

# Lietošanas un montāžas instrukcija Capeškrāsns ar mikroviljņu funkciju



**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>	<b>6</b>
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā .....</b>	<b>15</b>
<b>Pārskats .....</b>	<b>16</b>
<b>Vadības elementi .....</b>	<b>17</b>
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš .....	18
Displejs .....	18
Skārientaustiņi .....	18
Simboli .....	20
<b>Darbības princips .....</b>	<b>21</b>
Izvēlnes elementa izvēle .....	21
Iestatījuma maiņa izvēļu sarakstā .....	21
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu .....	21
Darbības režīma vai funkcijas izvēle .....	21
Skaitļu ievadišana .....	22
Burtu ievadišana .....	22
MobileStart aktivēšana .....	22
<b>Aprīkojums .....</b>	<b>23</b>
Identifikācijas datu plāksnīte .....	23
Piegādes komplektācija .....	23
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi .....	23
Drošības aprīkojums .....	25
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu .....	25
<b>Palaide .....</b>	<b>26</b>
Miele@home .....	26
Pamatiestatījumi .....	27
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize .....	28
<b>Einstellungen .....</b>	<b>29</b>
Iestatījumu pārskats .....	29
Izvēlnes Einstellungen atvēršana .....	31
Sprache  .....	31
Tageszeit .....	31
Datum .....	31
Beleuchtung .....	31
Display .....	32
Lautstärke .....	32
Einheiten .....	32
Quick-MW .....	33
Popcorn .....	33
Booster .....	33
Vorschlagstemperaturen .....	33
Vorschlagsleistungen .....	33
Kühlgebläsenachlauf .....	34
Sicherheit .....	34

Miele@home .....	34
Scan & Connect veikšana .....	35
RemoteUpdate .....	36
Fernsteuerung .....	36
MobileStart aktivēšana .....	36
Softwareversion .....	37
Händler .....	37
Werkeinstellungen .....	37
Betriebsstunden .....	37
<b>Kurzzeit .....</b>	<b>38</b>
<b>Galvenā izvēle un apakšizvēlnes .....</b>	<b>39</b>
<b>Mikroviļņu režīms .....</b>	<b>41</b>
Darbība .....	41
Trauku izvēle .....	41
Piemēroti trauki .....	42
Nepiemēroti trauki .....	43
Trauku pārbaude .....	44
Pārsegs .....	45
<b>Apkalpošana .....</b>	<b>46</b>
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa .....	46
Temperatūras maiņa .....	47
Mikroviļņu jaudas maiņa .....	47
Gatavošanas laiku iestatīšana .....	47
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana .....	48
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana .....	48
Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Mikrowelle .....	48
Gatavošanas procesa pārtraukšana .....	49
Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana .....	49
Booster .....	49
Vorheizen .....	50
<b>Quick-MW un Popcorn .....</b>	<b>51</b>
<b>Automatikprogramme .....</b>	<b>52</b>
Kategorijas .....	52
Automātisko programmu izmantošana .....	52
Norādījumi par izmantošanu .....	52
<b>Citi lietojuma veidi .....</b>	<b>53</b>
Auftauen .....	53
Erhitzen .....	56
Dörren .....	59
Geschirr wärmen .....	60
Warmhalten .....	60
Gatavošana .....	61
Konservēšana .....	63

# Saturs

---

Dzili sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	65
<b>Eigene Programme .....</b>	<b>66</b>
<b>Konditorejas izstrādājumu cepšana .....</b>	<b>69</b>
Ieteikumi cepšanai .....	69
Norādījumi par gatavošanas tabulām .....	69
Norādījumi par darbības režīmiem .....	69
<b>Cepēšu cepšana .....</b>	<b>71</b>
Ieteikumi cepšanai .....	71
Norādījumi par gatavošanas tabulām .....	71
Norādījumi par darbības režīmiem .....	72
<b>Grilēšana .....</b>	<b>73</b>
Ieteikumi grilēšanai .....	73
Norādījumi par gatavošanas tabulām .....	73
Norādījumi par darbības režīmiem .....	74
<b>Tīrišana un kopšana .....</b>	<b>75</b>
Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi .....	75
Parastu netīrumu likvidēšana .....	76
Grūti notīrāmu netīrumu likvidēšana .....	76
Grila sildelementa nolocišana .....	77
<b>Problēmu novēršana .....</b>	<b>78</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests .....</b>	<b>83</b>
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā .....	83
Garantija .....	83
<b>Uzstādīšana .....</b>	<b>84</b>
Iebūvēšanas izmēri .....	84
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas .....	84
Sānskats .....	85
Pieslēgumi un ventilācija .....	86
Cepeškrāsns iebūvēšana .....	87
Elektrotīkla pieslēgums .....	88
<b>Gatavošanas tabulas .....</b>	<b>89</b>
Maisītā mīkla .....	89
Sviesta mīkla .....	90
Rauga mīkla .....	91
Biezpiena un eļjas mīkla .....	91
Biskvīta mīkla .....	92
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi .....	92
Pikanti ēdieni .....	93
Liellopa gaļa .....	94
Teļa gaļa .....	94
Cūkgaļa .....	95
Jēra gaļa, medījuma gaļa .....	96
Putnu gaļa, zivis .....	97

# Saturs

---

<b>Informācija pārbaudes institūcijām.....</b>	<b>98</b>
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1.....	98
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikrovilņu režīms  ) .....	99
<b>Tehniskie parametri .....</b>	<b>100</b>
Atbilstības deklarācija.....	100
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences .....	100
<b>Garantijas noteikumi .....</b>	<b>101</b>
<b>Glosārijs .....</b>	<b>102</b>

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Cepeškrāsns ar mikrovilņu funkciju ērtības labad turpmāk tiek apzīmēta kā cepeškrāsns.

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 nodala par cepeškrāsns uzstādišanu, kā arī norādījumi par drošību un brīdinājumi ir obligāti jāizlasa un jāievēro.

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

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

### Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

- ▶ Šī cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un tai pielīdzināmās uzstādišanas vietās.
- ▶ Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
- ▶ Izmantojiet cepeškrānsi ar mikrovilņu funkciju tikai un vienīgi mājsaimniecībā pārtikas produktu atkausēšanai, uzkarsēšanai, sautēšanai, cepšanai, grilēšanai un konservēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

- ▶ Uzliesmojoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

Žāvējot mikrovilņu režīmā uzliesmojošus materiālus, tajos esošais mitrums iztvaiko. Tādējādi šie materiāli var izķut un pašaizdegties.

Nekādā gadījumā nelietojiet cepeškrānsi uzliesmojošu materiālu uzglabāšanai un žāvēšanai.

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

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

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

► Šāpu prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir ie-būvēts ūpašs apgaismojums. Šo ūpašo apgaismojumu drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tas nav piemērots telpu apgaismošanai. Nomaiņu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

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

### Bērni un sadzīves tehnika

► Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez at-jaujas ieslēgt cepeškrāsnī.

► Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties cepeškrāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.

► Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot cepeškrāsnī bez pieaugušo uzraudzības, ja viņiem cepeškrāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lieto-šana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.

► Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt cepeškrāsnī vai veikt tās apkopi.

► Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad ne-jaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsnī.

► Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar ie-saiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pār-vilkīt to sev pār galvu un nosmakt.

Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.

► Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām tem-peraturem reagē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst.

Nelaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsnij darbības laikā.

► Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm.

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

► Nospiežot skārientaustīnu , durvis automātiski tiek pilnīgi atvēr-tas. Tādējādi durvis var atsisties pret, piemēram, maziem bērniem vai dzīvniekiem.

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

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## Tehniskā drošība

- Nepareizi veikta ierīces uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt joti bīstamas situācijas un apdraudēt ierīces lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.
- Cepēškrāsns 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.  
Ekas 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.
- Ja tiek ieslēgta bojāta cepeškrāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju. Nelietojiet cepeškrānsi turpmāk minētajos gadījumos:
  - ir deformētas tās durvis;
  - ir valīgas durvju enģes;
  - korpusā, durvīs vai krāsns kameras sienās ir redzamas atveres vai plaisas.
- Cepēškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievēnota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- Lai pasargātu cepeškrānsi no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā vietā.
- Šo cepeškrānsi nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt cepeškrāsns darbības traucējumus.  
Nekad neatveriet cepeškrāsns korpusu.
- Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
- Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.
- Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet Miele pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas "Uzstādīšana" sadaļu "Savienojums ar elektrotīklu").
- Ja barošanas kabelis ir bojāts, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas "Uzstādīšana" sadaļu "Savienojums ar elektrotīklu").
- Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
- izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
  - pilnībā izskrūvējet elektroinstalācijas skrūvējamos drošinātājus, vai
  - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuiss, nevis barošanas kabelis.
- Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiku ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklat nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērigi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).
- Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), cepeškrāsns lietošanas laikā mēbeles virsmu nekad neaizveriet. Aiz aizvērtām mēbelu priekšējām virsmām uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta cepeškrāsns, skapis, kurā plīts ir iebūvēta, un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

## Pareiza izmantošana

- Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, piederiumiem un gatavojamā produkta.  
Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, kā arī veiktu citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdu.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtījas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrāsns un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durtījas atveriet tikai tad, kad dūmi ir izvadīti.
- ▶ Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet cepeškrāsns telpu apsildei.
- ▶ Pārkarsusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepeškrāsns bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsns un noslāpējet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.
- ▶ Nemiet vērā, ka gatavošanas, karsēšanas un atkausēšanas laiks mikrovilņu darbības režīmā bieži ir ievērojami īsāks nekā darbības režīmā bez mikrovilņiem. Pārāk ilgs darbināšanas laiks var izraisīt pārtikas produkta izžūšanu un pat pašaizdegšanos.  
Darbības režīmos ar grilēšanu ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus. Nelietojiet darbības režīmu Mikrowelle , piemēram, ziedu, garšaugu, maizes vai smalkmaizīšu kaltēšanai. Nekad neizmantojiet darbības režīmus ar grilēšanu, piemēram, ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Izmantojiet darbības režīmu Heißluft plus  un noteikti neatstājiet procesus bez uzraudzības!
- ▶ Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, nemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.
- ▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiet cepeškrāsns ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- Karstuma sastrēgums var izraisīt cepeškrāsns bojājumus. Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju.
- Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojet tikai darbības režīmu Heißluft plus  vai Eco-Heißluft  bez Booster funkcijas.
- Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebūdiet šos priekšmetus turp un atpakaļ.
- Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklat pēkšnā temperatūras maina var sabojāt karstās virsmas. Nekad nelejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.
- Cepeškrānsi nevar izmantot sadzīves priekšmetu tīrišanai un dezinfekcijai, jo tajā var veidoties augsta temperatūra. Izņemot priekšmetus, varat apdedzināties.
- Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos sadalītos vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta. Lai pārtikas produkti vienmērīgi sakarstu, apgroziet vai apmaisiet tos un karsēšanas, atkausēšanas un gatavošanas laikā ievērojiet norādītos izturēšanas ilgumus. Izturēšanas ilgumi ir darbības pārtraukuma laiki, kad temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā ēdienā.
- Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar darbības režīmu Mikrowelle , ir iespējams, ka vārīšanās temperatūra jau ir sasniepta, bet raksturīgie tvaika burbuliši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprādziecību pārvārīšanos, kuras rezultātā varat applaucēties, nemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstākļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis. Pirms karsēšanas vai vārīšanas samaisiet šķidrumu. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.
- Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus. Sildot pārtikas produktus, siltums tiek radīts tieši pārtikas produktos, tāpēc trauki saglabājas aukstāki (izņēmums: krāsnij piemērota keramika). Trauki sasilst tikai no pārtikas produkta izdalītā siltuma. Pēc pārtikas produkta izņemšanas pārliecinieties, ka tie ir sasniegusi vēlamo temperatūru. Neizdariet secinājumus, nemot vērā trauka temperatūru! **Īpaši svarīgi ir pārbaudīt ēdiena temperatūru, sildot mazuļu pārtiku.** Lai mazulis neapdedzinātos, pēc uzsildīšanas mazuļa pārtiku rūpīgi samaisiet vai sakratiet un pēc tam pagaršojiet.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus. Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.  
Nekad nesildiet pārtikas produktus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs. Iepriekš atveriet trauku un zīdaļu pudelītēm iepriekš noņemiet korki un knupi.
- ▶ Karsējot olas bez čaumalām, dzeltenums gatavošanas beigās augstā spiediena dēļ var izšķākties.  
Pirms gatavošanas vairākās vietās pārduriet olas dzeltenumu.
- ▶ Karsējot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras.  
Olas ar čaumalām vāriet tikai īpašos traukos. Nesildiet cieti vārītas olas darbības režīmā Mikrowelle .
- ▶ Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desīnas, nemizoti kartupeļi, baklažāni, tos karsējot vai gatavojot, var pārsprāgt.  
Sie pārtikas produkti iepriekš vairākās vietās ir jāsadur vai jāiegriež, lai tvaiks, kas rodas karsēšanas laikā, varētu izplūst.
- ▶ Dzīvsudraba vai ar šķidrumu pildīti termometri nav piemēroti izmantošanai augstā temperatūrā un viegli plīst.  
Lai pārbaudītu pārtikas produktu temperatūru, pārtrauciet cepeškrāsns darbību. Lietojiet pārtikas produktu temperatūras mērišanai tikai piemērotu īpašo termometru.
- ▶ Ar graudiem, ķiršu kauliņiem vai ūzlejveida materiālu pildīti spilveni vai līdzīgi priekšmeti var aizdegties arī tad, kad tie pēc sildīšanas ir izņemti no krāsns kameras.  
Nesildiet cepeškrāsnī šādus priekšmetus.
- ▶ Traukiem ar dobiem rokturu elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Iztaikojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienveida iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventileti).  
Nelietojiet traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem darbības režīmā Mikrowelle .

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

► Mikrovilņu režīmam nepiemēroti plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle  un darbības režīmos ar mikrovilňiem var saplīst un sabojāt cepeškrāsni.

Nelietojiet metāla traukus, alumīnija foliju, galda piederumus, traukus ar metāla dekoriem, svinu saturošu kristālu, bļodiņas ar uzvalcētu metāla apmali, karstumneizturīgus plastmasas traukus, koka traukus, metāla skavas, plastmasas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli un plastmasas trauciņus ar pilnībā nenonemtu alumīnija vāku (skatiet nodalas "Mikrovilņu režīms" sadaļu "Trauku izvēle").

► Lietošanai cepeškrāsnī nepiemēroti plastmasas trauki augstās temperatūrās kūst un var sabojāt cepeškrāsni vai aizdegties.

Darbības režīmos bez mikrovilňiem izmantojiet tikai cepeškrāsnīm pie-mērotus plastmasas traukus. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.

► Trauki no degošiem materiāliem var izraisīt ugunsgrēku. Plastmasas vienreizējās lietošanas traukiem ir jāatbilst nosacījumiem, kas ir minēti nodalas "Mikrovilņu režīms" sadaļā "Trauku izvēle".

Neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības, karsējot vai gatavojojot pārtikas produktus vienreizējās lietošanas traukos no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem.

► Siltumu saglabājošie iesaiņojumi kopā ar citiem materiāliem ir izgatavoti no plānas alumīnija folijas, kas atstaro mikrovilņus. Alumīnija folijai apkārt esošais papīrs tādējādi var uzkarst tik Joti, ka var aizdegties.

Darbības režīmos ar mikrovilňiem nesildiet nekādus pārtikas produktus siltumu saglabājošos iesaiņojumos, piemēram, grilētām vistām paredzētajās turzās.

► Cepeškrāsns lietošana bez gatavojamā produkta vai ar nepareizu produktu darbības režīmā Mikrowelle  vai darbības režīmos ar mikrovilňiem var izraisīt cepeškrāsns bojājumus.

Darbības režīmā Mikrowelle  **vienmēr** izmantojiet stikla šķīvi, arī kā pamatnes virsmu mazākām veidnēm.

Nelietojiet darbības režīmus ar mikrovilňiem trauku iepriekšējai sildīšanai vai garšaugu žāvēšanai.

Lietojiet darbības režīmu Heißluft plus .

► Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Nekonservējiet slēgtās kārbās un ne-karsējiet tās.

► Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Pret atvērtām durvīm var atsisties vai paklupt. Bez vajadzības neatstājiet atvērtas durvis.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

► Iekārtas durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durvīm un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Ievērojet 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. Neizmantojet nerūsējošā tērauda virsmas magnētu piestiprināšanai.

