

Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika krāsns



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	5	Vārīšanās temperatūras pielāgošana	23
Ilgspējība un vides aizsardzība	10	Einstellungen	24
Iepazīšanās	11	Iestatījumu pārskats	24
Tvaika krāsns	11	Izvēlnes "Einstellungen" atvēršana	26
Identifikācijas datu plāksnīte	12	Sprache	26
Pievienotais papildaprīkojums	12	Tageszeit	26
Atsevišķi pasūtāmi piederumi.....	12	Datum	27
Vadības elementi	13	Beleuchtung	27
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	14	Display	27
Displejs.....	14	Lautstärke	28
Skārientaustiņi.....	14	Einheiten	28
Simboli	16	Warmhalten	29
Darbības princips	17	Dampfreduktion	29
Izvēlnes elementa izvēle	17	Vorschlagstemperaturen	29
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā	17	Wasserhärte.....	30
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	17	Sicherheit	31
Darbības režīma vai funkcijas izvēle	17	Miele@home	31
Skaitļu ievadīšana	18	Scan & Connect veikšana	32
Burtu ievadīšana	18	Fernsteuerung	33
MobileStart aktivēšana	18	MobileStart aktivēšana.....	33
Funkciju apraksts	19	RemoteUpdate	33
Ūdens tvertne.....	19	Softwareversion	34
Šķidruma savākšanas trauks	19	Händler	34
Temperatūra.....	19	Werkeinstellungen	34
Gatavošanas laiks	19	Betriebsstunden.....	34
Trokšņi	19	Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	35
Sakaršanas fāze	20	Apkalpošana	36
Gatavošanas fāze.....	20	Vienkāršā lietošana	36
Tvaika mazināšana	20	Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa.....	37
Krāsns kameras apgaismojums ..	20	Temperatūras maiņa.....	37
Eksploatācijas uzsākšana	21	Gatavošanas laiku iestatīšana	38
Savienošana tīklā	21	Iestatīto gatavošanas laiku mai- nīšana	39
Pamatiestatījumi.....	21	Iestatīto gatavošanas laiku dzē- šana	39
Priekšnosacījumi savienošanai tīklā	22	Gatavošanas procesa pārtraukšana	39
Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana	23	Gatavošanas procesa pārtraukšana	40
		Kurzzeit	40

Svarīga un noderīga informācija....	42	Jogurta pagatavošana	81
Tvaicēšanas īpatnības	42	Speķa kausēšana	82
Gatavošanas trauki	42	Sīpolu sautēšana	82
Šķidruma savākšanas trauks	42	Sulas atdalīšana	82
Ievietošanas līmenis	43	Produktu miziņas noņemšana	83
Dzīļi sasaldēti produkti	43	Ābolu konservēšana	83
Temperatūra	43	Omletes gatavošana	83
Gatavošanas laiks	43	Automātiskās programmas	84
Gatavošana, izmantojot šķidrumus	43	Kategorijas	84
Individuālas receptes	43	Automātisko programmu izmanto-	
Tvaicēšana	44	šana	84
Eco-Dampfgaren	44	Norādījumi par izmantošanu	84
Norādījumi par gatavošanas tabu-		Eigene Programme	85
lām	44	Tīrīšana un kopšana	88
Dārzeņi	45	Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu	88
Zivis	48	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	88
Gaļa	51	Priekšpusēs tīrīšana	89
Rīsi	53	Krāsns kameras tīrīšana	89
Graudaugi	54	Ūdens tvertnes tīrīšana	89
Makaroni/miltu izstrādājumi	55	Piederumu tīrīšana	90
Klimpas	56	Atbalsta režģa tīrīšana	90
Kaltēti pākšaugi	57	Tvaika krāsns atkalķošana	90
Vistu olas	59	Problēmu novēršana	92
Augļi	60	Paziņojumi displejā	92
Desas	60	Neparedzēta uzvedība	93
Vēžveidīgie	61	Trokšņi	95
Gliemenes	62	Vispārīgās problēmas vai tehniskie	
Kombinētu ēdienu gatavošana —		traucējumi	95
manuāla	63	Klientu apkalpošanas dienests	96
Sous-vide	64	Kontaktinformācija traucējumu ga-	
Citi izmantošanas veidi	71	dījumā	96
Uzkarsēšana	71	Garantija	96
Atkausēšana	73	Uzstādīšana	97
Blanšēšana	76	Drošības norādījumi par iebūvēša-	
Menūgaren — automātiski	76	nu	97
Konservēšana	77	Iebūvēšanas izmēri	98
Trauku dezinficēšana	79	Iebūvēšana augstā skapī	98
Rauga mīklas raudzēšana	79	Iebūvēšana apakšējā skapītī	99
Mitru dvieļu sasildīšana	79	Sānskats	100
Želatīna kausēšana	79	Pieslēgums un ventilācija	101
Medus atcukurošana	80	Tvaika krāsns iebūvēšana	102
Šokolādes kausēšana	80		

Saturs

Elektrotīkla pieslēgums.....	103
Informācija pārbaudes institūcijām.....	104
Tehniskie parametri	105
Atbilstības deklarācija.....	105
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences.....	105
Garantijas noteikumi	106
Glosārijs	107

Šī tvaika krāsns atbilst noteiktajām drošības prasībām. Tomēr nepareiza lietošana var radīt traumas un materiālus zaudējumus.

Pirms tvaika krāsns ekspluatācijas uzsākšanas rūpīgi izlasiet lietošanas un montāžas instrukciju. Tajā ir sniegti svarīgi norādījumi par iebūvēšanu, drošību, lietošanu un apkopi. Tā jūs pasargāsiet sevi un nepieļausiet tvaika krāsns bojājumus.

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

Miele neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas ir radušies šo norādījumu neievērošanas dēļ.

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

Paredzētā izmantošana

► Šī tvaicēšanas iekārta ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un tai pielīdzināmos apstākļos.

► Tvaicēšanas iekārta nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

► Izmantojiēt tvaika krāsni tikai mājāsaimniecības vajadzībām pārtikas produktu tvaicēšanai, atkausēšanai un uzkarsēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

► Personas, kuras savu fizisko, uztveres vai garīgo spēju, kā arī pieredzes trūkuma vai nezināšanas dēļ nespēj droši lietot tvaicēšanas iekārtu, nedrīkst izmantot to bez uzraudzības.

Šīs personas drīkst lietot tvaicēšanas iekārtu bez uzraudzības tikai tad, ja iekārtas darbība tām ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Šīm personām ir jāspēj atpazīt un saprast iespējamos draudus, ko var izraisīt nepareiza iekārtas lietošana.

► Šī tvaika krāsns īpašu prasību (piem., attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) dēļ ir aprīkota ar īpašu apgaismojumu. Šo īpašo apgaismojumu drīkst izmantot tikai paredzētajam lietojumam. Tas nav piemērots telpas apgaismošanai. Nomaīņu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele klientu apkalpošanas dienests.

► Šajā tvaika krāsni ir 2 gaismas avoti ar energoefektivitātes klasi E.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Bērni un sadzīves tehnika

- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt tvaicēšanas iekārtu.
- ▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties tvaika krāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot tvaika krāsni bez pieaugušo uzraudzības tikai tad, ja viņiem tvaika krāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.
- ▶ Bērni nedrīkst tīrīt tvaicēšanas iekārtu vai veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- ▶ Ja tvaicēšanas iekārtas tuvumā uzturas bērni, tie ir jāpieskata. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- ▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkēt to sev pār galvu un nosmakt. Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Tvaiks un karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Darbības laikā no izplūdes sprauslām izplūst tvaiks. Tvaika krāsns durvju stikls un vadības panelis sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties tvaika krāsnij darbības laikā. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties tvaicēšanas iekārtai, pirms tā nav atdzisusi tik tāl, ka savainošanās nav iespējama.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

Tehniskā drošība

- ▶ Nepareizi veikta iekārtas uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt iekārtas lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.
- ▶ Tvaicēšanas iekārtas bojājumi var apdraudēt lietotāja drošību. Pārbaudiet, vai iekārtai nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu tvaicēšanas iekārtu.

► 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.

► Tvaicēšanas iekārtas elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šo drošības norādījumu ievērošana ir obligāta. Ja rodas šaubas, lūdziet, lai elektroinstalāciju pārbauda kvalificēts elektriķis.

► Lai pasargātu tvaicēšanas iekārtu no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei, spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem.

Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

► Sadalītāji vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību (ugunsgrēka risks). Nepieslēdziet ar tiem tvaicēšanas iekārtu elektrotīklam.

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

► Šo tvaicēšanas iekārtu 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 pārveidošanas mēģinājumi apdraud jūs un var izraisīt tvaika krāsns darbības traucējumus.

Nekad neatveriet tvaika krāsns korpusu.

► Ja tvaicēšanas iekārta 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 detaļas drīkst nomainīt tikai ar Miele oriģinālajām rezerves daļām.

► Ja barošanas kabelim ir atvienota kontaktdakša vai barošanas kabelis nav aprīkots ar kontaktdakšu, tvaika krāsns pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai elektrotehnikas speciālists.

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remontdarbu laikā tvaicēšanas iekārtai jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Atvienošanu var veikt kādā no turpmāk minētajiem veidiem:

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

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

Pareiza izmantošana

► Karsts tvaiks un karstas virsmas var radīt savainojumus. Tvaika krāns darbības laikā sakarst. Apdedzināties var ar tvaiku, krāns kameru, atbalsta režģi, piederumiem un ēdieniem.

Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus vai veiktu citas darbības karstā krāns kamerā, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

► Karsts ēdiens var radīt savainojumus.

Ievietošanas vai izņemšanas laikā ēdiens var izšļakstīties no trauka.

Varat apdedzināties ar ēdienu.

Ēdiena trauka ievietošanas vai izņemšanas laikā pievērsiet uzmanību tam, lai ēdiens neizšļakstītos no trauka.

► Karsts ūdens var radīt savainojumus.

Gatavošanas procesa beigās tvaika ģeneratorā vēl ir karsts ūdens, kas tiek sūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Izņemot un novietojot ūdens tvertni, pievērsiet uzmanību, lai ūdens tvertne neapgāztos.

► Karsējot noslēgtas konservu kārbas, rodas spiediens un tās var pārsprāgt.

Neizmantojiet tvaicēšanas iekārtu konservu kārbu uzvārīšanai un karsēšanai.

► Plastmasas trauki, kas nav izturīgi pret augstu temperatūru un tvaiku, augstā temperatūrā kūst un var izraisīt tvaika krāns bojājumus. Izmantojiet tikai plastmasas traukus, kas ir izturīgi pret temperatūru (līdz 100 °C) un tvaiku. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.

- ▶ Pārtikas produkti, kas tiek uzglabāti krāsns kamerā, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt tvaika krāsns koroziju. Neglabājiet nekādus pārtikas produktus krāsns kamerā un gatavošanai neizmantojiet priekšmetus, kas var sarūsēt.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Pret atvērtām durvīm var atsisties vai paklupt. Bez vajadzības neatstādiet atvērtas durvis.
- ▶ Iekārtas durtiņas iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durtiņām un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Pievērsiet uzmanību tam, lai neko neiespiestu starp krāsns durtiņām un tvaicēšanas kameru. Tas var izraisīt tvaicēšanas iekārtas bojājumus.
- ▶ Lietojot tvaika krāsns tuvumā citas elektroierīces, piemēram, rokas mikserus, ir jāpievērš uzmanība, lai šo elektroierīču barošanas kabelis netiktu iespiests tvaika krāsns durvīs. Varētu tikt bojāta kabeļa izolācija.

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.
- ▶ Skrāpējot var sabojāt iekārtas durvju stiklu. Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
- ▶ Atbalsta režģi var izņemt. Atkal pareizi iemontējiet atbalsta režģi.
- ▶ Lai nepieļautu koroziju, nekavējoties rūpīgi notīriet uz krāsns kameras nerūsējošā tērauda sienām nokļuvušus sāļus ēdienus vai šķidrumus.

Piederumi

- ▶ Lietojiet 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 tvaika krāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.

