

## Lietošanas un montāžas instrukcija ar receptēm Cepeškrāsns




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

# Saturs

---

<b>Drošības norādījumi un brīdinājumi</b> .....	6
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā</b> .....	14
<b>Pārskats</b> .....	15
Cepeškrāsns.....	15
<b>Cepeškrāsns vadības elementi</b> .....	16
Darbības režīmu regulators .....	17
Displejs .....	17
Grozāmais regulators < > .....	17
Skārienaustiņi .....	17
Simboli.....	18
<b>Darbības princips</b> .....	19
Darbības režīma izvēle .....	19
Skaitļu ievadīšana.....	19
Izvēlnes elementa izvēle no izvēļu saraksta .....	19
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	19
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	19
<b>Aprīkojums</b> .....	20
Identifikācijas datu plāksnīte .....	20
Piegādes komplektācija .....	20
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi .....	20
Drošības aprīkojums.....	27
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu .....	27
<b>Palaide</b> .....	28
Miele@home .....	28
Pamatiestatījumi .....	29
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize.....	30
<b>Einstellungen</b> .....	31
Iestatījumu pārskats .....	31
Izvēlnes Einstellungen atvēršana.....	32
Sprache ▾.....	32
Tageszeit .....	32
Display .....	33
Lautstärke .....	33
Einheiten .....	33
Vorschlagstemperaturen .....	33
Pyrolyseempfehlung .....	33
Kühlgebläsenachlauf .....	34
Betriebsstunden .....	34
Miele@home .....	35
Fernsteuerung .....	35

RemoteUpdate .....	36
Softwareversion .....	37
Händler .....	37
Werkeinstellungen .....	37
<b>Kurzzeit</b> .....	<b>38</b>
<b>Darbības režīmu pārskats</b> .....	<b>39</b>
<b>Padomi elektroenerģijas taupīšanai</b> .....	<b>40</b>
<b>Apkalpošana</b> .....	<b>42</b>
Vienkārša lietošana .....	42
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa .....	42
Temperatūras maiņa .....	42
Gatavošanas laiku iestatīšana .....	43
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana.....	43
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana .....	43
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	44
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana.....	44
<b>Automatikprogramme</b> .....	<b>45</b>
Automātisko programmu izmantošana .....	45
Norādījumi par izmantošanu.....	45
<b>Konditorejas izstrādājumu cepšana</b> .....	<b>46</b>
Ieteikumi cepšanai.....	46
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	46
Norādījumi par darbības režīmiem .....	47
<b>Cepešu cepšana</b> .....	<b>48</b>
Ieteikumi cepšanai.....	48
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	48
Norādījumi par darbības režīmiem .....	49
<b>Grilēšana</b> .....	<b>50</b>
Ieteikumi grilēšanai.....	50
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	50
Norādījumi par darbības režīmiem .....	51
<b>AirFry</b> .....	<b>52</b>
Piederumi .....	52
Padomi par AirFry.....	53
Darbības režīma AirFry  izmantošana .....	53
<b>Citi lietojuma veidi</b> .....	<b>54</b>
Auftauen .....	54
Gatavošana zemākā temperatūrā .....	55
Konservēšana.....	56

# Saturs

---

Kaltēšana.....	58
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	59
Trauku sildīšana.....	59
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	60
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.....	60
Parastu netīrumu likvidēšana.....	61
Grūti notīrāmu netīrumu tīrīšana (izņemot FlexiClip izvelkamās vadotnes).....	61
Grūti notīrāmi netīrumi uz FlexiClip izvelkamajām vadotnēm.....	62
Krāsns kameras tīrīšana ar Pyrolyse.....	62
Durvju demontāža.....	66
Durvju izjaukšana.....	67
Durvju montāža.....	69
Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža.....	70
<b>Problēmu novēršana</b> .....	71
<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....	75
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	75
Garantija.....	75
<b>Uzstādīšana</b> .....	76
Iebūvēšanas izmēri.....	76
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas.....	76
Sānskats H 24xx.....	77
Sānskats H 27xx, H 28xx.....	78
Pieslēgumi un ventilācija.....	79
Cepeškrāsns iebūvēšana.....	80
Elektrotīkla pieslēgums.....	81
<b>Gatavošanas tabulas</b> .....	82
Maisītā mīkla.....	82
Sviesta mīkla.....	83
Rauga mīkla.....	84
Biezpiena un eļļas mīkla.....	85
Biskvīta mīkla.....	85
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi.....	86
Pikanti ēdieni.....	87
Liellopa gaļa.....	88
Teļa gaļa.....	89
Cūkgaļa.....	90
Jēra gaļa, medījuma gaļa.....	91
Putnu gaļa, zivis.....	92
<b>Informācija pārbaudes institūcijām</b> .....	93
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1.....	93

Energoefektivitātes klase.....	94
<b>Automātisko programmu receptes.....</b>	<b>95</b>
Smalkā ābolkūka .....	96
Biskvīta pamatne .....	97
Biskvīta pamatņu pildījumi .....	98
Marmora kūka .....	99
Drumstalu kūka ar augļiem.....	100
Formiņu cepumi.....	101
Smilšu cepumi .....	102
Valriekstu mafini .....	103
Pica (rauga mīkla) .....	104
Pica (biezpiena un eļļas mīkla).....	105
Cālis.....	106
Liellopa fileja (cepētis) .....	107
Forele.....	108
Laša fileja.....	109
Taimiņš .....	110
Kartupeļu un siera sacepums.....	111
Lazanja .....	112
<b>AirFry receptes .....</b>	<b>113</b>
Falafeli ar jogurta dipa mērci .....	114
Frī kartupeļi un frī saldie kartupeļi.....	115
Sezama un tofu standziņas .....	116
Krāsni cepti kartupeļi ar sieru, maurlokiem un speķi.....	117
Cepti kartupeļi ar fetas sieru, tzatziki mērci un zemieku salātiem.....	118
Fritēti cukīni ar zilā siera dipa un čili mērci .....	119
Grilēta kukurūza ar hoisinās mērces cepurīti un jauno kāpostu salātiem .....	120
Vistas nageti ar kokosa un sezama panējumu .....	121
Menca ar garoziņu.....	122
Banāni ar pistācijām un medu.....	123
Pasteis de nata kūciņas.....	124
Vegānās Pasteis de nata kūciņas .....	125
<b>Atbilstības deklarācija.....</b>	<b>126</b>
<b>Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences .....</b>	<b>127</b>
<b>Garantijas noteikumi .....</b>	<b>128</b>
<b>Glosārijs .....</b>	<b>129</b>

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

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

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

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

### Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

▶ Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

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

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

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

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

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

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

### **Bērni un sadzīves tehnika**

- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt cepeškrāsni.
- ▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot cepeškrāsni bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem cepeškrāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.
- ▶ Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt cepeškrāsni vai veikt tās apkopi.
- ▶ Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsni.
- ▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkt to sev pār galvu un nosmakt. Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām 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 cepeškrānsi.
- ▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.  
Ēkas instalācijā un šajā Miele iekārtā paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR\_E 2510-2 laidienā.
- ▶ Cepeškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- ▶ Lai pasargātu cepeškrānsi no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Saīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.



## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

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

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

▶ Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbeļu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

### Pareiza izmantošana

▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, piederumiem un gatavojamā produkta.

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



▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrāsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durtiņas atveriet tikai tad, kad dūmi ir izvadīti.

▶ Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet cepeškrāsni telpu apsildei.

▶ 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 pašaizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.

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

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

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.
- ▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiet cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.
- ▶ Krāsns kameras 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, nebīdiēt šos priekšmetus turp un atpakaļ.
- ▶ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklāt pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas. Nekad nelejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.
- ▶ Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos tiktu sadalīta vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta. Lai pārtikas produkti vienmērīgi saskarstu, 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.
- ▶ Lieli netīrumi krāsns kamerā var izraisīt stipru dūmošanu. Pirms pirolīzes tīrīšanas uzsākšanas iztīriet lielos netīrumus no krāsns kameras.
- ▶ Bīstami izgarojumi var izraisīt savainojumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā var izdalīties izgarojumi, kas var izraisīt gļotādu iekaisumus. Pirolīzes tīrīšanas laikā ilgstoši neuzturieties virtuvē un neļaujiet tajā ieiet bērniem un mājdzīvniekiem. Pirolīzes tīrīšanas laikā nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju. Nepieļaujiet nepatīkamā aromāta nonākšanu citās telpās.

- ▶ Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm noņemšana”). Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.
- ▶ Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
- ▶ Mitros un siltos apgabalos pastāv augstāka kaitēkļu (piemēram, prusaku) invāzijas varbūtība. Vienmēr uzturiet tīru cepeškrāsni un tās apkārtni.  
Uz kaitēkļu radītiem zaudējumiem neattiecas garantijas saistības.

### Piederumi

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

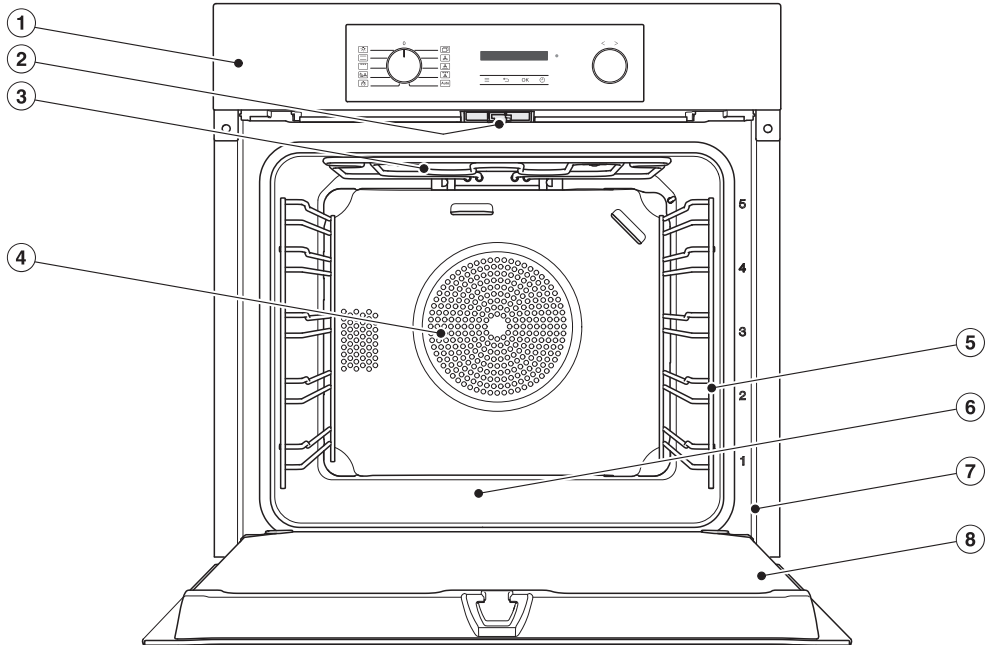
## Nolietotās iekārtas utilizācija

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.



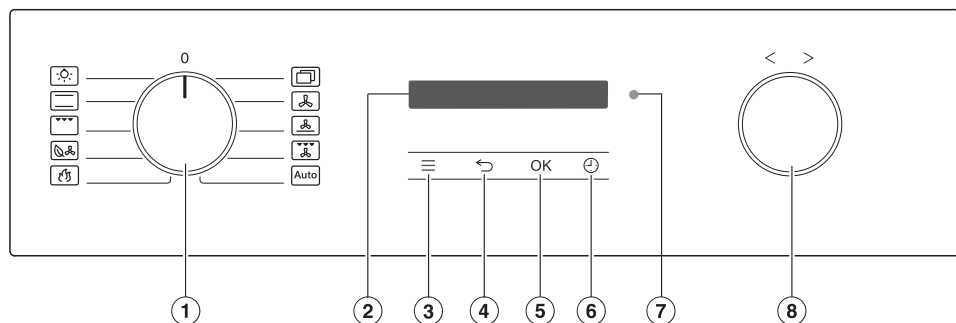
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši 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 Displejs  
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ③ Skārietaustiņš ≡  
Iestatījumu izvēlnes atvēršanai
- ④ Skārietaustiņš ←  
Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos
- ⑤ Skārietaustiņš OK  
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑥ Skārietaustiņš →  
Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑦ Optiskā saskarne  
(tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ⑧ Grozāmais regulators < >  
Laika, temperatūras un izvēlnes elementu izvēlei



## Darbības režīmu regulators

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

To var griezt pa labi un pa kreisi.

### Darbības režīmi

-  Beleuchtung
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill groß
-  Eco-Heißluft
-  Pyrolyse
-  Weitere | Booster   
Weitere | AirFry 
-  Heißluft plus
-  Intensivbacken
-  Umluftgrill
-  Auto Automatikprogramme

## Displejs

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

## Grozāmais regulators < >


Grozāmo regulatoru var griezt pa labi un pa kreisi.

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

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





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

## Skārientaustiņi

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








# Cepeškrāsns vadības elementi

## Skārientaustiņi zem displeja

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

## Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

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

## Darbības režīma izvēle

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pret vēlamo darbības režīmu.

Displejā tiek parādīta ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.
- Apstipriniet ar OK.

## Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

- Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pret jauno darbības režīmu.
- Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.




## Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

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

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

## Izvēlnes elementa izvēle no izvēļu saraksta

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


## Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti ✓.

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

Iestatījums tiek saglabāts. Nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

## Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

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

Iestatījums tiek saglabāts. Nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

# Aprīkojums

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

## Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

## Piegādes komplektācija

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

## Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Aprīkojums ir atkarīgs no modeļa.

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


Atkarībā no modeļa cepeškrāsns ir daļēji apgādāta ar citiem šeit 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.

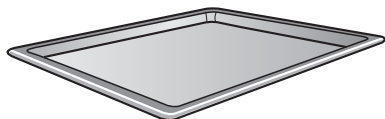
Katru ievietošanas līmeni veido 2 viens virs otra novietoti statņi.

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

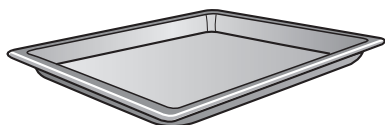
Atbalsta režģi var noņemt (skatīt nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Atbalsta režģa ar FlexiClip izvelkamajām vadočnēm noņemšana").

## Cepamā plāts, universālā plāts un režģis ar nodrošinājumu pret izvilkšanu

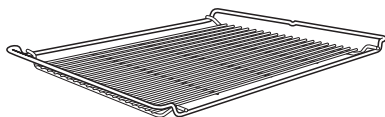
Cepamā plāts HBB 71:



Universālā plāts HUBB 71:



Režģis HBBR 71:



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

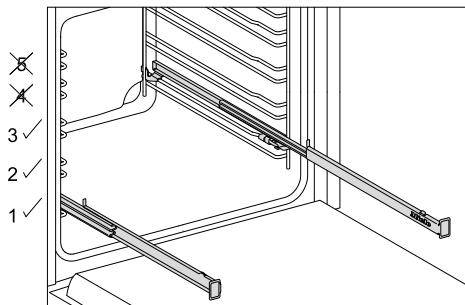
Cepšanas režģis vienmēr ir jāiebīda ar novietošanas virsmu uz leju.

