ierādiem.

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

- Atlasiet skārientaustiņu ↵.
- Ja nepieciešams, mainiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.

Norāde: Varat mainīt temperatūru arī tieši no navigācijas rūts.

Apkalpošana

- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar mainīto iestatīto temperatūru.

Gatavošanas laiku iestatīšana

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

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

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

- Garzeit
Iestatiet ēdiena pagatavošanai nepieciešamo laiku. Pēc šī laika krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlētā darbības režīma.
- Fertig um
Iestatiet laiku, kurā gatavošanas procesam ir jābeidzas. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- Start um
Šī funkcija tiek parādīta izvēlnē tikai tad, ja ir iestatīts Garzeit vai Fertig um. Ar Start um var iestatīt gatavošanas

procesa sākuma laiku. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.

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

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

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

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

- Atlasiet skārientaustiņu ⊕.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar OK.
- Izvēlieties skārientaustiņu ⇄, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

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

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

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

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

Ar darbības režīma skārientaustiņiem pēc tam nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

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

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

Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīta galvenā izvēlnē.

- **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Vorgang abbrechen.
- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.




- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar OK.
- **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Vorgang abbrechen.
- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar OK.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana


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

Funkciju Vorheizen var izmantot visos darbības režīmos un tā ir jāieslēdz atsevišķi katram gatavošanas procesam. Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā atskaite sākas tikai pēc uzkaršēšanas fāzes.

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzsilda tikai dažu ēdienu gatavošanai.



- Lielāko daļu ēdienu var iebīdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkaršēšanas fāzē.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:
 - tumšām maizes mīklām, kā arī rostbifam un filejai darbības režīmā Heißluft plus , Klimagaren  un Ober-/Unterhitze 




Apkalpošana

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

Booster

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

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

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

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

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

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

Booster ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

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

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

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

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

■ Atlasiet skārienaustiņu .

■ Atlasiet **Booster | Aus**.

■ Apstipriniet ar **OK**.

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

Vorheizen

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

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

Sāciet gatavošanas procesu nekavējoties, nemainot sākuma laiku.

Vorheizen ieslēgšana

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Vorheizen.

■ Atlasiet skārientaustiņu ↵.

■ Atlasiet Vorheizen | Ein.

■ Apstipriniet ar OK.

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

■ Iebīdiēt ēdienu krāsns kamerā, tikko redzat attiecīgu pieprasījumu.

■ Apstipriniet ar OK.

Schnellabkühlen

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

Schnellabkühlen ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

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

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Schnellabkühlen.

■ Atlasiet skārientaustiņu ↵.

■ Atlasiet Schnellabkühlen | Aus.

■ Apstipriniet ar OK.

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

■ Ja nepieciešams, apstipriniet šo ziņojumu ar OK.

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

Warmhalten

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

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

Funkciju Warmhalten var izmantot tikai apvienojumā ar funkciju Schnellabkühlen.

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

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

Apkalpošana

Warmhalten ieslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Warmhalten.

■ Atlasiet skārientaustiņu ↵.

■ Atlasiet Warmhalten | Ein.

■ Apstipriniet ar OK.

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

■ Ja nepieciešams, apstipriniet ziņojumu ar OK.

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

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

Warmhalten izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Warmhalten.

■ Atlasiet skārientaustiņu ↵.

■ Atlasiet Warmhalten | Aus.

■ Apstipriniet ar OK.

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

Funkcijas Schnellabkühlen iestatījums nemainās.

Crisp function

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

It īpaši putnu gaļa ar šo funkciju iegūst kraukšķīgu garozu.

Crisp function ieslēgšana

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

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


Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Crisp function.

■ Atlasiet skārientaustiņu ↵.





■ Atlasiet Crisp function | Ein.

■ Apstipriniet ar OK.

Funkcija Crisp function ir ieslēgta.

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

Varat apvienot mitrināšanu ar dažādiem karsēšanas veidiem.

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

Pēc darbības režīma atlasīšanas iestatiet temperatūru un norādiet tvaika padeves viļņu veidu un skaitu (Automatischer Dampfstoß, Dampfstöße manuell vai Dampfstöße zeitgesteuert).

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

Citi šķidrumi, izņemot ūdeni, cepeškrāsnij var radīt bojājumus.

Gatavošanas procesos ar mitrināšanu lietojiet vienīgi krāna ūdeni.

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

Piemēroti produkti

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


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

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

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

Gatavošanas procesa uzsākšana ar Klimagaren

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

- Sagatavojiet produktus un iebīdīet tos krāsns kamerā.
- Atlasiet Klimagaren .

Klimagaren

- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu ar mitrināšanu.
Gatavošanas procesi sākas uzreiz pie visiem karsēšanas veidiem.

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra.

Temperatūras iestatīšana

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

Tiek parādīta izvēlne tvaika viļņu padevei.

Tvaika padeves izvēle

- Ja vēlaties, lai cepeškrāsns pēc uzkaršēšanas fāzes automātiski aktivētu vienu tvaika padeves vilni, atlasiet *Au-*tomatischer Dampfstoß.
- Ja vēlaties, lai viens vai vairāki tvaika viļņi tiktu padoti noteiktā laikā, atlasiet 1 Dampfstoß, 2 Dampfstöße vai 3 Dampfstöße.
- Apstipriniet ar *OK*.

Ja ir izvēlēti vairāki tvaika padeves viļņi, tiek parādīta izvēlne tvaika viļņu padevei.

- Izvēlieties, kādā veidā jāpadod tvaika viļņi.
 - Dampfstöße manuell
Jūs manuāli aktivējat tvaika viļņu padevi.
 - Dampfstöße zeitgesteuert
Jūs iestatāt tvaika padeves laiku. Pēc iestatītā laika cepeškrāsns aktivēs 1, 2 vai 3 tvaika padeves viļņus.
- Apstipriniet ar *OK*.

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

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

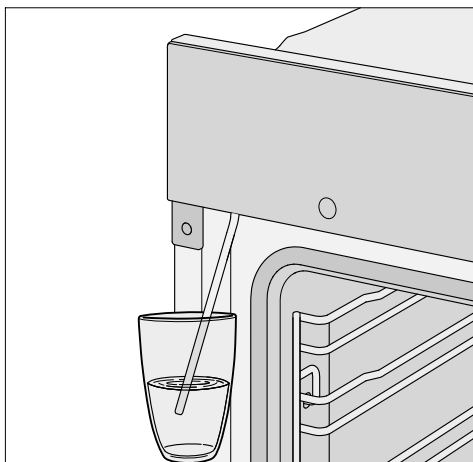
Ja vēlaties izmantot funkciju *Vorheizen*, iestatot manuālus tvaika viļņus noteiktā laikā, ņemiet vērā uzkaršanas fāzi (skatiet nodaļas "Apkalpošana" sadaļu *Vorheizen*).

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

Tiek parādīts aicinājums veikt iesūkšanas procesu.

Ūdens sagatavošana un iesūkšanas procesa sākšana

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



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

Sākas iesūkšanas process.

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

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

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

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

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

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

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

Tvaika viļņu padeve

⚠ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.


Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.


Turklāt ūdens tvaika kondensāts uz vadības paneļa pildzina skārien-
taustiņu un skārienekrāna reakcijas
laiku.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

Automatischer Dampfstoß


Pēc uzkaršanās fāzes tiek automātiski padots tvaika vilnis.

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


Pēc tvaika padeves beigām  un Dampfstoß aktiv nodziest.

