

Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns



Pirms uzstādīšanas, instalācijas, ekspluatācijas sākšanas **obligāti** izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tādējādi jūs pasargāsiet sevi un izvairīsieties no iespējamiem iekārtas bojājumiem.

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	6
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	14
Pārskats	15
Vadības elementi	16
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	17
Displejs	17
Skārientaustiņi	17
Simboli.....	19
Darbības princips	20
Izvēlnes elementa izvēle	20
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	20
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	20
Darbības režīma vai funkcijas izvēle.....	21
Skaitļu ievadišana.....	21
“MobileStart” aktivēšana.....	21
Aprīkojums	22
Identifikācijas datu plāksnīte	22
Piegādes komplektācija	22
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	22
Drošības aprīkojums.....	27
Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu	27
Palaide	28
“Miele@home”	28
Pamatiestatījumi	29
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana.....	30
“Einstellungen”	32
Iestatījumu pārskats	32
Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana	34
“Sprache”	34
“Tageszeit”	34
“Beleuchtung”	34
“Display”	35
“Lautstärke”	35
“Einheiten”	36
“Booster”	36
“Vorschlagstemperaturen”	36
“Kühlgebläsenachlauf”	36
“Sicherheit”	37

“Miele@home”	37
“Fernsteuerung”	38
“MobileStart” aktivēšana	38
“RemoteUpdate”	38
“Softwareversion”	39
“Händler”	39
“Werkeinstellungen”	39
“Kurzzeit”	40
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	41
Padomi elektroenerģijas taupīšanai	42
Apkalpošana	44
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	44
Temperatūras maiņa	44
Gatavošanas laiku iestatīšana	45
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana	45
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana	45
Gatavošanas procesa pārtraukšana	46
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana	46
“Booster”	46
“Klimagaren”	47
Gatavošanas procesa uzsākšana ar “Klimagaren”	47
“Restwasser verdampfen”	49
“Automatikprogramme”	51
Kategorijas	51
Automātisko programmu izmantošana	51
Norādījumi par izmantošanu	51
Citi lietojuma veidi	52
“Auftauen”	52
Gatavošana zemākā temperatūrā	53
Konservēšana	54
“Dörren”	56
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni	57
Trauku sildīšana	57
Konditorejas izstrādājumu cepšana	58
Ieteikumi cepšanai	58
Norādījumi par gatavošanas tabulām	58
Norādījumi par darbības režīmiem	59

Saturs

Cepešu cepšana	60
Ieteikumi cepšanai.....	60
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	60
Norādījumi par darbības režīmiem	61
Grilēšana	62
Ieteikumi grilēšanai.....	62
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	62
Norādījumi par darbības režīmiem	63
Tīrīšana un kopšana	64
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.....	64
Parastu netīrumu likvidēšana	65
Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot “FlexiClip” izvelkamās vadotnes)	65
Grūti notīrāmi netīrumi uz “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm.....	66
Katalītiski emaljētās aizmugurējās sienas tīrīšana	67
Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumu likvidēšana	67
Eļļas un tauku radīto netīrumu likvidēšana	67
“Entkalken”	68
Durvju demontāža	71
Durvju izjaukšana	72
Durvju montāža	74
Atbalsta režģu ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm demontāža	75
Aizmugurējās sienas noņemšana	75
Augšējā/grīla sildelementa nolocīšana lejup	76
Problēmu novēršana	77
Klientu apkalpošanas dienests	81
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	81
Garantija	81
Uzstādīšana	82
Iebūvēšanas izmēri.....	82
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas.....	82
Sānskats.....	83
Pieslēgumi un ventilācija	84
Cepeškrāsns iebūvēšana	85
Elektrotīkla pieslēgums.....	86

Gatavošanas tabulas	87
Maisītā mīkla.....	87
Sviesta mīkla	88
Rauga mīkla.....	89
Biezpiena un eļļas mīkla	90
Biskvīta mīkla	90
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi	91
Pikanti ēdieni	92
Liellops	93
Teļš	94
Cūkgaļa	95
Jēra gaļa, medījuma gaļa	96
Putnu gaļa, zivis	97
Informācija pārbaudes institūcijām	98
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1	98
Energoefektivitātes klase.....	99
Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa	99
Atbilstības deklarācija	100
Autortiesības un licences	101
Garantijas noteikumi	102
Glosārijs	103

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

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

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

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

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

► Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiet cepeškrāsnis tikai un vienīgi mājāsaimniecībā pārtikas produktu cepšanai, grilēšanai, sautēšanai, atkausēšanai, konservēšanai un kaltēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

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

Šādas personas drīkst lietot cepeškrāsnis bez uzraudzības tikai tad, ja tām ir izskaidrotas visas darbības tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša.

Šīm personām ir jāpazīst un jāsaprot iespējamie riski, ko var radīt nepareiza lietošana.

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

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

Bērni un sadzīves tehnika

▶ 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.

▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 15 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm.

Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tehniskā drošība

- ▶ Nepareizi veikta ierīces uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma “Miele” pilnvaroti speciālisti.
- ▶ Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu cepeškrāsnsi.
- ▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām. Ēkas instalācijā un šajā Miele ierīcē paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.
- ▶ Cepeškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- ▶ Lai pasargātu cepeškrāsns no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo cepeškrāsns nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt cepeškrāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet cepeškrāsns korpusu.
- ▶ Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma “Miele” pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
- ▶ “Miele” garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet “Miele” pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, “Miele” pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsni ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla, piemēram, ja nedarbojas krāsns kameras apgaismojums (skatiet nodaļu “Ko darīt, ja ...”). Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.
- ▶ Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiktu ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklāt nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsns, kas darbojas ar cieto kurināmo).

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ 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.

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi



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

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

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

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

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

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

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

► 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

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

Tīrīšana un kopšana

- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.
- ▶ Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.

- ▶ Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm noņemšana”). Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.
 - ▶ Katalītiski emaljētais aizmugurējais panelis ir izņemams, lai veiktu tīrīšanu (skatiet nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Aizmugures paneļa izņemšana”). Pareizi ievietojiet aizmugures paneli atpakaļ un nekad nelietojiet cepeškrāsni bez ievietota aizmugurējā paneļa.
 - ▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru cepeškrāsni un tās apkārtni.
- Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

Piederumi

- ▶ Izmantojiet tikai oriģinālos “Miele” piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un/vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.
- ▶ “Miele” garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu cepeškrāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.
- ▶ “Miele” “Gourmet” cepešu traukus HUB 5000/HUB 5001 (ja tādi ir) nedrīkst iebīdīt 1. ievietošanas līmenī. Tā tiks bojāta krāsns kamearas 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 .

Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

Iepakojuma utilizācija

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

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

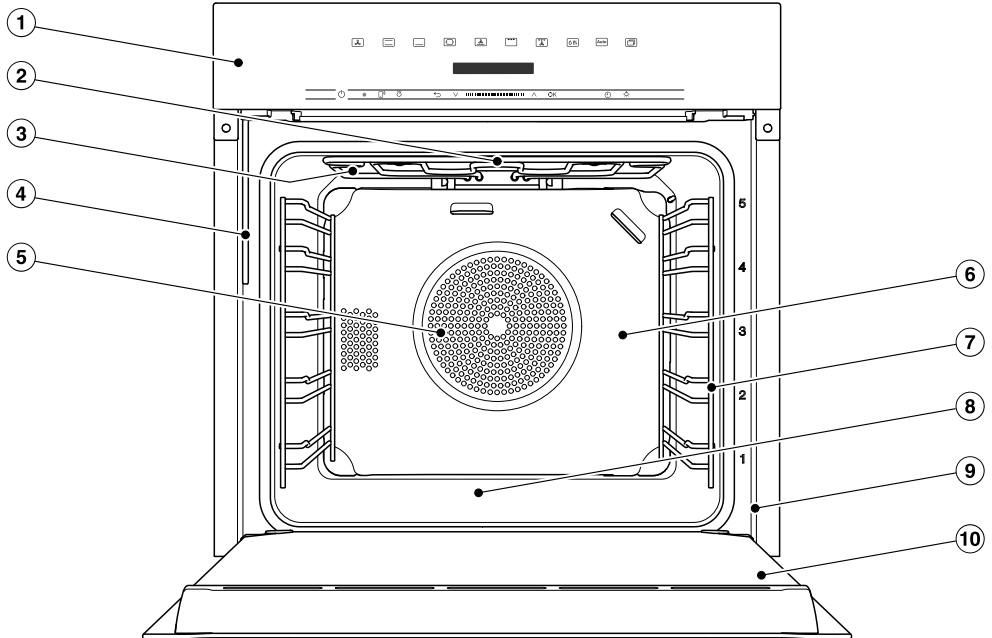
Nolietotās iekārtas utilizācija

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



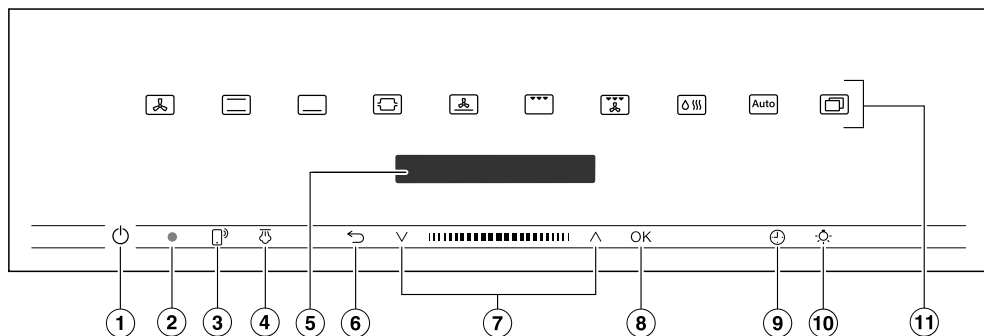
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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