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

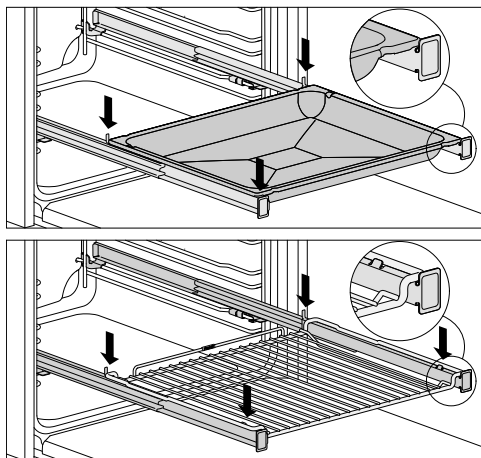


FlexiClip izvelkamās vadotnes var iemontēt tikai 1., 2. un 3. ievietošanas līmenī.

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



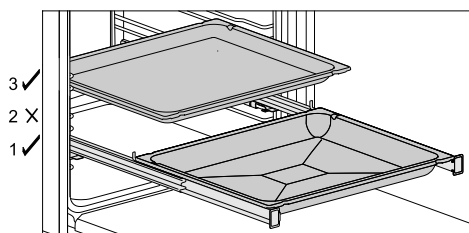
Lai piederumi nejauši nenoslīdētu:

- 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.

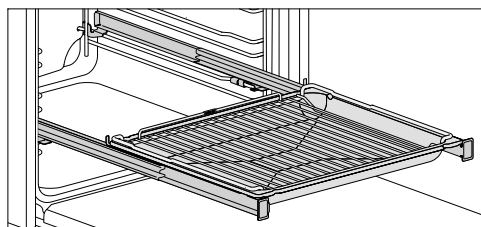
FlexiClip izvelkamās vadotnes tiek montētas uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa, tāpēc attālums līdz augstāk esošajam ievietošanas līmenim mazinās. Ja attālums ir pārāk mazs, tiek ietekmēta gatavojamā ēdiena kvalitāte.

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.

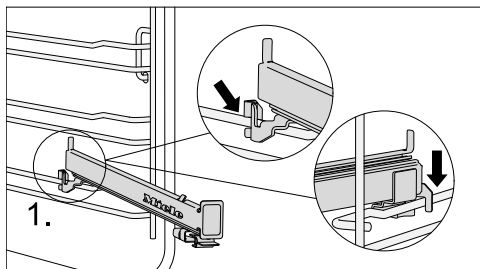
Pirms FlexiClip izvelkamo vadotņu montāžas un demontāžas ļaujiet vispirms atdzist sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem.

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

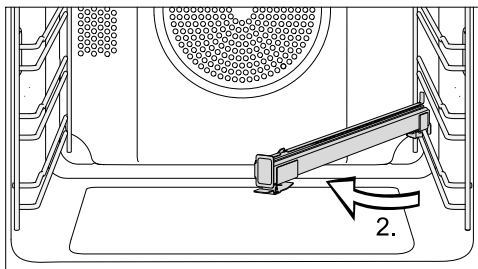
Vienu atbalsta režģa ievietošanas līmeni veido divi stieņi. FlexiClip izvelkamās vadotnes vienmēr uzstāda uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa.

FlexiClip izvelkamo vadotņu uzrakstam Miele ir jāatrodas labajā pusē.

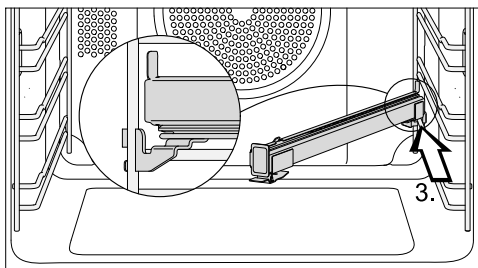
FlexiClip izvelkamās vadotnes montāžas vai demontāžas laikā **neizvelciet** vienu no otras.



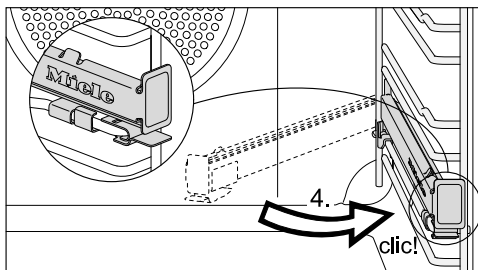
- Ielāķējiet FlexiClip izvelkamo vadotni priekšpusē uz ievietošanas līmeņa augšējā stieņa (1.).



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



- Bīdīet 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

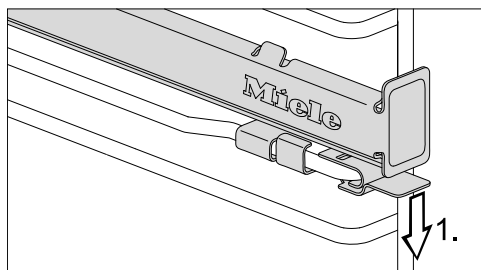
## FlexiClip izvelkamo vadotņu demonstrācija

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

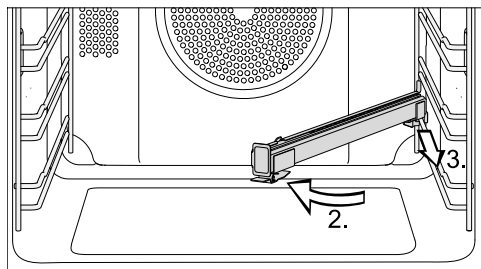
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apgedumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

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

- Pilnībā iebīdiet FlexiClip izvelkamo vadotni.

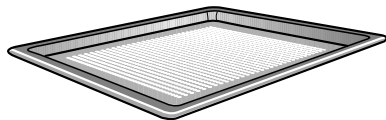


- Nospiediet FlexiClip izvelkamās vadotnes mēlīti uz leju (1.).



- 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 cepšanas un AirFry plāte HBBL 71



Smalkā Gourmet cepšanas un AirFry plātes perforācija uzlabo gatavošanas procesu:

- cepot konditorejas izstrādājumus no svaigas rauga mīklas, biežpiena un eļļas mīklas, kā arī maizi un smalkmaizītes, tiek uzlabota apbrūnināšana no apakšpuses. Vispirms izrullējiet mīklu uz darbvirsmas un tad novietojiet to uz Gourmet cepšanas un AirFry plātes.
- Frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus bez eļļas var cept karstā gaisa plūsmā (AirFrying).
- Kaltēšanas / žāvēšanas laikā tiek pilnveidota gaisa plūsma ap produktu.

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

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



## Apaļās cepamās veidnes



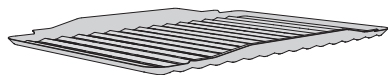
**Neperforētā apaļā veidne HBF 27-1** ir lieliski piemērota picas, plakanu rauga un smilšu mīklas kūku, saldu un pikantu pīrāgu, apceptu desertu, maizes plāceņu un citu apaļas formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

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

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

- Iebīdīet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

## Grilēšanas un cepešu plāts HGBB 71



Grilēšanas un cepešu plāts ir jāievieto universālajā plātī.

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

Emaljētajai virsmai ir PerfectClean pārklājums.

## Cepamā paplāte HBS 70



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

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

- Iebīdīet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

# Aprīkojums

## Gourmet cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

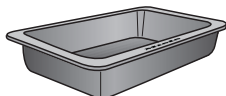
Miele Gourmet cepešu traukus atšķirībā no citiem cepešu traukiem var novietot tieši uz atbalsta režģiem. Tie ir aprīkoti ar fiksācijas elementu tāpat kā režģi. Cepešu trauku virsmas ir klātas ar piedegumdrošu materiālu.

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

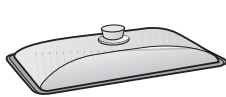
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

**Dziļums: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

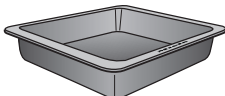


HBD 60-22

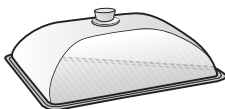


**Dziļums: 35 cm**

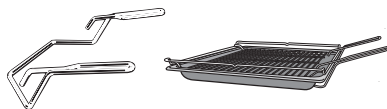
HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



## 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

\* Piemērots plīts virsmām ar indukciju

## Drošības aprīkojums

- **Inbetriebnahmesperre**   
(skatiet nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Inbetriebnahmesperre 

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

## Miele@home

Cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

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

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

## Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

## Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

Informāciju par pieejamību var iegūt tīmekļvietnē [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Miele lietotne

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



## Pamatiestatījumi

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


 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Ja cepeškrāsns pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas. Displejā tiek parādīts uzraksts Miele un pēc pāris sekundēm aicinājums iestatīt valodu.

## Valodas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamu valodu ar grozāmo regulatoru < >.
- Apstipriniet ar *OK*.

Ja nejauši esat izvēlējis valodu, kuru nesaprotat, rīkojieties atbilstoši nodaļā Sprache  sniegtajiem norādījumiem.

## Atrašanās vietas iestatīšana

- Ar grozāmo regulatoru < > izvēlieties vēlamu atrašanās vietu.
- Apstipriniet ar *OK*.

## Miele@home ierīkošana

Displejā tiek parādīts „Miele@home“ ekrānītis.

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

- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, izvēlieties vēlamu savienojuma veidu.

Displejs un Miele lietotne sniegs norādījumus turpmākajām darbībām.

## Diennakts laika iestatīšana

- Iestatiet diennakts laika stundas un minūtes ar grozāmo regulatoru < >.
- Apstipriniet ar *OK*.

## Ekspluatācijas uzsākšanas pabeigšana

Tiek parādīts Inbetriebnahme abgeschlossen.

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīts Sprache .

- Izvēlieties skārienaustiņu .


Tiek parādīts diennakts laiks.

Ekspluatācijas uzsākšana ir pabeigta.

## 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 uzkarsēšanas no krāsns kameras ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Uzmontējiet FlexiClip izvelkamās vadotnes uz atbalsta režģiem un ievietojiet visas plātnis, kā arī cepšanas režģi krāsns kamerā.
- Ar darbības režīmu regulatoru izvēlieties darbības režīmu  Weitere.

Tiek parādīts **Booster** ✓.


- Apstipriniet ar **OK**.

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

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

## Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.







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

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

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

Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

## Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache 	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std   24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit 
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton 
Einheiten	Temperatur °C*   °F
Vorschlagstemperaturen	
Pyrolyseempfehlung	Ein   Aus*
Kühlgebläsenachlauf	Temperaturgesteuert* Zeitgesteuert
Betriebsstunden	
Inbetriebnahmesperre 	Ein   Aus*
Miele@home	Aktivieren   Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein*   Aus
RemoteUpdate	Ein*   Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen


\* Rūpnīcas iestatījums

# Einstellungen

---

## Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī 0 vai Beleuchtung .

■ Izvēlieties skārienaustiņu ≡.

Tiek parādīts iestatījumu izvēles saraksts.

■ Ar grozāmo regulatoru < > izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.



Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

■ Lai aizvērtu izvēlni, vēlreiz izvēlieties skārienaustiņu ≡.

## Sprache

Varat iestatīt savas valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

## Tageszeit

### Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij.

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

### Zeitformat

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

### Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

Pēc strāvas padeves pārtraukuma tiek atkal parādīts faktiskais diennakts laiks. Diennakts laiks tiek saglabāts apmēram 5 minūtes.



## Display

### Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- ■■■■■■■■  
maksimālais spilgtums
- ■■■■■■■■  
minimālais spilgtums

## Lautstärke

### Signaltöne

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

### Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

- ■■■■■■■■  
maksimālais skaņas stiprums
- ■■■■■■■■  
melodija ir izslēgta

### Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maksimālais skaņas augstums
- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
minimālais skaņas augstums

## Tastenton

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

- ■■■■■■■■  
maksimālais skaņas stiprums
- ■■■■■■■■  
taustiņu tonis ir izslēgts

## Einheiten

### Temperatur

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

## Vorschlagstemperaturen

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

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

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

## Pyrolyseempfehlung

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

# Einstellungen

## Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

## Betriebsstunden

Izvēloties *Betriebsstunden*, var uzzināt cepeškrāsns kopējo darbības stundu skaitu.

## Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

## Miele@home

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

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

- Aktivieren  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir deaktivēta.  
WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek atkal ieslēgta.
- Deaktivieren  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Miele@home funkcija paliek aktivēta, bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta.
- Verbindungsstatus  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Displejā tiek parādīta tāda informācija kā WLAN bezvadu lokālā tīkla uztveršanas kvalitāte, tīkla nosaukums un IP adrese.
- Neu einrichten  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. Jūs atiestatāt tīkla iestatījumus un uzreiz iestatāt jaunu tīkla savienojumu.

- Zurücksetzen  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.  
Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja cepeškrāsni utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrāsni. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt cepeškrāsnij.
- Einrichten  
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja vēl nav savienojuma ar WLAN bezvadu lokālo tīklu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

## Fernsteuerung

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

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

# Einstellungen

## RemoteUpdate

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

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

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

### Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

## RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

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

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate atjaunināšanas laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:

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

## Softwareversion

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

## Händler

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

## Messeschaltung

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


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

## Werkeinstellungen

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

# Kurzzeit

## Funkcijas Kurzzeit izmantošana


Atgādinājuma laika  iespēju 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).

Maksimāli iestatāmais atgādinājuma laiks ir 59:59 min.

### Atgādinājuma laika iestatīšana


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


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

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

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


Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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

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

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


Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Izvēlieties skārientaustiņu .

Skaņas un gaismas signāli tiek izslēgti.

## Atgādinājuma laika mainīšana


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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar OK.














Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

## Atgādinājuma laika dzēšana

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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

## 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
 Weitere   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Weitere   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Ober-/Unterhitze	180 °C	30–280 °C
 Unterhitze	190 °C	100–280 °C
 Grill groß	240 °C	200–300 °C
 Umluftgrill	200 °C	100–260 °C
 Automatikprogramme		
 Pyrolyse		

# Padomi elektroenerģijas taupīšanai

## Gatavošanas procesi

- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc 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 produktu 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.



## 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 rādījums vai arī displejs ir tumšs (skatīt nodaļu Einstellungen).

# Apkalpošana

## Vienkārša lietošana

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

Uz īsu laiku tiek parādīts darbības režīms un pēc tam ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

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

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

## Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

## Temperatūras maiņa

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

- Mainiet temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar *OK*.

**Norāde:** Ja ir ieprogrammēts gatavošanas laiks, vispirms ar skārienaustiņu  $\hookleftarrow$  ir jāaizver gatavošanas laika izvēlne. Pēc tam var mainīt temperatūru ar grozāmo regulatoru < >.

Beigās nospiediet skārienaustiņu  $\oplus$ , lai atkal tiktu parādīts gatavošanas laiks.

## Gatavošanas laiku iestatīšana

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

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

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

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

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

## Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

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

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

## Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

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

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

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

# Apkalpošana

## Gatavošanas procesa pārtraukšana




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

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


## Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana


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

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.



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

## Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot darbības režīmu Booster , var saīsināt uzkarsēšanas fāzi.

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

Citādi šo ēdienu virspuse tiks apbrūnināta pārāk ātri.