- Pabeidziet ēdiena gatavošanu.



Dampfstöße manuell


Tvaika viļņus var padot, tiklīdz ir izgaismots skārientaustiņš .



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

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

■ Atlasiet skārientaustiņu .

Tiek padots tvaika vilnis. Displejā ir redzami rādījumi  un *Dampfstoß* aktiv un skārientaustiņš  nodziest.

■ Tādā pašā veidā padodiet nākamās tvaika vilņus, tiklīdz izgaismojas skārientaustiņš .


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

■ Pabeidziet ēdiena gatavošanu.

Dampfstöße zeitgesteuert

Iestatītajā pulksteņa laikā cepeškrāsns aktivēs attiecīgo tvaika padeves vilni.

Kad tiek padots tvaika vilnis, tiek parādīts  un *Dampfstoß* aktiv.


Pēc pēdējās tvaika padeves  un *Dampfstoß* aktiv nodziest.

■ Pabeidziet ēdiena gatavošanu.


Restwasser verdampfen

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

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

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

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

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

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

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

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

Atlikušā ūdens tūlītēja iztvaicēšana

⚠ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā
durvis.

- Izvēlieties darbības režīmu vai auto-
mātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts jautājums Restwasser ver-
dampfen?.

- Atlasiet Ja.

Tiek parādīts Restwasser verdampfen un
laika rādījums.

Sākas atlikušā ūdens iztvaicēšanas pro-
cess. Varat vērot tās norisi.

Norādītais laiks ir atkarīgs no tvaicēša-
nas sistēmā atlikušā ūdens daudzuma.
Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa
gaitā sistēma var mainīt šo laiku atkarī-
bā no faktiski atlikušā ūdens daudzuma.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa
beigās atskan signāls un tiek parā-
dīts Fertig.

Tagad var veikt gatavošanas procesu ar
darbības režīmu ar mitrināšanu vai au-
tomātisko programmu ar mitrināšanu.

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

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa izlaišana

Ļoti nelabvēlīgos apstākļos ūdens
papildu iesūkšana var izraisīt iztvai-
cēšanas sistēmas pārplūdi krāsns
kamerā.

Pēc iespējas nepārtrauciet atlikušā
ūdens iztvaicēšanas procesu.

- Izvēlieties darbības režīmu vai auto-
mātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts Restwasser verdampfen?.

- Atlasiet Überspringen.


Tagad var veikt gatavošanas procesu ar
darbības režīmu ar mitrināšanu vai au-
tomātisko programmu ar mitrināšanu.

Nākamajā reizē atlasot darbības režīmu
vai automātisko programmu ar mitrinā-
šanu, kā arī izslēdzot cepeškrāsni, at-
kārtoti tiks parādīts aicinājums veikt atli-
kušā ūdens iztvaicēšanas procesu.

Automatikprogramme

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Izvēlieties nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Izvēlieties nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

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

Norādījumi par izmantošanu


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

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

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

Auftauen

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

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

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldējamie produkti tiek saudzīgi atkausēti.



Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Ieteikumi

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

Citi lietojuma veidi


Dörren

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






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





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


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

- Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos. Iebīdiēt žāvējamos produktus līmeņos 1+3. Ja lietojat režģi un universālo plāti, iebīdiēt universālo plāti zem režģa.
- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Dörren.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Regulāri apgroziet žāvējamos produktus uz universālās plāts.

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


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

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

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

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazeminiet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Izņemot žāvējamos produktus, lietojiet virtuves cimds.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.


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


- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

Geschirr wärmen

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

Izmantojiet karstumizturīgus traukus.


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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Hefeteig gehen lassen


Šī programma ir izveidota rauga mīklas raudzēšanai.

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

Warmhalten

Pārtikas produktus krāsns kamerā var uzturēt siltus vairākas stundas.

Lai saglabātu pārtikas produktu kvalitāti, izvēlieties īsāko iespējamo laiku.

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

Citi lietojuma veidi

Gatavošana zemākā temperatūrā

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

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

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

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

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

- Tikko gatavošanas process ir beidzies, gaļu uzreiz var griezt gabalos. Nostāvināšanas laiks nav nepieciešams.
- Līdz pasniegšanai turiet gaļu siltā krāsns kamerā. Tas ēdiena kvalitāti neietekmēs.


- Lai gaļa tik ātri neatdzistu, pasniedziet to uz sasildītiem šķīvjiem un ar ļoti karstu mērci. Gaļas temperatūra ir optimāli piemērota tūlītējai pasniegšanai.


Ja izmantojat pārtikas termometru, ņemiet vērā arī nodaļas “Cepšana” sadaļā “Pārtikas termometrs” sniegtos norādījumus.

Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.


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

 Karstas virsmas var izraisīt apdedzināšanos.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī lai veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimodus.


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

Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

 Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.


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

Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

Norādītie dati atbilst 6 burkām ar 1 l tilpumu.

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

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

Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.



Citi lietojuma veidi


Augļu un gurķu konservēšana

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

Dārzeņu konservēšana


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

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

 Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

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

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

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

Dziļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdieni

Ieteikumi par kūkām, picām, bage- tēm

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

Ieteikumi par frī kartupeļiem, kroketēm un līdzīgiem produktiem

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

Dziļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

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

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

Eigene Programme

Var izveidot un saglabāt līdz 20 individuālajām programmām.

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

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

Citas iespējas individuālo programmu izveidei:

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

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

Individuālo programmu veidošana

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

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus:

- izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

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

- Atlasiet Garschritt abschließen.

Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.

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

- Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, atlasiet Garschritt hinzufügen un rīkojieties tāpat kā iestatot 1. gatavošanas darbību.
- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet Ebene einstellen.
- Atlasiet nepieciešamo(-s) ievietošanas līmeni(-ņus).
- Apstipriniet ar OK.

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


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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

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

Individuālo programmu sākšana

- Iebīdīet ēdienu krāsns kamerā.
- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Eigene Programme.
- Atlasiet nepieciešamo programmu.
- Atlasiet Ausführen.


Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:


- Sofort starten
Programmas izpilde tiek sākta uzreiz. Uzreiz ieslēdzas cepeškrāsns karsēšana.
- Fertig um
Iestatiet laiku, kad programmai ir jābūt pabeigtai. Cepeškrāsns karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- Start um
Jūs iestatāt laiku, kad programmai ir jāsākas. Cepeškrāsns karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.

- Garschritte anzeigen
Displejā tiek parādīts jūsu iestatījumu kopsavilkums.
- Aktionen anzeigen
Tiek parādītas nepieciešamās darbības, piemēram, lai iebīdītu gatavojamo produktu.
- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.
- Norādījumu par gatavojamo produktu ieviešanas līmeni apstipriniet ar OK.

Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

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

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

- Kad programma ir beigusies, atlasiet skārīentaustiņu .

Eigene Programme

Gatavošanas darbību maiņa

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


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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

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

Nosaukuma maiņa


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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.



- Apstipriniet ar OK.

Programma ir pārdēvēta.

Individuālo programmu dzēšana

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

Programma tiek dzēsta.

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

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

Ieteikumi cepšanai

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

Cepamā papīra izmantošana

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

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

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

Temperatūras izvēle

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

Gatavošanas laika izvēle

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

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

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

Konditorejas izstrādājumu cepšana


Norādījumi par darbības režīmiem

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

Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus izmantošana

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

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

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

Ieteikumi

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

Klimagaren izmantošana

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

- Iebīdi gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Intensivbacken izmantošana

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

Neizmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- Iebīdi 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 kļuvušā baltā skārda, matēta alumīnija, karstumizturīgas stikla veidnes un veidnes ar pārklājumu.