Iepakojuma utilizācija

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

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

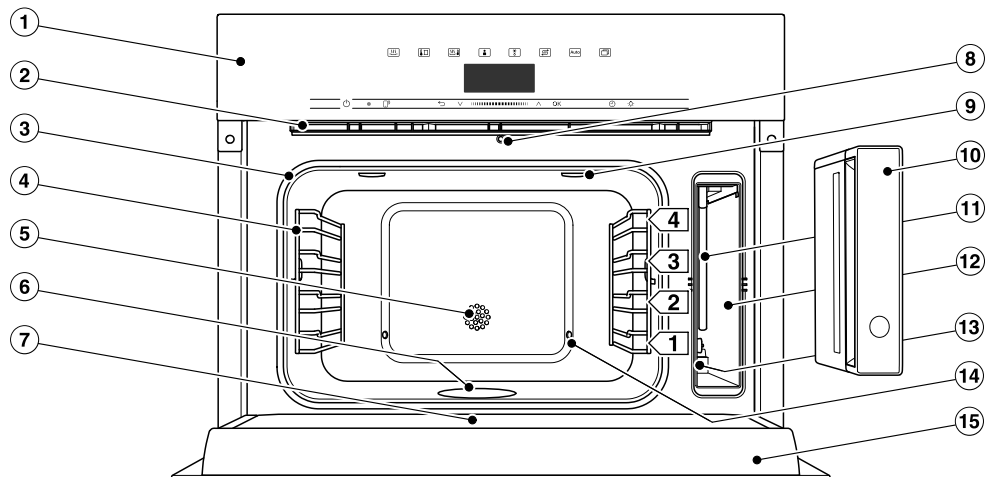
Nolietotās iekārtas utilizācija

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



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

Tvaika krāsns



- ① Vadības elementi
- ② Izplūdes sprauslas
- ③ Durvīņu blīvējums
- ④ Atbalsta režģis ar 4 ievietošanas līmeņiem
- ⑤ Temperatūras sensors
- ⑥ Apakšējais sildelements
- ⑦ Šķidruma savākšanas tekne
- ⑧ Automātiskais durvju atvērējs tvaika mazināšanai
- ⑨ Krāsns kameras LED apgaismojums
- ⑩ Ūdens tvertne ar noņemamu izšļakstīšanās aizsargelementu
- ⑪ Iesūkšanas caurule
- ⑫ Ūdens tvertnes nodalījums
- ⑬ Identifikācijas datu plāksnīte
- ⑭ Tvaika ieplūde
- ⑮ Durvis

Iepazīšanās

Šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstītie modeļi ir norādīti aizmugurē.

Identifikācijas datu plāksnīte

Identifikācijas datu plāksnīte atrodas ūdens tvertnes nodalījumā.

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

Modeļa identifikators un sērijas numurs (SN) ir norādīts arī uz mazās plāksnītes, ko var redzēt uz priekšējā rāmja, ja durvis ir atvērtas.

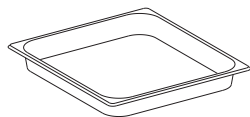
Ja rodas jautājumi vai problēmas, sagatavojiet šo informāciju, lai saņemtu profesionālu palīdzību no Miele.

Pievienotais papildaprīkojums

Ja nepieciešams, papildus var pasūtīt pievienotos, kā arī citus piederumus (sk. nodaļu "Papildpiederumi").

Atkarībā no valsts un modeļa var būt pievienoti arī citi piederumi.

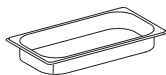
Šķidruma savākšanas trauks DGG 100-40



1 nerūsējošā tērauda šķidruma savākšanas trauks izdalītā šķidruma pilienu uztveršanai.

Varat izmantot šķidruma savākšanas trauku arī kā tvaicēšanas trauku. 375 x 394 x 40 mm (P x Dz x A)

Tvaicēšanas trauks DGG 50-40



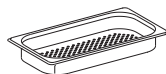
1 neperforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks

Ietilpība 2,2 l /

Lietderīgais tilpums 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (P x Dz x A)

Tvaicēšanas trauki DGGL 50-40



2 perforēti nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauki

Ietilpība 2,2 l /

Lietderīgais tilpums 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (P x Dz x A)

Režģis



1 režģis sava trauka novietošanai

Atkaļķošanas tabletes

Tvaicēšanas iekārtas atkaļķošanai

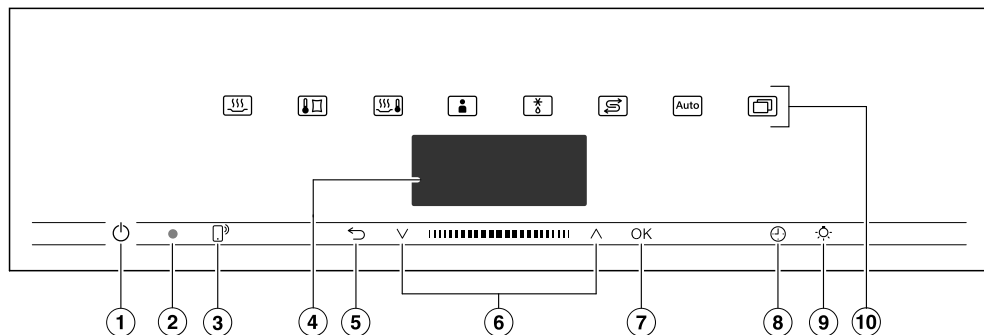
Atsevišķi pasūtāmi piederumi

Miele tiešsaistes veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja ir iegādājami īpaši šai tvaika krāsnij pielāgoti produkti, piemēram, kopšanas līdzekļi un piederumi.

Miele tiešsaistes veikalā nonāksiet, izmantojot šādu kvadrātkodu:



Vadības elementi



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

Iepazīšanās

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat tvaika krāsni.

Displejs

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

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

Skārientaustiņi

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

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

Skārientaustiņi virs displeja

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

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	Ja gribat vadīt tvaika krāsni no savas mobilās ierīces, ir jāizmanto sistēma Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo oranžā krāsā un ir pieejama funkcija MobileStart. Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt tvaika krāsni no savas mobilās ierīces (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Miele@home”).
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat mainīt gatavošanas procesa lielumus un iestatījumus, piemēram, temperatūru vai gatavošanas laiku, vai pārtraukt gatavošanas procesu.
	Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat ritināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Ritināšanas laikā cits pēc cita tiek izgaismoti izvēlnes elementi. Jūsu izvēlētajam izvēlnes elementam ir jābūt izgaismotam. Izgaismotos lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.
OK	Ja darbības displejā ir izgaismotas, tās var izsaukt ar skārientaustiņu OK. Pēc tam varat mainīt atlasīto darbību. Izmaiņas tiek saglabātas, apstiprinot ar taustiņu OK. Ja displejā tiek parādīts informācijas logs, tas ir jāapstiprina ar taustiņu OK.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process neattiecas. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kameras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlēta iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

Iepazīšanās

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> .
	Atgādinājuma laiks
	Ķeksītis norāda aktuālo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.

Darbības princips

Tvaika krāsns tiek apkalpota no navigācijas rūts ar bulttaustiņiem $\wedge$ un $\vee$ un apgabalu starp tiem $||\blacksquare||$.

Tikko tiek parādīta kāda vērtība, iesatījums vai norāde, kas ir jāapstiprina, skārientaustiņš *OK* izgaismojas oranžā krāsā.

Izvēlnes elementa izvēle

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

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

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

Norāde: Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti ✓.

- Apstipriniet ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

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

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības.

- Apstipriniet ar *OK*.

Iepazīšanās

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

Itiniet izvēlnes sarakstā Weitere , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

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

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

- Apstipriniet ar OK.

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

Burtu ievadīšana

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

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

Izvēlēta rakstzīme tiek parādīta augšējā rindā.

Norāde: Maksimālais pieejamo rakst-zīmju skaits ir 10.

Rakstzīmes var dzēst citu pēc citas ar .

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

Nosaukums tiek saglabāts.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārienaustiņu , lai akti-vētu MobileStart.

Skārienaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt tvaika krāsni ar Miele lie-totnes palīdzību.

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

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārienaustiņš .

Funkciju apraksts

Ūdens tvertne

Maksimālā ietilpība ir 1,5 litri, minimālais iepildīšanas tilpums ir 1,0 litri. Ūdens tvertnei ir līmeņa atzīmes. Nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt augšējo atzīmi.

Ūdens patēriņš ir atkarīgs no izmantotajiem produktiem un gatavošanas laika. Gatavošanas laikā, iespējams, ūdens tvertnē būs jāp papildina ūdens. Ja gatavošanas procesā tiek atvērtas iekārtas durvis, ūdens patēriņš palielinās.

Ūdens tvertnes izņemšana darbojas pēc piespiešanas/pavilkšanas principa: lai ūdens tvertni izņemtu, nedaudz piespiediet to.

Gatavošanas procesa beigās tvaika ģeneratorā vēl ir karstā ūdens atlikums, kas tiek sūkņēts atpakaļ ūdens tvertnē. Pēc katra gatavošanas procesa ar tvaiku iztukšojiet ūdens tvertni.

Šķidruma savākšanas trauks

Iebīdiet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku, ja gatavojat ēdienu perforētos traukos. Šķidrums, kas gatavošanas laikā pil no ēdiena, nonāk šajā traukā un to var viegli savākt.

Ja nepieciešams, varat izmantot šķidruma savākšanas trauku arī kā gatavošanas trauku.

Temperatūra

Dažiem darbības režīmiem ir iepriekš iestatīta ieteicamā temperatūra. Šo ieteicamo temperatūru var mainīt atsevišķam gatavošanas procesam, gatavošanas posmam vai pastāvīgi norādītajā diapazonā. Ieteicamās temperatūras iestatījumu var mainīt ar 5 °C soli, gatavojot Sous-vide režīmā – ar 1 °C soli (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Vorschlagstemperaturen”).

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiku var iestatīt no 1 minūtes (0:01) līdz 10 stundām (10:00). Ja gatavošanas laiks ir ilgāks nekā 59 minūtes, tas ir jānorāda stundās un minūtēs. Piemērs: gatavošanas laiks 80 minūtes = 1:20.

Tvaicēšanas procesā gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.

Trokšņi

Pēc tvaicēšanas iekārtas ieslēgšanas, tās darbības laikā un pēc izslēgšanas ir dzirdams troksnis (dūkšana). Šis troksnis nenozīmē, ka iekārta darbojas nepareizi vai ir bojāta. Troksni izraisa ūdens iesūkņēšana un izsūkņēšana.

Kad tvaicēšanas iekārta darbojas, ir dzirdams ventilatora radītais troksnis.

Iepazīšanās

Sakaršanas fāze

Kamēr tvaika krāsns sakarst līdz iestatītajai temperatūrai, displejā tiek rādīts rādījums *Aufheizen* un temperatūras kāpums krāsns kamerā.

Tvaicēšanas procesā sakaršanas fāzes ilgums ir atkarīgs no pārtikas produktu daudzuma un temperatūras. Vidējais sakaršanas fāzes ilgums ir apmēram 7 minūtes. Gatavojot atdzesētus vai sasaldētus pārtikas produktus, tas palielinās. Sakaršanas fāze var paildzināties arī pie zemām gatavošanas temperatūrām un gatavojot darbības režīmā *Sous-vide* .

Gatavošanas fāze

Kad ir sasniegta noregulētā temperatūra, sākas gatavošanas fāze. Gatavošanas fāzes laikā displejā tiek parādīts atlikušais laiks.

Tvaika mazināšana

Ja tvaicēšanas process ir noritējis 80 °C vai augstākā temperatūrā, neilgi pirms gatavošanas laika beigām tvaika krāsns durvis nedaudz paveras, lai no krāsns kameras izplūstu tvaiks. Displejā ir redzams rādījums *Dampfreduktion*. Durvis atkal automātiski aizveras.

Tvaika mazināšanas funkciju var izslēgt (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Dampfreduktion”). Ja tvaika mazināšanas funkcija ir izslēgta, atverot iekārtas durvis, izplūst daudz tvaika.

Krāsns kameras apgaismojums

Tvaika krāsns rūpnīcā ir iestatīta tā, lai pēc gatavošanas procesa sākšanas kameras apgaismojums elektroenerģijas taupīšanas nolūkā tiktu izslēgts.

Ja gatavošanas laikā ir nepieciešams, lai tvaicēšanas kameras apgaismojums darbotos nepārtraukti, jāmaina rūpnīcas iestatījums (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Beleuchtung”).