Cepeškrāsns




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

Vadības elementi



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš  padziļinājumā
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai “Miele” Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš  Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās ierīces
- ④ Skārientaustiņš  Tvaika viļņu padevei
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārientaustiņš  Pakāpeniskai pāriešanai atpakaļ un gatavošanas procesa pārtraukšanai
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem  un 
Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑧ Skārientaustiņš “OK”
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārientaustiņš 
Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš 
Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārientaustiņi
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei


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, automātiskajām 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".

Vadības elementi






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 to pārtraukt.</p>
  	<p>Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat ritināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Displejā tiek parādīts izvēlnes elements, kuru gribat izvēlēties.</p> <p>Lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.</p>

Skārienaustiņš	Darbība
“OK”	Tikko tiek parādīta kāda vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārienaustiņš “OK” izgaismojas oranžā krāsā. Ar šo skārienaustiņu izsauca dažādas funkcijas, piemēram, atgādinājuma laiku, saglabājat vērtību vai iestatījumu izmaiņas vai apstiprināt norādījumus.
	Ar šo skārienaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process neotiek. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārienaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

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 aktīvo 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”).

Darbības princips

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

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

Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $||\blacksquare||$, līdz tiek parādīts vēlamais izvēlnes elements.

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

- Apstipriniet izvēli ar "OK".

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti \surd .

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $||\blacksquare||$, līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums.

- Apstipriniet ar "OK".

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

Dažus iestatījumus attēlo segmentu josla $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. 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).

- Pieskarities bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā $||\blacksquare||$, 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" ) skārientaustiņi atrodas virs displeja (skatīt nodaļu "Apkalpošana" un "Einstellungen").

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- Darbības režīmos un funkcijās: iestatiet dažādas vērtības, piemēram, temperatūru.
- Ritiniet izvēlnes sarakstā ar "Weitere" , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.
- Apstipriniet ar "OK".

Darbības režīma maiņa


Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

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

Skaitļu ievadišana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.


- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabālā **|||||**, 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 nākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

"MobileStart" aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu "MobileStart".

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot "MobileStart", kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

Aprīkojums

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

Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

Piegādes komplektācija

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

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

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


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

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

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

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

Atbalsta režģis

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

Līmeņu apzīmējumi ir norādīti uz priekšējā rāmja.

Katru ievietošanas līmeni veido 2 viens virs otra novietoti statņi.

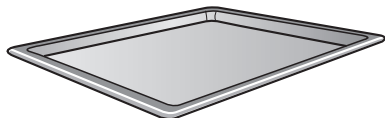
Papildu piederumi (piemēram, režģis) ir jāiebīda starp statņiem.

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

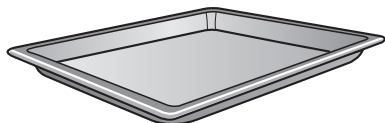
Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm noņemšana”).

Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

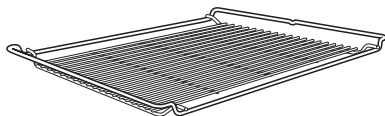
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



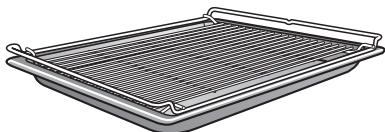
Režģis HBBR 71:



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

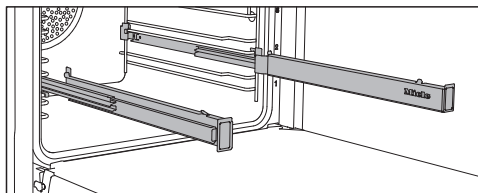
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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



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

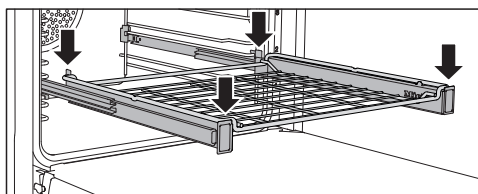
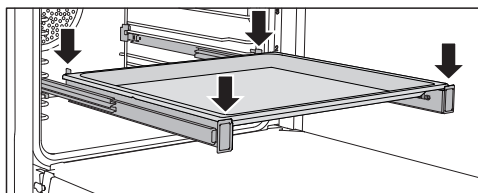
“FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC 71



“FlexiClip” izvelkamās vadotnes var izmantot ievietošanas līmeņos 1–4.

Pirms piederumu iebīdīšanas vispirms pilnībā iebīdiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes krāsns kamerā.

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



“FlexiClip” izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

Aprīkojums

“FlexiClip” izvelkamo vadotņu montāža un demontāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

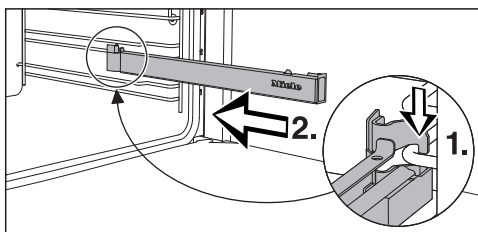
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

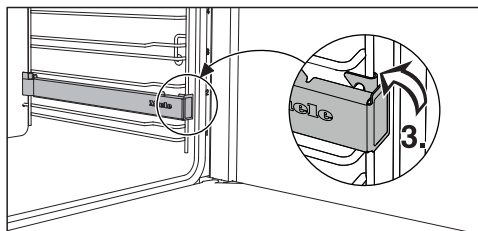
“FlexiClip” izvelkamās vadotnes uzmontē starp viena līmeņa statņiem.

“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.).

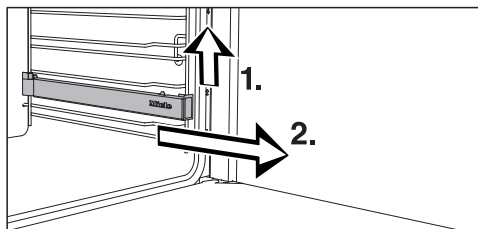


- Fiksējiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes uz ievietošanas līmeņa apakšējā statņa (3.).

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

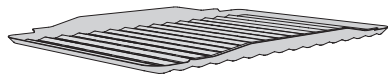
Rīkojieties, kā aprakstīts turpmāk, lai demontētu “FlexiClip” izvelkamās vadotnes:

- Pilnībā iebīdiet “FlexiClip” izvelkamo vadotni.



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

Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71

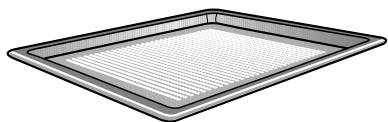


Grilēšanas un cepešu plāts ir jāieliek universālajā plātī.

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

Emaljētajai virsmai ir “PerfectClean” pārklājums.

Perforēta “Gourmet” cepamā plāts HBBL 71



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

Iedobes sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdaļā.

“Gourmet” cepamo plāti var izmantot arī žāvēšanai/kaltēšanai.

Emaljētajai virsmai ir “PerfectClean” pārklājums.

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

Apaļās cepamās veidnes



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

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

Veidni var izmantot arī žāvēšanai / kaltēšanai.

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir “PerfectClean” pārklājums.

- Iebīdīet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Cepamā paplāte HBS 70



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

Aprīkojums

“Gourmet” cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

“Miele” “Gourmet” cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģi.

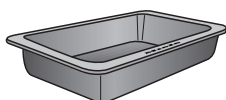
Cepešu trauku virsmas ir klātas ar piedegumdrošu materiālu.

