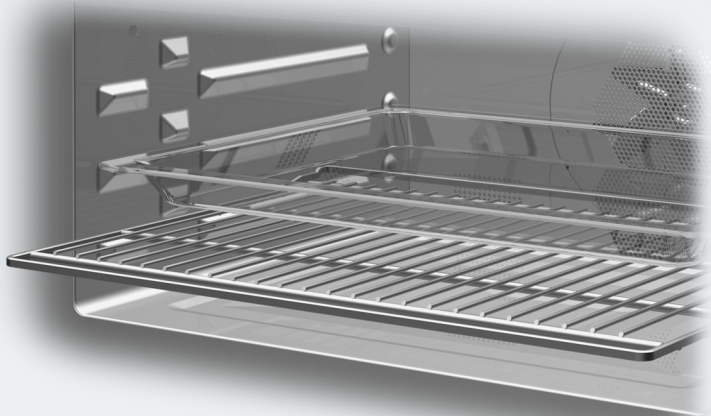



## Lietošanas un montāžas instrukcija Cepeškrāsns ar mikroviļņu funkciju



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

# Saturs

---


<b>Drošības norādījumi un brīdinājumi</b> .....	6
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā</b> .....	17
<b>Pārskats</b> .....	18
<b>Vadības elementi</b> .....	19
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš .....	20
Tuvošanās sensors.....	20
Skārientaustiņi.....	21
Skārienekrāns.....	23
Simboli.....	24
<b>Darbības princips</b> .....	25
Izvēlnes elementa izvēle .....	25
Ritināšana.....	25
Izvēlnes līmeņa aizvēršana .....	25
Vērtības vai iestatījuma mainīšana .....	25
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	25
Skaitļu ievadīšana ar ciparu ritjoslu.....	25
Skaitļu ievadīšana ar ciparu bloku.....	25
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	26
Burtu ievadīšana.....	26
Uznirstošās izvēlnes parādīšana .....	26
Ierakstu pārvietošana .....	26
Izvelkamās izvēlnes parādīšana .....	27
Hilfe parādīšana.....	27
MobileStart aktivēšana.....	27
<b>Aprīkojums</b> .....	28
Identifikācijas datu plāksnīte .....	28
Piegādes komplektācija .....	28
Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi .....	28
Drošības aprīkojums.....	32
Virsmas ar PerfectClean pārklājumu .....	32
<b>Palaide</b> .....	33
Miele@home .....	33
Pamatiestatījumi .....	34
Cepeškrāsns pirmā karsēšanas reize.....	35
<b>Einstellungen</b> .....	36
Iestatījumu pārskats .....	36
Izvēlnes Einstellungen atvēršana.....	39
Sprache  .....	39
Tageszeit .....	39
Datum .....	40
Beleuchtung .....	40

Startbildschirm .....	40
Display .....	40
Lautstärke .....	41
Einheiten .....	41
Quick-Mikrowelle .....	41
Popcorn .....	41
Booster .....	42
Vorschlagstemperaturen .....	42
Vorschlagsleistungen .....	42
Kühlgebläsenachlauf .....	43
Annäherungssensor .....	43
Sicherheit .....	44
Möbelfronterkennung .....	44
Miele@home .....	45
Fernsteuerung .....	46
MobileStart aktivēšana.....	46
SuperVision .....	46
RemoteUpdate .....	47
Softwareversion .....	48
Rechtliche Informationen .....	48
Händler .....	48
Werkeinstellungen .....	48
<b>Alarm und Kurzzeit</b> .....	49
Funkcijas Alarm izmantošana.....	49
Funkcijas Kurzzeit izmantošana .....	50
<b>Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes</b> .....	51
<b>Mikroviļņu režīms</b> .....	53
Darbība .....	53
Trauku izvēle.....	53
Piemēroti trauki .....	54
Nepiemēroti trauki .....	56
Trauku pārbaude .....	57
Pārsegs .....	58
<b>Apkalpošana</b> .....	59
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa .....	59
Temperatūras un vidusdaļas temperatūras maiņa.....	60
Mikroviļņu jaudas maiņa.....	60
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	60
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana.....	61
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana .....	61
Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Mikrowelle.....	61
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	61

# Saturs

---

Krāsns kameras iepriekšēja uzkarsēšana.....	62
Booster.....	62
Vorheizen.....	63
Crisp function.....	64
Darbības režīma maiņa.....	64
<b>Quick-Mikrowelle un Popcorn.....</b>	<b>65</b>
<b>Automatikprogramme .....</b>	<b>66</b>
Kategorijas .....	66
Automātisko programmu izmantošana .....	66
Norādījumi par izmantošanu.....	66
Suche .....	67
<b>Spezialanwendungen .....</b>	<b>68</b>
Auftauen .....	68
Dörren.....	71
Erhitzen.....	72
Geschirr wärmen .....	75
Hefeteig gehen lassen.....	75
Warmhalten .....	75
Niedertemperaturgaren .....	76
Gatavošana .....	78
Konservēšana.....	80
Dzīļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni.....	82
<b>MyMiele .....</b>	<b>83</b>
<b>Eigene Programme .....</b>	<b>84</b>
<b>Konditorejas izstrādājumu cepšana .....</b>	<b>87</b>
Ieteikumi cepšanai.....	87
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	87
Norādījumi par darbības režīmiem .....	87
<b>Cepešu cepšana .....</b>	<b>89</b>
Ieteikumi cepšanai.....	89
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	89
Norādījumi par darbības režīmiem .....	90
Pārtikas termometrs .....	91
<b>Grilēšana .....</b>	<b>94</b>
Ieteikumi grilēšanai.....	94
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	94
Norādījumi par darbības režīmiem .....	95
<b>Tīrīšana un kopšana .....</b>	<b>96</b>
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.....	96
Parastu netīrumu likvidēšana .....	97

Grūti notīrāmu netīrumu likvidēšana.....	98
Augšējā/grila sildelementa nolocīšana lejup .....	99
<b>Problēmu novēršana .....</b>	<b>100</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests .....</b>	<b>106</b>
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	106
Garantija .....	106
<b>Uzstādīšana .....</b>	<b>107</b>
Iebūvēšanas izmēri.....	107
Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas .....	107
Sānskats.....	108
Pieslēgumi un ventilācija .....	109
Cepeškrāsns iebūvēšana .....	110
Elektrotīkla pieslēgums.....	111
<b>Gatavošanas tabulas .....</b>	<b>112</b>
Maisītā mīkla.....	112
Sviesta mīkla .....	113
Rauga mīkla.....	114
Biezpiena un eļļas mīkla .....	114
Biskvīta mīkla .....	115
Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi .....	115
Pikanti ēdieni .....	116
Liellopa gaļa .....	117
Teļa gaļa .....	118
Cūkgaļa .....	119
Jēra gaļa, medījuma gaļa .....	120
Putnu gaļa, zivis .....	121
<b>Informācija pārbaudes institūcijām .....</b>	<b>122</b>
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1 .....	122
Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikrovilņu režīms  ) .....	123
<b>Atbilstības deklarācija .....</b>	<b>124</b>
<b>Autortiesības un licences .....</b>	<b>125</b>
<b>Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences .....</b>	<b>126</b>
<b>Garantijas noteikumi .....</b>	<b>127</b>
<b>Glosārijs .....</b>	<b>128</b>

## 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 uzņemt atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

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

### Paredzētajam nolūkam atbilstoša lietošana

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

► Cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiet cepeškrāsnis ar mikroviļņu funkciju tikai un vienīgi mājāsaimniecībā pārtikas produktu atkausēšanai, uzkarsēšanai, sautēšanai, cepšanai, grilēšanai un konservēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

► Uzliesmojoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

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

Nekādā gadījumā nelietojiet cepeškrāsnis uzliesmojošu materiālu uzglabāšanai un žāvēšanai.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

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

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

▶ 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. Nomaiņu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

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

### Bērni un sadzīves tehnika

▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt cepeškrāsni.

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

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

▶ Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt cepeškrāsni vai veikt tās apkopi.

▶ Pieskatiet bērnus, ja tie atrodas cepeškrāsns tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar cepeškrāsni.

▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkt to sev pār galvu un nosmakt.

Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.

▶ Karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Cepeškrāsns durvju stikls, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst.


Neļaujiet bērniem pieskarties cepeškrāsnij darbības laikā.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

► 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.

► Nospiežot skārienaustiņu , durvis automātiski tiek pilnīgi atvērtas. Tādējādi durvis var atsisties pret, piemēram, maziem bērniem vai dzīvniekiem.

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

### Tehniskā drošība

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

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

► Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai 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 cepeškrāsni turpmāk minētajos gadījumos:

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



- ▶ Cepeškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- ▶ Lai pasargātu cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Saīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo cepeškrāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt cepeškrāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet cepeškrāsns korpusu.
- ▶ Ja cepeškrāsns netiek remontēta uzņēmuma Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās daļas drīkst aizstāt tikai ar oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Ja cepeškrāsns ir piegādāta bez barošanas kabeļa, lūdziet Miele pilnvarotu speciālistu uzstādīt īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, Miele pilnvarotam speciālistam tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

► 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 kontaktlīzdās. 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 cimds.

► 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.

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




## Drošības norādījumi un brīdinājumi


---

- ▶ Pārkarsusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet cepeškrāsni bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet cepeškrāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat pašaizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.
- ▶ 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 pašaizdegšanos. Darbības režīmos ar grilēšanu ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus. Nelietojiet darbības režīmu Mikrowelle , piemēram, ziedu, garšaugu, maizes vai smalkmaizīšu kaltēšanai. Nekad neizmantojiet darbības režīmus ar grilēšanu, piemēram, ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Izmantojiet darbības režīmu Heißluft plus  vai Ober-/Unterhitze  un noteikti neatstājiet 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. Atstājiet cepeškrāsni ieslēgtu un iestatiet izvēlētajam darbības režīmam zemāko iespējamo temperatūru. Tad dzesēšanas ventilators automātiski turpina darboties.
- ▶ Pārtikas produkti, kas ir atstāti krāsns kamerā, lai saglabātu tos siltus vai uzglabātu, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt cepeškrāsns koroziju. Tāpēc apsedziet pārtikas produktus.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi


---


- ▶ Karstuma sastrēgums var izraisīt cepeškrāsns bojājumus. Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai cepeškrāšņu aizsargfoliju. Ja vēlaties ēdienu gatavošanai vai trauku sildīšanai kā novietošanas virsmu izmantot krāsns kameras pamatni, izmantojiet 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, nebīdīiet 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.
- ▶ Cepeškrāsnī 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 pārliecinieties, ka tie ir sasnieguši vēlamu temperatūru. Neizdariet secinājumus, ņemot vērā trauka temperatūru! **Īpaši svarīgi ir pārbaudīt ēdiena temperatūru, sildot mazuļu pārtiku.** Lai mazulis neapdedzinātos, pēc uzsildīšanas mazuļa pārtiku rūpīgi samaisiet vai sakratiet un pēc tam pagāršojiet.
- ▶ Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus. Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu. Nekad nesildiet pārtikas produktus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs. Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.
- ▶ Karsējot olas bez čaumalām, dzeltenums gatavošanas beigās augstā spiediena dēļ var izšļākties. Pirms gatavošanas vairākās vietās pārduriet olas dzeltenumu.
- ▶ Karsējot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt pat pēc izņemšanas no krāsns kameras. Olas ar čaumalām vāriet tikai īpašos traukos. Nesildiet cieti vārītas olas darbības režīmā Mikrowelle .
- ▶ Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu, piemēram, tomāti, desiņas, 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. Pārtikas produktu temperatūras mērīšanai lietojiet tikai komplektācijā iekļauto Miele pārtikas termometru.
- ▶ Ar graudiem, ķiršu kauliņiem vai želejveida materiālu pildīti spilveni vai līdzīgi priekšmeti var aizdegties arī tad, kad tie pēc sildīšanas ir izņemti no krāsns kameras. Nesildiet cepeškrāsnī šādus priekšmetus.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

▶ Traukiem ar dobiem rokturu elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Izvaiķojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienveida iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pietiekami ventilēti). Nelietojiet traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem darbības režīmā Mikrowelle .

▶ Mikroviļņu režīmam nepiemēroti plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle  un darbības režīmos ar mikroviļņiem var saplīst un sabojāt cepeškrāsni.

Nelietojiet metāla traukus, alumīnija foliju, galda piederumus, traukus ar metāla dekoriem, svinu saturošu kristālu, bļodiņas ar uzvalcētu metāla apmali, karstumneizturīgus plastmasas traukus, koka traukus, metāla skavas, plastmasas un papīra skavas ar iestrādātu stiepli un plastmasas trauciņus ar pilnībā nenoņemtu alumīnija vāku (skatiet nodaļas “Mikroviļņu režīms” sadaļu “Trauku izvēle”).

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


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


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



Neatstājiet 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.

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

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

Nelietojiet darbības režīmus ar mikroviļņiem trauku iepriekšējai sildīšanai vai garšaugu žāvēšanai. Lietojiet darbības režīmu Heißluft plus  vai Ober-/Unterhitze .

▶ Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspiediens un kārbas var pārsprāgt. Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.

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

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

**Uz nerūsējošā tērauda virsmām attiecas turpmāk minētie norādījumi.**

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

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ 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.

### **Attiecībā uz matētām stikla virsmām ir jāņem vērā:**

- ▶ Kosmētika, it īpaši sauļošanās krēmi, kā arī roku dezinfekcijas līdzekļi, var radīt paliekošus traipus uz matētām stikla virsmām. Ja kosmētika ir nokļuvusi uz matētas stikla virsmas, nekavējoties notīriet tās atlikumus ar siltu ūdeni, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un tīru mikrošķiedras drānu.

### **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.
- ▶ Lietojiet tikai komplektācijā iekļauto Miele pārtikas termometru. Ja pārtikas termometrs ir bojāts, nomainiet to ar jaunu Miele oriģinālo pārtikas termometru.
- ▶ Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust. Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos. Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.



## Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pašā iekārtā 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

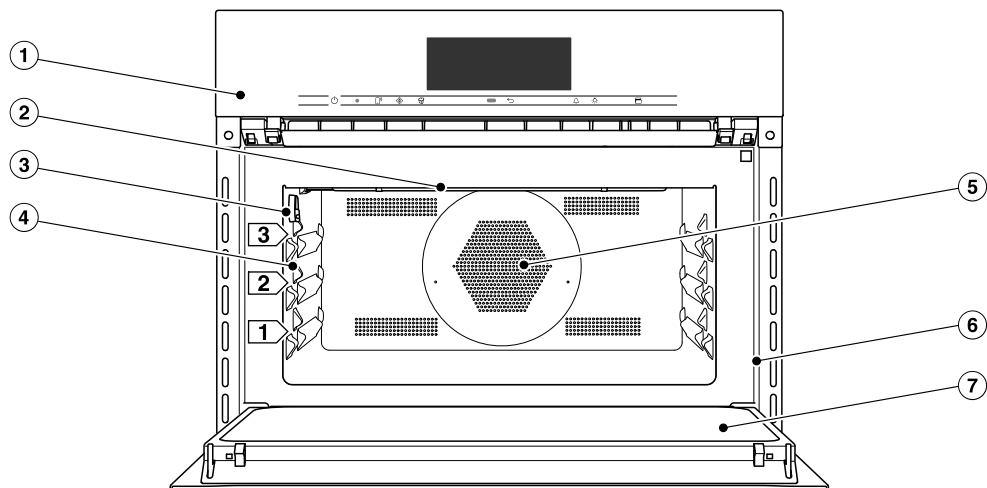
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



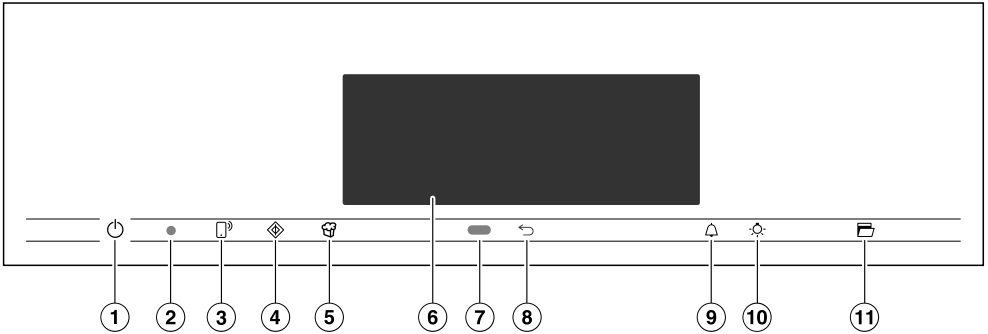
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši 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 Augšējais/grila sildelements
- ③ Pārtikas termometra pieslēguma ligzda
- ④ 3 stikla šķīvja un režģa ievietošanas līmeņi
- ⑤ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑥ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑦ Durvis




- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš  padziļinājumā  
Cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš  Cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās ierīces
- ④ Skārientaustiņš  Funkcijas Quick-Mikrowelle palaišanai
- ⑤ Skārientaustiņš  Popkorna funkcijas palaišanai
- ⑥ Skārienekrāns Informācijas un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑦ Tuvošanās sensors  
Krāsns kameras apgaismojuma un displeja ieslēgšanai un skaņas signālu pārtraukšanai tuvošanās gadījumā
- ⑧ Skārientaustiņš  Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos
- ⑨ Skārientaustiņš  Atgādinājuma laika vai trauksmes signālu iestatīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš  Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārientaustiņš  Durvju atvēršanai

## Vadības elementi


---

### Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat cepeškrāsni.