Ja pēc gatavošanas procesa durvis paliek atvērtas, krāsns kameras apgaismojums automātiski tiek izslēgts pēc 5 minūtēm.

Pieskaroties vadības panelī taustiņam , apgaismojums tiek ieslēgts uz 15 sekundēm.

Savienošana tīklā

Jūsu tvaika krāsns ir aprīkota ar integrētu WLAN moduli. WLAN modulis nodrošina savienojumu ar jūsu mājas tīklu un ļauj izmantot Miele lietotni mobilajā galierīcē.

Ja jūsu tvaika krāsns jau vienreiz ir pieslēgta, izmantojot WLAN, savienojums automātiski tiek atjaunots katrā ieslēgšanas brīdī.

Pārliecinieties, ka jūsu tvaika krāsns uzstādīšanas vietā ir pieejams WLAN tīkla signāls ar pietiekamu signāla stiprumu.

Iekļaujot tvaika krāsni jūsu WLAN bezvadu lokālajā tīklā, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš, pat ja tvaika krāsns ir izslēgta.

Smart Extras, izmantojot Miele lietotni*

Pievienošana tīklam, izmantojot Miele lietotni, nodrošina piekļuvi daudzām Smart Extras papildiespējām, tostarp:

- Statusa informācijas pieprasījums
- Noderīgu papildfunkciju izmantošana
- Atjauniniet jūsu tvaika krāsns programmatūru, izmantojot programmatūras atjauninājumus, lai nodrošinātu atbilstību Miele jaunākajam tehnoloģiskās attīstības statusam

Papildu informāciju par Smart Extras varat atrast Miele tīmekļa vietnē, Apple App Store® vai Google Play Store™.

* Miele & Cie. KG papildu digitālais piedāvājums. Atkarībā no modeļa un valsts funkciju apjoms var mainīties. Miele lietotnē jums ir jāpiekrīt Miele digitālo produktu un pakalpojumu vispārīgajiem darījumu noteikumiem un privātuma politikai. Miele patur tiesības jebkurā laikā mainīt vai pārtraukt digitālos piedāvājumus.

Pamatiestatījumi

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



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst.

Lai garantētu drošu tvaika krāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

Ja tvaika krāsni pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

- Izvēlieties nepieciešamo valodu.
- Apstipriniet ar **OK**.

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

Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamā atrašanās vietu.
- Apstipriniet ar **OK**.

Ekspluatācijas uzsākšana

Priekšnosacījumi savienošanai tīklā

Nemiet vērā turpmāk minētos priekšnosacījumus savienošanai tīklā.

1. Uzstādīšanas vietā ir pieejams mājas tīkls.
Sagatavojiet WLAN bezvadu tīkla paroli.
2. Mobilajā gala ierīcē ir pieejama Miele lietotne.
3. Jums ir lietotāja konts Miele lietotnē.

Miele lietotne

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



Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

Datuma iestatīšana

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

Diennakts laika iestatīšana

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

Ūdens cietības iestatīšana

Informāciju par vietējo ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

Papildinformāciju par ūdens cietību skatieties nodaļas “Einstellungen” sadaļā “Wasserhärte”.

- Iestatiet vietējo ūdens cietību.
- Apstipriniet ar OK.

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana

- Noņemiet no tvaika krāsns un piederumiem uzlīmes un aizsargplēvi, ja tāda ir.

Rūpnīcā tvaicēšanas iekārtai ir veikta darbības pārbaude, tāpēc transportēšanas laikā tvaicēšanas kamerā no pievadiem var ietecēt atlikušais ūdens.

Ūdens tvertnes tīrīšana

- Izņemiet ūdens tvertni.
- Noņemiet izšļakstīšanās aizsargelementu.
- Ar rokām izskalojiet ūdens tvertni.

Piederumu/krāsns kameras tīrīšana

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras.
- Notīriet piederumus ar rokām vai no-mazgājiet trauku mašīnā.

Tvaika krāsns pirms piegādes ir apstrādāts ar kopšanas līdzekli.

- Lai notīrītu kopšanas līdzekļa plēvīti, iztīriet krāsns kameru ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.

Vārīšanās temperatūras pielāgošana

Pirms pirmās ēdiena gatavošanas reizes tvaika krāsns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūrai, kas mainās atkarībā no iekārtas uzstādīšanas vietas augstuma virs jūras līmeņa. Šajā procesā tiek arī izskaldoti ūdeni pievadošās daļas.

Lai nodrošinātu iekārtas nevainojamu darbību, šis process ir jāveic **obligāti**.

Destilēts vai ar ogļskābi piesātināts ūdens un citi šķidrumi var sabojāt tvaika krāsni.

Izmantojiet **tikai svaigu, aukstu dzērmo ūdeni** (līdz 20 °C temperatūrā).

- Izņemiet ūdenstvertni un piepildiet to līdz augšējai atzīmei.
- Atkal iebīdiet ūdenstvertni.
- Ieslēdziet tvaika krāsni darbības režīmā Dampfgaren  (100 °C) uz 15 minūtēm. Rīkojieties, kā ir aprakstīts nodaļā "Apkalpošana".

Vārīšanās temperatūras pielāgošana pēc dzīvesvietas maiņas

Ja jaunās uzstādīšanas vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējās uzstādīšanas vietas par vairāk nekā 300 metriem, pēc pārcelšanās uz citu dzīvesvietu tvaika krāsns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūras izmaiņām. Šim nolūkam vispirms veiciet iekārtas atkalīkšanu (skatīt nodaļu "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Tvaika krāsns atkalīkšana").

Einstellungen

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Datum	
Beleuchtung	Ein „Ein“ für 15 Sekunden* Aus
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Gewicht g* lb/oz lb Temperatur °C* °F
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Wasserhärte	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* Rūpnīcas iestatījums

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

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana

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

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

Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja notiek gatavošanas process.

Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai tvaika krāsnij.

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu. Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus, tvaika krāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu to apkalpot.

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

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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

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

Datum

Iestatiet datumu.

Beleuchtung

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

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

QuickTouch

Izvēlieties, kā skārienaustiņiem ir jāreaģē, kad tvaika krāsns ir izslēgta.

- Ein
Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtabstaltung, skārienaustiņi reaģē arī tad, ja tvaika krāsns ir izslēgta. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.
- Aus
Neatkarīgi no iestatījuma Tageszeit | Anzeige skārienaustiņi reaģē tikai tad, ja tvaika krāsns ir ieslēgta, kā arī noteiktu laiku pēc tvaika krāsns izslēgšanas.

Einstellungen

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

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

Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

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

Tastenton

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

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

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Warmhalten

Ar funkciju *Warmhalten* varat ēdienu uzturēt siltu pēc gatavošanas procesa beigām. Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar rūpnīcā iestatītu temperatūru ne ilgāk kā 15 minūtes. Atverot durvis vai pieskaroties skārientaustiņiem, siltuma uzturēšanas funkcijas darbība tiek pārtraukta.

Nemiet vērā, ka vārīgi ēdieni, it īpaši zivis, siltuma uzturēšanas laikā turpina sautēties.

- Ein
Funkcija *Warmhalten* ir ieslēgta. Ja tiek gatavots temperatūrā, kas pārsniedz apmēram 80 °C, šī funkcija ieslēdzas pēc apmēram 5 minūtēm. Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts 70 °C temperatūrā.
- Aus
Funkcija *Warmhalten* ir izslēgta.

Dampfreduktion

- Ein
Ja gatavošanas process ir noritējis 80 °C vai augstākā temperatūrā, neilgi pirms gatavošanas laika beigām tvaika krāsns durvis automātiski nedaudz paveras. Šīs funkcijas darbības rezultātā, atverot iekārtas durvis, izplūst mazāk tvaika. Durvis atkal automātiski aizveras.
- Aus
Ja tvaika mazināšanas funkcija ir izslēgta, automātiski tiek izslēgta arī funkcija *Warmhalten*. Ja tvaika mazināšanas funkcija ir izslēgta, atverot iekārtas durvis, izplūst daudz tvaika.

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*.

Wasserhärte

Lai tvaika krāsns darbotos bez traucējumiem un tiktu atkalķota vajadzīgajā laikā, ūdens cietības pakāpe ir jāiestata atbilstoši vietējā ūdens cietībai. Jo cietāks ūdens, jo biežāk ir jāatkalķo tvaika krāsns.

Informāciju par vietējā dzeramā ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

Ja izmantojat pudelēs iepildītu dzeramo ūdeni, piemēram, minerālūdeni, izmantojiet dzeramo ūdeni, kam nav pievienots oglekļa dioksīds. Ievadiet iestatījumu atbilstoši kalcija saturam. Kalcija saturs ir norādīts uz pudeles etiķetes vai nu kā mg/l Ca²⁺ vai ppm (mg Ca²⁺/l).

Cietības pakāpi var iestatīt no 1 līdz 70 °dH. Rūpnīcā ir iestatīta cietības pakāpe 21 °dH.

- Iestatiet vietējo ūdens cietību.
- Apstipriniet ar OK.

Ūdens cietība		Kalcija saturs mg/l Ca ²⁺ vai ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Iestatījums
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13

Ūdens cietība		Kalcija saturs mg/l Ca ²⁺ vai ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Iestatījums
°dH	mmol/l		
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana nepieļauj tvaika krāsns nejaušu ieslēgšanu.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

Miele@home

Tvaika krāsns pieder pie mājsaimniecības ierīcēm, kuras var pievienot Miele@home sistēmai. Jūsu tvaika krāsns jau rūpnīcā ir aprīkots ar WLAN bezvadu lokālā tīkla komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

Ir vairākas iespējas, kā pieslēgt tvaika krāsni WLAN bezvadu lokālajam tīklam. Tvaika krāsni ir ieteicams pieslēgt WLAN bezvadu lokālajam tīklam, izmantojot Miele lietotni vai ar WPS starpniecību.

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

Einstellungen

cija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir par jaunu jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.

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

- Einrichten

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

Scan & Connect veikšana

Ekspluatācijas uzsākšanas laikā netika ierīkota Miele@home.

■ Noskenējiet kvadrātkodu.

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

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

■ Uzstādiet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



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 tvaika krāsnī notiekošu gatavošanas procesu vai izbeigt notiekošu gatavošanas procesu.

Tīklam pieslēgta tvaika krāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

Skārientaustiņš  tiek izgaismots. Varat attālināti vadīt tvaika krāsnī ar Miele lietotnes palīdzību.

Tvaika krāsns tiešai apkalpošanai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

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 tvaika krāsns programmatūru. Ja jūsu tvaika krāsnī ir pieejams jauninājums, tas jūsu tvaika krāsnī tiek lejupielādēts automātiski. Jauninājuma uzstādīšana nenotiek automātiski, tas jums ir jāpalaiz manuāli.

Neinstalējot jauninājumu, varat izmantot savu tvaika krāsnī kā parasti. Miele tomēr iesaka instalēt jauninājumus.

Ieslēgšana/izslēgšana

RemoteUpdate ir ieslēgta rūpnīcā. Pieejamais jauninājums tiek automātiski lejupielādēts un tā uzstādīšana ir jāpalaiz 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 tvaika krāsns displejā tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

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

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

Pie RemoteUpdate atjaunināšanas ir jāievēro šādi nosacījumi:

- Ja nav saņemts ziņojums, jauninājums nav pieejams.
- Instalētu jauninājumu nav iespējams atinstalēt.
- Neizslēdziet tvaika krāsnī 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.

Händler

Šī funkcija nodrošina specializētajam tirgotājam iespēju demonstrēt tvaika krāsni, neieslēdzot karsēšanu. Privātai lietošanai šis iestatījums nav izmantojams.

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden

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

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Erhitzen 	100 °C	80–100 °C
Eigene Programme 		
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Blanchieren	—	—
Menügaren	—	—
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	—	—
Hefeteig gehen lassen	—	—
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Apkalpošana

Vienkāršā lietošana

- Ieslēdziet tvaika krāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Destilēts vai ar ogļskābi piesātināts ūdens un citi šķidrumi var sabojāt tvaika krāsni.

Izmantojiet **tikai svaigu, aukstu dzeramo ūdeni** (ar temperatūru līdz 20 °C).

- Piepildiet ūdens tvertni un iebīdiet to iekārtā.
- Iebīdiet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku, ja gatavojat ēdienu perforētos traukos.
- Iebīdiet ēdienu krāsns kamerā.
- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

Tiek parādīts darbības režīms un ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažās sekundēs. Varat ieteicamo temperatūru mainīt vēlāk ar skārientaustiņu ↵.

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

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

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu, lai pabeigtu gatavošanas procesu.



Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Atverot iekārtas durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Jūs varat apdezināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izgaist.

- Izņemiet ēdienu no krāsns kameras.
- Izslēdziet tvaika krāsni.

Tvaika krāsns tīrīšana

- Ja nepieciešams, izņemiet šķidruma savākšanas trauku no krāsns kameras un iztukšojiet to.



Karsts ūdens var radīt savainojumus.

Gatavošanas procesa beigās ūdens tvertnē vēl ir karstā ūdens atlikums, ar kuru varat apdedzināties.

Izņemot un novietojot ūdens tvertni, pievērsiet uzmanību, lai ūdens tvertne neapgāztos.

- Izņemiet ūdens tvertni.
- Noņemiet izšļakstīšanās aizsargelementu un iztukšojiet ūdens tvertni.
- Iztīriet un izžāvējiet visu tvaika krāsni saskaņā ar norādījumiem nodaļā "Tīrīšana un kopšana".

Pievērsiet uzmanību, lai izšļakstīšanās aizsargelements pēc uzlikšanas tiktu pareizi fiksēts.

- Aizveriet iekārtas durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir pilnīgi sausa.

Ūdens papildināšana

Ja gatavošanas procesa laikā sāk trūkt ūdens, atskan signāls un tiek parādīts uzaicinājums iepildīt svaigu ūdeni.

- Izņemiet ūdens tvertni un papildiniet ūdeni.
- Iebīdīet ūdens tvertni atpakaļ.

Gatavošanas process tiek turpināts.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

- Izvēlieties skārientaustiņu ↵.

Atkarībā no darbības režīma var tikt parādīti šādi iestatījumi:

- Temperatur
- Garzeit

Vērtību un iestatījumu maiņa

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

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainītajām vērtībām un iestatījumiem.

Temperatūras maiņa

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

- Izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Temperatur un apstipriniet ar OK.
- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.
- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar izmainīto temperatūras iestatījumu.

Apkalpošana

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.

Izvēlieties pēc iespējas īsāku laiku līdz gatavošanas procesa sākumam.

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

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

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

■ Izvēlieties skārientaustiņu .

■ Iestatiet vēlamos laikus.

■ Apstipriniet ar OK.

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Padoms: Varat iestatīt gatavošanas laiku arī tieši no navigācijas rūts.

Gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.

Ja gatavošanas temperatūra ir augstāka nekā apmēram 80 °C, neilgi pirms gatavošanas laika beigām tiek parādīts ziņojums Dampfreduktion un durvis automātiski nedaudz paveras.

- Uzgaidiet, līdz nodziest ziņojums Dampfreduktion, pirms atverat durvis un izņemat ēdienu no krāsns kameras.

Jaunu gatavošanas procesu var sākt tikai tad, kad automātiskais durvju atvērējs ir atgriezies savā sākotnējā pozīcijā. Nemēģiniet durvju atvērēju iespiest vietā manuāli, jo tā tas tiks sabojāts.

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

- Atlasiet skārientaustiņu .
- Izvēlieties nepieciešamo laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Ja nepieciešams, atlasiet Ändern.
- Mainiet laika iestatījumu.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Izvēlieties skārientaustiņu , lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Norāde: Varat mainīt gatavošanas laiku arī tieši no navigācijas rūts.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

Darbības režīmos Dampfgaren , Sous-vide  un Eco-Dampfgaren varat dzēst Garzeit.

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

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

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

Norāde: Varat dzēst gatavošanas laiku arī tieši no navigācijas rūts.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

Ja atver durvis, gatavošanas process tiek pārtraukts. Krāsns kameras karsēšana izslēdzas. Iestatītie gatavošanas laiki tiek saglabāti.

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Atverot iekārtas durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Jūs varat apdezināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izgaist.

 Karstas virsmas un karsti produkti var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no krāsns kameras, atbalsta režģa, piederumiem un gatavojamā produkta.

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

Ēdiena trauka ievietošanas un izņemšanas laikā pievērsiet uzmanību, lai karstais ēdiens neizšļakstītos no trauka.

Aizverot iekārtas durvis, gatavošanas process tiek turpināts.

Pēc durvju aizvēršanas tiek izlīdzināts spiediens, šis process var radīt svilpošu skaņu.

Vispirms vēlreiz notiek sakarsēšana un tās laikā ir redzams, kā paaugstinās temperatūra krāsns kamerā. Kad ir sasniegta iestatītā temperatūra, sākas atlikušā laika atskaite.

Gatavošanas process tiek priekšlaikus pārtraukts, ja pēdējā gatavošanas laika minūtē iekārtas durvis tiek atvērtas.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

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

Ar darbības režīma skārientaustiņiem pēc tam nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

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

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 atlasīts iestatījums Display | QuickTouch | Aus, ieslēdziet tvaika krāsni, lai iestatītu atgādinājuma laiku. Atgādinājuma laika atskaite tiek parādīta izslēgtai tvaika krāsnij.

Piemērs: jūs vēlaties izvērīt olas un iestatāt atgādinājuma laiku 6 minūtes un 20 sekundes.

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

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

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

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Ja tvaika krāsns ir izslēgta, diennakts laika rādījuma vietā tiek parādīta atgādinājuma laika atskaite un ⏰.

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process, atgādinājuma laika atskaite un ⏰ tiek parādīti displeja kājēnē.

Ja atrodaties kādā izvēlnē, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Izvēlieties skārientaustiņu .
- Ja nepieciešams, apstipriniet ar *OK*.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Svarīga un noderīga informācija

Nodaļā “Svarīga un noderīga informācija” ir sniegti vispārēji noderīgi norādījumi. Ja noteiktu produktu un/vai iekārtas izmantošanas veidu gadījumā ir jāievēro īpaši norādījumi, tie ir aprakstīti atbilstošajās nodaļās.

Tvaicēšanas īpatnības

Tvaicēšanas laikā produktos gandrīz pilnībā saglabājas vitamīni un minerālvielas, jo produkti neatrodas ūdenī.

Tvaicēšanas procesā pārtikas produktiem raksturīgās garšas īpatnības tiek saglabātas labāk nekā parastas vārīšanas laikā. Tāpēc ieteicams vai nu vispār nepievienot sāli, vai pievienot to pēc tvaicēšanas. Turklāt tiek saglabāta pārtikas produktu svaigā, dabīgā krāsa.

Gatavošanas trauki

Gatavošanas trauki

Tvaika krāsns komplektācijā ir iekļauti nerūsējošā tērauda gatavošanas trauki. Tos ir iespējams papildināt ar dažādu lielumumu gatavošanas traukiem, kas ir pieejami gan perforētā, gan neperforētā variantā (skatīt nodaļu “Papildpiederumi”). Tādējādi katra pārtikas produkta gatavošanai var izvēlēties vispiemērotāko gatavošanas trauku.

Kad vien iespējams, izvēlieties perforētus traukus. Tvaiks pieklūst produktam no visām pusēm un tādējādi nodrošina vienmērīgu gatavošanas rezultātu.

Savi trauki

Varat lietot arī savus traukus. Pie tam ņemiet vērā:

- traukiem ir jābūt karstuma (līdz 100°C) un tvaika izturīgiem. Ja vēlaties izmantot plastmasas traukus, noskaidrojiet pie ražotāja, vai šie trauki ir piemēroti.
- Trauki ar biezām sienām, piemēram, porcelāna, keramikas vai fajansa trauki, ir mazāk piemēroti gatavošanai ar tvaiku. Biezās sienas slikti vada siltumu un tāpēc šajā gadījumā tabulās norādītie gatavošanas laiki ievērojami paildzinās.
- Novietojiet trauku uz iebīdīta režģa nevis uz krāsns kameras grīdas.
- Lai nodrošinātu optimālu tvaika iekļūšanu traukā, ir nepieciešams noteikts atstatums no trauka augšējās malas līdz krāsns kameras augšdaļai.

Šķidruma savākšanas trauks

Iebīdīet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku, ja gatavojat ēdienu perforētos traukos.

Šķidrums, kas gatavošanas laikā pilnībā ēdiena, ieplūst šajā traukā un to var viegli savākt.

Ja nepieciešams, šķidruma savākšanas trauku var izmantot kā gatavošanas trauku.

Ievietošanas līmenis

Varat brīvi izvēlēties jebkuru ievietošanas līmeni, kā arī vienlaikus izmantot vairākus līmeņus. Gatavošanas laiks tādēļ nemainās.

Ja gatavošanai ar tvaiku vienlaikus izmantojat vairākus augstus gatavošanas traukus, iebīdiet tos iekārtā pamīšus. Ja iespējams, starp gatavošanas traukiem atstājiēt brīvu ievietošanas līmeni.

Gatavošanas traukus un režģi vienmēr iebīdiet starp ievietošanas līmeņa atbalsta režģa stieņiem, lai nepieļautu trauku apgāšanos.

Dziļi sasaldēti produkti

Gatavojot dziļi sasaldētus produktus, iekārtas sakaršanas laiks ir ilgāks nekā svaigiem pārtikas produktiem. Jo vairāk dziļi sasaldētu produktu atrodas tvaicēšanas kamerā, jo ilgāka ir sakaršanas fāze.

Temperatūra

Tvaicēšanas temperatūra ir ne vairāk kā 100 °C. Šādā temperatūrā ir iespējams tvaicēt gandrīz visus pārtikas produktus. Daži vārīgi produkti, piemēram, ogas un augļi, jātvaicē zemākā temperatūrā, pretējā gadījumā tie pārplīst. Atbilstošās norādes skatiet attiecīgajās nodaļās.

Gatavošanas laiks

Tvaicēšanas procesā gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.

Parasti tvaicējot gatavošanas ilgums ir tāds pats kā attiecīgos ēdienus gatavojot katlā uz plīts. Ja gatavošanas laiku ietekmē īpaši faktori, tas ir norādīts turpmākajās nodaļās.

Gatavošanas ilgums nav atkarīgs no pārtikas produktu daudzuma. 1 kg kartupeļu gatavošanas laiks ir tieši tāds pats kā 500 g kartupeļu.

Gatavošana, izmantojot šķidrums

Ja gatavošanā tiek izmantoti šķidrums, gatavošanas trauku piepildiet tikai līdz $\frac{2}{3}$ tilpuma, lai izņemot neizšļakstītos saturs.

Individuālas receptes

Produktus un ēdienus, kas tiek gatavoti katlā uz plīts, vienlīdz labi var gatavot arī tvaika krāsnī. Gatavošanas laiks tvaika krāsnī nemainās. Nemiet vērā, ka tvaicēšanas iekārtai nav apbrūnināšanas funkcijas.

Tvaicēšana

Eco-Dampfgaren

Lai tvaicēšanas procesā taupītu enerģiju, varat izmantot darbības režīmu Eco-Dampfgaren. Šis režīms ir sevišķi piemērots dārzeņu un zivju pagatavošanai.

Ieteicams izmantot gatavošanas laikus un temperatūras, kas ir norādītas nodaļas “Tvaicēšana” tabulās.

Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt.

Gatavojot cieti saturošus pārtikas produktus, piemēram, kartupeļus, rīsu un mīklas izstrādājumus, ir ieteicams izmantot darbības režīmu Dampfgaren .

Iestatījums

Weitere  | Eco-Dampfgaren

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Nemiet vērā gatavošanas laika un temperatūras norādes un, ja nepieciešams, gatavošanas norādījumus.

Gatavošanas laika izvēle

Norādītie gatavošanas laiki ir aptuveni.

- Sākotnēji izvēlieties īsāko gatavošanas laiku. Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt.

Dārzeni

Svaigi produkti

Sagatavojiet svaigos dārzeņus kā parasti, piemēram, nomazgājiet, notīriet un sagrieziet.

Dzīļi sasaldēti produkti

Dzīļi sasaldēti dārzeni pirms gatavošanas nav jāatkausē. Izņēmums: kopā sasaluši dārzeni.

Dzīļi sasaldētus un svaigus dārzeņus ar vienādu gatavošanas laiku var gatavot kopā.

Sadaliet kopā sasalušus lielākus gabalus. Gatavošanas laiku skatiet uz iepakojuma.