- Ar darbības režīmu regulatoru izvēlieties darbības režīmu  Weitere.
- Apstipriniet Booster  ar OK.
- Izvēlieties temperatūru.
- Pārejiet uz vēlamo darbības režīmu pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- Ievietojiet ēdienu krāsns kamerā.

## Automātisko programmu izmantošana

Automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Atbilstošās receptes ir pieejamas lietošanas un montāžas instrukcijas beigās nodaļā "Receptes Automatikprogramme".

- Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Izvēlieties nepieciešamo automātisko programmu.
- Apstipriniet ar OK.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

## Norādījumi par izmantošanu

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

# Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību. 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 "Aprīkojums"). Virsmas ar PerfectClean pārklājumu parasti nav jāietauko vai jāizklāj ar cepamo papīru.

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

## Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

### Temperatūras izvēle

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

### Gatavošanas laika izvēle

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

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

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


## Norādījumi par darbības režīmiem

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

### Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

### Heißluft plus izmantošana

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

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

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

### Ieteikumi

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

### Intensivbacken izmantošana

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

**Neizmantojiet** šo darbības režīmu, lai ceptu plakanus konditorejas izstrādājumus.

- Iebīdīet kūkas 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

### Ober-/Unterhitze izmantošana

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

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

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

### Eco-Heißluft izmantošana

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

- Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.

# Cepešu cepšana

## Ieteikumi cepšanai

- Varat izmantot jebkurus karstumizturīga materiāla traukus, piemēram, cepešu trauku, cepamos katlus, stikla veidnes, tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņus, romiešu katlus, universālo plāti, režģi un/vai grila un cepamo plāti (ja tāda ir), kas ir novietoti uz universālās plāts.
- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkar-sēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kame-ras uzkar-sēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, ce-pešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepša-nas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tiek saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērces ga-tavošanai.
- Ja izmantojat **tuneļveida cepšanas foliju vai maisiņu**, ņemiet vērā norā-dījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi vai va-lēju cepamtrauku**, liesu gaļu var ap-ziest ar taukiem, aplikt tai apkārt spe-ķa šķēles vai to iespeļot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievie-tojiet gatavošanas traukā. Pārliciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārleļiet ar eļļu vai taukiem. Lielu, liesu cepešu (2–3 kg) un treknu putnu gatavošanai pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.
- Cepšanas laikā nedrīkst pievienot pā-rāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ietekmē gaļas **apbrūnināšanu**. Ap-brūninājums veidojas cepšanas beig-gās. Gaļa tiks intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņem-siet trauka vāku.



- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārklājiet to un ļaujiet aptuveni 10 mi-nūtes **nostāvēties**. Tad griešanas lai-kā iztecēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu gaļas** āda kļūs kraukšķīga, ja 10 minūtes pirms cepšanas laika bei-gām ieziedīsiet cepeti ar vāju sāls-ūdeni.

## Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir pieejamas šī do-kumenta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras dia-pazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā at-šķirīgi gatavošanas trauki, gaļas ga-balu izmēri un gatavošanas specifika.

## Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatū-ru. 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 zemā-ku temperatūru, nekā ir norādīts gata-vošanas tabulā. Cepšanas process būs mazliet ilgāks, taču gaļa izcep-sies vienmērīgi un garoziņa nebūs pā-rāk bieza.
- Cepšanai uz režģa izvēlieties par ap-mēram 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.



## Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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 silts 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 atdziest. Vadības elementi sakarst.

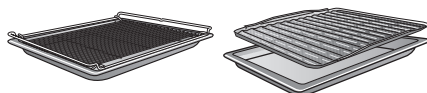
Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

## 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 nepielauj 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 puses.  
Lai grilēšanas laiki pārmērīgi neatšķirtos, šķelēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai grilējamie produkti nav gatavi.
- **Lai pārbaudītu gatavību**, uzspiediet gaļai ar karoti. Tā var konstatēt, cik dziļi gaļa ir gatava.

### - angļu/vāji apcepta

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

### - vidēji apcepta

Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.

### - stipri apcepta

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

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

## Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par 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 apcepšanai.


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

### Umluftgrill izmantošana

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

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

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību. Apbrūniniet picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltaini dzeltenai, nevis tumši brūnai krāsai.

Darbības režīmā AirFry  gatavojamais ēdiens tiek fritēts ar karstu gaisu. AirFry režīms ir saudzīga gatavošanas metode, ar kuru var iegūt vienmērīgi kraukšķīgu gatavošanas rezultātu.

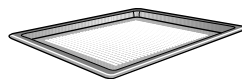
Tādēļ AirFry režīms ir īpaši piemērots saldētu produktu, piemēram, frī kartupeļu, krokešu vai līdzīgu ēdienu, gatavošanai.

Par citām daudzveidīgajām lietošanas iespējām uzzināsiet nodaļā “Receptes AirFry”, kā arī gatavošanas tabulās “Pikanti ēdieni” un “Putnu gaļa, zivis”.

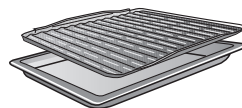
## Piederumi

- **Nepilošiem gatavojamajiem ēdieniem**, piemēram, frī kartupeļiem, izmantojiet perforēto Gourmet cepšanas un AirFry plāti.

Pateicoties Gourmet cepšanas un AirFry plāts perforācijai, gatavojamais ēdiens kļūst brūns un kraukšķīgs no visām pusēm.



- **Pilošam gatavojamajam ēdienam**, piemēram, vistu stilbiņiem, izmantojiet universālo plāti, uz kuras ir uzlikts režģis vai cepešu plāts (ja tāda ir). Grila un cepešu plāts nepieļauj nopīļušās cepeša sulas piedegšanu, ļaujot to vēlāk izmantot lietderīgi. Ieziediet grila un cepešu plāti ar eļļu un uzlieciet gatavojamo produktu.




- Vienmēr novietojiet gatavojamos ēdienus cepamās veidnes vidū uz režģa.

## Padomi par AirFry

- Neatkausējiet saldētos produktus.
- Centieties gatavojamo produktu uz perforētās Gourmet cepšanas un AirFry plāts vai grilēšanas un cepešu plāts izkārtot vienmērīgi un pēc iespējas vienā kārtā.
- Ievietojiet gatavojamo ēdienu iepriekš neuzkarsētā krāsns kamerā.  
Ja gatavojamais ēdiens neizdodas pietiekoši kraukšķīgs, nākamajā reizē varat iepriekš uzsildīt krāsns kameru.
- Gatavojiet tikai vienā līmenī.  
Gatavojot vairākos līmeņos, mitruma līmenis krāsns kamerā kļūst pārāk augsts un gatavojamais ēdiens nekļūs kraukšķīgs.
- Gatavojamo produktu parasti ievieto 2. ievietošanas līmenī.  
Ja vēlaties augstāku apbrūnināšanas pakāpi no augšpusē, nākamajā gatavošanas reizē varat izvēlēties augstāku ievietošanas līmeni.
- Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, apgrieziet produktus, piemēram, frī kartupeļus.  
Lai atcerētos laiku, iestatiet laika atgādinājumu.

## Darbības režīma AirFry izmantošana

- Centieties gatavojamo produktu uz perforētās Gourmet cepšanas un AirFry plāts vai grilēšanas un cepešu plāts izkārtot vienmērīgi un pēc iespējas vienā kārtā.
  - Iebīdīet gatavojamo produktu 2. ievietošanas līmenī.
  - Ar darbības režīmu regulatoru izvēlieties darbības režīmu  Weitere.
  - Ar grozāmo regulatoru izvēlieties AirFry.
  - Apstipriniet ar OK.
- Tiek parādīta ieteicamā temperatūra.
- Mainiet ieteicamo temperatūru atbilstoši norādēm receptē vai gatavošanas tabulā.
  - Gatavošanas laika beigās pārbaudiet, vai gatavojamais ēdiens ir pietiekoši kraukšķīgs un brūns.


## 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 vārģiem liellopa gaļas, cūkgaļas, teļa vai jēra gaļas gabaliem, kam ir nepieciešama īpaši precīza gatavošana.

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

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

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

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


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


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

## Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.

- Iebīdiet universālo plāti ar režģi 2. 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 apcepiet 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 cimodus.

- 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 Heiðluft 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


### Kaltēšana

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






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






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


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

- Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos. Iebīdiēt žāvējamos produktus līmeņos 1+3. Ja lietojat režģi un universālo plāti, iebīdiēt universālo plāti zem režģa.
- Atlasiet Heiβluft 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,  Heiβluft plus  Ober-/Unterhitze

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

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazemīniet temperatūru.

### Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Izņemot žāvējamos produktus, lietojiet virtuves cimds.


- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

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

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

## Dziļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdieni

### Ieteikumi frī kartupeļu, krokešu un līdzīgu ēdienu gatavošanai

Gatavojiet šos saldētos produktus darbības režīmā AirFry  (skatiet nodaļu "AirFry").

### 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.


### Dziļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

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


- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru.
- Iebīdiet ēdienu iepriekš uzkaršētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.


- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

## Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmantojiet režīmu Heiðluft plus .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.


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


 Apdedzināšanās risks!

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

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.

# 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. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. It īpaši cepeškrāsns tīrīšanas 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 tīrīšanas līdzekļa atliekas.

## Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīrīšanas līdzekļus priekšpusei;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);

- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda beržamos.

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt. Vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīrīšanu, var padarīt tīrīšanu 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 tīrīšana būtu vieglāka, ir ieteicams demontēt:

- durvis;

- atbalsta režģi kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

## 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 piemērotus līdzekļus.

- Notīriet piecepušās atliekas ar skrāpi stikla tīršanai vai nerūsējošā tērauda beržamo (piemēram, Spontex Spiri-

nett), 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.

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

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

# Tīrīšana un kopšana

## 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, izmantojiet funkciju Pyrolyse .

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

Ir pieejamas 3 pirolīzes pakāpes ar dažādu ilgumu:

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

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

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

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

## Pirolīzes tīrīšanas sagatavošana

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

Pirms pirolīzes tīrīšanas 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 tīrīšanas uzsākšana

 Bīstami izgarojumi var izraisīt savainojumus.

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


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

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pirolīzes tīrīšanas procesā cepeškrāsns sasilst vairāk nekā parastā režīmā.

Neļaujiet bērniem pirolīzes tīrīšanas laikā pieskarties cepeškrāsnij.

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

Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

- Apstipriniet ar OK.

Pirolīzes tīrīšanu var sākt nekavējoties vai mainīt tās sākuma laiku.

# Tīrīšana un kopšana

## Pirolīzes tīrīšanas nekavējoša uzsākšana



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

Pirolīzes tīrīšana tiek sākota.

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

Krāsns kameras apgaismojums pirolīzes tīrīšanas laikā netiek ieslēgts.


Tiek parādīts atlikušais pirolīzes tīrīšanas laiks. To nevar mainīt.

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

## Pirolīzes tīrīšanas vēlāka uzsākšana

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

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

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

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


## Pirolīzes tīrīšanas pabeigšana

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

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

- Izslēdziet cepeškrāsni.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pēc pirolīzes tīrīšanas cepeškrāsns vēl ir ļoti karsts. Apdegumus var gūt no sildelementiem 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 berzamo (piemēram, Spontex Spirinett) un trauku mazgājamo līdzekli.



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

Ja vien iespējams, netīriet stiklšķiedras auduma blīvējumu.

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


Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus.

## Pirolīzes tīrīšanas pārtraukšana

Pēc pirolīzes tīrīšanas pārtraukšanas durvis paliek bloķētas, kamēr temperatūra krāsns kamerā nepazeminās zem 280 °C.

Pirolīzes tīrīšanas pārtraukšanu izraisa šādi notikumi:

- darbības režīma izvēles slēdža pagriešana cita režīma pozīcijā vai pozīcijā **0**;

Ja vēlaties no jauna sākt pirolīzes tīrīšanu, pagrieziet darbības režīma izvēles slēdzi stāvoklī Pirolīze .

- darbības režīmu regulatora pagriešana cita režīma stāvoklī;

Lai varētu lietot citu darbības režīmu, krāsns kameras temperatūrai jābūt zemākai nekā 280 °C. Līdz tās sasniegšanai displejā būs redzams paziņojums Abkühlen.

- strāvas padeves pārtraukums.

Pēc strāvas padeves atjaunošanas Vorgang abgebrochen ir redzams tik ilgi, līdz krāsns kameras temperatūra kļūst zemāka nekā 280 °C. Pēc tam durvis tiek atbloķētas.

- Ja vēlaties pirolīzes tīrīšanu sākt vēlreiz, apstipriniet ar **OK**. Pēc tam var vēlreiz izvēlēties un uzsākt nepieciešamo pirolīzes tīrīšanu.

# Tīršana un kopšana

## Durvju demontāža

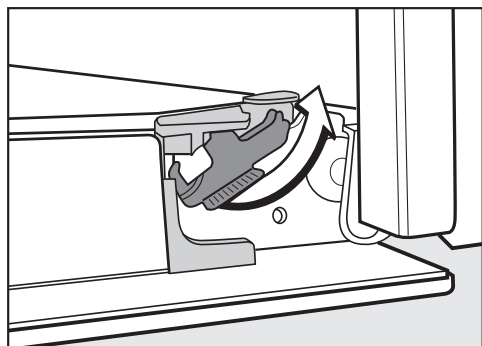
Durvis sver apm. 10 kg.



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 skrāpļus.

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

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

Durvju stikla plāksnes nepareizi iemontējot atpakaļ, var sabojāt cepeškrāsni.

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

Cepeškrāsns tīršanas līdzekļi var bojāt alumīnija profilu virsmas.

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

Ja durvju stikli nokrīt zemē, tie var saplīst.

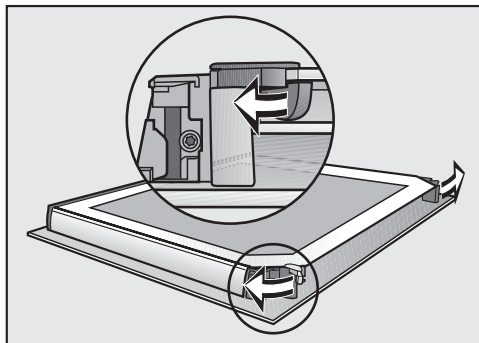
Rīkojieties uzmanīgi ar demontētajiem durvju stikliem.

⚠ Durvju aizciršanās var radīt savainojumus.

Durvis var aizcirsties, ja tās jauksiet ārā nedemontējot.

Pirms durvju izjaukšanas vienmēr demontējiet tās.

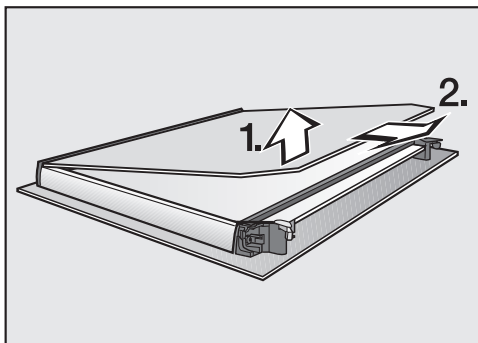
- Lai nesaskrāpētu durvju ārējo stiklu, novietojiet to uz mīksta pamatnes (piemēram, trauku dvieļa). Ir vēlams durvju rokturi novietot blakus galda malai, lai durvju stikls at-rastos līdzienā stāvoklī un tīršanas laikā nesaplīstu.