### **Tīrišana un kopšana**

► Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīritāja var ieklūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrišanai nekad neizmantojet tvaika tīritājus.

► Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrišanai abrazīvus tīrišanas līdzekļus, cietus sūklus vai birstes un asus metāla skrāpjus.

► Lai nepieļautu koroziju, nekavējoties rūpīgi notīriet uz krāsns kameras nerūsējošā tērauda sienām nonākušu sāli saturošu pārtikas produktu paliekas.

► 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**

► Izmantojet 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.

# Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

## Iepakojuma utilizācija

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

Iepakojuma atkārtota iekļaušana materiālu apritē ļauj taupīt izejvielas. Atkarībā no materiāla 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 noklūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc nekādā gadījumā nepieejaujiet nolietotās iekārtas noklūšanu sadzīves atkritumos.

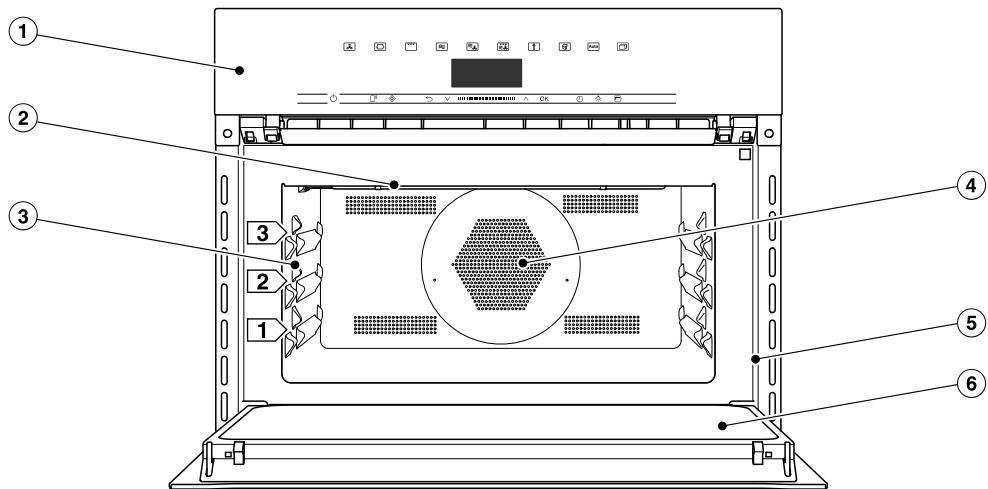


Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīketotājā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši 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 tikt uzglabāta bērniem nepieejamā vietā.

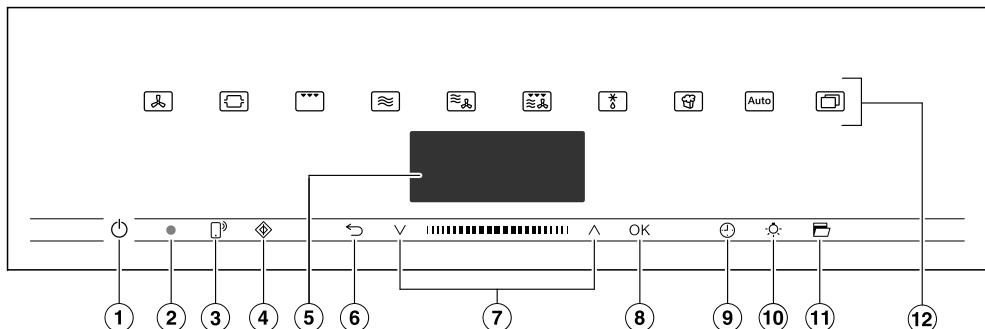
# Pārskats

---

## Copeškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Grila sildelementi
- ③ 3 stikla šķīvja un režģa ievietošanas līmeņi
- ④ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelementi
- ⑤ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑥ Durvis



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš ⏪  
padzilinājumā  
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne  
(tikai Miele Klientu apkalpošanas die-nesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš ⏴  
Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobi-lās ierīces
- ④ Skārientaustiņš ◊  
Funkcijas Quick-MW palaišanai
- ⑤ Displejs  
Diennakts laika un apkalpošanas no-rādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārientaustiņš ↵  
Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšē-jos iestatījumos un mainītu izvēlnes elementus gatavošanas procesa laikā
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem ^  
un V  
Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtī-bu maiņai
- ⑧ Skārientaustiņš OK  
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārientaustiņš ⏵  
Atgādinājuma laika, gatavošanas lai-ka vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš ⏵  
Krāns kameras apgaismojuma ie-slēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārientaustiņš ⏵  
Durvju atvēršanai
- ⑫ Skārientaustiņi  
Darbības režīmu, automātisko pro-grammu un iestatījumu izvēlei

# Vadības elementi

---

## Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš ⓧ atrodas padzījinājumā un reaģē uz pirkstu pieskāriem.

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsnī.

## Displejs

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

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

## Skārientaustiņi

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

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

## Skārientaustiņi virs displeja

Informācija par darbības režīmiem un papildfunkcijām ir sniepta nodaļā "Galvenā izvēlne un apaksizvēlnes", "Einstellungen", "Automatikprogramme" un "Citi lietojumi".

## Skārientautiņi zem displeja

Skārientaus-tiņš	Darbība
	Ja gribat vadīt cepeškrāsnī no savas mobilās ierīces, jums ir jābūt pieejamai sistēmai Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientautiņam. Pēc tam šis skārientautiņš mirgo un ir pieejama funkcija MobileStart. Kamēr šis skārientautiņš mirgo, varat vadīt cepeškrāsnī no savas mobilās ierīces (skatiet nodajas Einstellungen sadaļu Miele@home).
	Ar šo skārientautiņu var sākt funkciju Quick-MW. Gatavošanas process norit ar maksimālu mikrovilņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 1 minūte (skatīt nodaju "Quick-MW"). Vairākkārt pieškaroties šim skārientautiņam, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt. Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientautiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientautiņu varat mainīt gatavošanas procesa vērtības un iestatījumus, pie-mēram, temperatūru vai Booster funkciju, vai pārtraukt gatavošanas procesu.
	Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Ritināšanas laikā cits pēc cita tiek izgaismoti izvēlnes elementi. Jūsu izvēlētajam izvēlnes elementam ir jābūt izgaismotam. Izgaismotos lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.

# Vadības elementi

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

## Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
ℹ	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar <i>OK</i> .
⌚	Atgādinājuma laiks
✓	Keksītis norāda aktuālo iestatījumu.
██████	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
🔒	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas (skatiet nodajās “Einstellungen” sadaļu “Sicherheit”).

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

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

## Izvēlnes elementa izvēle

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

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

- Apstipriniel izvēli ar *OK*.

## Iestatījuma maiņa izvēļņu sarakstā

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

**Norāde:** Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksti .

- Apstipriniel izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

## Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

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

- Apstipriniel izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

## Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

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

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības.

- Apstipriniel izvēli ar *OK*.

# Darbības princips

## Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārientautiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārientautiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārientautiņš izgaismojas oranžā krāsā.

Ritiniet izvēlnes sarakstā , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.

## Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

- Pieskarieties bulttaustiņam  $\wedge$  vai  $\vee$  vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgalbalā , līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

## Burtu ievadīšana

Navigācijas rūtī varat ievadīt burtus. Izvēlieties ūsus, kodoligus nosaukumus.

- Pieskarieties bulttaustiņam  $\wedge$  vai  $\vee$  vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgalbalā , līdz vēlamā rakstzīme ir izgaismota.

Izvēlētā rakstzīme tiek parādīta augšējā rindā.

**Norāde:** Maksimālais pieejamo rakstzīmu skaits ir 10.

Rakstzīmes var dzēst citu pēc citas ar  $\leftarrow$ .

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

Nosaukums tiek saglabāts.

## MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientautiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepēškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientautiņš .

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, sagatavojet šo informāciju, lai saņemtu profesionālu palīdzību no uzņēmuma Miele.

## Piegādes komplektācija

- Lietošanas un montāžas instrukcija cepeškrāsns un mikroviļņu funkciju izmantošanai
- Pavārgrāmata ar receptēm automātiskajām programmām un darbības režīmiem
- Atvērējs
- Skrūves cepeškrāsns nostiprināšanai iebūvēšanas nišā
- Dažādi piederumi

## Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

Cepeškrāsns komplektācijā ir iekļauts stikla šķīvis un režģis.

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

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

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

### Stikla šķīvis



Stikla šķīvis ir piemērots visiem darbības režīmiem.

Lielas temperatūras svārstības var sabojāt stikla šķīvi.

Nenovietojiet karstu stikla šķīvi uz aukstas, piemēram, uz granīta vai flīzētas, darba virsmas, vienmēr izmantojiet piemērotu paliktni.

- Darbības režīmā Mikrowelle vienmēr izmantojiet stikla šķīvi, arī kā pamatnes virsmu mazākām veidnēm.
- Maksimālā stikla šķīvja noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

### Režģis ar pretizvilkšanas fiksatoru



Režģis nav piemērots izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle . Režģi var izmantot visos citos darbības režīmos ar un bez mikroviļņu funkcijas.

Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Gatavošanas procesu laikā režģis sakarst.

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

Cepeškrāsns un režģi var sabojāt ie-spējama dzirksteļu veidošanās.

Nelietojiet režģi gatavošanai darbības režīmā Mikrowelle .

Nelieci režģi uz krāsns kameras pamatnes, bet iebīdīet to kādā no gatavošanas līmeņiem.

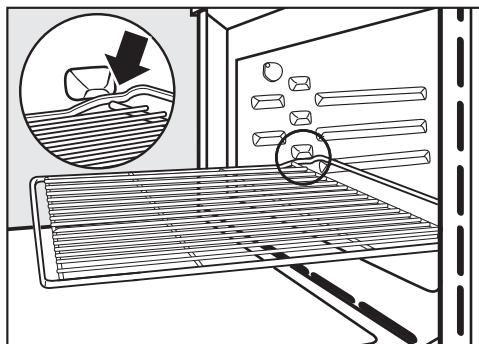
# Aprīkojums

## Režģa izmantošana

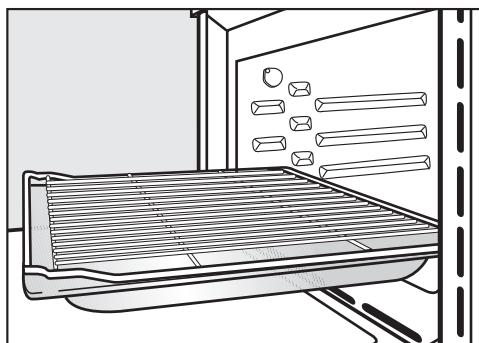
Režģis ir aprīkots ar pretizvilkšanas fiksatoru. Šis pretizvilkšanas fiksators ne-jaūj režģi pilnībā izvilkst no iekārtas, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ja režģis ir nepareizi iebīdīts, pretizvilkšanas aizsardzība netiek nodrošināta.

Iebīdot režģi, pievērsiet uzmanību, lai pretizvilkšanas fiksators atrastos **aiz-mugurē**.



- Tiklīdz izvilkšanas laikā ir jūtama režģa fiksēšana, tas priekšpusē nedaudz ir jāpaceļ uz augšu.



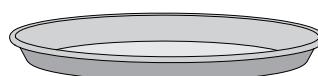
- Noteiktiem gatavošanas procesiem (piemēram, gatavojot uz režģa cepešus) lietojet režģi kopā ar stikla šķivi. Tikai šajā gadījumā pretizvilkšanas fiksators atrodas priekšpusē.

- Maksimālā režģa noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

## Apaļās cepamās veidnes

Mikroviljni var bojāt apalās cepamās veidnes.

Neizmantojiet apalās cepamās veidnes darbības režīmā Mikrowelle , MW + Bratautomatik , MW + Heißluft plus , MW + Grill vai MW + Umluftgrill .



**Neperforētā apalā veidne HBF 27-1** ir lieliski piemērota picas, plakanu rauga un smilšu mīklas kūku, saldu un pikantu pīrāgu, apceptu dessertu, maizes plācēju un citu apalās formas ēdienu pagatavošanai vai saldētu kūku un picas cepšanai.

**Perforētā apalā 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.

- Iebīdiet režģi un novietojiet apalo cepamo veidni uz režģa.

## Gourmet cepešu trauki HUB Cepēšu trauku vāki HBD

Mikroviljni var bojāt Gourmet cepešu traukus un cepešu trauku vākus. Metāls atstaro mikroviljus, tādējādi var rasties dzirksteles un mikroviljī ne-tiek absorbēti.

Cepēšu traukus un vākus izmantojiet gatavošanai tikai darbības režīmos **bez** mikroviljīniem.

Iebīdiet režģi 1. ievietošanas līmenī un novietojiet Gourmet cepešu trauku uz režģa.

Gourmet cepešu trauku virsmas ir pārklātas ar piedegumdrošu materiālu un ir piemērotas indukcijas plīts virsmām.

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

Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādīt modeļa apzīmējumu.

**Dzīlums: 22 cm**

HUB 62-22



HBD 60-22

**Dzīlums: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35



\* Krāsns kamerās ar 3 ievietošanas līmeņiem cepešu trauku nevar lietot ar vāku, jo to kopējais augstums pārsniedz pieejamo krāsns kameras augstumu.

## Tīrišanas un kopšanas piederumi

### - Atvērējs

Ar atvērēju var atvērt durvis strāvas padeves pārtraukuma gadījumā. Šim nolūkam iebidiet atvērēju slīpi no augšas pie ārējās durvju malas spraugā starp vadības paneli un durvīm.

### - Miele universālā mikrošķiedras drāna

### - Miele cepeškrāsns tīrišanas līdzeklis

## Drošības aprīkojums

### - Ieslēgšanas bloķēšana

(skatiet nodalas "Iestatījumi" sadaļu "Drošība").

### - Taustiņu bloķēšana

(skatiet nodalas "Iestatījumi" sadaļu "Drošība")

### - Dzesēšanas ventilators

(skatiet nodalas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora brīvgājiens").

### - Aizsargizslēgšana

Darbības režīmu bez mikroviljiņiem var sākt bez gatavošanas laika norādes. Lai nepieļautu pārāk ilgu darbību un ar to saistīto aizdegšanās risku, atkarībā no izvēlētā darbības režīma un temperatūras noteiktu laiku pēc pēdējās liešanas darbības iekārtā tiek automātiski izslēgta.

## Virsmas ar PerfectClean pārklājumu

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

Gatavo ēdienu ir joti viegli atdalīt. Cepšanas vai cepešu gatavošanas laikā rādušos netīrumus ir joti 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 tīrišanas nodrošinātās priekšrocības, izlasiet nodalā "Tīrišana un kopšana" sniegtos norādījumus.

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

- Krāsns kamera
- Režģis
- Apaļa cepšanas un AirFry veidne
- Apaļā cepamā veidne

# Palaide

## Miele@home

Cepēškrāsns ir aprīkota ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

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

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns 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., mikroviļnu krāsnīm, tālvadības 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*® vai *Google Play Store*™.



## Pamatiestatījumi

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepēškrāsns darbības laikā sakarst. Lai garantētu drošu cepēškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Kad cepēškrānsi pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

## Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.

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

## Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamo atrašanās vietu.

## Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

## Datuma iestatīšana

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

## Diennakts laika iestatīšana

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

## Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

# Palaide

## Cepēškrāsns pirmā karsēšanas reize

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

Karsēšanas procesa laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu.

Neļaujiet nepatīkamajam aromātam nonākt citās telpās.

- No cepēškrāsns un piederumiem noņemiet uzlīmes un aizsargplēvi, ja tāda ir.
- Izņemiet piederumus no krāsns kameras un iztīriet to (skatiet nodalū “Tīršana un kopšana”).
- Pirms uzkarsēšanas no krāsns kameras ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Ieslēdziet cepēškrāsnī ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustīju ⏪.

Tiek parādīts Betriebsart wählen.

- Atlaistiet Heißluft plus .

Tiek parādīta ieteicamā temperatūra (160 °C).

Ieslēdzas krāsns kameras karsēšana, apgaismojums un ventilators.

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

Karsējiet cepēškrāsnī vismaz vienu stundu.

- Pēc vismaz vienas stundas izslēdziet cepēškrāsnī ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustīju ⏪.

## Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sild-elementiem un krāsns kamerai atlīdzīst.

