

Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	6
Ilgspējība un vides aizsardzība	15
Pārskats	16
Vadības elementi	17
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	18
Displejs	18
Skārientaustiņi	18
Simboli	20
Darbības princips	21
Izvēlnes elementa izvēle	21
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā	21
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu	21
Darbības režīma vai funkcijas izvēle	21
Skaitļu ievadīšana	22
MobileStart aktivēšana	22
Aprīkojums	23
Identifikācijas datu plāksnīte	23
Piegādes komplektācija	23
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi	23
Drošības aprīkojums	25
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu	25
Palaide	27
Miele@home	27
Pamatiestatījumi	28
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize	29
Einstellungen	30
Iestatījumu pārskats	30
Izvēlnes Einstellungen atvēršana	32
Sprache 	32
Tageszeit	32
Beleuchtung	32
Display	33
Lautstärke	33
Einheiten	33
Quick-Mikrowelle	34
Popcorn	34
Booster	34
Vorschlagstemperaturen	34
Vorschlagsleistungen	34
Kühlgebläsenachlauf	35
Sicherheit	35
Miele@home	36
Scan & Connect veikšana	36

RemoteUpdate	37
Fernsteuerung	37
MobileStart aktivēšana	37
Softwareversion	38
Händler	38
Werkeinstellungen	38
Betriebsstunden	38
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	39
Mikroviļņu režīms	40
Darbība	40
Trauku izvēle	40
Piemēroti trauki	41
Nepiemēroti trauki	42
Trauku pārbaude	43
Pārsegs	44
Apkalpošana	45
Vienkāršā lietošana	45
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	45
Temperatūras maiņa	45
Mikroviļņu jaudas maiņa	46
Gatavošanas laiku iestatīšana	46
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana	46
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana	47
Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Mikrowelle	48
Gatavošanas procesa pārtraukšana	48
Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana	48
Booster	48
Quick-Mikrowelle un Popcorn	49
Karsēšana	50
Gatavošana	51
Kurzzeit	52
Der zināt	53
Konditorejas izstrādājumu cepšana	53
Ieteikumi cepšanai	53
Norādījumi par gatavošanas tabulām	53
Norādījumi par darbības režīmiem	53
Cepešu cepšana	54
Ieteikumi cepšanai	54
Norādījumi par gatavošanas tabulām	55
Norādījumi par darbības režīmiem	55

Saturs

Grilēšana.....	56
Ieteikumi grilēšanai.....	56
Norādījumi par gatavošanas tabulām	57
Norādījumi par darbības režīmiem	57
Auftauen	58
Konservēšana.....	59
Kaltēšana	61
Trauku sildīšana	61
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	62
Automatikprogramma.....	62
Kategorijas	62
Automātisko programmu izmantošana.....	62
Norādījumi par izmantošanu	63
Gatavošanas tabulas.....	64
Maisītā mīkla	66
Sviesta mīkla.....	67
Rauga mīkla	68
Biezpiena un eļļas mīkla.....	68
Biskvīta mīkla.....	69
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi.....	69
Pikanti ēdieni	70
Liellopa gaļa	71
Teļa gaļa.....	72
Cūkgaļa.....	73
Jēra gaļa, medījuma gaļa	74
Putnu gaļa, zivis.....	75
Tīrīšana un kopšana.....	76
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	76
Parastu netīrumu likvidēšana.....	77
Grūti notīrāmu netīrumu likvidēšana	77
Grila sildelementa nolocīšana	77
Problēmu novēršana.....	79
Norādījumi displejā	79
Neparedzēta uzvedība	80
Neapmierinošs rezultāts	82
Neparastas skaņas	83
Klientu apkalpošanas dienests	84
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā	84
Garantija	84

Uzstādīšana	85
Iebūvēšanas izmēri.....	85
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas	85
Sānskats.....	86
Pieslēgumi un ventilācija	87
Cepeškrāsns iebūvēšana.....	88
Elektrotīkla pieslēgums.....	88
Informācija pārbaudes institūcijām	89
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1.....	89
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikrovilņu režīms )	90
Tehniskie parametri	91
Atbilstības deklarācija.....	91
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences	91
Garantijas noteikumi	92
Glosārijs	93

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Cepeškrāsns ar mikroviļņu 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 nodaļa par cepeškrāsns uzstādīšanu, kā arī norādījumi par drošību un brīdinājumi ir obligāti jāizlasa un jāievēro.

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

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

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

► Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiet cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju tikai un vienīgi mājāsaimniecībā pārtikas produktu atkausēšanai, uzkarsēšanai, sautēšanai, cepšanai, grilēšanai un konservēšanai. Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

► Uzliesmojoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

Žāvējot mikroviļņu režīmā uzliesmojošus materiālus, tajos esošais mitrums iztvaiko. Tādējādi šie materiāli var izžūt un pašaiizdegties. Nekādā gadījumā nelietojiet cepeškrāsns uzliesmojošu materiālu uzglabāšanai un žāvēšanai.

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

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

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

- ▶ Īpašu prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir iebūvēts īpašs apgaismojums. Šo īpašo apgaismojumu drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tas nav piemērots telpu apgaismošanai. No maiņu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.
- ▶ Šajā cepeškrāsnī ir 1 gaismas avots ar energoefektivitātes klasi F.

Bērni un sadzīves tehnika

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

Tehniskā drošība

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

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

► Ja tiek ieslēgta bojāta cepeškrāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju. Nelietojiet cepeškrāsni turpmāk minētajos gadījumos:

- ir deformētas tās durvis;
- ir vaļīgas durvju eņģes;
- korpusā, durvīs vai krāsns kameras sienās ir redzamas atveres vai plaisas.

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

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

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

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

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

► 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, Miele pilnvarota speciālista pienākums ir uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli.

► Ja barošanas kabelis ir bojāts, ar īpaša veida kabeli tas jānomaina Miele pilnvarotam speciālistam.

► Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā cepeškrāsnij ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:

- izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
- pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
- atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.

► Lai cepeškrāsns darbotos nevainojami, tai ir nepieciešama pietiekama dzesēšanas gaisa padeve. Nodrošiniet, lai dzesēšanas gaisa pievade netiktu ierobežota (piemēram, ar siltumu aizturošām līstēm skapī, kurā tiek iebūvēta iekārta). Turklāt nepieciešamo dzesēšanas gaisu nedrīkst pārmērīgi sasildīt citi siltuma avoti (piemēram, krāsns, kas darbojas ar cieto kurināmo).

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

Pareiza izmantošana

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

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ 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 neatstājiēt cepeškrāsns bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsns un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanu. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.
- ▶ Ņemiet vērā, ka gatavošanas, karsēšanas un atkausēšanas laiks mikroviļņu darbības režīmā bieži ir ievērojami īsāks nekā darbības režīmā bez mikroviļņiem. Pārāk ilgs darbināšanas laiks var izraisīt pārtikas produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanu. 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 Heiβluft plus  un noteikti neatstājiēt procesus bez uzraudzības!
- ▶ Ja pārtikas produktu gatavošanā tiek izmantoti alkoholiski dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Saskaroties ar karstu sildelementu, šis tvaiks var uzliesmot.
- ▶ Izmantojot atlikušo siltumu pārtikas produktu siltuma uzturēšanai, augsts gaisa mitrums un ūdens kondensāts var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Var tikt sabojāts arī vadības panelis, darba virsma vai iebūvēšanas niša. Atstājiēt 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 apsedziēt pārtikas produktus.
- ▶ Karstuma sastrēgums var izraisīt cepeškrāsns bojājumus. Nekad neapklājiēt krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju. Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiēt tikai darbības režīmu Heiβluft plus  vai Eco-Heiβluft  bez Booster funkcijas.

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

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

► Cepeškrāsni nevar izmantot sadzīves priekšmetu tīrīšanai 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 sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprādzienveida pārvārīšanos, kuras rezultātā varat applaucēties, ņemot 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: krāsniņā piemērota keramika). Trauki sasilst tikai no pārtikas produkta izdalītā siltuma.

Pēc pārtikas produktu izņemšanas pārlicinieties, ka tie ir sasnieguši vēlamu temperatūru. Neizdariet secinājumus, ņemot 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 pagāršojiet.

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 zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.
- ▶ Karsējot olas bez čaumalām, dzeltenums gatavošanas beigās augstā spiediena dēļ var izšļākties.
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, desiņas, ņemizoti 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.
- ▶ 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 mērīšanai tikai piemērotu īpašo termometru.
- ▶ Ar graudiem, ķiršu kauliņiem vai želejveida 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. Iztaukojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienvēda iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventilēti).
Nelietojiet traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem darbības režīmā Mikrowelle .
- ▶ Mikroviļņu režīmam nepiemēroti plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle  un darbības režīmos ar mikroviļņiem 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 nodaļas "Mikroviļņu režīms" sadaļu "Trauku izvēle").

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

Darbības režīmos bez mikroviļņiem izmantojiet tikai cepeškrāsnīm piemērotus plastmasas traukus. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.

► Trauki no degošiem materiāliem var izraisīt ugunsgrēku. Plastmasas vienreizējās lietošanas traukiem ir jāatbilst nosacījumiem, kas ir minēti nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļā “Trauku izvēle”.

Neatstājiet cepeškrāsnī bez uzraudzības, karsējot vai gatavojot 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 mikroviļņus. Alumīnija folijai apkārt esošais papīrs tādējādi var uzkarst tik ļoti, ka var aizdegties.

Darbības režīmos ar mikroviļņiem 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 mikroviļņiem var izraisīt cepeškrāsns bojājumus.

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

Nelietojiet darbības režīmus ar mikroviļņiem 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 nekarsējiet tās.

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

► Iekārtas durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durvīm un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Ievērojiet piesardzību, lai nekas netiktu iespiests starp durvīm un krāsns kameru. Tā var rasties cepeškrāsns bojājumi.