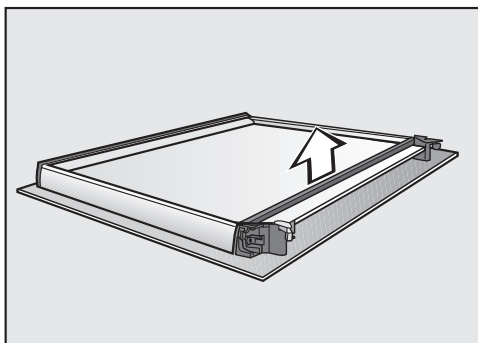
- Pagriežot uz ārpusi, atveriet abus durvju stiklu fiksācijas elementus.

Secīgi demontējiet durvju iekšējo stiklu un abus vidējos stiklus:

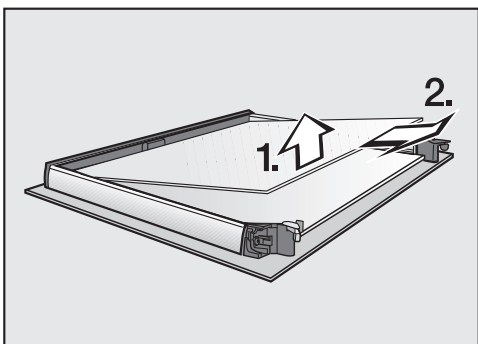
## Tīršana un kopšana



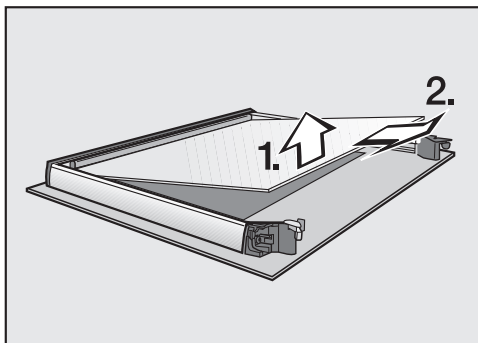
- **nedaudz** paceliet durvju iekšējo stiklu un izņemiet to no plastmasas līstes;



- noņemiet blīvējumu;



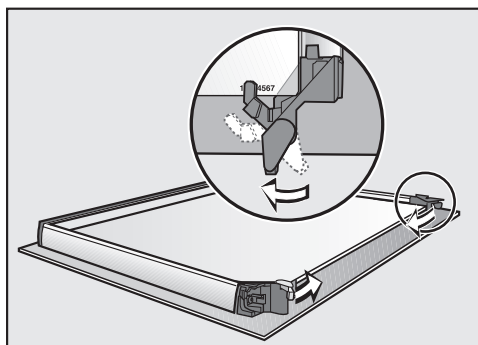
- **nedaudz** paceliet augšējo iekšējo stiklu un izņemiet to;



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

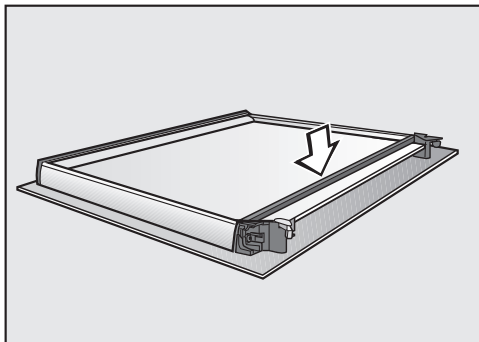
Abi vidējie durvju stikli ir vienādi. Pareizas montāžas nolūkā uz durvju stikliem ir uzdrukāts materiāla numurs.

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

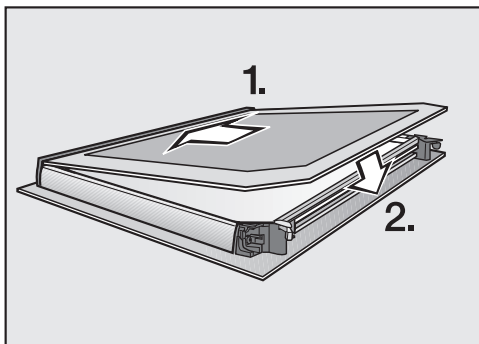


- Durvju stikla fiksācijas elementi ir jāpagriež uz iekšpusi tā, lai šie elementi atrastos uz apakšējā no abiem vidējiem durvju stikliem.

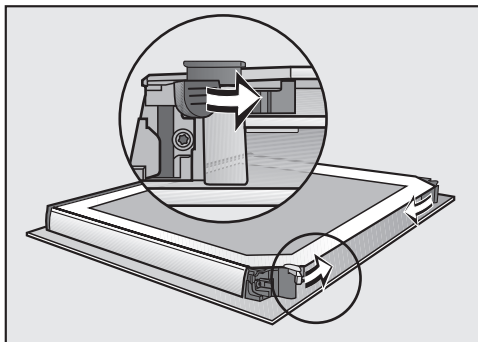
- Augšējais no abiem vidējiem durvju stikliem ir jānovieto tā, lai materiāla numurs būtu izlasāms (nevis spoguļattēlā).  
Durvju stiklam ir jāatrodas uz fiksācijas elementiem.



- Uzlieciet blīvējumu.



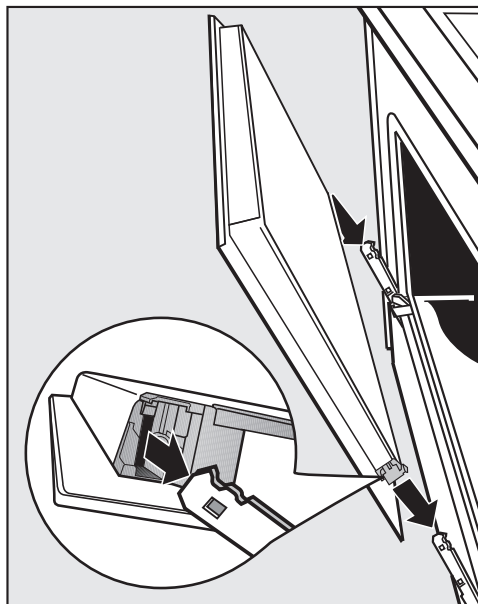
- Iebīdīet durvju iekšējo stiklu plastmasas līstē tā, lai matēti apdrukātā puse būtu vērsta uz leju, un ievietojiet durvju iekšējo stiklu starp fiksācijas elementiem.



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

Durvis ir atkal saliktas kopā.

### Durvju montāža

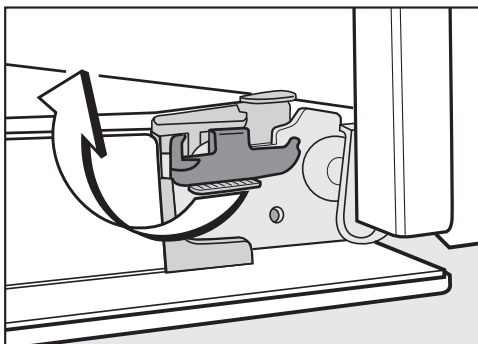


- Satveriet durvis aiz sāniem un novietojiet uz eņģu stiprinājumiem. Uzmanieties, lai ceļot tās nesasvērtos.
- Pilnībā atveriet durvis.

## Tīršana un kopšana

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

Pēc durvju ievietošanas obligāti bloķējiet fiksācijas skavas.



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

## Atbalsta režģu ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm demontāža

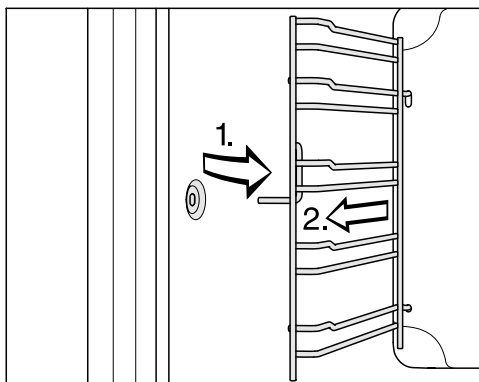
Atbalsta režģus var demontēt kopā ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm (ja tādas ir).

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

⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. 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.



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

Vietnē [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) var saņemt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu.


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

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejs ir aptumšots.</b>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Tageszeit   Anzeige   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit   Anzeige   Ein.</li> </ul> <p>Cepeškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
<b>Nav dzirdams skaņas signāla tonis.</b>	<p>Signālu toni ir izslēgti vai iestatīti pārāk kļu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēdziet signālu tonus vai palieliniet to skaļumu ar Lautstärke   Signaltöne.</li> </ul>
<b>Krāsns kamera nekarst.</b>	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms.</p> <p>Varat izvēlēties darbības režīmus un skārienaustiņus, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler   Messeschaltung   Aus.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams paziņojums</b> Inbetriebnahmesperre  .	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apstipriniet ar OK.</li> </ul> <p>Tiek parādīts Drücken Sie 6 Sek. „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atslēdziet ieslēgšanas bloķēšanu vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes turot nospiestu skārienaustiņu OK.</li> <li>■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Inbetriebnahmesperre    Aus.</li> </ul>


## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> 12:00.	Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 5 minūtes. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Diennakts laiks”).</li> </ul> Gatavošanas procesu ilgums ir jāievada vēlreiz.
<b>Displejā ir redzams paziņojums</b> Netzausfall.	Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru stāvoklī <b>0</b>.</li> <li>■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> Maximale Dauer erreicht.	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktīvā ārkārtas izslēgšana. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apstipriniet ar <i>OK</i>.</li> </ul> Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.
<b>Displejā ir redzams rādījums</b>  Fehler <b>F32</b> .	Nedarbojas iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni. Pēc tam atkal sāciet vēlamo pirolīzes tīrīšanu.</li> <li>■ Ja norādījums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums</b>  Fehler <b>F33</b> .	Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.</li> <li>■ Ja iekārtas durvīņu atbloķēšana nedarbojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļūdas kods.</b>	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Saizieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.</b>	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība”).
<b>Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.</b>	Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.</li> </ul>



Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.</b></p>	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru.</li> </ul> <p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.</li> </ul>
<p><b>Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.</b></p>	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai nepareizs ievietošanas līmenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts piemērots ievietošanas līmenis.</li> </ul> <p>Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gaišas vai spīdīgas veidnes nav pārāk labi piemērotas režīmam Ober-/Unterhitze . Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.</li> </ul>
<p><b>FlexiClip izvelkamās vadotnes ir grūti iebīdāmas vai izvelkamas.</b></p>	<p>FlexiClip izvelkamo vadotņu gultņos nav pietiekami daudz smērvielas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieļļojiet gultņus ar Miele īpašo smērvielu. Tikai Miele īpašā smērviela ir piemērota augstajām temperatūrām krāsns kamerā. Citas smērvielas saskarot var sacietēt un nobloķēt FlexiClip izvelkamās vadotnes. Miele īpašo smērvielu var iegādāties pie Miele specializētā tirgotāja vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
<p><b>Pēc pirolīzes tīrīšanas krāsns kamerā vēl ir netīrumi.</b></p>	<p>Pirolīzes tīrīšanas laikā netīrumi tiek sadedzināti un pāri paliek pelni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Pēc pirolīzes tīrīšanas procesa durvis nevar atvērt.</b>	<p>Neatveras iekārtas durvju bloķēšana pirolīzes tīrīšanai.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pagrieziet darbības režīmu regulatoru pozīcijā <b>0</b>.</li><li>■ Ja durvju bloķēšana neatveras, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.</li></ul>
<b>Krāsns kameras apgaismojums neieslēdzas.</b>	<p>Ir bojāta halogēnā spuldze.</p> <div data-bbox="404 411 1039 639" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas vai izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus.</li><li>■ Pagrieziet spuldzes pārsegu par vienu ceturtdaļpagriezieni pa kreisi un izvelciet to kopā ar blīvgredzenu no korpusa virzienā uz leju.</li><li>■ Nomainiet halogēno spuldzi (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, cokols G9).</li><li>■ Ievietojiet spuldzes pārsegu kopā ar blīvgredzenu korpusā un nostipriniet to, pagriežot pa labi.</li><li>■ Atkal pievienojiet cepeškrāsni pie elektrotīkla.</li></ul>

Vietnē [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) var iegūt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu un Miele rezerves daļām.

## Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumus var pieteikt tiešsaistē vietnē [www.miele.lv/service](http://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.