Tvaicēšanas trauki

Pārtikas produktos ar mazu diametru (piemēram, zirņos, sparģeļos) neveidojas nekāda vai veidojas tikai niecīga tukšā telpa, un tvaiks šajos produktos iespiežas nelielā apjomā. Lai iegūtu vienmērīgu gatavošanas rezultātu, izvēlieties šiem produktiem plakanus tvaicēšanas traukus un piepildiet tos ne vairāk kā 3—5 cm augstumā. Lielākus produktu daudzumus sadaliet vairākos plakanos tvaicēšanas traukos.

Dažādus dārzeņus ar vienādu gatavošanas laiku var gatavot vienā traukā.

Dārzeņus, kas jāgatavo šķidrumā, piemēram, sarkanos kāpostus, ievietojiet neperforētā tvaicēšanas traukā.

Ievietošanas līmenis

Ja perforētā traukā ir ievietoti dārzeni, kas izdala krāsainu sulu, piemēram, bietes, zem tiem nedrīkst novietot citus produktus. Tādējādi var novērst nokrāsošanos, ko izraisa pīlošais šķidrums.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks, tāpat kā parasti vārot, ir atkarīgs no gatavojamo produktu daudzuma un vēlamās gatavības pakāpes. Piemērs:

pacieti kartupeļi, sagriezti ceturtdaļās: apmēram 17 minūtes;
pacieti kartupeļi, pārgriezti uz pusēm: apmēram 20 minūtes.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Gemüse | ... | vai

Dampfgearen 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

Dārzeni	🕒 (min.)
Artišoki	32–38
Ziedkāposti, veseli	27–28
Ziedkāposti, rozetēs	8
Pupiņas, zaļas	10–12
Brokoļi, rozetēs	3–4
Burkāni saišķos, veseli	7–8
Burkāni saišķos, pārgriezti uz pusēm	6–7
Burkāni saišķos, sasmalcināti	4
Cigoriņi, pārgriezti uz pusēm	4–5
Ķīnas kāposti, sagriezti	3
Zirņi	3
Fenheļi, pārgriezti uz pusēm	10–12
Fenheļi, sloksnītēs	4–5
Lapu kāposti, sagriezti	23–26
Kartupeļi, pacieti, mizoti veseli pārgriezti uz pusēm sagriezti ceturtdaļās	27–29 21–22 16–18
Kartupeļi, pārsvarā pacieti, mizoti veseli pārgriezti uz pusēm sagriezti ceturtdaļās	25–27 19–21 17–18
Kartupeļi, miltaini, mizoti veseli pārgriezti uz pusēm sagriezti ceturtdaļās	26–28 19–20 15–16
Kolrābji, sagriezti sloksnītēs	6–7
Ķirbis, kubiņos	2–4
Kukurūzas vālītes	30–35
Mangolds, sagriezts	2–3
Paprika, kubiņos vai sloksnītēs	2

Dārzeņi	🕒 (min.)
Kartupeļi ar mizu, cieti novārīti	30–32
Sēnes	2
Puravs (laksti), sagriezts	4–5
Puravi (laksti), kāti, sagriezti uz pusēm	6
Romanesko ziedkāposti, veseli	22–25
Romanesko ziedkāposti, rozetēs	5–7
Briseles kāposti	10–12
Sarkanās bietes, veselas	53–57
Sarkanie kāposti, sagriezti	23–26
Melnsakne, vesela, īkšķa resnumā	9–10
Selerijas sakne, sagriezta sloksnītēs	6–7
Sparģeļi, zaļie	7
Sparģeļi, baltie, īkšķa resnumā	9–10
Burkāni, sasmalcināti	6
Spināti	1–2
Vasaras kāposti, sagriezti	10–11
Ceru selerijas, sagrieztas	4–5
Rāceņi, sagriezti	6–7
Galviņkāposti, sagriezti	12
Savojas kāposti, sagriezti	10–11
Cukīni, šķēlēs	2–3
Cukurzirņi	5–7

🕒 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Zivis

Svaigi produkti

Sagatavojiet svaigu zivi kā parasti — notīriet zvīņas, izķidājiet un nomazgājiet.

Dzīļi sasaldēti produkti

Gatavošanai zivs nav pilnībā jāatkausē. Pietiek, ja virskārta ir tik mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas.

Sagatavošana

Pirms gatavošanas apslakiet zivi ar skābu sulu, piemēram, citrona vai laima sulu. Skābums padara zivs gaļu stingrāku. Zivs nav jāsāla, jo tvaicēšanas laikā lielā mērā saglabājas tās sastāvā esošās minerālvielas, kas nodrošina specifisko garšu.

Tvaicēšanas trauki

Ieziediet perforētos karsēšanas traukus ar taukvielām.

Ievietošanas līmenis

Gatavojot perforētajā traukā zivi un vienlaicīgi citos traukos citus produktus, lai nepieļautu nopilējušā šķidruma izraisītu zivs garšas izplatīšanos citos produktos, ievietojiet trauku ar zivi tieši virs šķidruma savākšanas trauka vai stikla šķīvja (atkarībā no modeļa).

Temperatūra

85—90°C

Saudzīgai zivju ar irdeni struktūru, piemēram, jūras mēles, gatavošanai.

100°C

Stingras struktūras zivju, piemēram, mencas un laša, gatavošanai. Zivju sautēšanai mērcē vai buljonā.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamā produkta biezuma un tekstūras, nevis no svara. Jo biezāks ir produkts, jo ilgāks gatavošanas laiks. Šķēle zivs, kas sver 500 g un ir 3 cm bieza, jāgatavo ilgāk nekā 500 g smaga un 2 cm bieza zivs šķēle.

Jo ilgāk zivi tvaicē, jo stingrāka kļūst tās gaļa. Ievērojiet norādītos gatavošanas laikus. Ja zivs nav pietiekoši iztvaicēta, turpiniet tvaicēšanu vēl dažas minūtes.

Ja zivis tiek sautētas mērcē vai buljonā, norādītais gatavošanas laiks jāpaildzina par dažām minūtēm.

Ieteikumi

- Garšvielu un garšaugu, piemēram, diļļu, izmantošana pastiprina zivs specifisko garšu.
- Lielākas zivs tvaicējiet ar muguru uz augšu. Lai panāktu nepieciešamo novietojumu, ielieciet gatavošanas traukā otrādi apgrieztu tasīti vai līdzīgu priekšmetu. Zivi novietojiet uz šī priekšmeta ar atvērtu vēdera daļu.
- Lai pagatavotu **zivs buljonu**, attīrītos zivs pārpalikumus, piemēram, asakas, spuras un galvas, kopā ar zupas dārzeņu maisījumu un aukstu ūdeni ievietojiet gatavošanas traukā. Gatavojiet 100 °C temperatūrā 60–90 minūtes. Jo ilgāks ir gatavošanas laiks, jo piesātinātāks ir buljons.
- Lai pagatavotu **lufaru**, zivs jāsautē ūdenī, kam ir pievienots etiķis (ūdens un etiķa proporcija ir norādīta receptē). Ir svarīgi nesavainot zivs ādu. Šai gatavošanas metodei piemērotas zivis ir karpas, foreles, līņi, zuši un laši.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Fisch | ... |
vai

Dampfgearen 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

Zivis	🌡️ (°C)	🕒 (min.)
Zutis	100	5–7
Asara fileja	100	8–10
Jūraskarūsas fileja	85	3
Forele, 250 g	90	10–13
Paltusa fileja	85	4–6
Mencas fileja	100	6
Karpa, 1,5 kg	100	18–25
Laša fileja	100	6–8
Laša steiks	100	8–10
Saldūdens forele	90	14–17
Pangasijas fileja	85	3
Sarkanasara fileja	100	6–8
Šelzivs fileja	100	4–6
Butes fileja	85	4–5
Jūrasvelna fileja	85	8–10
Jūrasmēles fileja	85	3
Akmeņplekstes fileja	85	5–8
Tunča fileja	85	5–10
Zandarta fileja	85	4

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

Gaļa

Svaigi produkti

Sagatavojiet gaļu kā parasti.

Dzīļi sasaldēti produkti

Saldēta gaļa pirms gatavošanas ir jāatkausē (skatiet nodaļas “Citi lietojumi” sadaļu “Atkausēšana”).

Sagatavošana

Ja gaļa ir jāapbrūnina un pēc tam jāsautē, piemēram, lai pagatavotu gulašu, tā vispirms ir jāapcep uz plīts.

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamā produkta biezuma un tekstūras, nevis no svara. Jo biezāks ir produkts, jo ilgāks gatavošanas laiks. Šķēle gaļas, kas sver 500 g un ir 10 cm bieza, jāgatavo ilgāk nekā 500 g smaga un 5 cm bieza gaļas šķēle.

Ieteikumi

- Ja vēlaties saglabāt produktu **aromātvielas**, izmantojiet perforētu tvaicēšanas trauku. Zem tā pabīdiet neperforētu gatavošanas trauku, lai uztvertu koncentrātu. Koncentrātu var pievienot mērcei vai sasaldēt vēlākai lietošanai.
- **Piesātināta buljona** pagatavošanai vispiemērotākā ir buljona vistas gaļa; ja gatavojat liellopa gaļas buljonu, – šķiņķa šķēle, krūtiņas gabals, ribas un kauli. Gaļu lieciet gatavošanas traukā kopā ar kauliem, zupas dārzeņiem un aukstu ūdeni. Jo ilgāks ir gatavošanas laiks, jo piesātinātāks ir buljons.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Fleisch | ... | vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

Gaļa	🕒 (min.)
Šķiņķa šķēle, pārklāta ar ūdeni	110–120
Cūkas kāja	135–140
Cāļa krūtiņas fileja	8–10
Cūkas stilbs	105–115
Bieza ribiņa, pārklāta ar ūdeni	110–120
Teļa gaļa gabaliņos	3–4
Kūpināta cauraugusi cūkgaļa šķēlēs	6–8
Jēra gaļas ragū	12–16
Broilers	60–70
Tītara rulete	12–15
Tītara šnicele	4–6
Sānu ribiņa, pārklāta ar ūdeni	130–140
Liellopa gaļas gulašs	105–115
Zupas vista, pārklāta ar ūdeni	80–90
Liellopa gaļa ar mārutkiem un āboliem	110–120

🕒 Gatavošanas laiks

Rīsi

Rīsi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie ir jāgatavo šķidrumā. Rīsu šķidruma uzņemšana atšķiras atkarībā no rīsu šķirnes, tādēļ rīsu un šķidruma proporcijas var būt dažādas.

Gatavošanas procesa laikā rīsi pilnībā uzņem ūdeni, tādējādi netiek zaudētas barības vielas.

Gatavošanas trauki

Izmantojiet neperforētu gatavošanas trauku. Mazāku rīsu daudzumu (līdz vienai glāzei, apmēram 50–150 g) var gatavot uz cepšanas un cepešu režģa piemērotā nerūsējošā tērauda bļodā.

Sagatavošana

Pirms gatavošanas nomazgājiet rīsus. Ja rīsi tiek mazgāti gatavošanas traukā, atkal rūpīgi nolejiet ūdeni.

Norāde: Nepieciešamo ūdens daudzumu var noteikt ar svāriem vai glāzes metodi.

Lai izmantotu glāzes metodi, vispirms iepildiet vēlamo rīsu daudzumu glāzē un pēc tam ievietojiet rīsus gatavošanas traukā. Pēc tam ar glāzi nomēriet nepieciešamo šķidruma daudzumu (skatiet tabulu) un pievienojiet rīsiem.

Pievērsiet uzmanību, lai rīsi gatavošanas traukā būtu izvietoti vienmērīgi.

Iestatījumi

Automatikprogramma  | Reis | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	 :	 (min.)
Gargraudu rīsi		
Basmati rīsi	1 : 1,5	15
Tvaicētie rīsi	1 : 1,5	23–25
Pilngraudu rīsi	1 : 1,5	26–29
Savvaļas rīsi	1 : 1,5	26–29
Apalgraudu rīsi		
Piena rīsi	1 : 2,5	30
Risoto	1 : 2,5	18–19

 Attiecība  rīsi : šķidruma,  gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Graudaugi

Graudaugi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie ir jāgatavo šķidrumā. Graudaugu un šķidruma attiecība ir atkarīga no graudaugu veida.