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

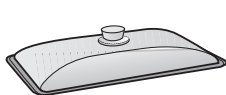
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

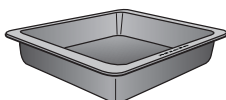


HBD 60-22

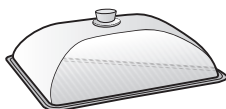


Dziļums: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

Katalītiski emaljēti piederumi

Augstā temperatūrā katalītiski emaljētās virsmas pašas attīrās no eļļas un tauku radītiem netīrumiem. Izlasiet norādījumus, kas ir sniegti nodaļā “Tīršana un kopšana”.

- Sānu paneļi

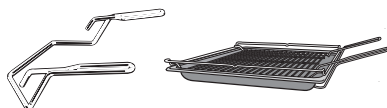
Sānu paneļus ievieto aiz atbalsta režģiem, lai pasargātu krāsns kameras sienas no netīrumiem.

- Aizmugures sienas panelis

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

Veicot pasūtījumu, norādiet savas cepeškrāsns modeļa apzīmējumu.

Izņemšanas rokturis HEG



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

Tīršanas un kopšanas piederumi

- Atkaļķošanas tabletes un plastmasas šļūtene ar turētāju cepeškrāsns atkaļķošanai
- “Miele” universālā mikrošķiedras drāna
- “Miele” cepeškrāsns tīršanas līdzeklis

Drošības aprīkojums

- **Ieslēgšanas bloķēšana**  (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”).
- **Taustiņu bloķēšana** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Drošība”).
- **Dzesēšanas ventilators** (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Dzesēšanas ventilatora brīvgājiens”).
- **Aizsargizslēgšana**
Aizsargizslēgšana tiek automātiski aktivēta, ja cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Darbības ilgums ir atkarīgs no izvēlētā režīma.
- **Durvis ar gaisa caurplūdi**
Durvis ir izgatavotas no daļēji siltumu atstarojošām stikla plāksnēm. Iekārtas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durtiņām, tādējādi ārējais stikls nesasilst. Tīrīšanas nolūkā durtiņas var demonstēt un izjaukt (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).

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:

- Krāsns kamera
- Atbalsta režģis
- “FlexiClip” izvelkamās vadotnes
- Režģis
- Universālā plāts
- Cepamā plāts
- Grilēšanas un cepešu plāts
- Perforētā “Gourmet” cepamā plāts
- Apaļā perforētā cepamā veidne
- Apaļā cepamā veidne

“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 cepeškrāsnī 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, tālvadības rotaļlietām). Tādēļ var rasties īslaicīgi vai nepārtraukti savienojuma traucējumi. Traucējumu dēļ var nebūt iespējams pastāvīgi nodrošināt piedāvātās funkcijas.

Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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

Miele lietotne

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



Pamatiestatījumi

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



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 "Iestatījumi" sadaļā "Valoda" 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", 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 norādījumus turpmākajām darbībām.

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.

Palaide

Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize un tvaicēšanas sistēmas skalošana

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

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

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

Tiek parādīts "Betriebsart wählen".

- Atlasiet "Klimagaren" .

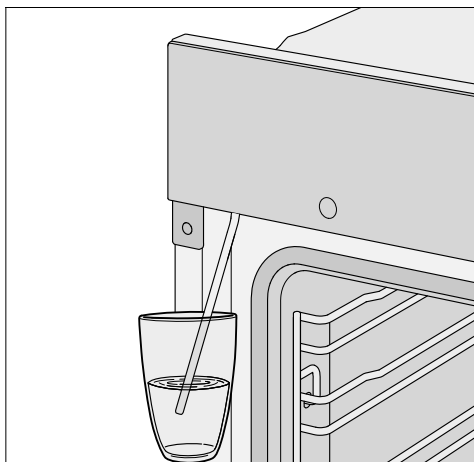
Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

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.

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.


“Einstellungen”

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
“Sprache  ”	... “deutsch” “english” ... “Standort”
“Tageszeit”	“Anzeige” “Ein”* “Aus” “Nachtabstaltung” “Zeitformat” “12 Std” “24 Std”* “Einstellen”
“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”
“Vorschlagstemperaturen”	
“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” “Vorschlagstemperaturen”

* Rūpnīcas iestatījums

“Einstellungen”

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 notiek 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.
- “Nachtabstaltung”
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.

“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. Izvēlieties skārientaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

- “Aus”
Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārientaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

“Display”

“Helligkeit”

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

-  maksimālais spilgtums
-  minimālais spilgtums

“QuickTouch”

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

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

“Lautstärke”



“Signaltöne”

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

“Melodien”

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.



Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

-  maksimālais skaņas stiprums
-  melodija ir izslēgta

“Solo-Ton”



Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.


-  maksimālais skaņas augstums
-  minimālais skaņas augstums

“Tastenton”

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

-  maksimālais skaņas stiprums
-  taustiņu tonis ir izslēgts

“Begrüßungsmelodie”

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

“Einstellungen”

“Einheiten”

“Temperatur”

Temperatūras rādījumu varat iestatīt Celsija grādos (“°C”) vai Fārenheita grādos (“°F”).

“Booster”

Funkcija “Booster” ir izmantojama, lai ātri uzkarsetu krāsns kameru.

- “Ein”

Funkcija “Booster” gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Augšējais/grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkarset krāsns kameru līdz iestatītajai temperatūrai.

- “Aus”

Funkcija “Booster” gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarset tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.

“Vorschlagstemperaturen”

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

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

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

“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 cepeškrānsi WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrānsi 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

“Einstellungen”

tīkls. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot “Miele@home”.

Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja cepeškrāsns utilizējat, pārdodat 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 aktiv. Gerät heizt nicht”.

- “Ein”
Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiepts skārientaustiņš “OK”.
- “Aus”
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiepts skārientaustiņš “OK”. Cepeškrāsni var lietot kā parasti.

“Werkeinstellungen”

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

“Kurzzeit”

Funkcijas “Kurzzeit” izmantošana

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

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

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

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

Atgādinājuma laika iestatīšana

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

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

- Atlasiet skārientaustiņu \oplus .
- 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 \triangle un atgādinājuma laika atskaite.

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

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

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Atlasiet skārientaustiņu \oplus .
- Ja nepieciešamas, apstipriniet ar “OK”.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Izvēlieties skārientaustiņu \oplus .
- 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 \oplus .
- 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"
"Unterhitze" 	"190 °C"	"100–280 °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" 	"160 °C"	"130–250 °C"
"Automatikprogramme" 		
"Weitere" 		
"Eco-Heißluft"	"190 °C"	"100–250 °C"
"Auftauen"	"25 °C"	"25–50 °C"
"Entkalken"		
"Einstellungen" 		

Padomi elektroenerģijas taupīšanai


Gatavošanas procesi

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

Atlikušā siltuma izmantošana

- Gatavošanas procesos temperatūrā vairāk nekā 140 °C un ar gatavošanas laiku ilgāk nekā 30 minūtes aptuveni 5 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām temperatūru var samazināt līdz viszemākajai iestatāmajai temperatūrai. Atlikušā siltuma daudzums būs pietiekams, lai pabeigtu gatavošanu. Tomēr nekādā gadījumā neizslēdziet cepeškrāsni (skatīt nodaļu "Drošības norādījumi un brīdinājumi").
- Ja gatavošanas procesam ir iestatīts gatavošanas laiks, neilgi pirms gatavošanas procesa beigām krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Atlikušais siltums ir pietiekams, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Ja vēlaties notīrīt eļļas un tauku traipus no katalītiski emaljētajām daļām, ir ieteicams uzsākt tīrīšanas procesu uzreiz 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 skārien-taustiņu  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").

Apkalpošana

- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

Vispirms tiek parādīts darbības režīms un pēc tam ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažu sekunžu laikā. Varat ieteicamo temperatūru mainīt vēlāk ar bul'ttaustiņiem.

- Apstipriniet ar "OK".

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkaršēšanas 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


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

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- "Temperatur"
- "Garzeit"
- "Fertig um"
- "Start um"

Temperatūras maiņa

Ieteicamo temperatūru varat iestatīt ar "Weitere"  | "Einstellungen"  | "Vorschlagstemperaturen", lai pastāvīgi pieskaņotu saviem gatavošanas ierakumiem.

- Atlasiet bul'ttaustiņu \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.

- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar "OK".

Gatavošanas process turpinās ar izmaiņoto temperatūras iestatījumu.

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.

Apkalpošana

Gatavošanas procesa pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu vai skārientaustiņu ↵.
- Kad tiek parādīts "Vorgang abbrechen", apstipriniet ar "OK".





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

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana



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





Krāsns kamera ir iepriekš jāuzsilda tikai dažu ēdienu gatavošanai.