### Tuvošanās sensors





Tuvošanās sensors atrodas zem skārienekrāna blakus skārientaustiņam . Tuvošanās sensors atpazīst, ja tuvojaties skārienekrānam, piemēram, ar roku vai ķermeni.

Ja ir aktivēti atbilstošie iestatījumi, varat ieslēgt krāsns kameras apgaismojumu, cepeškrāsni vai pārtraukt skaņas signālus (skatiet nodaļas Einstellungen sadaļu Annäherungssensor).




## Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Šo taustiņa skaņas signālu varat izslēgt, izvēloties iestatījumu Lautstärke | Tastenton | Aus.

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

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.</p> <p>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-Mikrowelle. Gatavošanas process norit ar maksimālu mikroviļņu jaudu (1000 W) un gatavošanas laiku 1 minūte (skatīt nodaļu "Quick-Mikrowelle"). Vairākkārt pieskaroties šim skārientaustiņam, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt.</p> <p>Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.</p>
	<p>Ar šo skārientaustiņu var sākt funkciju Popcorn. Gatavošanas process norit ar jaudu 850 W un gatavošanas laiku 2:50 minūtes (skatīt nodaļu "Popcorn").</p> <p>Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.</p>
	<p>Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, tiks atvērta augšējā vai galvenā izvēlne.</p>

## Vadības elementi

Skārietaustiņš	Darbība
	Kad displejā tiek parādīta izvēlne vai notiek gatavošana, ar šo skārietaustiņu jebkurā laikā var iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai) vai trauksmes signālu (noteiktu pulksteņa laiku) (skatīt nodaļu “Trauksmes signāls un atgādinājuma laiks”).
	Izvēloties šo skārietaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlētā iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.
	Ar šo skārietaustiņu durvis automātiski atveras. Lai tās aizvērtu, pabīdiet durvis priekšējā rāmja zonā ar roku vai drānu karstu priekšmetu satveršanai, līdz durvis tiek fiksētas.

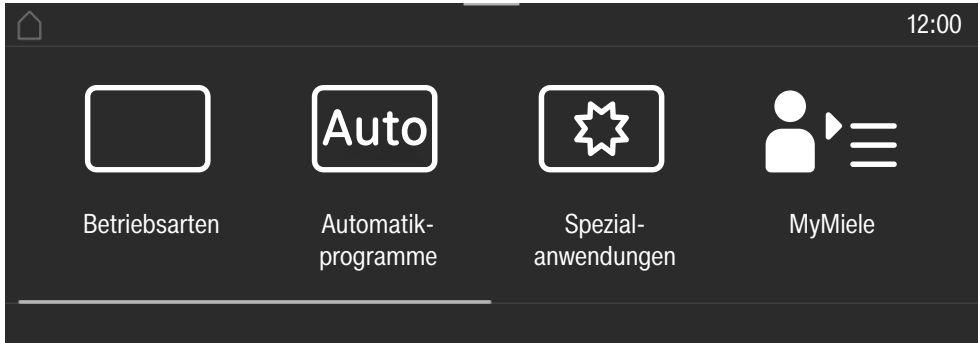
## Skārienekrāns

Jutīgo skārienekrāna virsmu var sabojāt smaili vai asi priekšmeti, piemēram, pildspalvas.

Pieskarieties skārienekrānam tikai ar pirkstiem.

Pievērsiet uzmanību tam, lai aiz skārienekrāna nenokļūtu ūdens.

Skārienekrāns ir sadalīts vairākos apgabalos.



**Galvenes rindā** kreisajā pusē tiek parādīts izvēlnes ceļš. Atsevišķie izvēlnes elementi savā starpā ir atdalīti ar vertikālu svītru. Ja izvēlnes ceļu vietas trūkuma dēļ nevar parādīt pilnā apjomā, augšējie izvēlnes elementi tiek parādīti ar simboliem ... I.

Ja pieskaraties izvēlnes nosaukumam galvenes rindā, rādījums mainās uz attiecīgo izvēlni. Lai izmainītu sākuma ekrānu, pieskarieties .

Pa labi galvenes rindā tiek rādīts diennakts laiks. Pieskaroties varat iestatīt diennakts laiku.

Papildus var tikt parādīti citi simboli, piemēram, SuperVision .

Galvenes rindas augšējā malā ir oranža līnija, no kuras varat novilkt uz leju izvelkamo izvēlni. Ar to gatavošanas procesa laikā varat ieslēgt vai izslēgt iestatījumus.










Displeja **vidū** ir parādīta aktuālā izvēlne ar izvēlnes elementiem. Displeja rādījumus var ritināt pa labi vai pa kreisi, pārvelkot ar pirkstu. Pieskaroties izvēlnes elementam, jūs to izvēlaties (skatīt nodaļu “Darbības princips”).

Atkarībā no izvēlnes **kājenē** tiek parādīti dažādi apkalpošanas lauki, piemēram, Timer, Speichern vai OK.

# Vadības elementi

## Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar <i>OK</i> .
	Norādījums par augšējiem izvēlnes elementiem, kas izvēlnes ceļā netiek parādīti vietas trūkuma dēļ.
	Trauksme
	Atgādinājuma laiks
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana vai taustiņu bloķēšana (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Sicherheit”). Ierīces lietošana ir bloķēta.
	Temperatūra vidusdaļā, ja tiek izmantots pārtikas termometrs
	Distances vadība (tiek parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums Fernsteuerung   Ein).
	SuperVision (tiek parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums SuperVision   SuperVision-Anzeige   Ein).



Cepeškrāsns tiek vadīta no skārienekrāna, ar pirkstu pieskaroties vēlamajam izvēlnes elementam.

Pēc katra pieskāriena iespējamajai izvēlei atbilstošā zīme (vārds un / vai simbols) iekrāsojas **oranžā krāsā**.

Lauki izvēles darbības apstiprināšanai ir iekrāsoti **zaļā krāsā** (piemēram, *OK*).

## Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarieties vēlamajam laukam vai vēlamajai vērtībai uz skārienekrāna.



## Ritināšana

Varat ritināt pa kreisi vai pa labi.

- Pārvelciet pār ekrānu. Uzlieciet pirkstu uz skārienekrāna un pavelciet to vēlamajā virzienā.

Josla apakšējā daļā parāda jūsu atrašanās vietu pašreizējā izvēlnē.

## Izvēlnes līmeņa aizvēršana

- Pieskarieties skārientaustiņam  vai izvēlnes ceļā pieskarieties simbolam ... I.
- Pieskarieties simbolam , lai nonāktu sākuma ekrānā.

Visas līdz šim veiktās ievades, kas nav apstiprinātas ar *OK*, netiek saglabātas.

## Vērtības vai iestatījuma mainīšana

### Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Pieskarieties nepieciešamajam iestatījumam.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

### Skaitļu ievadīšana ar ciparu ritjoslu

- Velciet ar pirkstu pa ciparu ritjoslu uz augšu vai uz leju, līdz vēlamā vērtība nostājas vidū.

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

### Skaitļu ievadīšana ar ciparu bloku

- Pieskarieties vērtībai, kas atrodas ciparu ritjoslas vidū.

Tiek atvērts ciparu bloks.

- Pieskarieties vēlamajiem cipariem.

Tiklīdz esat ievadījis derīgu vērtību, *OK* iekrāsojas zaļā krāsā.

Ar bultiņu dzēsiet pēdējo ievadīto ciparu.

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

## Darbības princips

---

### Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

- Pieskarieties atbilstošajam segmentam uz segmentu joslas, lai izmainītu iestatījumu.
- Lai ieslēgtu vai izslēgtu iestatījumu, atlasiet Ein vai Aus.
- Apstipriniet izvēli ar OK.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

### Burtu ievadīšana

Ar ekrāna taustiņiem varat ievadīt burtus. Izvēlieties īsus, kodolīgus nosaukumus.

- Pieskarieties vēlamajiem burtiem vai rakstzīmēm.

**Norāde:** Ar simbolu ] var ievadīt rindas pārnēsumu garākiem programmas nosaukumiem.

- Pieskarieties Speichern.

Nosaukums tiek saglabāts.

### Uznirstošās izvēlnes parādīšana

Atsevišķās izvēlnēs varat izsaukt uznirstošo izvēlni, lai, piemēram, pārdēvētu savas programmas vai pārvietotu MyMiele ierakstus.


- Pieskarieties, piemēram, savai programmai tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Pieskarieties skārienekrānam ārpus izvēlnes loga, lai aizvērtu uznirstošo izvēlni.

### Ierakstu pārvietošana

Varat mainīt savu programmu vai MyMiele ierakstu rindas secību.

- Pieskarieties, piemēram, savai programmai tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Verschieben.
- Turiet pirkstu uz iezīmētā lauciņa un velciet to uz vēlamo vietu.

## Izvelkamās izvēlnes parādīšana

Gatavošanas procesa laikā varat ieslēgt vai izslēgt iestatījumus, piemēram Booster vai Vorheizten, kā arī WLAN bezvadu lokālā tīkla funkciju .


- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni pie oranžās līnijas zem galvenes rindas.
- Atlasiet iestatījumu, kuru vēlaties mainīt.  
Aktīvie iestatījumi ir iekrāsoti oranžā krāsā. Neaktīvie iestatījumi atkarībā no izvēlētās krāsu shēmas ir iekrāsoti melnā vai baltā krāsā (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Display").
- Aizbīdiet izvelkamo izvēlni atkal uz augšu vai pieskarieties skārienekrānam ārpus izvēlnes loga, lai aizvērtu izvelkamo izvēlni.


## Hilfe parādīšana

Atsevišķām funkcijām ir pieejama kontekstuāla palīdzība. Apakšējā rindā tiek parādīts Hilfe.

- Pieskarieties Hilfe, lai redzētu norādījumus ar attēliem un tekstu.
- Pieskarieties Schließen, lai atgrieztos iepriekšējā izvēlnē.

## 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 .

# Aprīkojums

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

## Identifikācijas datu plāksnīte

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

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

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

## Piegādes komplektācija

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

## Komplektā iekļautie un atsevišķi nopērkamie piederumi

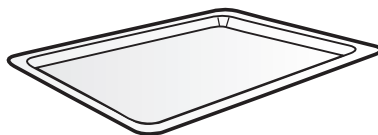
Parasti cepeškrāsns komplektācijā ir iekļauts stikla šķīvis, režģis un pārtikas termometrs.

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



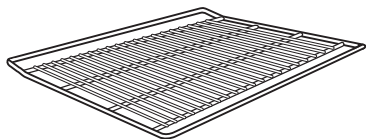
Stikla šķīvis ir piemērots visiem darbības režīmiem.

Lielas temperatūras svārstības var sabojāt stikla šķīvi.

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

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

## Režģis ar pretizvilkšanas fiksatoru



Režģis **nav** piemērots izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle [Mikrowelle symbol]. 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 krāsnī, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Cepeškrāsni un režģi var sabojāt iespējama dzirksteļu veidošanās.

Nelietojiet režģi gatavošanai darbības režīmā Mikrowelle [Mikrowelle symbol].

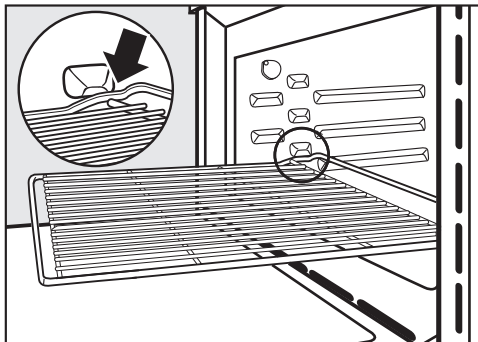
Nelieciet režģi uz krāsnī kameras pamatnes, bet iebīdīet to kādā no gatavošanas līmeņiem.

## Režģa izmantošana

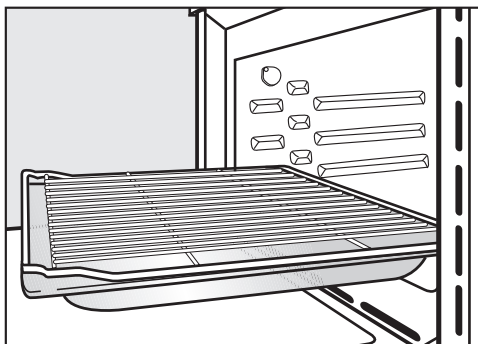
Režģis ir aprīkots ar pretizvilkšanas fiksatoru. Šis pretizvilkšanas fiksators neļauj režģi pilnībā izvilkst no iekārtas, ja tas ir jāizvelk tikai daļēji.

Ja režģis ir nepareizi iebīdīts, pretizvilkšanas aizsardzība netiek nodrošināta.

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



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



■ Noteiktiem gatavošanas procesiem (piemēram, gatavojot uz režģa cepešus) lietojiet režģi kopā ar stikla šķīvi. Tikai šajā gadījumā pretizvilkšanas fiksators atrodas priekšpusē.

■ Maksimālā režģa noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

## Apalās cepamās veidnes

Mikroviļņi var bojāt apaļās cepamās veidnes.

Neizmantojiet apaļās cepamās veidnes darbības režīmā Mikrowelle [Mikrowelle symbol], Mikrowelle + Bratautomatik [Bratautomatik symbol], Mikrowelle + Heiðluft plus [Heiðluft plus symbol], Mikrowelle + Grill [Grill symbol] vai Mikrowelle + Umluftgrill [Umluftgrill symbol].

## Aprīkojums

---



**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.

### Cepamā paplāte HBS 70

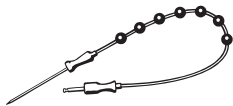


Cepamā paplāte ir piemērota tādu ēdienu cepšanai, kam ir nepieciešama kraukšķīga, apcepta apakšpuse, piemēram, picām, sacepumiem, maizei, smalkmaizītēm, pikantiem cepumiem vai līdzīgiem izstrādājumiem.

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

- Iebīdīet režģi un novietojiet cepšanas paplāti uz režģa.

## Pārtikas termometrs



Ar pārtikas termometru var precīzi kontrolēt temperatūru gatavošanas procesa laikā (skatiet nodaļas “Cepšana” sadaļu “Pārtikas termometrs”).