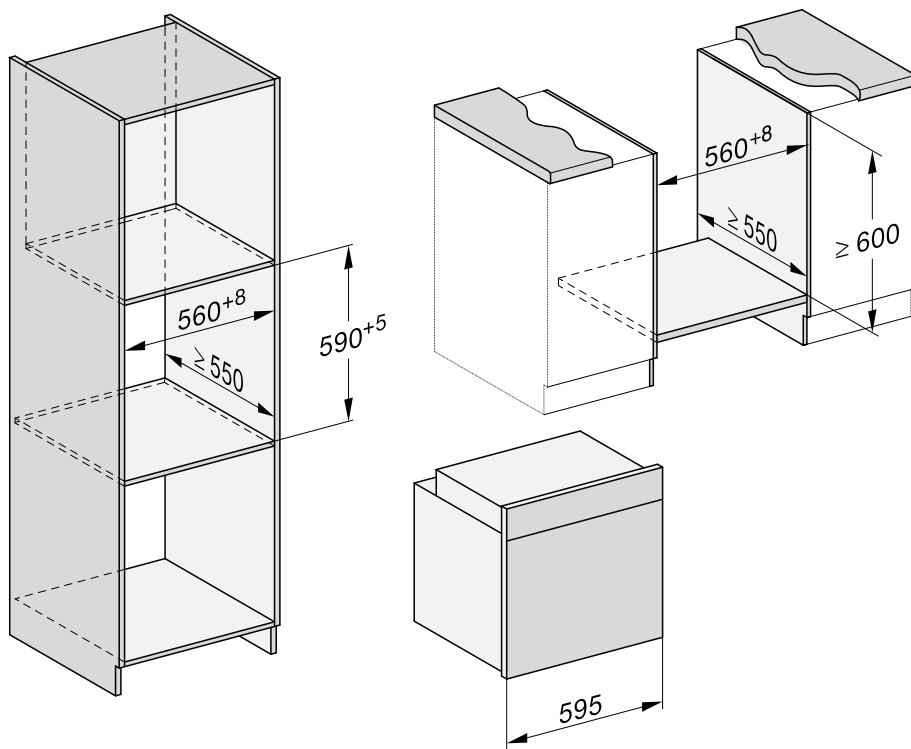
# Uzstādīšana

## Iebūvēšanas izmēri

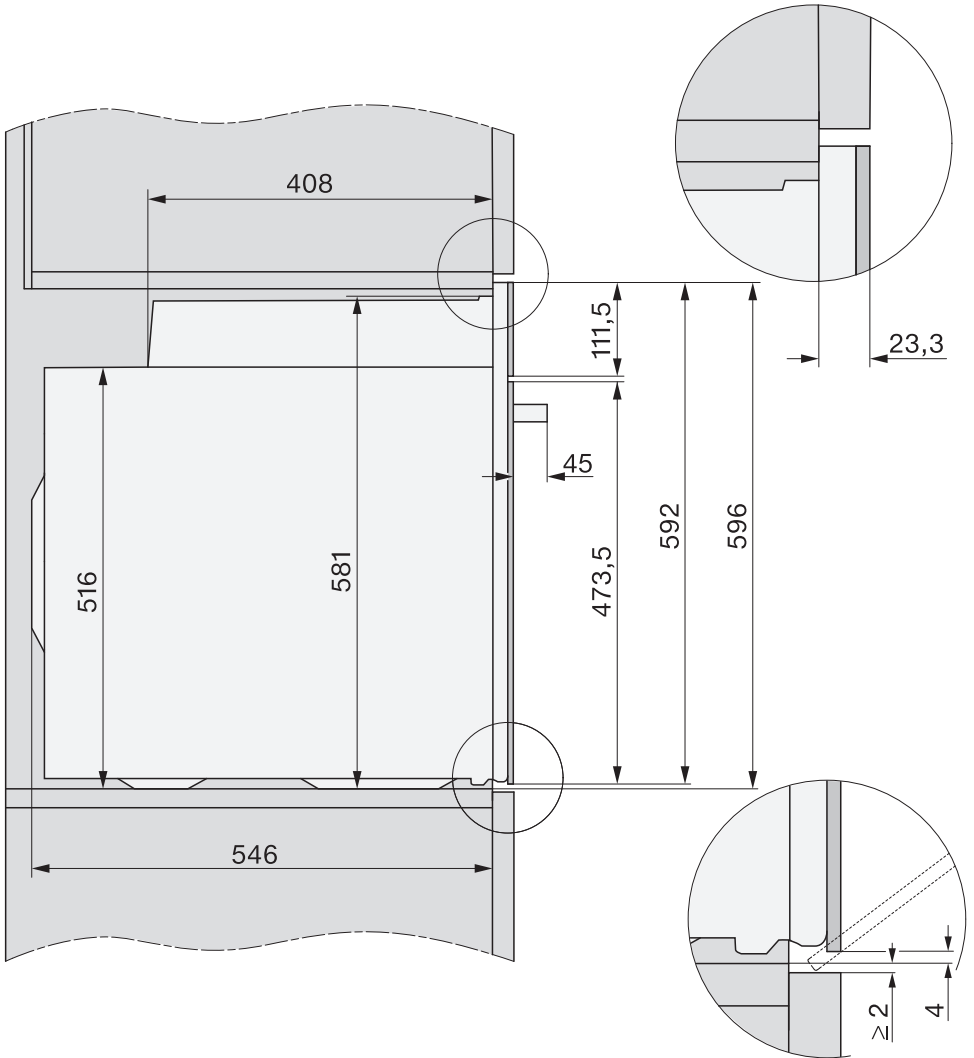
Izmēri ir norādīti milimetros.

### 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.

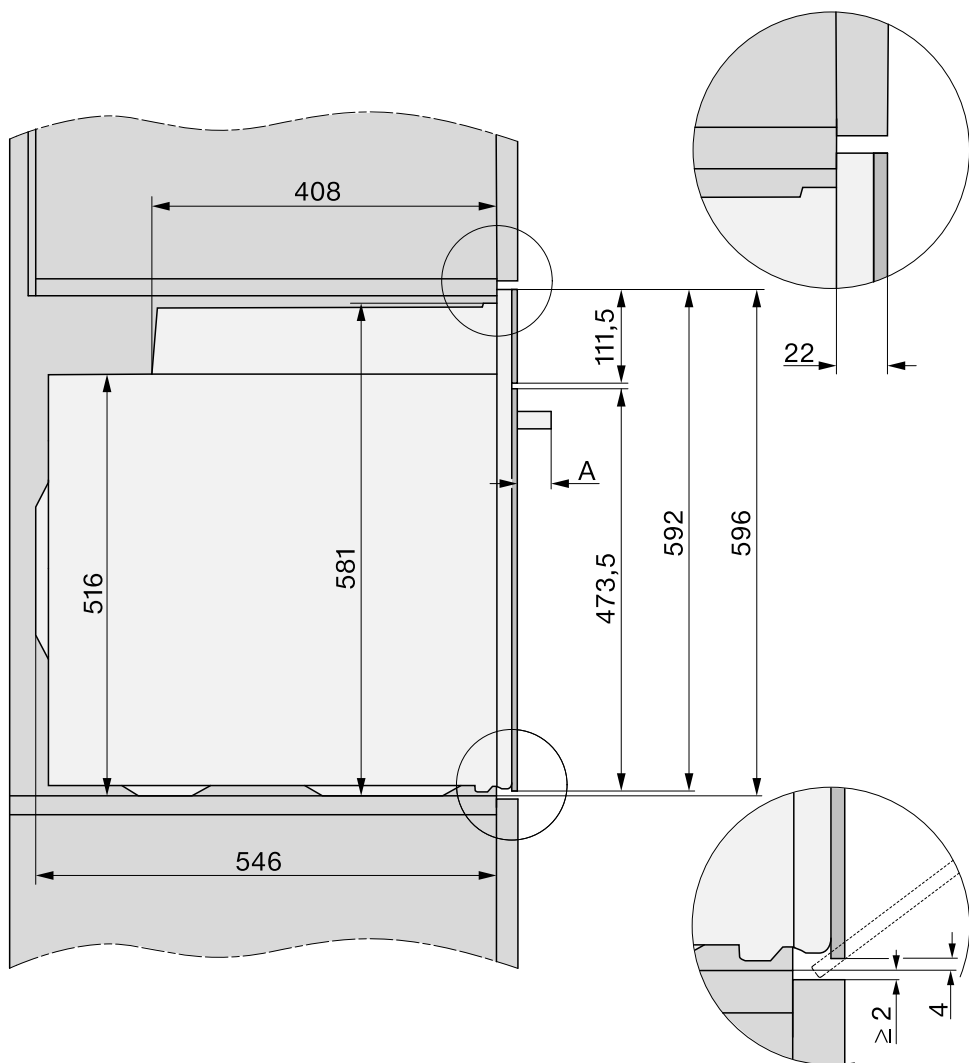


## Sānskats H 24xx



# Uzstādīšana

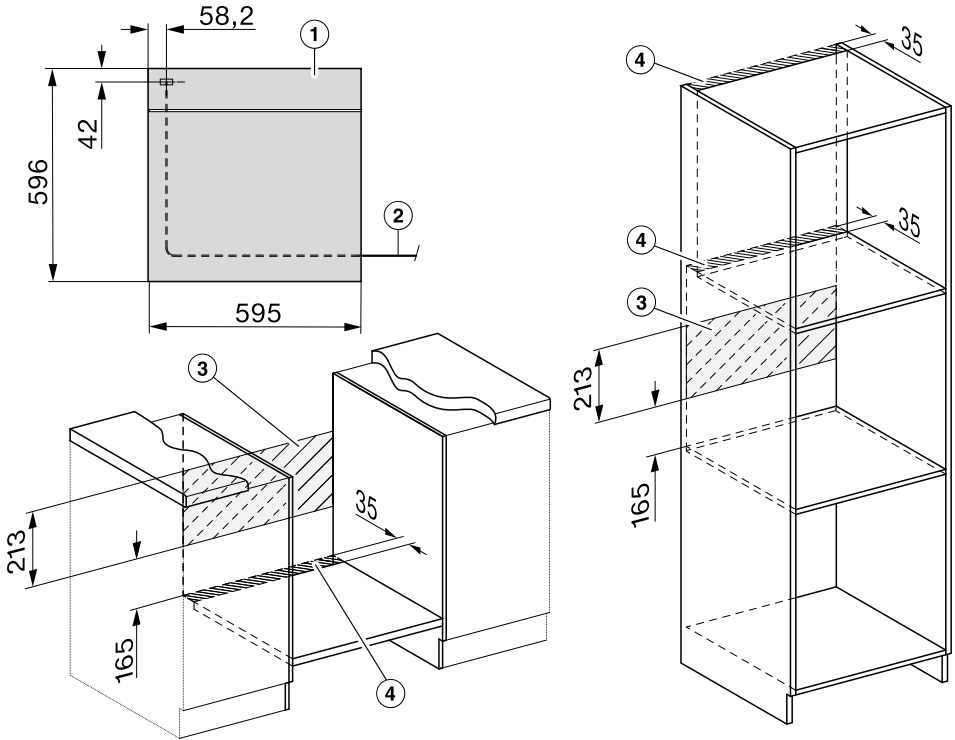
Sānskats H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Pieslēgumi un ventilācija



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

# 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.

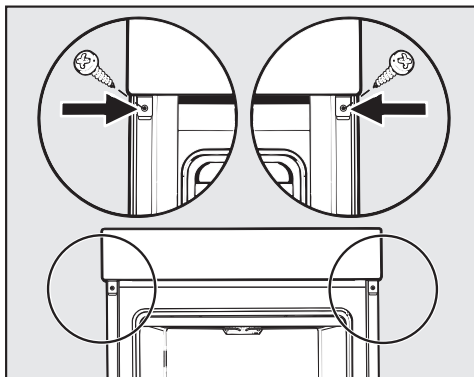
- Pieslēdziet cepeškrāsns elektrotīklam.

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 krānsnītes priekšpusē. Šiem datiem ir jāatbilst attiecīgajiem elektrotīkla parametriem.

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādiet:

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

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

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

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

## Cepeškrāns

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 plātis)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Mazas kūciņas* (1 plāts)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Mazas kūciņas* (2 plātis)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Smilšu kūka (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, taisnstūrains veidne, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmora kūka, riekstu kūka (režģis, vaingaveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Augļu kūka (1 plāts)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Augļu kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25





Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, 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.


- Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.
- Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāti dažādos laikos.

## Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		🌡️ (°C)	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 (min.)
			+HFC	-HFC	
Apaļie cepumi (1 plāts)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Apaļie cepumi (2 plāts)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Krēpeles* (1 plāts)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Krēpeles* (2 plāts)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tortes pamatne (režģis, tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Siera kūka (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Ābolu pīrāgs* (režģis, saliekamā veidne, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Pārklātā ābolkūka (režģis, saliekamā veid- ne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Augļu kūka ar glazūru (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45




















 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, <sup>5</sup><sub>1</sub> Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C), 🕒 Gatavošanas laiks,  Heißluft plus,  Eco-Heißluft,  Ober-/Unterhitze,  Intensivbacken

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.


- Izmantojiet matētu tumšu cepamo veidni un novietojiet to režģa centrā.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Ievietojiet FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 70-C (ja tās ir pieejamas) apakšējā ievietošanas līmenī.
- Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.

# Gatavošanas tabulas








## Rauga mīkla

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

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, <sup>5</sup> 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)					
		+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 plāts)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>


 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

- 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)					
		+HFC	-HFC		
Biskvīta pamatne (2 olas) (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Biskvīta pamatne (4–6 olas) (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Ūdens biskvīts* (režģis, saliekamā veidne, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Biskvīta plāksne (1 plāts)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20

 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 .

# 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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Mandeļu bezē (1 plāts)		120–130	1	2	25–50
Mandeļu bezē (2 plātis)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Bezē cepumi (1 plāts, 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Bezē cepumi (2 plātis, uz katras 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra,  5  
1 Ievietošanas līmenis (+HFC: ar FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip izvelkamajām vadotnēm HFC 70-C),

🕒 Gatavošanas laiks,  Heiðluft plus

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

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

## Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		Temperatūra (°C)	Ievietošanas līmenis <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Gatavošanas laiks (min.)
			+HFC	-HFC	
Krēpeles, pikantās (1 plāts)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Sīpolu rausis (1 plāts)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 plāts)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Dziļi sasaldēta pica, iepriekš izcepta (režģis)		200–210	1	2	20–25
Graudziņi* (režģis)		300	–	3	6–9
Sacepumi / gratēni (piemēram, grauz- diņi) (režģis uz universālās plāts)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Grilēti dārzeņi (režģis uz universālās plāts)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Dārzeņu ragū (1 universālā plāts)		180–190	1	2	40–60
Frī kartupeļi, saldēti <sup>1</sup> (perforētā Gour- met cepšanas un AirFry plāts)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Kroketes, saldētas <sup>1</sup> (perforētā Gourmet cepšanas un AirFry plāts)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>


















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, | Weitere | AirFry










\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

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

# Gatavošanas tabulas

## Liellopa gaļa


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

 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>10</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heißluft,  Grill groß


\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Izmantojiet režģi un universālo plāti.

2 Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.

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

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

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

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

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















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

9 Kad ir pagājusī puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.


<sup>10</sup> Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.



## Teļa gaļa


















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










 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>7</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra, <sup>2</sup> Heiļluft plus, <sup>2</sup> Ober-/Unterhitze


- Izmantojiet režģi un universālo plāti.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- Iepriekš karšējiet krāsns kameru 120 °C temperatūrā 15 minūtes. Pazeminiet temperatūru pēc gatavojamā produkta ievietošanas.
- 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.
- Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Gatavošanas tabulas












## Cūkgaļa

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


 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>10</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra,  Heiðluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Eco-Heiðluft,  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 grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- Ja izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

## Jēra gaļa, medījuma gaļa

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

 Darbības režīms,  Temperatūra, <sup>5</sup> Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks, <sup>6</sup> Produkta vidusdaļas temperatūra,  Ober-/Unterhitze

- 1 Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.
- 2 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt 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 izmantojat pārtikas termometru, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Gatavošanas tabulas















## Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)		Temperatūra (°C)	Levietošanas līmenis	Gatavošanas laiks (min.)	Produkta vidusdaļas temperatūra (°C)
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (universālā plāts)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Cālis, apm. 1,2 kg (režģis uz universālās plāts)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 2 kg (cepešu trauks)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Putna gaļas cepetis, apm. 4 kg (cepešu trauks)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Vistu stilbiņi (grilēšanas un cepešu plāts uz universālās plāts)		190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (universālā plāts)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (universālā plāts)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Zivs fileja folijā, 200–300 g (universālā plāts)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Zivju pirkstiņi, saldēti <sup>1</sup> (perforētā Gourmet cepšanas un AirFry plāts)		220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–



Darbības režīms, Temperatūra, Levietošanas līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Heißluft plus, Umluftgrill, Ober-/Unterhitze, Eco-Heißluft, Weitere | AirFry

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

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

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

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, <sup>5,6</sup> 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 ēdienu, kad ir pagājis īsākais norādītais gatavošanas laiks.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu. Šim nolūkam neizmantojiet darbības režīmu Booster .
- 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).
- 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 plāts dažādos laikos.
- Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.


# Informācija pārbaudes institūcijām

## Energoefektivitātes klase

Energoefektivitātes klase ir noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

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 palīgīdzekļi. Parastā ikdienas lietošanā šis trūkums nerodas.

## Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

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

MIELE	
<b>Modeļa nosaukums/apzīmējums</b>	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	
A+++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (vismazākā 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 siļtuma avotu skaits	electric
Cepeškrāsns tilpums	76 l
Iekārtas masa	47,0 kg

## Automātisko programmu receptes

---

Turpinājumā ir apkopotas automātiskajās programmās gatavojamās receptes.