- Lielāko daļu ēdienu var iebīdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkarsēšanas fāzē.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:
 - tumšām maizes mīklām, kā arī rostbifam un filejai darbības režīmā "Heißluft plus" , "Klimagaren"  un "Ober-/Unterhitze" ;
 - kūkām un cepumiem ar īsu gatavošanas laiku (līdz apmēram 30 minūtēm), kā arī vārīgām mīklām (piemēram, biskvīta mīklai) darbības režīmā "Ober-/Unterhitze"  (bez funkcijas "Booster").

"Booster"

Funkcija "Booster" ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

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

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

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

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


Gatavojot šādus produktus, izslēdziet funkciju "Booster".


"Booster" izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

- Atlasiet iestatījumu "Booster" | "Aus", pirms izvēlaties vajadzīgo darbības režīmu.

Funkcija "Booster" uzkarsēšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarsē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.

Ja vēlāk atkal gribat uzsākt gatavošanas procesu ar funkciju "Booster", atlasiet iestatījumu "Booster" | "Ein", lai atkal ieslēgtu šo funkciju.

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

Vispirms atlasiet darbības režīmu “Klimagaren” .

Pēc darbības režīma atlasīšanas iestatiet temperatūru un norādiet tvaika padeves viļņu veidu un skaitu (“Automatischer Dampfstoß”, “1 Dampfstoß”, “2 Dampfstöße” vai “3 Dampfstöße”).

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

Citi šķidrums, izņemot ūdeni, cepeškrāsnij var radīt bojājumus.

Gatavošanas procesos ar mitrināšanu lietojiet vienīgi krāna ūdeni.

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

Piemēroti produkti

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


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

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

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

Gatavošanas procesa uzsākšana ar “Klimagaren”

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

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

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

“Klimagaren”

Temperatūras iestatīšana

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

Tiek parādīta izvēlne tvaika viļņu padevei.

Tvaika padeves izvēle

- Ja vēlaties, lai cepeškrāsns pēc uzkaršanās fāzes automātiski aktivētu vienu tvaika padeves vilni, atlasiet “Automatischer Dampfstoß”.
- Ja vēlaties manuāli padot vienu vai vairākus tvaika viļņus noteiktā laikā, atlasiet “1 Dampfstoß”, “2 Dampfstoße” vai “3 Dampfstoße”.
- Apstipriniet ar “OK”.

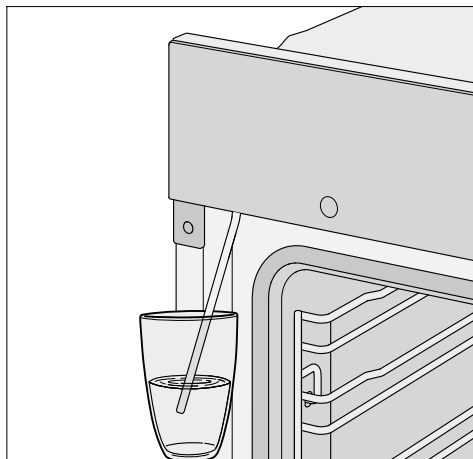
Ja vēlaties pagatavot ēdianu, piemēram, maizi vai smalkmaizītes, iepriekš uzkaršētā krāsns kamerā, ieteicams izmantot manuālo tvaika viļņu padevi. Pirmo tvaika vilni padodiet uzreiz pēc ēdiana ievietošanas krāsnī.

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

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 sūkņēšanas 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.

Tvaika viļņu padeve

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.


Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.


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

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā
durvis.

“Automatischer Dampfstoß”


Pēc uzkarsēšanas fāzes tiek automātis-
ki padots tvaika vilnis.

Ūdens tvaika veidā nonāk krāsns kame-
rā. Displejā ir redzams rādījums .

Pēc tvaika padeves beigām  nodziest.

■ Pabeidziet ēdiena gatavošanu.



“1 Dampfstoß”, “2 Dampfstöße” vai “3 Dampfstöße”


Tvaika viļņus manuāli var padot, tiklīdz ir
izgaismots skārientaustiņš .



Sagaidiet uzkarsēšanas fāzes beigas,
lai ūdens tvaiks uzsildītajā krāsns ka-
meras gaisā sadalītos vienmērīgi.

Norāde: Lai noteiktu tvaika padeves lai-
ku, izmantojiet komplektā iekļautajā pa-
vārgrāmatā vai “Miele” lietotnē esošās
receptes. Laika atgādināšanai izmanto-
jiet funkciju “Kurzzzeit” .

■ Atlasiet skārientaustiņu .

Tiek padots tvaika vilnis. Displejā tiek
parādīts  un skārientaustiņš  no-
dziest.

■ Tādā pašā veidā padodiet nākamos
tvaika viļņus, tiklīdz izgaismojas skā-
rientaustiņš .


Pēc pēdējās tvaika padeves beigām
displejā nodziest skārientaustiņi  un
.

■ Pabeidziet ēdiena gatavošanu.


“Restwasser verdampfen”

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

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

Nākamajā reizē, lietojot režīmu “Klimaga-
ren”  vai automātisko programmu ar
mitrināšanu, tiek parādīts “Restwasser
verdampfen”.

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

 Ūdens tvaiks var radīt sa-
vainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā
durvis.


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

“Klimagaren”

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

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

Atlikušā ūdens tūlītēja iztvaicēšana

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru ap-
plaucēšanos.

Tvaika padeves laikā neveriet vaļā durvis.

- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts jautājums “Restwasser verdampfen”.

- Apstipriniet ar “OK”.

Tiek parādīts laika rādījums.

Sākas atlikušā ūdens iztvaicēšanas process. Varat vērot tā norisi.

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

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

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

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

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa izlaišana

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

Pēc iespējas nepārtrauciet atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesu.

- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu ar mitrināšanu.

Tiek parādīts “Restwasser verdampfen”.


- Atlasiet “Überspringen”.

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

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

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

- Atlasiet “Automatikprogramme” .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

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

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.

Citi lietojuma veidi

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- “Auftauen”
- Gatavošana zemākā temperatūrā
- Konservēšana
- “Dörren”
- Dziļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni
- Trauku sildīšana

“Auftauen”


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

■ Atlasiet “Weitere” .

■ Atlasiet “Auftauen”.

■ Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

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.

Gatavošana zemākā temperatūrā

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

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

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

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

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


- Tikko gatavošanas process ir beidzies, gaļu uzreiz var griezt gabalos. Nostāvēšanās laiks nav nepieciešams.


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

“Ober-/Unterhitze” izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

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

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Cepeškrāsnī darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsnī kamerā un piederumiem.

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

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


Citi lietojuma veidi

Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Vienreizēja pākšaugu un gaļas vārīšana nevar pietiekami iznīcināt baktērijas “Clostridium-Botulinum” sporas. Tāpēc var rasties toksīni, kas var izraisīt smagu saindēšanos. Šīs sporas var iznīcināt tikai atkārtota 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 “Heißluft plus”  un temperatūru 160–170 °C.
- Uzgaidiet, līdz kļūst redzamas “pērles” (burkās vienmērīgi paceļas burbulīši).



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.


Augļu un gurķu konservēšana


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

Dārzeņu konservēšana


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

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

 Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

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

Vai nu atkārtoti uzvāriet vaļējās burkas, vai arī 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.

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


Norāde: Var izmantot arī perforēto “Gourmet” cepamo plāti, ja tāda ir.

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

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


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

Darbības režīms,  Temperatūra,  Žāvēšanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

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

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazemīniet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Izņemot žāvējamus produktus, lietojiet virtuves cimds.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

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

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

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.
Lai gatavošanas process būtu saudzīgāks, zem šiem saldētajiem produktiem ieklājiet cepamo papīru.
- 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.
- Iebīdiēt ēdienu iepriekš uzkaršētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmantojiet režīmu "Heiðluft plus" .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.

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

 Apdedzināšanās risks!

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

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

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 sieniņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nesasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķērsām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Cepamās veidnes vienmēr novietojiet uz režģa.
- Augļu kūkas un biezas plātsmaizes cepiet uz universālās plāts.

Cepamā papīra izmantošana

“Miele” papildu piederumiem, piemēram, universālajai plātij, ir “PerfectClean” pārklājums (skatīt nodaļu “Aprikojums”). 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.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

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

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


Norādījumi par darbības režīmiem

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

“Automatikprogramme” izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

“Heißluft plus” izmantošana

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

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

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

Ieteikumi

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

“Klimagaren” izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu gatavošanai ar papildu mitrināšanu.

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

“Intensivbacken” izmantošana

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

Neizmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- Iebīdīet kūkas 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

“Ober-/Unterhitze” izmantošana

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

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

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

“Eco-Heißluft” izmantošana

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

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Cepešu cepšana

Ieteikumi cepšanai

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





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

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir pieejamas šī dokumenta beigās.