## 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 režimos **bez** mikroviļņiem.

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

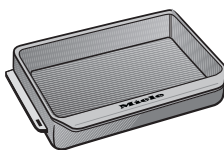
Gourmet cepešu trauku virsmas ir pārklātas ar piedegumdrošu materiālu un ir piemērotas indukcijas plīts virsmām.

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

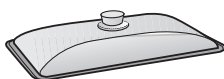
Atbilstošus vākus var iegādāties atsevišķi. Iegādājoties norādiet modeļa apzīmējumu.

Dziļums: 22 cm

HUB 62-22

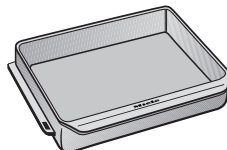


HBD 60-22

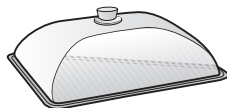


Dziļums: 35 cm\*

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

### - Atvērējs

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


### - Miele universālā mikrošķiedras drāna

### - Miele cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis

# Aprīkojums

---

## 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
- Apaļa cepšanas un AirFry veidne
- Apaļā cepamā veidne



## Miele@home

Cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

## Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

## Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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


## Miele lietotne

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



## Pamatiestatījumi

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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 vēlamu atrašanās vietu.

## Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums Miele@home einrichten?.

- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, atlasiet Weiter.
- Ja vēlaties atlikt ierīkošanu uz vēlāku laiku, atlasiet Überspringen. Informācija par ierīkošanu vēlāk ir sniegta nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Miele@home".
- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, izvēlieties vēlamu savienojuma veidu.

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

## Datuma iestatīšana

- Secīgi iestatiet dienu, mēnesi un gadu.
- 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 uzkarsēšanas no krāsns kameras ar samitrinātu drānu iztīriet putekļus un iepakojuma materiālu atliekas.
- Ieslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

Tiek parādīta galvenā izvēlne.


- Atlasiet Betriebsarten .
- 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.

# Einstellungen

## Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache 	...   deutsch   english   ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein*   Aus   Nachtabstaltung Darstellung Analog*   Digital Zeitformat 24 Std*   12 Std (am/pm) Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Startbildschirm	Hauptmenü* Betriebsarten Automatikprogramme Spezialanwendungen Eigene Programme MyMiele
Display	Helligkeit  Farbschema Hell   Dunkel* QuickTouch Ein   Aus*
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein*   Aus

\* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Einheiten	Gewicht g*   lb   lb/oz Temperatur °C*   °F
Quick-Mikrowelle	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Booster	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	
Kühlgebläsenachlauf	Zeitgesteuert Temperaturgesteuert*
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang*   Immer ein   Aus Gerät einschalten Ein   Aus* Signaltöne quittieren Ein*   Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  Ein   Aus* Tastensperre Ein   Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus


\* Rūpnīcas iestatījums

# Einstellungen

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein   Aus* Anzeige im Standby Ein   Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen   Signaltöne
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein   Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen

\* Rūpnīcas iestatījums

## Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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

Ir atvērta galvenā izvēlne.

■ Atlasiet  Einstellungen.




■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu. Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja nenotiek 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, galvenajā izvēlnē izvēlieties . Orientējieties pēc simbola , lai atkal nokļūtu apakšizvēlnē Sprache .

## Tageszeit

### Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai cepeškrāsniņai:

- Ein  
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.  
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu un tuvošanās sensors automātiski sajūt jūsu tuvošanos displejam.  
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Dis-

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

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

## Darstellung

Diennakts laiks var tikt parādīts kā Analog (pulksteņa ar ciparnīcu formā) vai kā Digital (stundas:minūtes).

Ciparu formātā displejā tiek parādīts arī datums.

## Zeitformat

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

## Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

**Norāde:** Ja nenotiek gatavošanas process, laika izmaiņai pieskarieties dienas laika rādījumam galvenes rindā.

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

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



# Einstellungen

## Datum

Iestatiet datumu.

Izslēgtai cepeškrāsnij datums tiek rādīts, tikai ja ir atlasīts iestatījums Tageszeit | Darstellung | Digital.


## 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. Izvēloties skārienaustiņu , atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.
- Aus  
Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

## Startbildschirm

Atbilstoši rūpnīcas iestatījumiem, ieslēdzot cepeškrāsni, tiek atvērta galvenā izvēlne. Kā sākuma ekrānu varat iestatīt arī, piemēram, darbības režīmu izvēlni vai MyMiele ierakstus (skatiet nodaļu “MyMiele”).



Izmainītais sākuma ekrāns tiks parādīts tikai pēc atkārtotas cepeškrāsns ieslēgšanas.

Galvenajā izvēlnē varat atgriezties, izvēloties skārienaustiņu  vai no izvēlnes ceļa galvenes rindā.

## Display

### Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

-   
maksimālais spilgtums
-   
minimālais spilgtums

### Farbschema

Izvēlieties, vai displejā ir jāparāda gaišā vai tumšā krāsu shēma.

- Hell  
Displejam ir gaišs fons ar tumšiem uzrakstiem.
- Dunkel  
Displejam ir tumšs fons ar gaišiem uzrakstiem.

### QuickTouch

Izvēlieties, kā skārienaustiņiem un tuvošanās sensoram ir jāreaģē, ja cepeškrāsns ir izslēgta:

- Ein  
Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtab-schaltung, skārienaustiņi un tuvošanās sensors reaģē arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta.
- Aus  
Neatkarīgi no iestatījuma Tageszeit | Anzeige skārienaustiņi un tuvošanās sensors 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.

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

Signāla toņu skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.


- ■■■■■■■■  
maksimālais skaņas stiprums
- □□□□□□  
signālu toņi ir izslēgti

### Tastenton

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

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

### Begrüßungsmelodie

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

## Einheiten

### Gewicht

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

## Temperatur

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

## Quick-Mikrowelle

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 krāsniņās.

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku.

Mikroviļņu jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt.

# Einstellungen

## Booster

Funkcija **Booster** ir izmantojama, lai ātri uzkarsētu krāsns kameru.

- Ein

Funkcija **Booster** gatavošanas procesa uzkarsēšanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Augšējais/grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkarsē krāsns kameru līdz vēlamajai temperatūrai.

- Aus

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

Funkciju **Booster** gatavošanas procesam var ieslēgt vai izslēgt arī no izvēlamās izvēlnes.

## 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

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

■ Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.

■ Mainiet ieteicamās jaudas iestatījumu.

■ Apstipriniet ar **OK**.

## Kühlgebläsenachlauf

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

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

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

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

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

## Annäherungssensor


Tuvošanās sensors atpazīst, ja tuvojaties skārienekrānam, piemēram, ar roku vai ķermeni.

Ja vēlaties, lai tuvošanās sensors reaģētu arī tad, ja cepeškrāsns ir izslēgta, atlasiet iestatījumu *Display | Quick-Touch | Ein*.

## Licht einschalten

- Bei laufendem Garvorgang  
Tikko gatavošanas procesa laikā tuvojaties skārienekrānam, ieslēdzas krāsns kameras apgaismojums. Krāsns kameras apgaismojums pēc 15 sekundēm automātiski atkal izslēdzas.
- Immer ein  
Tikko tuvojaties skārienekrānam, ieslēdzas krāsns kameras apgaismojums. Krāsns kameras apgaismojums pēc 15 sekundēm automātiski atkal izslēdzas.
- Aus  
Tuvošanās sensors nereaģē, ja tuvojaties skārienekrānam. Izvēloties skārientaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

## Gerät einschalten

- Ein  
Ja ir parādīts diennakts laiks, cepeškrāsns ieslēdzas un tiek parādīta galvenā izvēlne, tiklīdz tuvojaties skārienekrānam.
- Aus  
Tuvošanās sensors nereaģē, ja tuvojaties skārienekrānam. Ieslēdziet cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .

## Signaltöne quittieren

- Ein  
Tikko tuvojaties skārienekrānam, izslēdzas signālu toņi.
- Aus  
Tuvošanās sensors nereaģē, ja tuvojaties skārienekrānam. Izslēdziet signālu toņus manuāli.

# Einstellungen


## Sicherheit

### Inbetriebnahmesperre


Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no cepeškrāsns nejaušas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

- Ein  
Ieslēgšanas bloķēšana ir aktivēta. Lai izmantotu cepeškrāsni, ieslēdziet to un vismaz 6 sekundes turiet pirkstu uz simbola .
- Aus  
Ieslēgšanas bloķēšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrāsni var lietot kā parasti.

### Tastensperre

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

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

## Möbelfronterkennung

- Ein  
Ir aktivēta mēbeļu priekšējās virsmas atpazīšanas funkcija. Cepeškrāsns ar tuvošanās sensoru automātiski sajūt, vai skapja durvis ir aizvērtas.

Ja skapja durvis ir aizvērtas, cepeškrāsns automātiski pēc noteikta laika izslēdzas.

- Aus  
Mēbeļu priekšējās virsmas atpazīšanas funkcija ir deaktivēta. Cepeškrāsns nejūt, vai skapja durvis ir aizvērtas.

Ja cepeškrāsns ir iebūvēta aiz mēbeles priekšējās virsmas (piemēram, aiz skapja durvīm), aiz aizvērtas mēbeļu virsmas uzkrātais siltums un mitrums var sabojāt cepeškrāsni, tās iebūvēšanai izmantoto skapi un grīdu.

Turiet mēbeles durvis vienmēr atvērtas, kamēr lietojat cepeškrāsni.

Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

## Miele@home

Cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīce, kuru var pievienot Miele@home sistēmai, un ir aprīkota ar SuperVision funkciju.

Jūsu cepeškrāsns jau rūpnīcā ir aprīkota ar WLAN bezvadu komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt cepeškrāsnsi WLAN bezvadu tīklam. Cepeškrāsnsi 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. 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 cepeškrāsnsi utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu cepeškrāsnsi. 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.


# Einstellungen


## Fernsteuerung

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

Tīklam pieslēgta cepeškrāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

## MobileStart aktivēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Cepeškrāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.


Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

## SuperVision

Cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīces, kuru var pievienot Miele@home sistēmai, un tā ir aprīkota ar SuperVision funkciju, lai uzraudzītu citas mājsaimniecības ierīces Miele@home sistēmā.

SuperVision funkciju var aktivēt tikai tad, ja ir ierīkota Miele@home sistēma.

## SuperVision-Anzeige

- Ein  
Funkcija SuperVision ir ieslēgta.  
Simbols  tiek parādīts displeja augšpusē pa labi.
- Aus  
Funkcija SuperVision ir izslēgta.

## Anzeige im Standby

Funkcija SuperVision ir pieejama arī tvaika krāsns gaidīšanas režīmā. Priekšnosacījums – ir jābūt ieslēgtam diennakts laika rādījumam (Einstellungen | Tageszeit | Anzeige | Ein).

- Ein  
Vienmēr tiek parādītas visas Miele@home sistēmā reģistrētās aktīvās mājsaimniecības iekārtas.
- Nur bei Fehlern  
Tiek parādītas tikai aktīvo mājsaimniecības iekārtu kļūmes.

## Geräteliste

Tiek parādītas visas Miele@home sistēmā reģistrētās mājsaimniecības iekārtas. Izvēloties vienu iekārtu, varat izsaukt citus iestatījumus.

- Gerät anzeigen
  - Ein  
Funkcija SuperVision šai iekārtai ir ieslēgta.
  - Aus  
Funkcija SuperVision šai iekārtai ir izslēgta. Iekārta joprojām ir pievienota Miele@home sistēmai. Kļūmes tiek rādītas arī tad, ja funkcija SuperVision šai iekārtai ir izslēgta.
- Signaltöne  
Varat izvēlēties, vai skaņas signāli šai iekārtai ir ieslēgti (Ein) vai izslēgti (Aus).

## RemoteUpdate

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

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

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

### Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

## RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

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

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate atjaunināšanas laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:

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

# Einstellungen

---

## Softwareversion

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

■ Apstipriniet ar *OK*.

## Rechtliche Informationen

Open-Source-Lizenzen ir pieejams apkopojums par programmatūrā integrētajiem atvērtā koda komponentiem.

■ Apstipriniet ar *OK*.

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

## Werkeinstellungen


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



Ar skārienaustiņu  var iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai) vai trauksmes signālu (noteiktu pulksteņa laiku).



Vienlaikus var iestatīt divus trauksmes laikus, divus atgādinājuma laikus vai vienu trauksmes laiku un vienu atgādinājuma laiku.


## Funkcijas Alarm izmantošana


Trauksmes opciju  var lietot, lai iestatītu noteiktu pulksteņa laiku, kad ir jāatskan signālam.


### Trauksmes iestatīšana


Ja ir atlasīts iestatījums Display | Quick-Touch | Aus, ieslēdziet cepeškrāsni, lai iestatītu trauksmi. Iestatītais trauksmes laiks tiek parādīts, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

- Atlasiet skārienaustiņu .
- Atlasiet  Alarm.
- Iestatiet trauksmes pulksteņa laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Ja cepeškrāsns ir izslēgta, diennakts laika rādījuma vietā tiek parādīts  un trauksmes pulksteņa laiks.


Ja vienlaikus notiek gatavošanas process vai ir atvērta izvēlne,  un trauksmes pulksteņa laiks tiek parādīti displeja augšpusē pa labi.

Iestatītajā trauksmes pulksteņa laikā displejā blakus pulksteņa laikam mirgo  un atskan signāls.

- Izvēlieties skārienaustiņu  vai displejā iestatīto trauksmes pulksteņa laiku.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

### Trauksmes iestatījuma maiņa


- Izvēlieties trauksmes rādījumu displejā vai skārienaustiņu  un pēc tam vēlamo trauksmes iestatījumu.

Tiek parādīts iestatītais trauksmes pulksteņa laiks.

- Iestatiet jauno trauksmes pulksteņa laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Mainītais trauksmes pulksteņa laiks tiek saglabāts un parādīts displejā.

### Trauksmes dzēšana

- Izvēlieties trauksmes rādījumu displejā vai skārienaustiņu  un pēc tam vēlamo trauksmes iestatījumu.


Tiek parādīts iestatītais trauksmes pulksteņa laiks.

- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar Schließen.

Trauksmes iestatījums tiek dzēsts.

# Alarm und 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 izvāritu olas, jūs iestatāt atgādinājuma laiku 6 minūtes un 20 sekundes.

- Atlasiet skārientaustiņu .
- Atlasiet  Kurzzeit.
- Iestatiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

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


Ja vienlaikus notiek gatavošanas process vai ir atvērta izvēlne,  un atgādinājuma laika atskaite tiek parādīti displeja augšpusē pa labi.

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

- Izvēlieties skārientaustiņu  vai vēlamo atgādinājuma laiku displejā.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

## Atgādinājuma laika mainīšana


- Izvēlieties atgādinājuma laika rādījumu displejā vai skārientaustiņu  un pēc tam vēlamo atgādinājuma laiku.

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.

- Iestatiet jauno atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts un sākas laika atskaite minūtēs. Ja atgādinājuma laiks ir īsāks nekā 10 minūtes, atskaite notiek sekundēs.

## Atgādinājuma laika dzēšana














- Izvēlieties atgādinājuma laika rādījumu displejā vai skārientaustiņu  un pēc tam vēlamo atgādinājuma laiku.

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.






- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar Schließen.

