



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	5
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	14
Pārskats	15
Cepeškrāsns.....	15
Cepeškrāsns vadības elementi	16
Darbības režīma regulators	17
Temperatūras regulators 	17
Taimers	17
Displejs.....	17
Skārientaustiņi.....	17
Aprīkojums	18
Identifikācijas datu plāksnīte	18
Piegādes komplektācija	18
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	18
Drošības aprīkojums.....	24
Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu	25
Palaide	26
Pirms ekspluatācijas uzsākšanas	26
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize.....	27
Darbības režīmu pārskats	28
Padomi elektroenerģijas taupīšanai	29
Apkalpošana	31
Vienkāršā lietošana	31
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršana.....	31
Taimeris	32
Displejs	32
Simboli displejā	32
Skārientaustiņi	32
Laika iestatīšanas princips	33
Laiku rādījumi	33
Pēc iestatīto laiku beigām	33
Atgādinājuma laika  lietošana	34
Atgādinājuma laika iestatīšana.....	34
Atgādinājuma laika mainīšana.....	35
Atgādinājuma laika dzēšana.....	35

Gatavošanas procesu automātiska ieslēgšana un izslēgšana	36
Gatavošanas laika iestatīšana	36
Pēc gatavošanas laika beigām:	37
Gatavošanas laika un gatavošanas beigu laika iestatīšana	37
Gatavošanas laika maiņa	38
Gatavošanas laika dzēšana	38
Gatavošanas beigu laika dzēšana	39
Diennakts laika mainīšana	39
Iestatījumu maiņa	40
Iestatījumu pārskats	41
Konditorejas izstrādājumu cepšana	42
Ieteikumi cepšanai	42
Norādījumi par gatavošanas tabulām	42
Norādījumi par darbības režīmiem	43
Cepešu cepšana	44
Ieteikumi cepšanai	44
Norādījumi par gatavošanas tabulām	44
Norādījumi par darbības režīmiem	45
Grilēšana	46
Ieteikumi grilēšanai	46
Norādījumi par gatavošanas tabulām	46
Norādījumi par darbības režīmiem	47
Citi lietojuma veidi	48
“Auftauen”	48
Gatavošana zemākā temperatūrā	49
Konservēšana	50
“Dörren”	52
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni	53
Trauku sildīšana	53
Tīrīšana un kopšana	54
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	54
Parastu netīrumu likvidēšana	55
Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot “FlexiClip” izvelkamās vadotnes)	55
Grūti notīrāmi netīrumi uz “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm	56
Krāsns kameras tīrīšana ar “Pyrolyse”	56
Pirolīzes tīrīšanas uzsākšana	57
Pirolīzes tīrīšanas uzsākšanas atlikšana	58
Pēc pirolīzes tīrīšanas beigām	58
Pirolīzes tīrīšana tiek atcelta	59
Durvju demontāža	60

Saturs

Durvju izjaukšana	61
Durvju montāža	64
Atbalsta režģu ar "FlexiClip" izvelkamajām vadotnēm demontāža	64
Augšējā/grila sildelementa nolocīšana lejup	65
Problēmu novēršana	66
Klientu apkalpošanas dienests	69
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā	69
Garantija	69
Uzstādīšana	70
Iebūvēšanas izmēri	70
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas	70
Sānskats H 22xx	71
Sānskats "H 25xx, H 27xx", "H 28xx"	72
Pieslēgumi un ventilācija	73
Cepeškrāsns iebūvēšana	74
Elektrotīkla pieslēgums	75
Gatavošanas tabulas	76
Maisītā mīkla	76
Sviesta mīkla	77
Rauga mīkla	78
Biezpiena un eļļas mīkla	79
Biskvīta mīkla	79
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi	80
Pikanti ēdieni	81
Liellopa gaļa	82
Teļa gaļa	83
Cūkgaļa	84
Jēra gaļa, medījuma gaļa	85
Putnu gaļa, zivis	86
Informācija pārbaudes institūcijām	87
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1	87
Energoefektivitātes klase	88
Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa	88
Garantijas noteikumi	89
Glosārijs	90

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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

- ▶ Šī cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un tai pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.
- ▶ Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
- ▶ Izmantojiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsni, nedrīkst darboties ar to bez uzraudzības.
Šādas personas drīkst lietot cepeškrāsni 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 pārvilkt to sev pār galvu un nosmakt. Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsnij darbības laikā.
- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Pirolīzes tīrīšanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastajā režīmā. Neļaujiet bērniem pirolīzes tīrīšanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 15 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tehniskā drošība

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

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

▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nēsynchronizētas 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 nēsynchronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.

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

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

▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.

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



▶ Šo cepeškrāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).

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 cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla, piemēram, ja nedarbojas krāsns kameras apgaismojums (skatiet nodaļu “Ko darīt, ja ...”). Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktlīzdzes. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpus, nevis barošanas kabelis.
- ▶ Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiktu ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklāt nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).
- ▶ Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisis.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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 cimdus.
- ▶ 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.
- ▶ Pārkaršusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat paš aizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.
- ▶ Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatūrās var paš aizdegties. Nekad neizmantojiet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzināšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu “Heißluft plus”  vai “Ober-/Unterhitze” .
- ▶ Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiet cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.
- ▶ Krāsns kameras pamatne karstuma sastrēguma dēļ var sasprēgāt vai atdalīties.
Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju.
Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiet tikai darbības režīmu “Heißluft plus”  vai “Eco-Heißluft” .
- ▶ Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebīdiet šos priekšmetus turp un atpakaļ.
- ▶ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklāt pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas. Nekad nelejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.
- ▶ 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspieciens 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.

▶ Lieli netīrumi krāsns kamerā var izraisīt stipru dūmošanu. Pirms pirolīzes tīrīšanas uzsākšanas iztīriet lielos netīrumus no krāsns kameras.

▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru cepeškrāsni un tās apkārtni.

Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

Piederumi

▶ Izmantojiet tikai oriģinālos “Miele” piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un/vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.

▶ “Miele” garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu cepeškrāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.

▶ “Miele” “Gourmet” cepešu traukus HUB 5000/HUB 5001 (ja tādi ir) nedrīkst iebīdīt 1. ievietošanas līmenī. Tā tiks bojāta krāsns kameras pamatne. Nelielā atstatuma dēļ veidojas karstuma sastrēgums un var saspīrēt vai atdalīties emalja. Nekad nenovietojiet “Miele” cepešu traukus uz 1. ievietošanas līmeņa augšējā statņa, jo tur netiek nodrošināta aizsardzība pret nejaušu izvilkšanu. Parasti izmantojiet 2. ievietošanas līmeni .

▶ Augstā temperatūrā, veicot tīrīšanu ar pirolīzi, var tikt bojāti piederumi.

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

Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

Iepakojuma utilizācija

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

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

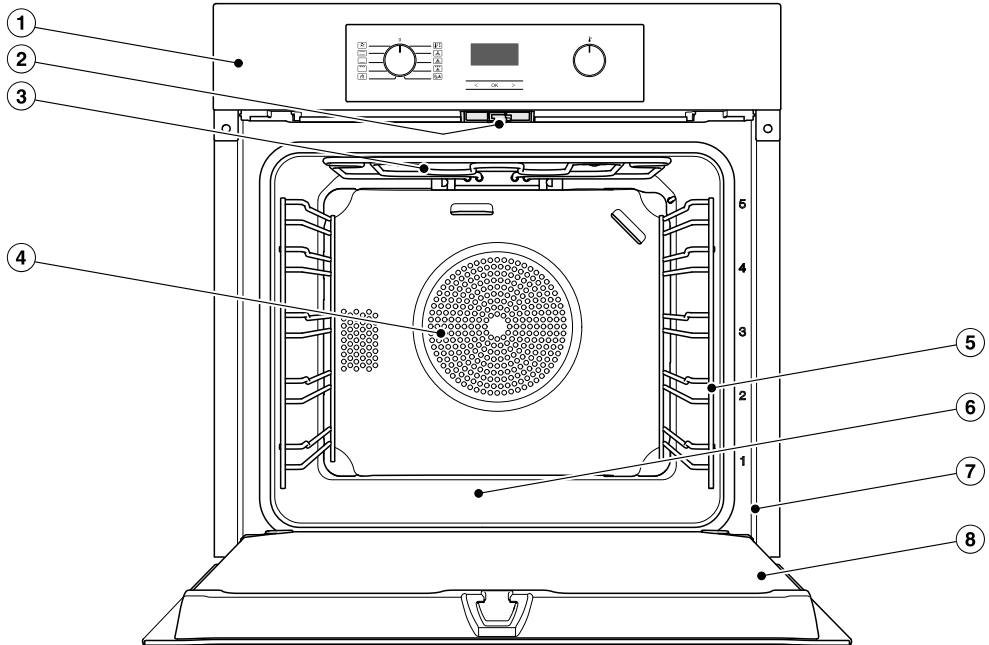
Nolietotās iekārtas utilizācija

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



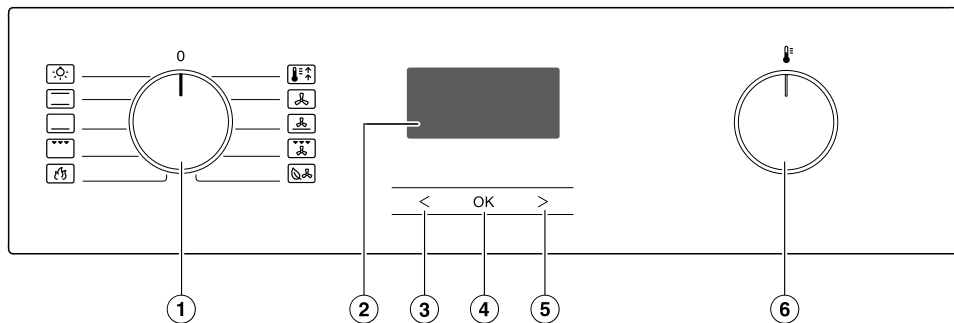
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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

Cepeškrāsns



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

Cepeškrāsns vadības elementi



- ① Darbības režīmu regulators
Darbības režīmu izvēlei
- ② Taimers
Diennakts laika un iestatījumu rādījumiem
- ③ Skārienaustiņš <
Laika un iestatījumu mainīšanai
- ④ Skārienaustiņš "OK"
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑤ Skārienaustiņš >
Laika un iestatījumu mainīšanai
- ⑥ Temperatūras regulators
Temperatūras iestatīšanai

Darbības režīma regulators

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



To var bez atdures griezt pa labi vai pa kreisi.


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

Darbības režīmi

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

Temperatūras regulators

Kad ir izvēlēts darbības režīms, displejā tiek parādīta ieteicamā temperatūra un simbols . Ar temperatūras regulatoru  gatavošanas procesu temperatūru var mainīt ar 5 grādu soli.

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

Taimers

Taimeru vada, izmantojot **displeju un skārienaustiņus** <, “OK” un >.