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

Temperatūras izvēle

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

Gatavošanas laika izvēle

Ja nav noteikts citādi, gatavošanas tabulā norādītais laiks attiecas uz iepriekš neuzkrāsētu 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 siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts vienmērīgi.

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

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

“Klimagaren” izmantošana

Izmantojiet šo darbības režīmu gatavošanai ar papildu mitrināšanu.

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

“Ober-/Unterhitze” izmantošana

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


- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

“Eco-Heißluft” izmantošana

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

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

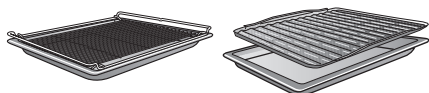
Ja grilēšanas laikā durvis ir atvērtas, karstais krāsns kameras gaiss vairs netiek novadīts uz dzesēšanas ventilatoru un atdzesēts. Vadības elementi sakarst.

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

Ieteikumi grilēšanai

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

Nelietojiet cepamo plāti.



Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī dokumenta beigās.

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

Temperatūras izvēle

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

Ievietošanas līmeņa izvēle

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

Gatavošanas laika izvēle

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

Norāde: Ja lielāku gaļas gabalu virspuse jau ir ļoti brūna, bet vidusdaļa vēl nav gatava, iebīdiet 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”.

“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.

Tīršana un kopšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

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

Tīršanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

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

Pēc tīršanas nekavējoties notīriet visas tīršanas līdzekļa atliekas.

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;
- nerūsošā tērauda tīršanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīršanas līdzekļus;
- stikla tīršanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīršanas līdzekļus;
- abrazīvas un cietas birstes un sūkļus (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīršanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskus tīršanas līdzekļus atsevišķu zonu tīršanai;
- cepeškrāsns tīršanas līdzekļus;
- nerūsošā 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.

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

Lai tīršana būtu vieglāka, ir ieteicams:

- demontēt durvis;
- demontēt atbalsta režģi kopā ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir);

- demontēt katalītiski emaljēto aizmugurējo sienu;
- nolocīt lejuj augšējo / grila sildelementu.

Parastu netīrumu likvidēšana

Parastu netīrumu notīrīšana

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

Bļivējuma tīrīšana

Visapkārt krāsns kamerai ir ievietots bļivējums durvju iekšpuses bļivēšanai.

Tauku atlieku dēļ bļivējums var kļūt trausls un salūzt.

- Bļivējumu ir ieteicams notīrīt pēc katras gatavošanas reizes.

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

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

Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos palīg līdzekļus.

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

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

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

Tīršana un kopšana

Cepeškrāsns tīršanas līdzekļu izmantošana

- Ļoti grūti notīrāmu netīrumu likvidēšanai uz aukstas virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu uzklājiet “Miele” cepeškrāsns tīršanas līdzekli.

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

Nesmidziniet cepeškrāsns tīršanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.

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

- Ļaujiet cepeškrāsns tīršanas 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 tīršanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Grūti notīrāmi netīrumi uz “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm

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

Nekad nemazgājiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes trauku mašīnā.

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

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

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

Katalītiski emaljētās aizmugurējās sienas tīrīšana

Augstā temperatūrā katalītiskā emalja pati attīrās no eļļas un tauku radītiem netīrumiem.

Jo augstāka ir temperatūra, jo efektīvāks ir šis process.


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

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

Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumu likvidēšana


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

Eļļas un tauku radīto netīrumu likvidēšana

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

Karsēšanas ilgums ir atkarīgs no netīrības pakāpes.

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem un krāsns kamerai atdzist.

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

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

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.

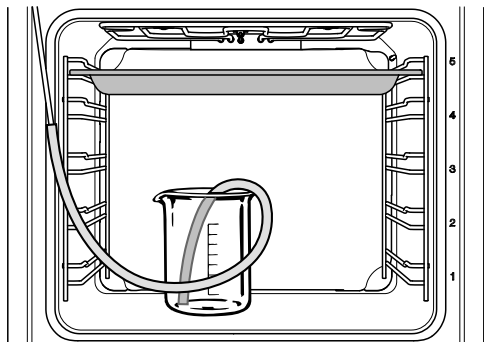
- Iepildiet traukā aptuveni 600 ml auksta krāna ūdens un pilnībā izšķīdiniet tajā vienu atkalķošanas tableti.

Atkalķošanas procesa norise

- Atlasiet “Weiterer” .
- Atlasiet “Entkalken”.

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

- Iebīdīet 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 nelielu daudzumu šķidruma. Ir dzirdama sūknēšanas skaņa.

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

Iedarbības fāzes beigās atskan signāls.

Tvaicēšanas sistēmas izskalošana pēc iedarbības fāzes

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

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

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

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

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

Tīrīšana un kopšana

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 uzsākta atlikušā ūdens iztvaicēšana.

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

 Ūdens tvaiks var radīt savainojumus.

Ūdens tvaiks var izraisīt stipru applaucēšanos.

Atlikušā ūdens iztvaicēšanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.

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


Ilgums tiek automātiski labots atkarībā no faktiskā atlikušā ūdens daudzuma.


Atkaļķošanas procesa noslēgšana

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

- Apstipriniet ar “OK”.

Atskan signāls un tiek parādīts “Fertig”.

- Izslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

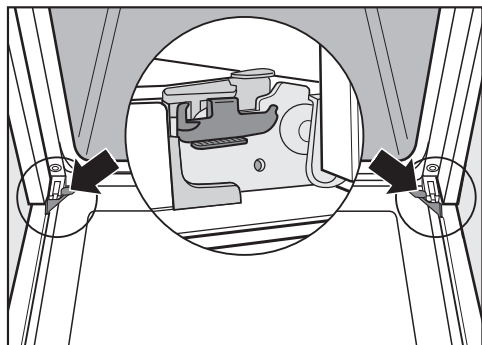
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apgaismumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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 nogulsniem un atkaļķošanas līdzekļa paliekām.
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Durvju demontāža

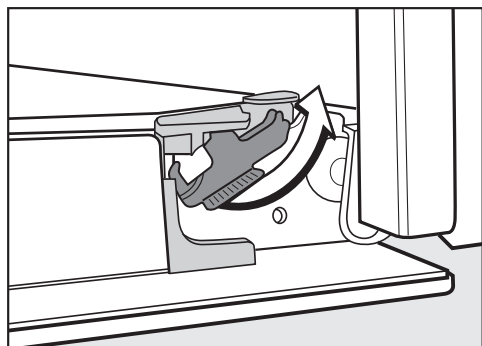
Durvis sver apm. 9 kg.



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.

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

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



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

Tīršana un kopšana

Durvju izjaukšana

Durvis veido atvērta sistēma ar 3 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 skrāpļus.

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

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.

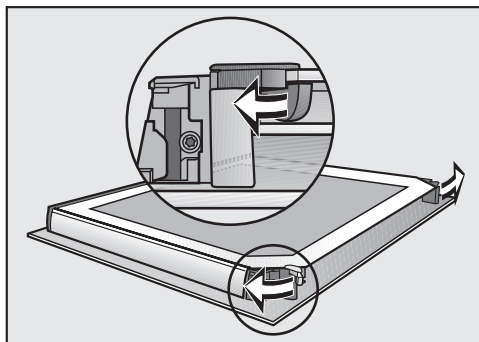
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

⚠ Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

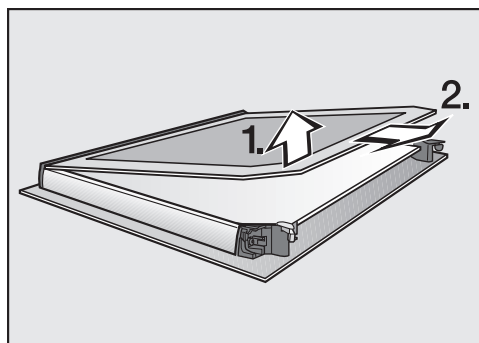
Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

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

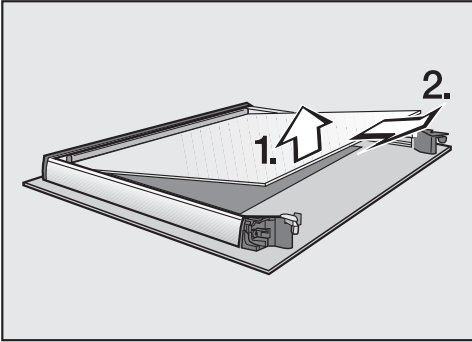


- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Izņemiet durvju iekšējo stiklu:

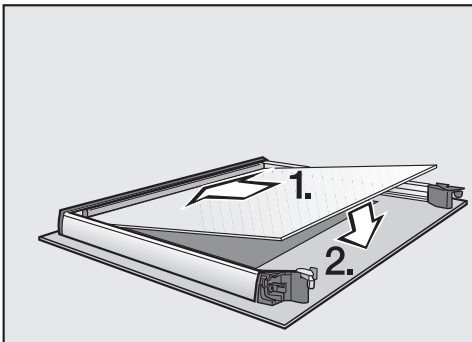


- **nedaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;

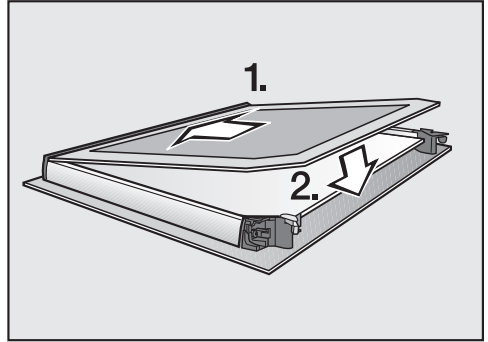


- **nedaudz** paceliet durvju vidējo stiklu un izvelciet to.
- Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu drānu.