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten <input type="checkbox"/>		
Heißluft plus 	160 °C	30–250 °C
Ober-/Unterhitze <input type="checkbox"/>	180 °C	30–250 °C
Mikrowelle 	1000 W	80–1000 W
Mikrowellen Kombinationen 	300 W	80–300 W
Mikrowelle + Heißluft plus 	160 °C	30–220 °C
Mikrowelle + Umluftgrill 	200 °C	100–200 °C
Mikrowelle + Grill 	3	1–3
Mikrowelle + Bratautomatik 	160 °C	100–200 °C
Intensivbacken 	170 °C	50–220 °C
Bratautomatik 	160 °C	100–230 °C
Unterhitze <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Umluftgrill 	200 °C	100–220 °C
Eco-Heißluft 	190 °C	100–230 °C
Automatikprogramme 		

## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Spezialanwendungen 		
Auftauen	–	–
Dörren	60 °C	30–70 °C
Erhitzen	–	–
Geschirr wärmen	80 °C	50–100 °C
Hefeteig gehen lassen	35 °C	30–50 °C
Niedertemperaturgaren	90 °C	80–120 °C
Warmhalten	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Eigene Programme 		
Einstellungen 		


## Darbība


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

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

## Mikroviļņu priekšrocības


- Pārtikas produktus parasti var pagatavot bez vai ar nelielu šķidrums 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 pagatavošanas ilgumu.

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

# Mikroviļņu režīms

## Piemēroti trauki


 Degoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

Vienreizējās lietošanas trauki no plastmasas, papīra vai citiem degošiem materiāliem var aizdegties un sabojāt 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 sprādzienveida iznīcināšanu.
- neglazētu keramiku un keramiku ar zeglazūras krāsām.


 Karsti trauki var radīt savainojumus.





Keramikas trauki var sakarst.

Lietojiet virtuves cimdus, ja izmantojat keramikas traukus.


- Plastmasas trauki un vienreizējie plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle 

**Norāde:** Lai sargātu apkārtējo vidi, nelietojiet vienreizlietojamus traukus.

Plastmasas traukiem ir jābūt karstumizturīgiem un jāiztur vismaz 110 °C temperatūra. Plastmasas trauki var deformēties un izveidot savienojumus ar pārtikas produktiem. Izmantojiet plastmasas traukus tikai darbības režīmā Mikrowelle .

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








- Plastmasas trauki mikroviļņu krāsniņ Specializētajos veikalos ir iespējams iegādāties īpašus mikroviļņu krāsniņ paredzētus plastmasas traukus.
- Stiropora plastmasas trauki Īslaicīgai pārtikas produktu uzsildīšanai
- Vārīšanas maisiņi no plastmasas Satura uzkaršēšanai vai pagatavošanai tikai tad, ja tajos iepriekš izdur 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 tunelplēve 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 laiks. Ja izmantojat metāla veidnes, novietojiet veidni uz stikla šķīvja tā, lai veidne nesaskartos ar cepeškrāsns sienām. Ja rodas dzirksteles, turpmāk neizmantojiet šo veidni darbības režīmos ar mikroviļņiem.

- **Komplektā iekļautais** režģis pamatā ir piemērots tikai gatavošanas procesiem darbības režīmos Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  un Mikrowelle + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem (iebīdot to kādā ievietošanas līmenī).
- Metāla cepamās veidnes cepšanai darbības režīmos Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  un Mikrowelle + Umluftgrill , kā arī darbības režīmos bez mikroviļņiem
- Alumīnija trauciņi bez vāka gatavo produktu atkausēšanai un sildīšanai Pārtikas produkti tiek sildīti tikai no augšas. Pārlietot 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.


# Mikroviļņu režīms

## 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 (izņē-mums: dobumi un tukšumi tiek pie-tiekami ventilēti).

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

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

- Metāla režģi (tostarp komplektā ie-klautais režģis) kopumā **nav** piemēro-ti izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle .
- Metāla trauki
- Alumīnija folija  
Izņēmums: gaļas gabali ar nevienmē-rīgu biezumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzkarsēti vai pagatavo-ti 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 nenō-ņemtiem alumīnija vāciņiem
- Kristālstikls
- Galda piederumi un trauki ar metāla dekoru (piemēram, zelta malu, kobalt-zilo)
- Trauki ar dobiem rokturu elementiem

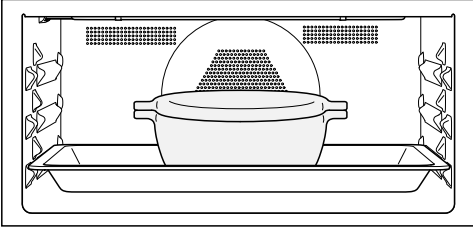
- Plastmasas trauki no melamīna  
Melamīns uzņem enerģiju un tādējādi tie sakarst.  
Ilgādājoties plastmasas traukus, no-skaidrojiet, no kāda materiāla tie ir iz-gatavoti.
- Koka trauki  
Gatavošanas laikā koka sastāvā eso-šais ūdens iztvaiko. Tāpēc koks iz-žūst un rodas plaisas.




## Trauku pārbaude

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

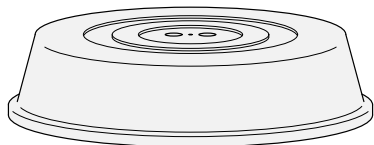
Trauku pārbaudē nav iespējams noskaidrot, vai rokturiem ir dobi elementi.




- Izbēdziet 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 sprakšņošā skaņa, nekavējoties atveriet durvis.
- Ja rodas dzirksteles vai ir dzirdamas sprakšņošas skaņas, pārbaudāmais trauks nav piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā.
- Iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un šķīvja vidū novietojiet tukšu pārbaudāmo trauku.

# Mikroviļņu režīms



## 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, grauzdīņiem), kam ir nepieciešama kraukšķīga garoza;
  - pārtikas produktiem, kas ir jāsilda darbības režīmos Mikrowelle + Bratautomatik , Mikrowelle + Heiðluft plus , Mikrowelle + Grill  vai Mikrowelle + Umluftgrill .

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

Darbības režīmā Mikrowelle  iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un tādus traukus kā tases un cepamās veidnes **vienmēr** novietojiet uz stikla šķīvja.

- Ieslēdziet cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

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

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

Vēlāk varat ieteiktās vērtības mainīt, atlasot attiecīgo vērtību vai ar Timer.

- Uzsāciet gatavošanas procesu darbības režīmos **bez** mikroviļņiem ar OK.
- Uzsāciet gatavošanas procesu darbības režīmos **ar** mikroviļņiem ar Start.

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 ar Stop vai atverat durvis. Varat turpināt gatavošanas procesu ar Start.

- Atkarībā no gatavošanas procesa atļausiet Beenden vai Schließen (atkarībā no darbības režīma).
- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.
- Izslēdziet cepeškrāsni.

## Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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


Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:


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

# Apkalpošana

## Temperatūras un vidusdaļas temperatūras maiņa

Ieteicamo temperatūru varat mainīt ar Einstellungen | Vorschlagstemperaturen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ierādumiem.

Produkta vidusdaļas temperatūra  tiek parādīta tikai tad, ja tiek lietots pārtikas termometrs (skatiet nodaļas “Cepšana” sadaļu “Pārtikas termometrs”).

- Pieskarities temperatūras indikācijai.
- Ja nepieciešams, mainiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru .
- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas process turpinās ar iestatīto mainīto temperatūru.

## Mikroviļņu jaudas maiņa

Ieteicamo jaudu varat iestatīt ar Einstellungen | Vorschlagsleistungen, lai pastāvīgi pielāgotu saviem gatavošanas ierādumiem.

- Pieskarities mikroviļņu jaudas indikācijai.
- Mainiet mikroviļņu jaudas iestatījumu.
- Atlasiet *Start*.

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainīto mikroviļņu jaudu.

## Gatavošanas laiku iestatīšana

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

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

Ievadot *Garzeit*, *Fertig* un vai *Start* un, varat gatavošanas procesu automātiski izslēgt vai ieslēgt un izslēgt.

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

■ Atlasiet  vai *Timer*.

■ Iestatiet vēlamos laikus.

■ Apstipriniet ar *OK*.

## Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

- Atlasiet ⌚, laika indikāciju vai Timer.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku un izmainiet to.
- Apstipriniet ar OK.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.


## Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

- Atlasiet ⌚, laika indikāciju vai Timer.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar OK.

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

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

## Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmā Mikrowelle

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

Kamēr notiek gatavošanas laika atskaite, displeja labajā pusē apakšā tiek parādīts Stop.

- Atlasiet Stop.

Gatavošanas process tiek pārtraukts un gatavošanas laiks apturēts.

Start ir izgaismots zaļā krāsā.

- Atlasiet Start.

Turpinās gatavošanas process un gatavošanas laika atskaite.

## Gatavošanas procesa pārtraukšana

Ja pārtraucat gatavošanas procesu, krāsns kameras karsēšana un apgaismojums tiek izslēgti. Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

## Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Atlasiet Beenden.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

## Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

- Atlasiet Abbrechen.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

- Atlasiet Ja.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

# Apkalpošana

## 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 tam, kad ir saņemta iestatītā temperatūra un iebīdīts gatavojamais produkts.

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

■ Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru turpmāk minēto ēdienu gatavošanai un darbības režīmu izmantošanai:

- tumšām maizes mīklām, kā arī rostbifam un filejai darbības režīmā **Heißluft plus** (☰) un **Ober-/Unterhitze** (☰);
- kūkām un cepumiem ar īsu gatavošanas laiku (līdz apmēram 30 minūtēm), kā arī vārīgām mīklām (piemēram, biskvīta mīklai) darbības režīmā **Ober-/Unterhitze** (☰) (bez funkcijas **Booster**).

## Booster

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

Rūpnīcā šī funkcija ir iestatīta (Einstellung | **Booster** | **Ein**) turpmāk minētajiem darbības režīmiem:

- **Heißluft plus** (☰)
- **Ober-/Unterhitze** (☰)
- **Bratautomatik** (☰)
- **Mikrowelle + Heißluft plus** (☰)
- **Mikrowelle + 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 augšējais / grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators.

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

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

## Booster 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**.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

Booster ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Atlasiet **Booster**.

Booster atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

Funkcija **Booster** uzkaršanās fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkaršanās laikā attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.


## Vorheizen

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkaršē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

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

Ja ir iestatīts gatavošanas laiks, tā atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir saņemta 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**.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

**Vorheizen** atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Atlasiet **Vorheizen**.

**Vorheizen** ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

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

- Iebīdiet ēdienu krāsns kamerā, tikko redzat attiecīgu pieprasījumu.

- Apstipriniet ar **OK**.

# Apkalpošana

---

## Crisp function

Funkciju Crisp function (mitruma samazināšana) ir vērts izmantot tādiem produktiem kā, piemēram, gaļas pīrāgiem, picai, plātsmaizēm ar mitru virskārtu vai kūksiem.

It īpaši putnu gaļa ar šo funkciju iegūst kraukšķīgu garozu.

## Crisp function ieslēgšana

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

Jūs izvēlējāties darbības režīmu un nepieciešamos iestatījumus, piemēram, temperatūru.

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Crisp function.

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni.

Crisp function atkarībā no krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā.

- Atlasiet Crisp function.

Crisp function ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Aizveriet izvelkamo izvēlni.

Funkcija Crisp function ir ieslēgta.

## Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma simbolu.
- Kad esat iestatījuši gatavošanas laiku, apstipriniet paziņojumu Vorgang abbrechen? ar Ja.
- Izvēlieties jaunu darbības režīmu.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.


- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības un apstipriniet ar OK.



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


Vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

## Quick-Mikrowelle

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

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 izvēlētais mikroviļņu jaudas (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Quick-Mikrowelle”).

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

Tiek parādīts atlikušais laiks.


Varat jebkurā laikā pārtraukt gatavošanas procesu ar Stop vai ar skārientaustiņu .

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

- Atlasiet Schließen.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

## Popcorn


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

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

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

- Izvēlieties skārientaustiņu .

Tiek parādīts atlikušais laiks.

Varat jebkurā laikā pārtraukt gatavošanas procesu ar Stop vai ar skārientaustiņu .

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

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

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.


- Atlasiet Schließen.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

# Automatikprogramme

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

## Kategorijas

Automātiskās programmas  ērtākai pārskatāmībai ir sašķirotas 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.

Dažās automātiskajās programmās tiek parādīts uzaicinājums izmantot pārtikas termometru. Ievērojiet nodaļas “Cepšana” sadaļā “Pārtikas termometrs” sniegtos norādījumus.

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

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

## 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.
- Izmantojot pārtikas termometru, gatavošanas laiks ir atkarīgs no nepieciešamās temperatūras sasniegšanas produktu vidusdaļā.
- 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.

## Suche

(Atkarībā no valodas)

Izvēlnē Automatikprogramme var veikt meklēšanu pēc kategorijas un automātiskās programmas nosaukuma.

Tā ir teksta meklēšanas funkcija, turklāt meklēšanu var veikt arī pēc vārda daļas.

Ir atvērta galvenā izvēlne.

- Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts kategoriju izvēles saraksts.

- Atlasiet Suche.
- Ar taustiņiem ievadiet meklējamo tekstu, piemēram, "maize".

Kājenē tiek parādīts atbilstošo ierakstu skaits.

Ja meklēšanai nav neviena rezultāta vai ir vairāk nekā 40 rezultātu, lauks Treffer tiek deaktivēts un ir jāmaina meklēšanas teksts.

- Atlasiet XX Treffer.

Tiek parādītas atrastās kategorijas un automātiskās programmas.

- Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu vai kategoriju un pēc tam nepieciešamo automātisko programmu.

Automātiskā programma sāk darbību.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.




## Spezialanwendungen


Šajā nodaļā ir informācija par turpmāk minētajiem lietojuma veidiem:

- Auftauen
- Dörren
- Erhitzen
- Geschirr wärmen
- Hefeteig gehen lassen
- Niedertemperaturgaren
- 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:
  - Spezialanwendungen  | Auftauen.  
Jūs izvēlaties pārtikas produkta kategoriju un svaru.
  - Betriebsarten  | 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 miksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

## Īpašā lietojuma Auftauenizmantošana

Šī programma ir izveidota saudzīgai saldētu produktu atkausēšanai.

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

■ Atlasiet Spezialanwendungen .

■ Atlasiet Auftauen.

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

■ Iestatiet saldēto produktu svaru.


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

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

### Ieteikumi

- Ar **i** Info atkarībā no gatavošanas procesa varat, piemēram, iegūt informāciju par produkta apgriešanu.
- 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 Speichern, lai atlasītās kategorijas un atlasītā svara iestatījumus saglabātu kā individuālo programmu (skatiet nodaļu Eigene Programme).

## Darbības režīma Mikrowelle izmantošana

Papildus īpašajam lietojumam atkausēšanai var izmantot arī darbības režīmu Mikrowelle . Jums pašiem ir jāiestata mikroviļņu jauda un atkausēšanas laiks.

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

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

■ Atlasiet Betriebsarten .

■ 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.

# Spezialanwendungen

## Atkausēšana darbības režīmā Mikrowelle

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

 Mikrovilņu jauda,  Atkausēšanas laiks,  Izturēšanas laiks

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

## 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.

Iebīdiet žāvējamus produktus līmeņos 1+2.

Ja lietojat režģi un stikla šķīvi, iebīdiet stikla šķīvi zem režģa.

- Atlasiet Spezialanwendungen .






- Atlasiet Dörren.

- 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 / Darbības režīms,

🌡️ Temperatūra, 🕒 Žāvēšanas laiks,


 Īpašais lietojums Dörren,

Darbības režīms Ober-/Unterhitze

\* Garšaugus žāvējiet tikai uz stikla šķīvja 2. ievietošanas līmenī un lietojiet darbības režīmu Ober-/Unterhitze , jo īpašajā lietojumā Dörren ir ieslēgts ventilators.

- 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 cimdus.

- Ļaujiet žāvētajiem augļiem vai dārzeņiem atdzist.


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

- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkā vai kārbās.

# Spezialanwendungen

## Erhitzen

Obligāti ievērojiet nodaļas “Drošības norādījumi un brīdinājumi” sadaļā “Pa-reiza lietošana” sniegto informāciju.


 Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus.

Ja zīdaiņu vai bērnu pārtika tiek pār-mērīgi uzkaršēta, bērni ar to var ap-dedzināties.

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

Varat lietot arī pārtikas termometru, lai kontrolētu produkta temperatūru karsēšanas laikā.


Pēc uzkaršēšanas pārtikas produkti, jo īpaši zīdaiņu un bērnu pārtika, ob-ligāti jāapmaisa vai jāsakrata un jāpa-garšo, lai bērni neapdedzinātos.

 Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt sa-vainojumus.

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 sa-vainojumus.

Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar darbības režīmu Mikrowelle , ir iespējams, ka vārī-šanās temperatūra jau ir sasniegta, bet raksturīgie tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi.

Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprā-dzienvēda pārvārīšanos, kuras rezul-tātā varat applaucēties, ņemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstāk-ļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis.

Pirms karsēšanas vai vārīšanas sa-maisiet 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 priekš-metu, 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 Spezialanwendungen .
- 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 cimodus, 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 Speichern, lai atlasītās kategorijas un atlasītā svara iestatījumus saglabātu kā individuālo programmu (skatiet nodaļu Eigene Programme).

# Spezialanwendungen

## Uzkarsēšana darbības režīmā Mikrowelle

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


 Mikrovilņu jauda,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks

- <sup>1</sup> Pārtikas produktiem ir jāļauj pastāvēt istabas temperatūrā. Šajā izturēšanas laikā pārtikas produktā notiek vienmērīga temperatūras sadalīšanās.
- <sup>2</sup> Nepieļaujiet uzvārīšanās aizkavi, pirms karsēšanas samaisiet šķidrumus. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.
- <sup>3</sup> Norādītais laiks attiecas uz produktiem ar sākotnējo temperatūru apmēram 5 °C. Pārtikas produktiem, kurus parasti neuzglabā ledusskapī, sākotnējā temperatūra ir istabas temperatūra, aptuveni 20 °C. Uzsildiet pārtikas produktus līdz 70–75 °C temperatūrai (izņemot zīdaiņu pārtiku un vārīgas mērces).

## Geschirr wärmen

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

Izmantojiet karstumizturīgus traukus.

- Iebīdiet režģi 1. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma tos var novietot arī uz krāsns kameras pamatnes.
- Atlasiet Spezialanwendungen .
- 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 Spezialanwendungen .
- 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 Spezialanwendungen .
- Atlasiet Warmhalten.
- Iebīdiet krāsns kamerā pārtikas produktus, kas ir jāsaglabā silti, un apstipriniet ar OK.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

# Spezialanwendungen

## Niedertemperaturgaren

Gatavošanas režīms Niedertemperaturgaren ir lieliski piemērots vārīgiem liellopa, cūkas, teļa vai jēra gaļas gabaliem, kam ir nepieciešama īpaši precīza gatavošana.

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

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

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

Gatavošanas rezultātā gaļa ir īpaši maiga un sulīga.

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


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


- Tikko gatavošanas process ir beidzies, gaļu uzreiz var griezt gabalos. Nostāvināšanas laiks nav nepieciešams.

- Līdz pasniegšanai turiet gaļu siltā krāsns kamerā. Tas ēdiena kvalitāti neietekmēs.
- Lai gaļa tik ātri neatdzistu, pasniedziet to uz sasildītiem šķīvjiem un ar ļoti karstu mērci. Gaļas temperatūra ir optimāli piemērota tūlītējai pasniegšanai.

## Īpašā lietojuma Niedertemperaturgaren izmantošana

Ievērojiet nodaļas “Cepšana” sadaļā “Pārtikas termometrs” sniegtos norādījumus.

- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Niedertemperaturgaren.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā atstājiet krāsns kamerā nepieciešamos piederumus.
- Iestatiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.
- Kamēr krāsns kamera uzkarst, uz plīts rūpīgi apcepiet gaļas gabalu no visām pusēm.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

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

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



- Tiklīdz tiek parādīts ziņojums Gargut mit Speisethermometer einschieben, novietojiet apcepto gaļu uz režģa un iespraudiet tajā pārtikas termometru tā, lai metāla smaile pilnībā atrastos gaļā.
- Aizveriet durvis.


Beidzoties programmai, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

## Darbības režīma Ober-/Unterhitze izmantošana

Izmantojiet datus no gatavošanas tabulām šī dokumenta beigās.

Izmantojiet stikla šķīvi, uz kura ir novietots režģis. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā izslēdziet funkciju Booster.

- Iebīdiet stikla šķīvi ar režģi 1. ievietošanas līmenī.
- Atlasiet Betriebsarten .
- Atlasiet darbības režīmu Ober-/Unterhitze  un 100 °C temperatūru.
- Ar izvelkamo izvēlni izslēdziet funkciju Booster.
- Karsējiet krāsns kameru kopā ar stikla šķīvi un režģi aptuveni 10 minūtes.
- Kamēr krāsns kamera uzkarst, uz plīts rūpīgi apcepiet gaļas gabalu no visām pusēm.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

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

Ievietojot vai izņemot karstos produktus, kā arī veicot citas darbības karstā krāsns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

- Uzlieciet apcepto gaļu uz režģa.
- Ja nepieciešams, samaziniet temperatūru (skatiet nodaļu “Gatavošanas tabulas”).
- Pabeidziet gaļas gatavošanu.

# Spezialanwendungen


## 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 .





Ja iespējams, lietojiet pārtikas termometru, lai kontrolētu temperatūru gatavošanas laikā (skatiet nodaļas “Cepšana” sadaļu “Pārtikas termometrs”). Iestatiet produkta vidusdaļas temperatūru:




- zivīm: vismaz 70 °C;
- putnu gaļai: vismaz 85 °C.

## Ieteikumi

- Vairākkārt apgroziet, sadaliet vai samaisiet pārtikas produktus. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.
- Darbības režīmos ar mikroviļņiem izmantojiet tikai mikroviļņiem un cepeškrāsnīm piemērotus traukus.
- Gatavošanai pēc iespējas izmantojiet automātiskās programmas.
- Darbības režīmā Mikrowelle + Umluftgrill  un Mikrowelle + Grill  vienmēr gatavojiet neapsegto produktus, pretējā gadījumā pārtikas produkti netiks apbrūnināti.
- 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.

## Gatavošana darbības režīmā Mikrowelle


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

 Svārs,  Gatavošanas laiks,  Izturēšanas laiks

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


# Spezialanwendungen

## 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:

- Heißluft 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.
- Iebīdīiet 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” (burkāš vienmērīgi paceļas burbulīši).



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet temperatūru.


## Augļu un gurķu konservēšana

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

## Dārzeņu konservēšana


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

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

 Konservēšanas temperatūra un laiks, tikko var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes temperatūra un laiks

## Darbības režīma Mikrowelle izmantošana

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



Lai nepieļautu pārvārīšanos, laikus pazeminiet mikroviļņu jaudu.


## Augļu un gurķu konservēšana

- Tiklīdz burkāš var saskatīt burbulīšus, izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāsns kamerā.

## Dārzeņu konservēšana

- Tiklīdz burkāš var saskatīt burbulīšus, iestatiet norādīto mikroviļņu jaudu un konservējiet dārzeņus norādīto laiku.
- Pēc konservēšanas izslēdziet cepeškrāsni un ļaujiet burkāš norādīto laiku silt krāsns kamerā.


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

 Mikroviļņu jauda un laiks, tiklīdz var saskatīt burbulīšus

 Termiskās pēcapstrādes laiks

# Spezialanwendungen

## Burku izņemšana pēc konservēšanas

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Burkas pēc konservēšanas ir ļoti karstas.

Izņemot burkas, lietojiet virtuves cimdus.

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

Vai nu atkārtoti uzvāriet vaļējās burkas, vai arī uzglabājat tās vēsumā un nekavējoties izlietojiet iekonservētos augļus vai dārzeņus.

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

## Dziļi sasaldēti produkti/gatavie ēdieni

### Ieteikumi par kūkām, picām, bage-tēm

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

### Dziļi sasaldētu produktu/gatavo ēdienu pagatavošana

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

- Izvēlieties uz iepakojuma norādīto darbības režīmu un temperatūru.
- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru.
- Iebīdīet ēdienu iepriekš uzkarsētajā krāsns kamerā uz iepakojuma norādītajā ievietošanas līmenī.
- Pēc īsākā uz iepakojuma norādītā gatavošanas laika pārbaudiet ēdiena gatavību.

Izvēlnē MyMiele  var glabāt biežāk izmantojamus lietojumus.

It īpaši automātiskajās programmās tad nebūs jāpārslēdzas starp visiem izvēlnes līmeņiem, lai sāktu programmas izpildi.

**Norāde:** Izvēlnē MyMiele ievadītos izvēlnes elementus var iestatīt kā sākuma ekrānu (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Startbildschirm”).




## Ierakstu pievienošana

Var pievienot līdz 20 ierakstiem.

■ Atlasiet MyMiele .

■ Atlasiet Eintrag hinzufügen.

Apakšpunktus var izvēlēties no šādām sadaļām:


- Betriebsarten
- Automatikprogramme  
- Spezialanwendungen  
- Eigene Programme  

■ Apstipriniet ar OK.

Sarakstā tiek parādīts izvēlētais apakšpunkts un attiecīgais simbols.

■ Turpmāko ievadi veiciet tādā pašā veidā. Izvēlēties var tikai no vēl nepievienotajiem apakšpunktiem.

## Ierakstu dzēšana

■ Atlasiet MyMiele .

■ Pieskarities ierakstam, kuru vēlaties dzēst, tik ilgi, līdz tiek parādīta uz-nirstošā izvēlne.

■ Atlasiet Löschen.

Ieraksts tiek dzēsts no saraksta.

## Ierakstu pārvietošana

■ Atlasiet MyMiele .

■ Pieskarities ierakstam, kuru vēlaties pārvietot, tik ilgi, līdz tiek parādīta uz-nirstošā izvēlne.

■ Atlasiet Verschieben.

Apkārt ierakstam tiek parādīts oranžs rāmītis.

■ Pārvietojiet ierakstu.

Ieraksts atrodas vēlamajā pozīcijā.

## 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 saglabājiet to kā individuālo programmu;
- pēc gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku saglabājiet to kā individuālo programmu.

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

### Individuālo programmu veidošana

- Atlasiet 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, ar Hinzuflügen varat pievienot citu gatavošanas darbību, kurā iestatāt gatavošanas laiku. Tikai pēc tam var saglabāt vai uzsākt programmu.

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, izvēlieties Hinzuflügen un rīkojieties tāpat kā iestatot pirmo gatavošanas darbību.

- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet Garebene festlegen.

- Atlasiet nepieciešamo(-s) ievietošanas līmeni(-ņus).

- Apstipriniet ar OK.

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

- Atlasiet Speichern.

- Ar taustiņiem ievadiet programmas nosaukumu.

Ar simbolu  $\int$  var ievadīt rindas pārnesumu garākiem programmas nosaukumiem.


- Kad programmas nosaukums ir ievadīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

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

## Individuālo programmu sākšana


- Iebīdiet ēdienu krāsns kamerā.
- Atlasiet Eigene Programme .

- Atlasiet nepieciešamo programmu.

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:

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


Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

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

- Kad programma ir beigusies, atlasiet Schließen.

## Gatavošanas darbību maiņa

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

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties mainīt, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Ändern.
- Izvēlieties gatavošanas darbību, kuru vēlaties mainīt, vai arī Hinzufügen, lai pievienotu gatavošanas darbību.
- Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.
- Ja vēlaties uzsākt izmainīto programmu bez tās mainīšanas, izvēlieties Starten.
- Kad esat izmainījis(-usi) visus iestatījumus, 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

---

### Individuālo programmu pārdēvēšana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties mainīt, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Umbenennen.
- Ar tastatūru mainiet programmas nosaukumu.

Ar simbolu  var ievadīt rindas pārnesumu garākiem programmas nosaukumiem.


- Kad programmas nosaukums ir izmainīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

Programma ir pārdēvēta.


### Individuālo programmu dzēšana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties izdzēst, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet jautājumu ar Ja.

Programma tiek dzēsta.

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

### Individuālo programmu pārvietošana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Pieskarieties programmai, kuru vēlaties pārvietot, tik ilgi, līdz tiek parādīta uznirstošā izvēlne.
- Atlasiet Verschieben.

Apkārt ierakstam tiek parādīts oranžs rāmītis.

- Pārvietojiet programmu.

Programma atrodas vēlamajā pozīcijā.

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

## 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 sienām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nesasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķēršā, 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”.

## Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

## Heißluft plus izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

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

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

# Konditorejas izstrādājumu cepšana

## **Ober-/Unterhitze** izmantošana

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

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

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

## **Intensivbacken** izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

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

- Iebīdīet kūkas veidnēs 1. ievietošanas līmenī.

## **Eco-Heißluft** izmantošana

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.


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

- Iebīdīet kūkas vai sacepumus veidnēs 1. ievietošanas līmenī.

- Iebīdīet plakanus izstrādājumus (piemēram, apaļos cepumus, plātsmaizi) 2. ievietošanas līmenī.

## **Mikrowelle + Heißluft plus** izmantošana

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

Gatavošanas režīms Mikrowelle + Heißluft plus  ir īpaši piemērots mīklas izstrādājumiem ar ilgāku cepšanas laiku, piemēram, rauga mīklām, 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.

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

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



## Ieteikumi cepšanai

- Krāsns kameras **iepriekšēja uzkar-sēšana** ir nepieciešama tikai rostbifa un filejas gatavošanai. Parasti nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkar-sēšana.
- 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 **tunelplēvi vai maisiņu**, ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.
- Ja cepšanai izmantojat **režģi** vai **valēju cepamtrauku**, liesu gaļu var apziest ar taukiem, aplikt tai apkārt speķa šķēles vai to 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 šķidrums. 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.

# Cepešu cepšana

## Gatavošanas laika izvēle

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


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


## Ieteikumi

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

## Norādījumi par darbības režīmiem

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

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



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


## Automatikprogramme izmantošana

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

## Heißluft plus vai Bratautomatik izmantošana

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


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


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

- Cepšanai izmantojiet traukus ar karstumizturīgiem rokturiem, piemēram, cepamtraukus, cepamo katlu, māla cepamās veidnes vai pret temperatūras iedarbību izturīgu stikla veidni.
- Režģi ar gatavojamo produktu iebīdīdiet 1. ievietošanas līmenī.

## Mikrowelle + Heißluft plus vai Mikrowelle + Bratautomatik izmantošana

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

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

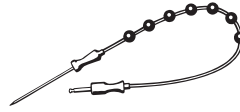
Izmantojiet darbības režīmu Mikrowelle + Bratautomatik  apcepšanai augstā temperatūrā un turpmākai cepšanai zemākā temperatūrā.

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviļņiem, gatavošanas laiks saīsinās.

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

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

## Pārtikas termometrs



Ar pārtikas termometru var precīzi pārraudzīt gatavošanas procesa temperatūru.

### Darbības veids

Pārtikas termometra metāla smaile pilnībā līdz rokturim tiek iesprausta gatavojamajā produktā. Metāla smailē atrodas temperatūras devējs, kas mēra gatavojamā produkta vidējās daļas temperatūru gatavošanas procesa laikā. Temperatūras paaugstināšanās produkta vidusdaļā raksturo gatavības pakāpi. Atkarībā no tā, vai vēlaties, piemēram, vidēji vai pilnībā izceptu cepeti, iestatiet zemāku vai augstāku produkta vidusdaļas temperatūru.

Produktu vidusdaļas temperatūru var iestatīt līdz 99 °C. Dati par gatavojamo produktu un atbilstošajām vidusdaļas temperatūrām ir norādīti gatavošanas tabulās šī dokumenta beigās.