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

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

# Automātisko programmu receptes

---

## Smalkā ābolkūka

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Pildījumam

500 g ābolu, skābenu

2 ēdamkarotes citronu sulas

### Mīklai

150 g sviesta | mīksta

150 g cukura

8 g vaniļas cukura

3 olas, M izmērs

150 g kviešu miltu, 405. tips

½ tējkarotes cepamā pulvera

### Veidnei

1 tējkarote sviesta

### Apkaisīšanai

1 ēdamkarote pūdercukura

### Piederumi

Režģis

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Siets, smalks

### Gatavošana

Nomizo ābolus un sadala četrās daļās. Izliektajā pusē iegriež ar aptuveni 1 cm atstatumu, sajauc ar citrona sulu un atliek malā.

Ietauko saliekamo veidni.

Aptuveni 2 minūtēs sajauc sviestu, cukuru un vaniļas cukuru krēmveida masā. Pa vienai pievieno olas un katru ie-  
maisa ½ minūti.

Sajauc miltus ar cepamo pulveri, tad ar pārējām sastāvdaļām.

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

Saliekamo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

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

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Apfelkuchen fein

Programmas ilgums: 55 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 165–175 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: nē

Garzeit: 45–55 minūtes

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

### Norāde

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



## Biskvīta pamatne

Gatavošanas laiks: 75 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Mīklai

4 olas, M izmērs

4 ēdamkarotes ūdens | karsta

175 g cukura

200 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējkarote cepamā pulvera

### Veidnei

1 tējkarote sviesta

### Piederumi

Režģis

Siets, smalks

Saliekamā veidne, Ø 26 cm

Cepamais papīrs

### Gatavošana

Olas baltumu atdala no dzeltenuma.

Olu baltumus sakuļ ar ūdeni līdz ļoti stingrai konsistencei. Lēnām iebirdina cukuru. Sakuļ un iecilā olas dzeltenu-  
mu.

Ievieto režģi krāsns kamerā. Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

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

Ietauko saliekamo veidni un ieklāj cepamo papīru. Ievieto un nogludina mīklu veidnē.

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

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

Apziež ar sagatavoto pildījumu.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Biskuitboden

Programmas ilgums: 36 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 160–170 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: jā

Garzeit: 30–40 minūtes

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

### Norāde

Lai pagatavotu šokolādes biskvīta pamatni, miltu maisījumam pievieno 2–3 tējkarotes kakao.

# Automātisko programmu receptes

---

## Biskvīta pamatņu pildījumi

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

### Biezpiena un krējuma pildījumam

500 g pārtikas biezpiena, 20 % tauku  
sausajā masā

100 g cukura

100 ml piena, 3,5 % tauku

8 g vaniļas cukura

1 citrons | tikai sula

6 želatīna plāksnītes, baltas

500 g saldā krējuma

### Apkaisīšanai

1 ēdamkarote pūdercukura

### Kapučīno pildījumam

100 g tumšās šokolādes

500 g saldā krējuma

6 želatīna plāksnītes, baltas

80 ml espresso

80 ml kafijas liķiera

16 g vaniļas cukura

1 ēdamkarote kakao

### Apkaisīšanai

1 ēdamkarote kakao

### Piederumi

Kūku paliktņi

Siets, smalks

### Biezpiena un krējuma pildījuma pagatavošana

Biezpiena un krējuma pildījumam samaisa biezpienu ar cukuru, pienu, vaniļas cukuru un citrona sulu. Želatīnu iemērc aukstā ūdenī, nospiež lieko mitrumu un pēc tam izšķīdina mikroviļņu krāsnī vai uz plīts ar zemu jaudas iestatījumu.

Želatīnam pievieno nedaudz biezpiena masas un samaisa.

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

Pirmo biskvīta pamatni novieto uz kūku paliktņa, uzliež biezpiena masu, uzliek otro biskvīta pamatni, uzliež biezpiena masu un uzliek trešo biskvīta pamatni. Kūku labi atdzesē. Pirms pasniegšanas pārkausa ar pūdercukuru.

### Kapučīno pildījuma pagatavošana

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

Pusi espresso un kafijas liķiera iemaisa želatīnā un iecilā krējumā.

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

Pirmo biskvīta pamatni novieto uz kūku paliktņa, nedaudz samitrina ar kafijas liķieri un espresso un apziež ar tumšo krēmu. Uzliek otro biskvīta pamatni, samitrina ar atlikušo šķidrumu un apziež ar gaišo krēmu. Uzliek trešo pamatni, apziež ar atlikto krēmu un apkaisa ar kakao.

### Norāde

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

## Marmora kūka

Gatavošanas laiks: 80 minūtes

Sastāvdaļas 18 gabaliem

### Mīklai

250 g sviesta | mīksta

200 g cukura

8 g vaniļas cukura

4 olas, M izmērs

200 g skābā krējuma

400 g kviešu miltu, 405. tips

16 g cepamā pulvera

1 šķipsniņa sāls

3 ēdamkarotes kakao

### Veidnei

1 tējkarote sviesta

### Piederumi

Apaļā kēksu veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Sajauc sviestu, cukuru un vaniļas cukuru krēmveida masā. Pa vienai pievieno olas un katru iemaisa ½ minūti. Pievieno skābo krējumu. Sajauc miltus ar cepamo pulveri un sāli un iemaisa pārējās sastāvdaļās.

Ietauko veidni un ievieto pusi mīklas.

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

Apaļo veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep kūku.

Ļauj kūkai atdzist veidnē 10 minūtes. Tad izņem no veidnes un ļauj atdzist uz režģa.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Marmorkuchen

Programmas ilgums: 55 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 150–160 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: nē

Garzeit: 50–60 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Automātisko programmu receptes

---

## Drumstalu kūka ar augļiem

Gatavošanas laiks: 150 minūtes

Sastāvdaļas 20 gabaliem

### Mīklai

42 g rauga, svaiga  
150 ml piena, 3,5 % tauku | remdens  
450 g kviešu miltu, 405. tips  
50 g cukura  
90 g sviesta | mīksta  
1 ola, M izmērs

### Pildījumam

1,25 kg ābolu

### Drumstalām

240 g kviešu miltu, 405. tips  
150 g cukura  
16 g vaniļas cukura  
1 tējkarote kanēļa  
150 g sviesta | mīksta

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

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

No mīklas izveido bumbu, ievieto vaļējā bļodā, apsedz ar mitru drānu un ievieto krāsns kamerā. Ļauj uzrūgt saskaņā ar 1. raudzēšanas fāzes iestatījumiem.

Nomizo ābolus, izņem serdi un sagriež daivās.

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

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

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

Kūku cep, līdz virsma kļūst zeltaini brūna.

### Iestatījums

#### Rauga mīklas raudzēšana

1. raudzēšanas fāze

Darbības režīms:

Temperatur: 30 °C

Raudzēšanas laiks: 30–45 minūtes

2. raudzēšanas fāze

Darbības režīms:

Temperatur: 30 °C

Raudzēšanas ilgums: 30 minūtes

#### Kūkas cepšana

#### Automātiskā programma

Auto | Streuselk. mit Obst

Programmas ilgums: 44 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms:

Temperatur: 180–190 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: nē

Garzeit: 40–50 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 2 |

-HFC 70-C: 3

#### Norāde

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

## Formiņu cepumi

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

### Sastāvdaļas

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

### Piederumi

Mīklas rullis  
Figūru veidnes  
2 cepamās vai universālās plātis

### Gatavošana

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

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

levieto cepumus krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Ausstechplätzchen |

1 Blech / 2 Bleche

Programmas ilgums ar 1 plāti: 25 minūtes

Programmas ilgums ar 2 plātīm: 26 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms : 

Temperatur: 140–150 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 25–35 minūtes

levietošanas līmenis ar 1 plāti:

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

levietošanas līmenis ar 2 plātīm:

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

#### Norāde

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

# Automātisko programmu receptes

---

## Smilšu cepumi

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 50 gabaliem (2 plātis)

### Sastāvdaļas

160 g sviesta | mīksta

50 g cukura, brūnā

50 g pūdercukura

8 g vaniļas cukura

1 šķipsniņa sāls

200 g kviešu miltu, 405. tips

1 ola, M izmērs | tikai baltums

### Piederumi

Konditorejas maisiņš

Zvaigznes uzgalis, 9 mm

2 cepamās vai universālās plātis

### Gatavošana


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

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

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

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

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

Programmas ilgums ar 2 plātīm: 31 minūtes

#### Manuāli

##### 1 plātij

Darbības režīms: 

Temperatur: 150–160 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

##### 2 plātīm

Darbības režīms: 

Temperatur: 140–150 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 25–35 minūtes

Ievietošanas līmeņi: +HFC 70-C: 1+3 |

-HFC 70-C: 1+3

#### Norāde

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

## Valriekstu mafini

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 12 gabaliem

### Sastāvdaļas

80 g rozīņu

40 ml ruma

120 g sviesta | mīksta

120 g cukura

8 g vaniļas cukura

2 olas, M izmērs

140 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējkarote cepamā pulvera

120 g valriekstu kodolu | rupji sakapātu

### Piederumi

Mafinu veidne 12 mafiniem ar Ø 5 cm

Papīra mafinu veidnes, Ø 5 cm

Režģis

### Gatavošana

Rozīnes aptuveni 30 minūtes mērcē rumā.

Sakuļ sviestu krēmveida masā. Secīgi pievieno cukuru, vaniļas cukuru un olas. Sajauc miltus ar cepamo pulveri un iemaisa masā. Iemaisa valriekstus. Visbeidzot iemaisa rozīnes ar rumu.

Saliek papīra mafinu veidnītes uz mafinu plāts. Vienmērīgi ieklāj mīklu formiņās ar 2 ēdamkarotēm.

Mafinu veidni ievieto uz režģa krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Walnussmuffins

Programmas ilgums: 37 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 150–160 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: nē

Garzeit: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Automātisko programmu receptes

---

## Pica (rauga mīkla)

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mīklai

30 g rauga, svaiga

170 ml ūdens | remdena

300 g kviešu miltu, 405. tips

1 tējkarote cukura

1 tējkarote sāls

½ tējkarotes timiāna, sasmalcināta

1 tējkarote raudenes, sasmalcinātas

1 ēdamkarote eļļas

### Pildījumam

2 sīpoli

1 ķiploka daiviņa

400 g tomātu no bundžas, mizotu, gabaliņos

2 ēdamkarotes tomātu pastas

1 tējkarote cukura

1 tējkarote raudenes, sasmalcinātas

1 lauru lapa

1 tējkarote sāls

Pipari

125 g mocarellas siera

125 g Gaudas siera, rīvēta

### Apcepšanai

1 ēdamkarote olīveļļas

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

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

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

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

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

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

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Uz mīklas uzklāj mērci. Atstāj aptuveni 1 cm gar malu brīvu. Uzliek mocarellas sieru un apkaisa ar Gaudas sieru. Ievieto picu krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Pizza | Hefeteig

Programmas ilgums: 32 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 200–210 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: jā

Garzeit: 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

### Norāde

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



## Pica (biezpiena un eļļas mīkla)

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mīklai

120 g pārtikas biezpiena, 20 % tauku sausajā masā

4 ēdamkarotes piena, 3,5 % tauku

4 ēdamkarotes eļļas

2 olas, M izmērs | tikai dzeltenums

1 tējkarote sāls

1½ tējkarotes cepamā pulvera

250 g kviešu miltu, 405. tips

### Pildījumam

2 sīpoli

1 ķiploka daiviņa

400 g tomātu no bundžas, mizotu, gabaliņos

2 ēdamkarotes tomātu pastas

1 tējkarote cukura

1 tējkarote raudenes

1 lauru lapa

1 tējkarote sāls

Pipari

125 g mocarellas siera

125 g Gaudas siera, rīveta

### Apcepšanai

1 ēdamkarote olīveļļas

### Piederumi

Cepamā vai universālā plāts

### Gatavošana

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

Ļauj mērcei lēnām vārīties 5 minūtes.

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

Mīklai sajauc biezpienu, pienu, eļļu, olas dzeltenumu un sāli. Cepamo pulveri samaisa ar miltiem. Pusi maisījuma iemaisa mīklā. Tad iemīca atlikušo daļu.

Mīklu izrullē uz cepamās vai universālās plāts.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

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

Ievieto picu krāsns kamerā un cep.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Pizza | Quark-Öl-Teig

Programmas ilgums: 33 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 180–190 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: jā

Garzeit: 25–35 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 2 |

-HFC 70-C: 3

### Norāde

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

# Automātisko programmu receptes

---

## Cālis

Gatavošanas laiks: 95 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Sastāvdaļas

1 cālis, gatavs cepšanai (1,2 kg)

2 ēdamkarotes eļļas

1½ tējkarotes sāls

2 tējkarotes paprikas pulvera, saldā

1 tējkarote karija

### Piederumi

Režģis

Sacepuma veidne, 22 x 29 cm

Kulinārijas diegs

### Gatavošana

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

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

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

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Hähnchen

Programmas ilgums: 80 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 75–85 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

## Liellopa fileja (cepētis)

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Liellopa filejai

1 kg liellopa filejas, gatavas cepšanai

2 ēdamkarotes eļļas

1 tējkarote sāls

Pipari

### Apcepšanai

2 ēdamkarotes eļļas

### Piederumi

Universālā plāts

### Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uz-  
karsē cepeškrāsni.

Apcepšanai uzkarsē pannā eļļu un  
strauji apcep liellopa fileju no katras pu-  
ses pa 1 minūtei.

Izņem liellopa fileju. Sajauc eļļu, sāli un  
piparus un ieziež liellopa fileju ar maisī-  
jumu.

Liellopa fileju novieto uz universālās  
plāts un iebīda krāsns kamerā. Cep liel-  
lopa fileju.

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Rinderfilet

Programmas ilgums:

Englisch: 36 minūtes

Medium: 43 minūtes

Durch: 59 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 180–190 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: jā

Garzeit: 20–30 minūtes (Englisch),

35–45 minūtes (Medium),

50–60 minūtes (Durch)

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Automātisko programmu receptes

---

## Forele

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Forelei

4 foreles (pa 250 g), gatavas cepšanai

2 ēdamkarotes citronu sulas

Sāls

Pipari

### Pildījumam

200 g šampinjonu, svaigu

½ sīpola

1 ķiploka daiviņa

25 g pētersīļu

Sāls

Pipari

### Pārklājumam

3 ēdamkarotes sviesta

### Piederumi

Universālā plāts

## Gatavošana

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

Pildījumam notīra šampinjonus. Smalki sakapā un sajauc sīpolu, ķiploku, šampinjonus un pētersīļus. Maisījumam pievieno sāli un piparus.

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Forelēs iepilda maisījumu un noliek citu citai blakus uz universālās plāts. Pārklāj ar sviesta piciņām.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā. Gatavo foreles.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

 | Forelle

Programmas ilgums: 36 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatūra: 210–220 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: jā

Garzeit: 20–30 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

### Norāde

Foreli pasniedz ar citrona šķēlītēm un brūninātu sviestu.