Var gatavot veselus vai sasmalcinātus graudus.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Getreide | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	Attiecība graudaugi : šķidruma	 [min.]
Amarants	1 : 1,5	15–17
Bulgurkieši	1 : 1,5	9
Veseli zaļi graudi	1 : 1	18–20
Sasmalcināti zaļi graudi	1 : 1	7
Veseli auzu graudi	1 : 1	18
Sasmalcināti auzu graudi	1 : 1	7
Prosa	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Kvinoja	1 : 1,5	15
Veseli rudzu graudi	1 : 1	35
Sasmalcināti rudzu graudi	1 : 1	10
Veseli kviešu graudi	1 : 1	30
Sasmalcināti kviešu graudi	1 : 1	8

 Gatavošanas laiks

Makaroni/miltu izstrādājumi

Sausie produkti

Sausi makaroni un citi miltu izstrādājumi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie jāgatavo šķidrumā. Makaroniem jābūt pilnībā pārklātiem ar šķidrumu. Izmantojot karstu šķidrumu, uzlabojas gatavošanas rezultāts.

Ražotāja norādīto gatavošanas laiku paildziniet aptuveni par $\frac{1}{3}$.

Svaigi produkti

Svaigi makaroni un miltu izstrādājumi, kas ir glabāti, piemēram, pieliekamajā, nav jāuzbriedina. Gatavojiet tos ar taukvielām ieziestā, perforētā traukā.

Atdaliet salīpušus makaronus vai miltu izstrādājumus citu no cita un vienmērīgi izvietojiet gatavošanai paredzētajā traukā.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

vai

Dampfparen 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Svaigi produkti	 [min.]
Gnoči	2
Klimpas	1
Ravioli	2
Mājas nūdeles	1
Tortelīni	2
Sausi produkti, pārklāti ar ūdeni	
Lentveida nūdeles	14
Zupas nūdeles	8

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Klimpas

Gatavās klimpas, kas iepakotas vārāmajās turziņās, rūpīgi jāpārlej ar ūdeni, pretējā gadījumā tās pat pēc iepriekšējas mērcēšanas neuzsūks pietiekami daudz šķidruma un izjuks.

Gatavojiet svaigas klimpas ar taukvielām ieziestā perforētā traukā.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

vai

Dampfparen 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	 [min.]
Tvaicētas nūdeles	30
Rauga knēdeļi	20
Kartupeļu klimpas turziņās	20
Maizes klimpas turziņās	18–20

 Gatavošanas laiks

Kaltēti pākšaugi

Kaltēti pākšaugi pirms gatavošanas jāmērcē aukstā ūdenī vismaz desmit stundu. Pēc mērcēšanas tie ir vieglāk pagatavojami un saīsinās gatavošanas laiks. Izmērcētie pākšaugi gatavošanas laikā jāpārklāj ar šķidrumu.

Lēcas nav jāmērcē.

Nemērcētiem pākšaugiem atkarībā no šķirnes jāievēro noteikta pākšaugu un šķidruma attiecība.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Hülsenfrüchte | ... |

vai

Dampfzaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Mērcēti	
	 [min.]
Pupiņas	
Parastās pupiņas	55–65
Sarkanās pupiņas (adzuki pupiņas)	20–25
Melnās pupiņas	55–60
Brūnās pupiņas	55–65
Baltās pupiņas	34–36
Zirņi	
Dzeltenie zirņi	40–50
Zaļie zirņi, lobīti	27

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Nemērcēti		
	Attiecība pākšaugi : šķidrums	🕒 [min.]
Pupiņas		
Parastās pupiņas	1 : 3	130–140
Sarkanās pupiņas (adzuki pupiņas)	1 : 3	95–105
Melnās pupiņas	1 : 3	100–120
Brūnās pupiņas	1 : 3	115–135
Baltās pupiņas	1 : 3	80–90
Lēcas		
Brūnās lēcas	1 : 2	13–14
Sarkanās lēcas	1 : 2	7
Zirņi		
Dzeltenie zirņi	1 : 3	110–130
Zaļie zirņi, lobīti	1 : 3	60–70

🕒 Gatavošanas laiks

Vīstu olas

Olu vārīšanai jālieto perforēts karsēšanas trauks.

Olas pirms gatavošanas nav jāpārdur. Olas uzkaršanas fāzē uzsilst lēni, tāpēc tās tvaicēšanas iekārtā nepārsprāgst.

Neperforēts trauks pirms olu ēdienu, piemēram, omletes, gatavošanas jāieziež ar taukvielām.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Hühnereier | ... |

vai

Dampfgearen 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	 [min.]
Izmērs S mīkstas vidēji mīkstas cietas	3 5 9
Izmērs M mīkstas vidēji mīkstas cietas	4 6 10
Izmērs L mīkstas vidēji mīkstas cietas	5 6–7 12
Izmērs XL mīkstas vidēji mīkstas cietas	6 8 13

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Augļi

Lai saglabātu augļu sulu, tos ieteicams gatavot neperforētā tvaicēšanas traukā. Gatavojot augļus perforētā traukā, pabīdiet zem tā neperforētu trauku. Arī tā var saglabāt augļu sulu.

Norāde: savākto sulu var izmantot, piemēram, tortes glazūras gatavošanai.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Obst | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	 (min.)
Āboli, gabalos	1–3
Bumbieri, gabalos	1–3
Ķirši	2–4
Dzeltenās plūmes	1–2
Nektarīni/persiki, gabalos	1–2
Plūmes	1–3
Aivas, kubiņos	6–8
Rabarberi, gabalos	1–2
Ērkšķogas	2–3

 Gatavošanas laiks

Desas

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Wurstwaren | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Desas	 [min.]
Sardeles	6–8
Liellopa gaļas desa	6–8
Baltās desiņas	6–8

 Gatavošanas laiks

Vēžveidīgie

Sagatavošana

Dzīļi sasaldētus vēžveidīgos pirms gatavošanas atkausējiet.
Nolobiet, izķidājiet un nomazgājiet vēžveidīgos.

Tvaicēšanas trauki

Ieziediet perforētos karsēšanas traukus ar taukvielām.

Gatavošanas laiks

Jo ilgāk vēžveidīgos karsē, jo cietāki tie kļūst. Ievērojiet norādītos gatavošanas laikus.

Ja vēžveidīgie tiek sautēti mērcē vai buljonā, norādītais gatavošanas laiks jāpaildzina par dažām minūtēm.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Krustentiere | ... |

vai

Dampfgearen 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	 (°C)	 (min.)
Krevetes	90	3
Garneles	90	3
Karaliskās garneles	90	4
Krabji	90	3
Langusti	95	10–15
Sīkās garneles	90	3

 Temperatūra,  Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Gliemenes

Svaigi produkti



Bojātas gliemenes var izraisīt saindēšanos.

Bojātas gliemenes var izraisīt saindēšanos ar pārtikas produktiem.

Gatavojiet tikai gliemenes ar aizvērtām gliemežnīcām.

Neēdiet gliemenes, kas pēc gatavošanas vēl ir ar aizvērtām gliemežnīcām.

Svaigas gliemenes pirms gatavošanas uz dažām stundām iemērciet ūdenī, lai izskalotu no tām smiltis. Pēc tam gliemenes rūpīgi noberziet ar birsti, lai atdalītu atlupušās šķiedras.

Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldētas gliemenes vispirms atkausējiet.

Gatavošanas laiks

Jo ilgāk gliemenes tiek gatavotas, jo cietāka kļūst to gaļa. Ievērojiet norādītos gatavošanas laikus.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Muscheln | ... |

vai

Dampfaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	 (°C)	 (min.)
Jūras pīlītes	100	2
Sirsniņgliemenes	100	2
Moluski	90	12
Ķemmišgliemenes	90	5
Makstgliemenes	100	2–4
Cietgliemenes	90	4

 Temperatūra,  Gatavošanas laiks

Kombinētu ēdienu gatavošana — manuāla

Manuāli gatavojot maltīti, izslēdziet tvaika mazināšanas funkciju (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Dampfreduktion”).

Gatavojot maltīti, varat vienā ēdienā apvienot dažādus pārtikas produktus ar atšķirīgiem gatavošanas laikiem, piemēram, sarkanās filejas ar rīsiem un brokoļiem. Šajā gadījumā pārtikas produktus krāsns kamerā ievieto dažādos laikos, lai tie būtu gatavi vienlaicīgi.

Ievietošanas līmenis

Pilošus produktus (piemēram, zivis) vai krāsojošus produktus (piemēram, galda bietes) iebīdīet tieši virs šķidruma savākšanas trauka vai stikla šķīvja (atkarībā no modeļa). Tādējādi var izvairīties no garšas izplatīšanās uz citiem produktiem vai produktu sakrāsošanās, ko izraisa pilnais šķidrums.

Temperatūra

Kombinēto ēdienu gatavošanai izmantojiet 100°C temperatūru, jo lielākā daļa pārtikas produktu sasniedz gatavību tikai šādā temperatūrā. Kombinētu ēdienu gatavošanā neizmantojiet zemāko norādīto temperatūru, ja dažādu produktu gatavošanai ieteicamās temperatūras atšķiras, piemēram, skumbrijas filejai — 85°C un kartupeļiem — 100°C.

Ja produktu ieteicams gatavot, piemēram, 85°C temperatūrā, vispirms pārbaudiet, kādu rezultātu var iegūt, gatavojot to 100°C temperatūrā. Vārigas zivju sugas ar irdeni struktūru, piemēram, jūras mēles un butes, 100°C temperatūrā kļūst ļoti cietas.

Gatavošanas laiks

Ja ieteicamā gatavošanas temperatūra tiek paaugstināta, gatavošanas ilgums jāsamazina aptuveni par $\frac{1}{3}$.

Piemērs

Pārtikas produktu gatavošanas laiks
(skatīt gatavošanas tabulas nodaļā “Tvaicēšana”)

Tvaicēti rīsi	24 minūtes
Sarkanās filejas	6 minūtes
Brokoļi	4 minūtes

Iestatāmo gatavošanas laiku aprēķins:

24 minūtes mīnus 6 minūtes = 18 minūtes (1. gatavošanas laiks: rīsi)

6 minūtes mīnus 4 minūtes = 2 minūtes (2. gatavošanas laiks: sarkanās filejas)

Atlikums = 4 minūtes (3. gatavošanas laiks: brokoļi)

Gatavošanas laiks	24 min. rīsi		
		6 min. sarkanās filejas	
			4 min. brokoļi
Iestatījums	18 min.	2 min.	4 min.

Ēdiena gatavošana

- Vispirms iebīdīet krāsns kamerā rīsus.
- Iestatiet 1. gatavošanas laiku, proti, 18 minūtes.
- Kad ir pagājušas 18 minūtes, iebīdīet sarkanās filejas.
- Iestatiet 2. gatavošanas laiku, proti, 2 minūtes.
- Kad ir pagājušas 2 minūtes, iebīdīet brokoļus.
- Iestatiet 3. gatavošanas laiku, proti, 4 minūtes.

Šajā saudzīgajā gatavošanas veidā pārtikas produkti vakuuma iepakojumā tiek gatavoti lēni un zemā, nemainīgā temperatūrā.

Vakuuma iepakojums nepieļauj mitruma iztvaikošanu no produktiem gatavošanas procesa laikā un saglabā visas barības vielas un aromātus.

Gatavošanas rezultātā iegūstat vienmērīgi pagatavotu produktu ar intensīvu garšu.

Izmantojiet tikai svaigus un teicamas kvalitātes pārtikas produktus. Ievērojiet higiēnas nosacījumus un nodrošiniet aukstuma ķēdi.

Izmantojiet tikai karstumizturīgus, pret vārīšanos izturīgus vakuumēšanas maisiņus.

Negatavojiet pārtikas produktus pārdošanas iepakojumā, piemēram, saldētu pārtiku vakuuma iepakojumā, jo, iespējams, nav izmantots piemērots vakuumēšanas maisiņš.

Neizmantojiet vakuumēšanas maisiņu vairākas reizes.

Vakuumējiet gatavojamo ēdienu tikai ar kameras tipa vakuumēšanas ierīci.

Svarīgi norādījumi par izmantošanu

Lai iegūtu vislabāko gatavošanas rezultātu, ņemiet vērā turpmākos norādījumus.