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

► Līmvielas bojā nerūsējošā tērauda virsmas un to ietekmē virsmas zaudē netīrumu atgrūšanas funkciju. Nelīmējiet uz nerūsējošā tērauda virsmām piezīmju lapiņas, līmłenti vai citas līmvielas.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Magnēti var radīt skrāpējumus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda virsmas magnētu piestiprināšanai.

Tīrīšana un kopšana

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

► Ja durvju stikli tiek saskrāpēti, tie var saplīst. Nelietojiet durvju stikla tīrīšanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.

► 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

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

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

Iepakojuma utilizācija

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

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

Nolietotās iekārtas utilizācija

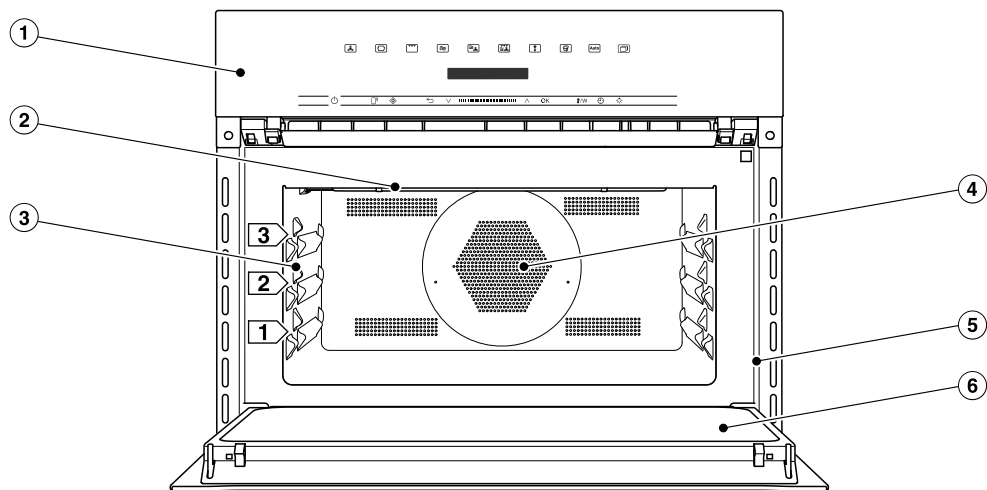
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



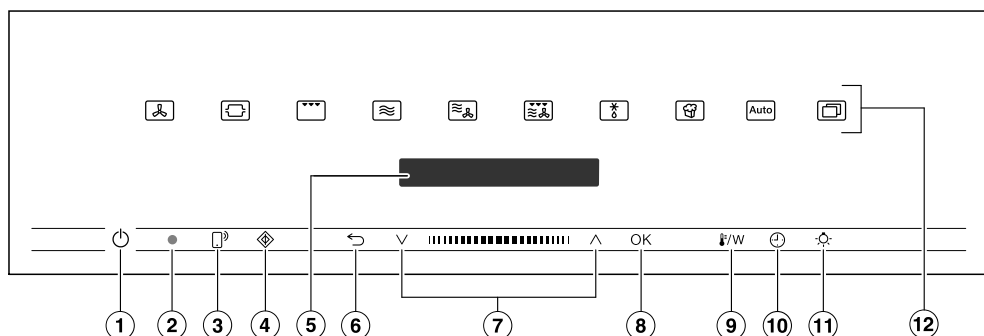
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko iekārtu bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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

Pārskats

Cepeškrāsns



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



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš padziļinājumā
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobīlās ierīces
- ④ Skārientaustiņš Funkcijas Quick-Mikrowelle palaišanai
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārientaustiņš Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos un mainītu izvēlnes elementus gatavošanas procesa laikā
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem un Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑧ Skārientaustiņš Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārientaustiņš Temperatūras vai jaudas mainīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑪ Skārientaustiņš Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑫ Skārientaustiņi
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei

Vadības elementi

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsni.

Displejs

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

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

Skārientaustiņi

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

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

Skārientaustiņi virs displeja

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

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	Ja gribat vadīt cepeškrāsni no savas mobilās ierīces, jums ir jābūt pieejamai sistēmai Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo un ir pieejama funkcija MobileStart. Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt cepeškrāsni no savas mobilās ierīces (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Miele@home).
	Ar šo skārientaustiņu var palaist funkciju Quick-Mikrowelle. Gatavošanas process norit ar iepriekš iestatītu 600 W mikroviļņu jaudu un 1 minūtes gatavošanas laiku (skatiet nodaļu "Quick-Mikrowelle"). Vairākkārt pieskaroties šim skārientaustiņam, 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 skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat to pārtraukt.
  	Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Displejā tiek parādīts izvēlnes elements, kuru gribat izvēlēties. Lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.
OK	Tikko tiek parādīta vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārientaustiņš OK izgaismojas oranžā krāsā. Ar šo skārientaustiņu var izsaukt dažādas funkcijas, piemēram, atgādinājuma laiku, saglabāt vērtību vai iestatījumu izmaiņas vai apstiprināt norādījumus. Gatavošanas procesu ar mikroviļņiem ar skārientaustiņu OK var uzsākt, pārtraukt un turpināt.

Vadības elementi

Skārientaustiņš	Darbība
 /W	Uzkarsēšanas fāzes un gatavošanas procesa laikā ar šo skārientaustiņu var mainīt temperatūru vai mikroviļņu jaudu. Darbības režīmos bez mikroviļņiem var mainīt temperatūru. Darbības režīmos ar mikroviļņiem var mainīt mikroviļņu jaudu.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process notiek. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kame- ras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādīju- mus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar <i>OK</i> .
	Atgādinājuma laiks
	Ķeksītis norāda aktuālo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu sig- nālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgša- nas.

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 tiek parādīts vēlamais izvēlnes elements.

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti ✓.

- Pieskarieties bulttaustiņam $\wedge$ vai $\vee$ vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā **|||■|||**, līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums.
- Apstipriniet ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

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

Darbības princips

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

Ritiniet izvēlnes sarakstā ar *Weitere* , 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 apgalā $|||■|||$, līdz vēlams 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 nokātat atpakaļ augšējā izvēlnē.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārienaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārienaustiņš .

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

Identifikācijas datu plāksnīte

Identifikācijas datu plāksnīte ir redzama uz priekšējā rāmja, ja ir atvērtas durvis. Uz tās ir norādīts modeļa apzīmējums, sērijas numurs, kā arī pieslēguma parametri (tikla spriegums/frekvence/maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze).

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

Piegādes komplektācija

- Lietošanas un montāžas instrukcija cepeškrāsns un mikroviļņu funkciju izmantošanai
- Pavārgrāmata ar receptēm automātikajām programmām un darbības režīmiem
- 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 tīrīšanas un kopšanas līdzekļi ir paredzēti Miele cepeškrāsnīm.

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

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

Stikla šķīvis



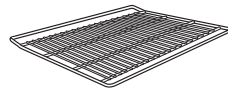
Stikla šķīvis ir piemērots visiem darbības režīmiem.

Lielas temperatūras svārstības var sabojāt stikla šķīvi.

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

- 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 virtuves cimdus.

Cepeškrānsni un režģi var sabojāt iespējama dzirksteļu veidošanās.

Nelietojiet režģi gatavošanai darbības režīmā Mikrowelle .

Nelieciet režģi uz krāsns kameras pamatnes, bet iebīdiet to kādā no gatavošanas līmeņiem.

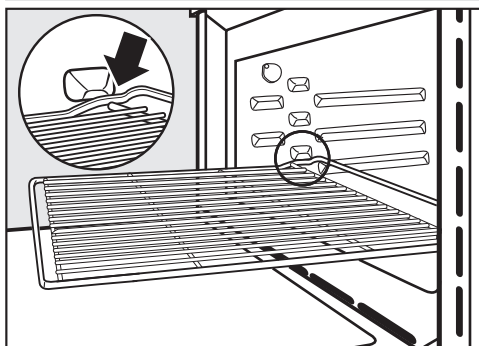
Aprīkojums

Režģa izmantošana

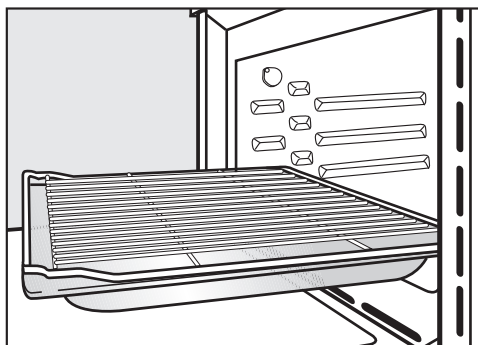
Režģis ir aprīkots ar pretizvilkšanas fiksatoru. Šis pretizvilkšanas fiksators neļauj režģi pilnībā izvilkēt no iekārtas, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ja režģis ir nepareizi iebīdīts, pretizvilkšanas aizsardzība netiek nodrošināta.

Iebīdot režģi, pievērsiet uzmanību, lai pretizvilkšanas fiksators atrastos **aizmugurē**.



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



- Noteiktiem gatavošanas procesiem (piemēram, gatavojot uz režģa cepešus) lietojiet režģi kopā ar stikla šķīvi. Tikai šajā gadījumā pretizvilkšanas fiksators atrodas priekšpusē.
- Maksimālā režģa noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

Apalās cepamās veidnes

Mikroviļņi var bojāt apalās cepamās veidnes.

Neizmantojiet apalās cepamās veidnes darbības režīmā Mikrowelle (☞), MW + Bratautomatik (☞), Mikrowelle + Heiðsluft plus (☞), Mikrowelle + Grill (☞) vai Mikrowelle + Umluftgrill (☞).



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

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

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

- Iebīdiet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

Gourmet cepešu trauki HUB Cepešu trauku vāki HBD

Mikroviļņi var bojāt Gourmet cepešu traukus un cepešu trauku vākus. Metāls atstaro mikroviļņus, tādējādi var rasties dzirksteles un mikroviļņi netiek absorbēti.