Displejs

Displejā ir redzams diennakts laiks vai veiktie iestatījumi.

Ja iestatījumi netiek veikti, displejs tiek nedaudz aptumšots.

Papildinformāciju skatiet nodaļā “Taimers”.

Skārienaustiņi

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

Šo taustiņu skaņas signālu var izslēgt, iestatījumā *P 4* atlasot statusu *5 /* (skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Iestatījumu maiņa”).

Aprīkojums

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

Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

Piegādes komplektācija

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

Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

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


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

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

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

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

Atbalsta režģis

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

Līmeņu apzīmējumi ir norādīti uz priekšējā rāmja.

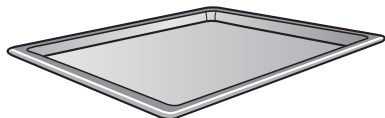
Katru ievietošanas līmeni veido 2 viens virs otra novietoti statņi.

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

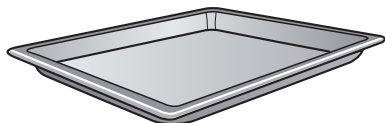
Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm noņemšana”).

Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

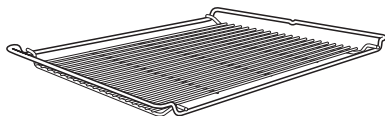
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



Režģis HBBR 71:



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

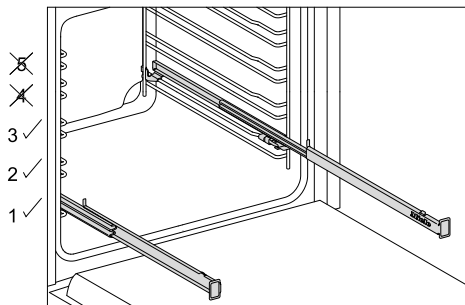
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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 70-C

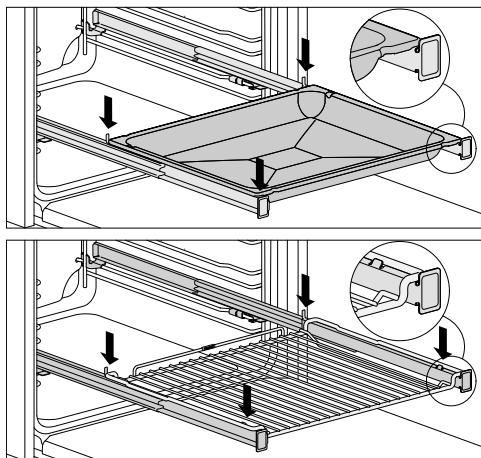


“FlexiClip” izvelkamās vadotnes var iemontēt tikai 1., 2. un 3. ievietošanas līmenī.

“FlexiClip” izvelkamās vadotnes var pilnībā izvilkēt no krāsns kameras un tādējādi ērti aplūkot gatavojamo ēdienu.

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

Aprīkojums



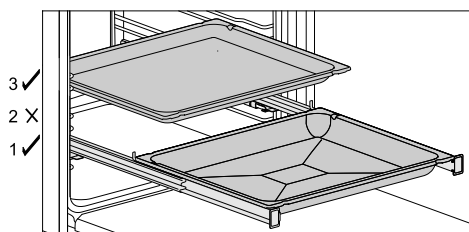
Lai piederumi nejauši nenoslīdētu:

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

"FlexiClip" izvelkamo vadotņu maksimālā pieļaujamā slodze ir 15 kg.

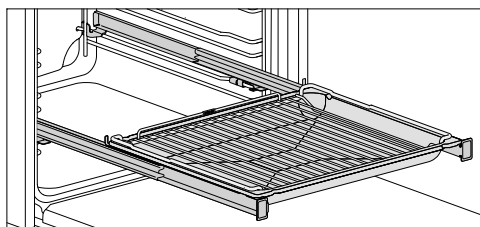
"FlexiClip" izvelkamās vadotnes tiek montētas uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa, tāpēc attālums līdz augstāk esošajam ievietošanas līmenim mazinās. Ja attālums ir pārāk mazs, tiek ietekmēta gatavojamā ēdiena kvalitāte.

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



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

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



- Uzbīdīet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis, uz "FlexiClip" izvelkamajām vadotnēm. Bīdīdot režģis automātiski slīd starp ievietošanas līmeņa stieņiem virs "FlexiClip" izvelkamajām vadotnēm.
- Iebīdīdot citus piederumus, atstājiet virs tiem brīvu vismaz vienu ievietošanas līmeni līdz "FlexiClip" izvelkamajām vadotnēm.

“FlexiClip” izvelkamo vadotņu montāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

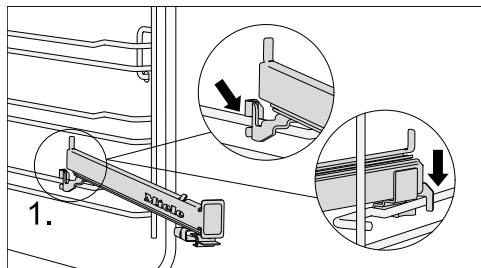
Pirms “FlexiClip” izvelkamo vadotņu montāžas un demontāžas ļaujiet vispirms atdzist sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem.

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

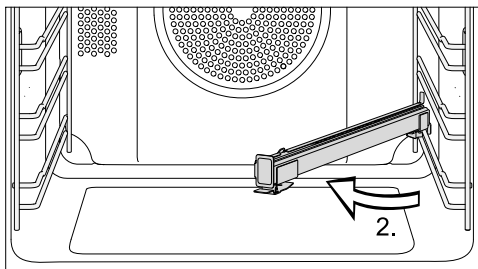
Vienu atbalsta režģa ievietošanas līmeni veido divi stieņi. “FlexiClip” izvelkamās vadotnes vienmēr uzstāda uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa.

“FlexiClip” izvelkamo vadotņu uzrakstam “Miele” ir jāatrodas labajā pusē.

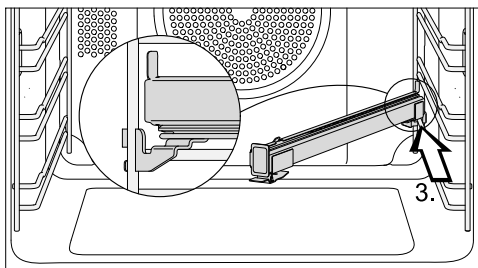
“FlexiClip” izvelkamās vadotnes montāžas vai demontāžas laikā **neizvelciet** vienu no otras.



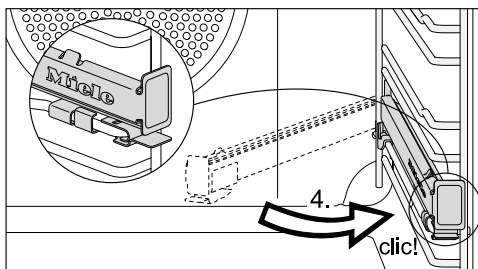
- Ieāķējiet “FlexiClip” izvelkamo vadotni priekšpusē uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa (1.).



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



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



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

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

Aprīkojums

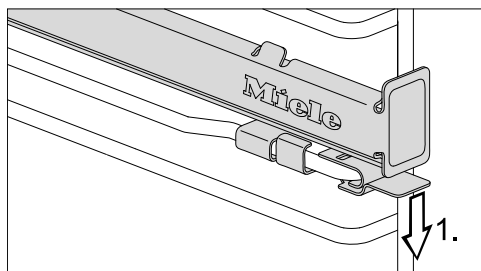
“FlexiClip” izvelkamo vadotņu demontāža

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

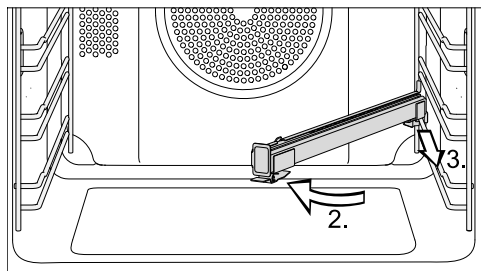
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apgumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

- Pilnībā iebīdiet “FlexiClip” izvelkamo vadotni.

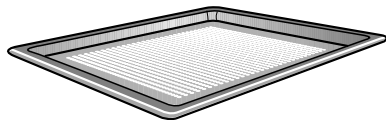


- Nospiediet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes mēlīti uz leju (1.).



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

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.**

Cepamā paplāte HBS 70



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

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

- Iebīdiet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

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.

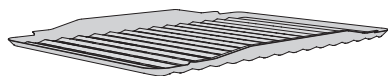
Perforētā apaļā veidne HBFP 27-1 ir īpaši izstrādāta, lai pagatavotu konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biezpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes. Iedobes sekmē apbrūnināšanu konditorejas izstrādājuma apakšdaļā.

Veidni var izmantot arī žāvēšanai / kaltēšanai.

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

■ Iebīdīet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71



Grilēšanas un cepešu plāts ir jāieliek universālajā plātī.

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

Emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

"Gourmet" cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

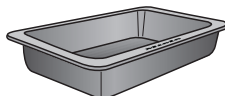
"Miele" "Gourmet" cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģi. Cepešu trauku virsmas ir klātas ar piederdrošu materiālu.

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

Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

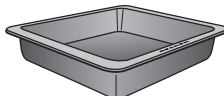
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



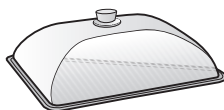
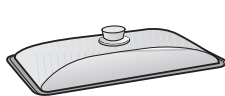
HBD 60-22

Dziļums: 35 cm

HUB 5001-XL*



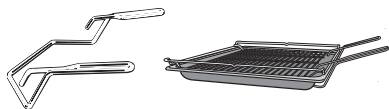
HBD 60-35



* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

Aprīkojums

Izņemšanas rokturis HEG




Izņemšanas rokturis atvieglo univer-sālās plāts, cepamās plāts un režģa iz-ņemšanu no krāsns.

Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- “Miele” universālā mikrošķiedras drāna
- “Miele” cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

Drošības aprīkojums

- Cepeškrāsns **ieslēgšanas bloķēša-na** 
(skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Ie-statījumu maiņa”).
- **Ventilators**
Ventilators ikvienā gatavošanas pro-cesā ieslēdzas automātiski. Tas no-drošina krāsns kamerā sakarsētā gai-sa sajaukšanos ar vēsāku istabas gaisu un tā atdzesēšanu, pirms tas izplūst starp durvīm un vadības pane-li.
Pēc gatavošanas procesa beigām ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas nišā nevarētu nogulsnē-ties mitrums.
Pēc noteikta laika ventilatora pēcdar-bība automātiski izslēdzas.
- **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. Iekār-tas darbības laikā gaisa plūsma tiek novadīta caur durtiņām, tādējādi ārē-jais stikls nesasilst.
Tīrīšanas nolūkā durtiņas var demon-tēt un izjaukt (skatīt nodaļu “Tīrīšana un apkope”).
- **Durvju bloķēšana** pirolīzes tīrīšanai
Lai uzsāktu pirolīzes tīrīšanu, durvis drošības nolūkā tiek bloķētas. Durvis tiek atkal atbloķētas tikai tad, kad temperatūra krāsns kamerā noslīd ze-māk nekā 280 °C.

Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu

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

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

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

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas “PerfectClean” pārklājumu.

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


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

Virsmas ar “PerfectClean” pārklājumu:

- Universālā plāts
- Cepamā plāts
- Grilēšanas un cepešu plāts
- Perforētā “Gourmet” cepamā plāts
- Apaļā cepamā veidne
- Apaļā perforētā cepamā veidne

Palaide

Pirms ekspluatācijas uzsākšanas

 Cepeškrāsni drīkst lietot tikai iebūvētā veidā.

- Ja darbības režīmu un temperatūras regulatori ir iegremdēti, nospiediet tos, lai tie atrastos izvirzītā stāvoklī.

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

- Iestatiet diennakts laiku.

Diennakts laika pirmreizējā iestatīšana

Diennakts laiks tiek parādīts 24 stundu formātā.



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

Diennakts laiku iestata pa blokiem: vispirms stundas, pēc tam minūtes.

- Apstipriniet ar “OK”.

12:00 deg un  mirgo.

- Apstipriniet ar “OK”, kamēr  mirgo.

Mirgo stundu ciparu bloks.

- Ar taustiņu < vai > iestatiet stundas.

- Apstipriniet ar “OK”.

Stundas tiek saglabātas un mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar taustiņu < vai > iestatiet minūtes.

- Apstipriniet ar “OK”.


Diennakts laiks tiek saglabāts.


Diennakts laiku var iestatīt arī 12 stundu formātā, iestatījumā *P 2* atlasot statusu *12* (skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Iestatījumu maiņa”).

Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize

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

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


- No cepeškrāsns un piederumiem noņemiet uzlīmes un aizsargplēvi, ja tāda ir.
- Pirms ukarsēšanas no krāsns kamearas ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Uzmontējiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes uz atbalsta režģiem un ievietojiet visas plātis, kā arī cepšanas režģi krāsns kamerā.
- Izvēlieties darbības režīmu “Heißluft plus” .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C). Simbols  mirgo.

leslēdzas krāsns kamearas karsēšana, apgaismojums un ventilators.

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

Krāsns kamearas tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.










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

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

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kamearas 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.

Darbības režīmu pārskats

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

Gatavošanas procesi

- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc 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, dziļi sasaldētām picām, maizītēm vai formiņu cepumiem, kā arī gaļas ēdieniem un cepešiem. Jūs gatavojat energotaupīgi ar optimālu siltuma izmantošanu. Gatavojot vienā ievietošanas līmenī, jūs ietaupāt līdz 30% enerģijas, iegūstot tikpat labus gatavošanas rezultātus. Gatavošanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.
- Ēdienu grilēšanai pēc iespējas izmantojiet darbības režīmu "Umluftgrill" . Tādā gadījumā grilēšana notiek zemākā temperatūrā nekā citos grilēšanas režīmos ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojiet vairākus ēdienus. Novietojiet tos blakus vai dažādos ievietošanas līmeņos.
- Ēdienus, kurus nevar gatavot vienlaikus, pēc iespējas gatavojiet secīgi citu pēc cita, lai izmantotu esošo siltumu.

Padomi elektroenerģijas taupīšanai

Atlikušā siltuma izmantošana

- Gatavošanas procesos temperatūrā vairāk nekā 140 °C un ar gatavošanas laiku ilgāk nekā 30 minūtes aptuveni 5 minūtes pirms gatavošanas procesa beigām temperatūru var samazināt līdz viszemākajai iestatāmajai temperatūrai. Atlikušā siltuma daudzums būs pietiekams, lai pabeigtu gatavošanu. Tomēr nekādā gadījumā neizslēdziet cepeškrāsni (skatīt nodaļu “Drošības norādījumi un brīdinājumi”).
- Pirolīzes tīrīšanu ir ieteicams uzsākt tieši pēc gatavošanas procesa. Atlikušais siltums mazina elektroenerģijas patēriņu.

Elektroenerģijas taupīšanas režīms

Lai taupītu elektroenerģiju, cepeškrāsns automātiski izslēdzas, ja nenotiek gatavošanas process un netiek veiktas nekādas vadības darbības. Displejā ir redzams diennakts laika rādītums vai arī displejs ir tumšs (skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Iestatījumu maiņa”).

Vienkāršā lietošana

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

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra.

Ieslēdzas krāsns kameras apgaismojums, karsēšana un dzesēšanas ventilators.

- Ja nepieciešams, mainiet temperatūru ar temperatūras regulatoru.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkaršēšanas fāze.

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




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

Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana


Darbības režīms “Booster” ir izmantojams, lai ātri uzkaršētu krāsns kameru.


Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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


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

Ātrā uzkaršēšana

Izmantojot darbības režīmu “Booster” , var saīsināt uzkaršēšanas fāzi.

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

Citādi šo ēdienu virspuse pārāk ātri tiks apbrūnināta.

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

Taimeris

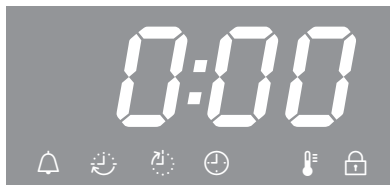
Taimers nodrošina šādas funkcijas:

- diennakts laika rādījumu;
- atgādinājuma laiku;
- gatavošanas procesu automātisku ieslēgšanu un izslēgšanu;
- dažādu iestatījumu maiņu P .

Taimeru vada, izmantojot **displeju un skārientaustiņus** $<$, "OK" un $>$.

Pieejamās funkcijas ir apzīmētas ar simboliem.

Displejs



Simboli displejā

Atkarībā no darbības režīmu regulatora \bigcirc pozīcijas un/vai skārientaustiņu nospiešanas tiek parādīti šādi simboli:

Simbols/funkcija	\bigcirc
Atgādinājuma laiks	Jebkāds
Gatavošanas laiks	Darbības režīms
Gatavošanas laika beigas	
Temperatūra	
Diennakts laiks	0
P Iestatījums	
S Iestatījuma statuss	
Ieslēgšanas bloķēšana	

Funkciju iestatīt vai mainīt var tikai tad, kad darbības režīmu regulators ir atbilstošajā pozīcijā.

Skārientaustiņi

Skārientaustiņš	Izmantošana
$<$	<ul style="list-style-type: none">- Funkciju atzīmēšana- Laika saīsināšana- Iestatījumu P izsaukšana- Iestatījuma S statusa P maiņa
$>$	<ul style="list-style-type: none">- Funkciju atzīmēšana- Laika paildzināšana- Iestatījuma S statusa P maiņa
"OK"	<ul style="list-style-type: none">- Funkciju izsaukšana- Iestatīto laiku un mainīto iestatījumu saglabāšana- Iestatīto laiku izsaukšana

Stundas, minūtes vai sekundes iestatiet ar skārientaustiņu $<$ vai $>$ ar 1 vienības soli.

Ja skārientaustiņu tur nospiestu ilgāk, procesa norise paātrinās.

Laika iestatīšanas princips

Laiku vienmēr iestata pa blokiem:

- diennakts laikam un gatavošanas laikam vispirms stundas, pēc tam minūtes;
- atgādinājuma laikam vispirms minūtes, pēc tam sekundes.

■ Apstipriniet ar “OK”.

Tiek parādītas darbības režīmu regulatora pozīcijai atbilstošās funkcijas (△, ☺, 🌀 vai ☺).

■ Ar skārienaustiņu < vai > atzīmējiet vēlamo funkciju.

Atbilstošais simbols mirgo aptuveni 15 sekundes.

■ Kamēr simbols mirgo, apstipriniet ar “OK”.

Funkcija tiek izsaukta un kreisais ciparu bloks mirgo.

Laiku var iestatīt, tikai kamēr mirgo ciparu bloks. Kad šis laiks ir pagājis, funkcija ir jāizsauc no jauna.

■ Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet nepieciešamo vērtību.

■ Apstipriniet ar “OK”.

Mirgo labais ciparu bloks.

■ Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet nepieciešamo vērtību.

■ Apstipriniet ar “OK”.

Laika iestatījums tiek saglabāts.

Laiku rādījumi

Ja laiki ir iestatīti, to norāda simbols △ un ☺ vai 🌀.

Ja vienlaikus izmantojat atgādinājuma laika △, gatavošanas laika ☺ un gatavošanas beigu laika 🌀 funkciju, pirmais tiek parādīts laiks, kas ir iestatīts pēdējais.

Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, diennakts laiku nevar parādīt.

Pēc iestatīto laiku beigām

Kad iestatītais laiks ir pagājis, mirgo atbilstošais simbols un atskan signāls, ja skaņas signāls ir ieslēgts (skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Iestatījumu maiņa”).

■ Apstipriniet ar “OK”.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Taimeris

Atgādinājuma laika lietošana

Atgādinājuma laiku var izmantot atsevišķu procesu kontrolei, piemēram, olu vārīšanai.


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

Maksimālais iestatāmais atgādinājuma laiks ir 99 minūtes un 59 sekundes.

Atgādinājuma laika iestatīšana

Piemērs: jūs vēlaties izvārīt olas un iestatāt atgādinājuma laiku 6 minūtes un 20 sekundes.



- Spiediet skārientaustiņu < tik reizi, līdz sāk mirgot .
- Apstipriniet ar "OK".



Tiek parādīts 00:00 un mirgo minūšu ciparu bloks.

Ja vispirms vienu reizi nospiedīsiet skārientaustiņu <, tiks parādītas divas svītras un, nospiežot otru reizi, tiks parādīta minūšu ciparu bloka maksimālā iespējamā vērtība 99.



- Ar skārientaustiņu < vai > iestatiet minūtes.
- Apstipriniet ar "OK".


Minūtes tiek saglabātas un mirgo sekunžu ciparu bloks.



- Ar skārientaustiņu < vai > iestatiet sekundes.
- Apstipriniet ar "OK".



Atgādinājuma laika iestatījums tiek saglabāts un sākas tā atskaite sekundēs.

Atgādinājuma laiku norāda simbols .

Atgādinājuma laika beigās:

- mirgo simbols \triangle ;
 - tiek parādīts kopš atgādinājuma laika beigām pagājušais laiks.
 - Aptuveni 7 minūtes skan signāls, ja skaņas signāls ir ieslēgts (skatiet nodaļas "Taimers" sadaļu "Iestatījumu maiņa").
- Apstipriniet ar "OK".

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Ja nav iestatīts gatavošanas laiks, tiek parādīts diennakts laiks.