## Laša fileja

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Laša filejai

4 laša filejas (pa 200 g), gatavas cepšanai

2 ēdamkarotes citronu sulas

Sāls

Pipari

### Pārklājumam

3 ēdamkarotes sviesta

### Pārkaisīšanai

1 tējkarote diļļu, sakapātu

### Piederumi

Universālā plāts

## Gatavošana

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

Laša filejas novieto uz universālās plāts. Aplaka ar citrona sulu. Pievieno sāli un piparus. Pārklāj laša fileju ar sviesta pi-ciņām un pārkaisa ar dillēm.

Universālo plāti iebīda krāsns kamerā un gatavo laša filejas.

## Iestatījums

### Automātiskā programma

 | Lachsfilet

Programmas ilgums: 27 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatūra: 200–210 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: jā

Garzeit: 10–20 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Automātisko programmu receptes

---

## Taimiņš

Gatavošanas laiks: 65 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Taimiņam

1 taimiņš (1 kg), vesels, gatavs cepšanai

1 citrons | tikai sula

Sāls

### Pildījumam

2 šalotes

2 ķiploka daiviņas

2 šķēles grauzdiņu

50 g kaperu, mazu

1 ola, M izmērs | tikai dzeltenums

2 ēdamkarotes olīveļļas

Sāls

Pipari

Čili pulveris

### Piederumi

Koka iesmi

Universālā plāts

## Gatavošana

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

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

Ieslēdz automātisko programmu vai uzkaršē cepeškrāsni.

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

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

## Iestatījums

### Automātiskā programma

 | Lachsforelle

Programmas ilgums: 46 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatūra: 210–220 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: jā

Garzeit: 30–40 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

## Kartupeļu un siera sacepums

Gatavošanas laiks: 90 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sacepumam

600 g kartupeļu, miltainu

75 g Gaudas siera, rīvēta

### Veidnei

1 ķīpoka daiviņa

### Glazūrai

250 g saldā krējuma

1 tējkarote sāls

Pipari

Muskatrieksts

### Pārkaisīšanai

75 g Gaudas siera, rīvēta

### Piederumi

Sacepumu veidne, Ø 26 cm

Režģis

### Gatavošana

Ierīvē sacepumu veidni ar ķīpoku.

Sagatavo saldā krējuma, sāls, piparu un muskatrieksta maisījumu.

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

Pārkaisa ar Gaudas sieru.

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

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 | Kartoffelgratin

Programmas ilgums: 50 minūtes

#### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 180–190 °C

Iepriekšēja uzkaršēšana: nē

Garzeit: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Automātisko programmu receptes

## Lazanja

Gatavošanas laiks: 125 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Lazanjai

8 lazanjas plāksnītes (neapvārītas)

### Tomātu un maltās gaļas mērcei

50 g speķa, caurauguša, kūpināta | mazos kubiņos

375 g maltās gaļas, uz pusēm lielopa gaļa un cūkgaļa

2 sīpoli | kubiņos

800 g tomātu no bundžas, mizotu

30 g tomātu pastas

125 ml buljona

1 tējkarote timiāna, svaiga | sakapāta

1 tējkarote raudenes, svaigas | sakapātas

1 tējkarote bazilika, svaiga | sakapāta

Sāls

Pipari

### Šampinjonu mērcei

20 g sviesta

1 sīpols | kubiņos

100 g šampinjonu, svaigu | ripiņās

2 ēdamkarotes kviešu miltu, 405. tips

250 g saldā krējuma

250 ml piena, 3,5 % tauku

Sāls

Pipari

Muskatrieksts

2 ēdamkarotes pētersīļu, svaigu | sakapātu

### Pārkaisīšanai

200 g Gaudas siera, rīvēta

### Piederumi

Sacepumu veidne, 32 x 22 cm

Režģis

### Gatavošana

Tomātu un maltās gaļas mērcei uzkarsē pannu ar pārklājumu. Apcep speķa kubiņus, pievieno malto gaļu un cep, pastāvīgi maisot. Pievieno un apcep sīpolus. Sa-

smalcina tomātus. Pievieno tomātus, tomātu sulu, tomātu pastu un buljonu. Pievieno garšaugus, sāli un piparus. Aptuveni 5 minūtes ļauj lēnām vārīties.

Šampinjonu mērcei sviestā apcep sīpolus. Pievieno un nedaudz apcep šampinjonus. Pārkausa un iemaisa miltus.

Aptur cepšanās procesu ar saldo krējumu un pienu. Pievieno sāli, piparus un muskatriekstu. Ļauj mērcei lēnām vārīties aptuveni 5 minūtes. Visbeidzot pievieno pētersīļus.

Lazanjas sastāvdaļas liek sacepuma veidnē secīgās kārtās:

– trešā daļa tomātu un maltās gaļas mērces;

– 4 lazanjas plāksnītes;

– trešā daļa tomātu un maltās gaļas mērces;

– puse šampinjonu mērces;

– 4 lazanjas plāksnītes;

– trešā daļa tomātu un maltās gaļas mērces;

– puse šampinjonu mērces.

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

### Iestatījums

#### Automātiskā programma

 Lasagne

Programmas ilgums: 55 minūtes

### Manuāli

Darbības režīms: 

Temperatur: 185–195 °C

Iepriekšēja uzkarsēšana: nē

Garzeit: 55–65 minūtes

Ievietošanas līmenis: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 1



Turpinājumā ir apkopotas AirFry režīmā gatavojamās receptes.

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

# AirFry receptes

---

## Falafeli ar jogurta dipa mērci

Gatavošanas laiks: 60 minūtes un 12 stundas nostāvināšanas laiks  
Sastāvdaļas 4 porcijām

### Falafeliem

250 g turku zirņu, kaltētu  
2 l ūdens  
2 sīpoli | sīkos kubiņos  
2 ķiploka daiviņas | smalki sakapātas  
30 g pētersīļu | sakapātu  
2 ēdamkarotes citronu sulas  
1 ēdamkarote olīveļļas  
50 g sezama biezeņa (tahini)  
1 tējkarote koriandra, malta  
1 tējkarote raudenes  
½ tējkarote Ras el Hanout  
1 tējkarote kumīna  
1½ tējkarotes sāls  
1 naža gals piparu  
1 naža gals čili  
60 g kviešu miltu, 405. tips  
1 tējkarote cepamā pulvera

### Jogurta dipa mērcei

500 g jogurta, 3,5 % tauku  
100 g svaigā siera  
1 ēdamkarote sezama biezeņa (tahini)  
3 ēdamkarotes citronu sulas  
20 g pētersīļu | sakapātu  
1 tējkarote sāls  
1 šķipsniņa piparu

### Piederumi

Siets  
Mikseris ar griezējnazi  
Maisītājs ar mīklas āķi  
Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte

### Gatavošana

Vismaz 12 stundas mērcējiet ūdenī turku zirņus

Jogurta dipa mērcei sajauciet visas sastāvdaļas un novietojiet dzesēties.

Nokāsiet turku zirņus sietā.

Sajauciet mikserī pētersīļus, sīpolus, ķiplokus, citrona sulu, eļļu, tahini un garšvielas. Pakāpeniski pievienojiet turku zirņus. Pievienošanas laikā regulāri ar karoti apmaisiet mīklu.

Iepildiet mīklu bļodā. Sajauciet miltus ar cepamo pulveri un iemīciet mīklā. Izveidojiet no mīklas 24 bumbiņas. Ar rokām saspiediet bumbiņas nedaudz plakanas un novietojiet uz Gourmet cepšanas un AirFry plāts. Tad ievietojiet krāsns kamerā un cepiet, līdz tās kļūst zeltaini brūnas.

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 210 °C

Gatavošanas laiks: 18 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## Frī kartupeļi un frī saldie kartupeļi

Gatavošanas laiks: 50 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Frī kartupeļiem

500 g kartupeļu, cieti vārāmu | stienīšos (apm. 0,5 x 0,5 x 6 cm)

500 g saldo kartupeļu | stienīšos (apm. 0,5 x 0,5 x 6 cm)

30 ml saulespuķu eļļas

### Dipa mērcei

150 g grieķu jogurta

150 g paniņu

¼ citrona | sula un miziņa

½ saišķa diļļu

¼ tējkarotes rozmarīna, kaltēta

¼ tējkarotes raudenes, kaltētas

½ tējkarotes sīpolu, kaltētu

¼ tējkarotes ķiploku, kaltētu

1 šķipsniņa sāls

1 šķipsniņa piparu

### Garšvielu sālim

2 ēdamkarotes sāls

1 tējkarote paprikas pulvera, kūpināta

½ tējkarotes sīpolu, kaltētu

½ tējkarotes ķiploku, kaltētu

### Piederumi

Katls

Virtuves dvieļi

Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry plāte

### Gatavošana

Uzvāriet ūdeni. Blanšējiet kartupeļu stienīšus 3 minūtes verdošā ūdenī. Pēc tam atdzesējiet kartupeļus ar aukstu ūdeni un nosusiniet uz virtuves dvieļa.

Marinējiet kartupeļu stienīšus ar saulespuķu eļļu. Pēc tam izvietojiet tos uz Gourmet cepšanas un AirFry plāts un gatavojiet saskaņā ar iestatījumiem. Pēc 15 minūtēm apgrieziet un turpiniet gatavot vēl 10 minūtes.

Dipa mērces pagatavošanai sajauciet visas sastāvdaļas un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas. Līdz pasniegšanai novietojiet dipa mērci vēsumā.

Garšvielu sālim samaisiet visas sastāvdaļas un nolieciet malā.

Pēc gatavošanas bagātīgi pārkaisiet frī kartupeļus ar garšvielām un pasniedziet ar dipa mērci.

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 220 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

# AirFry receptes

---

## Sezama un tofu standziņas

Gatavošanas laiks: 35 minūtes

Sastāvdaļas 3 porcijām

### Sastāvdaļas

400 g tofu

3 ēdamkarotes terijaki mērces

4 ēdamkarotes sezama biezeņa (tahini)

2 ēdamkarotes augu eļļas

2 ēdamkarotes agaves sīrupa

1 ēdamkarote sezama sēklu, balto

1 ēdamkarote sezama sēklu, melno

1 ēdamkarote pārtikas cietes

3 ēdamkarotes rīvmaizes

### Piederumi

Papīra dvieļi

Grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

### Gatavošana

Sagrieziet tofu 1 cm biezās šķēlēs un stipri nospiediet virtuves dvieļos. Tad sagrieziet tofu šķēles 1 cm platās un 3 cm garās standziņās. Standziņas atkārtoti nospiediet virtuves dvieļos tā, lai tofu būtu pēc iespējas mazāk mitrums. Ļaujiet standziņām 15 minūtes nostāvēties uz virtuves dvieļa.

Samaisiet terijaki mērci, tahini, eļļu un agaves sīrupu. Samaisiet šo mērci ar sezama sēklām.

Levietojiet tofu standziņas bļodā un pārkaisiet ar pārtikas cieti. Svārstiet bļodu tik ilgi, līdz pārtikas ciete vienmērīgi pārklāj tofu standziņas. Uzkarsējiet cepeškrāsni saskaņā ar iestatījumiem.

Pievienojiet mērci bļodā ar tofu standziņām un visu samaisiet. Tad pārkaisiet ar rīvmaizi un apmaisiet vēlreiz. Novietojiet

grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts un izvietojiet tofu standziņas tā, lai tās savstarpēji nesaskartos. Ievietojiet tofu standziņas iepriekš uzkarsētajā krāsni kamerā un cepiet.

### Iestatījumi: iepriekšēja uzkarsēšana

Darbības režīms:  | Booster

Temperatūra: 190 °C

### Iestatījumi: cept sezama un tofu standziņas

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 190 °C

Gatavošanas laiks: 7 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## Krāsni cepti kartupeļi ar sieru, maurlokiem un speķi

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kartupeļiem

4 krāsni cepamie kartupeļi (pa 200 g)

2 ēdamkarotes eļļas

2 tējkarotes sāls

### Dipa mērcei

150 g skābā krējuma

30 g maurloku | smalkos rullīšos

1 šķipsniņa sāls

1 šķipsniņa piparu

1 šķipsniņa muskatrieksta

### Pildījumam

100 g speķa | kubiņos

½ saišķa maurloku | sagrieztu mazos gredzenos

200 g pikanta siera (piemēram, brinzas, Griķēras un Emmentāles siera) | rīvēta

### Piederumi

Grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

### Gatavošana

Rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus. Kartupeļos visapkārt ieduriet ar dakšīņu. Tad bagātīgi ierīvējiet ar eļļu un sāli. Novietojiet grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts, izvietojiet kartupeļus un gatavojiet saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Tikmēr samaisiet skābo krējumu un maurlokus dipa mērcei. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu.


Pārklājumam apcepjiet speķi vidējā karstumā, līdz tas kļūst kraukšķīgs. Sagatavojiet maurlokus.

Pēc 2. gatavošanas darbības izņemiet kartupeļus no cepeškrāsns. Uzmanīgi pārgrieziet kartupeļus uz pusēm un novietojiet ar griezuma pusi uz augšu atpakaļ uz plāts. Pārkaisiet ar sieru un cepiet 3. gatavošanas darbībā, līdz siers ir zeltaini brūns.

Pasniedziet kartupeļus ar maurlokiem, speķi un dipa mērci.

### Iestatījumi

1. gatavošanas darbība


Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 200 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

levietošanas līmenis: 2


2. gatavošanas darbība

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 180 °C

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

3. gatavošanas darbība

Darbības režīms: 

Temperatūra: 180 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

levietošanas līmenis: 3

# AirFry receptes

---

## Cepti kartupeļi ar fetas sieru, tzatziki mērci un zemnieku salātiem

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Kartupeļiem

4 krāsni cepamie kartupeļi (pa 200 g)

2 ēdamkarotes eļļas

2 tējkarotes sāls

### Tzatziki mērcei

½ gurķa

¼ tējkarotes sāls

200 g grieķu jogurta

1 ķiploka daiviņa | smalki sakapāta

¼ tējkarotes sāls

1 šķipsniņa piparu

½ citrona | sula un miziņa

### Salātiem

½ gurķa | kubiņos

3 tomāti | kubiņos

1 paprika, dzeltēna | smalkos kubiņos

1 paprika, sarkana | smalkos kubiņos

1 sīpols, sarkanais | mazos kubiņos

### Salātu mērcei

½ tējkarotes sāls

1 šķipsniņa piparu

½ citrona | tikai sula

1 tējkarote diļļu | sakapātu

### Pildījumam

200 g fetas siera | sadrupināta

### Piederumi

Grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

### Gatavošana

Rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus. Kartupeļos visapkārt ieduriet ar dakšīņu. Tad bagātīgi ierīvējiet ar eļļu un sāli. Novietojiet grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts, izvietojiet kartupeļus un gatavojiet saskaņā ar 1. un 2. gatavošanas darbību.

Tikmēr tzatziki mērcei sarīvējiet gurķi, pievienojiet sāli un ļaujiet pastāvēt 10 minūtes.

Nospiediet šķidrumu no gurķiem. Nospiestos gurķus samaisiet ar jogurtu un ķiplokiem. Tad pievienojiet sāli, piparus, citrona sulu un miziņu pēc garšas. Ievietojiet bļodā dārzeņus salātiem.