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

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

Eco-Heißluft izmantošana

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

- Iebīdi gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Ieteikumi cepšanai

- Varat izmantot jebkurus karstumizturīga materiāla traukus, piemēram, cepešu trauku, cepamos katlus, stikla veidnes, tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņus, romiešu katlus, universālo plāti, režģi un/vai grila un cepamo plāti (ja tāda ir), kas ir novietoti uz universālās plāts.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkaršēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, cepešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepšanas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tiek saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērces gatavošanai.
- Ja izmantojat **tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņu**, ņemiet vērā norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi vai vaļēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to iespeļot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārliciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārlejiet ar eļļu vai taukiem. Lielu, liesu cepešu (2–3 kg) un treknu putnu gatavošanai pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.
- Cepšanas laikā nedrīkst pievienot pārāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ietekmē gaļas **apbrūnināšanu**. Apbrūninājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņemsiet trauka vāku.





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

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir pieejamas šī dokumenta beigās.

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

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Ja temperatūra būs augstāka nekā norādītā, gaļa apcepsies brūna, bet nebūs gatava.
- Režīmā Heiðsluft plus , Klimageren  un Bratautomatik  atlasiet par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā režīmā Ober-/Unterhitze .
- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10°C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts gatavošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā traukā.

Cepešu cepšana

Gatavošanas laika izvēle

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

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

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


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


Ieteikumi

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

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



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


Automatikprogramme izmantošana

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus vai Bratautomatik izmantošana

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

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

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

■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Klimagaren izmantošana

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

■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Ober-/Unterhitze izmantošana

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

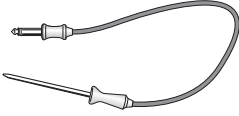
■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Eco-Heißluft izmantošana

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

■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Pārtikas termometrs



Ar pārtikas termometru var precīzi pārraudzīt gatavošanas procesa temperatūru.

Darbības veids

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







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



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

Izmantošanas iespējas

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

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

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

- Klimagaren + Intensivbacken 
- Klimagaren + Ober-/Unterhitze 

Svarīgi norādījumi par izmantošanu

- Gaļu var ielikt katlā vai uzlikt uz režģa.
- Pārtikas termometra metāla smaile tiek pilnībā līdz rokturim iesprausta gatavojamajā produktā, lai temperatūras devējs sasniegtu aptuveno produkta vidusdaļu.
- Gatavojot putnu gaļu, metāla smailes ievietošanai labi piemērota ir biežākā vieta krūšu apvidū. Tāpēc iztaustiet krūšu apvidu ar īkšķiem un rādītājpirkšiem, lai noteiktu biežāko vietu.
- Metāla smaile nedrīkst saskarties ar kauliem vai atrasties īpaši treknās gaļas gabala vietās. Taukaudi un kauli var izraisīt priekšlaicīgu izslēgšanos.
- Ja gatavojamajai gaļai ir īpaši nevienmabīga struktūra vai tā ir cauraugusi, izvēlieties augstāko temperatūras vērtību no tabulā norādītā temperatūras diapazona.
- Izmantojot alumīnija foliju, tunelveida cepamo foliju vai maisiņu, izduriet pārtikas termometru cauri folijai līdz gatavojamā produkta vidusdaļai. Pārtikas termometru var arī ietīt folijā kopā ar gaļu. Šādā gadījumā ņemiet vērā arī folijas ražotāja norādījumus.

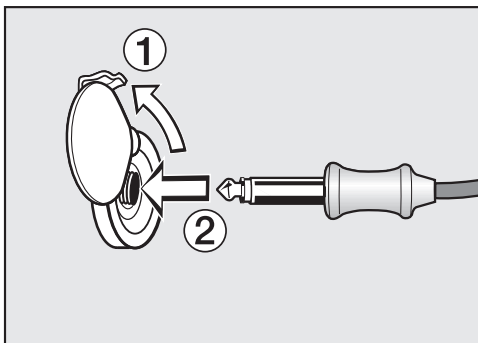
Pārtikas termometra izmantošana

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

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

Cepešu cepšana

- Iebīdiet gatavojamo produktu krāsns kamerā.



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

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.


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

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pārtikas termometrs var uzkarst. Ar pārtikas termometru var apdedzināties. Izņemot pārtikas termometru no savienojuma ligzdas, lietojiet virtuves cimdus.

Gatavošanas procesa ar pārtikas termometru vēlāka uzsākšana

Gatavošanas procesu var sākt arī vēlāk.

- Kad ir izvēlēts darbības režīms, atlasiet skārientaustiņu .
- Atlasiet Start um.

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

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


Atlikušā laika rādījums

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

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

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

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

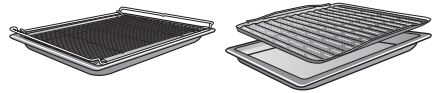
 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

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

Nelietojiet cepamo plāti.



Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana. Aizveriet iekārtas durvis un augšējo / grila sildelementu karsējiet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūkļā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet gaļas šķēles, pretējā gadījumā gaļas sula iztecēs.
- Liesu gaļu var apziest ar eļļu. Neizmantojiet nekādas citas taukvielas, jo tās ātri kļūst pārāk tumšas vai dūmo.
- Plakanas vai šķēlēs sagrieztas zivis notīriet un apkaisiet ar sāli. Zivis var arī apslacīt ar citronu sulu.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī dokumenta beigās.

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

Temperatūras izvēle

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

Ievietošanas līmeņa izvēle

- Izvēlieties ievietošanas līmeni atkarībā no grilējamo produktu biezuma.
- Iebīdiet plakanu gatavojamo produktu 3. vai 4. ievietošanas līmenī.

Grilēšana

- Iebīdīet gatavojamo produktu ar lielāku diametru 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Gatavošanas laika ☺ izvēle

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

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust. Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos. Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.

Grill groß izmantošana


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


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

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.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Pirms tīršanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīršanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīršanai tiek izmantoti nepiemēroti tīršanas līdzekļi. It īpaši cepeškrāsns tīršanas līdzekļi un atkaļķošanas līdzekļi var bojāt cepeškrāsns priekšpusi. Visas virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem. Ja stikla virsmas tiek sa-skrāpētas, noteiktos apstākļos tās var saplīst. Pēc tīršanas nekavējoties notīriet visas tīršanas līdzekļa atliekas.

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

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

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīršanai:

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

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

Piederumi nav piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

Tīrīšana un kopšana

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

Lai tīrīšana būtu vieglāka, ir ieteicams:

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

Parastu netīrumu likvidēšana

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

Ja vien iespējams, netīriet stiklšķiedras auduma blīvējumu.

Parastu netīrumu notīrīšana

- Parastus netīrumus vēlams uzreiz no-tīrīt ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar ro-kām paredzētu trauku mazgājamo lī-dzekli un tīru sūkli vai ar tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Rūpīgi notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni. Šī tīrīšana ir īpaši svarīga virsmām ar PerfectClean pārklājumu, jo tīrīšanas līdzekļa atliekas mazina netīrumu at-grūšanas efektu.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Pārtikas termometra tīrīšana

Pārtikas termometru nedrīkst mērk-t ūdenī vai mazgāt trauku mašīnā, pre-tējā gadījumā tas tiks sabojāts.