Atgādinājuma laika mainīšana

- Spiediet skārienaustiņu < tik reižu, līdz sāk mirgot \triangle .

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet minūtes.

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo sekunžu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet sekundes.

- Apstipriniet ar "OK".

Mainītais atgādinājuma laika iestatījums tiek saglabāts un sākas laika atskaite sekundēs.

Atgādinājuma laika dzēšana

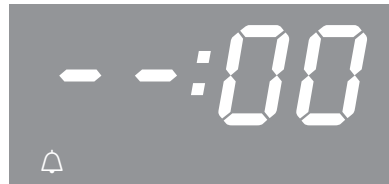
- Spiediet skārienaustiņu < tik reižu, līdz sāk mirgot \triangle .

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < samaziniet minūšu rādījumu līdz 00 vai ar skārienaustiņu > palieliniet minūšu rādījumu līdz 99.

Vēlreiz nospiežot attiecīgo skārienaustiņu, minūšu ciparu bloka vietā tiks parādītas divas svītras:



- Apstipriniet ar "OK".

Tiek parādītas četras svītras:





- Apstipriniet ar "OK".

Atgādinājuma laika iestatījums tiek dzēsts.

Ja nav iestatīts gatavošanas laiks, tiek parādīts diennakts laiks.

Taimeris

Gatavošanas procesu automātiska ieslēgšana un izslēgšana

Visos darbības režīmos, izņemot "Grill groß"  un "Umluftgrill" , var iestatīt gatavošanas procesu automātisku izslēgšanos, kā arī ieslēgšanos un izslēgšanos.

Pēc darbības režīma un temperatūras iestatīšanas iestatiet gatavošanas laiku vai gatavošanas laiku un gatavošanas laika beigas.

Maksimālais gatavošanas laiks, ko var iestatīt vienam gatavošanas procesam, ir 11 stundas un 59 minūtes.

Gatavošanas procesa automātisko ieslēgšanos un izslēgšanos ir ieteicams izmantot cepešu gatavošanai.


Konditorejas izstrādājumiem nav vēlama pārāk ilga procesa atlikšana. Pretējā gadījumā mīkla sakaltīs un mazināsies rauga iedarbība.

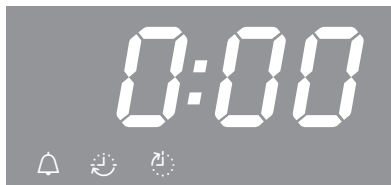
Gatavošanas laika iestatīšana

Piemērs: kūka jācep 1 stundu un 5 minūtes.

- Ievietojiet ēdienu krāsns kamerā.
- Izvēlieties darbības režīmu un temperatūru.

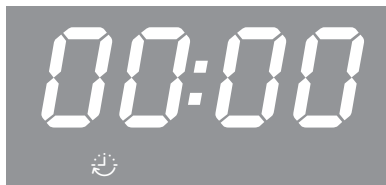
Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

- Spiediet skārienaustiņu > tik reizi, līdz sāk mirgot .



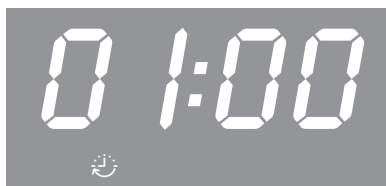
Tiek parādīts 0:00.

- Apstipriniet ar "OK".



Tiek parādīts 00:00 un mirgo stundu ciparu bloks.

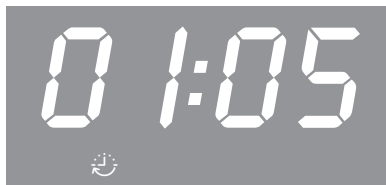
Ja vispirms vienu reizi nospiedīsiet skārienaustiņu <, tiks parādītas divas svītras un, nospiežot otru reizi, tiks parādīta stundu ciparu bloka maksimālā iespējamā vērtība //.



- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet stundas.

- Apstipriniet ar "OK".

Stundas tiek saglabātas un mirgo minūšu ciparu bloks.




- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet minūtes.


- Apstipriniet ar "OK".



Gatavošanas laiks tiek saglabāts un sākas laika atskaite minūtēs, pēdējās minūtes atskaite notiek sekundēs.

Gatavošanas laiku norāda simbols .

Pēc gatavošanas laika beigām:

- Tiek parādīts 0:00.
- Mirgo simbols .
- Krāsns kameras apsilde tiek automātiski izslēgta.
- Dzesēšanas ventilators turpina darboties.
- Aptuveni 7 minūtes skan signāls, ja skaņas signāls ir ieslēgts (skatiet nodaļas "Taimers" sadaļu "Iestatījumu maiņa").
- Apstipriniet ar "OK".
- Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.
- Tiek parādīts diennakts laiks.
- Krāsns kameras apsilde atkal ieslēdzas.
- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā 0.
- Izņemiet ēdienu no krāsns kameras.

Gatavošanas laika un gatavošanas beigu laika iestatīšana


Lai automātiski ieslēgtu un izslēgtu gatavošanas procesu, var iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku.

Piemērs: faktiskais diennakts laiks ir 11:15; cepešim, kas jāgatavo 90 minūtes, ir jābūt gatavam pulksten 13:30.

- Ievietojiet ēdienu krāsns kamerā.
- Izvēlieties darbības režīmu un temperatūru.

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaisojums un ventilators.

Vispirms iestatiet gatavošanas laiku:

- spiediet > tik reizi, līdz sāk mirgot rādījums .
- Apstipriniet ar "OK".

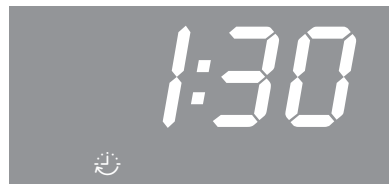
Tiek parādīts 00:00 un mirgo stundu ciparu bloks.


- Ar skārientaustiņu < vai > iestatiet stundas.
- Apstipriniet ar "OK".

Stundas tiek saglabātas un mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar skārientaustiņu < vai > iestatiet minūtes.
- Apstipriniet ar "OK".

Gatavošanas laiks tiek saglabāts.

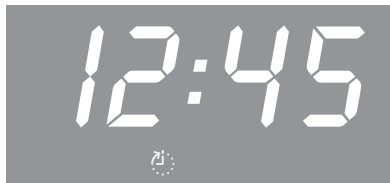


Gatavošanas laiku norāda simbols .

Taimeris

Pēc tam iestatiet gatavošanas beigu laiku:

- spiediet skārienaustiņu > tik reizi, līdz sāk mirgot 🕒.



Displejā ir redzams rādītājs 12:45 (= faktiskais diennakts laiks + gatavošanas laiks = 11:15 + 1:30).

- Apstipriniet ar "OK".

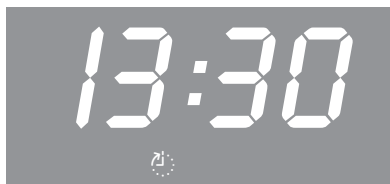
Mirgo stundu ciparu bloks.



- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet stundas.

- Apstipriniet ar "OK".

Stundas tiek saglabātas un mirgo minūšu ciparu bloks.



- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet minūtes.

- Apstipriniet ar "OK".

Gatavošanas beigu laiks 🕒 tiek saglabāts.

Krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un dzesēšanas ventilators izslēdzas.

Displejā tiek parādīts iestatītais gatavošanas beigu laiks.

Tiklīdz ir sasniegts sākuma laiks (13:30 – 1:30 = 12:00), ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un dzesēšanas ventilators.

Tiek parādīts iestatītais gatavošanas laiks 🕒 un sākas laika atskaite minūtēs, pēdējās minūtes atskaite – sekundēs.

Gatavošanas laika maiņa

- Spiediet skārienaustiņu > tik reizi, līdz sāk mirgot 🕒.

Tiek parādīts atlikušais gatavošanas laiks.

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo stundu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet stundas.

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet minūtes.

- Apstipriniet ar "OK".

Mainītais gatavošanas laiks tiek saglabāts.

Gatavošanas laika dzēšana

- Spiediet skārienaustiņu < vai > tik reizi, līdz sāk mirgot 🕒.

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo stundu ciparu bloks.

- Spiediet skārienaustiņu < vai > tik reizi, līdz tiek parādītas divas svītras:



- Apstipriniet ar "OK".

Tiek parādītas četras svītras:



- Apstipriniet ar "OK".

Gatavošanas laiks un, ja ir iestatīts, gatavošanas beigu laiks tiek dzēsts.

Ja nav iestatīts atgādinājuma laiks, tiek parādīts diennakts laiks.

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

Ja vēlaties beigt gatavošanas procesu:

- pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā **0**.
- Izņemiet ēdienu no krāsns kameras.

Gatavošanas beigu laika dzēšana

- Spiediet skārienaustiņu < vai > tik reižu, līdz sāk mirgot ☺.
- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo stundu ciparu bloks.

- Spiediet skārienaustiņu < vai > tik reižu, līdz tiek parādītas divas svītras.
- Apstipriniet ar "OK".

Tiek parādītas četras svītras.

- Apstipriniet ar "OK".

Tiek parādīts simbols ☺ un sākas iestatītā gatavošanas laika atskaite minūtēs, pēdējās minūtes atskaite – sekundēs.

Ja vēlaties beigt gatavošanas procesu:

- pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā **0**.
- Izņemiet ēdienu no krāsns kameras.

Ja darbības režīmu regulatoru pagriežīsiet pozīcijā **0**, gatavošanas laika un gatavošanas beigu laika iestatījumi tiks dzēsti.

Diennakts laika mainīšana

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

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā **0**.
- Spiediet skārienaustiņu > tik reižu, līdz sāk mirgot ☺.
- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo stundu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet stundas.
- Apstipriniet ar "OK".

Stundas tiek saglabātas un mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar skārienaustiņu < vai > iestatiet minūtes.
- Apstipriniet ar "OK".

Diennakts laiks tiek saglabāts.

Pēc strāvas padeves pārtraukuma diennakts laiks ir jāiestata no jauna.

Taimeris

Iestatījumu maiņa

Cepeškrāsns vadības ierīcēm rūpnīcā ir veikti iepriekšēji iestatījumi (skatiet nodaļu "Iestatījumu pārskats").

Iestatījumu P var mainīt, mainot statusu 5 .

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā 0 .
- Spiediet skārienaustiņu $<$ tik ilgi, līdz tiek parādīts rādījums P :



- Ja vēlaties mainīt citu iestatījumu, spiediet skārienaustiņu $>$ tik reižu, līdz tiek parādīts attiecīgais skaitlis.
- Apstipriniet ar "OK".



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

Lai mainītu statusu:

- spiediet skārienaustiņu $<$ vai $>$ tik reižu, līdz tiek parādīts nepieciešamais statuss;
- apstipriniet ar "OK".

Izvēlētais statuss tiek saglabāts un atkal tiek parādīts iestatījums P .