- Izmantojiet mazāk garšvielu un garšaugu nekā parastajā gatavošanas veidā, jo to ietekme uz gatavojamo produktu garšu ir intensīvāka. Produktus var gatavot arī bez garšvielām, pievienojot tās pēc gatavošanas procesa beigām.
- Sāls, cukura un šķidrumu pievienošana saīsina gatavošanas laiku.
- Skābi saturošu produktu, piemēram, citriona vai etiķa, pievienošana padara gatavojamos produktus cietākus.
- Neizmantojiet spirtu saturošas piedevas vai ķiplokus, jo tie var radīt nepatīkamu piegaršu.
- Izmantojiet tikai gatavojamajiem produktiem atbilstoša izmēra vakuumēšanas maisiņus. Ja vakuumēšanas maisiņš ir pārāk liels, tajā var palikt pārāk daudz gaisa.
- Ja vēlaties vienā vakuumēšanas maisiņā gatavot vairākus pārtikas produktus, novietojiet tos maisiņā citu citam blakus.
- Ja vēlaties vienlaikus gatavot vairākus vakuumēšanas maisiņus, novietojiet maisiņus uz režģa citu citam blakus.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamo produktu biezuma.
- Gatavošanas procesa laikā neatveriet iekārtas durvis. Durvju atvēršana paildzina gatavošanas procesu un var mainīties gatavošanas rezultāts.

- Sous-vide receptēs norādīto temperatūru un gatavošanas laikus ne vienmēr var pārņemt 1:1. Pielāgojiet šos iestatījumus atbilstoši vēlamajai gatavības pakāpei.
- Gatavojot zemākā temperatūrā ar ilgāku gatavošanas laiku, krāsns kamerā var pastiprināti uzkrāties ūdens. Tas neietekmē gatavošanas rezultātu.
- Ja ir augsta gatavošanas temperatūra un / vai ilgs gatavošanas laiks, iekārtā var pietrūkt ūdens. Periodiski pārbaudiet displeja rādījumu.

Ieteikumi

- Lai saīsinātu sagatavošanās laiku, pārtikas produktus var vakuumēt 1–2 dienas pirms gatavošanas. Uzglabājiet vakuumā iepakotos produktus leduskapī temperatūrā, kas nepārsniedz 5 °C. Lai saglabātu kvalitāti un garšu, pārtikas produkti jāpagatavo ne vēlāk kā pēc 2 dienām.
- Šķidrumus, piemēram, marinādes, pirms vakuumēšanas sasaldējiet, lai nepieļautu iztecēšanu no vakuumēšanas maisiņa.
- Lai piepildītu vakuumēšanas maisiņu, atlokiet tā malas uz ārpusi. Tādējādi iegūsiēt tīru un nevainojamu metinājuma šuvi.
- Ja nevēlaties gatavojamo ēdienu izmantot uzturā uzreiz pēc gatavošanas, tūlīt pēc gatavošanas ievietojiet tos ūdenī ar ledu un pilnībā atdzesējiet. Pēc tam glabājiet gatavos ēdienus temperatūrā, kas nepārsniedz 5 °C. Tādējādi saglabāsiet produktu kvalitāti un garšu, kā arī tos varēs uzglabāt il-

gāk.

Izņēmums: putnu gaļa ir jāizlieto uzturā uzreiz pēc gatavošanas.

- Lai vieglāk piekļūtu gatavajam ēdienam, pēc pagatavošanas pārgrieziet visas vakuumēšanas maisiņa malas.
- Gaļu un cietās zivju sugas (piemēram, lasi) pirms pasniegšanas ļoti īsu brīdi apcepiet lielā karstumā. Tādējādi veidosies svaigs cepeša aromāts.
- Izveidojušos šķidrumu vai dārzenū, zivju vai gaļas marinādi izmantojiet mērces gatavošanai.
- Pasniedziet gatavo ēdienu uz iepriekš sasildītiem šķīvjiem.

Sous-vide

Darbības režīma Sous-vide izmantošana

- Noskalojiet gatavojamos produktus ar aukstu ūdeni un nosusiniet.
- Ievietojiet gatavojamos produktus vakuumbēšanas maisiņā un, ja nepieciešams, pievienojiet garšvielas vai šķidrumus.
- Vakuumbējiet gatavojamos produktus ar kameras tipa vakuumbēšanas ierīci.
- Iebīdīet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku.
- Lai sasniegtu vislabāko gatavošanas rezultātu, iebīdīet režģi 2. ievietošanas līmenī.
- Uzlieciet vakuumbē iepakotos produktus uz režģa (ja ir vairāki iepakojumi, novietojiet tos blakus).
- Atlasiet Sous-vide .
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar OK.
- Ja nepieciešams, veiciet citus iestatījumus (skatīt nodaļu "Apkalpošana").

Neapmierinoša rezultāta iespējamie cēloņi

Vakuumbēšanas maisiņš ir atvēries:

- metināšanas šuve nebija tīra vai pietiekami stabila un ir atvērusies;
- maisiņu ir sabojājis ass kauls.

Produktiem ir nepatīkama piegarša vai neatbilstoša garša:

- gatavojamie produkti nav pareizi uzglabāti, ir pārtraukta aukstuma ķēde;
- pirms vakuumbēšanas produktos ir savairojušās baktērijas;
- pievienots pārāk daudz piedevu (piemēram, garšvielu);
- nekvalitatīvs maisiņš vai šuve;
- nepietiekama vakuuma pakāpe;
- pagatavotie produkti uzreiz pēc gatavošanas netika izlietoti uzturā vai atdzesēti.

Tabulā norādītās vērtības ir aptuveni lielumi. Ieteicams sākotnēji izvēlēties īsāko gatavošanas laiku. Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt. Gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas.

Gatavojamie produkti	Iepriekšējās piedevas		🌡️ (°C)	🕒 (min.)
	Cukurs	Sāls		
Zivis				
Mencas fileja, biezums 2,5 cm		x	54	35
Laša fileja, biezums 2–3 cm		x	52	30
Jūrasvelna fileja		x	62	18
Zandarta fileja, biezums 2 cm		x	55	30
Dārzeni				
Ziedkāpostu rozetes, vidējas līdz lielas		x	85	40
Hokaido ķirbis, šķēlēs		x	85	15
Kolrābji, ripiņās		x	85	30
Baltie sparģeļi, veseli	x	x	85	22–27
Saldie kartupeļi, ripiņās		x	85	18
Augļi				
Ananass, šķēlēs	x		85	75
Āboli, šķēlēs	x		80	20
Mazie banāni, veseli			62	10
Persiki, puses	x		62	25–30
Rabarberi, gabalos			75	13
Plūmes, puses	x		70	10–12
Citi				
Baltās pupiņas, iemērkta, attiecība 1 : 2 (pupiņas : šķidrums)		x	90	240
Garneles, nolobītas un iztīrītas		x	56	19–21
Vistas ola, vesela			65–66	60
Jūras ķemmītes, iztīrītas			52	25
Šalotes sīpols, vesels	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatūra, ⌚ Gatavošanas laiks

Sous-vide

Gatavojamie produkti	Iepriekšējās piedevas		🌡️ (°C)		🕒 (min.)
	Cukurs	Sāls	vidēji apcepts*	pilnībā apcepts*	
Gaļa					
Piles krūtiņa, vesela		x	66	72	35
Jēra mugura ar kaulu			58	62	50
Liellopa filejas steiks, biezums 4 cm			56	61	120
Liellopa šķiņķa steiks, biezums 2,5 cm			56	—	120
Cūkgaļas fileja, vesela		x	63	67	60

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

* Gatavības pakāpe

Gatavības pakāpe “pilnībā izcepts” atbilst gatavības pakāpei ar augstāku produkta vidusdaļas temperatūru nekā gatavības pakāpei “vidēji izcepts”, bet klasiskajā izpratnē tas nav pilnībā izcepts.

Uzsildīšana

Dažāda veida kāpostus, piemēram, kol-rābjus un ziedkāpostus, sildiet tikai kopā ar mērci. Bez mērces šie dārzeņi uzsildīšanas laikā var iegūt nepatīkamu kāpostu piegaršu un pelēcīgi brūnu krāsu.

Pārtikas produkti ar īsu gatavošanas laiku un produkti, kurus uzsildot, mainās to gatavības pakāpe, piemēram, zivis, principā uzsildīšanai nav piemēroti.

Sagatavošana

Pagatavotos pārtikas produktus uzreiz pēc gatavošanas apmēram uz vienu stundu ievietojiet ledusaukstā ūdenī. Ātra atdzesēšana novērš gatavošanas procesa turpināšanos. Tādējādi tiek saglabāta vēlāmā gatavības pakāpe.

Pēc tam ievietojiet produktus ledusskapī temperatūrā, kas nepārsniedz 5°C.

Nemiet vērā, ka, jo ilgāk produktus uzglabā, jo vairāk to kvalitāte pasliktinās.

Ieteicams pirms atsildīšanas neuzglabāt produktus ledusskapī ilgāk par 5 dienām.

Iestatījumi

Sous-vide 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Laiks: skatīt tabulu.

Sous-vide

Uzsildīšana darbības režīmā Sous-vide

Tabulā norādītās vērtības ir aptuvenas. Ja nepieciešams, laiku var paildzināt. Laika atskaite sākas tikai pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas.

Pārtikas produkts	🌡️ (°C)		🕒 ² (min.)
	vidēji apcepts ¹	pilnībā apcepts ¹	
Gaļa			
Jēra mugura ar kaulu	58	62	30
Liellopa filejas steiks, biezums 4 cm	56	61	30
Liellopa šķiņķa steiks, biezums 2,5 cm	56	—	30
Cūkgaļas fileja, vesela	63	67	30
Dārzeņi			
Ziedkāpostu rozetes, vidējas līdz lielas ³	85		15
Kolrābji, šķēlēs ³	85		10
Augļi			
Ananass, šķēlēs	85		10
Citi			
Baltās pupiņas, iemērkta, attiecība 1 : 2 (pupiņas : šķidrums)	90		10
Šalotes sīpols, vesels	85		10

🌡️ Temperatūra, 🕒 Laiks

¹ Gatavības pakāpe
Gatavības pakāpe “pilnībā izcepts” atbilst gatavības pakāpei ar augstāku produkta vidusdaļas temperatūru nekā gatavības pakāpei “vidēji izcepts”, bet klasiskajā izpratnē tas nav pilnībā izcepts.

² Laiki attiecas uz vakuumētiem pārtikas produktiem ar sākotnējo temperatūru apmēram 5 °C (temperatūra ledusskapī).

³ Uzsildīt, tikai ja gatavoti mērcē.

Uzkarsēšana

Ar Sous-vide gatavotu pārtikas produktu uzsildīšanai izmantojiet darbības režīmu Sous-vide  (skatīt nodaļas "Sous-vide" sadaļu "Uzsildīšana").

Tvaicēšanas iekārtā pārtikas produktu karsēšana notiek saudzīgi, tie neizžūst un pēc karsēšanas neturpina sautēties. Produkti vienmērīgi sakarst un procesa laikā nav jāapmaisa.

Var karsēt gan gatavus, porcijās sadalītus ēdienus (piemēram, zivis ar dārzeņiem, kartupeļiem), gan atsevišķus produktus.

Trauki

Nelielus daudzumus var sildīt uz šķīvja, lielākus – tvaicēšanas traukā.

Laiks

Šķīvju vai gatavošanas trauku skaits karsēšanas laiku neietekmē.

Tabulā norādītais laiks attiecas uz vienu vidēju porciju šķīvī. Lielākam produktu daudzumam iestatiet ilgāku laiku.

Ieteikumi

- Liela apjoma produktus, piemēram, cepeti, pirms karsēšanas ieteicams sadalīt porcijās, nevis karsēt veselu.
- Bļīvus produktus, piemēram, pildītu papriku, ruleti vai klimpas, sadaliet uz pusēm.
- Mērces karsējiet atsevišķi. Izņēmums ir ēdieni, kurus gatavo mērcē (piemēram, gulašs).
- Karsēšanas laikā apsedziet pārtikas produktu. Tas nepieļaus tvaika kondensēšanos uz trauka.
- Nēmiat vērā, ka ēdieni panējumā, piemēram, šniceles, nesaglabā kraukšķīgumu.