Pārtikas termometra tīrīšanai lietojiet tikai samitrinātu drānu.

Grūti notīrāmu netīrumu tīrīša-na (izņemot FlexiClip izvelka-mās vadotnes)

Izlijušas augļu sulas vai cepešu palie-kas var radīt uz virsmām paliekošas krāsaš izmaiņas vai matētus lauku-mus. Šie traipi neietekmē iekārtas darbību.

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos pa-līg līdzekļus.

- Notīriet piecepušās atliekas ar skrāpi stikla tīrīšanai vai nerūsējošā tērauda beržamo (piemēram, Spontex Spiri-nett), siltu ūdeni un mazgāšanai ar ro-kām paredzētu trauku mazgāšanas lī-dzekli.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļu iz-mantošana

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

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

Nesmidziniet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.


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

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

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

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

Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse

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

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

Ir pieejamas 3 pirolīzes pakāpes ar dažādu ilgumu:

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

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

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

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

Pirolīzes tīrīšanas sagatavošana

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

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

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

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

- Pirolīzei nepiemērotos papildpiederumus izņemiet ārā.

- Iebīdiet režģi augšējā ievietošanas līmenī.


Tīršana un kopšana

Lieli netīrumi krāsns kamerā var izraisīt stipru dūmošanu.

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

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


Pirolīzes tīršanas uzsākšana

 Bīstami izgarojumi var izraisīt savainojumus.

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


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

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pirolīzes tīršanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastā režīmā.

Neļaujiet bērniem pirolīzes tīršanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.

- Atlasiet Pyrolyse .
- Atlasiet pirolīzes pakāpi atbilstīgi netīrības pakāpei.
- Apstipriniet ar OK.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

- Apstipriniet ar OK.

Pirolīzes tīršanu var sākt nekavējoties vai mainīt tās sākuma laiku.

Pirolīzes tīršanas nekavējoša uzsākšana



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

Pirolīzes tīršana tiek sākota.

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

Krāsns kameras apgaismojums pirolīzes tīršanas laikā netiek ieslēgts.


Tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīršanas laiks. To nevar mainīt.

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

Pirolīzes tīršanas vēlāka uzsākšana

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

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

Skārienaustiņš  izgaismojas oranžā krāsā.

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

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

Pirolīzes tīrīšanas pabeigšana

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

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

- Izslēdziet cepeškrāsni.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

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

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

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

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

Ja vien iespējams, netīriet stiklšķiedras auduma blīvējumu.

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

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus.

FlexiClip izvelkamo vadotņu atdalīšana

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

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

Tīrīšana un kopšana

Entkalken

Tvaicēšanas sistēma regulāri ir jāatkalķo atkarībā no izmantotā ūdens cietības.

Atkalķošanas procesu var veikt jebkurā brīdī.

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

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

Šo darbības režīmu izmantošana atkal kļūst iespējama pēc tam, kad ir veikts atkalķošanas process. Visus pārējos darbības režīmus un automātiskās programmas, kurās netiek izmantota mitrināšana, varat joprojām izmantot.

Atkalķošanas procesa norise

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

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

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

Sagatavošanās atkalķošanas procesam

Ir vajadzīgs trauks ar aptuveni 1 l tilpumu.

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

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


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

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

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

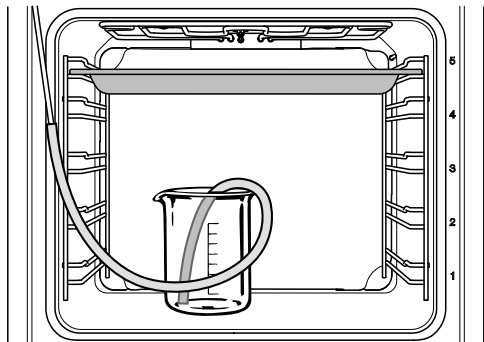
- Iepildiet traukā aptuveni 600 ml auksta krāna ūdens un pilnībā izšķīdiniet tajā vienu atkalķošanas tableti.

Atkalķošanas procesa norise

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Entkalken.

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

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



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

Sākas iesūkšanas process. Ir dzirdama sūknēšanas skaņa.

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

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

Tiek parādīts norādījums par iesūkšanas procesa pabeigšanu.

- Apstipriniet ar **OK**.

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

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

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

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

Iedarbības fāzes beigās atskan signāls.

Tvaicēšanas sistēmas izskalošana pēc iedarbības fāzes

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

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

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

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

Tīrīšana un kopšana

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

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


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

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

Atlikušā ūdens iztvaicēšana

Pēc trešā skalošanas procesa tiek uzskata atlikušā ūdens iztvaicēšana.

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

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.

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


Ilgums tiek automātiski labots atkarībā no faktiskā atlikušā ūdens daudzuma.


Atkaļķošanas procesa noslēgšana

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Atskan signāls un tiek parādīts *Fertig*.

- Izslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

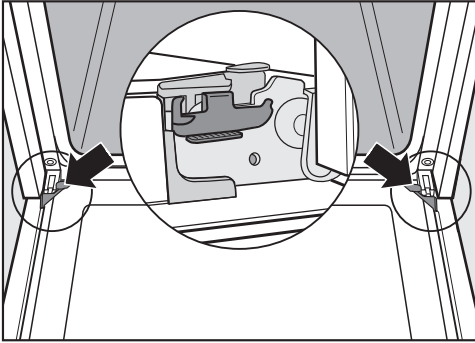
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

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

Durvju demontāža

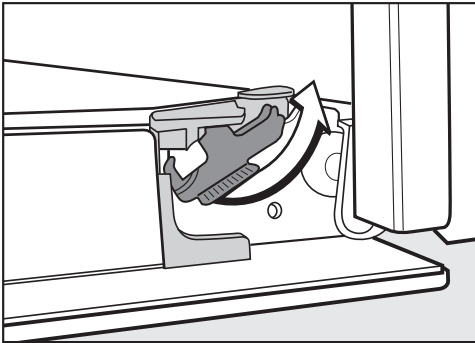
Durvis sver apm. 10 kg.



Durvis ir savienotas ar eņģēm, izmantojot stiprinājumus.

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

- Pilnībā atveriet durvis.

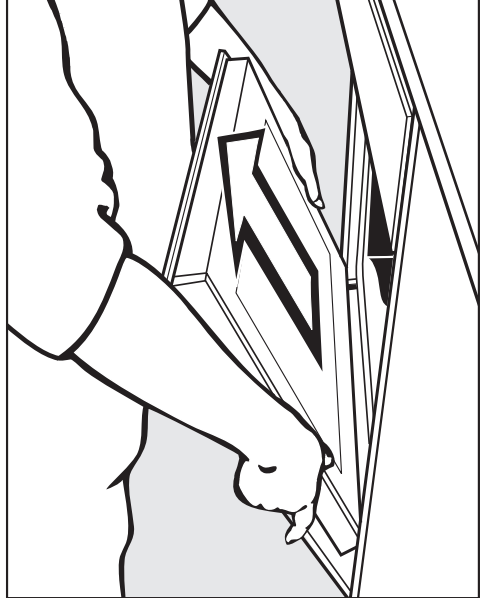


- Atbloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās līdz atdurei.

Durvis nepareizi demontējot, var sabojāt cepeškrāsni.

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

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



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

Tīršana un kopšana

Durvju izjaukšana

Durvis veido atvērta sistēma ar 4 daļēji siltumu atstarojošiem stikliem.