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

- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

## Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabschaltung Zeitformat 12 Std   24 Std* Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein   Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien* Solo-Ton Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein*   Aus
Einheiten	Gewicht g*   lb/oz   lb Temperatur °C*   °F
Quick-MW	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	

\* Rūpnīcas iestatījums

# Einstellungen

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

\* Rūpnīcas iestatījums

## Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Einstellungen .

■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.

Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja ne-notiek gatavošanas process.

## Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

## Tageszeit

### Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij:

- Ein  
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.

Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārientaustīni nekavējoties reagē uz pieskārienu.

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

- Aus  
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu cepeškrāsnī, tā vispirms ir jāieslēdz.

- Nachabschaltung  
Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots.

## Zeitformat

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

## Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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

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

## Datum

Iestatiet datumu.

## Beleuchtung

- Ein  
Krāsns kameras apgaismojums ir ie-slēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden  
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekundēm izslēdzas. Izvēloties skārientaustīju , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

# Einstellungen

## - Aus

Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārientaustīņu ☰, uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

## Display

### Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

#### - ████

maksimālais spilgtums

#### - █-----█

minimālais spilgtums

## QuickTouch

Izvēlieties, kā skārientaustīniem ir jāreagē, kad cepeškrāsns ir izslēgta:

### - Ein

Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtabstaltung, skārientaustīni reagē arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.

### - Aus

Neatkarīgi no iestatījuma Tageszeit | Anzeige skārientaustīni reagē tikai tad, ja cepeškrāsns ir ieslēgta, kā arī noteiktu laiku pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

## Lautstärke

### Signaltöne

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

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

## Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

#### - ████

maksimālais skaņas stiprums

#### - █-----█

melodija ir izslēgta

## Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo тона skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

#### - ████

maksimālais skaņas augstums

#### - █-----█

minimālais skaņas augstums

## Tastenton

Taustīņu тona skaljumu, kas atskan, nospiežot skārientaustīnu, attēlo segmentu josla.

#### - ████

maksimālais skaņas stiprums

#### - █-----█

taustīņu tonis ir izslēgts

## Begrüßungsmelodie

Sveiciena melodiju, kas atskan, pieskatoties ieslēgšanas / izslēgšanas taustīnam Ⓛ, var izslēgt vai ieslēgt.

## Einheiten

### Gewicht

Pārtikas produktu svaru automātiskajās programmās varat iestatīt gramos (g), mārciņās/uncēs (lb/oz) vai mārciņās (lb).

## Temperatur

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

## Quick-MW

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai rūpnīcā ir iestatīta 1000 W mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks 1 minūte.

### - Leistung

Varat iestatīt mikroviļņu jaudu 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W vai 1000 W.

### - Garzeit

Maksimāli iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas pakāpes:  
80–300 W: maksimāli 10 minūtes;  
450–1000 W: maksimāli 5 minūtes.

## Popcorn

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai popcorna gatavošanai rūpnīcā ir iestatīta 850 W mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks 2:50 minūtes. Šie iestatījumi atbilst lielākās daļas ražotāju norādījumiem par popcorna gatavošanu mikroviļņu krāsnīs.

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku.

Mikroviļņu jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt.

## Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

### - Ein

Funkcija Booster gatavošanas procesa uzkarsēšanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Grila sildelementi, apaļais sildelementi un ventilators vienlaicīgi uzkarsē krāsns kameru līdz iestatītajai temperatūrai.

### - Aus

Funkcija Booster gatavošanas procesa uzkarsēšanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarsē tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sild-elements.

## Vorschlagstemperaturen

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

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

■ Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

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

■ Mainiet ieteicamo temperatūru.

■ Apstipriniet ar *OK*.

Ieteicamās temperatūras izmaiņas vienlaikus attiecas arī uz atbilstošo darbības režīmu ar mikroviļņiem.

## Vorschlagsleistungen

Ja jūsu izmantotā mikroviļņu jauda bieži atšķiras no ieteicamās, ir vērts mainīt ieteicamās jaudas iestatījumu.

Var mainīt ieteicamās jaudas iestatījumu darbības režīmam Mikrowelle  un darbības režīmiem ar mikroviļņiem.

Kad ir atvērts attiecīgais izvēlnes elements, tiek parādīts darbības režīmu saraksts ar attiecīgi ieteicamo jaudas iestatījumu.

### - Mikrowelle

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

# Einstellungen

- MW + Bratautomatik , MW + Heißluft plus , MW + Grill  un MW + Umluftgrill :  
80 W, 150 W, 300 W

- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.
- Mainiet ieteicamās jaudas iestatījumu.
- Apstipriniet ar *OK*.

## Kühlgebläsenachlauf

Pēc gatavošanas procesa beigām dzēsēšanas ventilators turpina darboties, lai krāsns kamerā, uz vadības panela vai ie būvēšanas nišā nenogulsnētos mitrums.

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

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

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

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

## Sicherheit

### Tastensperre

Taustiņu bloķēšanas funkcija nepieļauj gatavošanas procesa nejaušu apturēšanu vai mainīšanu. Ja taustiņu bloķēšana ir aktivēta, dažas sekundes pēc gatavo-

šanas procesa sākšanas visi skārien-taustiņi un displeja lauki tiek bloķēti, izņemot ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

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

### Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no ce-pēškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- Ein  
Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai cepeškrānsi varētu lietot, vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz skārientaustiņa *OK*.
- Aus  
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrānsi 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 cepeškrāsnī WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrāsnī 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 cepeškrāsnī utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatāt lietotu cepeškrāsnī. Tikai tā

var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar pieklūt 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.

## Scan & Connect veikšana

Ekspluatācijas uzsākšanas laikā netika ierīkota Miele@home.

### ■ Noskenējiet kvadrātkodu.

Ja esat uzstādījis Miele lietotni un ir atvērts lietotāja korts, jūs novirzīs tieši uz tīkla savienojumu.

Ja Miele lietotne vēl nav uzstādīta, nonāksiet Apple App Store® vai Google Play Store™.

### ■ Uzstādījet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

### ■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



# Einstellungen

## RemoteUpdate

Izvēlnes elements RemoteUpdate tiek rādīts tikai tad un to var izvēlēties, ja ir izpildīti Miele@home izmantošanas nosacījumi (skatīt nodajas "Pirmā ie-slēgšana" sadalū "Miele@home").

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

Neinstalējot atjauninājumu, varat izmantot savu cepeškrānsi 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 tiku 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 attlikt instalāciju uz vēlāku laiku. Instalāšanas dialogs tiek parādīts katru reizi, ie-slēdzot cepeškrānsi.

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 instalāšanas laikā. Pretējā gadījumā jauninājums tiks pārtraukts un netiks instalēts.
- Dažus programmatūras atjauninājumus var veikt tikai Miele Klientu apkalošanas dienests.

## Fernsteuerung

Ja jūsu mobilajā gala ierīcē ir instalēta Miele lietotne, izmantojat Miele@home sistēmu un ir aktivēta tālvadība (Ein), varat izmantot funkciju MobileStart un, piemēram, pārbaudīt norādījumus par jūsu cepeškrāsnī notiekošu gatavošanas procesu vai izbeigt notiekošu gatavošanas procesu.

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patēriek maksimāli 2 W.

### MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientautiņu , lai aktivētu MobileStart.

Skārientautiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrānsi ar Miele lietotni.

Cepeškrāsns tiešai apkalošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientautiņš .

## Softwareversion

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

## Händler

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

## Messeschaltung

Ieslēdzot cepeškrānsi ar aktivētu demonstrācijas režīmu, tiek parādīts norādījums Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht.

- Ein  
Demonstrācijas režīms tiek aktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests skārentaustiņš *OK*.
- AUS  
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests skārentaustiņš *OK*. Cepeškrānsi var lietot kā parasti.

## Werkeinstellungen

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

## Betriebsstunden

Izvēloties Weitere  | Betriebsstunden, var uzzināt cepeškrāsns kopējo darbības stundu skaitu.

# Kurzzeit

## Funkcijas Kurzzeit izmantošana

Atgādinājuma laika  $\Delta$  opciju var izmantot atsevišķu procesu kontrolei, piemēram, olu vāršanai.

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

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

### Atgādinājuma laika iestatīšana

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

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

- Atlasiet skārientaustiņu  $\oplus$ .
  - Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.
- Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.
- Ar navigācijas rūti iestatiet 06:20.
  - Apstipriniet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process, atgādinājuma laika atskaite un  $\Delta$  tiek parādīti displeja kājenē.

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

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

### Atgādinājuma laika mainīšana

- Izvēlieties skārientaustiņu  $\ominus$ .
- 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  $\ominus$ .
- Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, atlasiet Kurzzeit.
- Atlasiet Löschen.

- Apstipriniet ar OK.

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Mikrowelle 	1000 W	80–1000 W
MW + Heißluft plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MW + Umluftgrill 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Auftauen 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatikprogramme 		

## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Weitere 		
MW + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MW + Bratautomatik	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Eco-Heißluft	190 °C	100–230 °C
Umluftgrill	200 °C	100–220 °C
Auftauen	–	–
Erhitzen	–	–
Dörren	60 °C	30–70 °C
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen	35 °C	30–50 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
Eigene Programme		
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

## Darbība

Cēpeškrāsnī atrodas magnetrons, kas pārvērš elektrisko strāvu elektromagnētiskajos viļnos (mikroviļnos). Šie viļni tiek vienmērīgi izkliedēti krāsns kamerā un vienlaikus atstarojas no krāsns kameras metāla sienām.

Mikroviļni no visām pusēm ieklūst pārtikas produktu iekšienē. Pārtikas produktus veido daudzas molekulas. Mikroviļņu ietekmē šīs molekulas (galvenokārt ūdens molekulas) sāk spēcīgi svārstīties. Tā rezultātā pārtikas produkti saņimē virzienā no ārpuses uz iekšpusi. Jo lielāks ir ūdens saturs produktā, jo ātrāk produkts tiek sasildīts vai pagatavots.

## Mikroviļņu priekšrocības

- Pārtikas produktus parasti var pagatavot bez vai ar nelielu šķidruma vai taukvielu daudzumu.
- Atkausēšanas, uzkarsēšanas vai gatavošanas laiks ir īsāks nekā uz plīts virsmas vai cēpeškrāsnī.
- Pārtikas produktu vitamīni, minerālviecas, dabiskās krāsvielas un īpatnējā garša lielā mērā tiek saglabāti.

Cēpeškrāsns lietošana bez gatavojamā produkta vai ar nepareizu produkta darbības režīmā Mikrowelle  vai darbības režīmos ar mikroviļniem var izraisīt cēpeškrāsns bojājumus.

Darbības režīmā Mikrowelle  **vienmēr** izmantojiet stikla šķīvi, arī kā pamatnes virsmu mazākām veidnēm.

## Trauku izvēle

Lai mikroviļni sasniegstu pārtikas produktus, gatavošanas traukiem ir jābūt mikroviļņu caurlaidīgiem. Mikroviļni izspiežas cauri porcelānam, stiklam, kartonam, plastmasai, taču nespēj izklūt cauri

metālam. Tāpēc nelietojet metāla traukus vai metālu saturošus traukus. Metāls atstaro mikroviļņus, tādējādi var rasties dzirksteles un mikroviļni netiek absorbēti.



Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus

Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.

Nekad nesildiet cietus vai šķidrus pārtikas produktus noslēgtos traukos vai pudelēs.

Iepriekš atveriet trauku un zīdaiju pudelītēm iepriekš noņemiet korki un knupi.



Nepiemēroti trauki darbības režīmos ar mikroviļniem var izraisīt ugunsgrēku.

Mikroviļņu režīmam nepiemēroti trauki var saplīst un sabojāt cēpeškrāsnī. Darbības režīmos ar mikroviļniem izmantojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus.

Izmantoto trauku materiāls un forma ie tek mē ēdienu uzkarsēšanas un pagatavošanas ilgumu.

Praksē ir attaisnojusies apāļu un ovālu lēzenu trauku izmantošana. Šādas formas traukos pārtikas produkti sakarst vienmērīgāk nekā stūrainos traukos.

# Mikroviļņu režīms

## Piemēroti trauki

 Degoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

Vienreizējās lietošanas trauki no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem var aizdegties un sabojāt cepeškrāsnī.

Neatstājiet cepeškrāsnī bez uzraudzības, karsējot vai gatavojoj pārtikas produktus vienreizējās lietošanas traukos no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem.

Varat lietot turpmāk minētos traukus un materiālus:

- ugunszturīgu stiklu un stikla keramiku;  
Izņēmums: kristāla stikli, jo tie satur svinu un var plaisirāt.
- porcelānu;
  - bez metāla dekoriem;  
Metāla dekor (piemēram, zelta maliņas vai kobaltzilais) var veidot dzirksteles.
  - bez dobiem rokturiem;  
Dobos rokturos var iekļūt mitrums un, tam iztvaikojoj, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādziešveida iznīcināšanu.
- neglazētu keramiku un keramiku ar zemglazūras krāsām.

 Karsti trauki var radīt sa-vainojumus.

Keramikas trauki var sakarst.

Lietojiet virtuves cimdus, ja izmanto-jat keramikas traukus.

- Plastmasas trauki un vienreizējie plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle 

**Norāde:** Lai sargātu apkārtējo vidi, ne-lietojiet vienreizlietojamos traukus.

Plastmasas traukiem ir jābūt kar-stumizturīgiem un jāiztur vismaz 110 °C temperatūra. Plastmasas trau-ki var deformēties un izveidot savie-nojumus ar pārtikas produktiem.

Izmantojiet plastmasas traukus tikai darbības režīmā Mikrowelle .

Neizmantojiet plastmasas traukus darbības režīmā MW + Bratautoma-tik , MW + Heißluft plus , MW + Grill  vai MW + Umluftgrill .

- Plastmasas trauki mikroviļņu krāsnīm Specializētajos veikalos ir iespējams iegādāties īpašus mikroviļņu krāsnīm paredzētus plastmasas traukus.
- Stiropora plastmasas trauki Īslaicīgai pārtikas produktu uzsildiša-nai
- Vārišanas maisiņi no plastmasas Satura uzkaršēšanai vai pagatavošanai tikai tad, ja tajos iepriekš izdur cauru-mīrus. Pa šiem caurumiņiem var iz-plūst tvaiks. Tādējādi netiek pieļauta spiediena paaugstināšanās un maisiņa pārplīšana.  
Turklāt ir pieejami arī īpaši tvaicēšanas maisiņi, kas nav jācaurdur. Lūdzu, ievē-rojiet norādījumus uz iepakojuma.
- Cepšanas maisiņi un tuneļplēve levērojiet ražotāja sniegtoz izmanto-šanas norādījumus.

 Metāla daļas var izraisīt uguns-grēku.

Tādas metāla daļas kā metāla skavas vai plastmasas un papīra skavas ar tajās iestrādātu stiepli var tā sakarsēt degošus materiālus, ka tie var aizdeg-ties.

Nelietojiet metāla skavas vai plast-masas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli.

**Norāde:** Metāla veidnes ir mazāk pie-mērotas darbības režīmiem ar mikrovil-ņiem, jo metāls atstaro mikrovilņus. Mikrovilņi piekļūst kūkām tikai no virspu-ses, tādējādi paildzinās cepšanas laiks. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesa-skartos ar cepeškrāsns sieniņām. Ja ro-das dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikrovil-ņiem.

- **Komplektā iekļautais** režīgs pamatā ir piemērots tikai gatavošanas proce-siem darbības režīmos MW + Bratauto-matik , MW + Heišluft plus , MW + Grill  un MW + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikrovilņiem (ie-bīdot to kādā ievietošanas līmenī).
- Metāla cepamās veidnes cepšanai darbības režīmos MW + Bratautoma-tik , MW + Heišluft plus , MW + Grill  un MW + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikrovilņiem
- Alumīnija traucini bez vāka gatavo pro-duktu atkausēšanai un sildišanai Pārtikas produkti tiek sildīti tikai no augšas. Pārliekot gatavo produktu no alumīnija trauciņa mikrovilņu krāsnīm piemērotā traukā, siltuma sadalīšanās kopumā būs vienmērīgāka.

Izmantojot alumīnija trauciņus un foliju, var būt dzirdama sprakšķēšana un var veidoties dzirksteles.