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

Ja citus iestatījumus mainīt nevēlaties:

- uzgaidiet aptuveni 15 sekundes, līdz tiek parādīts diennakts laiks.

Pēc strāvas padeves pārtraukuma iestatījumi saglabājas.

Iestatījumu pārskats

Iestatījums	Statuss
<i>P 1</i> Signāla toņu skaļums	<i>5 0</i> Signāla tonis ir izslēgts . <i>5</i> Signāla tonis ir ieslēgts . <i>1 līdz 5</i> Var mainīt tā skaļumu. Izvēloties statusu, vienlaikus atskanēs šai kombinācijai atbilstošais signāla tonis. <i>30*</i>
<i>P 2</i> Diennakts laika formāts	<i>24*</i> Diennakts laiks tiek rādīts 24 stundu formātā . <i>12</i> Diennakts laiks tiek rādīts 12 stundu formātā . Ja pēc plkst. 13.00 vēlaties pāriet no 12 stundu formāta uz 24 stundu formātu, atbilstoši ir jāpielāgo diennakts laika stundu ciparu bloks.
<i>P 3</i> Cepeškrāsns ieslēgšanas bloķēšana	<i>5 0*</i> Ieslēgšanas bloķēšana ir izslēgta . <i>5 1</i> Ieslēgšanas bloķēšana ir ieslēgta un displejā ir redzams simbols  . Ieslēgšanas bloķēšana nepieļauj cepeškrāsns nesankcionētu lietošanu. Tā paliek ieslēgta arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.
<i>P 4</i> Taustiņu tonis	<i>5 0</i> Taustiņu tonis ir izslēgts . <i>5 1*</i> Taustiņu tonis ir ieslēgts .
<i>P 5</i> Temperatūras rādījums	<i>°C*</i> Temperatūra tiek parādīta Celsija grādos. <i>°F</i> Temperatūra tiek parādīta Fārenheita grādos.

* Rūpnīcas iestatījums

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 sienīnām, 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 uzkarsetā krāsns kamerā laiks saīsinās apmēram par 10 minūtēm.


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

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

“Heißluft plus” izmantošana

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

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

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

Ieteikumi

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

“Intensivbacken” izmantošana

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

Neizmantojiet šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- Iebīdīet kūkas 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

“Ober-/Unterhitze” izmantošana

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

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

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

“Eco-Heißluft” izmantošana

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

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Cepešu cepšana

Ieteikumi cepšanai

- Varat izmantot jebkurus karstumizturīga materiāla traukus, piemēram, cepešu trauku, cepamos katlus, stikla veidnes, tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņus, romiešu katlus, universālo plāti, režģi un/vai grila un cepamo plāti (ja tāda ir), kas ir novietoti uz universālās plāts.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkaršanās** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršanās.
- 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"  atlasiet par apmēram 20 °C zemāku temperatūru nekā režīmā "Ober-/Unterhitze" .
- Ja gaļas gabals sver vairāk nekā 3 kg, izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru, nekā ir norādīts gatavošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcepsies vienmērīgi un garoziņa nebūs pārāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par apmēram 10 °C zemāku temperatūru nekā cepšanai slēgtā gatavošanas traukā.

Gatavošanas laika izvēle

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

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

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


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


Ieteikumi

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

Norādījumi par darbības režīmiem



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

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

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

"Heißluft plus" izmantošana

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

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

■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

"Ober-/Unterhitze" izmantošana

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


■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

"Eco-Heißluft" izmantošana

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

■ Iebīdiet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

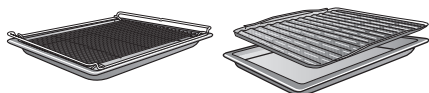
Ja grilēšanas laikā durvis ir atvērtas, karstais krāsns kameras gaiss vairs netiek novadīts uz dzesēšanas ventilatoru un atdzesēts. Vadības elementi sakarst.

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana. Aizveriet iekārtas durvis un augšējo / grila 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, šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai grilējamie produkti nav gatavi.
- **Lai pārbaudītu gatavību**, uzspiediet gaļai ar karoti. Tā var konstatēt, cik dziļi gaļa ir gatava.
- **angļu/vāji apcepta**
Ja gaļa joprojām ir ļoti elastīga, tās iekšpuse vēl ir sārta.
- **vidēji apcepta**
Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.
- **stipri apcepta**
Ja gaļu gandrīz nemaz nevar iespiest, tā ir pilnībā izcepta.

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

“Grill groß” izmantošana

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

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

“Umluftgrill” izmantošana

Šis darbības režīms ir piemērots, lai grilētu produktus ar lielu diametru, piemēram, vistas.

Plakaniem produktiem parasti ir ieteicams temperatūru iestatīt uz 220 °C, produktiem ar lielāku diametru – uz 180–200 °C.


Citi lietojuma veidi

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

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

“Auftauen”

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

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

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldētie produkti tiek saudzīgi atkausēti.

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Ieteikumi

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

Gatavošana zemākā temperatūrā

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

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

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

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

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


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


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

“Ober-/Unterhitze” izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietoji universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

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

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.


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

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

- 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 ne bojātas 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.
- Žāvējamos 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. Iebīdīet žāvējamos produktus līmeņos 1+3. Ja lietojat režģi un universālo plāti, iebīdīet universālo plāti zem režģa.
- Atlasiet “Heißluft plus” .
- Mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Regulāri apgroziet žāvējamos 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 žāvējamos produktus, lietojiet virtuves cimdus.

- 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, kroke- tēm 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 ēdie- nu 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 "Heißluft 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 "Heißluft 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.

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 sa-skrāpētas, 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);
- nolocīt lejuļ augšējo / grila sildelementu.

Parastu netīrumu likvidēšana

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

Parastu netīrumu notīršana

- 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 tīršanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni. Šī tīršana ir īpaši svarīga virsmām ar “PerfectClean” pārklājumu, jo tīršanas līdzekļa atliekas mazina netīrumu atgrūšanas efektu.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Grūti notīrāmu netīrumu tīršana (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 patīglīdzekļus.

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

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.

Tīrīšana un kopšana

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

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

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 pielīpuši grūti nomazgājami netīrumi vai lodīšu gultņi ir salīpuši, pārļīstot augļu sulai, rīkojieties šādi:

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

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

Krāsns kameras tīrīšana ar “Pyrolyse”

Manuālas tīrīšanas vietā krāsns kameru var tīrīt, izmantojot funkciju “Pyrolyse” .

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

Ir pieejamas 3 pirolīzes pakāpes ar dažādu ilgumu:

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

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

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

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

Pirolīzes tīrīšanas sagatavošana

Pirolīzes tīrīšanas augstajās temperatūrās var tikt sabojāti piederumi.

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

Lieli netīrumi krāsns kamerā var izraisīt stipru dūmošanu.

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

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

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

Pirolīzes tīršanas uzsākšana

⚠ Apdedzināšanās risks!

Pirolīzes tīršanas laikā cepeškrāsns priekšpuse uzkarst vairāk nekā cepeškrāsns normālas darbības laikā.

Neļaujiet bērniem pirolīzes tīršanas laikā pieskarties iekārtai.

- Atlasiet opciju "Pirolīze" .




Tiek parādīts *PY 1*. Cipars mirgo.



Ar < vai > var izvēlēties opciju *PY 1*, *PY 2* vai *PY 3*.

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

Sākas pirolīzes tīršana.


Displejā papildus tiek parādīts .




Kamēr rādījums  mirgo, durvis tiek automātiski bloķētas. Kad tās ir bloķētas, deg rādījums .


Pēc tam automātiski ieslēdzas krāsns kameras karsēšana un dzesēšanas ventilators.

Krāsns kameras apgaismojums pirolīzes tīršanas laikā netiek ieslēgts.

Ja vēlaties kontrolēt pirolīzes tīršanas norisi, ilgumu var apskatīt, izmantojot .

- Apstipriniet ar "OK".
- Spiediet > tik reižu, līdz sāk mirgot rādījums .

Tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīršanas laiks. To nevar mainīt.

Ja tikmēr ir iestatīts atgādinājuma laiks, pēc atgādinājuma laika beigām atskan skaņas signāls, mirgo  un tiek skaitīts kopš atgādinājuma laika beigām pagājušais laiks. Pēc apstiprināšanas ar "OK" skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti. Atkal tiek rādīts *PY* un izvēlētās pirolīzes tīršanas skaitlis.

Tīrīšana un kopšana

Pirolīzes tīrīšanas uzsākšanas atlikšana

Sāciet pirolīzes tīrīšanu, kā aprakstīts, un pirmajā piecās minūtēs pārceļiet beigu laiku.

- Apstipriniet ar "OK".
- Spiediet > tik reižu, līdz sāk mirgot rādījums 0:00.

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

- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo stundu ciparu bloks.

- Ar > iestatiet stundas.
- Apstipriniet ar "OK".

Mirgo minūšu ciparu bloks.

- Ar > iestatiet minūtes.
- Apstipriniet ar "OK".



Iestatītais beigu laiks tiek saglabāts.



Krāsns kameras apsilde izslēdzas.

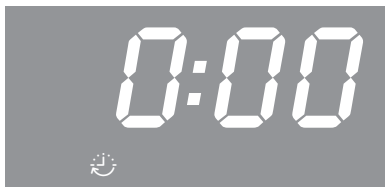
Beigu laiku var mainīt līdz pat ieslēgšanās brīdim.

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



Pēc pirolīzes tīrīšanas beigām

Vispirms tiek parādīts rādījums 0:00,  un .


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



Tiklīdz durvis ir atbloķētas:

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

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

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

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



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

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


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


Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus.

Pirolīzes tīršana tiek atcelta

Pēc pirolīzes tīršanas atcelšanas durvis vienmēr paliek bloķētas, kamēr temperatūra krāsns kamerā nekļūst zemāka par 280°C. Rādījums  izgaismojas tik ilgi, līdz temperatūra krāsns kamerā ir pazeminājusies zem šīs vērtības. Kad rādījums  mirgo, durvis tiek atbloķētas.

Pirolīzes tīršanas atcelšanu var izraisīt:

- darbības režīma izvēles slēdža pagriešana cita režīma pozīcijā vai pozīcijā **0**;
- Ja vēlaties no jauna sākt pirolīzes tīršanu, pagrieziet darbības režīma izvēles slēdzi pozīcijā "Pirolīze" .
- strāvas padeves pārtraukums.

Pēc strāvas padeves atjaunošanas rādījums *Py* izgaismojas tik ilgi, līdz krāsns kameras temperatūra ir kļūst zemāka par 280°C. Pēc tam tiek parādīts ciparu bloks, sāk mirgot  un durvis tiek atbloķētas. Pēc tam displejā mirgo rādījums *Py*.

- Ja vēlaties no jauna sākt pirolīzes tīršanu, apstipriniet ar "OK". Pēc tam var vēlreiz izvēlēties un uzsākt nepieciešamo pirolīzes tīršanu.