Gatavošanas procesiem ar un bez pārtikas termometra gatavošanas laiki ir līdzīgi.

# Cepešu cepšana

## Izmantošanas iespējas

Dažās automātiskajās programmās un īpašajos lietojumos tiek parādīts uzaicinājums izmantot pārtikas termometru.

Papildus pārtikas termometru var izmantot arī individuālajās programmās un turpmāk minētajos darbības režīmos:

- Bratautomatik 
- Heiðluft plus 
- Ober-/Unterhitze 
- Mikrowelle 
- Mikrowelle + Bratautomatik 
- Mikrowelle + Heiðluft plus 

## Svarīgi norādījumi par izmantošanu

- Gaļu var ievietot katlā vai atkarībā no darbības režīma uz režģa vai stikla šķīvja.
- Pārtikas termometra metāla smaile tiek pilnībā līdz rokturim iesprausta gatavojamajā produktā, lai temperatūras devējs sasniegtu aptuveno produkta vidusdaļu.
- Gatavojot putnu gaļu, metāla smailes ievietošanai labi piemērota ir biežākā vieta krūšu apvidū. Tāpēc iztaustiet krūšu apvidū ar īkšķiem un rādītājpirkštiem, lai noteiktu biežāko vietu.
- Metāla smaile nedrīkst saskarties ar kauliem vai atrasties īpaši treknās gaļas gabala vietās. Tāpēc ievietojiet un kauli var izraisīt priekšlaicīgu izslēgšanos.
- Ja gatavojamajai gaļai ir īpaši nevienmīga struktūra vai tā ir cauraugusi, izvēlieties augstāko temperatūras vērtību no tabulā norādītā temperatūras diapazona.

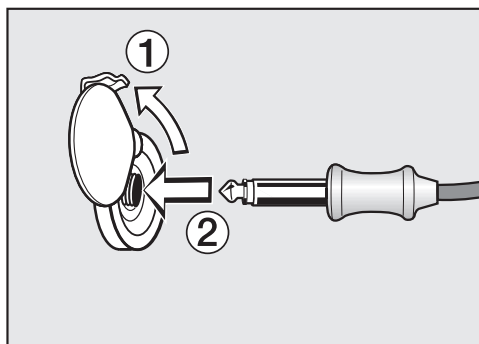
- Izmantojot alumīnija foliju, tuneļveida cepamo foliju vai maisiņu, izduriet pārtikas termometru cauri folijai līdz gatavojamā produkta vidusdaļai. Pārtikas termometru var arī ietīt folijā kopā ar gaļu. Šādā gadījumā ņemiet vērā arī folijas ražotāja norādījumus.

## Pārtikas termometra izmantošana

- Pilnībā līdz pat rokturim iespraudiet pārtikas termometra metāla smailli gatavojamajā produktā.

Ja vienlaikus vēlaties gatavot vairākus gaļas gabalus, iespraudiet pārtikas termometru biežākajā gaļas gabalā.

- Iebīdīdiet gatavojamo produktu krāsns kamerā.



- Iespraudiet pārtikas termometra kontaktspraudni savienojuma ligzdā, līdz ir jūtams fiksācijas klikšķis.
- Aizveriet durvis.
- Izvēlieties darbības režīmu vai automātisko programmu.
- Ja nepieciešams, iestatiet temperatūru un produkta vidusdaļas temperatūru.

Automātiskajās programmās produkta vidusdaļas temperatūras vērtības ir stingri noteiktas.

Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus.

Gatavošanas process būs pabeigts, tiklīdz tiks sasniegta produkta vidusdaļas temperatūra.



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Pārtikas termometrs var uzkarst. Ar pārtikas termometru var apdedzināties.

Izņemot pārtikas termometru no savienojuma ligzdas, lietojiet virtuves cimdus.

## **Gatavošanas procesa ar pārtikas termometru vēlāka uzsākšana**

Gatavošanas procesu var sākt arī vēlāk.

■ Atlasiet Start um.

Procesa beigu laiku var aptuveni paredzēt, jo gatavošanas laiks ar pārtikas termometru ir apmēram tikpat ilgs kā gatavošanas laiks bez pārtikas termometra.

Garzeit un Fertig um nevar iestatīt, jo kopējais laiks ir atkarīgs no produkta vidusdaļas temperatūras sasniegšanas.

## **Atlikušā laika rādījums**


Ja gatavošanas procesam iestatītā temperatūra pārsniedz 140 °C, pēc noteikta laika tiek parādīts aprēķinātais (atlikušais) laiks līdz gatavošanas procesa beigām.

Atlikušais laiks tiek aprēķināts no iestatītās gatavošanas temperatūras, iestatītās produkta vidusdaļas temperatūras un produkta vidusdaļas temperatūras kāpuma.

Sākotnēji parādītais atlikušais laiks ir aptuvena vērtība. Tā kā procesa gaitā atlikušais laiks vairākas reizes tiek atkārtoti aprēķināts, atlikušā laika rādījums nemitīgi tiek pielāgots un kļūst aizvien precīzāks.

Ja tiek mainīta gatavošanas vai produkta vidusdaļas temperatūra vai izvēlēts cits darbības režīms, visa atlikušā laika informācija tiek dzēsta. Ja durvis ilgāku laiku ir atvērtas, atlikušais laiks tiek aprēķināts no jauna.

# Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

Grilēšanas laikā aizveriet durvis.

## Ieteikumi grilēšanai



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

## Norādījumi par gatavošanas tabulām

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 Mikrowelle + Umluftgrill  ir jāizvēlas temperatūra.

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

## Grilēšanas pakāpes izvēle

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

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

## Gatavošanas laika izvēle

- Plānas gaļas vai zivju šķēles grilējiet apmēram 6–8 minūtes no katras puses.

Ņemiet vērā, ka šķēlēm ir jābūt aptuveni vienādā biezumā, lai grilēšanas laiki pārmērīgi neatšķirtos.

- Biezākus grilējamus produktus grilējiet apmēram 7–9 minūtes no katras puses.
- Ruletes veida cepešus grilējiet apmēram 10 minūtes uz katru diametra cm.
- Parasti pēc īsākā ieteicamā laika pārbaudiet, vai gatavojamie produkti nav gatavi.
- **Gatavības pārbaudei** uzspiediet gaļai ar karoti. Tā varat noteikt, cik dziļi gaļa ir gatava.
- **angļu/viegli apcepta**  
Ja gaļa joprojām ir ļoti elastīga, tās iekšpuse vēl ir sārta.
- **vidēji apcepta**  
Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.
- **stipri apcepta**  
Ja gaļu gandrīz nevar iespiest, tā ir pilnībā izcepta.

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

## Norādījumi par darbības režīmiem

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

Ļoti augstā temperatūrā pārtikas termometra plastmasa var izkust.

Nelietojiet pārtikas termometru grila darbības režīmos.

Neuzglabājiet pārtikas termometru krāsns kamerā.

Izmantojot darbības režīmus ar mikroviļņiem, gatavošanas laiks saīsinās.

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

## Umluftgrill vai Mikrowelle + Umluftgrill izmantošana

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

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


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

## Grill vai Mikrowelle + Grill izmantošana

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


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

# Tīršana un kopšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

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

Cepeškrāsns tīršanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

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

Pēc tīršanas nekavējoties notīriet visas tīršanas līdzekļa atliekas.

Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt cepeškrāsnsi.

Krāsns kamera, durvju iekšpuse un durvju blīvējums ir jātīra uzreiz pēc atdzišanas. Pārāk ilga nogaidīšana apgrūtina tīršanu 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.

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

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

## Nepiemēroti tīršanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīršanai:

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīršanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīršanas līdzekļus priekšpusei;
- abrazīvus tīršanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- šķīdinātājus saturošus tīršanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda tīršanas līdzekļus;
- trauku mazgājamo mašīnu tīršanas līdzekļus;
- stikla tīršanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīršanas līdzekļus;



- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīršanas līdzekļu atliekas);
  - gumijas kasīkļus;
  - asus metāla skrāpjus;
  - tērauda katlu beržamos;
  - mehāniskos tīršanas līdzekļus atsevišķu zonu tīršanai;
  - cepeškrāsns tīršanas līdzekļus\*;
  - nerūsošā tērauda beržamos.
- \* Atļauts izmantot īpaši noturīgu netīrumu notīršanai no virsmām ar PerfectClean pārklājumu.

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt. Vairākkārtēja lietošana, pēc katras reizes neveicot tīršanu, var padarīt tīršanu darbietilpīgāku. Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

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 tīršana būtu vieglāka, ir ieteicams:

- nolocīt leļup augšējo / grila sildelementu;
- dažas minūtes pavārit cepeškrāsnī ūdeni ar nedaudz citronu sulas, lai neitralizētu aromātus krāsns kamerā.

## Parastu netīrumu likvidēšana

Iekārtas iekšpusē iekļuvīš šķīdrums bojā cepeškrāsni.

Nelietojiet krāsns kameras tīršanai pārāk daudz šķīdruma, lai pasargātu iekārtas iekšējās daļas no mitruma iekļūšanas caur atverēm.

## Parastu netīrumu notīršana

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

## Pārtikas termometra tīršana

Pārtikas termometru nedrīkst mērkāt ūdenī vai mazgāt trauku mašīnā, pretējā gadījumā tas tiks sabojāts.

Pārtikas termometra tīršanai lietojiet tikai samitrinātu drānu.

# Tīrīšana un kopšana

## 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 patīglīdzekļus.

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

## Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļu izmantošana

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

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

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

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

Citu ražotāju cepeškrāsns 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.

## Augšējā/grila sildelementa nolocīšana leļup

Ja krāsns kameras augšpuse ir īpaši netīra, tīršanas atvieglošanai var nolocīt leļup augšējo/grila sildelementu. Krāsns kameras augšpusi ir ieteicams regulāri tīrīt ar mitru drānu vai trauku mazgājamo sūkli.

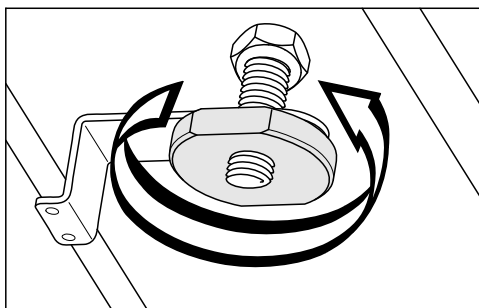
**!** Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

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

Krāsns kameras pamatni var saskrāpēt leļup krītoši uzgriezņi.

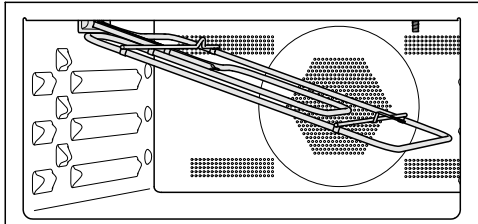
Drošības nolūkā uzklājiet uz krāsns kameras pamatnes, piemēram, trauku divieli.



- Atskrūvējiet uzgriezni.

Augšējais/grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nespiediet augšējo/grila sildelementu leļup ar spēku.



- Uzmanīgi nolokiet augšējo/grila sildelementu leļup.

Plāksni krāsns kameras augšpusē var sabojāt.

Krāsns kameras augšpuses tīršanai neizmantojiet trauku mazgājamā 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 tīršanas atlokiet augšējo/grila sildelementu uz augšu.
- Uzlieciet un cieši pieskrūvējiet uzgriezni.



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



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

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejs ir aptumšots.</b>	Ir izvēlēts iestatījums <i>Tageszeit</i>   <i>Anzeige</i>   <i>Aus</i> . Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns displejs ir aptumšots. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tiklīdz cepeškrāsns tiek ieslēgta, tiek parādīta galvenā izvēlne. Ja diennakts laiks displejā ir jārāda patstāvīgi, izvēlieties iestatījumu <i>Tageszeit</i>   <i>Anzeige</i>   <i>Ein</i>.</li></ul>
	Cepeškrāsnij nav strāvas padeves. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li><li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li></ul>
<b>Nav dzirdams skaņas signāla tonis.</b>	Signālu toņi ir izslēgti vai iestatīti pārāk klusu. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ieslēdziet signālu toņus vai palieliniet to skaļumu ar <i>Einstellungen</i>   <i>Lautstärke</i>   <i>Signaltöne</i>.</li></ul>
<b>Krāsns kamera nekarst.</b>	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Jūs varat izvēlēties izvēlnes elementus ar displeju un skārientaustiņiem, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu ar <i>Einstellungen</i>   <i>Händler</i>   <i>Messeschaltung</i>   <i>Aus</i>.</li></ul>


Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Jūs nevarat atvērt durvis ar skārienaustiņu .</b></p>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārienaustiņš  nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tikko ieslēdzat cepeškrānsi, skārienaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārienaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul> <p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> <li>■ Ja vajag atvērt iekārtas durvis, jo, piemēram, krāsns kamerā vēl atrodas ēdiens, atveriet durvis ar komplektā iekļauto atvērēju. Šim nolūkam iebīdiet atvērēju slīpi no augšas pie durvju malas spraugā starp vadības paneli un durvīm. Durvis var atvērt, arī satverot ar abām rokām durvju malas un velkot.</li> </ul>
<p><b>Nevar uzsākt gatavošanas procesu.</b></p>	<p>Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem vēl ir atvērtas iekārtas durvis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai durvis ir cieši aizvērtas.</li> </ul> <p>Gatavošanas procesam ar mikroviļņiem nav iestatīta mikroviļņu jauda vai gatavošanas laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda un gatavošanas laiks.</li> </ul> <p>Gatavošanas procesam darbības režīmā ar mikroviļņiem nav veikti visi nepieciešamie iestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai ir iestatīta mikroviļņu jauda, gatavošanas laiks un temperatūra.</li> </ul>

## Problēmu novēršana


Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Skārientaustiņi vai tuvošanās sensors nereaģē.</b>	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas cepeškrāsns skārientaustiņi un tuvošanās sensors nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiklīdz ieslēdzat cepeškrāsns, skārientaustiņi un tuvošanās sensors sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi un tuvošanās sensors vienmēr reaģētu arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta, atlasiet iestatījumu Display   QuickTouch   Ein.</li> </ul>
	<p>Tuvošanās sensora iestatījumi ir izslēgti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izmainiet tuvošanās sensora iestatījumus ar Einstellungen   Annäherungssensor.</li> </ul>
	<p>Tuvošanās sensors ir bojāts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
	<p>Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā.</li> <li>■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.</li> </ul>
	<p>Ja arī displejs nereaģē, pastāv problēma ar vadību.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un cepeškrāsns atkal ieslēdzas.</li> </ul>
<b>Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums</b> Inbetriebnahmeperrre  .	<p>Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties simbolam .</li> <li>■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit   Inbetriebnahmeperrre    Aus.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> Netzausfall -Vorgang abgebrochen.	<p>Ir bijis īslaicīgs strāvas padeves pārtraukums. Tāpēc ir pārtraukts iesāktais gatavošanas process.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsns.</li> <li>■ Sāciet gatavošanas procesu no jauna.</li> </ul>
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> 12:00.	<p>Strāvas padeve ir bijusi pārtraukta ilgāk nekā 150 stundu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atkārtoti iestatiet diennakts laiku un datumu.</li> </ul>