Tāpēc alumīnija trauciņus nenovieto-jiet uz režģa, bet gan uz stikla šķīvja. Alumīnija trauciņi un folija nedrīkst pieskarties krāsns kameras sienām un tiem ir jābūt vismaz 2 cm attālumā no tām.

- Metāla iesmi un spīles Gaļas gabalam jābūt daudz lielākam nekā metāla iesmi un spīles.

## Nepiemēroti trauki

Traukiem ar dobiem rokturu elemen-tiem un vāka rokturiem mitrums var ieklūt dobumos un tukšumos. Iztvai-kojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienveida iznīcināšanu (iznē-mums: dobumi un tukšumi tiek pie-tiekami ventilēti).

Nelietojet gatavošanai traukus ar do-biem rokturu vai vāku elementiem.

Turpmāk minētos traukus un materiālus **nedrīkst** lietot:

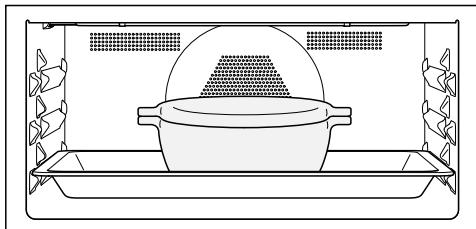
- Metāla režģi (tostarp komplektā ie-kļautais režīgs) kopumā **nav** piemēroti izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle .
- Metāla trauki
- Alumīnija folija Iznēmums: galas gabali ar nevienmērī-gu biezumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzkarsēti vai pagatavoti vienmērigāk, ja pēdējās minūtēs to plānākās dalas pārklāsiet ar nelielām alumīnija folijas sloksnēm.
- Metāla skavas, plastmasas vai papīra skavas ar iestrādātu stiepli
- Plastmasas trauki ar pilnībā nenoņem-tiem alumīnija vāciņiem
- Kristālstikls
- Galda piederumi un trauki ar metāla de-koru (piemēram, zelta malu, kobaltzilo)
- Trauki ar dobiem rokturu elementiem
- Plastmasas trauki no melamīna Melamīns uzņem enerģiju un tādējādi tie sakarst. Iegādājoties plastmasas traukus, no-skaidrojet, no kāda materiāla tie ir iz-gatavoti.
- Koka trauki Gatavošanas laikā koka sastāvā eso-sais ūdens iztvaiko. Tāpēc koks izzūst un rodas plaisas.

# Mikroviļņu režīms

## Trauku pārbaude

Mikroviļņu režīmam nepiemēroti trauki var radīt dzirksteles vai sprakšķošas skānas. Ja nav pārliecības, ka stikla, porcelāna vai keramikas trauki ir piemēroti, veiciet trauku pārbaudi.

Trauku pārbaudē nav iespējams noskaidrot, vai rokturiem ir dobi elementi.

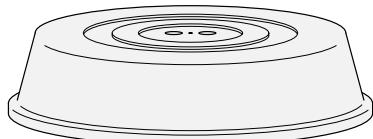


- Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un šķīvja vidū novietojiet tukšu pārbaudāmo trauku.

- Aizveriet durvis.
- Izvēlieties darbības režīmu Mikrowelle .
- Iestatiet visaugstāko mikroviļņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 30 sekundes.
- Sāciet procesu.
- Visu laiku novērojet trauku pārbaudi.
- Tikko rodas dzirksteles vai sprakšķoša skaņa, nekavējoties atveriet durvis.

Ja rodas dzirksteles vai ir dzirdamas sprakšķošas skānas, pārbaudāmais trauks nav piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā.

## Pārsegs



**Norāde:** Pārsegu varat iegādāties veikalā.

- Tas nepieļauj pārmērīgu ūdens tvaika izplūdi, it īpaši, ja karsēšanas laiks ir ilgs.
  - Tas paātrina pārtikas produktu uzkaršēšanas procesu.
  - Tas nepieļauj pārtikas produktu izzūšanu.
  - Tas mazina netīrumu veidošanos krāsns kamerā.
- Gatavošanas procesā ar darbības režīmu Mikrowelle izmantojet mikrovilņiem piemērotu stikla vai plastmasas pārsegu.

Kā alternatīvu var izmantot arī mikrovilņiem piemērotu caurspīdīgu plēvi (parastā caurspīdīgā saimniecības plēve var deformēties un karstuma iedarbībā nokļūt pārtikas produktos).

Pārsega materiāls iztur temperatūru līdz 110 °C. Augstākās temperatūrās (piemēram, darbības režīmā Grill vai Heißluft plus ) plastmasa var deformēties un iekļūt pārtikas produktā.

Izmantojet pārsegu tikai darbības režīmā Mikrowelle .

Pārsegs nedrīkst hermētiski noslēgt trauku. Ja trauka diametrs ir neliels, var gadīties, ka netiek nodrošināta ūdens tvaika novadīšana. Pārsegs pārmērīgi sakarst un var izkust.

Lietojiet traukus ar pietiekami lielu diametru.

■ **Neizmantojet** pārsegu turpmāk minēto pārtikas produktu sildīšanai:

- pārtikas produktiem ar panējumu;
- pārtikas produktiem (piemēram, grauzdījiem), kam ir nepieciešama kraukšķīga garoza;
- pārtikas produktiem, kas ir jāsilda darbības režīmos MW + Bratautomatik , MW + Heißluft plus , MW + Grill vai MW + Umluftgrill .

# Apkalpošana

Ja darbības režīmā Mikrowelle  novietojat gatavojamo produktu tieši uz krāsns kameras grīdas, cepeškrāsns var tikt sabojāta.

Darbības režīmā Mikrowelle  iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un gatavošanas traukus **vienmēr** novietojiet uz stikla šķīvja.

- Ieslēdziet cepeškrāsns.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

Tiek parādīts darbības režīms. Atkarībā no izvēlētā darbības režīma secīgi tiek parādīta ieteicamā jauda, ieteicamā temperatūra un gatavošanas laiks.

- Ja nepieciešams, mainiet gatavošanas procesam ieteiktās vērtības un iestātiet gatavošanas laiku.

Varat ieteiktās vērtības vēlāk mainīt ar skārientaustīju ↲.

- Katru ievadi apstipriniet ar *OK*. Apstiprinot temperatūru, uzsākat gatavošanas procesu darbības režīmos **bez** mikroviljiem.

Darbības režīmos **ar** mikroviljiem tiek parādīts iestatījumu kopsavilkums un izgaismojas Start.

- Darbības režīmos **ar** mikroviljiem uzsāciet gatavošanas procesu ar skārientaustīju *OK*.

Visos darbības režīmos tiek parādītas iestātītās vērtības un uzsākts gatavošanas process.

Ja iestātījāt temperatūru, varat vērot temperatūras paaugstināšanos. Pirmo reizi sasniedzot vēlamo temperatūru, atskan signāls.

Mikrovilju veidošana beidzas, tiklīdz pārtraucat gatavošanas procesu vai atverat durvis. Varat turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustīju *OK*.

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustīju, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.
- Izslēdziet cepeškrāsns.

## Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

- Izvēlieties skārientaustīju ↲.

Atkarībā no darbības režīma var tikt parādīti šādi iestatījumi:

- Temperatur
- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um
- Booster
- Vorheizen

## Vērtību un iestatījumu maiņa

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

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainītajām vērtībām un iestatījumiem.

## Temperatūras maiņa

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

- Atslasiet bulttaustījū vai vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.

- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas process turpinās ar izmaiņoto temperatūras iestatījumu.

## Mikroviljņu jaudas maiņa

Mikroviljņu jaudu var mainīt darbības režīmā Mikrowelle un darbības režīmos ar mikroviljiem.

Ieteicamo jaudu var iestatīt ar Weitere | Einstellungen | Vorschlagsleistungen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ieradumiem.

- Atslasiet skārientaustījū .

Displejā tiek parādīta iestatītā mikroviljņu jauda.

- Navigācijas rūtī izmainiet mikroviljņu jaudu.

Varat iestatīt turpmāk minēto mikroviljņu jaudu: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Apstipriniet ar *OK*.

Rādījums Start ir izgaismots.

- Atslasiet skārientaustījū *OK*.

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmaiņito mikroviljņu jaudu.

## Gatavošanas laiku iestatīšana

Ja starp ēdienu 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 gatavojamu produktu krāsns kamerā, izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

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

- Garzeit  
Iestatiet ēdienu pagatavošanai nepieciešamo laiku. Pēc šī laika krāsns kameras karsēšana automātiski izslēdzas. Maksimālais gatavošanas laiks, ko ir iespējams iestatīt, ir atkarīgs no izvēlētā darbības režīma.

- Fertig um  
Iestatiet laiku, kurā gatavošanas procesam ir jābeidzas. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.

- Start um  
Šī funkcija tiek parādīta izvēlnē tikai tad, ja ir iestatīts Garzeit vai Fertig um. Ar Start um var iestatīt gatavošanas procesa sākuma laiku. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.

- Izvēlieties skārientaustījū .

- Iestatiet vēlamos laikus.

# Apkalpošana

- Apstipriniet ar *OK*.
- Izvēlieties skārientaustīju ↲, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

## Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

- Atlasiet skārientaustīju ⊕.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Ändern.

Šis izvēlnes elements netiek parādīts, ja vēlaties mainīt gatavošanas laiku darbības režīmos **ar** mikroviļņiem, jo tad vienmēr ir jāiestata gatavošanas laiks.

Laiks ir izgaismots.

- Mainiet laika iestatījumu.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Izvēlieties skārientaustīju ↲, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.
- Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem turpiniet gatavošanas procesu ar skārientaustīju *OK*.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

**Norāde:** Darbības režīmā Mikrowelle  varat mainīt gatavošanas laiku arī ar navigācijas rūti.

## Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

Darbības režīmā **ar** mikroviļņiem varat dzēst iestatītos laikus tikai Fertig um un Start um. Gatavošanas laikam vienmēr ir jābūt iestatītam.

- Izvēlieties skārientaustīju ⊕.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.

- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Izvēlieties skārientaustīju ↲, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

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

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

## Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Mikrowelle

Darbības režīmā Mikrowelle  varat pārtraukt gatavošanas procesu un apturēt gatavošanas laiku.

Kamēr rit gatavošanas laika atskaite, Stop ir izgaismots.

- Atlasiet skārientaustīju *OK*.
- Gatavošanas process tiek pārtraukts un gatavošanas laiks apturēts.
- Rādījums Start ir izgaismots.
- Atlasiet skārientaustīju *OK*.

Turpinās gatavošanas process un gatavošanas laika atskaite.

## Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

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

Ar darbības režīma skārientaustiņiem pēc tam nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

### Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

■ Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

■ **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.

■ Atlasiet Vorgang abbrechen.

■ Apstipriniet ar OK.

### Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

■ Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

■ Atlasiet Ja.

■ Apstipriniet ar OK.

■ **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.

■ Atlasiet Vorgang abbrechen.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Atlasiet Ja.

■ Apstipriniet ar OK.

## Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana

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

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

Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā atskaite sākas tikai pēc uzkarsēšanas fāzes.

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

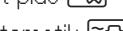
■ Lielāko daļu ēdienu var iebūdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkarsēšanas fāzē.

■ Iepriekš uzkarsējet krāsns kameru, gatavojot tumšas mīklas maizi, kā arī rostbufu un fileju darbības režīmā Heißluft plus .

## Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

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

- Heißluft plus 
- Bratautomatik 
- MW + Heißluft plus 
- MW + Bratautomatik 

Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 100 °C, un ir ieslēgta funkcija Booster, ātrās uzkarsēšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Turklat vienlaicīgi tiek ie slēgts grila sildelementi, apālais sildelements un ventilators.

# Apkalpošana

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

Gatavojot šādus produktus, izslēdziet funkciju Booster.

## Booster ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

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

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju Booster.

- Atlasiet skārinentautiņu ↲.
- Atlasiet Booster | Aus.
- Apstipriniet ar OK.

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

## Vorheizen

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

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

Sāciet gatavošanas procesu nekavējoties, nemainot sākuma laiku.

Funkcija Vorheizen darbības režīmā Mikrowelle  nav pieejama.

## Vorheizen ieslēgšana

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Vorheizen.

- Atlasiet skārinentautiņu ↲.
- Atlasiet Vorheizen | Ein.
- Apstipriniet ar OK.

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

- Iebīdīt ēdienu krāsns kamerā, tikko redzat attiecīgu pieprasījumu.
- Apstipriniet ar OK.

Šīs funkcijas var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.

Vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

## Quick-MW

Pieskaroties skārientaustīņam ◊, mikrovilju krāsns sāk darbību ar noteiktu mikrovilju jaudu un gatavošanas laiku, piemēram, šķidrumu uzsildīšanai.

Rūpnīcas iestatījumi ir maksimālā mikrovilju jauda 1000 W un gatavošanas laiks 1 minūte.

Mikrovilju jaudas un gatavošanas laika iestatījumu var mainīt. Maksimālais iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētās mikrovilju jaudas (skatīt nodajās "Einstellungen" sadālu "Quick-MW").

### ■ Izvēlieties skārientaustīņu ◊.

Vairākkārt izvēloties šo skārientaustīņu, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.

Tiek parādīts atlikušais laiks.

Varat jebkurā laikā pārtraukt un turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustīņu *OK* vai pārtraukt ar skārientaustīņu ↵.

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts *Fertig* un atskan signāls.

### ■ Izvēlieties skārientaustīņu ↵.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

## Popcorn

Pieskaroties skārientaustīņam ☰, mikrovilju krāsns sāk darbību ar noteiktu mikrovilju jaudu un gatavošanas laiku.

Rūpnīcas iestatījums ir 850 W mikrovilju jauda un gatavošanas laiks 2:50 minūtes. Šie iestatījumi atbilst lielākās daļas ražotāju norādījumiem par popkorna gatavošanu mikrovilju krāsnī.

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku. Mikrovilju jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt (skatīt nodajās "Einstellungen" sadālu "Popcorn").

### ■ Atlasiet skārientaustīņu ☰.

Tiek parādīts atlikušais laiks.

Varat jebkurā laikā pārtraukt un atkal turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustīņu *OK* vai pārtraukt ar skārientaustīņu ↵.

Vienreizējās lietošanas trauki no papīra vai citiem degošiem materiāliem var aizdegties un sabojāt cepeškrāsni.

Gatavošanas procesa laikā neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības un ievērojiet uz iepakojuma sniegtos norādījumus.

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts *Fertig* un atskan signāls.

### ■ Atlasiet skārientaustīņu ↵.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

# Automatikprogramme

---

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

## Kategorijas

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

## Automātisko programmu izmantošana

■ Atlatiet Automatikprogramme **Auto**.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Atlatiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Atlatiet nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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

## Norādījumi par izmantošanu

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

Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- Auftauen
- Erhitzen
- Dörren
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Warmhalten
- Gatavošana
- Konservēšana
- Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni

## Auftauen

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

- Lietojiet kādu no turpmāk minētajiem darbības režīmiem un īpašajiem lietojumiem:
  - darbības režīmā Auftauen  jūs iestatāt atkausēšanas temperatūru;
  - īpašajā lietojumā Weitere  Auftauen jūs izvēlaties pārtikas produkta kategoriju un svaru;
  - darbības režīmā Mikrowelle  jūs iestatāt mikroviļņu jaudu un atkausēšanas laiku.



Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

## Ieteikumi

- Saldētos produktus atkausējiet bez ie-pakojuma uz stikla šķīvja.
- Atkausējot putnu gaļu, izmantojiet stikla šķīvi, uz kura ir uzlikts režģis. Tādējādi saldētie produkti neatradīsies izplūstošajā šķidrumā.
- Gaļa, putnu gaļa vai zivis pirms gatavošanas nav jāatkausē pilnībā. Pieliek, ja šie produkti ir dalēji atkausēti. Produktu virskārta ir pietiekami mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

## Darbības režīma Auftauenizmantošana

Šis darbības režīms ir izveidots saudzīgai sasaldētu produktu atkausēšanai.

- Atlasiet Auftauen .
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldējamie produkti tiek saudzīgi atkausēti.

# Citi lietojuma veidi

## Īpašā lietojuma "Auftauen" izmantošana

Šī programma ir izveidota saudzīgai sa-  
saldētu produktu atkausēšanai.

Izmantojiet mikrovilņiem piemērotus  
traukus.

- Atlasiet Weitere .

- Atlasiet Auftauen.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.
- Iestatiet saldēto produktu svaru.