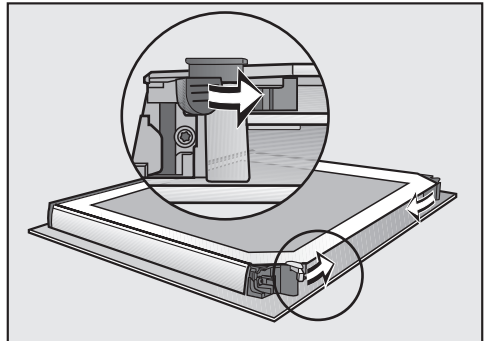
Pēc tam rūpīgi samontējiet durvis atkal kopā:



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



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

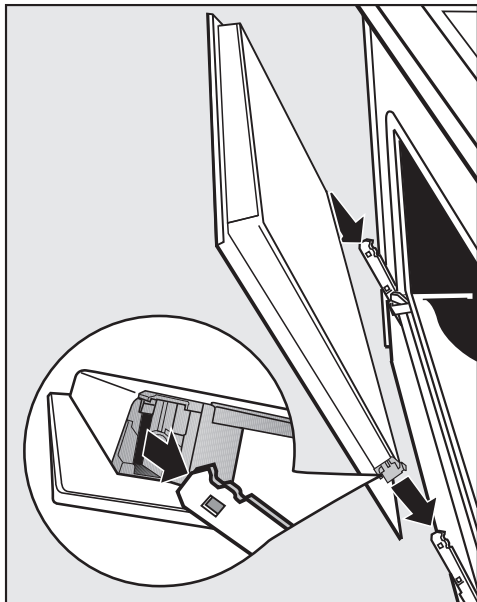


- pagriežot uz iekšpusi, aizveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Durvis ir atkal saliktas kopā.

Tīršana un kopšana

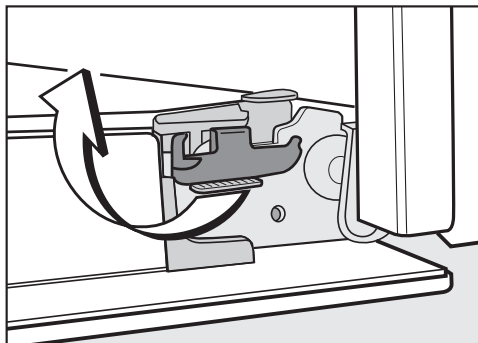
Durvju montāža



- 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

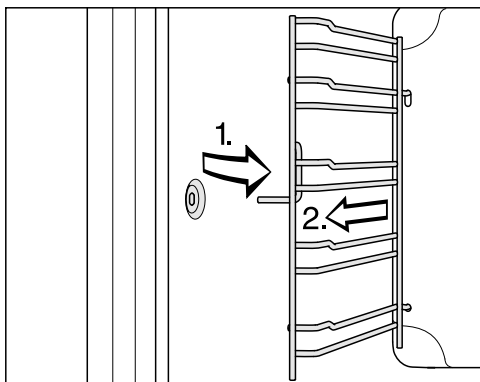
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

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

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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



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

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Montējiet visas detaļas rūpīgi.

Aizmugurējās sienas noņemšana

Tīršanas nolūkā aizmugurējo sienu var noņemt.

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Pirms aizmugurējās sienas noņemšanas ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

⚠ Rotējošs ventilators var radīt savainojumus.

Varat savainoties ar karstā gaisa padeves ventilatoru.

Nekad nedarbiniet cepeškrāsns bez aizmugurējās sienas.

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

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Rūpīgi uzstādiet aizmugurējo sienu.

Atverēm ir jābūt izvietotām tā, kā parādīts nodaļā “Pārskats”.

- Iemontējiet atbalsta režģus.
- Atkal pievienojiet cepeškrāsns pie elektrotīkla.

Tīrīšana un kopšana

Augšējā/grila sildelementa nolocīšana lejup

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

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

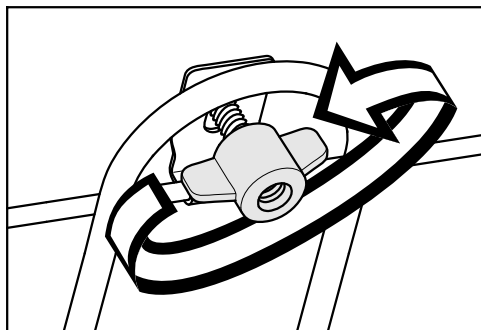
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

Krāsns kameras pamatnes emalju var sabojāt krītoši uzgriežņi.

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

- Demontējiet atbalsta režģus.



- Atskrūvējiet spārnuzgriezni.

Augšējais/grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo/grila sildelementu lejup ar spēku.



- Uzmanīgi nolokiet augšējo/grila sildelementu lejup.

Tagad ir pieejama krāsns kameras augšpuse.


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

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


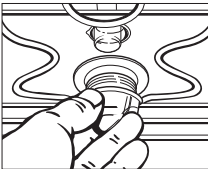

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir aptumšots.	<p>Ir izvēlēts iestatījums "Tageszeit" "Anzeige" "Aus". Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiklīdz cepeškrāsns ir ieslēgta, ir redzama galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu "Tageszeit" "Anzeige" "Ein". <p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai 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 skārien-taustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu "Händler" "Messerschaltung" "Aus".
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums "Drücken Sie 6 Sek. „OK“".	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārientaustiņam "OK". ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu "Sicherheit" "Inbetriebnahmesperre  "Aus".

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārienaustiņi nereaģē.	<p>Ir izvēlēts iestatījums "Display" "QuickTouch" "Aus". Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārienaustiņi nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsns, skārienaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārienaustiņi 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.
Displejā ir redzams rādījums "Netzausfall".	<p>Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsns. ■ 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 Dauer 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 tiek parādīts "Fehler" un šeit neminēts kļūdas kods.	<p>Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar "Miele" Klientu apkalpošanas dienestu.
Atlasot atkalķošanas funkciju, displejā tiek parādīts "Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung."	<p>Tvaicēšanas sistēma ir bojāta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar "Miele" Klientu apkalpošanas dienestu.

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Izmantojot gatavošanas procesu ar mitrināšanu, netiek iesūchts ūdens.</p>	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet tvaicēšanas sistēmas sūknis nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar "Einstellungen" "Händler" "Messeschaltung" "Aus". <p>Tvaicēšanas sistēmas sūknis ir bojāts.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar "Miele" Klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.</p>	<p>Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").</p>
<p>Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.</p>	<p>Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.
<p>Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.</p>	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru. <p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.
<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>Uz katalītiskās emaljas ir rūsas krāsas netīrumi.</p>	<p>Garšvielu, cukura un līdzīgas izcelsmes netīrumi katalītiskajā tīrīšanas procesā netiek likvidēti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izņemiet daļas ar katalītisko emalju un notīriet šos netīrumus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu birsti (skatiet nodaļu "Aizmugurējās sienas noņemšana").