Ja pēc strāvas padeves pārtraukuma pagriezīsiet darbības režīma izvēles slēdzi pozīcijā **0**, rādījums *Py* turpinās mirgot. Lai no jauna ievadītu diennakts laiku, apstipriniet ar "OK" (skatīt nodaļu "Ekspluatācijas uzsākšana").

Tīršana un kopšana

Durvju demontāža

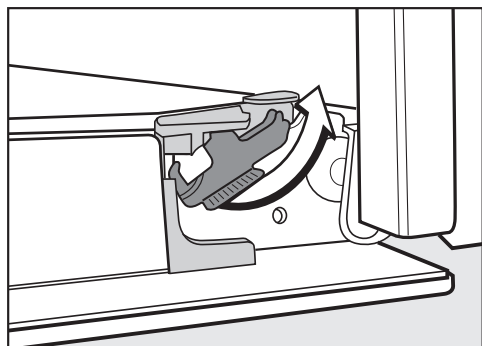
Durvis sver apm. 10 kg.



Durvis ir savienotas ar eņģēm, izmantojot stiprinājumus.

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

- Pilnībā atveriet durvis.



- Atbloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās līdz atdurei.

Durvis nepareizi demontējot, var sabojāt cepeškrāsni.

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

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

- Aizveriet durvis līdz atdurei.



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

Durvju izjaukšana

Durvis veido atvērta sistēma ar 4 daļēji siltumu atstarojošiem stikliem.

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

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

Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst.

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

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

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

Durvju stikla plāksnes nepareizi iemontējot atpakaļ, var sabojāt cepeškrāsni.

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

Cepeškrāsns tīršanas līdzekļi var bojāt alumīnija profilu virsmas.

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

Ja durvju stikli nokrīt zemē, tie var saplīst.

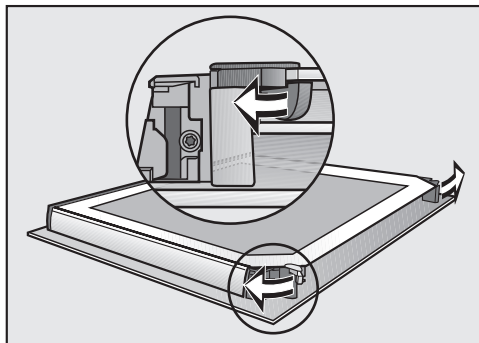
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

⚠ Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

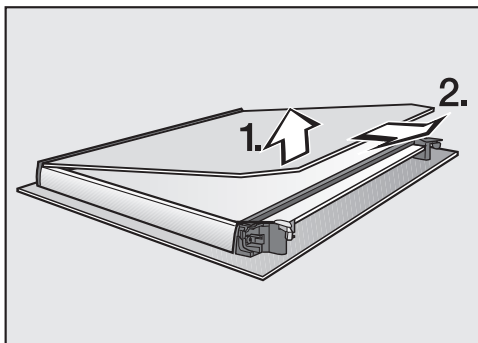
- Lai nesaskrāpētu durvju ārējo stiklu, novietojiet to uz mīkstas pamatnes (piemēram, trauku dvieļa). Ir vēlams durvju rokturi novietot blakus galda malai, lai durvju stikls at-rastos līdzienā stāvoklī un tīršanas laikā nesaplīstu.



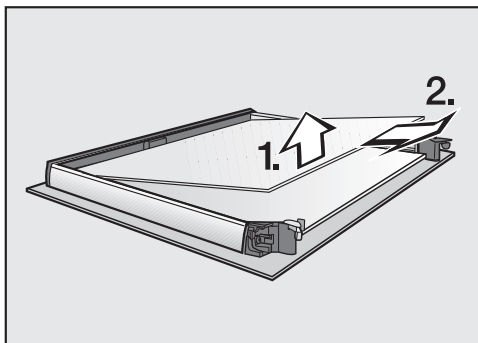
- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Secīgi demontējiet durvju iekšējo stiklu un abus vidējos stiklus:

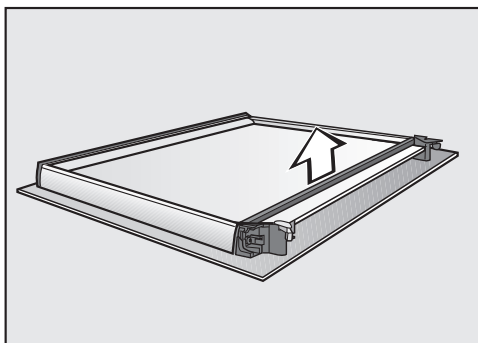
Tīrīšana un kopšana



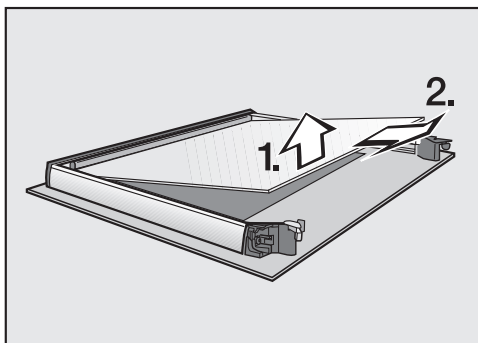
- **nedaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;



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



- noņemiet blīvējumu;

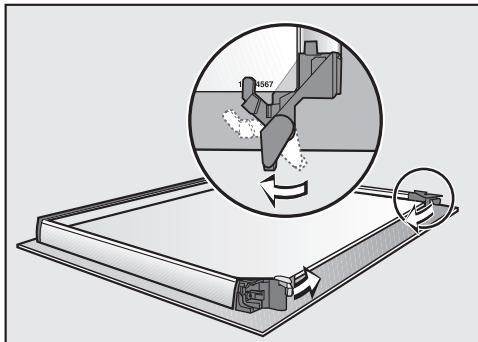


- **nedaudz** paceliet apakšējo iekšējo stiklu un izņemiet to.
- Notīriet durvju stiklus un citas detaļas ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu.
- Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu drānu.

Pēc tam rūpīgi samontējiet durvis atkal kopā.

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

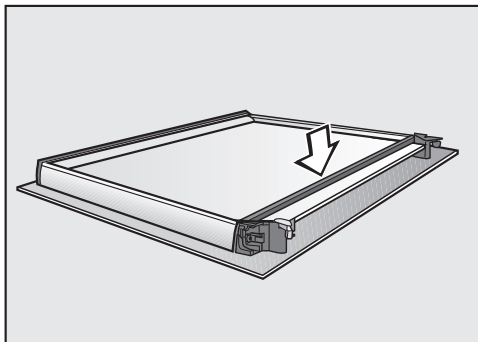
- Apakšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā).



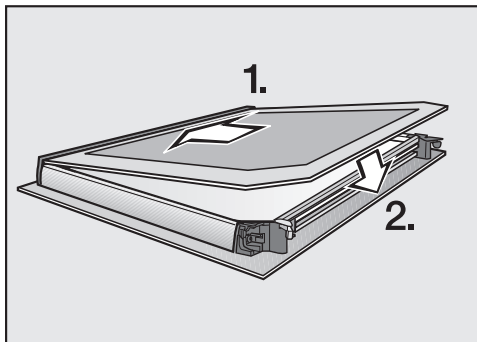
- Durvju stikla fiksācijas elementi ir jāpagriež uz iekšpusi tā, lai šie elementi atrastos uz apakšējā no abiem vidējiem durvju stikliem.

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

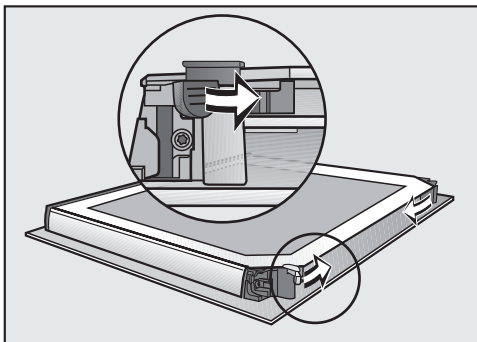
Durvju stiklam ir jāatrodas uz fiksācijas elementiem.



- Uzlieciet blīvējumu.



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

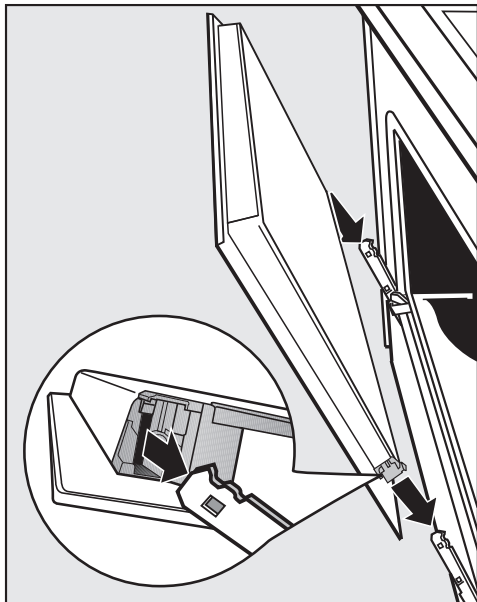


- Pagriežot uz iekšpusi, aizveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Durvis ir atkal saliktas kopā.

Tīršana un kopšana

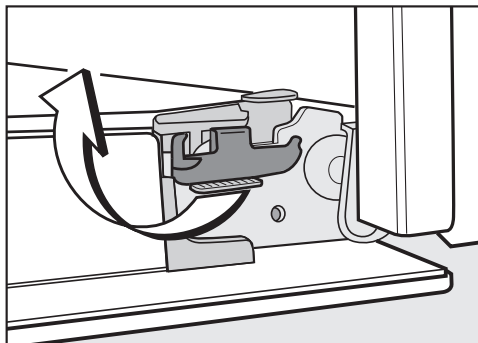
Durvju montāža



- 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

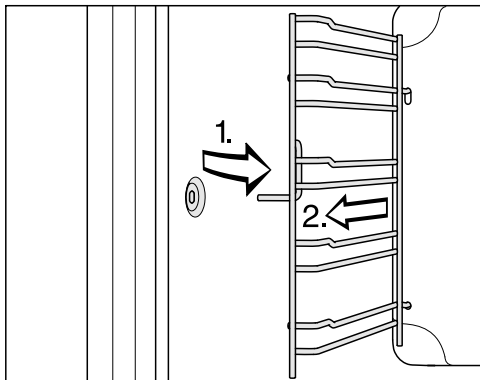
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

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.