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Displejā ir redzams rādījums</b> Maximale Betriebsdauer erreicht.	Cepeškrāsns ir darbināta neparasti ilgu laiku. Ir aktivēta ārkārtas izslēgšana. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apstipriniet ar <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Pēc tam cepeškrāsns atkal ir gatava lietošanai.</p>
<b>Displejā tiek parādīts Fehler un šeit neminēts kļūdas kods.</b>	Traucējums, kuru patstāvīgi nevarat novērst. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>
<b>Ja darbības režīmā Mikrowelle  gatavošanas procesa laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, nav dzirdams darbības troksnis.</b>	Tā nav kļūme! Ja gatavošanas procesa laikā darbības režīmā Mikrowelle  durvis tiek atvērtas, durvju kontaktslēdzis izslēdz mikroviļņus un pārlēdz dzesēšanas ventilatoru uz mazāku apgriezību skaitu.
<b>Pēc gatavošanas procesa ir dzirdams iekārtas darbības troksnis.</b>	Pēc gatavošanas procesa turpina darboties dzesēšanas ventilators (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Dzesēšanas ventilatora pēcdarbība").
<b>Gatavošanas procesā ar mikroviļņiem ir dzirdams neparasts troksnis.</b>	Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots metāla trauks. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai metāla trauka izmantošana neizraisa dzirkstejošanu (skatiet nodaļas "Mikroviļņu režīms" sadaļu "Izmantojamie trauki").</li> </ul> <p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem pārtikas produkti ir pārsegti ar alumīnija foliju.  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tādā gadījumā noņemiet pārklāju.</li> </ul> <p>Darbības režīmā ar mikroviļņiem tiek izmantots režģis.  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gatavošanas procesiem ar mikroviļņiem vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.</li> </ul> </p></p>
<b>Cepeškrāsns ir automātiski izslēgusies.</b>	Ja pēc cepeškrāsns ieslēgšanas vai gatavošanas procesa pabeigšanas noteiktu laiku netiek veiktas nekādas darbības, cepeškrāsns tiek automātiski izslēgta, lai taupītu elektroenerģiju. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vēlreiz ieslēdziet cepeškrāsni.</li> </ul>

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Kūka / cepumi pēc gatavošanas tabulā norādītā laika vēl nav izcepušies.</b></p>	<p>Izvēlētā temperatūra atšķiras no receptē norādītās.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvēlieties receptei atbilstošu temperatūru.</li> </ul> <p>Sastāvdaļu daudzums atšķiras no receptē norādītā.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie daudzumi. Pievienojot vairāk šķidruma vai olu, mīkla kļūst mitrāka un tai ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks.</li> </ul>
<p><b>Kūka/cepumi netiek vienmērīgi apbrūnināti.</b></p>	<p>Ir izvēlēta nepareiza temperatūra vai ievietošanas līmenis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nelielas atšķirības brūnuma pakāpē ir vienmēr. Ja brūninājums ir ļoti nevienāds, pārbaudiet, vai ir iestatīta pareiza temperatūra un izvēlēts pareizs ievietošanas līmenis.</li> </ul> <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 gatavojamajiem produktiem, līdz ar to veidnē apbrūnināšana ir nevienmērīga vai vāja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izmantojiet matētas, tumšas cepamās veidnes.</li> </ul>
<p><b>Kad ir pagājis iestatītais laiks, darbības režīmā  pārtikas produkti nav pietiekami uzsildīti vai gatavi.</b></p>	<p>Gatavošanas process ar mikroviļņiem tika pārtraukts, bet netika atkal atsākts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sāciet gatavošanas procesu atkārtoti, līdz pārtikas produkti ir pietiekami silti vai gatavi.</li> </ul> <p>Gatavošanai vai karsēšanai ar mikroviļņiem tika iestatīts pārāk īss laiks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pārbaudiet, vai iestatītais laiks atbilst iestatītajai mikroviļņu jaudai. Jo zemāka ir mikroviļņu jauda, jo ilgākam ir jābūt iestatītajam laikam.</li> </ul>



Problēma	Cēlonis un novēršana
<p><b>Pēc uzkaršanās vai gatavošanas ar mikroviļņiem pārtikas produkti pārāk ātri atdziest.</b></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"> <li>■ It īpaši kombinētu pārtikas produktu, piemēram, maltītes, vienlaicīgai uzkaršēšanai, izvēlieties zemāku mikroviļņu jaudu un attiecīgi ilgāku karsēšanas laiku.</li> </ul>
<p><b>Krāsns kameras apgaismojums pēc neilga laika izslēdzas.</b></p>	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung   „Ein“ für 15 Sekunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ja vēlaties, lai krāsns kameras apgaismojums būtu ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku, atlasiet iestatījumu Beleuchtung   Ein.</li> </ul>
<p><b>Krāsns kameras apgaismojuma nav vai tas neieslēdzas.</b></p>	<p>Ir atlasīts iestatījums Beleuchtung   Aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvēlieties skārienaustiņu , uz 15 sekundēm ieslēdziet krāsns kameras apgaismojumu.</li> <li>■ Ja vēlaties, atlasiet iestatījumu Beleuchtung   Ein vai „Ein“ für 15 Sekunden.</li> </ul> <p>Bojāts krāsns kameras apgaismojums.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.</li> </ul>

# Klientu apkalpošanas dienests

---

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

## Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

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

## Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

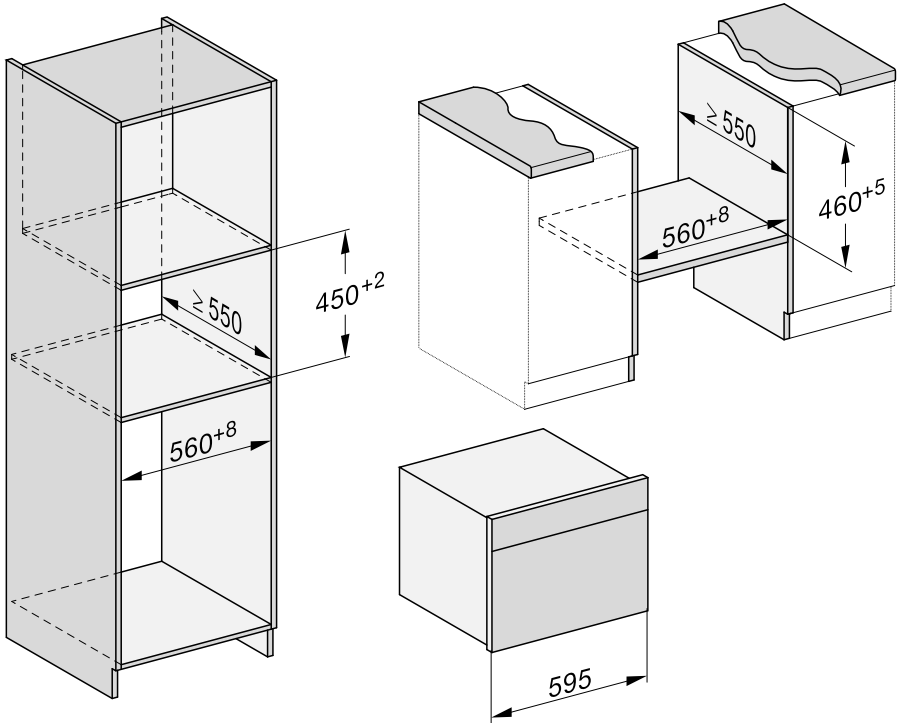
Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

## Iebūvēšanas izmēri

Izmēri ir norādīti milimetros.

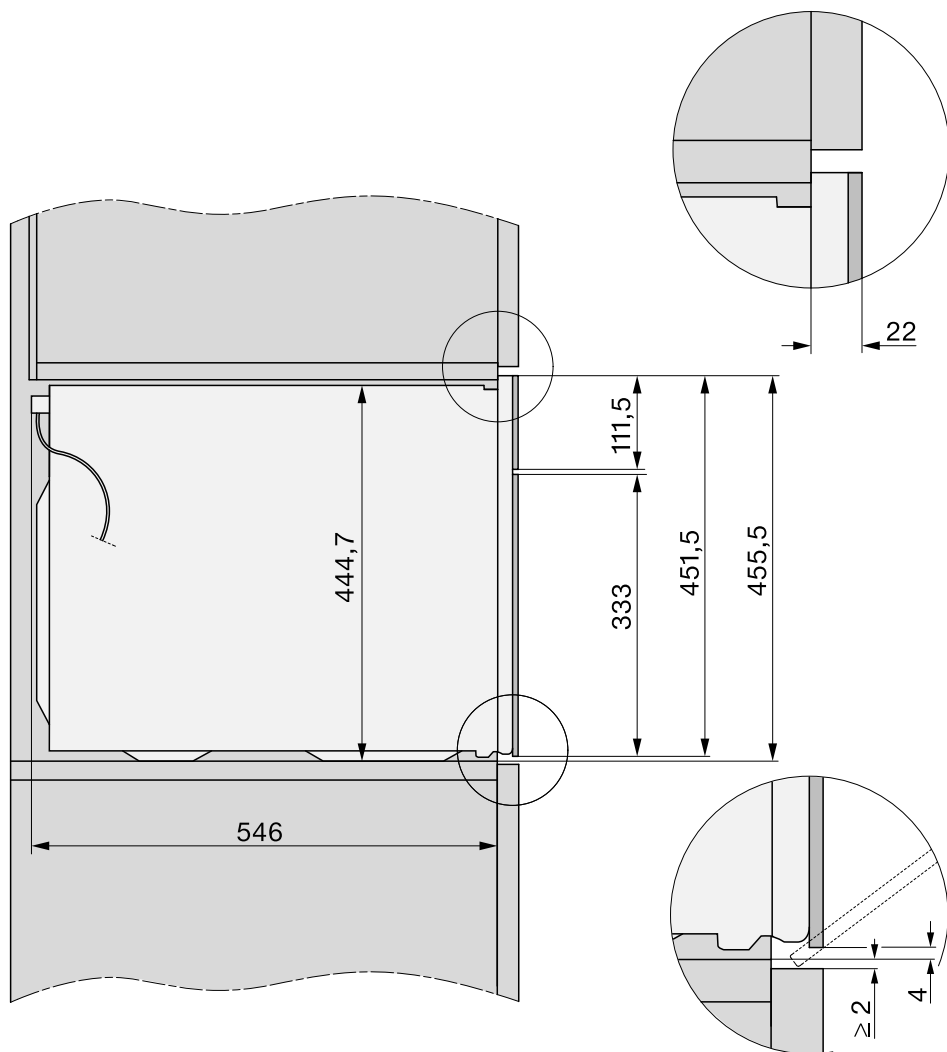
### Iebūvēšana pilna augstuma skapī vai skapī zem darba virsmas

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

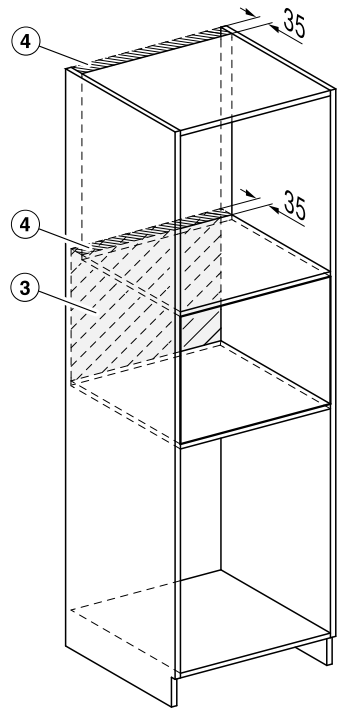
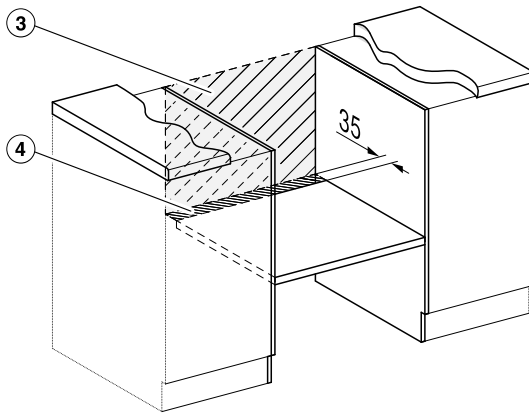
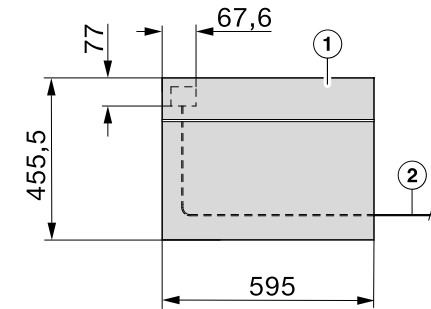


# Uzstādīšana

## Sānskats



## Pieslēgumi un ventilācija



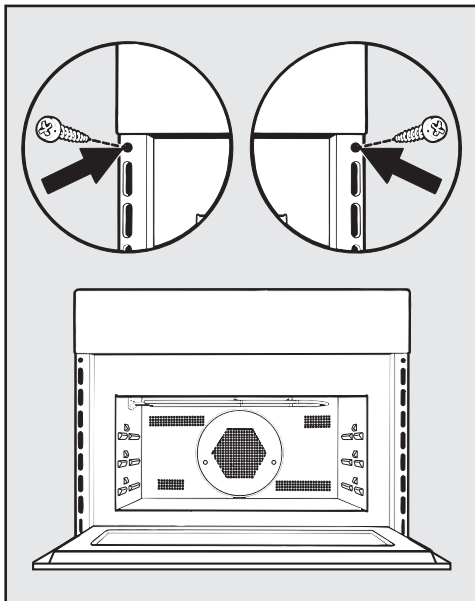
- ① Skats no priekšpuses
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Šajā zonā nevar pieslēgt.
- ④ Izgriezums ventilācijai, min. 150 cm<sup>2</sup>


# Uzstādīšana

---

## Cepeškrāsns iebūvēšana

- Pieslēdziet cepeškrāsni elektrotīklam.
- Iebīdiet cepeškrāsni iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet cepeškrāsni.
- Atjaunojiet strāvas padevi pieslēguma kontaktligzdai.



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

## 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 māsaimniecībā.

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.

# Gatavošanas tabulas

## Maisītā mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		 +  (°C) + (W)		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 (min.)	CF
Kēksiņi		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvis)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvi)*		140	–	2+3	35–45	–
Smilšu kūka (taisnstūrains veidne, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Apaļais kēkss (vainagveida veidne / apaļā veidne, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Marmora kūka, riekstu kūka (taisnstūrains veidne, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Marmora kūka, riekstu kūka (vainagveida veidne / apaļa veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Augļu kūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Tortes pamatne (tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Mikroviļņu jauda,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Līmenis,  Gatavošanas laiks, CF Crisp function,  Heißluft plus,  Ober-/Unterhitze,  Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Novietojiet cepamo veidni stikla šķīva centrā.

2 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.



## Sviesta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		☺ (°C)	☺↑ Booster	<sup>3</sup> <sub>1</sub>	⌚ (min.)	CF
Apaļie cepumi (1 stikla šķīvis)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Krēpeles (1 stikla šķīvis)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Krēpeles (2 stikla šķīvji)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Tortes pamatne (tortes pamatnes veidne, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Siera kūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Ābolu pīrāgs (saliekamā veidne, Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Pārsegtā ābolkūka (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Augļu kūka ar glazūru (saliekamā veidne, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Augļu kūka ar glazūru (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	50–60	–
Plātsmaize, saldā (1 stikla šķīvis)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

Darbības režīms, ☺ Temperatūra, ☺↑ Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Līmenis, ⌚ Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Intensivbacken, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

1 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.

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

# Gatavošanas tabulas

## Rauga mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		+ (°C) + (W)			 (min.)	CF
Apaļais kēkss (apaļā veidne, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Ziemassvētku kūka (1 stikla šķīvis)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
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)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Baltmaize (brīvi cepta) (1 stikla šķīvis)		180–190	–	2	35–45	–
Baltmaize (taisnstūrains veidne, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Pilngraudu maize (taisnstūrains veidne, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Rauga mīklas uzraudzēšana (bļodā)		30	–	1	30	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

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

## Biezpiena un eļļas mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		+ (°C) + (W)			 (min.)	CF
Augļu kūka (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Ābolu kabatiņas / rozīņu maizītes (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	20–30	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Heißluft plus, Mikrowelle + Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

## Biskvīta mīkla

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		(°C)			(min.)	CF
Biskvīta pamatne (2 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Biskvīta pamatne (4 olas, saliekamā veidne, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Ūdens biskvīts (saliekamā veidne, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
	<sup>1</sup>	150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Biskvīta plāksne (1 stikla šķīvis)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Ober-/Unterhitze, Heißluft plus, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

<sup>1</sup> Vienmēr izvēlieties zemāko temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc īsākā norādītā gatavošanas laika.