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

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

Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst.

Nelietojiet durvju stikla tīršanai abrazīvus tīršanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjušus.

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

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

Durvju stikla plāksnes nepareizi iemontējot atpakaļ, var sabojāt cepeškrāsni.

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

Cepeškrāsns tīršanas līdzekļi var bojāt alumīnija profilu virsmas.

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

Ja durvju stikli nokrīt zemē, tie var saplīst.

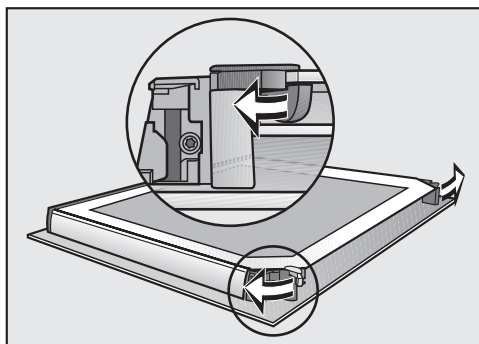
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

⚠ Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

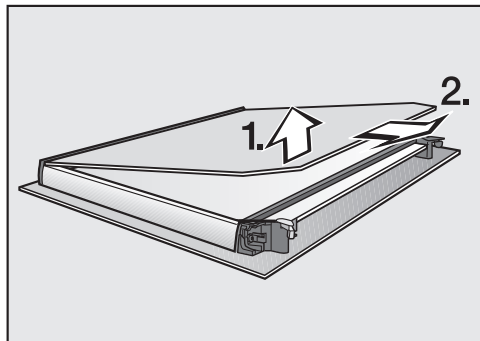
Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

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

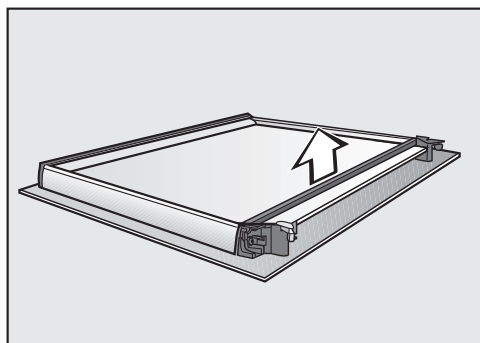


- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

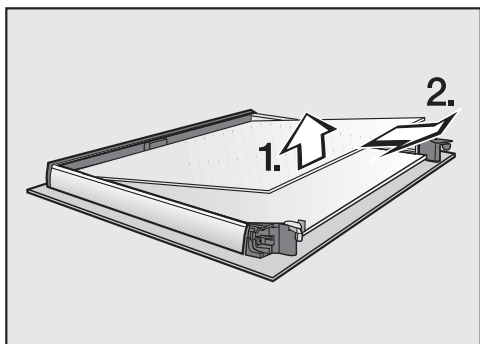
Secīgi demontējiet durvju iekšējo stiklu un abus vidējos stiklus:



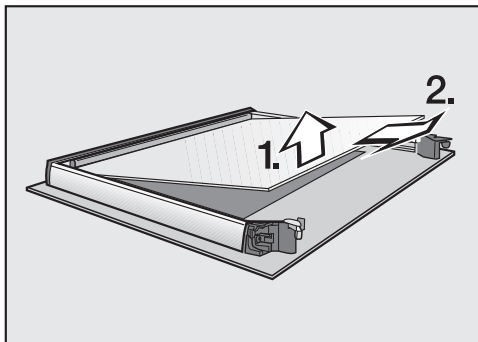
- **nepadaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;



- noņemiet blīvējumu;



- **nepadaudz** paceliet augšējo iekšējo stiklu un izņemiet to;



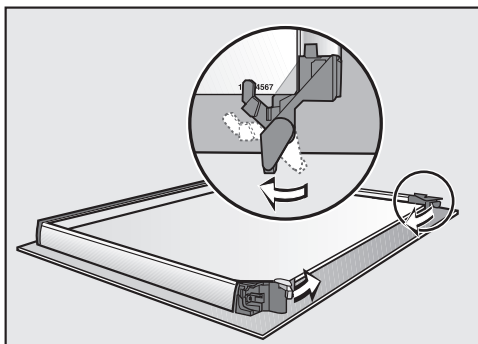
- **nepadaudz** paceliet apakšējo iekšējo stiklu un izņemiet to.
- Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu drānu.

Tīršana un kopšana

Pēc tam rūpīgi samontējiet durvis atkal kopā.

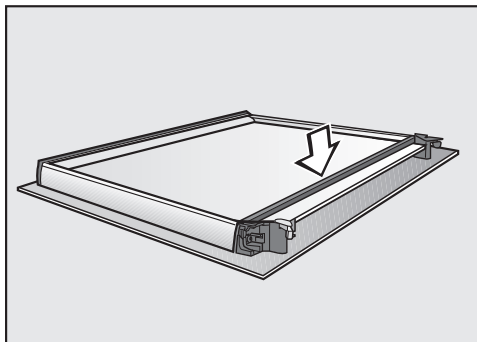
Abi vidējie durvju stikli ir vienādi. Pareizas montāžas nolūkā uz durvju stikliem ir uzdrukāts materiāla numurs.

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

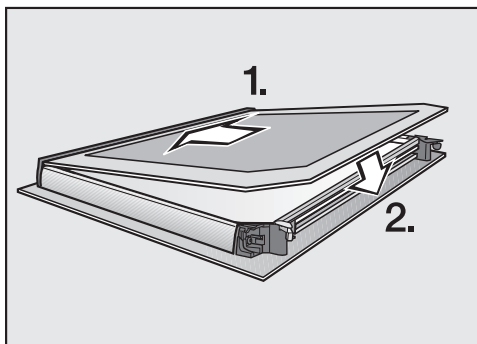


- Durvju stikla fiksācijas elementi ir jāpagriež uz iekšpusi tā, lai šie elementi atrastos uz apakšējā no abiem vidējiem durvju stikliem.

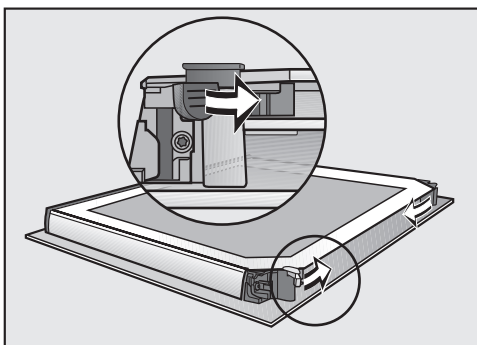
- Augšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā). Durvju stiklam ir jāatrodas uz fiksācijas elementiem.



- Uzlieciet blīvējumu.



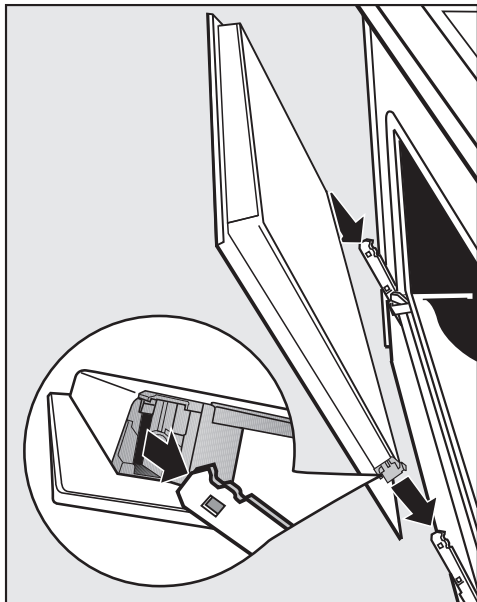
- Iebīdīet durvju iekšējo stiklu plastmasas līstē tā, lai matēti apdrukātā puse būtu vērsta uz leju, un ievietojiet durvju iekšējo stiklu starp fiksācijas elementiem.