Cepešu traukus un vākus izmantojiet gatavošanai tikai darbības režīmos **bez** mikroviļņiem.

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

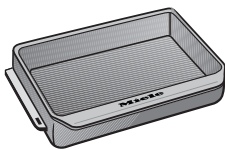
Gourmet cepešu trauku virsmas ir pārklātas ar piedegumdrošu materiālu un ir piemērotas indukcijas plīts virsmām.

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

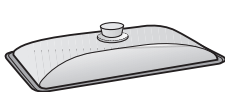
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 62-22

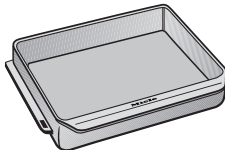


HBD 60-22



Dziļums: 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.

Tīrīšanas un kopšanas piederumi

- Miele universālā mikrošķiedras drāna
- Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

Drošības aprikojums

- **Ieslēgšanas bloķēšana** 
(skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Drošība").
- **Taustiņu bloķēšana**
(skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Drošība")
- **Dzesēšanas ventilators**
(skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora brīvgājiens").
- **Aizsargizslēgšana**

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

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu

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

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

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

Neizmantojiet keramikas nažus, jo tie skrāpē virsmas PerfectClean pārklājumu.

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

Aprīkojums

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

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

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

Miele@home

Cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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

Miele lietotne

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



Pamatiestatījumi

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



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Kad cepeškrāsns pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs norādījumus turpmākajām darbībām.

Diennakts laika iestatīšana

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

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize

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

Karsēšanas procesa laikā nodrošiniet virtuvē labu vēdināšanu. Neļaujiet nepatīkamajam aromātam nonākt citās telpās.

- No cepeškrāsns un piederumiem noņemiet uzlīmes un aizsargplēvi, ja tāda ir.
- Izņemiet piederumus no krāsns kameras un iztīriet to (skatiet nodaļu "Tīrīšana un kopšana").
- Pirms uzkaršēšanas no krāsns kameras ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Ieslēdziet cepeškrāsnī ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

Tiek parādīts Betriebsart wählen.

- Atlasiet 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 cepeškrāsnī vismaz vienu stundu.

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

Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem un krāsns kamerai atdzist.

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

Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir sausa.

Einstellungen

Iestatījumu pārskats

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

* Rūpnīcas iestatījums

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 Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Einstellungen .
- Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.

Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja notiek gatavošanas process.

Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsnij.

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Dis-

play | QuickTouch | Aus, cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu to apkalpot.

- Aus
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu cepeškrāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.
- Nachtabstaltung
Diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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

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

Beleuchtung

- Ein
Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekun-

dēm izslēdzas. Izvēloties skārientaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

- Aus

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais spilgtums

- 

minimālais spilgtums

QuickTouch

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

- Ein

Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtabstaltung, skārientaustiņi reaģē arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.

- Aus

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

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais skaņas stiprums

- 

melodija ir izslēgta

Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

- 

maksimālais skaņas augstums

- 

minimālais skaņas augstums

Tastenton

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

- 

maksimālais skaņas stiprums

- 

taustiņu tonis ir izslēgts

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

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

Einstellungen

Temperatur

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

Quick-Mikrowelle

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai rūpnīcā ir iestatīta 600 W mikroviļņu jauda un 1 minūtes gatavošanas laiks.

- 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:

80–300 W: ne vairāk kā 10 minūtes

450–1000 W: ne vairāk kā 5 minūtes

Popcorn

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai popkorna gatavošanai rūpnīcā ir iestatīta 850 W mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks 2:50 minūtes. Šie iestatījumi atbilst lielākās daļas ražotāju norādījumiem par popkorna 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 uzkarētu krāsns kameru.

- Ein

Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkaršanās fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Grila sildelements, apaļais

sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkaršē krāsns kameru līdz iestatītajai temperatūrai.

- Aus

Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkaršanās fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkaršē 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 darbības režīmu izvēles saraksts ar atbilstošajām ieteicmajām temperatūrām.

■ Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

■ 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
- MW + Bratautomatik , Mikrowelle +
Heißluft plus , Mikrowelle + Grill 
un Mikrowelle + Umluftgrill :
80 W, 150 W, 300 W
- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.
- Mainiet ieteicamās jaudas iestatījumu.
- Apstipriniet ar **OK**.

Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

Miele@home

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

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt cepeškrāsns WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrāsns 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 atie-

statīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja cepeškrāsns utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrāsns. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt cepeškrāsnij.

- Einrichten

Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja vēl nav savienojuma ar WLAN bezvadu lokālo tīklu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

Scan & Connect veikšana

Ekspluatācijas uzsākšanas laikā netika ierīkota Miele@home.

■ Noskenējiet kvadrātkodu.

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

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

■ Uzstādiet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



RemoteUpdate

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

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

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

Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

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

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 cepeškrāsnī jauninājuma instalēšanas laikā. Pretējā gadījumā jauninājums tiks pārtraukts un netiks instalēts.
- Dažus programmatūras atjauninājumus var veikt tikai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

Fernsteuerung

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

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

Einstellungen

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Visi iestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.
- Vorschlagsleistungen
Visiem mainītajiem mikroviļņu 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.

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
Mikrowelle + Heißluft plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
Mikrowelle + Umluftgrill 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Auftauen 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Eco-Heißluft	190 °C	100–230 °C
Umluftgrill	200 °C	100–220 °C
Mikrowelle + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MW + Bratautomatik	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Mikroviļņu režīms

Darbība

Cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kas pārvērš elektrisko strāvu elektromagnētiskajos viļņos (mikroviļņos). Šie viļņi tiek vienmērīgi izkliedēti krāsns kamerā un vienlaikus atstarojas no krāsns kameras metāla sienām.

Mikroviļņi no visām pusēm iekļūst pārtikas produktu iekšienē. Pārtikas produktus veido daudzas molekulas. Mikroviļņu ietekmē šīs molekulas (galvenokārt ūdens molekulas) sāk spēcīgi svārstīties. Tā rezultātā pārtikas produkti sasilst virzienā no ārpusē 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, uzkausēšanas vai gatavošanas laiks ir īsāks nekā uz plīts virsmas vai cepeškrāsnī.
- Pārtikas produktu vitamīni, minerālvielas, dabiskās krāsvielas un īpatnējā garša lielā mērā tiek saglabāti.

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

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

Trauku izvēle

Lai mikroviļņi sasniegtu pārtikas produktus, gatavošanas traukiem ir jābūt mikroviļņu caurlaidīgiem. Mikroviļņi izspiežas cauri porcelānam, stiklam, kartonam, plastmasai, taču nespēj izkļūt cauri metālam. Tāpēc nelietojiet metāla traukus vai metālu saturošus traukus. Metāls atstaro mikroviļņus, tādējādi var rasties dzirksteles un mikroviļņi 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 zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.

 Nepiemēroti trauki darbības režīmos ar mikroviļņiem var izraisīt ugunsgrēku.

Mikroviļņu režīmam nepiemēroti trauki var saplīst un sabojāt cepeškrāsnī.

Darbības režīmos ar mikroviļņiem izmantojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus.

Izmantoto trauku materiāls un forma ietekmē ēdiena uzkausēšanas un gatavošanas ilgumu.

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

Piemēroti trauki

 Degoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

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

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

Varat lietot turpmāk minētos traukus un materiālus:

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

 Karsti trauki var radīt savainojumus.

Keramikas trauki var sakarst.

Lietojiet virtuves cimdus, ja izmantojat keramikas traukus.

- Plastmasas trauki un vienreizējie plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle 

Norāde: Lai sargātu apkārtējo vidi, nelietojiet vienreizlietojamus traukus.

Plastmasas traukiem ir jābūt karstumizturīgiem un jāiztur vismaz 110 °C temperatūra. Plastmasas trauki var deformēties un izveidot savienojumus ar pārtikas produktiem.

Izmantojiet plastmasas traukus tikai darbības režīmā Mikrowelle .

Neizmantojiet plastmasas traukus darbības režīmā MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  vai Mikrowelle + Umluftgrill .

- Plastmasas trauki mikroviļņu krāsniņ Specializētajos veikalos ir iespējams iegādāties īpašus mikroviļņu krāsniņ paredzētus plastmasas traukus.
- Stiropora plastmasas trauki Īslaicīgai pārtikas produktu uzsildīšanai
- Vārīšanas maisiņi no plastmasas Satura uzkarsēšanai vai pagatavošanai tikai tad, ja tajos iepriekš izdūr caurumiņus. Pa šiem caurumiņiem var izplūst tvaiks. Tādējādi netiek pieļauta spiediena paaugstināšanās un maisiņa pārplīšana. Turklāt ir pieejami arī īpaši tvaicēšanas maisiņi, kas nav jācaurdur. Lūdzu, ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- Cepšanas maisiņi un tuneļplēve Ievērojiet ražotāja sniegtos izmantošanas norādījumus.

Mikroviļņu režīms

 Metāla daļas var izraisīt ugunsgrēku.

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

Nelietojiet metāla skavas vai plastmasas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli.

Norāde: Metāla veidnes ir mazāk piemērotas darbības režīmiem ar mikroviļņiem, jo metāls atstaro mikroviļņus. Mikroviļņi piekļūst kūkām tikai no virspuses, tādējādi paildzinās cepšanas laiks. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesa-skartos ar cepeškrāsns sienīnām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

- **Komplektā iekļautais** režģis pamatā ir piemērots tikai gatavošanas procesiem darbības režīmos MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  un Mikrowelle + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem (iebīdot to kādā ievietošanas līmenī).
- Metāla cepamās veidnes cepšanai darbības režīmos MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  un Mikrowelle + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem
- Alumīnija trauciņi bez vāka gatavo produktu atkausēšanai un sildīšanai Pārtikas produkti tiek sildīti tikai no augšas. Pārliekot gatavo produktu no alumīnija trauciņa mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā, siltuma sadalīšanās kopumā būs vienmērīgāka.