Atkausēšanas procesa izpildi var sākt uzreiz vai vēlāk un var arī apskatīt atsevišķo darbību un gatavošanas posmu iestatījumus.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumi.

## Ieteikumi

- Ar  Info atkarībā no gatavošanas pro-  
cesa varat, piemēram, iegūt informā-  
ciju par produkta apgrīešanu.
- Ja pēc atkausēšanas procesa pabeig-  
šanas konstatējat, ka produkts vēl nav  
atkusis atbilstoši jūsu vēlmēm, atla-  
siet Nachwärmēn. Tad saldētais pro-  
dukts tiks sildīts vēl 3 minūtes.
- Pēc atkausēšanas procesa pabeigša-  
nas atlasiet  un pēc tam  / spei-  
chern, lai atlasītās kategorijas un atla-  
sītā svara iestatījumus saglabātu kā  
individuālo programmu (skatiet noda-  
ju Eigene Programme).

## Darbības režīma Mikrowelle izmanto- šana

Atkausēšanai var izmantot arī darības  
režīmu Mikrowelle .

Jūs iestatāt mikro-  
vilņu jaudu un atkausēšanas laiku.  
Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no pārti-  
kas produktu struktūras, daudzuma un  
sākotnējās temperatūras. Ievērojiet arī  
izturēšanas laiku.

Izmantojiet mikrovilņiem piemērotus  
traukus.

- Atlasiet Mikrowelle .
- Atkarībā no pārtikas produkta iestatiet  
tabulā norādīto mikrovilņu jaudu un  
atkausēšanas laiku.
- Parasti izvēlieties vidējo norādīto lai-  
ku.
- Iebīdiet stikla šķīvi ar pārtikas produk-  
tu krāsns kamerā 1. ievietošanas līme-  
nī.

### Atkausēšana darbības režīmā Mikrowelle

Atkausējamais produkts	Daudzums	 (W)	 (min.)	 <sup>1</sup> (min.)
Sviests	250 g	80	8–10	5–10
Piens	1000 ml	450	12–16	10–15
Smilšu kūkas (3 gab.)	apm. 300 g	150	4–6	5–10
Augļu kūkas (3 gab.)	apm. 300 g	150	6–8	10–15
Sviesta kūkas (3 gab.)	apm. 300 g	150	6–8	5–10
Krējuma, krēma tortes (3 gab.)	apm. 300 g	80	4–4:30	5–10
Rauga vai kārtainās mīklas cepumi (3 gab.)	apm. 300 g	150	6–8	5–10

 Mikrovīļju jauda,  Atkausēšanas laiks,  Izturēšanas laiks

<sup>1</sup> Pārtikas produktiem ir jāļauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.

# Citi lietojuma veidi

## Erhitzen

Obligāti ievērojiet nodalas "Drošības norādījumi un brīdinājumi" sadaļā "Pareiza lietošana" sniegto informāciju.

 Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus.

Ja zīdaiņu vai bērnu pārtika tiek pārmērīgi uzkarsēta, bērni ar to var apdedzināties.

Zīdaiņu un bērnu pārtiku sildiet tikai 30–60 sekundes ar 450 vatu jaudu.

Pēc uzkarsēšanas pārtikas produkti, jo īpaši zīdaiņu un bērnu pārtika, obligāti jāapmaisa vai jāsakrata un jāpagaršo, lai bērni neapdedzinātos.

 Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus.

Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu.

Nekad nesildiet pārtikas produktus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs. Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.

Karsti šķidrumi var radīt savainojumus.

Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar darbības režīmu Mikrowelle , ir iespējams, ka vārišanās temperatūra jau ir sasniegtā, bet raksturīgie tvaika burbuliši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi.

Šī vārišanās aizkave var izraisīt sprādzienveida pārvārišanos, kuras rezultātā varat applaucēties, nemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstākļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis.

Pirms karsēšanas vai vārišanas samaisiet šķidrumu.

Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras.

Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.

### Īpašā lietojuma Erhitzen izmantošana

Šī programma ir izveidota pārtikas produktu sildīšanai.

Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu struktūras, daudzuma un sākotnējās temperatūras. Tikko no ledusskapja izņemtu pārtikas produktu uzkarsēšanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā pārtikas produktiem istabas temperatūrā. Ievērojet arī izturēšanas laiku.

Izmantojiet mikroviljiņiem piemērotus traukus.

Vienmēr nosedziet produktu. Valējā veidā var karsēt tikai ceptus produktus panējumā.

- Novietojiet uzsildāmo pārtikas produktu ar pārsegū uz stikla šķīvja.
  - Atlasiet **Weitere** .
  - Atlasiet **Erhitzen**.
- Tiek parādīts izvēles saraksts.
- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.
  - Iestatiet pārtikas produktu svaru.
  - Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

 Karstas virsmas var izraisīt apdedzināšanos.

Cepekrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piedurumiem. Trauka apakšdalā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

Lietojiet virtuves cimdus, darbojoties karstā krāsns kamerā un nēmot ārā traukus.

Izturēšanas laiks ir darbības pārtraukuma laiks, kurā temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā pārtikas produktā.

- Pārtikas produktu pēc uzkarsēšanas dažas minūtes atstājiet istabas temperatūrā, lai temperatūra pārtikas produktā izlīdzinātos vienmērīgi.

### Ieteikumi

- Vienmēr nosedziet produktu. Valējā veidā var karsēt tikai ceptus produktus panējumā.
- Ar  Info atkarībā no gatavošanas procesa varat, piemēram, iegūt informāciju par pārtikas produkta apgrīšanu vai samaisīšanu.  
Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.
- Ja pārtikas produkti pēc programmas beigām vēl nav pietiekami karsti, atlasiет Nachwärmēn. Pārtikas produkts tiks sildīts vēl 3 minūtes.
- Pēc programmas pabeigšanas atlasiet  un pēc tam  / speichern, lai atlasiātās kategorijas un atlasītā svara iestātījumus saglabātu kā individuālo programmu (skatiet nodalju Eigene Programme).

## Citi lietojuma veidi

### Uzkarsēšana darbības režīmā Mikrowelle

Dzēriens/ ēdiens	Daudzums	 (W)	 (min.)	 (min.) <sup>1</sup>
Dzērieni (dzeršanas temperatūra 60–65 °C)	1 tase/1 glāze (200 ml)	1000	0:50–1:10	—
Zīdainja puodelīte (piens) <sup>2</sup>	apm. 200 ml	450	0:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Bērnu pārtika <sup>3</sup>	1 glāze (200 g)	450	0:30–1:00	1
Cepēša šķēle ar mērci <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Piedevas <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Mikroviļņu jauda,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks

<sup>1</sup> Pārtikas produktiem ir jālauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.

<sup>2</sup> Nepieļaujiet uzvārišanās aizkavi, pirms karsēšanas samaisiet šķidrumus. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.

<sup>3</sup> Norādītais laiks attiecas uz produktiem ar sākotnējo temperatūru apmēram 5 °C. Pārtikas produktiem, kurus parasti neuzglabā ledusskapī, sākotnējā temperatūra ir istabas temperatūra, aptuveni 20 °C.

Uzsildiet pārtikas produktus līdz 70–75 °C temperatūrai (izņemot zīdainu pārtiku un vārīgas mērces).

### Dörren

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

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

- Ja nepieciešams, sagatavojiet žāvējamos produktus, sadalot tos gabalos un vispirms nomizojot un izņemot no tiem kaulīnus.
  - Žāvējamos produktus atkarībā no liebuma pēc iespējas vienā kārtā vienmērīgi izvietojiet uz režģa vai stikla šķīvja.
  - Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ie-vietošanas līmeņos.  
Iebīdiet žāvējamos produktus līme-nos 1+2.  
Ja lietojat režģi un stikla šķīvi, iebīdiet stikla šķīvi zem režģa.
  - Atlasiet Weitere .
  - Atlasiet Dörren.
- Norāde:** Ja vēlaties žāvēt augstākā tem-peratūrā, izvēlieties Heißluft plus .
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
  - Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.
  - Regulāri apgroziet žāvējamos produk-tus uz stikla šķīvja.

Ja žāvējamie produkti ir veseli vai sa-griezti uz pusēm, žāvēšanas laiks pail-dzinās.

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

 Šādi iepāciet lietojums,  Temperatūra,  Žā-vēšanas laiks,  
 Šādi iepāciet lietojums Dörren

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilie-ni, pazeminiet temperatūru.

### Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Izņemot žāvējamos produktus, lieto-jiet virtuves cimodus.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārze-ņiem atdzist.

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

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkās vai kārbās.

# Citi lietojuma veidi

## Geschirr wärmen

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

Izmantojiet 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.
- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Geschirr wärmen.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Cepēkrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piedermiemi. Trauka apakšdalā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus.

## Hefeteig gehen lassen

Šī programma ir izstrādāta rauga mīklas raudzēšanai.

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Hefeteig gehen lassen.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet gatavošanas laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

## Warmhalten

Pārtikas produktus krāsns kamerā var uzturēt siltus vairākas stundas.

Lai saglabātu pārtikas produktu kvalitāti, izvēlieties īsāko iespējamo laiku.

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

## Gatavošana

Obligāti ievērojiet nodalas "Drošības norādījumi un brīdinājumi" sadaļā "Pareiza lietošana" sniegto informāciju.

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desīnas, nemizoti kartupeļi, baklažāni, tos karsējot vai gatavojot, var pārsprāgt.

Šie pārtikas produkti iepriekš vairākās vietās ir jāsadur vai jāiegriež, lai tvaiks, kas rodas karsēšanas laikā, varētu izplūst.

Karsējot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras.

Olas ar čaumalām vāriet tikai īpašos traukos. Nesildiet cieti vārītas olas darbības režīmā Mikrowelle .

## Ieteikumi

- Vairākkārt apgroziet, sadaliet vai saMaisiet pārtikas produktus. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.
- Darbības režīmos ar mikroviljiņiem izmantojiet tikai mikroviljiņiem un cepeškrāsnīm piemērotus traukus.
- Gatavošanai pēc iespējas izmantojiet automātiskās programmas.
- Darbības režīmā MW + Umluftgrill  un MW + Grill  vienmēr gatavojet neapsegtais produktus, pretējā gadījumā pārtikas produkti netiks apbrūnīnāti.
- Darbības režīmā Mikrowelle  uzvārīšanai atlasiet mikrovilju jaudu 850 W un turpiniet gatavošanu ar 450 W. Nemiet vērā šī dokumenta beigās esošajās gatavošanas tabulās sniegtos norādījumus.

## Citi lietojuma veidi

### Gatavošana darbības režīmā Mikrowelle

Zupas/sautējumi Dārzeņi	(g)	850 W (min.)	+	450 W (min.)	<sup>1</sup> (min.)
Sautējums	1500	10	+	20	1
Zupa	1500	11	+	24	1
Zirņi	500	5	+	10	2
Zirņi (saldēti)	450	5	+	12	2
Burkāni	500	5	+	10	2
Brokoļu rozetes	500	6	+	8	2
Brokoļi (saldēti)	450	5	+	11	2
Ziedkāpostu rozetes	500	6	+	10	2
Kolrābju stienīši	500	3	+	8	2
Sparģeļi	500	5	+	8	2
Puravi	500	5	+	8	2
Puravi (saldēti)	450	5	+	8	2
Paprikas sloksnītes	500	5	+	10	2
Pupiņas, zaļas	500	4	+	12	2
Briseles kāposti	500	5	+	12	2
Briseles kāposti (saldēti)	450	5	+	10	2
Dārzeņu maisījums (saldēts)	450	5	+	12	2

Svars, Gatavošanas laiks, Izturēšanas laiks

<sup>1</sup> Pārtikas produktiem ir jājauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.

## Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Vienreizēja pākšaugu un gaļas vārīšana nevar pietiekami iznīcināt baktērijas Clostridium-Botulinum sporas.

Tāpēc var rasties toksīni, kas var izraisīt smagu saindēšanos. Šīs sporas var iznīcināt tikai atkārtota uzkarsēšana.

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

 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

Dati atbilst ne vairāk kā 5 burkām ar 0,5 l tilpumu.

Izmantojiet tikai īpaši šim nolūkam paredzētas burkas, ko var iegādāties specjalizētajos veikalos:

- Heißluft plus : konservēšanas burkas un burkas ar skrūvējamu vāku;
- Mikrowelle : mikroviljiņiem piemērotas konservēšanas burkas ar stikla vāku, kas tiek aizvērtas ar caurspīdīgu līmlenti.

- Izmantojiet tikai nebojātas burkas un gumijas blīves.
- Pirms konservēšanas izskalojiet burkas ar karstu ūdeni un piepildiet tās ne vairāk kā 2 cm zem augšējās mālas.

■ Pēc konservējamā produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni.

■ Lietojet burku aizvēšanai tikai caur-spīdīgas līmlentes. Neizmantojet metāla skavas, jo tās darbības režīmā Mikrowelle  rada dzirksteles.

■ Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un uz tā novietojiet burkas.

## Darbības režīma Heißluft plus izmantošana

■ Atlasiet darbības režīmu Heißluft plus  un temperatūru 160–170 °C.

■ Uzgaidiet, līdz rodas "pērles" (burkās vienmērīgi paceļas burbuliši).

Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.

## Augļu un gurķu konservēšana

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

## Dārzeņu konservēšana

■ Tikko burkās var saskatīt burbulišus, iestatiet norādīto konservēšanas temperatūru un konservējiet dārzeņus norādīto laiku.

■ Pēc konservēšanas iestatiet norādīto termiskās pēcapstrādes temperatūru un ļaujiet burkām norādīto laiku silt krāsns kamerā.

# Citi lietojuma veidi

Augļi	-/-	30 °C 25–35 min.
Gurķi	-/-	30 °C 25–30 min.
Sarkanās bie- ties	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, tikkō var saskatīt burbulišus  
 Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

## Darbības režīma Mikrowelle izmantošana

- Atlašiet darbības režīmu Mikrowelle un mikroviļņu jaudu 850 W.
- Uzgaidiet, līdz rodas "pērles" (burkās vienmērīgi paceļas burbuliši). Vienai burkai šis process ilgst apmēram 3 minūtes. Konservējot 5 burkās, laiks tātad paildzinās līdz apmēram 15 minūtēm.

Lai nepieļautu pārvārišanos, laikus pazeminiet mikroviļņu jaudu.

## Augļu un gurķu konservēšana

- Tiklīdz burkās var saskatīt burbulišus, izslēdziet cepeškrāsni un Jaujiet burkām norādīto laiku silt krāsns kamerā.

## Dārzeņu konservēšana

- Tiklīdz burkās var saskatīt burbulišus, iestatiet norādīto mikroviļņu jaudu un konservējet dārzeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas izslēdziet cepeškrāsni un Jaujiet burkām norādīto laiku silt krāsns kamerā.

Augļi	-/-	25– 35 min.
Gurķi	-/-	25–30 min.
Sarkanās bie- ties	450 W 20–30 min.	25–30 min.
Pupiņas (zaļas vai dzeltenas)	450 W 20–30 min.	25–30 min.

Mikroviļņu jauda un laiks, tiklīdz var saskatīt burbulišus  
 Termiskās pēcapstrādes laiks

## Burku izņemšana pēc konservēšanas

Karstas virsmas var radīt sa-  
vainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir joti kar-  
stas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cim-  
dus.

- 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 **viemēr** uzvāriet otrreiz.
- Konservēšanas burkām noņemiet aiz-  
slēgus un pēc tam pārbaudiet, vai vi-  
sas burkas ir aizvērtas.

Vai nu atkārtoti uzvāriet valējās burkas,  
vai arī uzglabājiet tās vēsumā un neka-  
vējoties izlietojiet iekonservētos augļus  
vai dārzeņus.

- Uzglabāšanas laikā pārbaudiet burkas.  
Ja burkas uzglabāšanas laikā ir atvēru-  
šās vai skrūvējamais vāks ir izspiedies  
un atverot nekrakšķ, iznīciniet to satu-  
ru.

### Dzīļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdienu

#### Ieteikumi par kūkām, picām, bagetēm

- Kūkas, picas un bagetes cepiet uz režģa, kas ir pārklāts ar cepamo papīru.
- Izvēlieties zemāko no temperatūrām, kas ir norādītas uz iepakojuma.

#### Ieteikumi par frī kartupeļiem, kroke-tēm un līdzīgiem produktiem

- Šos dzīļi sasaldētos produktus gatavojet uz stikla šķīvja, kas ir pārklāts ar cepamo papīru.
- Izvēlieties zemāko no temperatūrām, kas ir norādītas uz iepakojuma.
- Vairākas reizes apgroziet produktu.

#### Dzīļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūnинiet 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 uzkarsējiet krāsns kamеру.
- Iebīdīet ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kamерā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdienu gatību.

# Eigene Programme

Var izveidot un saglabāt līdz 20 individuālajām programmām.

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

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

Citas iespējas individuālo programmu izveidei:

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

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

## Individuālo programmu veidošana

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

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus:

- izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

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

- Atlasiet Garschritt abschließen.
- Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.  
Var pievienot citas gatavošanas darbības, piemēram, ja pēc pirmā gatavošanas režīma izmantošanas ir jāizmanto cits darbības režīms.
- Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, atlasiet Garschritt hinzufügen un rīkojieties tāpat kā iestatot 1. gatavošanas darbību.
- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet Ebene einstellen.
- Atlasiet nepieciešamo(-s) ievietošanas līmeni(-ņus).
- Apstipriniet ar OK.

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

- Atlasiet Speichern.
  - Ievadiet programmas nosaukumu.
  - Atlasiet ✓.
- Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.
- Apstipriniet ar OK.
- Saglabātās programmas izpildi var sākt uzreiz vai vēlāk, kā arī mainīt gatavošanas darbību iestatījumus.

## Individuālo programmu sākšana

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

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:

- Sofort starten  
Programmas izpilde tiek sākta uzreiz. Uzreiz ieslēdzas cepeškrāsns karsēšana.
- Fertig um  
Iestatiet laiku, kad programmai ir jābūt pabeigtai. Cepeškrāsns karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- Start um  
Jūs iestatāt laiku, kad programmai ir jāsākas. Cepeškrāsns karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski ieslēgta.
- Garschritte anzeigen  
Displejā tiek parādīts jūsu iestatījumu kopsavilkums.
- Aktionen anzeigen  
Tiek parādītas nepieciešamās darbības, piemēram, lai iebīdītu gatavojamo produktu.
- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.
- Norādījumu par gatavojamo produktu ievietošanas līmeni apstipriniet ar *OK*.

Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

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

- Kad programma ir beigusies, atlasiet skārinentautiņu .

## Gatavošanas darbību maiņa

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

- Atlasiet Weitere .
  - Atlasiet Eigene Programme.
  - Atlasiet programmu, kuru vēlaties mainīt.
  - Atlasiet Programm ändern.
  - Atlasiet gatavošanas darbību, kuru vēlaties mainīt, vai arī Garschritt hinzufügen, lai pievienotu gatavošanas darbību.
  - Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.
  - Ja vēlaties uzsākt izmainīto programmu bez tās mainīšanas, izvēlieties Programm starten.
  - Kad visi iestatījumi ir izmainīti, atlasiet Speichern.
- Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Saglabātā programma ir izmainīta un tās izpildi varat sākt uzreiz vai pēc kāda laika.

# Eigene Programme

---

## Nosaukuma mainīšana

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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

Programma ir pārdēvēta.

## Individuālo programmu dzēšana

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

Programma tiek dzēsta.

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

# Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūninet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltaini dzeltenai krāsai un necepiet tos līdz tumši brūnai krāsai.

## Ieteikumi cepšanai

- Iestatiet gatavošanas laiku. Konditorejas izstrādājumiem nav vēlama pārāk ilga procesa atlikšana. Pretējā gadījumā mīkla sakaltīs un mazināsies rauga iedarbība.
- Nelietojiet gaišas spoža materiāla veidnes ar plānām sieniņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākjos gatavojamais produkts nesasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojet krāsns kamerā šķērsām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Gatavojet frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus, izklājiet stikla šķīvi ar cepamo papīru.

## Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

### Temperatūras izvēle

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

### Gatavošanas laika izvēle

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

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

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

## Norādījumi par darbības režīmiem

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

### Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījimus.

# Konditorejas izstrādājumu cepšana

## Heißluft plus izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

- 1 ievietošanas līmenis: iebīdīt kūkas veidnēs 1. ievietošanas līmenī.
- 1 ievietošanas līmenis: iebīdīt plakanus izstrādājumus (piemēram, apājos cepumus, plātsmaizi) 2. ievietošanas līmenī.
- 2 ievietošanas līmeni: iebīdīt gatavojoamo produktu atkarībā no biezuma 1. + 3. vai 2. + 3. ievietošanas līmenī.

## Eco-Heißluft izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

Izmantojiet šo darbības režīmu sautējumu un sacepumu gatavošanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga virspuse.

- Iebīdīt kūkas vai sacepumus veidnēs 1. ievietošanas līmenī.
- Iebīdīt plakanus izstrādājumus (piemēram, apājos cepumus, plātsmaizi) 2. ievietošanas līmenī.

## MW + Heißluft plus izmantošana

Labi piemērotas ir mikrovīļiem piemērotas, karstumizturīgas cepamās veidnes (skatiet nodājas "Mikrovīļu režīms" sadaļu "Trauku izvēle"), piemēram, temperatūras izturīga stikla vai keramikas cepamās veidnes, jo šie materiāli laiž cauri mikrovīļus.

Gatavošanas režīms MW + Heißluft plus  ir īpaši piemērots mīklas izstrādājumiem ar ilgāku cepšanas laiku, piemēram, rauga mīklām, biezpiena un eļļas mīklām, kēksa mīklām un sviesta mīklas cepumiem.

Izmantojot šo darbības režīmu, cepšanas laiks saīsinās.

Izvēloties mikrovīļu jaudu, ņemiet vērā norādījumus gatavošanas tabulās un receptēs.

- Iebīdīt stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.
- Novietojiet cepamo veidni uz stikla šķīvja.

**Norāde:** Metāla veidnes ir mazāk pieņemērotas darbības režīmiem ar mikrovīļiem, jo metāls atstaro mikrovīļus. Mikrovīļi piekļūst kūkām tikai no virspuses, tādējādi paildzinās cepšanas laiks. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesaistītos ar cepeškrāsns sieniņām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikrovīļiem.

## Ieteikumi cepšanai

- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkarsēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkarsēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, cepešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepšanas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tieki saglabāt pietiekams daudzums cepeša sulas mērces gatavošanai.
- Ja izmantojat **tunelplēvi vai maisiņu**, ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi** vai **valēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to iespeķot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārlieciet to ar sviesta vai margarīna picīņām vai pārlejiet ar eļļu vai taukiem. Gatavojoj lielus, liesus cepešus (2–3 kg) un treknus putnus, pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.
- Cepšanas laikā nedrīkst pieliet pārāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ieteikmē galas **apbrūnināšanu**. Apbrūninājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks papildus intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņemtiet trauka vāku.
- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārkājiet to un ļaujiet aptuveni 10 minūtes **nostāvēties**. Tad griešanas laikā iztečēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu galas** āda kļūs kraukšķīga, ja 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām ieziedīsiet cepeti ar vāju sālsūdeni.

## Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

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

### Temperatūras izvēle

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

### Gatavošanas laika izvēle

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

- Cepšanas laiku var aprēķināt atkarībā no galas 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.

# Cepēšu cepšana

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

## Ieteikumi

- Saldētai galai gatavošanas laiks paīdziņās par apmēram 20 minūtēm uz kg.
- Saldētu galu ar svaru līdz apmēram 1,5 kg var cept bez iepriekšējas atkaušēšanas.

## Norādījumi par darbības režīmiem

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

### Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

### Heißluft plus vai Bratautomatik izmantošana

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

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

- Cepšanai izmantojiet traukus ar karstumizturīgiem rokturiem, piemēram, cepamtraukus, cepamo katlu, māla cepamās veidnes vai pret temperatūras iedarbību izturīgu stikla veidni.

- Režīgi ar gatavojamo produktu iebīdiet 1. ievietošanas līmenī.

### MW + Heißluft plus vai MW + Bratautamatik izmantošana

Šie darbības režīmi **nav** piemēroti vārīgu gaļas izstrādājumu, piemēram, rostbfu un filejas, cepšanai. Gaļa iekšpusē būtu jau gatava pirms kraukšķīgās garoziņas izveidošanās.

Izmantojiet darbības režīmu MW + Heißluft plus , lai ātri uzkarsētu un gatavotu pārtikas produktus, vienlaicīgi tos apbrūninot. Šajā darbības režīmā var ie-taupīt visvairāk laika un elektroenerģijas. Izmantojiet darbības režīmu MW + Bratautamatik  apcepšanai augstā temperatūrā un turpmākai cepšanai zemākā temperatūrā.

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviljiņiem, gatavošanas laiks saīsinās.

Izvēloties mikrovilju jaudu, ķemiet vērā norādījumus gatavošanas tabulās un receptēs.

- Izmantojiet tikai mikrovilju režīmam piemērotus karstumizturīgus traukus bez metāla vākiem (skatiet nodaļu "Trauku izvēle mikrovilju darbības režīmam").
- Iebīdiet režīgi kopā ar stikla šķīvi vai tikai stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.

 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

## Ieteikumi grilēšanai

- Grilēšanai ir nepieciešama iepriekšēja uzkarsēšana. Iepriekšējai uzkarsēšanai izvēlieties darbības režīmu **bez** mikro-vilņiem. Aizveriet durvis un grila sildelementu iepriekš uzkarsējiet aptuveni 5 minūtes.
- Strauji noskalojiet gaļu auksta, tekoša ūdens strūklā un nosusiniet to. Pirms grilēšanas nesāliet galas šķēles, pretē-jā gadījumā galas sula iztečēs.
- Liesu gaļu var apziest ar eļļu. Neiz-mantojiet nekādas citas taukvielas, jo tās ātri kļūst pārāk tumšas vai dūmo.
- Plakanas vai šķēlēs sagrieztas zivis notīriet un apkaisiet ar sāli. Zivis var arī apslacīt ar citronu sulu.
- Parasti grilējiet uz režģa.
- Ar otu apziediet grilējamo režģi ar eļļu un uzlieciet grilējamo produktu.

## Norādījumi par gatavošanas ta-bulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī doku-menta beigās.

- Ievērojiet norādīto temperatūras dia-pazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir jēmti vērā at-šķirīgi galas gabalu izmēri un gatavo-šanas specifika.
- Pārbaudiet gatavojamo produktu, kad ir pagājis īsākais norādītais laiks.

## Temperatūras izvēle

Darbības režīmā Umluftgrill  un MW + Umluftgrill  ir jāizvēlas temperatūra.

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

## Grilēšanas pakāpes izvēle

Darbības režīmā Grill  un MW + Grill  izvēlieties 1.–3. pakāpi

- Liela diametra gatavojamo produktu grilēšanai lielākā attālumā no grila sildelementa izvēlieties **1. pakāpi**.
- Ja nevēlaties stipri brūnus produktus, piemēram, sacepumus, izvēlieties **2. pakāpi**.
- Plakanu gatavojamo produktu īslaicī-gai grilēšanai nelielā attālumā no grila sildelementa izvēlieties **3. pakāpi**.

# Grilēšana

## Gatavošanas laika ☰ izvēle

- Plānas gaļas vai zivju šķēles grilējet apmēram 6–8 minūtes no katras puses.
- Nemiet vērā, ka šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā, lai grilēšanas laiki pārmērigi neatšķirtos.
- Biezākus grilējamos produktus grilējet apmēram 7–9 minūtes no katras puses.
- Ruletes veida cepešus grilējet apmēram 10 minūtes uz katu diametra cm.
- Parasti pēc ūsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.
- **Gatavības pārbaudei** uzspiediet gaļai ar karoti. Tā varat noteikt, cik dziļi gaļa ir gatava.

### - angļu/viegli accepta

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

### - vidēji accepta

Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.

### - stipri accepta

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. Tad ārpuse neklūs pārāk tumša.

## Norādījumi par darbības režīmiem

Pārskats par visiem darbības režīmiem ar atbilstošajām ieteiktajām vērtībām ir pieejams nodalā "Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes".

Izmantojot darbības režīmus ar mikrovilņiem, gatavošanas laiks saīsinās.

Izvēloties mikrovilņu jaudu, nemiet vērā norādījumus grilēšanas tabulās un receptēs.

## Umluftgrill ☰ vai MW + Umluft-grill ☰ izmantošana

Šie darbības režīmi ir piemēroti, lai grilētu produktus ar lielu diametru, piemēram, vistas.

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

- Atkarībā no gatavojamā produkta biezuma iebīdiet režīgi 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

## Grill ☰ vai MW + Grill ☰ izmantošana

Šie darbības režīmi ir piemēroti, lai grilētu plakanus produktus un acceptu virspuses.

- Atkarībā no gatavojamā produkta biezuma iebīdiet režīgi 2. vai 3. ievietošanas līmenī.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrīšanas ar rokām Jaujiet sild-elementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrtājus.

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

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

Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt cepeškrānsi.

Krāsns kamera, durvju iekšpuse un durvju blīvējums ir jātīra uzreiz pēc atdzīšanas. Pārāk ilga nogaidīšana apgrūtina tīrīšanu un īpašos gadījumos netīrumus var nebūt iespējams notīrit.

Ja tiek ieslēgta bojāta cepeškrāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju.

Pārbaudiet, vai nav bojātas durvis vai durvju blīvējums. Neizmantojiet mikroviļņu darbības režīmus, pirms klientu apkalpošanas dienesta tehnīkis nav sagatavojis iekārtu ekspluatācijai.

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

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

## Nepiemēroti 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 plītīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūklus un sukas (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūklus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus\*;
- nerūsošā tērauda beržamos.

\* Atļauts izmantot īpaši noturīgu netīrumu notīrīšanai no virsmām ar PerfectClean pārklājumu.

# Tīrīšana un kopšana

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 nekaņvējoties.

Mazgāšanai trauku mašīnā ir piemērots tikai stikla šķīvis.

**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:

- nolocīt grila sildelementu lejup;
- dažas minūtes pavārīt cepeškrāsnī ūdeni ar nedaudz citronu sulas, lai neutralizētu aromātus krāsns kamerā.

## Parastu netīrumu likvidēšana

Iekārtas iekšpusē iekļuvis šķidrums bojā cepeškrānsi.

Nelietojiet krāsns kameras tīrīšanai pārāk daudz šķidruma, lai pasargātu iekārtas iekšējās daļas no mitruma ieķūšanas caur atverēm.

## Parastu netīrumu notīrīšana

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

## Grūti notīrāmu netīrumu likvidēšana

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

Neacentieties katrā zinā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos paīlgādzeķlus.

- Samitriniet piecepušās atliekas ar mazgājamā līdzekļa šķidumu un ļaujiet atliekām dažas minūtes izmirkt.
- Pēc izmiršanas var papildus izmantot trauku mazgājamā sūkļa cieto pusī.

## Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

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

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

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

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

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

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

## Grila sildelementa nolocišana

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

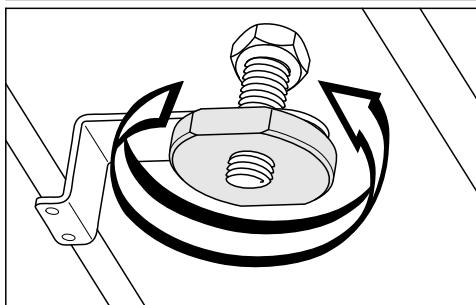
 Karstas virsmas var radīt sa-vainojumus.

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

Pirms tīrīšanas ar rokām Jaujiet sild-elementiem, krāsns kamerai un pie-derumiem atdzist.

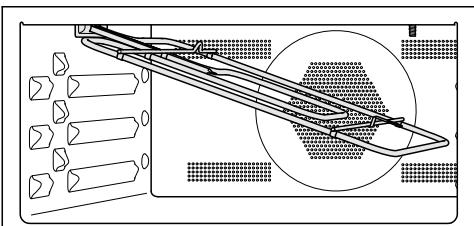
Krāsns kameras pamatni var saskrā-pēt lejup krītoši uzgriežņi.

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



- Atskrūvējiet uzgriezni.

Grila sildelementu var sabojāt. Nekad nespiediet grila sildelementu lejup ar spēku.



- Uzmanīgi nolokiet grila sildelementu lejup.

Plāksni krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Krāsns kameras augšspuses tīrīšanai neizmantojet trauku mazgājamo sūkli cie-to pusī.

LED gaismas diodi krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Ja iespējams, netīriet LED gaismas diodi.