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>“FlexiClip” izvelkamās vadotnes ir grūti iebīdāmas vai izvelkamas.</p>	<p>“FlexiClip” izvelkamo vadotņu gultņos nav pietiekami daudz smērvielas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieļļojiet gultņus ar “Miele” īpašo smērvielu. Tikai “Miele” īpašā smērvielā ir piemērota augstajām temperatūrām krāsns kamerā. Citas smērvielas sakarstot var sacietēt un nobloķēt “FlexiClip” izvelkamās vadotnes. “Miele” īpašo smērvielu var iegādāties pie “Miele” speciālizētā tirgotāja vai “Miele” Klientu apkalpošanas dienestā.
<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>Nav krāsns kameras apgaismojuma.</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>Krāsns kameras apgaismojums neieslēdzas.</p> 	<p>Ir bojāta halogēnā spuldze.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p> 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 kameras un piederumiem atdzist.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus. ■ Pagrieziet spuldzes pārsegu par vienu ceturtdaļapgriezieni pa kreisi un izvelciet to kopā ar blīvģredzenu no korpusa virzienā uz leju. ■ Nomainiet halogēno spuldzi (“Osram” 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokols G9). ■ Ievietojiet spuldzes pārsegu kopā ar blīvģredzenu korpusā un nostipriniet to, pagriežot pa labi. ■ Atkal pievienojiet cepeškrāsni pie elektrotīkla.

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.

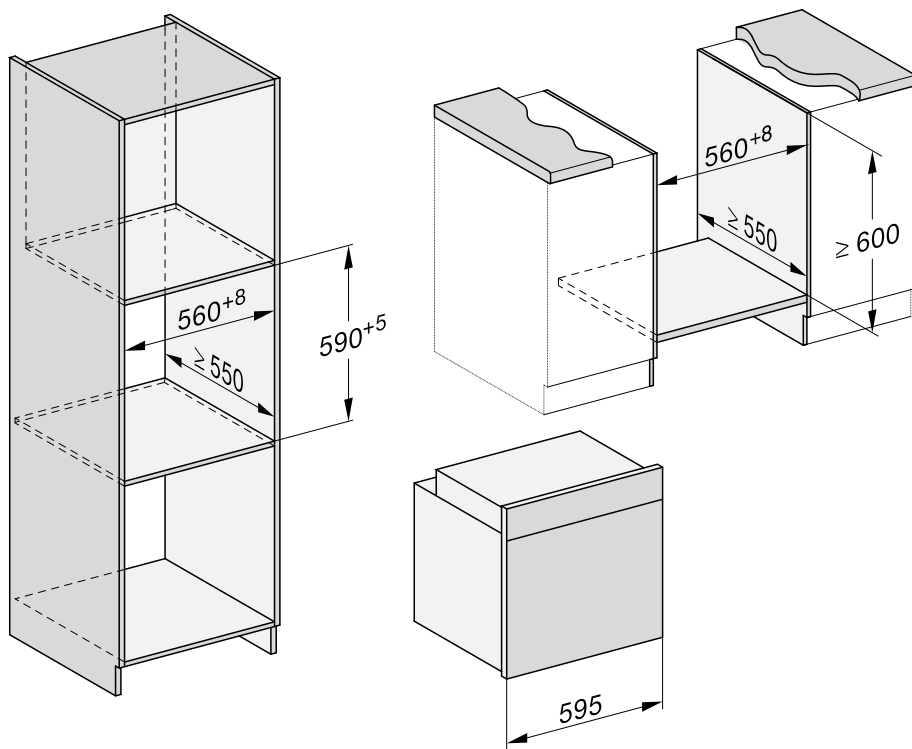
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

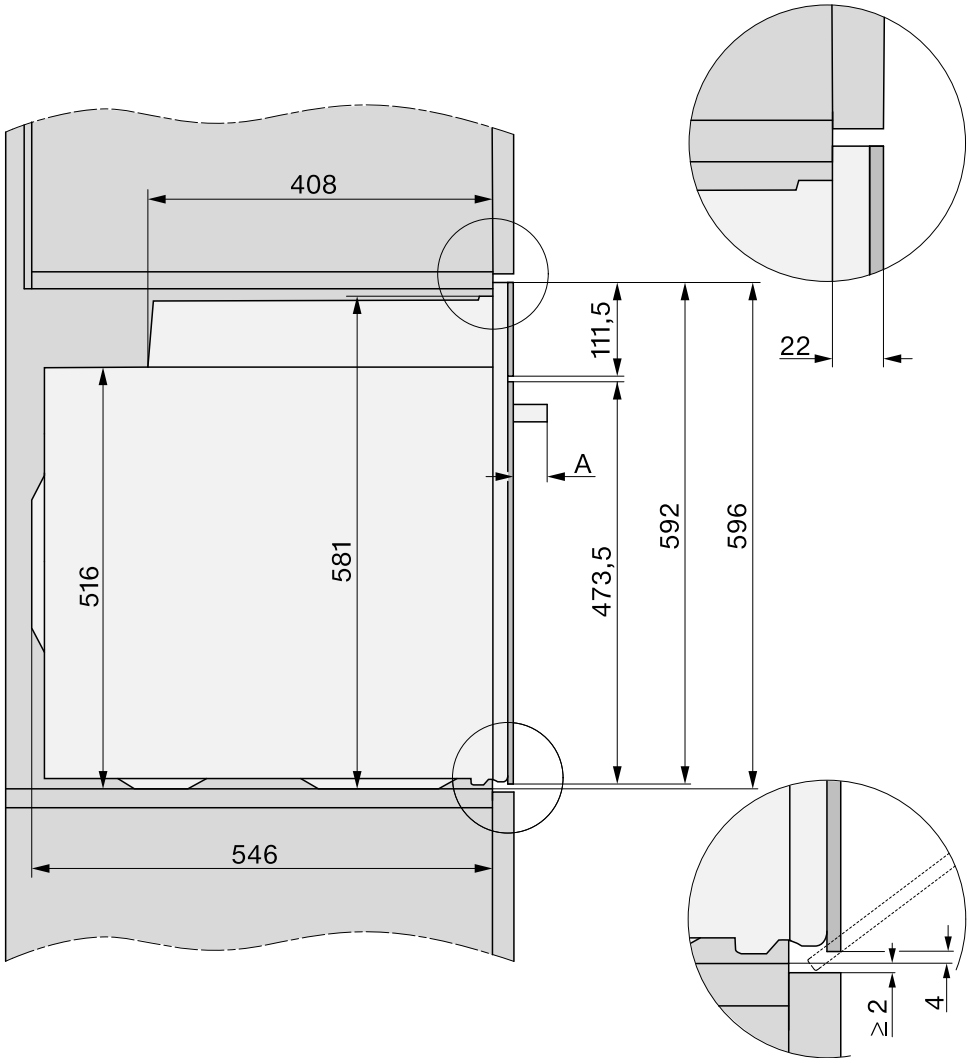
Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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



Sānskats

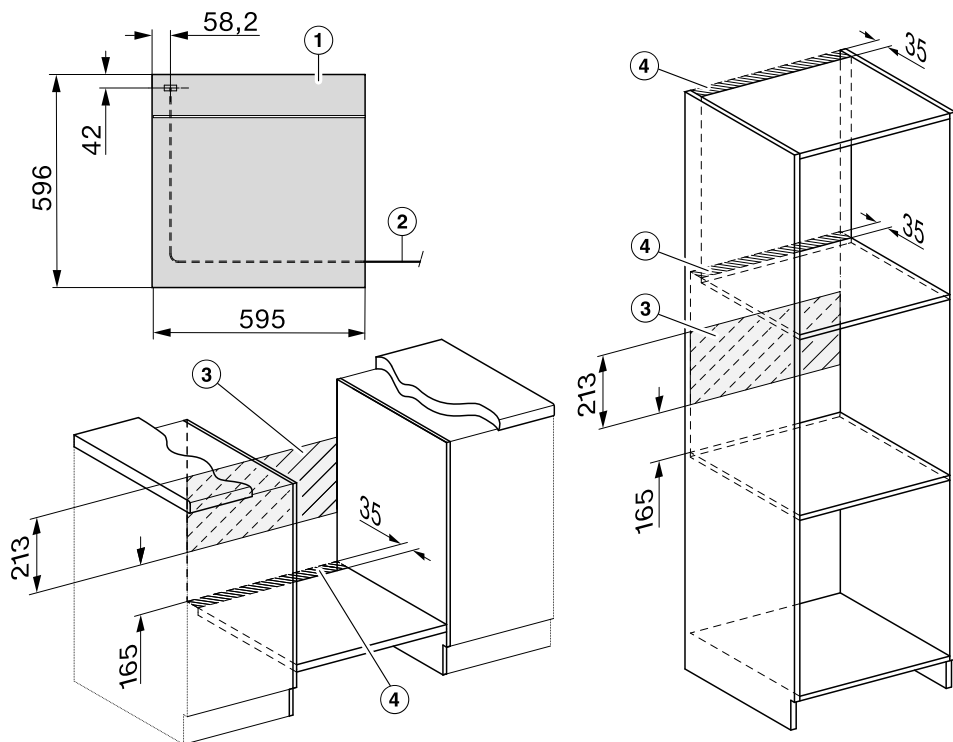


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Uzstādīšana

Pieslēgumi un ventilācija



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

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.