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

## Plaucētā mīkla, kārtainā mīkla, olbaltuma cepumi

Kūkas / konditorejas izstrādājumi (piederumi)		(°C)			(min.)	CF
Vēja kūkas (1 stikla šķīvis)		160–170	✓	2	30–40	–
Kārtainās mīklas kabatiņas (1 stikla šķīvis)		170–180 <sup>1</sup>	✓	2	15–25	–
Mandeļu bezē (1 stikla šķīvis)		120–130 <sup>1</sup>	✓	2	28–38	–
Bezē cepumi (1 stikla šķīvis, 6 gab., katrs Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgts, – izslēgts

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

# Gatavošanas tabulas

## Pikanti ēdieni

Gatavojamais produkts (piederumi)		+  (°C) + (W)			(min.)	CF
Krēpeles, pikantās (1 stikla šķīvis)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Sīpolu rausis (1 stikla šķīvis)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pica, rauga mīkla (1 stikla šķīvis)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pica, biezpiena un eļļas mīkla (1 stikla šķīvis)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Graudziņi* (režģis)		3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Sacepumi, piemēram, grauzdiņi (režģis uz stikla šķīvja)		3	–	2	5–9	–
Grilēti dārzeņi (režģis uz stikla šķīvja)		3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Ober-/Unterhitze, Mikrowelle + HeiBluft plus, Intensivbacken, HeiBluft plus, Grill, Umluftgrill, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- 1 Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- 2 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 3 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 4 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

## Liellopa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		(°C)		<sup>3</sup>	(min.)	(°C)
Sautēta liellopa gaļa, apmēram 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	<sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Vāji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	65–75	45–48
Vidēji apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	70–80	54–57
Stipri apcepta liellopa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Vāji apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	40–50	45–48
Vidēji apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	75–85	54–57
Stipri apcepts rostbifs, apm. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	110–120	63–66
Burgers <sup>*1</sup>	<sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Kotletes <sup>1</sup>	<sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Īpašais lietojums Niedertemperaturgaren, Grill, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60350-1 prasībām.

- Izmantojiet režģi un stikla šķīvi.
- Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.
- Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

# Gatavošanas tabulas

## Teļa gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		+  (°C) + (W)			(min.)	(°C)
Sautēta teļa gaļa, apmēram 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Teļa fileja, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Vāji apcepta teļa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	50–60	45–48
Vidēji apcepta teļa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	80–90	54–57
Stipri apcepta teļa fileja, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	85–95	63–66
Vāji apcepta teļa mugura, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	80–90	45–48
Vidēji apcepta teļa mugura, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	120–130	54–57
Stipri apcepta teļa mugura, apm. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	140–150	63–66

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Mikrowelle + Heißluft plus, Īpašais lietojums Niedertemperaturgaren, ✓ ieslēgts, – izslēgts

















1 Izmantojiet režģi un stikla šķīvi.












2 Vispirms apcepiet gaļu uz plīts virsmas.

3 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, 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.

## Cūkgaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)						
		(°C) + (W)		1	(min.)	(°C)
Cūkgaļas cepetis / kakla cepe- tis, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Cūkgaļas cepetis ar ādu, apm. 2 kg (cepešu trauks)		170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Cūkgaļas fileja, apm. 350 g (režģis uz stikla šķīvja)		95–100	–	1	60–120	60–75
Kūpinātas cūkgaļas cepetis, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Karbonādes cepetis, apm. 1 kg (stikla šķīvis)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Brokastu speķis / bekons (režģis uz stikla šķīvja)		3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Cepamā desa (režģis uz stikla šķīvja)		3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

 Darbības režīms,  Temperatūra,  Booster,  Līmenis,  Gatavošanas laiks,  
 Produkta vidusdaļas temperatūra,  Mikrowelle + Bratautomatik,  Ober-/Unterhitze,  
 Īpašais lietojums Niedertemperaturgaren,  Mikrowelle + Heißluft plus,  Grill,  
 ✓ ieslēgts, – izslēgts

- 1 Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.
- 2 Vispirms apcepjiet gaļu uz plīts virsmas.
- 3 Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- 4 Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 5 Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 6 Kad ir pagājusi puse gatavošanas laika, pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidruma.
- 7 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

# Gatavošanas tabulas

## Jēra gaļa, medījuma gaļa

Gatavojamais produkts (piederumi)		+  (°C) + (W)		<sup>3</sup>	(min.)	(°C)
Jēra kāja ar kaulu, apm. 1,5 kg (cepešu trauks ar vāku)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Jēra muguras cepetis bez kaula (režģis uz stikla šķīvja)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
	<sup>1</sup>	95–100	–	1	35–90	53–68
Brieža muguras cepetis bez kaula (cepešu trauks)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Stirnas muguras cepetis bez kaula (stikla šķīvīšis)	<sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Mežacūkas kāja bez kaula, apm. 1 kg (cepešu trauks ar vāku)	<sup>1</sup>	180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, <sup>3</sup> Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Mikrowelle + Bratautomatik, Ober-/Unterhitze, Īpašais lietojums Niedertemperaturgaren, Bratautomatik, ✓ ieslēgts, – izslēgts

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

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

<sup>3</sup> Gatavojamos produktus sākotnēji nosedziet ar vāku. Kad ir pagājušas 60 minūtes gatavošanas laika, noņemiet vāku un pievienojiet aptuveni 0,5 l šķidrums.



## Putnu gaļa, zivis

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

Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, Produkta vidusdaļas temperatūra, Bratautomatik, Mikrowelle + Bratautomatik, Umluftgrill, Mikrowelle + Umluftgrill, Mikrowelle + Heiβluft plus, Ober-/Unterhitze, ✓ ieslēgts, – izslēgts

\* Iestatījumi atbilst arī EN 60705 prasībām.

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

2 Ieslēdziet Crisp function.

3 Kad ir pagājusi puse grilēšanas laika, apgrieziet produktu.

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

# Informācija pārbaudes institūcijām

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1














Pārbaudes ēdieni (piederumi)		(°C)			(min.)	CF
Mazas kūciņas (1 stikla šķīvis <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Mazas kūciņas (2 stikla šķīvi <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Krēpeles (1 stikla šķīvis <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Krēpeles (2 stikla šķīvi <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Ābolu pīrāgs (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidnē <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Ūdens biskvīts (režģis <sup>1</sup> , saliekamā veidnē <sup>2</sup> , Ø 26 cm)*		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Grauzdiņi (režģis <sup>1</sup> )		3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Burgeri (režģis <sup>1</sup> uz stikla šķīva <sup>1</sup> )		3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–









Darbības režīms, Temperatūra, Booster, Līmenis, Gatavošanas laiks, CF Crisp function, Heißluft plus, Ober-/Unterhitze, Grill, ✓ ieslēgts, – izslēgts

- 1 Izmantojiet tikai oriģinālos Miele piederumus.
- 2 Izmantojiet matētu, tumšu saliekamo veidni. Novietojiet saliekamo veidni režģa centrā.
- 3 Vienmēr izvēlieties zemāko temperatūru un pārbaudiet gatavojamo ēdienu pēc īsākā norādītā gatavošanas laika.
- 4 Atlasiet norādīto grilēšanas pakāpi.
- 5 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 6 Iepriekš uzkaršējiet krāsns kameru 5 minūtes, pirms iebīdāt gatavojamo produktu.
- 7 Ja cepamais produkts šķiet pietiekami apbrūnināts jau pirms norādītā gatavošanas laika beigām, izņemiet plātis dažādos laikos.
- 8 Apgrieziet gatavojamo produktu, kad tas ir pietiekami brūns (1: 1. puses grilēšanas laiks, 2: 2. puses grilēšanas laiks).

# Informācija pārbaudes institūcijām

## Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60705 (mikroviļņu režīms )

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

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

- Kad ir pagājusi puse laika, apgrieziet gatavojamo / atkausējamo produktu.
- Izturēšanas laikā atstājiet ēdianu istabas temperatūrā, lai temperatūra visā pārtikas produktā sadalītos vienmērīgi.
- Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī un tā centrā novietojiet trauku.

# Atbilstības deklarācija

---

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

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

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

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

Iekārtas 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 vai trešo personu autortiesību pilnvaras.

Bez tam šajā iekārtā tiek izmantoti programmatūras komponenti, kuri saskaņā ar atvērtā pirmkoda licences nosacījumiem ir nododami tālāk. Jūs varat iegūt izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu sarakstu kopā ar atbilstošajām autortiesību atzīmēm, visu attiecīgo licenču nosacījumu kopijām, kā arī nepieciešamības gadījumā citu informāciju, iekārtā izvēloties [Settings](#) | [Legal information](#) | [Open Source licences](#). Tur norādītie atvērtā pirmkoda licenču nosacījumu atbildības un apliecinājumu noteikumi piemērojami tikai attiecībā uz konkrēto tiesību turētāju.

It īpaši iekārtā tiek izmantoti programmatūras komponenti, kurus tiesību turētāji licencē atbilstoši GNU General Public Licence, versijai 2, vai GNU Lesser General Public Licence, versijai 2.1. Miele piedāvā Jums vai trešajām personām vismaz 3 gadu periodā pēc iekārtas iegādes vai piegādes nodot datu nesēju (CD-ROM, DVD vai USB zibatmiņu) ar iekārtā izmantoto atvērtā pirmkoda komponentu, kuri tiek licencēti atbilstoši GNU General Public Licence, versijas 2, vai GNU Lesser General Public Licence, versijas 2.1. nosacījumiem, izejas koda mašīnlasāmu kopiju. Lai saņemtu šo izejas kodu, lūdzu, vērsieties pie mums, norādot produkta nosaukumu, sērijas numuru un iegādes datumu, pa e-pastu ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) vai pa pastu uz turpmāk norādīto adresi:

Miele & Cie. KG,  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Mēs vērsām Jūsu uzmanību uz ierobežotu garantiju par labu tiesību turētājiem atbilstoši GNU General Public Licence, versijas 2, un GNU Lesser General Public Licence, versijas 2.1. nosacījumiem:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

# Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

---

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

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

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

## I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

## II Garantijas priekšnoteikumi

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

## III Garantijas saturs un apjoms

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

## IV Garantijas ierobežojumi

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

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķimikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precīzi pagrūžot vai tai nokrītot, laikpistākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla pīsumi 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 (am/pm)	12 stundas (priekšpusdiena/pēcpusdie- na)
24 Std	24 stundas
abbrechen	Pārtraukt
Aktionen anzeigen	Rādīt darbības
aktivieren	Aktivēt
Alarm	Trauksme
analog	Analogs
ändern	Mainīt
Annäherungssensor	Tuvošanās sensors
Anzeige	Paziņojums
Anzeige im Standby	Paziņojums gaidīšanas režīmā
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
beenden	Pabeigt
Begrüßungsmelodie	Apsveikuma melodija
bei laufendem Garvorgang	Pašreizējā gatavošanas procesā
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsarten	Darbības režīmi
Booster	Booster
Bratautomatik	Automātiskā cepšana
Crisp function	Kraukšķīguma funkcija
Darstellung	Attēlojums
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana



DE	LV
deutsch	Vācu valodā
digital	Digitāls
Display	Displejs
Dörren	Kaltēšana
dunkel	Tumšs
Eco-Heißluft	Eco ventilators
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	ieslēgt
Einheiten	Vienības
einrichten	ierīkot
einstellen	iestatīt
Einstellungen	iestatījumi
Eintrag hinzufügen	Pievienot ierakstu
english	Angļu valodā
Erhitzen	Uzkarsēšana
Farbschema	Krāsu shēma
Fehler	Kļūme
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Garebene festlegen	iestatiet gatavošanas līmeni
Gargut einschieben um	ievietojiet ēdienu plkst.
Gargut mit Speisethermometer einschieben	ievietojiet ēdienu ar pārtikas termometru
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas soļus
Garzeit	Gatavošanas laiks
Gerät anzeigen	Parādīt ierīci

# Glosārijs

DE	LV
Gerät einschalten	ieslēgt ierīci
Geräteeinstellungen	ierīces iestatījumi
Geräteliste	ierīču saraksts
Geschirr wärmen	Trauku uzsildīšana
Gewicht	Svars
Grill	Grils
Händler	Tirgotājs
Hauptmenü	Galvenā izvēlne
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Heißluft plus	Papildu karstā gaisa cirkulācija
hell	Spilgti
Helligkeit	Spilgtums
Hilfe	Palīdzība
hinzufügen	Pievienot
immer ein	Vienmēr ieslēgta
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
ja	Jā
Kuchen	Kūkas
Kühlgebläsenachlauf	Dzesēšanas ventilatora brīvgaitas režīms
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Lautstärke	Skaļums
Leistung	Jauda
Licht einschalten	ieslēgt gaismu
löschen	Atcelt

DE	LV
Maximale Betriebsdauer erreicht	Maksimālais darbības laiks ir sasniegts
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivizēts demonstrācijas režīms lektāta nekarst
Miele@home einrichten?	Vai izveidot Miele@home?
Mikrowelle	Mikroviļņi
Mikrowelle + Bratautomatik	Mikroviļņi + automātiskā cepšana
Mikrowelle + Grill	Mikroviļņi + grils
Mikrowelle + Heißluft plus	Mikroviļņi + papildu karstā gaisa cirkulācija
Mikrowelle + Umluftgrill	Mikroviļņi + grils ar gaisa cirkulāciju
Mikrowellen Kombinationen	Mikroviļņu kombinācijas
Möbelfronterkennung	Mēbeļu priekšējās malas pazīšana
nachbacken	Turpināt cepšanu
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachabschaltung	Nakts izslēgšana
nachwärmen	Turpināt sildīšanu
Netzausfall -Vorgang abgebrochen	Strāvas padeves pārtraukums - process tika pārtraukts
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Niedertemperaturgaren	Gatavošana zemākā temperatūrā
Nur bei Fehlern	Tikai kļūdu gadījumos
Ober-/ Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
OK	OK
Open-Source-Lizenzen	Atvērtā pirmkoda licences
Popcorn	Popkorns
Programm erstellen	Izveidot programmu
Quick-Mikrowelle	Ātrie mikroviļņi

# Glosārijs

<b>DE</b>	<b>LV</b>
Rechtliche Informationen	Juridiskā informācija
RemoteUpdate	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
schließen	Aizvērt
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Signaltöne quittieren	Izslēgt akustiskos signālus
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
speichern	Saglabāt
Spezialanwendungen	Speciālie pielietojumi
Sprache	Valoda
Start	Sākums
Start um	Sākt plkst.
Startbildschirm	Sākuma ekrāns
starten	Sākt
Stop	Apturēt
Suche	Meklēt
SuperVision-Anzeige	SuperVision rādījums
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
temperaturgesteuert	Ar temperatūras kontroli
Timer	Taimers
überspringen	Izlaist
umbenennen	Pārdēvēt

DE	LV
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
verschieben	Pārvietot
Vorgang abbrechen?	Pārtraukt procesu?
Vorheizen	Iepriekšējā uzkarsēšana
Vorschlagsleistungen	Piedāvātie pakalpojumi
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
weiter	Tālāk
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
XX Treffer	XX trāpījums
Zeitformat	Laika formāts
zeitgesteuert	Ar laika kontroli
zurücksetzen	Atiestatīt





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

H 7840 BMX

lv-LV

M.-Nr. 11 236 250 / 12