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

Tāpēc alumīnija trauciņus nenovietojiet 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 elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Iztvaikojošajam mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienvēda iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventilēti).

Nelietojiet gatavošanai traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem.

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

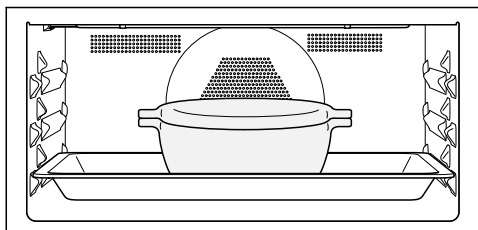
- Metāla režģi (tostarp komplektā iekļautais režģis) kopumā **nav** piemēroti izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle .
- Metāla trauki
- Alumīnija folija
Izņēmums: gaļas gabali ar nevienmērigu biezumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzkaršēti vai pagatavoti vienmērīgāk, ja pēdējās minūtēs to plānākās daļas pārklāsi ar nelielām alumīnija folijas sloksnēm.
- Metāla skavas, plastmasas vai papīra skavas ar iestrādātu stiepli

- Plastmasas trauki ar pilnībā nenonēmiem alumīnija vāciņiem
- Kristālstikls
- Galda piederumi un trauki ar metāla dekoru (piemēram, zelta malu, kobaltzilo)
- Trauki ar dobiem rokturu elementiem
- Plastmasas trauki no melamīna
Melamīns uzņem enerģiju un tādējādi tie sakarst.
Iegādājoties plastmasas traukus, noskaidrojiet, no kāda materiāla tie ir izgatavoti.
- Koka trauki
Gatavošanas laikā koka sastāvā esošais ūdens iztvaiko. Tāpēc koks izžūst un rodas plaisas.

Trauku pārbaude

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

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

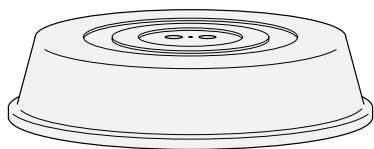


- Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un šķīvja vidū novietojiet tukšu pārbaudāmo trauku.
- Aizveriet durvis.
- Izvēlieties darbības režīmu Mikrowelle .
- Iestatiet visaugstāko mikroviļņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 30 sekundes.
- Sāciet procesu.
- Visu laiku novērojiet trauku pārbaudi.
- Tikko rodas dzirksteles vai sprakšķošanas skaņa, nekavējoties atveriet durvis.

Ja rodas dzirksteles vai ir dzirdamas sprakšķošanas skaņas, pārbaudāmais trauks nav piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā.

Mikroviļņu režīms

Pārsegs



Norāde: Pārsegu varat iegādāties veikalā.

- Tas nepieļauj pārmērīgu ūdens tvaika izplūdi, it īpaši, ja karsēšanas laiks ir ilgs.
- Tas pātrina pārtikas produktu uzkaršēšanas procesu.
- Tas nepieļauj pārtikas produktu izžūšanu.
- Tas mazina netīrumu veidošanos krāsns kamerā.

- Gatavošanas procesā ar darbības režīmu Mikrowelle  izmantojiet mikroviļņiem piemērotu stikla vai plastmasas pārsegu.

Kā alternatīvu var izmantot arī mikroviļņiem 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 Heiðluft plus ) plastmasa var deformēties un iekļūt pārtikas produktā.

Izmantojiet 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.

- **Neizmantojiet** pārsegu turpmāk minēto pārtikas produktu sildīšanai:
- pārtikas produktiem ar panējumu;
- pārtikas produktiem (piemēram, grauzdiņiem), kam ir nepieciešama kraukšķīga garoza;
- pārtikas produktiem, kas ir jāsilda darbības režīmos MW + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  vai Mikrowelle + Umluftgrill .

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

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

Vienkāršā lietošana

- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

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

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

Varat temperatūru mainīt vēlāk ar navigācijas rūti, mikroviļņu jaudu ar skārientaustiņu /W un gatavošanas laiku ar skārientaustiņu .

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

Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem tiek parādīta iestatītā mikroviļņu jauda un iestatītais gatavošanas laiks.

- Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem uzsāciet gatavošanas procesu ar skārientaustiņu OK.

Gatavošanas process tiek uzsākts.

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

Mikroviļņu veidošana beidzas, tiklīdz pārtraucat gatavošanas procesu vai atverat durvis. Varat turpināt gatavošanas procesu ar skārientaustiņu OK.

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

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- Temperatur
- Leistung
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatūras maiņa

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

- Atlasiet bul'ttaustiņu ^ vai v vai novēlciēt pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.

Apkalpošana

- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar **OK**.

Gatavošanas process turpinās ar izmaiņīto temperatūras iestatījumu.

Mikroviļņu jaudas maiņa

Mikroviļņu jaudu var mainīt darbības režīmā Mikrowelle  un darbības režīmos ar mikroviļņiem.

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

- Atlasiet skārientaustiņu /W.

Displejā tiek parādīta iestatītā mikroviļņu jauda.

- Navigācijas rūtī izmainiet mikroviļņu jaudu.

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

- Apstipriniet ar **OK**.

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmaiņīto mikroviļņu jaudu.

Gatavošanas laiku iestatīšana

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

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

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

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

- Izvēlieties skārientaustiņu .

- Iestatiet vēlamos laikus.

- Apstipriniet ar **OK**.

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

- Atlasiet skārientaustiņu .

- Izvēlieties vajadzīgo laiku.

- Apstipriniet ar **OK**.

- Atlasiet Ändern.

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 skārientaustiņu ↶, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.
- Darbības režīmos **ar** mikroviļņiem turpiniet gatavošanas procesu ar skārientaustiņu *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 skārientaustiņu ⌚.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Izvēlieties skārientaustiņu ↶, 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 notiek gatavošanas laika atskaite, izgaismojas skārientaustiņš OK.

■ Atlasiet skārientaustiņu OK.

Gatavošanas process tiek pārtraukts un gatavošanas laiks apturēts.

Izgaismojas skārientaustiņš OK.

■ Atlasiet skārientaustiņu OK.

Turpinās gatavošanas process un gatavošanas laika atskaite.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

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

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana

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

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

- Lielāko daļu ēdienu var iebīdīt aukstā krāsns kamerā, lai izmantotu siltumu jau uzkaršēšanas fāzē.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, gatavojot tumšas mīklas maizi, kā arī rostbifu un fileju darbības režīmā Heißluft plus .

Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkaršētu krāsns kameru.

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

- Heißluft plus 
- Bratautomatik 

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

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

Gatavojot šādus produktus, izslēdziet funkciju Booster.

Booster izslēgšana atsevišķam gatavošanas procesam

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

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

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

Quick-Mikrowelle un Popcorn

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

Vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

Quick-Mikrowelle

Pieskaroties skārientaustiņam , mikroviļņu krāsns sāk darbību ar noteiktu mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku, piemēram, šķidrumu uzsildīšanai.

Iepriekšējais iestatījums ir mikroviļņu jauda 600 W un gatavošanas laiks 1 minūte.

Mikroviļņu jaudas un gatavošanas laika iestatījumu var mainīt. Maksimālais iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais mikroviļņu jaudas (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Quick-Mikrowelle").

■ Izvēlieties skārientaustiņu .

Vairākkārt izvēloties šo skārientaustiņu, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.

Tiek parādīts atlikušais laiks.

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

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

■ Izvēlieties skārientaustiņu ↵.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Popcorn

Pieskaroties skārientaustiņam , mikroviļņu krāsns sāk darbību ar noteiktu mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku.

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

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku. Mikroviļņu jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt (skatīt nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Popcorn").

■ Atlasiet skārientaustiņu .

Tiek parādīts atlikušais laiks.

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

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 skārientaustiņu ↵.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Karsēšana

Obligāti ievērojiet nodaļas “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 apdezināties.

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 vārīšanās temperatūra jau ir sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbuliši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprādzienvēda pārvārīšanos, kuras rezultātā varat applaucēties, ņemot 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.

Darbības režīma Mikrowelle izmantošana

Darbības režīms Mikrowelle  ir piemērots karsēšanai.

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

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

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

- Novietojiet uzsildāmo pārtikas produktu ar pārsegu uz stikla šķīvja.
- Iebīdīet stikla šķīvi krāsns kamerā 1. ievietošanas līmenī.
- Atlasiet Mikrowelle .
- Atkarībā no pārtikas produkta iestatiet mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku. Attiecīgās vērtības atsevišķiem pārtikas produktiem skatiet tabulā.
- Vairākkārt apgroziet, sadaliet vai samaisiet pārtikas produktus. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piedurmiem. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

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

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

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

Gatavošana

Obligāti ievērojiet nodaļas “Drošības norādījumi un brīdinājumi” sadaļā “Pareiza lietošana” sniegto informāciju.

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desiņas, 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 mikroviļņiem izmantojiet tikai mikroviļņiem un cepeškrāsnīm piemērotus traukus.
- Gatavošanai pēc iespējas izmantojiet automātiskās programmas.
- Darbības režīmā Mikrowelle + Umluft-grill  un Mikrowelle + Grill  vienmēr gatavojiet neapsegts produktus, pretējā gadījumā pārtikas produkti netiks apbrūnīnāti.
- Darbības režīmā Mikrowelle  uzvārīšanai atlasiet mikroviļņu jaudu 850 W un turpiniet gatavošanu ar 450 W. Ņemiet vērā šī dokumenta beigās esošajās gatavošanas tabulās sniegtos norādījumus.

Apkalpošana

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantošana

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

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

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

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

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

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

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

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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

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

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

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Atlasiet skārientaustiņu .
- Ja nepieciešamas, apstipriniet ar OK.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar OK.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūniniet kūkas, picu, fri 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 sienīņām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nerasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķēršā, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Gatavojot fri kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus, izklājiet stikla šķīvi ar cepamo papīru.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Temperatūras izvēle

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

Gatavošanas laika izvēle

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

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

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Automatikprogramma izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heiṣluft plus izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

- 1 ievietošanas līmenis: iebīdīet kūkas veidnēs 1. ievietošanas līmenī.
- 1 ievietošanas līmenis: iebīdīet plakānus izstrādājumus (piemēram, apaļos cepumus, plātsmaizi) 2. ievietošanas līmenī.
- 2 ievietošanas līmeņi: iebīdīet gatavojamo produktu atkarībā no biezuma 1. + 3. vai 2. + 3. ievietošanas līmenī.

Eco-Heiṣluft izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

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

Mikrowelle + Heißluft plus izmantošana

Labi piemērotas ir mikroviļņiem piemērotas, karstumizturīgas cepamās veidnes (skatiet nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļu “Trauku izvēle”), piemēram, temperatūras izturīga stikla vai keramikas cepamās veidnes, jo šie materiāli laiž cauri mikroviļņus.

Gatavošanas režīms Mikrowelle + Heißluft plus  ir īpaši piemērots mīklas izstrādājumiem ar ilgāku cepšanas laiku, piemēram, rauga mīklām, biezeņa un eļļas mīklām, kūksa mīklām un sviesta mīklas cepumiem.

Izmantojot šo darbības režīmu, cepšanas laiks saīsina.

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

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

Norāde: Metāla veidnes ir mazāk piemērotas darbības režīmiem ar mikroviļņiem, jo metāls atstaro mikroviļņus. Mikroviļņi piekļūst kūkām tikai no virspuses, tādējādi paildzinās cepšanas laiku. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesa-skartos ar cepeškrāsns sienām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

Cepešu cepšana

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. Tiek saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērcei 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. Pārļieciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārļējiet ar eļļu vai taukiem. Gatavojot lielus, liesus cepešus (2–3 kg) un treknus putnus, pievienojiet apmēram 1/8 l ūdens.

- Cepšanas laikā nedrīkst pieliet pārāk daudz šķidruma. Tas nelabvēlīgi ietekmē gaļas **apbrūnināšanu**. Apbrūninājums veidojas cepšanas beigās. Gaļa tiks papildus intensīvi apbrūnināta, ja aptuveni cepšanas laika vidū noņemsiet trauka vāku.
- Pēc cepšanas laika beigām izņemiet gatavo ēdienu no krāsns kameras, pārklājiet to un ļaujiet aptuveni 10 minūtes **nostāvēties**. Tad griešanas laikā iztecēs mazāk cepeša sulas.
- **Putnu gaļas** āda kļūs kraukšķīga, ja 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām ieziedīsiet cepeti ar vāju sālsūdeni.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

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

Temperatūras izvēle

- Parasti izvēlieties zemāko temperatūru. Ja temperatūra būs augstāka nekā norādītā, gaļa apcepsies brūna, bet nebūs gatava.
- 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 tabulā norādītais laiks attiecas uz iepriekš neuzkarsētu krāsns kameru.

- Cepšanas laiku var aprēķināt atkarībā no gaļas veida, sareizinot cepeša biezumu (cm) ar laiku uz biezuma centimetru (min./cm):
 - liellopa/medījuma gaļa: 15–18 min./cm;
 - cūkas/teļa/jēra gaļa: 12–15 min./cm;
 - rostbifs/fileja: 8–10 min./cm.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.

Ieteikumi

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Automatikprogramma izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

HeiĻluft plus vai Bratautomatik izmantošana

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

Darbības režīmā 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.
- Režģi ar gatavojamo produktu iebīdīet 1. ievietošanas līmenī.

Mikrowelle + Heiðluft plus vai MW + Bratautomatik izmantošana

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

Izmantojiet darbības režīmu Mikrowelle + Heiðluft plus , lai ātri uzkarsētu un gatavotu pārtikas produktus, vienlaicīgi tos apbrūninot. Šajā darbības režīmā var ietaupīt visvairāk laika un elektroenerģijas.

Izmantojiet darbības režīmu MW + Bratautomatik  apcepšanai augstā temperatūrā un turpmākai cepšanai zemākā temperatūrā.

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviļņiem, gatavošanas laiks saīsinās. Izvēloties mikroviļņu jaudu, ņemiet vērā norādījumus gatavošanas tabulās un receptēs.

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

Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

Ieteikumi grilēšanai

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

Norādījumi par gatavošanas tabulām

- Ņemiet vērā norādīto temperatūras diapazonu, ievietošanas līmeni un laiku. Nosakot šos datus, ir ņemti vērā atšķirīgi gaļas gabali un gatavošanas specifika.
- Pārbaudiet gatavojamo ēdienu, kad ir pagājis īsākais norādītais laiks.

Temperatūras izvēle

Darbības režīmā Umluftgrill  un Mikrowelle + 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 Mikrowelle + 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 īslaicīgai grilēšanai nelielā attālumā no grila sildelementa izvēlieties **3. pakāpi**.

Gatavošanas laika izvēle

- Plānas gaļas vai zivju šķēles grilējiet apmēram 6–8 minūtes no katras puses. Ņemiet vērā, ka šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā, lai grilēšanas laiki pārmērīgi neatšķirtos.
- Biezākus grilējamus produktus grilējiet apmēram 7–9 minūtes no katras puses.

- Ruletes veida cepešus grilējiet apmēram 10 minūtes uz katru diametra cm.

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

- **Gatavības pārbaudei** uzspiediet gaļai ar karoti. Tā varat noteikt, cik dziļi gaļa ir gatava.

- angļu/viegli apcepta

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

- vidēji apcepta

Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.

- stipri apcepta

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

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviļņiem, gatavošanas laiks saīsinās.

Izvēloties mikroviļņu jaudu, ņemiet vērā norādījumus grilēšanas tabulās un receptēs.

Umluftgrill vai Mikrowelle + Umluftgrill izmantošana

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

Der zināt

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

- Atkarībā no gatavojamā produkta biezuma iebīdīet režģi 1. vai 2. ievietošanas līmenī.

Grill vai Mikrowelle + Grill izmantošana

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

- Atkarībā no gatavojamā produkta biezuma iebīdīet režģi 2. vai 3. ievietošanas līmenī.

Auftauen

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

- Lietojiet kādu no turpmāk minētajiem darbības režīmiem:
 - darbības režīmā **Auftauen**  jūs iestatāt atkausēšanas temperatūru;
 - 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 tīrība.

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc atkausēšanas tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Ieteikumi

- Saldētos produktus atkausējiet bez iepakojuma 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. Pietiek, ja šie produkti ir daļēji atkausēti. Produktu virskārta ir pietiekami mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

Darbības režīma **Auftauen** izmantošana

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.

Darbības režīma **Mikrowelle** izmantošana

Atkausēšanai var izmantot arī darbības režīmu **Mikrowelle** . Jūs iestatāt mikroviļņu jaudu un atkausēšanas laiku.

Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu struktūras, daudzuma un sākotnējās temperatūras. Ievērojiet arī izturēšanas laiku.

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

- Atlasiet Mikrowelle .
- Atkarībā no pārtikas produkta iestatiet tabulā norādīto mikroviļņu jaudu un atkausēšanas laiku.
- Parasti izvēlieties vidējo norādīto laiku.
- Iebīdiet stikla šķīvi ar pārtikas produktu krāsns kamerā 1. ievietošanas līmenī.

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 otrreiz.

 Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.

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

Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

Augļu un dārzeņu sagatavošana

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

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

- Heiðluft plus : konservēšanas burkas un burkas ar skrūvējamu vāku;
- Mikrowelle : mikroviļņiem 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 malas.
- Pēc konservējamā produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni.
- Lietojiet burku aizvēršanai tikai caurspīdīgas līmlentes. Neizmantojiet metāla skavas, jo tās darbības režīmā Mikrowelle  rada dzirksteles.
- Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un uz tā novietojiet burkas.

Darbības režīma Heiðluft plus izmantošana

- Atlasiet darbības režīmu Heiðluft plus  un temperatūru 160–170 °C.
- Uzgaidiet, līdz rodas “pērles” (burkā vienmērīgi paceļas burbulīši).

Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.

Augļu un gurķu konservēšana

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

Der zināt

Dārzeņu konservēšana

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

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

Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

Darbības režīma

Mikrowelle izmantošana

- Atlasiet darbības režīmu Mikrowelle un mikroviļņu jaudu 850 W.
- Uzgaidiet, līdz rodas “pērles” (burkā vienmērīgi paceļas burbulīši). Vienai burkai šis process ilgst apmēram 3 minūtes. Konservējot 5 burkā, laiks tāpat paildzinās līdz apmēram 15 minūtēm.

Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet mikroviļņu jaudu.

Augļu un gurķu konservēšana

- Tiklīdz burkā var saskatīt burbulīšus, izslēdziet cepeškrāni un ļaujiet burkā norādīto laiku silt krāsns kamerā.

Dārzeņu konservēšana

- Tiklīdz burkā var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto mikroviļņu jaudu un konservējiet dārzenus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas izslēdziet cepeškrāni un ļaujiet burkā norādīto laiku silt krāsns kamerā.

	/	
Augļi	—/—	25– 35 min.
Gurķi	—/—	25– 30 min.
Sarkanās bietes	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 burbulīšus

Termiskās pēcapstrādes laiks

Burku izņemšana pēc konservēšanas

Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

- Izņemiet burkas no krāsns kameras.
- Pārklājiet burkas ar dvieli un apmēram uz 24 stundām atstājiet vietā, kur nav caurvēja.
- Pākšaugus un gaļu pēc atdzišanas 2 dienu laikā **vienmēr** uzvāriet otrreiz.

- Konservēšanas burkā m noņemiet aizslēgus un pēc tam pārbaudiet, vai visas burkas ir aizvērtas.