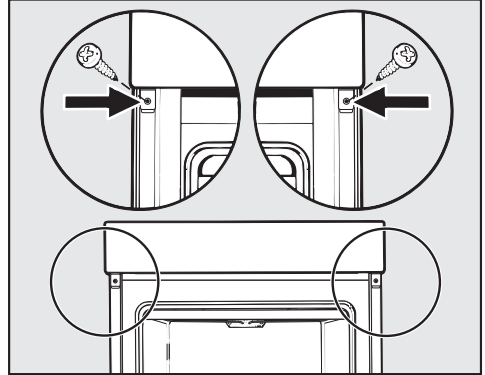
- Pieslēdziet cepeškrāsnsi elektrotīklam.

Nesot cepeškrāsnsi aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

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


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



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

Uzstādīšana

Elektrotīkla pieslēgums

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

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

Pieslēgumam drīkst izmantot tikai 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.

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 5	 (min.)
Kēksiņi (1 plāts)		150–160	–	2	25–35
Kēksiņi (2 plāts)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	–	2	25–35
		160 ²	–	3	20–30
Mazas kūciņas* (2 plāts)		150 ²	–	1+3	25–35
		155–165 ²	–	2	60–70
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	55–65
		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)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
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”,  līmenis,  gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

* 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.

Gatavošanas tabulas

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		°C		 ⁵ ₁	 (min.)
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	20–30
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
		150–160	–	2	80–90
Ābolu pīrāgs* (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Pārsegtā 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	55–65
		180–190	–	1	35–45

 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,
✓ ieslēgt, – izslēgt















* 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.

Rauga mīkla










Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 ⁵	 (min.)
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	40–50
		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, taisnstūrains veidne, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
Pilngraudu maize (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
Rauga mīklas raudzēšana (režģis)		30–35	–	– ³	–








 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

- 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 plāts dažādos laikos.
- 5 Padodiet 1 tvaika vilni gatavošanas procesa sākumā.
- 6 Padodiet 2 tvaika vilņus gatavošanas procesa sākumā.

Gatavošanas tabulas











Biezpiena un eļļas mīkla








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

 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

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

Biskvīta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)		 ⁵ ₁	 (min.)
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	–	2	10–20













 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ ieslēgt, – izslēgt









* 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.

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

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


 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”,  līmenis,  gatavošanas laiks,  “Klimagaren”,  “Heißluft plus”,  ieslēgt, – izslēgt












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

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

Gatavošanas tabulas

Pikanti ēdieni



















Gatavojamais produkts (piederumi)		°C		 ⁵ ₁	 (min.)
Krēpeles, pikantās (1 plāts)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
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	✓	2	25–35
Dziļi sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	–	2	20–25
Grauzdiņi* (režģis)		300	–	3	5–8
Sacepumi (piemēram, gratēni) (režģis uz universālās plāts)		275 ²	–	3	3–6
Grilēti dārzeņi (režģis uz universālās plāts)		275 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Dārzeņu ragū (1 universālā plāts)		180–190	–	2	40–60









 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,
 “Ober-/Unterhitze”,  “Intensivbacken”,  “Heißluft plus”,  “Eco-Heißluft”,
 “Grill groß”,  “Umluftgrill”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

* 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 gatavošanas laika, apgrieziet produktu.

Liellops

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
















 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”,  līmenis,  gatavošanas laiks,  vidusdaļas temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”, ✓ ieslēgt, – izslēgt









* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Ievietojiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 100 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Kad ir pagājusī puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- ¹⁰ Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Gatavošanas tabulas



















Teļš












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

 darbības režīms,  temperatūra,  "Booster", ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,  vidusdaļas temperatūra,  "Bratautomatik",  "Ober-/Unterhitze", ✓ ieslēgt, – izslēgt

- 1 Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- 2 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- 3 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 4 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- 5 Ievietojiet "FlexiClip" izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).
- 6 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 7 Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Cūkgaļa













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








 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,  vidusdaļas temperatūra,  “Bratautomatik”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Klimagaren”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Ievietojiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Pēc uzkarsēšanas fāzes padodiet 3 gatavošanas laikā vienmērīgi sadalītus tvaika viļņus.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, 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 pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Gatavošanas tabulas

Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵ līmenis,  gatavošanas laiks,  vidusdaļas temperatūra,  “Ober-/Unterhitze”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

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

Putnu gaļa, zivis


















Gatavojamais produkts (piederumi)		(°C)			(min.)	[°C]
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (universālā plāts)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Cālis, apm. 1,2 kg (režģis uz universālās plāts)		180–190 ¹	–	2 ²	55–65 ³	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	✓	2 ²	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	2 ²	110–130 ⁴	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 4 kg (cepešu trauks)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (universālā plāts)		160–170	–	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (universālā plāts)		160–170	–	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Zivs fileja folijā, 200–300 g (universālā plāts)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80









darbības režīms, temperatūra, “Booster”, līmenis, gatavošanas laiks, vidusdaļas temperatūra, “Bratautomatik”, “Umluftgrill”, “Ober-/Unterhitze”, “Klimagaren”, “Eco-Heißluft”, ✓ ieslēgt, – izslēgt

- 1 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 2 Ievietojiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).
- 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.
- 7 Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

Pārbaudes ēdieni (piederumi)		 (°C)		 ⁵ ₁	 (min.)
Mazas kūciņas (1 cepamā plāts ¹)		150	–	2	25–35
		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	20–30
Krēpeles (2 cepamās plātis ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁷
Ābolu pīrāgs (režģis ¹ , saliekamā veidne ² , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Ūdens biskvīts (režģis ¹ , saliekamā veidne ² , Ø 26 cm)*		180	–	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45
Grauzdiņi (režģis ¹)		300	–	3	5–8
Burgeri (režģis ¹ 4. ievietošanas līmenī un universālā plāts ¹ 1. ievietošanas līmenī)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁸

 darbības režīms,  temperatūra,  “Booster”, ⁵₁ līmenis,  gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”, ✓ ieslēgt, – izslēgt


- ¹ Izmantojiet tikai oriģinālos “Miele” piederumus.
- ² Izmantojiet matētu tumšu saliekamo veidni.
Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.
- ³ Vienmēr izvēlieties zemāko temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu, kad ir pagājis īsākais norādītais gatavošanas laiks.
- ⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- ⁵ Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- ⁶ Ievietojiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC (ja tās ir pieejamas).
- ⁷ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.
- ⁸ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

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 palīgīdzekļi. Parastā ikdienas lietošanā šis trūkums nerodas.

Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

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

MIELE	
Modeļa nosaukums/apzīmējums	H 7164 B, H 7165 B, H 7264 B
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	1,05 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	42,0 kg

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- “Produkti”, “Lejupielāde” tīmekļa vietnē www.miele.lv;
- “Serviss”, “Informācijas pieprasījums”, “Lietošanas instrukcijas” tīmekļa vietnē www.miele.lv/majsaimnieciba/informācijas-pieprasījums-385.htm, 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
---	----------

Sakaru moduļa apkalpošanai un vadībai “Miele” izmanto savu vai ārējo izstrādātāju programmatūru, uz kuru neattiecas tā saucamie atvērtā pirmkoda licences nosacījumi. Šo programmatūru / programmatūras komponentus aizsargā autortiesības. Ir jāņem vērā “Miele” un trešo personu autortiesību pilnvaras.

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

Garantijas noteikumi

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“Ieslēgts” uz 15 sekundēm
1 Dampfstoß	1 tvaika vilnis
12 Std	12 stundas
2 Dampfstöße	2 tvaika vilņi
24 Std	24 stundas
3 Dampfstöße	3 tvaika vilņi
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
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	Pastiprinātājs
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Diese Funktion steht derzeit nicht zur Verfügung.	Šī funkcija pašlaik nav pieejama.
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Turiet nospiestu “OK” 6 sekundes

Glosārijs

DE	LV
Eco-Heißluft	“Eco” ventilators
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.
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	ierīces iestatījumi
Grill groß	Lielais grils
Händler	Tirgotājs
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
Klimagaren	Gatavošana ar mitrināšanu
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums

DE	LV
löschen	Atcelt
Maximale Dauer erreicht	Maksimālais ilgums sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms. Iekārta nekarst.
Miele@home einrichten	Izveidot "Miele@home"
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Netzausfall	Strāvas padeves pārtraukums
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	Labi
Remote Update	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Restwasser verdampfen	Atlikušā ūdens iztvaicēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist

Glosārijs

DE	LV
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang beendet	Process ir pabeigts
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestātīt



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

H 7164 B, H 7165 B, H 7264 B

lv-LV

M.-Nr. 11 234 950 / 07