Salātu mērcei samaisiet sāli, piparus, dilles, citrona sulu un olīveļļu. Pārslakiet salātus ar salātu mērcei. Līdz pasniegšanai nolieciet malā.

Pēc 2. gatavošanas darbības izņemiet kartupeļus no cepeškrāsns. Uzmanīgi pārgrieziet kartupeļus uz pusēm un novietojiet ar griezuma pusi uz augšu atpakaļ uz plāts. Pārkaisiet ar fetas sieru un cepiet 3. gatavošanas darbībā, līdz tie kļūst zeltaini brūni.

Pasniedziet kartupeļus ar tzatziki mērcei un salātiem.

### Iestatījumi

1. gatavošanas darbība


Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 200 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2


2. gatavošanas darbība

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 180 °C

Gatavošanas laiks: 30 minūtes

3. gatavošanas darbība

Darbības režīms: 

Temperatūra: 180 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 3

## Fritēti cukīni ar zilā siera dipa un čili mērcki

Gatavošanas laiks: 55 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Dārzeni

2 cukīni

3 olas, M izmērs

50 ml piena, 3,5 % tauku

2 ēdamkarotes saulespuķu eļļas

200 g panko miltu

2 tējkarotes sāls

½ tējkarotes ķiploku pulvera

½ tējkarotes sīpolu, granulētu

¼ tējkarotes piparu, melno | rupji maltu

100 g cietā siera Bergkäse, pikanta | rīveta

100 g kviešu miltu, 405. tips

### Zilā siera dipa mērcei

150 g zilā pelējuma siera, intensīva

2 ēdamkarotes majonēzes

80 g jogurta, 3,5 % tauku

1 šķipsniņa sāls

1 šķipsniņa piparu

¼ tējkarotes paprikas pulvera, kūpināta

### Pasniegšanai

1 tējkarote sričačas mērces

### Piederumi

Grilēšanas un cepešu plāts

Rokas blenderis

Universālā plāts

### Gatavošana

Pārgrieziet cukīni šķērsām uz pusēm un katru pusi astoņās vienādās šķēlēs.

Lēzenā bļodā sakuliet olas, pienu un eļļu.

Vēl vienā bļodā samaisiet panko miltus, garšvielas un cieto sieru. Trešajā bļodā sagatavojiet miltus. Panējiet cukīni šķē-

lēs.

Vispirms apviļājiet cukīni šķēlēs miltos, tad sakultajā olā. Pēc tam vienmēri apviļājiet panko maisījumā. Lai panāktu īpaši vienmērīgu un kraukšķīgu panējumumu, šķēlēs atkārtoti apviļājiet olā un panko maisījumā.

Novietojiet grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts, izvietojiet cukīni šķēlēs un gatavojiet saskaņā ar iestatījumiem. Pēc 15 minūtēm apgrieziet un turpiniet gatavot vēl 10 minūtes.

Dipa mērcei blendējiet visas sastāvdaļas aptuveni vienu minūti. Pārāk ilga blendēšana var izraisīt dipa mērces noslāņošanos. Līdz pasniegšanai novietojiet dipa mērcki vēsumā.

Pasniedziet fritētos cukīni ar dipa mērcki un apslakiet ar sričačas mērcki.

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 205 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

levietošanas līmenis: 2

# AirFry receptes

---

## Grilēta kukurūza ar hoisinās mērces cepurīti un jauno kāpostu salātiem

Gatavošanas laiks: 40 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Salātu mērcei

100 g majonēzes

1 ēdamkarote ābolu etiķa

1 ēdamkarote sinepju

½ tējkarotes cukura

1 šķipsniņa sāls

1 šķipsniņa piparu

### Salātiem

¼ baltā kāposta | plānās sloksnītēs

¼ sarkanā kāposta | plānās sloksnītēs

2 burkāni | plānās sloksnītēs

### Kukurūzai ar hoisinās mērces cepurīti

4 kukurūzas vāļītes, iepriekš izvārītas | ceturtdaļās

50 g hoisinās mērces

50 g majonēzes

### Pasniegšanai

2 ēdamkarotes sezama sēklu, balto

### Piederumi

Grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

### Gatavošana

Salātu mērcei samaisiet majonēzi, ābolu etiķi, sinepes un cukuru. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Salātiem samaisiet bļodā baltos un sarkanos kāpostus ar burkāniem. Pārslakiet salātus ar salātu mērci un viegli apmaisiet. Līdz pasniegšanai nolieciet salātus malā.

Novietojiet grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts, izvietojiet kukurūzas vāļītes un gatavojiet saskaņā ar iestatījumiem.

Cepurītei samaisiet hoisinās mērci un majonēzi. Pēc 15 minūšu gatavošanas ieziediet kukurūzu ar hoisinās maisījumu un gatavojiet vēl 10 minūtes.

Pēc izvēles pārkaisiet kukurūzas vāļītes ar sezamu. Pasniedziet ar jauno kāpostu salātiem

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 210 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2



## Vistas nageti ar kokosa un sezama panējumu

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Panējumam

100 g rīvmaizes

50 g sezama sēklu, balto

50 g kokosrieksta skaidiņu

2 tējkarotes sāls

1 tējkarote paprikas pulvera, kūpināta

1 tējkarote ķiploku pulvera, kūpināta

1 tējkarote sīpolu pulvera

100 g kviešu miltu, 405. tips

3 olas, M izmērs

1 ēdamkarotes augu eļļas

3 ēdamkarotes piena, 3,5 % tauku

### Vistas nagetiem

2 cāļa krūtiņas, sagatavotas cepšanai |  
pirksta biezuma strēmelēs

### Pasniegšanai

2 tējkarotes saldās čili mērces

### Piederumi

Perforēta Gourmet cepšanas un AirFry  
plāte

### Gatavošana

Panējumam samaisiet bļodā panēšanas miltus, sezamu, kokosriekstu skaidiņas, sāli, papriku, sīpolus un ķiploku pulveri. Vēl vienā bļodā sagatavojiet miltus. Trešajā bļodā sakuliet olas, eļļu un pienu.

Tad panējiet vistas gaļas strēmelītes. Strēmelītes vispirms apviļājiet miltos, tad olas un eļļas maisījumā. Pēc tam apviļājiet panēšanas miltu un garšvielu maisījumā. Panētos nagetus izvietojiet uz Gourmet cepšanas un AirFryplāts un gatavojiet saskaņā ar iestatījumiem. Pēc 10 minūtēm apgrieziet.

Pasniedziet gatavos nagetus ar saldo čili mērci.

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 210 °C

Gatavošanas laiks: 15 minūtes  
Ievietošanas līmenis: 2

# AirFry receptes

---

## Menca ar garoziņu

Gatavošanas laiks: 70 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Mencai ar garoziņu

60 g sviesta | mīksta  
1 ēdamkarote sinepju  
50 g tomātu, kaltētu, eļļā  
½ saišķa pētersīļu, gludo  
½ saišķa maurloku  
1 ēdamkarote citrontimiāna  
60 g panko miltu  
4 mencas filejas (pa 150 g), sagatavotas cepšanai  
4 šķipsniņa sāls

### Paprikas un kartupeļu salātiem

2 paprikas, sarkanas | rupji sagrieztas  
2 paprikas, dzeltenas | rupji sagrieztas  
200 g kartupeļu, cieti vārāmu | plānās daiviņās  
1 sīpols, sarkans | plānās daiviņās  
1 ķiploka daiviņa | saspiesta  
1 ēdamkarote olīveļļas  
½ tējkarotes sāls  
¼ tējkarotes paprikas pulvera, kūpināta

### Salātu mērcei

30 ml balzamiko etiķa  
1 ēdamkarote sinepju  
2 ēdamkarotes medus  
1 šķipsniņa sāls  
1 šķipsniņa piparu  
60 ml olīveļļas

### Pasniegšanai

125 g rukolas | mazgātas

### Piederumi

Rokas blenderis  
Grilēšanas un cepešu plāts  
Universālā plāts  
Burka ar skrūvējamu vāku

## Gatavošana

Garoziņai sablendējiet sviestu, sinepes, kaltētos tomātus, pētersīļus, citrontimiānu un maurlokus. Iecilājiet panko miltus un pievienojiet sāli pēc garšas. Nosusiniet zivju filejas un pārkaisiet ar sāli. Garoziņu sadaliet 4 daļās, kas der uz zivju filejām, un novietojiet uz tām. Novietojiet grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts. Novietojiet zivis kreisajā grilēšanas un cepešu plāts pusē.

Dārzeņiem abu veidu papriku, kartupeļu daiviņas, sīpolus un ķiplokus ļodā apslakiet ar eļļu un garšvielām. Tad izklājiet dārzeņus labajā grilēšanas un cepešu plāts pusē. Ievietojiet plāti krāsns kamerā un cepiet mencu un dārzeņus saskaņā ar iestatījumiem.

Salātu mērcei burkā ar skrūvējamu vāku samaisiet balzamiko etiķi ar sinepēm, medu, sāli un pipariem. Pievienojiet olīveļļu, aizskrūvējiet burku un spēcīgi kratiet aptuveni minūti.

Pirms pasniegšanas samaisiet rukolu ar siltajiem dārzeņiem un marinējiet salātus ar salātu mērci. Pasniedziet zivi uz salātiem.

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 210 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## Banāni ar pistācijām un medu

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

Sastāvdaļas 4 porcijām

### Sastāvdaļas


50 g pistāciju kodolu | lobītu

1 šķipsniņa sāls

4 banāni

2 ēdamkarotes meža medus

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 200 °C

Gatavošanas laiks: 8 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

### Piederumi

Panna

Grilēšanas un cepešu plāts

Universālā plāts

### Gatavošana

Rupji sakapājiet pistācijas un viegli apgrauzdējiet pannā. Pievienojiet sāli. Noņemiet pannu no plīts virsmas un ļaujiet nedaudz atdzist.

Novietojiet grilēšanas un cepešu plāti uz universālās plāts. Pārgrieziet banānus ar mizu gareniski uz pusēm un ar griezto pusi uz augšu novietojiet uz grilēšanas un cepešu plāts. Samaisiet medu ar pistācijām. Sadaliet pistāciju un medus masu uz banānu pusītēm. Ievietojiet banānus krāsns kamerā un gatvojiet.

# AirFry receptes

---

## Pasteis de nata kūciņas

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 12 porcijām

### Pasteis de nata kūciņām

2 olas, M izmērs

37 g vaniļas pudīņa pulvera vārīšanai

200 ml piena, 3,5 % tauku

250 ml saldā krējuma

70 g cukura

1 šķipsniņa sāls

apm. 275 g kārtainās mīklas

### Apkaisīšanai

1 tējkarote pūdercukura

1 naža gals kanēļa

### Veidnei

1 tējkarote sviesta

### Piederumi

Siets

Mafinu veidne 12 mafiniem

Putojamā slotiņa

Mīklas rullis

Režģis

### Gatavošana

Sakuliet olas un izberziet tās caur sietu. Samaisiet 5 ēdamkarotes piena ar pudīņa pulveri, līdz ir iegūta viendabīga masa. Pastāvīgi maisot, uzvāriet pārējo pienu, krējumu, cukuru un sāli. Noņemiet katlu no plīts virsmas un maisot pievienojiet pudīņa masu. Pastāvīgi maisot, ļaujiet visam atkal uzvārties. Ielejiet pudīņu bļodā, nosedziet un novietojiet to vēsumā.


Ietaukojiet mafinu veidni. Izrullējiet kārtaino mīklu un sagatavojiet 12 mīklas aplīšus 10 cm diametrā. Mīklas aplīšus ievietojiet un stipri iespiediet mafinu

veidnes padziļinājumos, lai apakšā nepaliktu gaisa burbuļi un mīkla nebūtu virs veidnes malām.

Sadaliet pudīņa masu pa 12 padziļinājumiem. Ievietojiet mafinu veidni uz režģa krāsns kamerā. Cepiet kūciņas tik ilgi, līdz uz pudīņa masas sāk veidoties brūni plankumi.

Samaisiet pūdercukuru ar kanēli un apkaisiet ar maisījumu vēl siltās kūciņas. Kamēr kūciņas vēl siltas, izņemiet tās no veidnes un ļaujiet atdzist uz režģa.

### Iestatījumi

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 200 °C

Gatavošanas laiks: 18 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## Vegānās Pasteis de nata kūciņas

Gatavošanas laiks: 60 minūtes

Sastāvdaļas 12 porcijām

### Pasteis de nata kūciņām

500 ml auzu piena

40 g kartupeļu cietes

40 g cukura

1 vaniļas pāksts

apm. 275 g kārtainās mīklas

¼ tējkarotes kanēļa, malta

### Pasniegšanai

¼ tējkarotes kanēļa, malta

### Piederumi

Mafinu veidne 12 mafiniem

Putojamā slotiņa

Katls

Mīklas rullis

Režģis

### Gatavošana

Samaisiet 4 ēdamkarotes auzu piena ar kartupeļu cieti un nolieciet malā. Uzvāriet pārējo auzu pienu ar cukuru, vaniļas pāksts mīkstumam un pāksti. Sagatavoto auzu piena un kartupeļu cietes maisījumu vārot iemaisiet auzu pienā. Sabiezējušo pudiņu maisot vāriet aptuveni minūti, iepildiet bļodā, nosedziet un ļaujiet atdzist.

Kārtaino mīklu satiniet rullī un sagrieziet 12 šķēlēs, un nolieciet aukstumā. Ņemiet pa vienai kārtainās mīklas šķēlei un izrullējiet apm. 10 cm diametra mīklas apli. Ievietojiet un iespiediet mīklu mafinu veidnes padziļinājumā tā, lai zem tās nepaliktu gaisa burbuļi un mīkla nebūtu virs veidnes malām. Atkārtojiet šīs darbības ar pārējām 11 kūciņām.

Veidnes padziļinājumus ar pudiņu piepildiet maksimāli līdz ¾. Ievietojiet mafinu veidni uz režģa krāsns kamerā un nekavējoties cepiet saskaņā ar iestatījumiem. Raksturīgās garšas iegūšanai Pasteis de nata kūciņām ir jābūt dažiem tumšiem plankumiem. Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar kanēli.

### Iestatījumi

1. gatavošanas darbība


Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 210 °C

Gatavošanas laiks: 25 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

2. gatavošanas darbība

Darbības režīms:  | AirFry

Temperatūra: 245 °C

Gatavošanas laiks: 10 minūtes

Ievietošanas līmenis: 2

## Atbilstības deklarācija

---

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

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

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

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

## Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

---

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

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

# Garantijas noteikumi

---

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

## I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

## II Garantijas priekšnoteikumi

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

## III Garantijas saturs un apjoms

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

## IV Garantijas ierobežojumi

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

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

## V Datu drošība

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



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

# Glosārijs

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

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

# Glosārijs

DE	LV
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Sprache	Valoda
Spritzgebäck	Smilšu cepumi
Standort	Atrašanās vieta
Start um	Sākt plkst.
Streuselk. mit Obst	Drumstalu kūka ar augļiem
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang beendet	Process ir pabeigts
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Walnussmuffins	Valriekstu mafini
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt







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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2861 BP,  
H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP