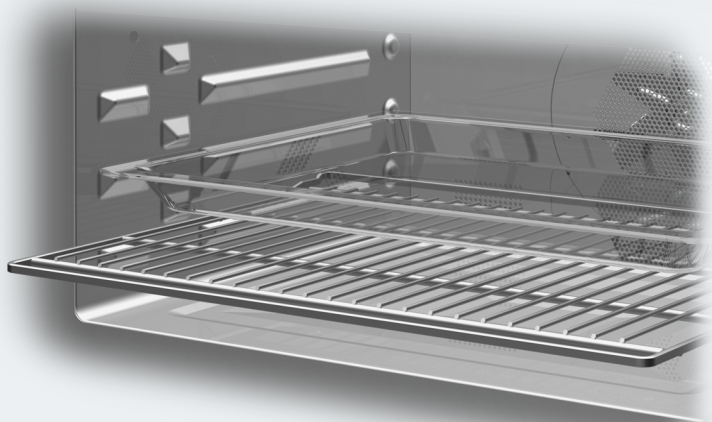


Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju



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


Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	6
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	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
Burtu 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	26
Miele@home.....	26
Pamatiestatījumi.....	27
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize.....	28
Einstellungen	29
Iestatījumu pārskats.....	29
Izvēlnes Einstellungen atvēršana.....	31
Sprache ▾.....	31
Tageszeit.....	31
Datum.....	31
Beleuchtung.....	31
Display.....	32
Lautstärke.....	32
Einheiten.....	32
Quick-MW.....	33
Popcorn.....	33
Booster.....	33
Vorschlagstemperaturen.....	33
Vorschlagsleistungen.....	33
Kühlgebläsenachlauf.....	34
Sicherheit.....	34

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

Saturs

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

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

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.

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

Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

► Šī cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai māj-saimniecībā un tai pielīdzināmās uzstādīšanas vietās.

► Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiet cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju tikai un vienīgi māj-saimniecībā 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 pašaizdegties.

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. Normaiņu 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

- ▶ Cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu cepeškrāsnsi.
- ▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām. Ēkas instalācijā un šajā Miele iekārtā paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.
- ▶ Ja tiek ieslēgta bojāta cepeškrāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju. Nelietojiet cepeškrāsnsi turpmāk minētajos gadījumos:
 - ir deformētas tās durvis;
 - ir valīgas durvju enges;
 - 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 cepeškrāsnsi 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 cepeškrāsnsi 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.

▶ Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.

▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet Miele pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).

▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).

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

- izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
- pilnībā 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, krāsnis, kas darbojas ar cieto kurināmo).

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



▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet iekārtas durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot cepeškrāsnī 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 cepeškrāsni telpu apsildei.
- ▶ Pārkarsusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiēt cepeškrāsni bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaiizdeģšanos. 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 pašaiizdeģšanos. Darbības režīmos ar grilēšanu ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus. Nelietojiet darbības režīmu Mikrowelle , piemēram, ziedu, garšaugu, maizes vai smalkmaizīšu kaltēšanai. Nekad neizmantojiet darbības režīmus ar grilēšanu, piemēram, ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Izmantojiet darbības režīmu Heißluft plus  un noteikti 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 cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc 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 Heißluft plus  vai Eco-Heißluft  bez Booster funkcijas.

- ▶ Priekšmetu bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Ja novietojat katlus, pannas vai traukus tieši uz krāsns kameras pamatnes, nebīdiēt šos priekšmetus turp un atpakaļ.
- ▶ Ūdens tvaiks var radīt savainojumus. Ja uz karstas virsmas tiek uzliets auksts šķidrums, rodas tvaiks, kas var izraisīt stipru applaucēšanos. Turklāt pēkšņā temperatūras maiņa var sabojāt karstās virsmas. Nekad nelejiet aukstus šķidrumus tieši uz karstām virsmām.
- ▶ 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 pagardojiet.

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 .
- ▶ Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desiņas, nemizoti kartupeļi, baklažāni, tos karsējot vai gatvojot, 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 cepeškrāsni šādus priekšmetus.
- ▶ Traukiem ar dobiem rokturu elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Iztvaikojot 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 sabjāt 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 cepeškrāsni nepiemēroti plastmasas trauki augstās temperatūrās kūst un var sabojāt cepeškrāsni vai aizdegties. Darbības režīmos bez mikroviļņiem izmantojiet tikai cepeškrāsniem 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 cepeškrāsni 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.

► Cepeškrāsni lietošana bez gatavojamā produkta vai ar nepareizu produktu darbības režīmā Mikrowelle  vai darbības režīmos ar mikroviļņiem var izraisīt cepeškrāsni 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.

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

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

Tīrīšana un kopšana

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

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

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

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

Nolietotās iekārtas utilizācija

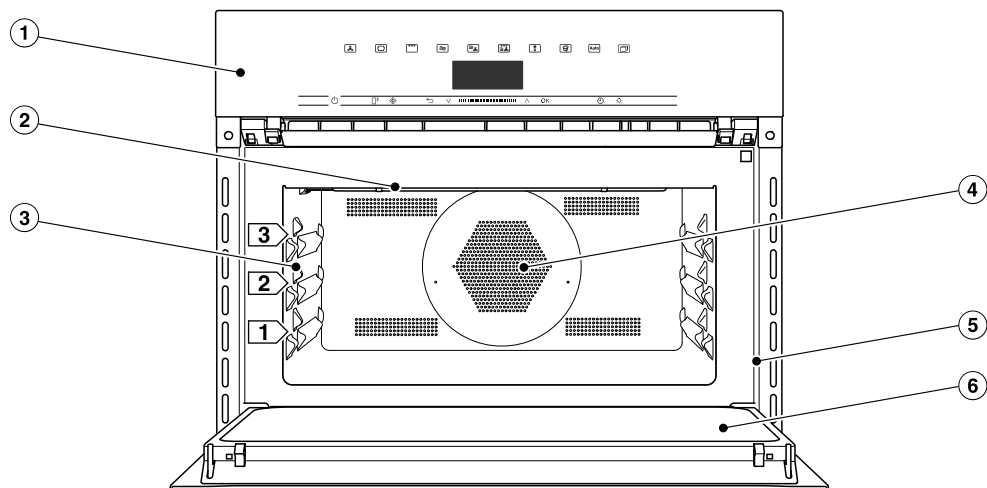
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



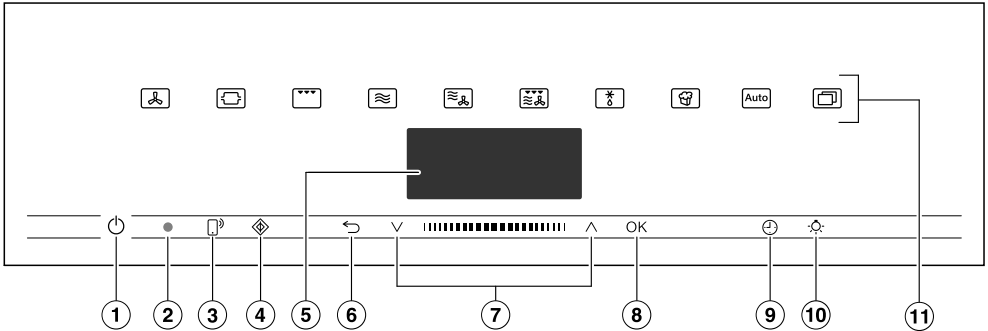
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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

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 Skārietaustiņš Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobīlās ierīces
- ④ Skārietaustiņš Funkcijas Quick-MW palaišanai
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārietaustiņš 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 Skārietaustiņš *OK*
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārietaustiņš Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑩ Skārietaustiņš Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārietaustiņi
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
	<p>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).</p>
	<p>Ar šo skārientaustiņu var sākt funkciju Quick-MW. Gatavošanas process norit ar maksimālu mikroviļņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 1 minūte (skatīt nodaļu "Quick-MW"). Vairākkārt pieskaroties šim skārientaustiņam, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt. Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.</p>
	<p>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 mainīt gatavošanas procesa vērtības un iestatījumus, piemēram, temperatūru vai Booster funkciju, vai pārtraukt gatavošanas procesu.</p>
	<p>Navigācijas rūtī ar bulptaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Ritināšanas laikā cits pēc cita tiek izgaismoti izvēlnes elementi. Jūsu izvēlētajam izvēlnes elementam ir jābūt izgaismotam.</p> <p>Izgaismotos lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulptaustiņiem vai apgabalu starp tiem.</p>

Vadības elementi

Skārientaustiņš	Darbība
OK	Ja darbības displejā ir izgaismotas, tās var izsaukt ar skārientaustiņu OK. Pēc tam varat mainīt atlasīto darbību. Izmaiņas tiek saglabātas, apstiprinot ar taustiņu OK. Ja displejā tiek parādīts informācijas logs, tas ir jāapstiprina ar taustiņu OK.
	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 kamearas apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar OK.
	Atgādinājuma laiks
	Ķeksītis norāda aktuālo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Sicherheit").

Cepeškrāsns tiek apkalpota no navigācijas rūts ar bul'ttaustiņiem \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 bul'ttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā $|||■|||$, līdz vēlamais izvēlnes elements ir izgaismots.

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

- Pieskarieties bul'ttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā $|||■|||$, līdz tiek parādīta vēlamā vērtība vai vēlamais iestatījums ir izgaismots.

Norāde: Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti \checkmark .

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

- Pieskarieties bul'ttaustiņam \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.

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

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības.

- 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 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 apga-balā , līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.


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

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs no-nākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Burtu ievadīšana

Navigācijas rūtī varat ievadīt burtus. Iz-vēlieties īsus, kodolīgus nosaukumus.

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

Izvēlētā rakstzīme tiek parādīta augšējā rindā.


Norāde: Maksimālais pieejamo rakst-zīmju skaits ir 10.


Rakstzīmes var dzēst citu pēc citas ar \leftarrow .

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

Nosaukums tiek saglabāts.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārienaustiņu , lai akti-vētu MobileStart.

Skārienaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt cepeškrāsni ar Miele lie-totni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lie-totni.

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 automātiskajām 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



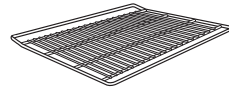
Stikla šķīvis ir piemērots visiem darbības režīmiem.


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.

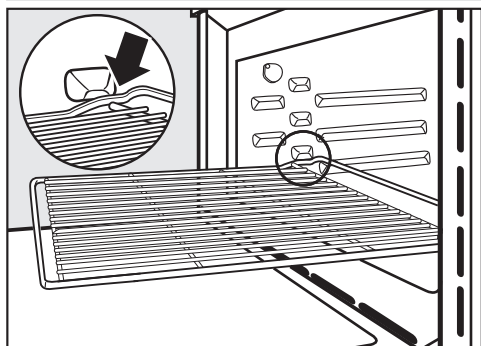
Aprīkojums

Režģa izmantošana

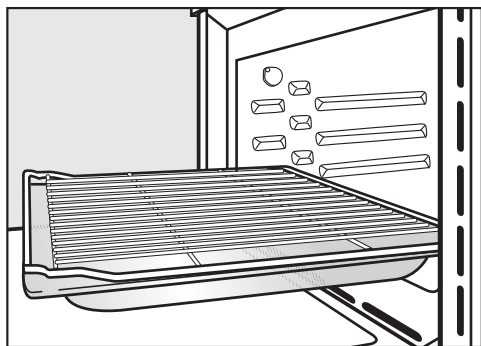
Režģis ir aprīkots ar pretizvilšanas fiksatoru. Šis pretizvilšanas fiksators neļauj režģi pilnībā izvilkt no iekārtas, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ja režģis ir nepareizi iebīdīts, pretizvilšanas aizsardzība netiek nodrošināta.

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



- Tiklīdz izvilšanas 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 pretizvilšanas fiksators atrodas priekšpusē.

- Maksimālā režģa noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

Apajās cepamās veidnes

Mikroviļņi var bojāt apaļās cepamās veidnes.

Neizmantojiet apaļās cepamās veidnes darbības režīmā Mikrowelle (☰), MW + Bratautomatik (☰☑), MW + Heißluft plus (☰☑☑), MW + Grill (☰☑☑) vai MW + Umluftgrill (☰☑☑☑).



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

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

Abu cepamo veidņu emaljētajai virsmai ir "PerfectClean" pārklājums.

- Iebīdīet režģi un novietojiet apaļo cepamo veidni uz režģa.

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.

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

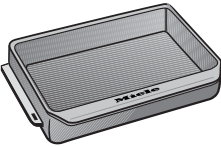
Gourmet cepešu trauku virsmas ir pārklātas ar piedegumdrošu materiālu un ir piemērotas indukcijas plīts virsmām.

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

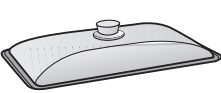
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 62-22

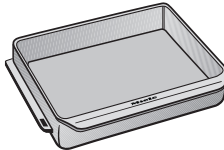


HBD 60-22



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 aprīkojums

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

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

Virsmas ar PerfectClean pārklājumu:

- Krāsns kamera
- Režģis
- Apalā cepšanas un AirFry veidne
- Apalā 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 cepeškrāsnī 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 izvēlējis 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, atlasiet Weiter un 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 jums norādījumus turpmākajām darbībām.

Datuma iestatīšana

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

Diennakts laika iestatīšana

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

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana


- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize

Pirmajā cepeškrāsns karsēšanas reizē var būt jūtams nepatīkams aromāts. To var novērst, karsējot tukšu cepeškrāsni 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 uzkrāsēšanas no krāsns kameras ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Ieslēdziet cepeškrāsni 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 cepeškrāsni vismaz vienu stundu.

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

Krāsns kameras tīrīšana pēc pirmās karsēšanas reizes

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.






Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem 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.

Iestatījumu pārskats

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


* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

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

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

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




Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja neprotiek 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.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus, cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu to apkalpot.

- Aus
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu cepeškrāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.
- Nachtabschaltung
Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots.

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.


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

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


Datum

Iestatiet datumu.

Beleuchtung

- Ein
Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekundēm izslēdzas. Izvēlieties skārienaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

Einstellungen

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

Lautstärke



Signaltöne

Ja ir ieslēgti signāla 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

Sveiciena 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).

Temperatur

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

Quick-MW

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

- Leistung
Varat iestatīt mikroviļņu jaudu 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W vai 1000 W.
- Garzeit
Maksimāli iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas pakāpes:
80–300 W: maksimāli 10 minūtes;
450–1000 W: maksimāli 5 minūtes.

Popcorn

Tūlītējai mikroviļņu izmantošanai 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 uzkarsetu 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 sildelements.

Vorschlagstemperaturen

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

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

- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.


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

- Mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar *OK*.

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

Vorschlagsleistungen

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

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

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

- Mikrowelle :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MW + Bratautomatik , MW + Heiðluft plus , MW + Grill  un MW + Umluftgrill :
80 W, 150 W, 300 W

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

Einstellungen

Kühlgebläsenachlauf

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

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


Ūdens kondensāts var bojāt iebūvēšanas nišu un darba virsmu, kā arī izraisīt koroziju 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*, neuzglabājiēt krāsns kamerā ēdienu, lai uzturētu to siltu.

Sicherheit

Tastensperre

Taustiņu bloķēšanas funkcija nepieļauj gatavošanas procesa nejašu 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.

- **Äus**
Taustiņu bloķēšana ir deaktivēta. Visi skārientaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejašas 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*.
- **Äus**
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrāsnī var lietot kā parasti.

Miele@home

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

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt cepeškrāsnī *WLAN* bezvadu tīklam. Cepeškrāsnī ir ieteicams pieslēgt *WLAN* bezvadu tīklam, izmantojot *Miele* lietotni vai ar *WPS* starpniecību.

- **Aktivieren**
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja *Miele@home* ir deaktivēta. *WLAN* bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek atkal ieslēgta.

- Deaktivieren
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta.
Miele@home funkcija paliek aktivēta, bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta.
- Verbindungsstatus
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja Miele@home ir aktivēta. Displejā tiek parādīta tāda informācija kā WLAN bezvadu lokālā tīkla uztveršanas kvalitāte, tīkla nosaukums un IP adrese.
- Neu einrichten
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. Jūs atiestatāt tīkla iestatījumus un uzreiz iestatāt jaunu tīkla savienojumu.
- Zurücksetzen
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.
Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja cepeškrānsni utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrānsni. 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 ierīkots 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, nokārsiet 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 cepeškrāns programmatūru. Ja jūsu cepeškrāns programmai ir pieejams atjauninājums, tas jūsu cepeškrāsnī tiek lejupielādēts automātiski. Atjauninājuma instalēšana nenotiek automātiski, tā ir jāpalaiz manuāli.

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

Einstellungen

Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

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

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate atjaunināšanas laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:


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


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 cepeškrāsni ar Miele lietotni.

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

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 aktiviert. 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.
- Eigene Programme
Tiek dzēstas visas individuālās programmas.
- 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.

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 cepeškrāsni, 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, atgādinājuma laika atskaite un  tiek parādīti displeja kājenē.

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.

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

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

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

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


Darbība


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 ārpuses uz iekšpusi. Jo lielāks ir ūdens saturs produktā, jo ātrāk produkts tiek sasildīts vai pagatavots.

Mikroviļņu priekšrocības

- Pārtikas produktus parasti var pagatavot bez vai ar nelielu šķidruma vai taukvielu daudzumu.
- Atkausēšanas, 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 attaisnojušies apaļu un ovālu lēzenu trauku izmantošana. Šādas formas traukos pārtikas produkti sakarst vienmērīgāk nekā stūrainos traukos.

Mikrovilņu režīms

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 sprādzieneida iznīcināšanu.
- neglazētu keramiku un keramiku ar zemglazūras krāsām.

 Karsti trauki var radīt savainojumus.





Keramikas trauki var sakarst. Lietojiet virtuves cimdsus, 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 , MW + Heiðluft plus , MW + Grill  vai MW + Umluftgrill .









- Plastmasas trauki mikrovilņu krāsniņš Specializētajos veikalos ir iespējams iegādāties īpašus mikrovilņu krāsniņš 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.

 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 laiku. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesaskartos ar cepeškrāsns sieninām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

- **Komplektā iekļautais** režģis pamatā ir piemērots tikai gatavošanas procesiem darbības režīmos MW + Bratautomatik , MW + Heiðluft plus , MW + Grill  un MW + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem (iebidot to kādā ievietošanas līmenī).
- Metāla cepamās veidnes cepšanai darbības režīmos MW + Bratautomatik , MW + Heiðluft plus , MW + Grill  un MW + 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 krāsnīm 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. Iztvaiķojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienveida iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventilēti).

Nelietojiet gatavošanai traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem.

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

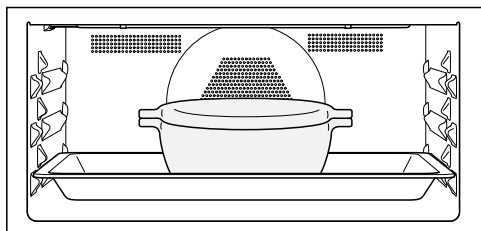
- Metāla režģi (tostarp komplektā iekļautais režģis) kopumā **nav** piemēroti izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle .
- Metāla trauki
- Alumīnija folija
Izņēmums: gaļas gabali ar nevienmērigu biezumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzkaršēti vai pagatavoti vienmērīgāk, ja pēdējās minūtēs to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

Mikroviļņu režīms


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.

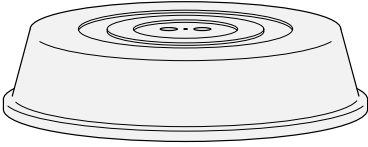


- Iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un šķīvja vidū novietojiet tukšu pārbaudāmo trauku.

- 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 sprakšķoša skaņa, nekavējoties atveriet durvis.


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

Pārsegs






Norāde: Pārsegu varat iegādāties veikalā.

- Tas nepieļauj pārmērīgu ūdens tvaika izplūdi, it īpaši, ja karsēšanas laiks ir ilgs.
- Tas paātrina pārtikas produktu uzkaršēšanas procesu.
- Tas nepieļauj pārtikas produktu 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 , MW + Heiðluft plus , MW + Grill  vai MW + Umluftgrill .

Apkalpošana

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

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


- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

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

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

Varat ieteiktās vērtības vēlāk mainīt ar skārientaustiņu .

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

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

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


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

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

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

- Izvēlieties skārientaustiņu .

Atkarībā no darbības režīma var tikt parādīti šādi iestatījumi:



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


Vērtību un iestatījumu maiņa

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

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainītajām vērtībām un iestatījumiem.

Temperatūras maiņa

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

- Atlasiet bulttaustiņu \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.


- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.



Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas process turpinās ar izmainīto 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 skārienaustiņu \leftarrow .

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*.

Rādījums Start ir izgaismots.


- Atlasiet skārienaustiņu *OK*.

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainīto mikroviļņu jaudu.

Gatavošanas laiku iestatīšana

Ja starp ēdiena ievietošanu un gatavošanas laika sākumu paies pārāk ilgs laiks, var paslikināties 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 skārienaustiņu , 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 izvēlētajā 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 skārienaustiņu .

- Iestatiet vēlamos laikus.

Apkalpošana


- 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 rit gatavošanas laika atskaite, Stop ir izgaismots.

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

Turpinās gatavošanas process un gatavošanas laika atskaite.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

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

Ar darbības režīma skārientaustiņiem pēc tam nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

- **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Vorgang abbrechen.
- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana


- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar *OK*.
- **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Vorgang abbrechen.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar *OK*.


Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana

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

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



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





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 
- MW + Heißluft plus 
- MW + 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.

Apkalpošana

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

Gatavojot šādus produktus, izslēdziet funkciju **Booster**.

Booster ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

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

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam izslēgt funkciju **Booster**.

- Atlasiet skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet **Booster | Aus**.
- Apstipriniet ar **OK**.

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


Vorheizen

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

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

Sāciet gatavošanas procesu nekavējoties, nemainot sākuma laiku.

Funkcija **Vorheizen** darbības režīmā **Mikrowelle**  nav pieejama.

Vorheizen ieslēgšana

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

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju **Vorheizen**.

- Atlasiet skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet **Vorheizen | Ein**.
- Apstipriniet ar **OK**.


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

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

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


Vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

Quick-MW


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

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

Mikroviļņu jaudas un gatavošanas laika iestatījumu var mainīt. Maksimālais iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas mikroviļņu jaudas (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Quick-MW”).

- Izvēlieties skārienaustiņu . Vairākkārt izvēloties šo skārienaustiņu, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.

Tiek parādīts atlikušais laiks.


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

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

- Izvēlieties skārienaustiņu .

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Popcorn


Pieskaroties skārienaustiņam , 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 skārienaustiņu .

Tiek parādīts atlikušais laiks.

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

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 skārienaustiņu .

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Automatikprogramme

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .


Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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

Norādījumi par izmantošanu




- Kopā ar iekārtu piegādātās receptes ir paredzētas, lai atvieglotu orientēšanos automātisko programmu izmantošanā. Ar attiecīgo automātisko programmu var gatavot ēdienus pēc līdzīgām receptēm ar atšķirīgiem daudzumiem.
- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms 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.
- Ja pēc automātiskās programmas pabeigšanas konstatējat, ka produkta gatavība vēl neatbilst jūsu vēlmēm, atlasiet Nachgaren vai Nachbacken. Tad vēl 3 minūtes notiek gatavojamā produkta papildu gatavošana vai papildu cepšana ar parastu karsēšanu.


Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

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

Auftauen

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

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

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Šis darbības režīms ir izveidots saudzīgai sasaldētu produktu atkausēšanai.

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

Krāsns kameras gaiss cirkulē un saldējamie produkti tiek saudzīgi atkausēti.

Citi lietojuma veidi

Īpašā lietojuma “Auftauen”izmantošana

Šī programma ir izveidota saudzīgai saldētu produktu atkausēšanai.

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

■ Atlasiet Weitere .

■ Atlasiet Auftauen.

Tiek parādīts izvēles saraksts.


■ Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

■ Iestatiet saldētu produktu svaru.


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

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Ieteikumi

- Ar **i** Info atkarībā no gatavošanas procesa varat, piemēram, iegūt informāciju par produkta apgrīšanu.
- Ja pēc atkausēšanas procesa pabeigšanas konstatējat, ka produkts vēl nav atkusis atbilstoši jūsu vēlmēm, atlasiet Nachwärmen. Tad saldētais produkts tiks sildīts vēl 3 minūtes.
- Pēc atkausēšanas procesa pabeigšanas atlasiet  un pēc tam **i** / speichern, lai atlasītās kategorijas un atlasītā svara iestatījumus saglabātu kā individuālo programmu (skatiet nodaļu Eigene Programme).

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.

Atkausēšana darbības režīmā Mikrowelle

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

Citi lietojuma veidi

Erhitzen


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 uzkaršēta, bērni ar to var apdezināties.

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


Pēc uzkaršēšanas 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 burbulīši 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.


Īpašā lietojuma Erhitzen izmantošana

Šī programma ir izveidota pārtikas produktu sildīšanai.

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


Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

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

- Novietojiet uzsildāmo pārtikas produktu ar pārsegu uz stikla šķīvja.
- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Erhitzen.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

- Atlasiet nepieciešamo kategoriju.
- Iestatiet pārtikas produktu svaru.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

 Karstas virsmas var izraisīt apdedzināšanos.



Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. 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 atstājiet istabas temperatūrā, lai temperatūra pārtikas produktā izlīdzinātos vienmērīgi.

Ieteikumi

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

Citi lietojuma veidi

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 stieni 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).

Dörren

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






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


- Ja nepieciešams, sagatavojiet žāvējamus produktus, sadalot tos gabalos un vispirms nomizojot un izņemot no tiem kauliņus.
- Žāvējamus produktus atkarībā no lieluma pēc iespējas vienā kārtā vienmērīgi izvietojiet uz režģa vai stikla šķīvja.
- Vienlaikus žāvējiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos. Iebīdiēt žāvējamus produktus līmeņos 1+2. Ja lietojat režģi un stikla šķīvi, iebīdiēt stikla šķīvi zem režģa.
- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Dörren.

Norāde: Ja vēlaties žāvēt augstākā temperatūrā, izvēlieties Heißluft plus .

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet žāvēšanas laiku.
- Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.
- Regulāri apgroziet žāvējamus 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
Garšaugi		30–35	4–8

 Īpašais lietojums, 🌡️ Temperatūra, ⌚ Žāvēšanas laiks,

 Īpašais lietojums Dörren

- Ja krāsns kamerā veidojas ūdens pilieni, pazeminiet temperatūru.

Žāvējamo produktu izņemšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Izņemot žāvējamus produktus, lietojiet virtuves cimds.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.

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


- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.


Citi lietojuma veidi

Geschirr wärmen

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

Izmantojiet karstumizturīgus traukus.

- Iebīdīet režģi 1. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma tos var novietot arī uz krāsns kameras pamatnes.
- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Geschirr wärmen.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.


 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus.

Hefeteig gehen lassen


Šī programma ir izstrādāta rauga mīklas raudzēšanai.

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

Warmhalten

Pārtikas produktus krāsns kamerā var uzturēt siltus vairākas stundas.

Lai saglabātu pārtikas produktu kvalitāti, izvēlieties īsāko iespējamo laiku.

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


Gatavošana

Obligāti ievērojiet 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 MW + Umluftgrill  un MW + Grill  vienmēr gatavojiet neapsegta produktus, pretējā gadījumā pārtikas produkti netiks apbrūnīti.
- 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.

Citi lietojuma veidi


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
Spargēji	500	5	+	8	2
Puravi	500	5	+	8	2
Puravi (saldēti)	450	5	+	8	2
Paprikas sloksnītes	500	5	+	10	2
Pupiņas, zaļas	500	4	+	12	2
Briseles kāposti	500	5	+	12	2
Briseles kāposti (saldēti)	450	5	+	10	2
Dārzeņu maisījums (saldēts)	450	5	+	12	2

 Svars,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks


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

Konservēšana

 Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

Vienreizēja pākšaugu un gaļas vārīšana nevar pietiekami iznīcināt baktērijas Clostridium-Botulinum sporas. Tāpēc var rasties toksīni, kas var izraisīt smagu saindēšanos. Šīs sporas var iznīcināt tikai atkārtota uzkaršēšana.

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

 Pārmērīgs spiediens noslēgtās kārbās var radīt savainojumus.



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

Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.


Augļu un dārzeņu sagatavošana

Dati atbilst ne vairāk kā 5 burkām 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.
- Iebīdīet 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” (burkās vienmērīgi paceļas burbulīši).

Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.



Augļu un gurķu konservēšana


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


Dārzeņu konservēšana

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

Citi lietojuma veidi


		
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” (burkāš vienmērīgi paceļas burbulīši). Vienai burkai šis process ilgst apmēram 3 minūtes. Konservējot 5 burkāš, laiks tātad paildzinās līdz apmēram 15 minūtēm.



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet mikroviļņu jaudu.



Augļu un gurķu konservēšana


- Tiklīdz burkāš var saskatīt burbulīšus, izslēdziet cepeškrāšni un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāšns kamerā.

Dāržeņu konservēšana


- Tiklīdz burkāš var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto mikroviļņu jaudu un konservējiet dāržeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas izslēdziet cepeškrāšni un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāšns 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

Burķu izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burķas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burķas, lietojiet virtuves cimtus.

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

Vai nu atkārtoti uzvāriet vaļējās burķas, vai arī uzglabājiet tās vēsumā un nekaļējoties izlietojiet iekonservētos augļus vai dāržeņus.

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

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, kroketēm un līdzīgiem produktiem

- Šos dziļi sasaldētos produktus gatvojiet 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 uzkaršējiet krāsns kameru.
- Iebīdiet ēdienu iepriekš uzkaršētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Eigene Programme

Var izveidot un saglabāt līdz 20 individuālajām programmām.

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


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

Citas iespējas individuālo programmu izveidei:

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

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

Individuālo programmu veidošana

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

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus:

- izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

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

- Atlasiet Garschritt abschließen.

Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.

Var pievienot citas gatavošanas darbības, piemēram, ja pēc pirmā gatavošanas režīma izmantošanas ir jāizmanto cits darbības režīms.

- Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, atlasiet Garschritt hinzufügen un rīkojieties tāpat kā iestatot 1. gatavošanas darbību.
- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet Ebene einstellen.
- Atlasiet nepieciešamo(-s) ievietošanas līmeni(-ņus).
- Apstipriniet ar OK.

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


- Atlasiet Speichern.
- Ievadiet programmas nosaukumu.
- Atlasiet ✓.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

Saglabātās programmas izpildi var sākt uzreiz vai vēlāk, kā arī mainīt gatavošanas darbību iestatījumus.


Individuālo programmu sākšana

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

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:

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

Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

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

- Kad programma ir beigusies, atlasiet skārientaustiņu .

Gatavošanas darbību maiņa


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

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

Saglabātā programma ir izmainīta un tās izpildi varat sākt uzreiz vai pēc kāda laika.

Eigene Programme

Nosaukuma maiņa


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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.



- Apstipriniet ar *OK*.

Programma ir pārdēvēta.

Individuālo programmu dzēšana

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

Programma tiek dzēsta.

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

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

Nobrūnīniet kūkas, picu, frī kartupeļus vai līdzīgus produktus tikai līdz zeltainai 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 nesasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķērsām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Gatavojot frī kartupeļus, kroketes vai līdzīgus produktus, izklājiet stikla šķīvi ar cepamo papīru.

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

Temperatūras izvēle

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

Gatavošanas laika izvēle

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

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

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

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Automatikprogramma izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Heiðluft plus izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

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

Eco-Heiðluft izmantošana


Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

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

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

Izmantojot šo darbības režīmu, cepšanas laiks saīsinās.

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

- Iebīdiēt stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.
- Novietojiet cepamo veidni uz stikla šķīva.

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 šķīva tā, lai veidne nesa-skartos ar cepešķrāsns sieniņām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

Ieteikumi cepšanai

- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkaršēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršēšana.
- Gaļas cepšanai izmantojiet **slēgtu gatavošanas trauku**, piemēram, cepešu trauku. Gaļa iekšpusē saglabā sulīgumu. Krāsns kamera pēc cepšanas slēgtā traukā ir tīrāka nekā cepot uz režģa. Tiek saglabāts pietiekams daudzums cepeša sulas mērces gatavošanai.
- Ja izmantojat **tuneļplēvi 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 iespeļot.
- **Apkaisiet** gaļu ar garšvielām un ievietojiet gatavošanas traukā. Pārliciet to ar sviesta vai margarīna piciņām vai pārlejiet 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

Gatavošanas tabulas ir sniegtas šī dokumenta beigās.

- 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 neuzkaršētu 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.

Cepešu cepšana

- 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.

Heiṣluft plus vai Bratautomatik izmantošana

Ṣie darbības režīmi ir piemēroti gaṣas, zivju un putnu gaṣas 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, cepeṣkrāsns 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.

- Reṣģi ar gatavojamo produktu iebīdriet 1. ievietošanas līmenī.

MW + Heiṣluft plus vai MW + Bratautomatik izmantošana

Ṣie darbības režīmi **nav** piemēroti vāriģu gaṣas izstrādājumu, piemēram, rostbifa un filejas, cepšanai. Gaṣa iekṣpusē būtu jau gatava pirms kraukṣķiģģas garoziņas izveidošanas.

Izmantojiet darbības režīmu MW + Heiṣluft plus , lai ātri uzkarsētu un gatavotu pārtikas produktus, vienlaicīgi tos apbrūninot. Ṣajā 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 karstumizturīģus traukus bez metāla vākiem (skatiet nodaļu “Trauku izvēle mikroviļņu darbības režīmam”).
- Iebīdriet reṣģi kopā ar stikla ṣķīvi vai tikai stikla ṣķīvi 1. ievietošanas līmenī.



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

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulas atrodas šī dokumenta beigās.

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

Temperatūras izvēle

Darbības režīmā Umluftgrill  un MW + Umluftgrill  ir jāizvēlas temperatūra.

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

Grilēšanas pakāpes izvēle

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

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

Grilēšana

Gatavošanas laika izvēle

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

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


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


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

Grill vai MW + Grill izmantošana

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

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus. Cepeškrāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem. Pirms tīrīšanas ar rokām 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 sakrāpētas, noteiktos apstākļos tās var saplīst. Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Lieli netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt cepeškrāsns. Krāsns kamera, durvju iekšpuse un durvju blīvējums ir jātīra uzreiz pēc atdzīšanas. 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;
- kaļķi šķīdinājošus tīrīšanas līdzekļus priekšpusei;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus*;
- nerūsējošā tērauda beržamos.

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

Tīrīšana un kopšana

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

Netīrumus ir ieteicams notīrīt 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 pavāriņ cepeskrāsni ūdeni ar nedaudz citronu sulas, lai neitralizētu aromātus krāsns kamerā.

Parastu netīrumu likvidēšana

Iekārtas iekšpusē iekļuvus šķidrums bojā cepeskrāsni.

Nelietojiet krāsns kameras tīrīšanai pārāk daudz šķidruma, lai pasargātu iekārtas iekšējās daļas no mitruma iekļūšanas 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 palīg līdzekļus.

- Samitriniet piecepušās atliekas ar mazgājāmā līdzekļa šķīdumu un ļaujiet atliekām dažas minūtes izmirkēt.
- Pēc izmirkšanas var papildus izmantot trauku mazgājāmā sūkļa cieto pusi.

Cepeskrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

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

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

Nesmidziniet cepeskrāsns tīrīšanas līdzekli uz krāsns kameras pamatnes.

Nesmidziniet cepeskrāsns tīrīšanas līdzekli krāsns kameras sienu un aizmugures spraugās un atverēs.


- Ļaujiet cepeskrāsns tīrīšanas līdzeklim iedarboties atbilstoši norādījumiem, kas ir sniegti uz iepakojuma.

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

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

Grīla sildelementa nolocīšana

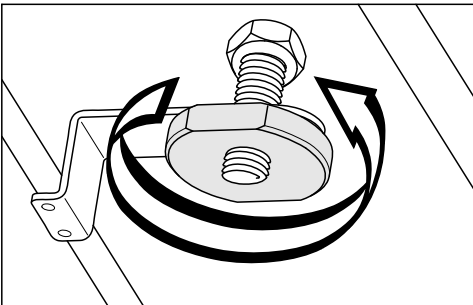
Ja krāsns kameras augšpuse ir īpaši netīra, lai atvieglotu tīrīšanu, var nolocīt lejup grīla sildelementu. Krāsns kameras augšpusi ir ieteicams regulāri tīrīt ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

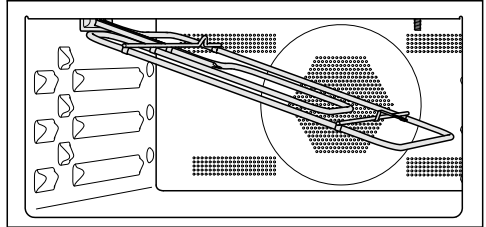
Pirms tīrīšanas ar rokām ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.

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



- Atskrūvējiet uzgriežņi.

Grīla sildelementu var sabojāt. Nekad nespiediet grīla sildelementu lejup ar spēku.



- Uzmanīgi nolokiet grīla sildelementu lejup.

Plāksni krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Krāsns kameras augšpuses tīrīšanai neizmantojiet trauku mazgājamo sūkļa cieto pusi.

LED gaismas diodi krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Ja iespējams, netīriet LED gaismas diodi.

- Tīriet krāsns kameras augšpusi ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.
- Pēc tīrīšanas atlokiet grīla sildelementu uz augšu.
- Uzlieciet un cieši pieskrūvējiet uzgriežņi.




Problēmu novēršana

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



Vietnē www.miele.com/service var saņemt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu.


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

Problēma	Cēlonis un novēršana
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.
Nav dzirdams skaņas signāla tonis.	Signālu toni ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu. ■ Ieslēdziet signālu toņus vai palieliniet to skaļumu ar Lautstärke Signaltöne.
Krāsns kamera nedarst.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārien-taustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar iestatījumu Händler Messeschaltung Aus.


Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Skārientaustiņi nereaģē.</p>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņi nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tikko ieslēdzat cepeškrānsi, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein. <p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā. <p>Pastāv vadības problēma.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.
<p>Nevar uzsākt gatavošanas procesu.</p>	<p>Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem vēl ir atvērtas iekārtas durvis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai durvis ir cieši aizvērtas. <p>Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem nav iestatīta mikroviļņu jauda vai gatavošanas laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks. <p>Gatavošanas procesam darbības režīmā ar mikroviļņiem nav veikti visi nepieciešamie iestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda, gatavošanas laiks un temperatūra.
<p>Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken.</p>	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārientaustiņam OK. ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmeperrre  Aus.
<p>Displejā ir redzams rādījums Netzausfall -Vorgang abgebrochen.</p>	<p>Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrānsi. ■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.
<p>Displejā ir redzams rādījums 12:00.</p>	<p>Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Displejā ir redzams rādījums Maximale Betriebsdauer erreicht.	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta ārkārtas izslēgšana. ■ Apstipriniet ar <i>OK</i> . 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.
Ja darbības režīmā Mikrowelle  gatavošanas procesa laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, nav dzirdams darbības troksnis.	Tā nav kļūme! Ja gatavošanas procesa laikā darbības režīmā Mikrowelle  durvis tiek atvērtas, durvju kontaktslēdzis izslēdz mikroviļņus un pārslēdz dzesēšanas ventilatoru uz mazāku apgriezietu skaitu.
Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").
Gatavošanas procesā ar mikroviļņiem ir dzirdams neparasts troksnis.	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.
Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.	Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. ■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p>Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.</p>	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru. <p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.
<p>Kūka/cepumi nē tiek vienmērīgi apbrūnināti.</p>	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai ievietošanas līmenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts pareizs ievietošanas līmenis. <p>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 gatavojamiem produktiem, līdz ar to veidnē apbrūnināšana ir nevienmērīga vai vāja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.
<p>Kad ir pagājis iestatītais laiks, darbības režīmā <small>Mikrowelle</small>  pārtikas produkti nav pietiekami uzsildīti vai gatavi.</p>	<p>Gatavošanas process ar mikroviļņiem tika pārtraukts, bet nē tika atkal atsākts.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sāciet gatavošanas procesu atkārtoti, līdz pārtikas produkti ir pietiekami silti vai gatavi. <p>Gatavošanai vai karsēšanai ar mikroviļņiem tika iestatīts pārāk īss laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai iestatītais laiks atbilst iestatītajai mikroviļņu jaudai. Jo zemāka ir mikroviļņu jauda, jo ilgākam ir jābūt iestatītajam laikam.
<p>Pēc uzkarsēšanas vai gatavošanas ar mikroviļņiem pārtikas produkti pārāk ātri atdziest.</p>	<p>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 ārmalās var jau kļūt karsti, bet vidusdaļā vispār var vēl nebūt uzsiluši. Temperatūras izlīdzināšanas laikā pārtikas produkti vidū kļūst siltāki, bet ārmalās aukstāki.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ It īpaši kombinētu pārtikas produktu, piemēram, maltītes, vienlaicīgai uzkarsēšanai, izvēlieties zemāku mikroviļņu jaudu un attiecīgi ilgāku karsēšanas laiku.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein.
Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neieslēdzas.	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung Aus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Izvēloties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu.■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden. <p>Bojāts krāsns kameras apgaismojums.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

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

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

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.

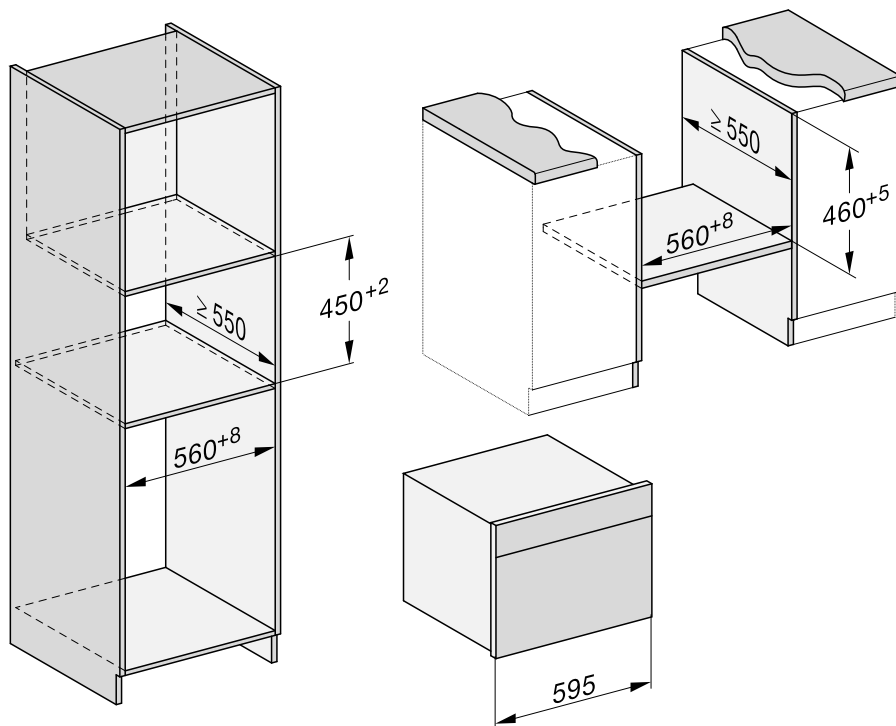
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

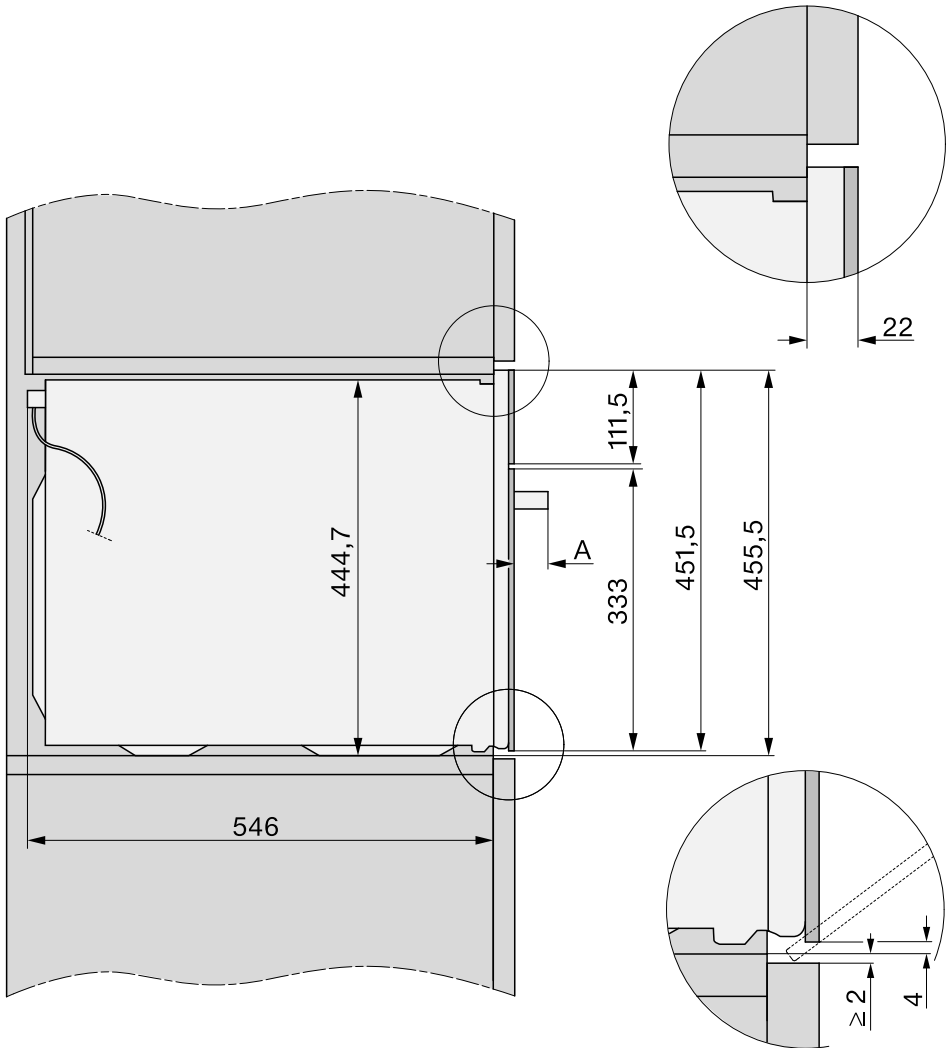
Izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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



Sānskats

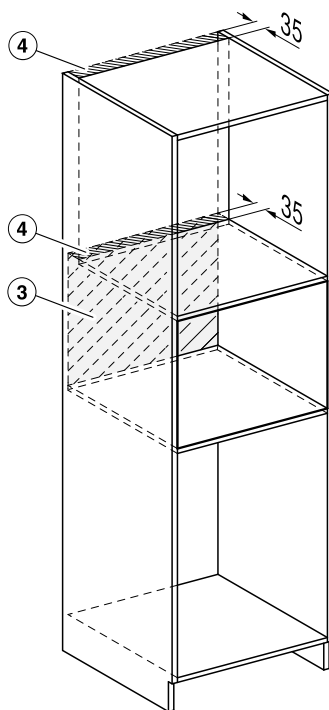
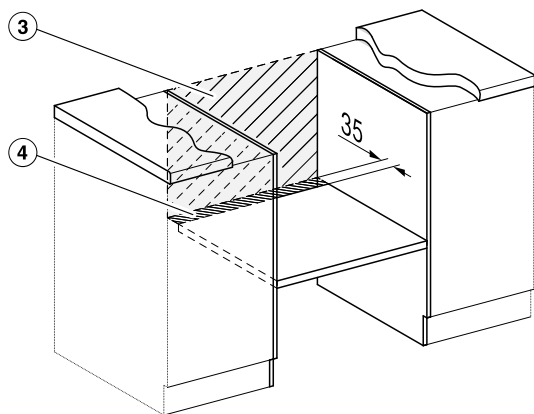
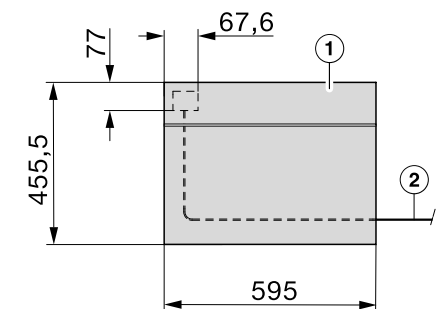


A H 73xx: 43 mm

H 74xx: 47 mm

Uzstādīšana

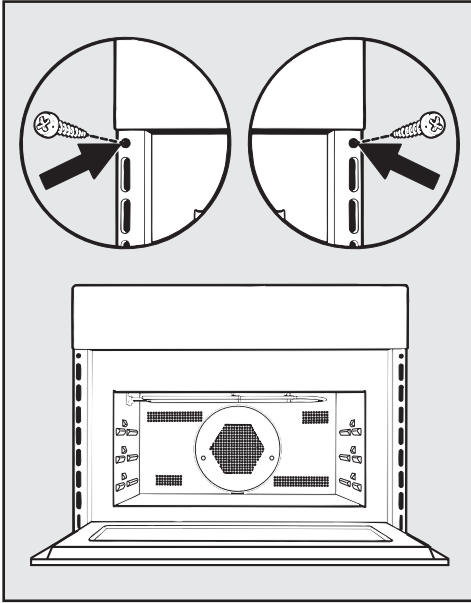
Pieslēgumi un ventilācija



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

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.

Uzstādīšana

Elektrotīkla pieslēgums

Cepeškrāsns ir aprīkots 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 slēdžus ar vismaz 3 mm atstatumu starp kontaktiem. Tie var būt pārtraucējslēdži, drošinātāji un kontaktori (EN 60335).

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

Vēršoties ar jautājumiem pie Miele, vienmēr norādiet:

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

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

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

















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



B klase nozīmē, ka iekārta ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā.

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

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

Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°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 (taisnstūra veidne, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Apaļais kēkss (vainagveida veidne / apaļā veidne, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmora kūka, riekstu kūka (taisnstūra 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,  Heiļsluft plus,  MW + Heiļsluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts










* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.







¹ Novietojiet cepamo veidni stikla šķīvis centrā.

² Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

Gatavošanas tabulas

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 iebidāt gatavojamo produktu.

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

Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		+ (°C) + (W)			 (min.)
Apaļais kēkss (apaļā veidne, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Ziemassvētku kūka (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	1	60–70
Drumstalu kūka ar / bez augļiem (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	25–35
Baltmaize (brīvi cepta) (1 stikla šķīvis)		180–190	–	2	35–45
Baltmaize (taisnstūrainā veidnē, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pilngraudu maize (taisnstūrainā veidnē, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Rauga mīklas uzraudzēšana (bļodā)		35	–	1	30

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks,
 Heiṣluft plus, MW + Heiṣluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

Biezpiena un eļļas mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		+ (°C) + (W)			 (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, Līmenis, Gatavošanas laiks,
 Heiṣluft plus, MW + Heiṣluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

Gatavošanas tabulas

Biskvīta mīkla

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

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, 🔼🔽 Booster, 📏³₁ 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)	<input type="checkbox"/>	🌡️ (°C)	🔼🔽	📏 ³ ₁	🕒 (min.)
Vēja kūkas (1 stikla šķīvis)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	2	30–40
Kārtainās mīklas kabatiņas (1 stikla šķīvis)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180	✓	2	25–35
Mandeļu bezē (1 stikla šķīvis)	<input checked="" type="checkbox"/>	120–130	✓	2	35–45
Bezē cepumi (1 stikla šķīvis, 6 gab., katrs Ø 6 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	80–100	–	2	120–150

Darbības režīms, 🌡️ Temperatūra, 🔼🔽 Booster, 📏³₁ Līmenis, 🕒 Gatavošanas laiks, Heiðluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		+ (°C) + (W)		(min.)
Krēpeles, 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
Graudziņi* (režģis)		3 ³	–	2 2–4
Sacepumi, piemēram, grauzdiņi (režģis uz stikla šķīvjā)		3	–	2 5–9
Grilēti dārzeņi (režģis uz stikla šķīvjā)		3 ³	–	2 10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2 8–10 ⁴

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

* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

¹ Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.

² Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

⁴ Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

Gatavošanas tabulas

Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		(°C)		3 1	(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.

Teļa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		+ (°C) + (W)		3 1	(min.)	3 (°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 šķīvis)	1	150–160	✓	1	20–50	45–75

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, 3 Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Heiļluft plus, MW + 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	(min.)	⁷ (°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepetis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		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)		3 ³	–	2	5–10	–
Cepamā desa (režģis uz stikla šķīvja)		3 ³	–	2	15–20 ⁶	–










Darbības režīms, Temperatūra, Booster, ³ Līmenis, Gatavošanas laiks, ⁷ Produkta vidusdaļas temperatūra, MW + Bratautomatik, MW + Heiβluft plus, Grill groβ, ✓ ieslēgts, – izslēgts

- ¹ Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.
- ² Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- ³ Iepriekš uzkarsējiet 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.

Gatavošanas tabulas

Jēra gaļa, medījuma gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 ³	 (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 šķīvīvis)	 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, ³ Līmenis,  Gatavošanas laiks, ⁴ Produkta vidusdaļas temperatūra,  MW + Bratautomatik,  Heiðluft plus,  Bratautomatik, ✓ ieslēgts, – izslēgts

¹ Vispirms apcepriet gaļu uz plīts virsmas.

² Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebidāt 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	(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, ³ Līmenis, Gatavošanas laiks, ⁴ Produkta vidusdaļas temperatūra, Bratautomatik, MW + Bratautomatik, Umluftgrill, MW + Umluftgrill, MW + 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.

Informācija pārbaudes institūcijām

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
Graudziņi (režģis ¹)		3 ⁴	–	2	2–4
Burgeri (režģis ¹ uz stikla šķīvja ¹)		3 ⁴	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶












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

Heiļluft 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 plātis dažādos laikos.
- ⁶ Apgrīziet 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 vajējā veidā
Smilšu kūka, 475 g		450	8–11	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vajējā veidā
Maltās gaļas masa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Traukus skatīt standartā, izmēri pie augšējās malas 250 x 124 mm, gatavot vajējā veidā
Kartupeļu sacepums, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Traukus skatīt standartā, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavot vajējā 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 vajējā veidā
Avenes, 250 g		150	6–8	3	Traukus skatīt standartā, atkausēt vajējā veidā

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

Tehniskie parametri

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

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

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

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

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

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

Turklāt šajā sakaru modulī tiek izmantoti programmatūras komponenti, kas 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.

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, precīzi pagrūžot vai tai nokrītot, laikapstākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla plīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

V Datu drošība

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

Glosārijs

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

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

Glosārijs

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

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

Glosārijs

DE	LV
weiter	Tālāk
Weitere	Citi
Weitere Parameter	Citi parametri
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
Zum Entsperrn Taste OK 6 Sekunden drücken	Lai atbloķētu, 6 sekundes nospiediet taustiņu "OK"
zurücksetzen	Atiestatīt



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

H 7440 BM

lv-LV

M.-Nr. 11 236 050 / 13