- Tīriet krāsns kameras augšpusi ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.
- Pēc tīrīšanas atlokiet grila sildelemen-tu uz augšu.
- Uzlieciet un cieši pieskrūvējiet uz-griezni.

## Problēmu novēršana

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

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

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

Problēma	Cēlonis un novēršana
<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>■ Tiklīdz cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlies iestatījumu Tageszeit   Anzeige   Ein.</li></ul> <p>Cepēškrāsnij nav strāvas padeves.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzda.</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 klusu.</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>Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārien-taustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler   Messeschaltung   Aus.</li></ul>
<b>Nevar uzsākt gatavošanas procesu.</b>	<p>Gatavošanas procesam ar mikroviljiņiem vēl ir atvērtas iekārtas durvis.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai durvis ir cieši aizvērtas.</li></ul> <p>Gatavošanas procesam ar mikroviljiņiem nav iestatīta mikrovilju jauda vai gatavošanas laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikrovilju jauda un gatavošanas laiks.</li></ul> <p>Gatavošanas procesam darbības režīmā ar mikroviljiņiem nav veikti visi nepieciešamie iestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikrovilju jauda, gatavošanas laiks un temperatūra.</li></ul>

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Jūs nevarat atvērt durvis ar skārienu austiņu .</b>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņš  nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsnī, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> <li>■ Ja vajag atvērt iekārtas durvis, jo, piemēram, krāsns kamerā vēl atrodas ēdiens, atveriet durvis ar komplektā iekļauto atvērēju. Šim nolūkam iebīdīet atvērēju slīpi no augšas pie durvju malas spraugā starp vadības paneli un durvīm. Durvis var atvērt, arī satverot ar abām rokām durvju malas un velkot.</li> </ul>
<b>Skārientaustiņi nereagē.</b>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņi nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tikko ieslēdzat cepeškrāsnī, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul> <p>Pastāv vadības problēma.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāns atkal ieslēdzas.</li> </ul>
<b>Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Zum Ent sperren Taste OK 6 Sekunden drücken.</b>	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārientaustiņam .</li> <li>■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit   Inbetriebnahmesperre    Aus.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejā ir redzams rādījums Netzausfall -Vorgang abgebrochen.</b>	Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsnī.</li> <li>■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums 12:00.</b>	Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums Maximale Betriebsdauer erreicht.</b>	Cepēškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta ārkārtas izslēgšana. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apstipriniet ar <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Pēc tam cepēškrāsns atkal ir gatava lietošanai.</p>
<b>Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts klūdas kods.</b>	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Ja darbības režīmā Mikrowelle  gatavošanas procesa laikā tiek atvētas iekārtas durvis, nav dzirdams darbības troksnis.</b>	Tā nav klūme! Ja gatavošanas procesa laikā darbības režīmā Mikrowelle  durvis tiek atvērtas, durvju kontaktlēdzis izslēdz mikroviļņus un pārslēdz dzesēšanas ventilatoru uz mazāku apgriezienu skaitu.
<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>Gatavošanas procesā ar mikroviļņiem ir dzirdams neparasts troksnis.</b>	Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots metāla trauks. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai metāla trauka izmantošana neizraisa dzirksteļošanu (skatiet nodaļas "Mikroviļņu režīms" sadaļu "Izmantojamie trauki").</li> </ul> <p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem pārtikas produkti ir pārsegti ar alumīnija foliju.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tādā gadījumā noņemiet pārklāju.</li> </ul> <p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots režīgs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gatavošanas procesiem ar mikroviļņiem vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Cēpeškrāsns 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. ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsnsi.
<b>Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepusies.</b>	Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās. ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru.  Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā. ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.
<b>Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.</b>	Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai ievietošanas līmenis. ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir joti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts pareizs ievietošanas līmenis.  Cepamās veidnes materiāls vai krāsa neatbilst attiecīgajam darbības režīmam. Gaišas, spīdīgas cepamās veidnes ar plānām sienījām ir mazāk piemērotas. Tās atstaro cepeškrāsns siltuma starojumu. Tāpēc siltums sliktāk piekļūst gatavojamajiem produktiem, līdz ar to veidnē apbrūnināšana ir nevienmērīga vai vāja. ■ Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.
<b>Kad ir pagājis iestatītais laiks, darbības režīmā Mikrowelle  pārtikas produkti nav pietiekami uzsildīti vai gatavi.</b>	Gatavošanas process ar mikroviljiņiem tika pārtraukts, bet netika atkal atsākts. ■ Sāciet gatavošanas procesu atkārtoti, līdz pārtikas produkti ir pietiekami silti vai gatavi.  Gatavošanai vai karsēšanai ar mikroviljiņiem tika iestatīts pārrāk īss laiks. ■ Pārbaudiet, vai iestatītais laiks atbilst iestatītajai mikrovilju jaudai. Jo zemāka ir mikrovilju jauda, jo ilgākam ir jābūt iestatītajam laikam.

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Pēc uzkarsēšanas vai gatavošanas ar mikroviljiņiem pārtikas produkti pārāk ātri atdziest.</b>	<p>Sakarā ar mikrovilju specifiskajām īpašībām siltums vispirms rodas pārtikas produkta ārējās malās un tikai pēc tam pārvie- tojas uz pārtikas produkta vidu. Ja pārtikas produkti tiek kar- sēti ar lielu mikrovilju jaudu, pārtikas produkti ārmalās var jau kļūt karsti, bet vidusdaļā vispār var vēl nebūt uzsiliši. Tempe- ratūras izlīdzināšanas laikā pārtikas produkti vidū kļūst siltāki, bet ārmalās aukstāki.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ It īpaši kombinētu pārtikas produktu, piemēram, maltītes, vienlaicīgai uzkarsēsanai, izvēlieties zemāku mikrovilju jau- du un attiecīgi ilgāku karsēšanas laiku.</li></ul>
<b>Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika iz- slēdzas.</b>	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung   „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Be- leuchtung   Ein.</li></ul>
<b>Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neie- slēdzas.</b>	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung   Aus.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izvēloties skārientautiņu , uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu.</li><li>■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung   Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden.</li></ul> <p>Bojāts krāsns kameras apgaismojums.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li></ul>

Vietnē [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) var ie-gūt informāciju par patstāvīgu traucē-jumu novēršanu un Miele rezerves da-jām.

## Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

## Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

Traucējumu gadījumā, kurus nevarat no-vērst patstāvīgi, sazinieties, piemēram, ar savu Miele specializēto tirgotāju vai Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī doku-menta beigās.

Klientu apkalpošanas dienestam ir ne-pieciešams modeļa apzīmējums un izga-tavošanas numurs (Fabr. / SN / Nr.). Šī informācija ir sniegtā uz identifikācijas datu plāksnītes.

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

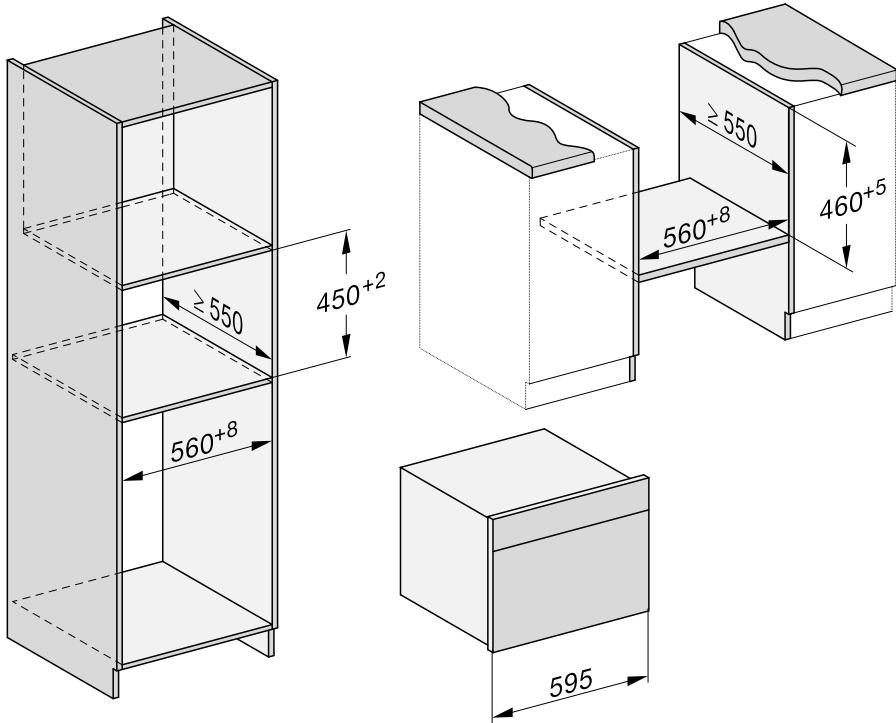
# Uzstādīšana

## Iebūvēšanas izmēri

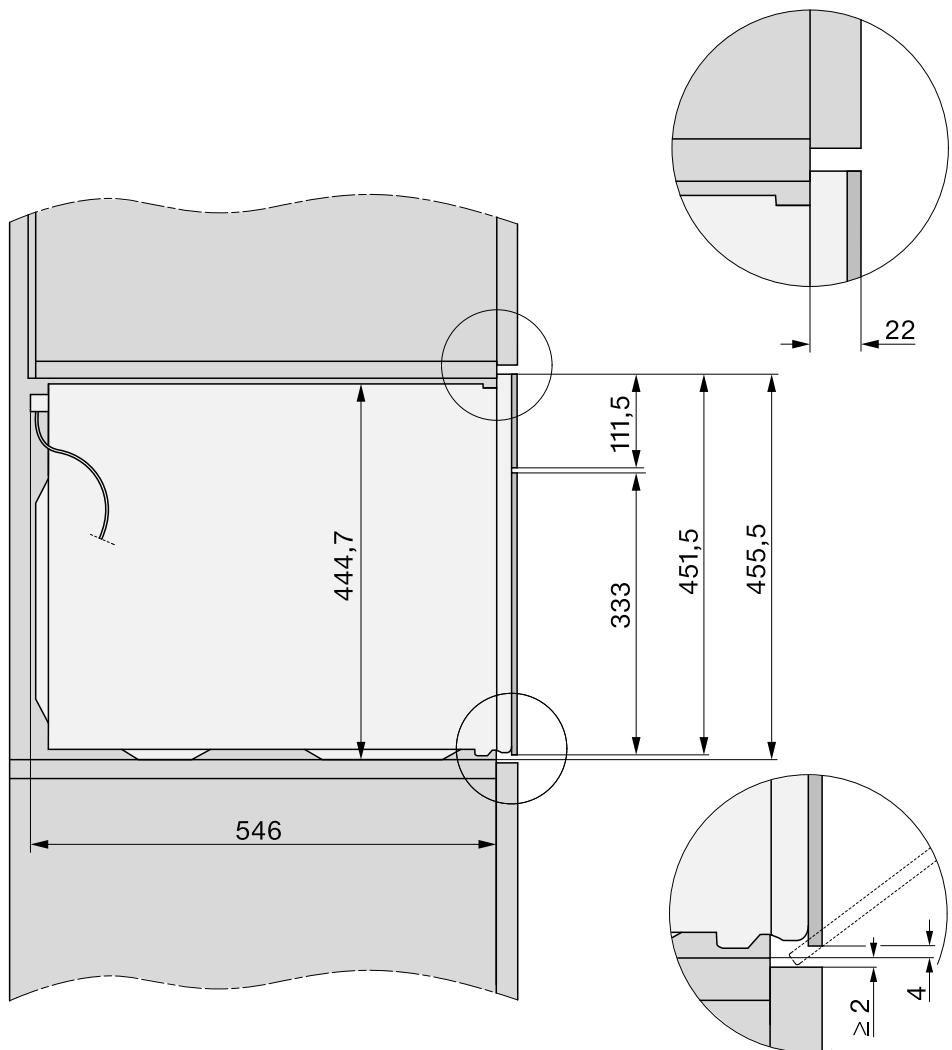
Izmēri ir norādīti milimetros.

### Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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

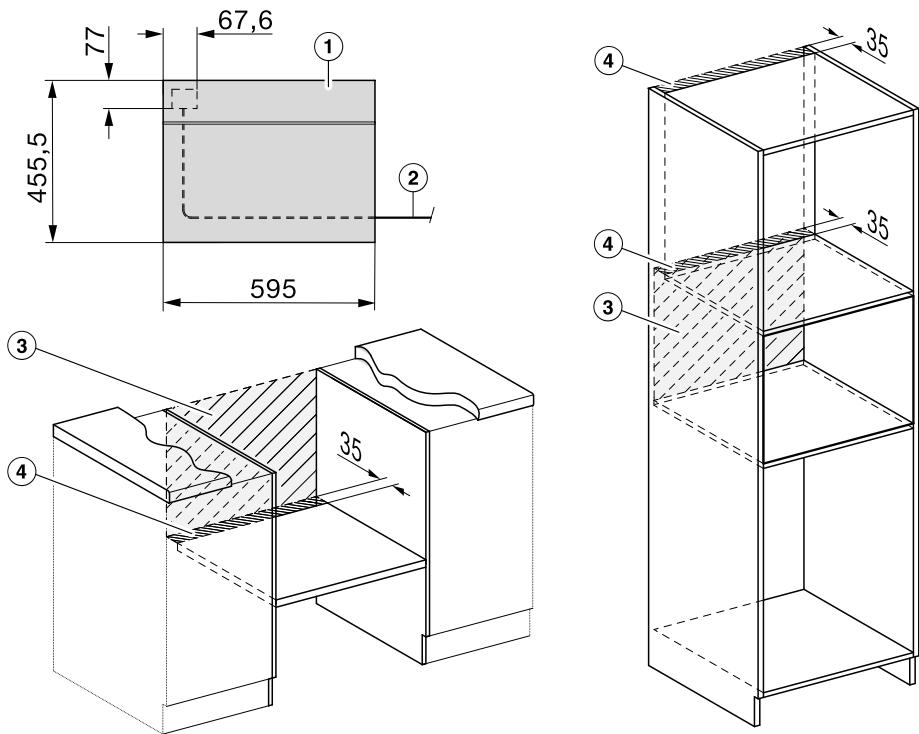


Sānskats



# Uzstādīšana

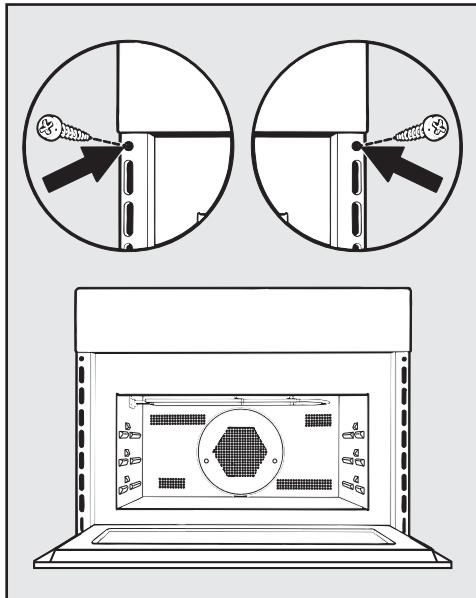
## Pieslēgumi un ventilācija



- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt.
- ④ Izgriezums ventilācijai, min. 150 cm<sup>2</sup>

### Cepēškrāsns iebūvēšana

- Pieslēdziet cepeškrāsnī elektrotīklam.
- Iebīdīet cepeškrāsnī iebūvēšanas nišā un nolīmenojiet cepeškrāsnī.
- Atjaunojiet strāvas padevi pieslēguma kontaktligzdai.



- Atveriet durvis ar skārientaustiņu □ un nostipriniet cepeškrāsnī pie iebūvēšanas nišas sānu sienām ar komplektā iekļautajām skrūvēm.

# Uzstādīšana

---

## Elektrotīkla pieslēgums

Cepeškrāsns ir aprīkota ar barošanas kabeli un kontaktākšu, ko var pieslēgt 230 V, 50 Hz maiņstrāvai.

Ir nepieciešami vismaz 16 A drošinātāji.

Savienojumam drīkst izmantot tikai kontaktligzdu ar zemējumu, kas ir uzstādīta saskanā ar spēkā esošajiem normatīviem. Elektriskajai instalācijai ir jāatbilst vadlīnijām VDE 0100.

Cepeškrāsnij ir jābūt novietotai tā, lai pieslēguma kontaktligzda būtu pieejama.