Augšējā/grila sildelementa nolocīšana leļup

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

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

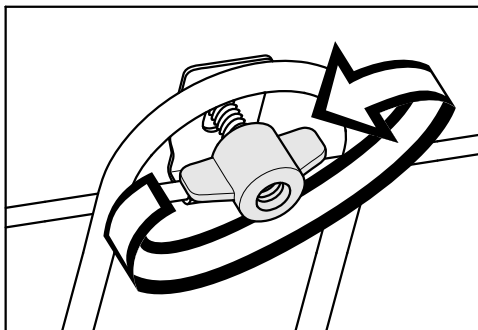
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

Krāsns kameras pamatnes emalju var sabojāt krītoši uzgriežņi.

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

- Demontējiet atbalsta režģus.



- Atskrūvējiet spārnuzgriežņi.

Augšējais/grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo/grila sildelementu leļup ar spēku.

- Uzmanīgi nolokiet augšējo/grila sildelementu leļup.




Tagad ir pieejama krāsns kameras augšpuse.

- Tīriet krāsns kameras 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 spārnuzgriežņi un stingri pieskrūvējiet.
- Iemontējiet atbalsta režģus.

Problēmu novēršana

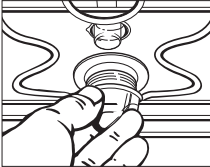


Lielāko daļu traucējumu un kļūdu, kas var rasties ikdienas lietošanas laikā, varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāvēršas klientu apkalpošanas dienestā.

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

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir ap- tumšots.	<p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Sazinieties ar kvalificētu elektrotehnikas speciālistu vai klientu apkalpošanas dienestu.
Krāsns kamera nekarst.	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet ieslēgšanas bloķēšanu (skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Iestatījumu maiņa”). <p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā.
Displejā mirgo rādījums 12:00.	<p>Ir bijis strāvas padeves pārtraukums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ No jauna iestatiet diennakts laiku (skatīt nodaļu “Ekspluatācijas uzsākšana”). Arī gatavošanas procesu laiki jāiestata no jauna.
Displejā negaidīti tiek parādīts sim- bols 0:00 un vienlai- kus mirgo sim- bols . Iespējams, atskan arī skaņas signāls.	<p>Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku un ir aktivēta ārkārtas izslēgšana.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrieziet darbības režīma regulatoru pozīcijā 0. Pēc tam cepeškrāsns atkal ir darba gatavībā.
Displejā deg vai mirgo rādī- jums P4.	<p>Ir bijis strāvas padeves pārtraukums un tāpēc pirolīzes tīrīšana tika pārtraukta.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Kamēr krāsns kameras temperatūra pārsniedz 280 °C, deg rādījums  un durvīņas ir bloķētas.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ja darbības režīmu regulatoru pagriež pozīcijā 0, mirgo diennakts laika indikācija. Atkārtoti ir jāievada diennakts laiks (skatiet nodaļu “Ekspluatācijas uzsākšana”).

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā ir redzams rādījums F 32.	Nedarbojas iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā 0 un no jauna izvēlieties vēlamo pirolīzes tīrīšanu. Ja kļūme atkārtojas, sazinieties ar “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu.
Displejā ir redzams rādījums F 33.	Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrieziet darbības režīmu izvēles slēdzi pozīcijā 0. Ja kļūme atkārtojas, sazinieties ar “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu.
Displejā ir redzams rādījums F XX.	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sazinieties ar “Miele” Klientu apkalpošanas dienestu.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	Skaņas signālu toni ir izslēgti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieslēdziet skaņas signāla toni (skatiet nodaļas “Taimers” sadaļu “Iestatījumu maiņa”).
Pēc gatavošanas procesa beigām ir dzirdams iekārtas darbības trokšnis.	Pēc gatavošanas procesa beigām dzesēšanas ventilators paliek ieslēgts un nodrošina, lai krāsns kamerā, uz vadības paneļa vai iebūvēšanas nišā nenogulsnētos mitrums. Pēc noteikta laika dzesēšanas ventilatora pēcdarbība automātiski izslēdzas.
Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.	Ja pēc cepeškrāsna ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru. Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.
Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.	Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ievietošanas līmenis. <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. Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam. <ul style="list-style-type: none"> ■ Gaišas vai spīdīgas veidnes nav pārāk labi piemērotas režīmam “Ober-/Unterhitze” . Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.

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 smērviela ir piemērota augstajām temperatūrām krāsns kamerā. Citas smērvielas sakarstot var sacietēt un nobloķēt “FlexiClip” izvelkamās vadotnes. “Miele” īpašo smērvielu var iegādāties pie “Miele” specializētā tirgotāja vai “Miele” Klientu apkalpošanas dienestā.
<p>Pēc pirolīzes tīrīšanas krāsns kamerā vēl ir netīrumi.</p>	<p>Pirolīzes tīrīšanas laikā netīrumi tiek sadedzināti un pāri paliek pelni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Notīriet pelnus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru sūkli vai tīru, mitru mikrošķiedras drānu. Ja pēc tam vēl ir palikuši lieli netīrumi, sāciet pirolīzes tīrīšanu vēlreiz, ja nepieciešams, veiciet to ilgāk.
<p>Pēc pirolīzes tīrīšanas procesa durvis nevar atvērt.</p>	<p>Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā 0. ■ Ja durvju bloķēšana neatveras, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Krāsns kameras augšējais apgaismojums neieslēdzas.</p> 	<p>Ir bojāta halogēnā spuldze.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p> Apdedzināšanās risks! Sildelementiem ir jābūt izslēgtiem. Krāsns kamerai ir jābūt atdzisušai.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktlīdzes vai izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus. ■ Pagrieziet spuldzes pārsegu par vienu ceturtdaļpagriezieni pa kreisi un izvelciet to kopā ar blīvgredzenu no korpusa virzienā uz leju. ■ Nomainiet halogēno spuldzi (“Osram” 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokols G9). ■ Ievietojiet spuldzes pārsegu kopā ar blīvgredzenu korpusā un nostipriniet to, pagriežot pa labi. ■ Pievienojiet cepeškrāsni pie elektrotīkla. <p>Ir izvēlēts darbības režīms “Eco-Heißluft” . Šajā darbības režīmā krāsns kameras apgaismojums neieslēdzas.</p>

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.

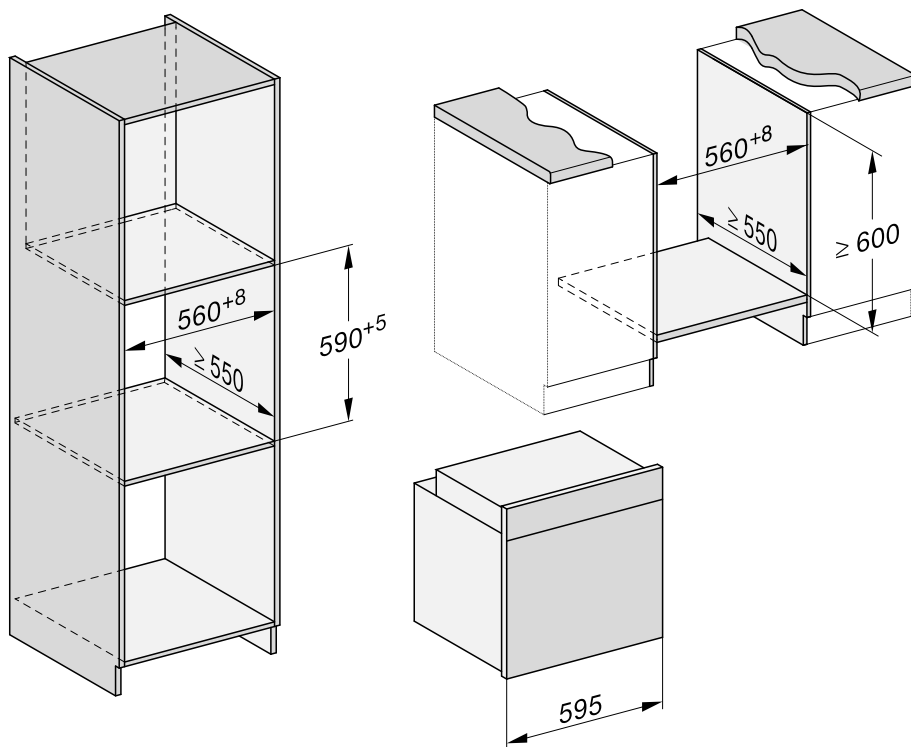
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

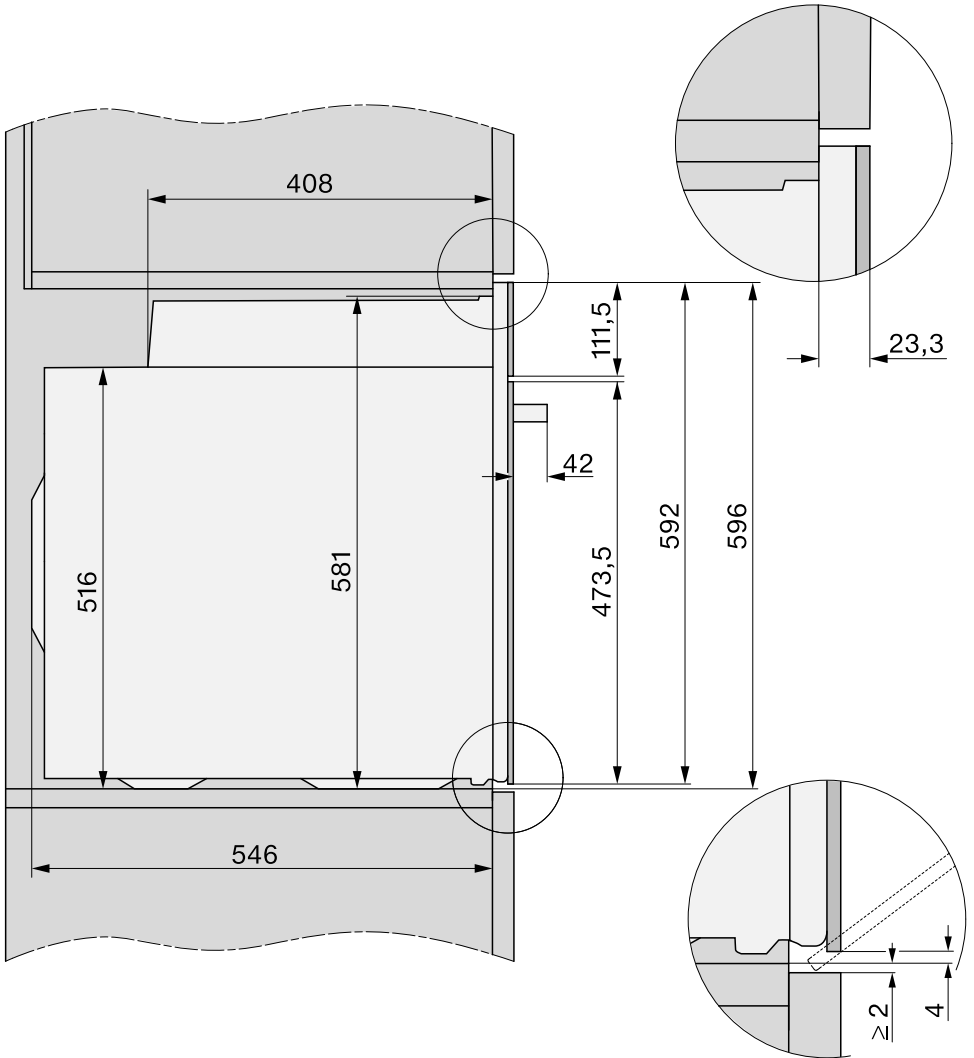
Izmēri ir norādīti milimetros.

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.

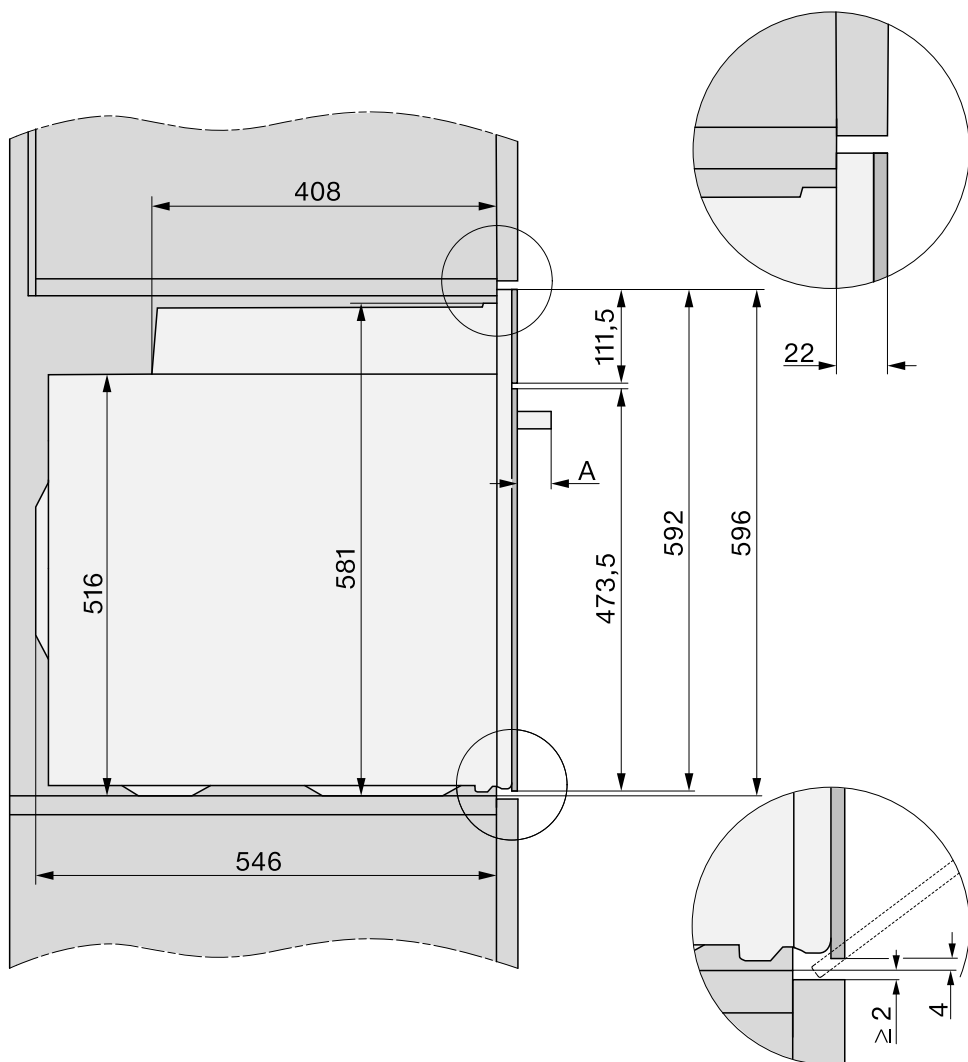


Sānskats H 22xx



Uzstādīšana

Sānskat "H 25xx, H 27xx", "H 28xx"



A H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Pieslēgumi un ventilācija



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

Uzstādīšana

Cepeškrāsns iebūvēšana

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

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

Iebūvēšanas laikā obligāti ņemiet vērā turpmāk minētos nosacījumus.

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

Neuzstādiet pie iebūvēšanas nišas sānu sienām siltumizolācijas līstes.

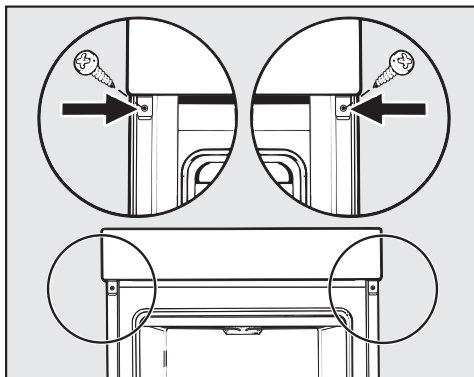
- Pieslēdziet cepeškrāsns elektrotīklam.

Nesot cepeškrāsns aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet padziļinājumus korpusa sānos.

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

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



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

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 šķērsgriezumu.

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

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

Cepeškrāsns

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

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

Maksimālā pieslēguma jauda ir norādīta uz identifikācijas datu plāksnītes.

Gatavošanas tabulas

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡️ (°C)			🕒 (min.)
			+HFC:	-HFC:	
Kēksiņi (1 plāts)		150–160	1	2	25–35
Kēksiņi (2 plāts)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	1	2	25–35
		160 ²	2	3	20–30
Mazas kūciņas* (2 plāts)		150 ²	1+3 ³	1+3	25–35
Smilšu kūka (režģis, taisnstūrainā veidnē, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisnstūrainā veidnē, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vaina- ga formas veidnē / apaļa veidnē, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidnē, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180 ²	1	1	35–45
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidnē, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, Levietošanas līmenis (+HFC: ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),

🕒 Gatavošanas laiks, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

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

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

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

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

Sviesta mīkla

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

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

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

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




















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





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


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

Gatavošanas tabulas

Rauga mīkla

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

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis (+HFC: ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),
🕒 Gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”

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

Biezpiena un eļļas mīkla

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

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis (+HFC: ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), 🕒 Gatavošanas laiks, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”

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

Biskvīta mīkla










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



Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis (+HFC: ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), 🕒 Gatavošanas laiks, “Heißluft plus”, “Ober-/Unterhitze”

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

Gatavošanas tabulas

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

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

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, ⁵₁ Ievietošanas līmenis (+HFC: ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), 🕒 Gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”

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

Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		°C			⌚ (min.)
			+HFC:	-HFC:	
Krēpeles, pikantās (1 plāts)		220–230 ¹	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Sīpolu rausis (1 plāts)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Dziļi sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	1	2	20–25
Grauzdiņi* (režģis)		250	–	3	5–8
Sacepumi (piemēram, grauzdiņi) (režģis uz universālās plāts)		250 ²	2	3	3–6
Grilēti dārzeņi (režģis uz universālās plāts)		250 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Dārzeņu ragū (1 universālā plāts)		180–190	1	2	40–60


















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










* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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



Gatavošanas tabulas

Liellopa gaļa















Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)	 ⁵	 (min.)	 ¹⁰ (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cep- pešu trauks ar vāku)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Liellopa fileja, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Vāji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Vidēji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Stipri apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Rostbifs, apmēram 1 kg (universālā plāts)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Vāji apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Vidēji apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Stipri apcepts rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Burgeri, kotletes* (režģis 4. ievietošanas līme- nī un universālā plāts 1. ievietošanas līmenī)	 ²	250 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 Darbības režīms,  Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,
 “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”


* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu “Booster” .
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- Iepriekš karsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu “Booster” .
- Ievietojiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. 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 pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktu.
- Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Teļa gaļa


















Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)	 ⁵	 (min.)	 ⁷ (°C)
Sautēta teļa gaļa, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)	 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
Vāji 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
Vāji 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, ⁵ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, ⁷ Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”


- 1 Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- 2 Vispirms apcepiet gaļu uz plāts virsmas.
- 3 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu “Booster” .
- 4 Iepriekš karsējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- 5 Ievietojiet “FlexiClip” izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas).
- 6 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 90 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 7 Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Gatavošanas tabulas












Cūkgaļa

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


 Darbības režīms,  Temperatūra, ⁵₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, ¹⁰ Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”,  “Grill groß”

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

Jēra gaļa, medījuma gaļa















Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)	 ⁵	 (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, ⁵ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, ⁶ Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Ober-/Unterhitze”



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

Gatavošanas tabulas
















Putnu gaļa, zivis








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



 Darbības režīms,  Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks,  Produkta vidusdaļas temperatūra,  “Heißluft plus”,  “Umluftgrill”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Eco-Heißluft”

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

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

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

 Darbības režīms,  Temperatūra, ⁵ Ievietošanas līmenis (+HFC: ar “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez “FlexiClip” izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),  Gatavošanas laiks,  “Heißluft plus”,  “Ober-/Unterhitze”,  “Grill groß”

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


Informācija pārbaudes institūcijām

Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase ir noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

Mērījumu veikšanas laikā ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Mērījumi tiek veikti darbības režīmā "Eco-Heißluft" .
- Mērījumu veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mērījumu veikšanai nepieciešamie piederumi.

Neizmantojiet citus iespējamus piederumus, piemēram, "FlexiClip" izvelkamās slīdītes vai daļas ar katalītisko pārklājumu, piemēram, sānu sienas vai augšējo pārsegu.

- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ievērot priekšnoteikumu, ka iekārtas durvīm mērījuma laikā ir jābūt cieši aizvērtām.

Atkarībā no izmantotajiem mērīšanas elementiem var vairāk vai mazāk tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mērījumu rezultātus.

Šo trūkumu var novērst, durtiņas piespiežot. Nelabvēlīgos apstākļos šim nolūkam, iespējams, ir jāizmanto piemēroti tehniskie palīgīrīdzekļi. 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 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760-2 BP, H 2765 BP, H 2860-2 BP
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI_{cavity})	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	
A +++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)	A+
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režīmā	1,10 kWh
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas ventilatora piedziņas konvekcijas režīmā	0,71 kWh
Krāsns kameru skaits	1
Cepeškrāsns siltuma avotu skaits	electric
Cepeškrāsns tilpums	76 l
Iekārtas masa	47,0 kg

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

Glosārijs

DE	LV
FlexiClip	“FlexiClip” izvelkamās sliedītes
Gourmet	“Gourmet” cepamās plātis un cepešu trauki
Gütersloh	Giterslo
“OK”	LABI
Osram	“Osram” halogēnā spuldze
PerfectClean	“PerfectClean” pārklājums
Verband Deutscher Elektrotechniker	Vācijas Elektrotehnikas, elektronikas un informācijas tehnoloģijas asociācija



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

H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760-2 BP, H 2860-2 BP,
H 2765 BP