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

Durvis ir atkal saliktas kopā.

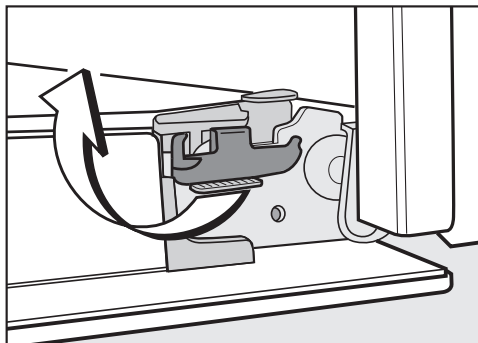
Durvju montāža



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

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

Pēc durvju ievietošanas obligāti bloķējiet fiksācijas skavas.



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

Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža

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

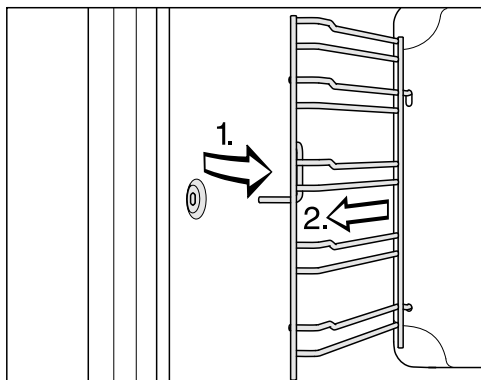
Ja vēlaties FlexiClip izvelkamās vadotnes demontēt atsevišķi, izpildiet norādījumus nodaļas “Aprīkojums” sadaļā “FlexiClip izvelkamo vadotņu montāža un demontāža”.

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

Tīrīšana un kopšana



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

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Montējiet visas detaļas rūpīgi.

Augšējā/grila sildelementa nolocīšana leļup

Ja krāsns kameras augšpuse ir īpaši ne-tīra, lai atvieglotu tīrīšanu, var nolocīt leļup augšējo/grila sildelementu. Krāsns kameras augšpuse ir ieteicams regulāri tīrīt ar mitru drānu vai trauku mazgājamu sūkli.

! Karstas virsmas var radīt savainojumus.

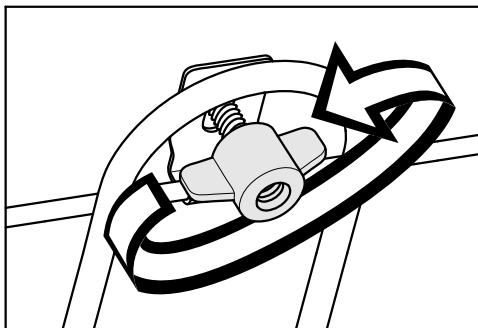
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

Krāsns kameras pamatnes emalju var sabojāt krītoši uzgriežņi.

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

- Demontējiet atbalsta režģus.



- Atskrūvējiet spārnuzgriežņi.

Augšējais/grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo/grila sildelementu leļup ar spēku.

- Uzmanīgi nolokiet augšējo/grila sildelementu leļup.

Tagad ir pieejama krāsns kameras augšpuse.

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




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





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

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


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"> ■ Tiklīdz cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit Anzeige Ein. <p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	<p>Signālu toņi ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieslēdziet signālu toņus vai palieliniet to skaļumu ar Lautstärke Signaltöne.
Krāsns kamera nekarst.	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms.</p> <p>Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārienaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler Messeschaltung Aus.

Problēmu novēršana



Problēma	Cēlonis un novēršana
Jūs nevarat atvērt durvis ar skārientaustiņu  .	<p>Ir atlasīts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņš  nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsni, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	<p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.■ Ja vajag atvērt iekārtas durvis, jo, piemēram, krāsns kamerā vēl atrodas ēdiens, atveriet durvis ar komplektā iekļauto atvērēju. Šim nolūkam iebīdiet atvērēju slīpi no augšas pie durvju malas spraugā starp vadības paneli un durvīm. Durvis var atvērt, arī satverot ar abām rokām durvju malas un velkot.
	<p>Ir iesākta pirolīzes tīrīšana.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Karstas virsmas var radīt savainojumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā durvis paliek bloķētas, kamēr temperatūra krāsns kamerā nepazeminās zem 280 °C. Nekādā gadījumā necentieties atvērt durvis, kā aprakstīts iepriekš, ar komplektā iekļauto atvērēju!</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Durvis tiek automātiski atbloķētas, tiklīdz temperatūra krāsns kamerā ir zemāka nekā 280 °C.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārietaustiņi nereaģē.	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārietaustiņi nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsni, skārietaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārietaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	<p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
	<p>Pastāv vadības problēma.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Zum Entsperrn Taste OK 6 Sekunden drücken.	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārietaustiņam OK. ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmesperre  Aus.
Displejā ir redzams rādījums Netzausfall -Vorgang abgebrochen.	<p>Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.
Displejā ir redzams rādījums 12:00.	<p>Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.
Displejā ir redzams rādījums Maximale Betriebsdauer erreicht.	<p>Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta ārkārtas izslēgšana.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apstipriniet ar OK. <p>Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.</p>
Displejā ir redzams rādījums  Fehler F32.	<p>Nedarbojas iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni. Pēc tam atkal sāciet vēlamo pirolīzes tīrīšanu. ■ Ja norādījums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā ir redzams rādījums  Fehler F33 .	Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni. ■ Ja iekārtas durtiņu atbloķēšana nedarbojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļūdas kods.	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Atlasot atkaļķošanas funkciju, displejā tiek parādīts Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung..	Tvaicēšanas sistēma ir bojāta. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Izmantojot gatavošanas procesu ar mitrināšanu, netiek iesūkts ūdens.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārienaustiņiem, bet tvaicēšanas sistēmas sūknis nedarbojas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar Einstellungen Händler Messeschaltung Aus.
	Tvaicēšanas sistēmas sūknis ir bojāts. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").
Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.	Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru.
	Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.

Problēmu novēršana

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

Klientu apkalpošanas dienests

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

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

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

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

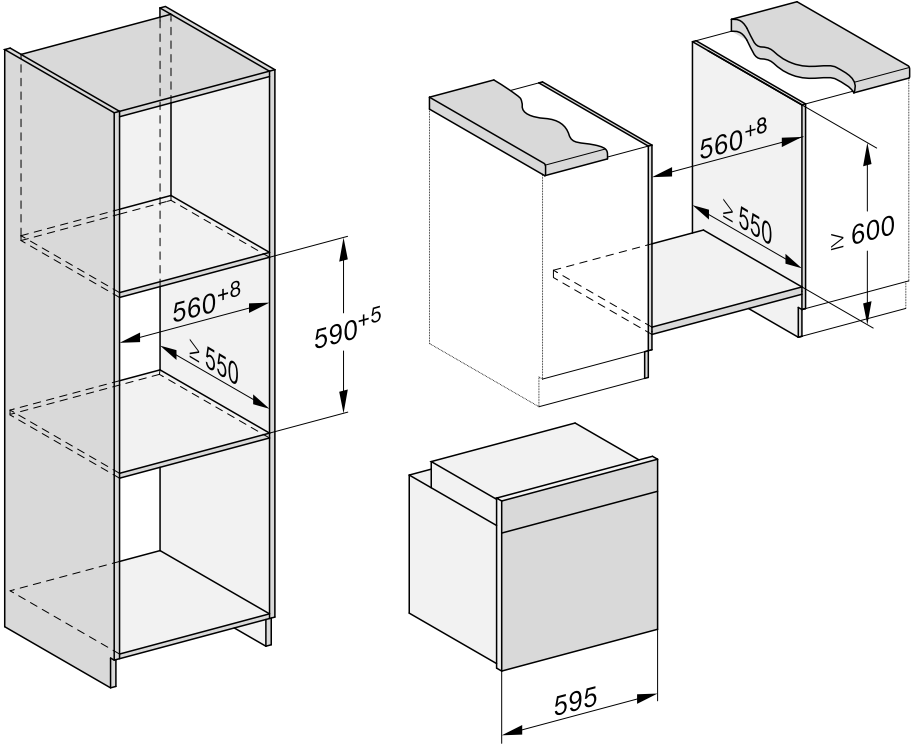
Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Iebūvēšanas izmēri

Izmēri ir norādīti milimetros.

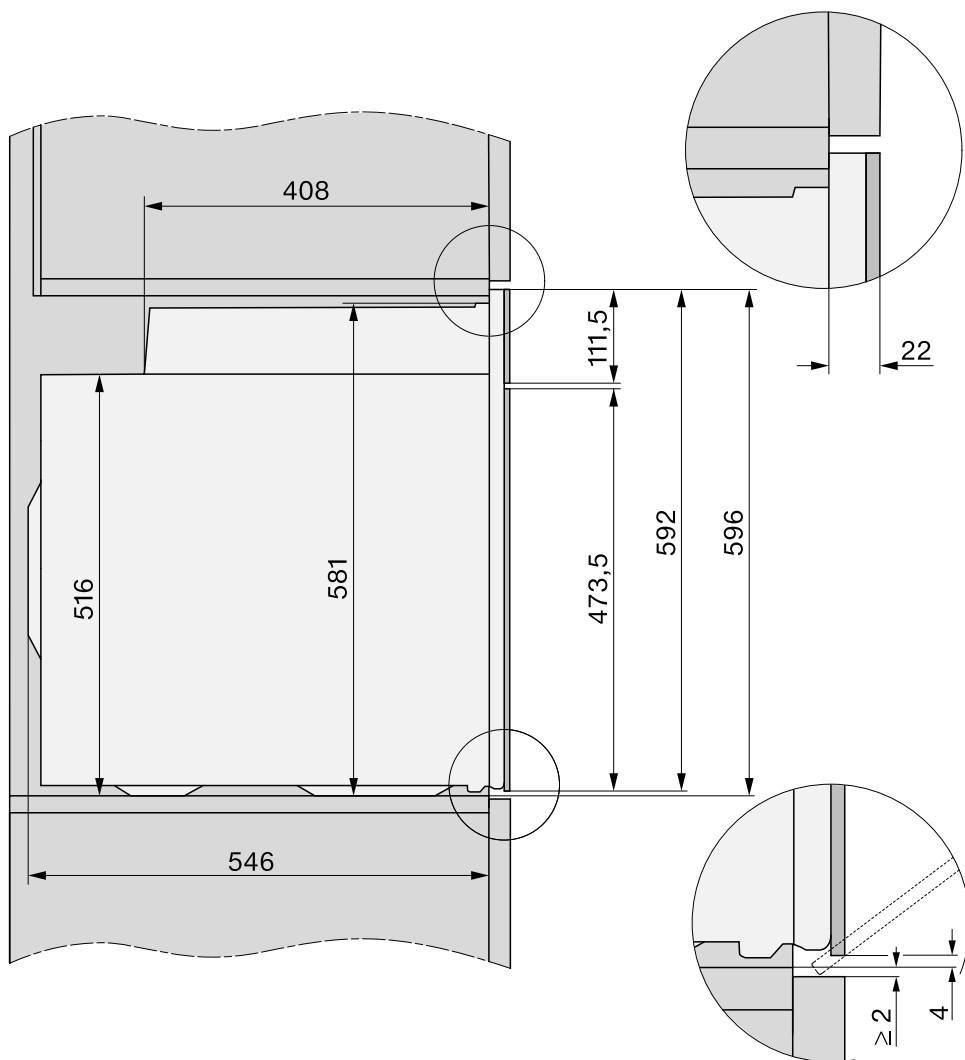
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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

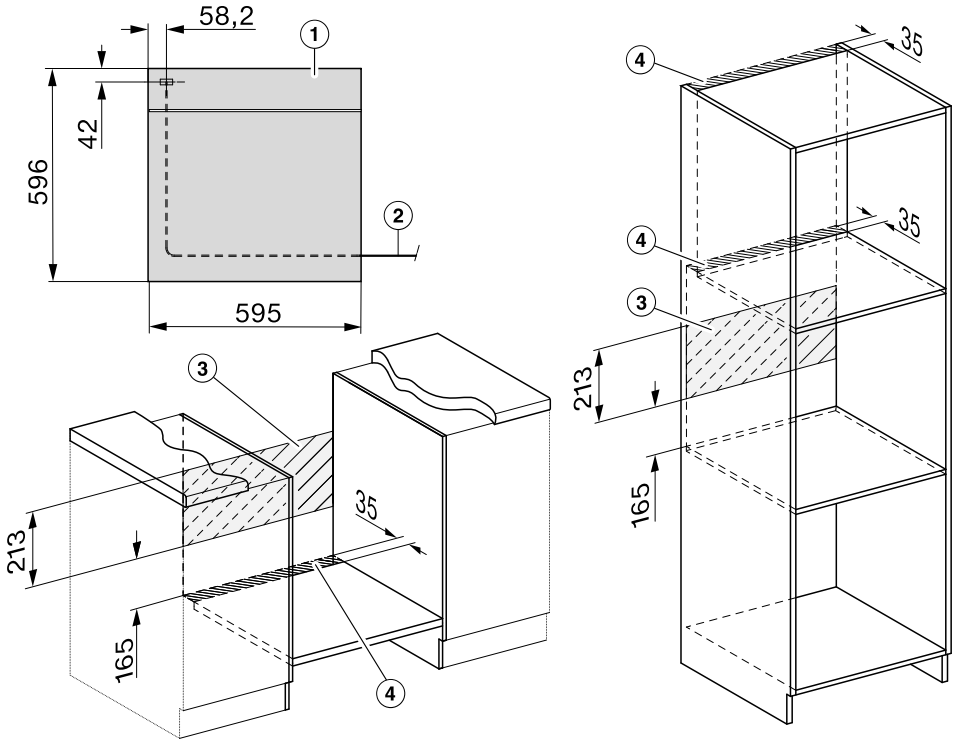


Uzstādīšana

Sānskats



Pieslēgumi un ventilācija



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

Uzstādīšana

Cepeškrāsns iebūvēšana

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

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

Iebūvēšanas laikā obligāti ņemiet vērā turpmāk minētos nosacījumus.


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

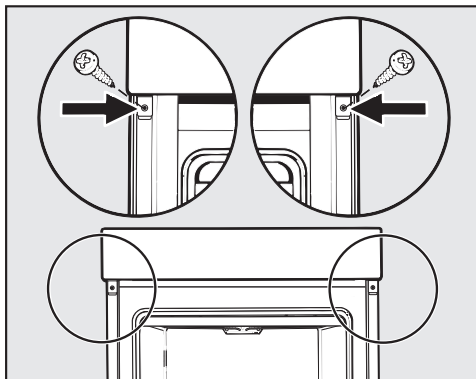
Neuzstādiet pie iebūvēšanas nišas sānu sienām siltumizolācijas līstes.

- Pieslēdziet cepeškrāsns elektrotīklam.

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

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

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



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

Elektrotīkla pieslēgums



Savainojumu risks!

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

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

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

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

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

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

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

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādiet:

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

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

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

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

Cepeškrāsns

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

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

Maksimālā pieslēguma jauda ir norādīta uz identifikācijas datu plāksnītes.

Gatavošanas tabulas

Maisītā mīkla

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

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

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		(°C)		⁵ ₁	(min.)	CF
Apaļie cepumi (1 plāts)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Apaļie cepumi (2 plātis)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Krēpeles* (1 plāts)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Krēpeles* (2 plātis)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Ābolu pīrāgs (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Pārklātā ābolkūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Augļu kūka ar glazūru (1 plāts)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Krēpeles, saldās (1 plāts)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

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

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.























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










2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

Gatavošanas tabulas










Rauga mīkla








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

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

- 1 Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.
- 2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 3 Novietojiet režģi uz krāsns kameras pamatnes un uzlieciet trauku uz tā. Atkarībā no trauka lieluma var izņemt arī atbalsta režģus.
- 4 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātiņus dažādos laikos.
- 5 Padodiet 1 tvaika vilni gatavošanas procesa sākumā.
- 6 Padodiet 2 tvaika vilņus gatavošanas procesa sākumā.
- 7 Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 15 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.











Biezpiena un eļļas mīkla








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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  Heiðluft plus,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, – izslēgta

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

Biskvīta mīkla

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  Ober-/Unterhitze,  Heiðluft plus, ✓ ieslēgta, – izslēgta














* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.








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

² Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

Gatavošanas tabulas

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster funkcija, ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija,  Heiðluft plus,  Klimagaren + Heiðluft plus, ✓ ieslēgta, – izslēgta

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

Pikanti ēdieni

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster funkcija, ⁵ levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, CF Kraukšķīguma funkcija, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, Heißluft plus, Eco-Heißluft, Grill groß, Umluftgrill, ✓ ieslēgta, – izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.



















1 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.











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

3 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Gatavošanas tabulas

Liellopa gaļa
















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









 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ⁵ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ ieslēgta, – izslēgta

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Iepriekš karšējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Iepriekš karšējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Kad ir pagājuši puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Teļa gaļa



















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












 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ⁵₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgta, – izslēgta

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

Gatavošanas tabulas

Cūkgaļa

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ⁵ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  Klimagaren + Heißluft plus,  Eco-Heißluft,  Grill groß, ✓ ieslēgta, – izslēgta

1 Izmantojiet režģi un universālo plāti.

2 Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.

3 Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju.

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

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

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

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













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

9 Ieslēdziet kraukšķīguma funkciju 60 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma.

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

11 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Vidusdaļas temperatūra,  Ober-/Unterhitze, ✓ ielīgta, – izslēgta

- 1 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- 2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 3 Iepriekš karšējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- 4 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 50 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

Gatavošanas tabulas

Putnu gaļa, zivis

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

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

- 1 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 2 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 3 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- 4 Gatavošanas procesa sākumā pievienojiet aptuveni 0,25 l šķidruma.
- 5 Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 6 5 minūtes pēc gatavošanas procesa sākuma padodiet 1 manuālu tvaika vilni.

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

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

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

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 ēdianu, kad ir pagājis īsākais norādītais gatavošanas laiks.

⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

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

⁷ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.


Informācija pārbaudes institūcijām

Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

Mērījumu veikšanas laikā ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

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

Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

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

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

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 <https://miele.lv/instrukcijas>, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

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

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

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

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

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

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

Glosārijs

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

DE	LV
Dampfstöße manuell	Manuāla tvaika padeve
Dampfstöße zeitgesteuert	Tvaika padeve ar intervāliem
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	Šī funkcija pašlaik nav pieejama.
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Dörren	Kaltēšana
Ebene einstellen	Gatavošanas līmeņa iestatīšana
Eco-Heißluft	Eco ventilators
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	ierīkot
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkaļķošana
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Gargut einschieben um	Ievietojiet ēdienu plkst.
Garschritt abschließen	Pabeigt gatavošanas soli
Garschritt hinzufügen	Pievienot gatavošanas soli

Glosārijs

DE	LV
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas soļus
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geschirr wärmen	Trauku uzsildīšana
Grill groß	Lielais grils
Händler	Tirgotājs
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Heißluft plus	Papildu ventilators
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
ja	Jā
Kerntemperatur	Vidusdaļas temperatūra
Klimagaren	Gatavošana ar mitrināšanu
Klimagaren + Bratautomatik	Mitrināšana + automātiskā cepšana
Klimagaren + Heißluft plus	Mitrināšana + papildu karstā gaisa cirkulācija
Klimagaren + Intensivbacken	Mitrināšana + intensīvā cepšana
Klimagaren + Ober-/Unterhitze	Mitrināšana + augšējā/apakšējā karsēšana
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
löschen	Atcelt

DE	LV
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimālais darbības laiks ir sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivizēts demonstrācijas režīms leķārta nekarst
Miele@home einrichten	Izveidot Miele@home
nachbacken	Turpināt cepšanu
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Name ändern	Nosaukuma maiņa
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Strāvas padeves pārtraukums - process tika pārtraukts
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	OK
Programm ändern	Mainīt programmu
Programm erstellen	Izveidot programmu
Programm löschen	Dzēst programmu
Programm starten	Uzsākt programmu
Pyrolyse	Pirolīze
Pyrolyseempfehlung	Ieteicama pirolīze
Remote Update	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Restwasser verdampfen	Atlikušā ūdens iztvaicēšana
Restwasser verdampfen?	Iztvaicēt atlikušo ūdeni?
Schnellabkühlen	Ātrā atdzesēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli

Glosārijs

DE	LV
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
speichern	Saglabāt
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abrechnen	Pārtraukt procesu
Vorgang abrechnen?	Pārtraukt procesu?
Vorgang beendet	Process ir pabeigts
Vorheizen	Iepriekšējā uzkarsēšana
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Warmhalten benötigt Schnellabkühlen. Schnellabkühlen wird ebenfalls akti- viert.	Siltuma uzturēšanai nepieciešama ātrā atdzesēšana. Arī ātrā atdzesēšana tiks aktivēta.
weiter	Tālāk
Weitere	Citi
Weitere Parameter	Citi parametri

DE	LV
Wenn Schnellabkühlen deaktiviert wird, wird auch Warmhalten ausgeschaltet.	Izslēdzot ātro atdzesēšanu, tiks izslēgta arī siltuma uzturēšana.
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
Zum Entsperrn Taste OK 6 Sekunden drücken	Lai atbloķētu, 6 sekundes nospiediet taustiņu OK
zurücksetzen	Atiestatīt



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

H 7464 BPX

Iv-LV

M.-Nr. 11 235 440 / 11