Ja lietotājs pēc iekārtas uzstādīšanas vairs nevar pieklūt kontaktligzdai vai ir paredzēts stacionārais pieslēgums, instalācijā ir jābūt atvienošanas ierīcei.

Kā atvienošanas ierīci var izmantot pieejamos slēdžus ar vismaz 3 mm atstātu starp kontaktiem. Tie var būt pātraucējslēdzi, drošinātāji un kontaktori (EN 60335).

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

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādīet:

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

Barošanas kabeļa bojājuma gadījumā Miele Klientu apkalpošanas dienestam ir jāuzstāda īpašs barošanas kabelis.

Šī cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju atbilst Eiropas standarta EN 55011 prasībām. Atbilstoši standartam šī iekārta ir klasificēta kā 2. grupas B klases iekārta.

2. grupa nozīmē, ka iekārta atbilstoši tās izmantojuma mērķim ģenerē augstfrekvences enerģiju elektromagnētisko staru veidā, lai termiski apstrādātu pārtikas produktus.

B klase nozīmē, ka iekārta ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā.

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.

## Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	+  (°C) + (W)	Booster	<sup>3</sup> <sub>1</sub> Līmenis	(min.)
Kēksiņi		150–160	✓	2	35–45
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvis)*		150	—	2	25–35
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvji)*		140	—	2+3	35–45
Smilšu kūka (taisnstūraina veidne, 30 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Apalais kēkss (vainagveida veidne / apalā veidne, Ø 26 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmora kūka, riekstu kūka (taisnstūrai- na veidne, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Marmora kūka, riekstu kūka (vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	50–60
Augļu kūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tortes pamatne (tortes pamatnes veid- ne, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

Darbības režīms, Temperatūra, Mikroviļņu jauda, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Līmenis, Gatavošanas laiks, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

<sup>1</sup> Novietojiet cepamo veidni stikla šķīvja centrā.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

# Gatavošanas tabulas

## Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	(°C)		<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	(min.)
Apalje cepumi (1 stikla šķīvis)		140–150	✓	2	20–30
Krēpeles (1 stikla šķīvis)*		140	—	2	40–50
Krēpeles (2 stikla šķīvji)*		140	—	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Tortes pamatne (tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Siera kūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Āboli pīrāgs (saliekamā veidne, Ø 20 cm)		160	—	1	110–120
Pārsegta ābolkūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Augļu kūka ar glazūru (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Augļu kūka ar glazūru (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	55–65
Plātsmaize, saldā (1 stikla šķīvis)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Līmenis, Gatavošanas laiks,  
 Heißluft plus, ✓ ieslēgts, — izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

<sup>1</sup> Iepriekš uzgarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

## Gatavošanas tabulas

### Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	+  (°C) + (W)	Booster	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	(min.)
Apalais kēkss (apaļā veidne, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Ziemassvētku kūka (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	1	60–70
Drumstalu kūka ar / bez augļiem (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	—	2	30–40
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	—	2	25–35
Āboli kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	25–35
Baltmaize (brīvi cepta) (1 stikla šķīvis)		180–190	—	2	35–45
Baltmaize (taisnstūraina veidne, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pilngraudu maize (taisnstūraina veidne, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Rauga mīklas uzraudzēšana (bjodā)		35	—	1	30

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Līmenis, Gatavošanas laiks,  
 Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, — izslēgts

### Biezpiena un eļļas mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	+  (°C) + (W)	Booster	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	(min.)
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	—	2	25–35
Āboli kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	25–35

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Līmenis, Gatavošanas laiks,  
 Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, — izslēgts

# Gatavošanas tabulas

## Biskvīta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	(°C)		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	(min.)
Biskvīta pamatne (2 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	—	1	15–25
Biskvīta pamatne (4 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	—	1	30–40
Ūdens biskvīts (saliekamā veidne, Ø 26 cm)*		190	—	2	20–30
Biskvīta plāksne (1 stikla šķīvis)		170–180 <sup>1</sup>	—	2	12–22

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Līmenis, Gatavošanas laiks, Heißluft plus, ieslēgts, izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

## Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)	<input type="checkbox"/>	(°C)		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	(min.)
Vēja kūkas (1 stikla šķīvis)		160–170		2	30–40
Kārtainās mīklas kabatiņas (1 stikla šķīvis)		170–180		2	25–35
Mandeļu bezē (1 stikla šķīvis)		120–130		2	35–45
Bezē cepumi (1 stikla šķīvis, 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	—	2	120–150

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Līmenis, Gatavošanas laiks, Heißluft plus, ieslēgts, izslēgts

## Gatavošanas tabulas

### Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		+  (°C) + (W)		<sup>1</sup>	(min.)
Krēpeles, pikantās (1 stikla šķīvis)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Sīpolu rausis (1 stikla šķīvis)		180–190 + 150	—	2	30–40
Pica, rauga mīkla (1 stikla šķīvis)		160–170 + 80	—	2	25–35
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 stikla šķīvis)		150–160	—	2	25–35
Grauzdiņi* (režģis)		3 <sup>3</sup>	—	2	2–4
Sacepumi, piemēram, grauzdiņi (režģis uz stikla šķīvja)		3	—	2	5–9
Grilēti dārzeņi (režģis uz stikla šķīvja)		3 <sup>3</sup>	—	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	—	2	8–10 <sup>4</sup>

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks,  
 Heißluft plus, MW + Heißluft plus, Grill groß, Umluftgrill, ✓ ieslēgts, — izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

<sup>1</sup> Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>3</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>4</sup> Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

# Gatavošanas tabulas

## Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		🌡 (°C)			⌚ (min.)	↗ (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		150–160		1	120–130 <sup>6</sup>	—
Liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>		150–160 <sup>4</sup>		1	30–70	45–75
Rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>		150–160 <sup>4</sup>		1	25–70	45–75
Burgers <sup>*1</sup>		3 <sup>5</sup>		2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	—
Kotletes <sup>1</sup>		3 <sup>5</sup>		2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	—

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks,  
 Produkta vidusdaļas temperatūra, Heißluft plus, Grill groß, ieslēgts, izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

<sup>1</sup> Izmantojiet režīgi un stikla šķīvi.

<sup>2</sup> Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

<sup>3</sup> Atlasiет norādīto grilēšanas pakāpi.

<sup>4</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>5</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

<sup>7</sup> Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. pulses grilēšanas laiks, 2: 2. pulses grilēšanas laiks).

<sup>8</sup> Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

## Teļa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		🌡 +  (°C) + (W)			⌚ (min.)	↗ <sup>3</sup> (°C)
Sautēta teļa gaļa, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170		1	120–130 <sup>2</sup>	—
		160–170 + 150		1	80–90 <sup>2</sup>	—
Teļa fileja, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		150–160		1	20–50	45–75

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks,  
 Produkta vidusdaļas temperatūra, Heißluft plus, MW + Heißluft plus, ieslēgts,  
 izslēgts

<sup>1</sup> Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

<sup>2</sup> Gatavoamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, nonemiet vāku un pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

<sup>3</sup> Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

## Cūkgaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		+				(min.)	
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170 + 150		1	80–90 <sup>4</sup>	80–90	
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		170–180 + 150		1	70–80 <sup>5</sup>	80–90	
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		170–180 + 150		1	40–50	63–68	
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		170–180 + 150		1	35–45 <sup>5</sup>	80–85	
Brokastu speķis / bekons (režģis uz stikla šķīvja)		3 <sup>3</sup>		2	5–10		
Cepamā desa (režģis uz stikla šķīvja)		3 <sup>3</sup>		2	15–20 <sup>6</sup>		

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Limenis, Gatavošanas laiks,  
 Produktā vidusdaļas temperatūra, MW + Bratautomatik, MW + Heißluft plus,  
 Grill groß, ieslēgts, izslēgts

<sup>1</sup> Izmantojiet mikrovilņiem piemērotus traukus.

<sup>2</sup> Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.

<sup>3</sup> Iepriekš uzkarējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>4</sup> Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

<sup>5</sup> Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

<sup>6</sup> Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

<sup>7</sup> Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Gatavošanas tabulas

## Jēra gaļa, medījuma gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)	<input type="checkbox"/>	+  (°C) + (W)	+ <sup>3</sup>	<sup>3</sup>	(min.)	(°C)
Jēra kāja ar kaulu, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Jēra muguras cepetis bez kaula (režģis uz stikla šķīvja)		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Brieža muguras cepetis bez kau- la (cepešu trauks)		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Stirnas muguras cepetis bez kaula (stikla šķīvis)		140–150 <sup>2</sup>	—	1	20–40	60–81
Mežacūkas kāja bez kaula, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vā- ku)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, MW + Bratautomatik, Heißluft plus, Bratautomatik, ✓ ieslēgts, — izslēgts

<sup>1</sup> Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>3</sup> Gatavoamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, nonemiet vāku un pievienojet aptuveni 0,5 l šķidruma.

<sup>4</sup> Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

## Gatavošanas tabulas

### Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)	<input type="checkbox"/>	+  (°C) + (W)	+ <sup>3</sup>	<sup>1</sup>	(min.)	<sup>4</sup> (°C)
Putnu gaļa, 0,8–1,5 kg (režģis uz stikla šķīvja)		160–170		1	55–65	85–90
		170–180 + 150		1	40–50	85–90
Cālis, apmēram 1,2 kg (režģis uz stikla šķīvja)		180–190 <sup>1</sup>		1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
		* 200 + 150		1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Putnu gaļa, apmēram 2 kg (plakana sacepuma veidne uz stikla šķīvja)		160–170		1	110–140	85–90
		170–180 + 80		1	100–120	85–90
Putnu gaļa, apmēram 4 kg (cepešu trauks uz stikla šķīvja)		160–170 + 80		1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (stikla šķīvis)		160–170 + 150		1	15–25	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimini) (stikla šķīvis)		160–170 + 150		1	20–30	75–80

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Līmenis, Gatavošanas laiks,

Produktā vidusdaļas temperatūra, Bratautomatik, MW + Bratautomatik,

Umluftgrill, MW + Umluftgrill, MW + Heißluft plus, ieslēgts, izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60705 prasībām.

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

<sup>2</sup> Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

<sup>3</sup> Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

<sup>4</sup> Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

# Informācija pārbaudes institūcijām

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

Pārbaudes ēdieni (piederumi)	<input type="checkbox"/>	(°C)		<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	(min.)
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvis <sup>1</sup> )		150	—	2	25–35
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvji <sup>1</sup> )		140	—	2+3	35–45
Krēpeles (1 stikla šķīvis <sup>1</sup> )		140	—	2	40–50
Krēpeles (2 stikla šķīvji <sup>1</sup> )		140	—	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Āboli pīrāgs (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidne <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	—	1	110–120
Ūdens biskvīts (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidne <sup>2</sup> , Ø 26 cm)*		190	—	2	20–30
Grauzdiņi (režģis <sup>1</sup> )	<sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	—	2	2–4
Burgeri (režģis <sup>1</sup> uz stikla šķīvja <sup>1</sup> )	<sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	—	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Limenis, Gatavošanas laiks,  
 Heiße Luft plus, Grill groß, ✓ ieslēgts, – izslēgts

<sup>1</sup> Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.

<sup>2</sup> Izmantojiet matētu, tumšu saliekamo veidni.  
Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.

<sup>3</sup> Atlatiet norādīto grilēšanas pakāpi.

<sup>4</sup> Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

<sup>6</sup> Apgrīziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. pulses grilēšanas laiks, 2: 2. pulses grilēšanas laiks).

# Informācija pārbaudes institūcijām

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikroviļņu režīms

Pārbaudes ēdieni	<input type="checkbox"/>	 (W)	 (min.)	 (min.)	Piezīmes <sup>3</sup>
Olu krēms, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 250 mm, gatavot valējā veidā
Smilšu kūka, 475 g		450	8–11	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot valējā veidā
Maltās gaļas masa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 124 mm, gatavot valējā veidā
Kartupeļu sacepums, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot valējā veidā
Cālis, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Režģi un stikla šķīvi iebīdīt vienlaicīgi, cāli vispirms novietot uz režģa ar krūtiņu uz leju
Gaļas atkausēšana (maltā gaļa), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Traukus skatīt standartā, atkausēt valējā veidā
Avenes, 250 g		150	6–8	3	Traukus skatīt standartā, atkausēt valējā veidā

Darbības režīms,  Mikroviļņu jauda,  Atkausēšanas vai gatavošanas laiks,  Izturēšanas ilgums,  Mikrowelle,  MW + Heißluft plus,  MW + Umluftgrill

<sup>1</sup> Kad ir pagājusi puse laika, apgrieziet gatavojamo / atkausējamo produktu.

<sup>2</sup> Izturēšanas laikā atstājiet ēdienu istabas temperatūrā, lai temperatūra visā pārtikas produktā sadalītos vienmērīgi.

<sup>3</sup> Iebīdīt stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un tā centrā novietojiet trauku.

# Tehniskie parametri

---

## Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

- Produkti, Lejupielāde tīmekļa vietnē [www.miele.lv](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 frekven- 2,4000–2,4835 GHz  
ču diapazons

WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa maks- < 100 mW  
mālā raidīšanas jauda

## 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 saskaņā ar atvērtā pirmkoda licences nosacījumiem ir nododami tālāk. Izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu sarakstu kopā ar atbilstošajām autortiesību atzīmēm, visu attiecīgo licenču nosacījumu kopijām, kā arī, ja nepieciešams, citu informāciju varat iegūt uz vietas katrai IP adresei tīmekļa pārlūkprogrammā (<http://<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 neierobežojat, 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 novērstī noteiktā termiņā bez maksas, salabojoši vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kljūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas nevērības vai neuzmanības dēļ.
3. Izmantoto materiālu un piederumu piegāde pakalpojumā nav iekļauta.

## IV Garantijas ierobežojumi

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

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

## V Datu drošība

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

# Glosārijs

---

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
Aktionen anzeigen	Rādīt darbības
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
ausführen	Izpildīt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Begrüßungsmelodie	Apsveikuma melodija
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Booster	Booster
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
Crisp function	Kraukšķīguma funkcija
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Dören	Kaltēšana
Ebene einstellen	Gatavošanas līmeņa iestatīšana
Eco-Heißluft	Eco ventilators
Eigene Programme	Individuālās programmas

DE	LV
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	Ierīkot
einstellen	Iestatīt
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā
Erhitzen	Uzkarsēšana
Fehler	Kļume
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Garschritt abschließen	Pabeigt gatavošanas soli
Garschritt hinzufügen	Pievienot gatavošanas soli
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas solus
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geschirr wärmen	Trauku uzsildīšana
Gewicht	Svars
Grill	Grils
Händler	Tirgotājs
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
ja	Jā
Kuchen	Kūkas

# Glosārijs

---

DE	LV
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
Leistung	Jauda
löschen	Atcelt
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimālais darbības laiks ir sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivizēts demonstrācijas režīms lekārta nekarst
Miele@home einrichten	Izveidot "Miele@home"
Mikrowelle	Mikroviljiņi
MW + Bratautomatik	Mikroviljiņi + automātiskā cepšana
MW + Grill	Mikroviljiņi + grils
MW + Heißluft plus	Mikroviljiņi + papildu karstā gaisa cirkulācija
MW + Umluftgrill	Mikroviljiņi + grils ar gaisa cirkulāciju
nachbacken	Turpināt cepšanu
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabschaltung	Nakts izslēgšana
nachwärmnen	Turpināt sildīšanu
Name ändern	Nosaukuma maiņa
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Strāvas padeves pārtraukums - process tika pārtraukts
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
OK	OK
Popcorn	Popkorns
Programm ändern	Mainīt programmu

DE	LV
Programm erstellen	Izveidot programmu
Programm löschen	Dzēst programmu
Programm starten	Uzsākt programmu
Quick-MW	Ātrie mikroviļņi
Remote Update	Attālā atjaunināšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
speichern	Saglabāt
Sprache	Valoda
Start	Sākums
Start um	Sākt plkst.
Stop	Apturēt
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang abbrechen?	Pārtraukt procesu?
Vorheizen	Iepriekšējā uzkarsēšana
Vorschlagsleistungen	Piedāvātie pakalpojumi
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras

## Glosārijs

---

DE	LV
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
weiter	Tālāk
Weitere	Citi
Weitere Parameter	Citi parametri
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt



**www.miele.lv**

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

**Miele**

H 7440 BMX

lv-LV

M.-Nr. 11 236 120 / 13