Vai nu atkārtoti uzvāriet vaļējās burkas, vai arī uzglabā jiet tās vēsumā un neka vējoties izlieto jiet iekonservētos augļus vai dārzeņus.

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

Kaltēšana

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

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

- Ja nepieciešams, nomizojiet žāvējamos produktus, izņemiet no tiem kauliņus un sadaliet gabalos.
- Žāvējamos produktus atkarībā no lieluma pēc iespējas vienā kārtā vienmērīgi izvietojiet uz režģa vai stikla šķīvja.
- Vienlaikus žāvē jiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos. Iebīd iet žāvējamos produktus līmeņos 1+2. Ja lieto jiet režģi un stikla šķīvi, iebīd iet stikla šķīvi zem režģa.

- Atlasiet Heiβluft plus .
- Mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Regulāri apgroziet žāvējamos produktus uz stikla šķīvja.

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

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

 Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, ⌚ Žāvēšanas laiks,  Heiβluft plus

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazemini et temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Izņemot žāvējamos produktus, lieto jiet virtuves cimdus.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

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

- Uzglabā jiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā s vai kārbā s.

Trauku sildīšana

Trauku sasildīšanai izmanto jiet režīmu Heiβluft plus .

Sildiet tikai karstumizturīgus traukus.

- Iebīd iet režģi 1. ievietošanas līmeņī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma tos var novietot arī uz krāsns kameras pamatnes un papildus izņemt atbalsta režģus.
- Atlasiet Heiβluft plus .

Der zināt

- Iestatiet temperatūru 50–80 °C.



Apdedzināšanās risks!

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

- Izņemiet sasildītos traukus no krāsns kameras.

Dziļi sasaldēti produkti/ gatavie ēdieni

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, krokotēm un līdzīgiem produktiem

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

Dziļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

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

- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru.

- Iebīdīet ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Automatikprogramme

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

- Atlasiet Automatikprogramme **Auto**.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

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

Norādījumi par izmantošanu

- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu orientēšanos automātisko programmu izmantošanā. Ar attiecīgo automātisko programmu var gatavot ēdienus pēc līdzīgām receptēm ar atšķirīgiem daudzumiem.
- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet krāsns kamerai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Dažās automātiskajās programmās vispirms ir jānogaida, līdz krāsns kamera uzkarst, pirms tajā var ievietot gatavojamos produktus. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā.
- Dažās automātiskajās programmās pēc noteikta gatavošanas laika ēdienam jāpievieno šķidrums. Attiecīgais norādījums kopā ar laika rādījumu būs redzams displejā (piemēram, par šķidruma pievienošanu).
- Informācija par automātisko programmu izpildes ilgumu ir aptuvenais laiks. Atkarībā no gatavošanas procesa norises tas var būt īsāks vai ilgāks. Īpaši gatavojamās gaļas sākotnējā temperatūra var izraisīt gatavošanas laika izmaiņas.

Gatavošanas tabulas

Atkausēšana darbības režīmā Mikrowelle

Atkausējamais produkts	Daudzums	 (W)	 (min.)	 ¹ (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

 Mikrovilņu jauda,  Atkausēšanas laiks,  Izturēšanas laiks

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

Uzkarsēšana darbības režīmā Mikrowelle

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

 Mikrovilņu jauda,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks

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

² Nepieļaujiet uzvārīšanās 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.

³ 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 zīdaiņu pārtiku un vārīgas mērces).

Gatavošana darbības režīmā Mikrowelle

Zupas/sautējumi Dārzeni	 (g)	 850 W (min.)	+	 450 W (min.)	 ¹ (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
Spārgēļi	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

 Svārs,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks

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

Der zināt

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)
Kēksiņi		150–160	✓	2	35–45
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvis)*		150	–	2	25–35
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvi)*		140	–	2+3	35–45
Smilšu kūka (taisnstūrains veidne, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Apaļais kēkss (vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmora kūka, riekstu kūka (taisnstūrains 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 veidne, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Mikrovilņu jauda,  Booster, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Heißluft plus, ¹ Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Novietojiet cepamo veidni stikla šķīvis centrā.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 (°C)			 (min.)
Apaļie cepumi (1 stikla šķīvis)		140–150	✓	2	20–30
Krēpeles (1 stikla šķīvis)*		140	–	2	40–50
Krēpeles (2 stikla šķīvi)*		140	–	2+3	45–55 ²
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
Ābolu pīrāgs (saliekamā veidne, Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Pārsegtā 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 ¹	✓	2	30–40

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Heiðluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

Der zināt

Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)
Apaļais kūkss (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
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	25–35
Baltmaize (brīvi cepta) (1 stikla šķīvis)		180–190	–	2	35–45
Baltmaize (taisnstūrains veidne, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pilngraudu maize (taisnstūrains veidne, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Rauga mīklas uzraudzēšana (bļodā)		35	–	1	30

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Heiġluft plus,  Mikrowelle + Heiġluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

Biezpiena un eļļas mīkla

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Heiġluft plus,  Mikrowelle + Heiġluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

Biskvīta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)					
Biskvīta pamatne (2 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Biskvīta pamatne (4 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Ūdens biskvīts (saliekamā veidne, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biskvīta plāksne (1 stikla šķīvis)		170–180 ¹	–	2	12–22

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Heiðluft plus,  ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebidāt gatavojamo produktu.

Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)					
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,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Heiðluft plus,  ieslēgts, – izslēgts

Der zināt

Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)
Krēpes, pikantās (1 stikla šķīvis)		190–200 ²	✓	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)	 ¹	3 ³	–	2	2–4
Sacepumi, piemēram, grauzdiņi (režģis uz stikla šķīvja)	 ¹	3	–	2	5–9
Grilēti dārzeņi (režģis uz stikla šķīvja)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Heißluft plus,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Grill groß,  Umluftgrill, ✓ ieslēgts,
– izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

⁴ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 (°C)		 ³	 (min.)	 ⁸ (°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Liellopa fileja, apm. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Rostbifs, apm. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Burgers ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Kotletes ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³ Līmenis,  Gatavošanas laiks,

 Produkta vidusdaļas temperatūra,  Heiļluft plus,  Grill groß, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Izmantojiet režģi un stikla šķīvi.

² Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

³ Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.

⁴ Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

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

⁷ Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

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

Der zināt

Teļa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)						
	(°C)	(W)			(min.)	(°C)
Sautēta teļa gaļa, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Teļa fileja, apm. 1 kg (stikla šķī- vis)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Produkta vidusdaļas temperatūra,  Heiļluft plus,  Mikrowelle + Heiļluft plus,
✓ ieslēgts, – izslēgts

- ¹ Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- ² Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- ³ Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Cūkgaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)	 ⁷ (°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	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 ⁵	80–85
Brokastu speķis / bekons (režģis uz stikla šķīvja)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Cepamā desa (režģis uz stikla šķīvja)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
⁷ Produkta vidusdaļas temperatūra,  MW + Bratautomatik,  Mikrowelle + Heißluft
plus,  Grill groß, ✓ ieslēgts, – izslēgts

- ¹ Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.
- ² Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- ³ Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- ⁴ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- ⁵ Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- ⁶ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.
- ⁷ Ja jums ir atsevišķs pārtikas termometrs, gatavību var noteikt pēc norādītās produkta vidusdaļas temperatūras.

Der zināt

Jēra gaļa, medījuma gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³ ₁	 (min.)	 ⁴ (°C)
Jēra kāja ar kaulu, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Jēra muguras cepetis bez kaula (režģis uz stikla šķīvja)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Brieža muguras cepetis bez kaula (cepešu trauks)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Stirnas muguras cepetis bez kaula (stikla šķivis)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Mežacūkas kāja bez kaula, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³₁ Līmenis,  Gatavošanas laiks,
 Produkta vidusdaļas temperatūra,  MW + Bratautomatik,  Heiðluft plus,  Bratautomatik, ✓ ieslēgts, – izslēgts

¹ Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

³ Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

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

Putnu gaļa, zivis

Gatavojamais produkts (piederumi)		+ (°C) + (W)		³ ₁	 (min.)	⁴ (°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 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55 ²	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 ³	90–95
Zivis, 200–300 g (piemēram, foreles) (stikla šķivis)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Zivis, 1–1,5 kg (piemēram, taimiņi) (stikla šķivis)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, ³₁ Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Bratautomatik, MW + Bratautomatik, Umluftgrill, Mikrowelle + Umluftgrill, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

* Iestatījumi atbilst arī EN 60705 prasībām.

¹ Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

² Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

³ Pēc 30 minūtēm pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.

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

Tīrīšana un kopšana



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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



Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītāju.

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 cepeškrāsns.

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

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 tehniķis nav sagatavojis iekārtu ekspluatācijai.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kalķi 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 sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus*;
- nerūsējošā tērauda beržamos.

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

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt. Vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīrīšanu, var padarīt tīrīšanu darbietilpīgāku.

Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

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 pavārit cepeškrāsnī ūdeni ar nedaudz citronu sulas, lai neitralizētu aromātus krāsns kamerā.

Parastu netīrumu likvidēšana

Iekārtas iekšpusē iekļuvis šķidrums bojā cepeškrāsni.

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

Parastu netīrumu notīrīšana

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

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. Necentieties katrā ziņā notīrīt šos traipus. Lietojiet tikai šeit minētos paglīdzinājumus.

- Samitriniet piecepušās atliekas ar mazgājamā līdzekļa šķīdumu un ļaujiet atliekām dažas minūtes izmīkrt.
- Pēc izmīkšanas var papildus izmantot trauku mazgājamo sūkļa cieto pusi.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

- Ļoti 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 mazgājamo sūkļa cieto pusi.
- Rūpīgi notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas ar tīru ūdeni.
- Nosusiniet virsmas ar mīkstu drānu.

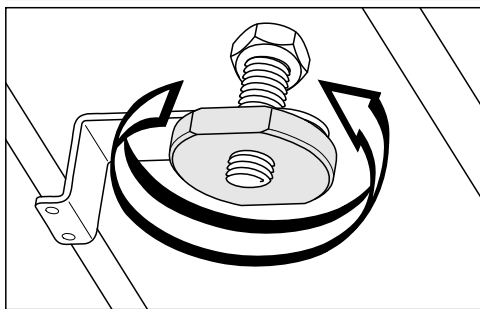
Grila sildelementa nolocīšana

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.

Tīrīšana un kopšana

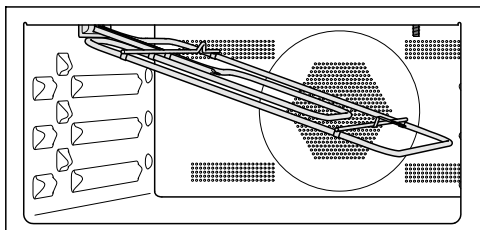
⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.
Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.
Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

Krāsns kameras pamatni var saskrāpēt lejup krītoši uzgriežņi.
Drošības nolūkā uzklājiet uz krāsns kameras pamatnes, piemēram, trauku dvieli.



- Atskrūvējiet uzgriežni.

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



- Uzmanīgi nolokiet grila sildelementu lejup.

Plāksni krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Krāsns kameras augšpusē tīrīšanai neizmantojiet trauku mazgājamā sūkļa cieto 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 atlokiem grila sildelementu uz augšu.
- Uzlieciet un cieši pieskrūvējiet uzgriežni.

Lielāko daļu traucējumu un kļūdu varat novērst patstāvīgi. Daudzos gadījumos varat ietaupīt laiku un izmaksas, jo nebūs jāsazinās ar klientu apkalpošanas dienestu.

Vietnē www.miele.lv/support/customer-assistance var iegūt papildinformāciju, kā patstāvīgi novērst traucējumus.



Norādījumi displejā

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejs ir aptumšots.	Ir izvēlēts iestatījums Tageszeit Anzeige Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots. ■ Tiklīdz cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda pastāvīgi, izvēlieties iestatījumu Tageszeit Anzeige Ein. Cepeškrāsnij nav strāvas padeves. ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Inbetriebnahmesperre	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana . ■ Apstipriniet ar OK. Tiek parādīts Drücken Sie 6 Sek. „OK“. ■ Atslēdziet ieslēgšanas bloķēšanu vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārientaustiņam OK. ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmesperre Aus.
Displejā ir redzams rādījums 12:00.	Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu. ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.
Displejā ir redzams rādījums Netzausfall.	Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process. ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsnī. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā ir redzams rādījums Maximale Dauer erreicht.	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta ārkārtas izslēgšana. ■ Apstipriniet ar OK . Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.
Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļūdas kods.	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārientaustiņi nereaģē.	Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņi nedarbojas. ■ Tikko ieslēdzat cepeškrāсни, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam. ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
	Pastāv vadības problēma. ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam  , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.
Ieslēdzot cepeškrāсни, mirgo skārientaustiņš  .	Līdz šim cepeškrāsns vēl nav pieslēgta WLAN bezvadu tīklam. Skārientaustiņš mirgo, lai ziņotu, ka cepeškrāсни ar šo skārientaustiņu var vienkārši pieslēgt tīklam. Pēc vairākkārtīgas cepeškrāsns ieslēgšanas un izslēgšanas skārientaustiņš beidz mirgot, tomēr tīklam pieslēgšanas funkcija turpina būt aktīva.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	Signālu toņi ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu. ■ Ieslēdziet signālu toņus vai palieliniet to skaļumu ar Lautstärke Signaltöne.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kamera nekarst.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler Messeschaltung Aus.
Nevar uzsākt gatavošanas procesu.	Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem vēl ir atvērtas iekārtas durvis. ■ Pārbaudiet, vai durvis ir cieši aizvērtas. Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem nav iestatīta mikroviļņu jauda vai gatavošanas laiks. ■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks. Gatavošanas procesam darbības režīmā ar mikroviļņiem nav veikti visi nepieciešamie iestatījumi. ■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda, gatavošanas laiks un temperatūra.
Ja darbības režīmā Mikrowelle  gatavošanas procesa laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, nav dzirdams darbības trokšnis.	Tā nav kļūme! Ja gatavošanas procesa laikā darbības režīmā Mikrowelle  durvis tiek atvērtas, durvju kontaktslēdzis izslēdz mikroviļņus un pārslēdz dzesēšanas ventilatoru uz mazāku apgriezību skaitu.
Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.	Ja pēc cepeškrāsna ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgts, lai taupītu elektroenerģiju. ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.
Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.	Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden. ■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neieslēdzas.	Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung Aus. ■ Izvēloties skārientaustiņu ☼, uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu. ■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden. Bojāts krāsns kameras apgaismojums. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Neapmierinošs rezultāts

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.	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.
Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.	Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai ievietošanas līmenis. ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti 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 sienām 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.

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kad ir pagājis iestatītais laiks, darbības režīmā Mikrowelle  pārtikas produkti nav pietiekami uzsildīti vai gatavi.	Gatavošanas process ar mikroviļņiem tika pārtraukts, bet netika atkal atsākts. ■ Sāciet gatavošanas procesu atkārtoti, līdz pārtikas produkti ir pietiekami silti vai gatavi.
	Gatavošanai vai karsēšanai ar mikroviļņiem tika iestatīts pārāk īss laiks. ■ Pārbaudiet, vai iestatītais laiks atbilst iestatītajai mikroviļņu jaudai. Jo zemāka ir mikroviļņu jauda, jo ilgākam ir jābūt iestatītajam laikam.
Pēc uzkarsēšanas vai gatavošanas ar mikroviļņiem pārtikas produkti pārāk ātri atdziest.	Sakarā ar mikroviļņu specifiskajām īpašībām siltums vispirms rodas pārtikas produkta ārējās malās un tikai pēc tam pārvietojas uz pārtikas produkta vidu. Ja pārtikas produkti tiek karsēti ar lielu mikroviļņu jaudu, pārtikas produkti ārējās malās var jau kļūt karsti, bet vidusdaļā vispār var vēl nebūt uzsīluši. Temperatūras izlīdzināšanas laikā pārtikas produkti vidū kļūst siltāki, bet ārējās malās aukstāki. ■ It īpaši kombinētu pārtikas produktu, piemēram, maltītes, vienlaicīgai uzkarsēšanai, izvēlieties zemāku mikroviļņu jaudu un attiecīgi ilgāku karsēšanas laiku.

Neparastas skaņas

Problēma	Cēlonis un novēršana
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības trokšnis.	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").
Gatavošanas procesā ar mikroviļņiem ir dzirdams neparasts trokšnis.	Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots metāla trauks. ■ Pārbaudiet, vai metāla trauka izmantošana neizraisa dzirksteļošanu (skatiet nodaļas "Mikroviļņu režīms" sadaļu "Izmantojamie trauki").
	Darbības režīmā ar mikroviļņiem pārtikas produkti ir pārsegti ar alumīnija foliju. ■ Tādā gadījumā noņemiet pārklāju.
	Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots režģis. ■ Gatavošanas procesiem ar mikroviļņiem vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

Klientu apkalpošanas dienests

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

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

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

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

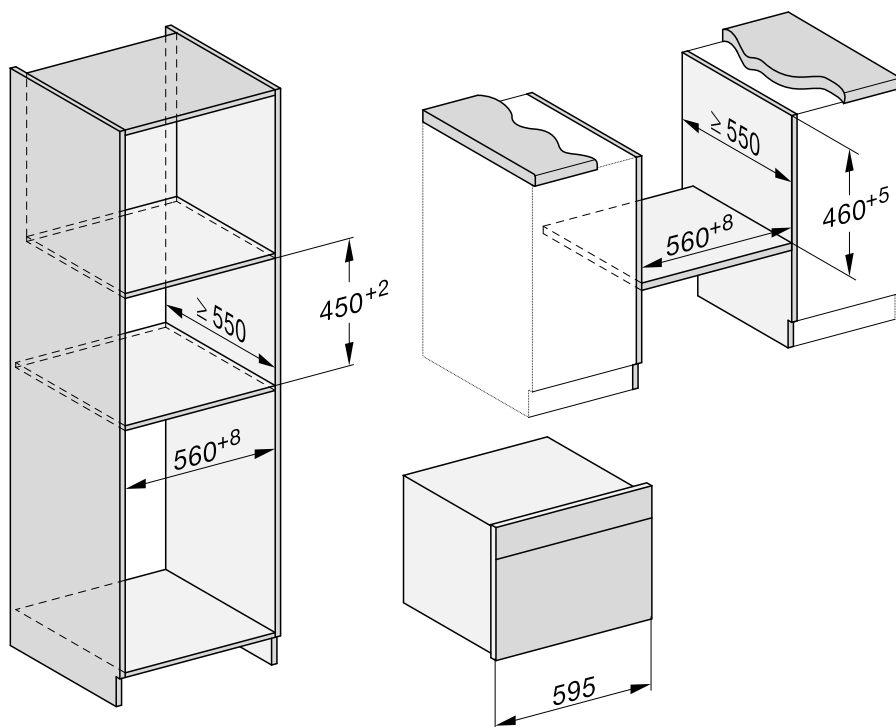
Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Iebūvēšanas izmēri

Izmēri ir norādīti milimetros.

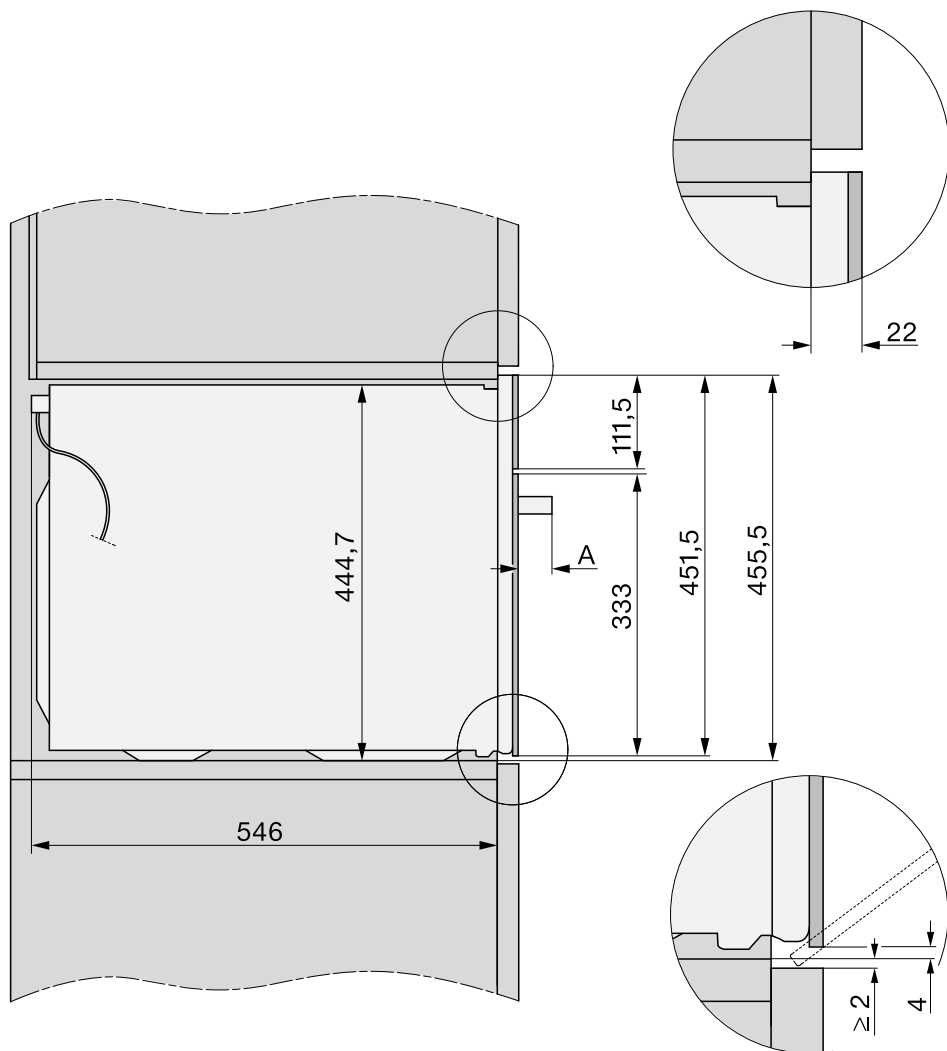
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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



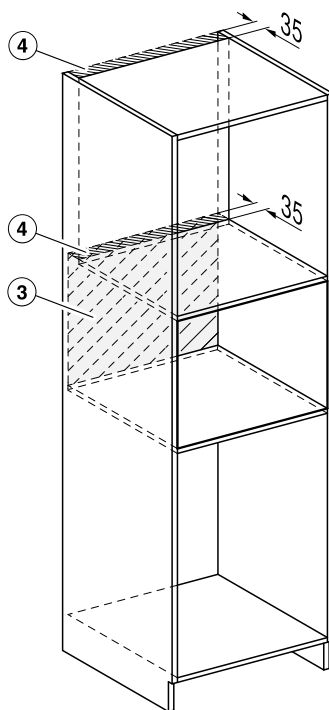
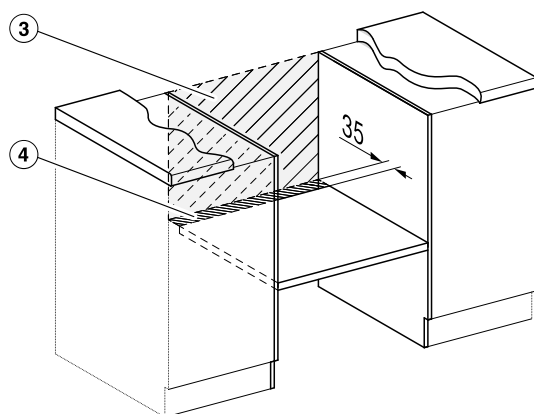
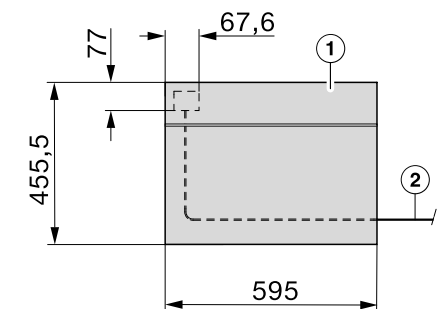
Uzstādīšana

Sānskats



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Pieslēgumi un ventilācija

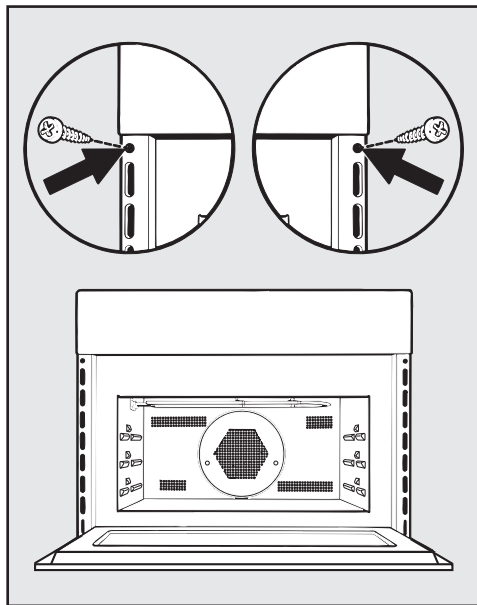


- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt.
- ④ Izgriezums ventilācijai, min. 150 cm²

Uzstādīšana

Cepeškrāsns iebūvēšana

- Pieslēdziet cepeškrāsni elektrotīklam.
- Iebīdiet cepeškrāsni iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet cepeškrāsni.



- Atveriet durvis un nostipriniet cepeškrāsni pie iebūvēšanas nišas sānu sienām ar komplektā iekļautajām skrūvēm.

Elektrotīkla pieslēgums

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

Ir nepieciešami vismaz 16 A drošinātāji.

Savienojumam drīkst izmantot tikai kontaktligzdu ar zemējumu, kas ir uzstādīta saskaņā 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 piekļūt kontaktligzdai vai ir paredzēts stacionārais pieslēgums, instalācijā ir jābūt atvienošanas ierīcei.

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

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

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādiet:

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

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 mājāsaimniecībā.

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.

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1

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

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster, ³ Līmenis,  Gatavošanas laiks,  Heißluft plus,  Grill groß, ✓ ieslēgts, — izslēgts

- ¹ Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.
- ² Izmantojiet matētu, tumšu saliekamo veidni. Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.
- ³ Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- ⁴ Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- ⁵ Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plāti dažādos laikos.
- ⁶ Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikroviļņu režīms)

Pārbaudes ēdieni		 (W)	 (min.)	 ² (min.)	Piezīmes ³
Olu krēms, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 250 mm, gatavot vaļējā veidā
Smilšu kūka, 475 g		450	8–11	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vaļējā veidā
Maltās gaļas masa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 124 mm, gatavot vaļējā veidā
Kartupeļu sacepums, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vaļējā veidā
Cālis, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	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 ¹	10	Traukus skatīt standartā, atkausēt vaļējā veidā
Avenes, 250 g		150	6–8	3	Traukus skatīt standartā, atkausēt vaļējā veidā

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

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

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

³ Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un tā centrā novietojiet trauku.

Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī, diennakts laika rādījums izslēgts	maks. 0,3 W
Jaudas patēriņš izslēgtā stāvoklī, diennakts laika rādījums ieslēgts	maks. 0,8 W
Tīklam pieslēgtas iekārtas jaudas patēriņš gatavības režīmā	maks. 2,0 W
Laikposms līdz automātiskai pārslēgšanai izslēgtā stāvoklī	20 min.
Laikposms līdz automātiskai pārslēgšanai tīklam pieslēgtā gatavības režīmā	20 min.
WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa frekvenču diapazons	2,4000–2,4835 GHz
WLAN bezvadu lokālā tīkla moduļa raidīšanas jauda	maks. 100 mW

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļvietnēs:

- Produkti, Lejupielāde tīmekļ vietnē www.miele.lv;
- Serviss, Informācijas pieprasījums, Lietošanas instrukcijas tīmekļvietnē <https://miele.lv/instrukcijas>, norādot produkta nosaukumu vai ražojuma numuru.

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 neierobežojot, piešķir pircējam prasības pret šādām garantijas saistībām, ja tiek iegādāta jauna iekārta.

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

DE	LV
„ein“ für 15 Sekunden	“Ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
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
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Drücken Sie 6 Sek. „OK“	Turiet nospiestu OK 6 sekundes
Eco-Heißluft	Eco ventilators
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	Ierīkot
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā

Glosārijs

DE	LV
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Gewicht	Svars
Grill	Grils
Händler	Tirgotājs
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
Leistung	Jauda
löschen	Atcelt
Maximale Dauer erreicht	Maksimālais ilgums sasniegts
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms Iekārta nekarst
Mikrowelle	Mikroviļņi
Mikrowelle + Grill	Mikroviļņi + grils
Mikrowelle + Heißluft plus	Mikroviļņi + papildu karstā gaisa cirkulācija

DE	LV
Mikrowelle + Umluftgrill	Mikroviļņi + grils ar gaisa cirkulāciju
MW + Bratautomatik	Mikroviļņi + automātiskā cepšana
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Netzausfall	Strāvas padeves pārtraukums
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
OK	OK
Popcorn	Popkorns
Quick-Mikrowelle	Ātrie mikroviļņi
Remote Update	Attālā atjaunināšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorschlagsleistungen	Piedāvātie pakalpojumi
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi

Glosārijs

DE	LV
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt



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

H 7240 BM, H 7145 BM

lv-LV

M.-Nr. 11 235 991 / 01 / 002