Pārtikas produktu karsēšana

- Nosedziet sildāmos produktus ar šķīvī vai pret karstumu (līdz 100°C) un tvaiku izturīgu foliju.
- Novietojiet pārtikas produktus uz režģa vai karsēšanas traukā.

Iestatījumi

Erhitzen 

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

Tabulā norādītās vērtības ir aptuvenas. Ieteicams sākotnēji izvēlēties īsāko laiku. Ja nepieciešams, laiku var paildzināt.

Pārtikas produkts	⌚* (min.)
Dārzeņi	
Burkāni Ziedkāposti Kolrābji Pupiņas	6–7
Piedevas	
Nūdeles Rīsi	3–4
Kartupeļi, sadalīti gareniski uz pusēm	12–14
Klīmpas	15–17
Gaļa un putnu gaļa	
Cepeši šķēlēs, biezums 1,5 cm Ruletes, sagrieztas šķēlēs Gulašs Jēra gaļas ragū	5–6
Kēnigsbergas klopši	13–15
Cāļa šnicele Tītara šnicele	7–8
Zivis	
Zivs fileja, 2 cm bieza	6–7
Zivs fileja, 3 cm bieza	7–8
Ēdieni porcijās	
Spageti, tomātu mērce	13–15
Cūkgaļas cepetis, kartupeļi, dārzeņi	12–14
Pildīta paprika (puse), rīsi	13–15
Cāļa gaļas frikasē, rīsi	7–8
Dārzeņu zupa	2–3
Krēmzupa	3–4
Dzidrā zupa	2–3
Sautējums	4–5

⌚ Laiks

* Norādītais laiks attiecas uz pārtikas produktiem, kas tiek karsēti uz šķīvja un ir pārsegti ar šķīvi.

Atkausēšana

Atkausējot produktus tvaika krāsnī, ir nepieciešams ievērojami īsāks laiks nekā atkausējot istabas temperatūrā.

 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 izturēšanas laika tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Temperatūra

Optimālā atkausēšanas temperatūra ir 60°C.

Izņēmumi: maltā gaļa un medījuma gaļa — 50°C.

Sagatavošana un pēcapstrāde

Pirms atkausēšanas izņemiet produktus no iepakojuma, ja tāds ir.

Izņēmumi: maizi un konditorejas izstrādājumus atkausējiet iepakojumā, pretējā gadījumā tie piesūksies ar mitrumu un kļūs mīksti.

Pārtikas produktu pēc atkausēšanas vēl dažas minūtes atstājiet istabas temperatūrā. Šāds izturēšanas laiks ir nepieciešams, lai siltums varētu vienmērīgi izplatīties no produkta ārējām daļām uz vidu.

Gatavošanas trauki

Pilošu produktu, piemēram, putnu gaļas, atkausēšanai izmantojiet perforētu gatavošanas trauku, zem kura ir iebīdīts šķidruma savākšanas trauks vai stikla šķivis (atkarībā no modeļa). Tādējādi pārtikas produkti neatradīsies atkausēšanas rezultātā radītajā šķidrumā.

Produktus, kas nepil, var atkausēt neperforētā traukā.

Ieteikumi

- Gatavošanai zivis nav pilnībā jāatkausē. Pietiek, ja virskārta ir tik mīksta, lai tajā iesūktos garšvielas. Šim nolūkam atkarībā no biezuma pietiek atkausēt 2–5 minūtes.
- No atsevišķiem gabaliņiem sastāvoši saldētie produkti, piemēram, ogas un gaļas gabali, ir jāatdala un jāizvieto atsevišķi no cita, kad ir pagājusi puse atkausēšanas laika.
- Atkausētus produktus nedrīkst atkārtoti sasaldēt.
- Saldēti gatavie ēdieni ir jāatkausē saskaņā ar norādījumiem uz to iepakojuma.

Iestatījumi

Auftauen 

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Atkausēšanas laiks: skatīt tabulu.

Izturēšanas ilgums: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

Tabulā norādītās vērtības ir aptuvenas. Ieteicams sākotnēji izvēlēties īsāko atkausēšanas laiku. Ja nepieciešams, atkausēšanas laiku var paildzināt.

Saldētie produkti	Daudzums	🌡️ (°C)	🕒 (min.)	⌚ (min.)
Piena produkti				
Siers šķēlēs	125 g	60	15	10
Biezpiens	250 g	60	20–25	10–15
Saldais krējums	250 g	60	20–25	10–15
Mīksta siers	100 g	60	15	10–15
Augļi				
Ābolu biezenis	250 g	60	20–25	10–15
Āboli gabaliņos	250 g	60	20–25	10–15
Aprikozes	500 g	60	25–28	15–20
Zemenes	300 g	60	8–10	10–12
Avenes/jānogas	300 g	60	8	10–12
Ķirši	150 g	60	15	10–15
Persiki	500 g	60	25–28	15–20
Plūmes	250 g	60	20–25	10–15
Ērkšķogas	250 g	60	20–22	10–15
Dārzeņi				
sasaluši vienā gabalā	300 g	60	20–25	10–15
Zivis				
Zivs filejas	400 g	60	15	10–15
Foreles	500 g	60	15–18	10–15
Omāri	300 g	60	25–30	10–15
Krabji	300 g	60	4–6	5
Gatavie ēdieni				
Gaļa, dārzeņi, piedevas/sautējums/zupas	480 g	60	20–25	10–15
Gaļa				
Cepetis, šķēlēs	katra 125–150 g	60	8–10	15–20
Maltā gaļa	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Citi izmantošanas veidi

Saldētie produkti	Daudzums	🌡️ (°C)	🕒 (min.)	⌚ (min.)
Gulašs	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Aknas	250 g	60	20–25	10–15
Zaķa mugura	500 g	50	30–40	10–15
Stirnas mugura	1000 g	50	40–50	10–15
Šnicele/karbonāde/ceptas desiņas	800 g	60	25–35	15–20
Putnu gaļa				
Cālis	1000 g	60	40	15–20
Cāļa šķiņķi	150 g	60	20–25	10–15
Cāļa šnicele	500 g	60	25–30	10–15
Tītara šķiņķi	500 g	60	40–45	10–15
Konditorejas izstrādājumi				
Kārtainās/rauga mīklas izstrādājumi	–	60	10–12	10–15
Biskvīta mīklas cepumi/kūkas	400 g	60	15	10–15
Maize/maizītes				
Maizītes	–	60	30	2
Jauktā kviešu/rudzu maize, sagriezta	250 g	60	40	15
Pilngraudu maize, sagriezta	250 g	60	65	15
Baltmaize, sagriezta	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatūra, 🕒 Atkausēšanas laiks, ⌚ Izturēšanas ilgums

Citi izmantošanas veidi

Blanšēšana

Sasaldēšanai paredzētos dārzeņus ieteicams iepriekš blanšēt. Tādējādi labāk saglabājas sasaldēto produktu kvalitāte.

Turklāt pirms turpmākas apstrādes blanšētiem dārzeņiem labāk saglabājas to dabīgā krāsa.

- Ievietojiet sagatavotos dārzeņus perforētā tvaicēšanas traukā.
- Lai paātrinātu atdzišanu, pēc blanšēšanas iebiet dārzeņus ledainā ūdenī. Pēc tam noteciniet no dārzeņiem ūdeni.

Iestatījumi

Weitere  | Blanchieren

vai

Dampfaren 

Temperatūra: 100 °C

Blanšēšanas laiks: 1 minūte

Menügaren – automātiski

Automātiski gatavojot maltīti, varat vienā ēdienā apvienot līdz pat 3 dažādiem pārtikas produktiem, piemēram, zivi ar rīsiem un dārzeņiem.

Automātiskās ēdienu gatavošanas gadījumā pārtikas produktus krāsns kamerā ievieto dažādos laikos, lai tie būtu gatavi vienlaicīgi.

Turklāt pārtikas produktus var izvēlēties jebkādā secībā, jo tvaika krāsns tos automātiski sašķiro pēc gatavošanas laika un vienmēr norāda, kad ir jāievieto katrs atsevišķais pārtikas produkts.

Funkcijas Fertig um un Start um nav pieejamas, gatavojot maltīti.

Īpašā lietojuma Menügaren izmantošana

- Atlasiet Weitere  | Menügaren.
- Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamo pārtikas produktu.

Atkarībā no pārtikas produkta tiks parādīts vaicājums par lielumu, svaru un gatavības pakāpi.

- Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamās vērtības.
- Lai pievienotu jaunu produktu, izvēlieties Lebensmittel hinzufügen un turpiniet darbības tāpat kā pirmā produkta gadījumā.
- Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procesu ar trešo pārtikas produktu.

Pēc Menügaren starten apstiprināšanas tiks parādīts uzaicinājums iebīdīt krāsns kamerā pārtikas produktu ar ilgāko gatavošanas laiku.

- Ja piloši vai krāsojoši pārtikas produkti tiek gatavoti perforētos gatavošanas traukos, iebīdiet tos tieši virs uztveršanas trauka vai stikla šķīvja (atkarībā no modeļa). Tādējādi var izvairīties no garšas izplatīšanās uz citiem produktiem vai produktu sakrāsošanās, ko izraisa pilošais šķidrums.

Pēc uzkarsēšanas fāzes tvaika krāsns parāda laiku, kad ir jāievieto nākamais pārtikas produkts. Kad šis laiks ir sasniegts, atskan signāls.

Ja nepieciešams, šis process tiek atkārtots arī trešajam produktam.

Varat iekļaut ēdienkartē arī tādus pārtikas produktus, kas sarakstā nav minēti. Papildinformācija par to ir sniegta nodaļas "Tvaicēšana" sadaļā "Kombinētu ēdienu gatavošana – manuāla".

Konservēšana

Konservēšanai lietojiet tikai svaigus nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus bez iespaidumiem un puves.

Burkas

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes tīri izmazgātas burkas un piederumus. Var izmantot burkas ar skrūvējamu vāku vai stikla vāku un gumijas blīvi.

Burkām jābūt vienāda lieluma, lai nodrošinātu vienmērīgu konservējamo produktu karsēšanu.

Pēc produkta iepildīšanas notīriet stikla burkas malu ar tīru drānu un karstu ūdeni un aizveriet burku.

Augļi

Rūpīgi sašķirojiet augļus, īsu brīdi, bet rūpīgi, nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim. Īpaši saudzīgi jāmazgā ogas, jo tās ir vārīgas un viegli var tikt saspīestas.

Ja nepieciešams, noņemiet miziņu, kātiņus, izņemiet serdes vai kauliņus. Samalciniet lielākus augļus, piemēram, sagrieziet ābolus šķēlītēs.

Ja konservējat lielus augļus (plūmes, aprikozes) ar visiem kauliņiem, pārduriet augļus vairākās vietās ar dakšiņu vai koka irbuli, pretējā gadījumā tie pārsprāgs.

Dārzeni

Nomazgājiet, notīriet un sagrieziet dārzeņus.

Lai dārzeni saglabātu krāsu, tie pirms konservēšanas ir jāblanšē (skatiet nodaļas "Citi lietojumi" sadaļu "Blanšēšana").

Iepildāmais daudzums

Iepildiet produktus burkā brīvi, ne vairāk kā 3 cm līdz burkas malai. Ja produktus saspiež, tiek bojātas produktu šūnas. Novietojiet burku uz drānas un saudzīgi sakratiet, lai saturs izvietotos vienmērīgāk. Piepildiet burkas ar šķidrumu. Konservējamajiem produktiem jābūt pārklātiem ar šķidrumu.

Augļu pārliešanai lietojiet cukura sīrupu, bet dārzeņu pārliešanai — sālsūdeni vai etiķa marinādi.

Gaļa un desas

Pirms konservēšanas sacepiet vai izvēriet gaļu, līdz tā ir gandrīz gatava. Burku piepildīšanai ar šķidrumu izmantojiet cepšanas laikā radušos šķidrumu, ko var papildināt ar ūdeni vai buljonu, kurā vārījās gaļa. Burkas malas nedrīkst būt taukainas.

Konservējot desas, piepildiet burkas tikai līdz pusei, jo konservēšanas laikā masas apjoms palielinās.

Ieteikumi

- Lai izmantotu atlikušo siltumu, izņemiet burkas no tvaicēšanas kameras tikai 30 minūtes pēc tās izslēgšanas.
- Apsedziet burkas ar dvieli un ļaujiet tām lēnām atdzist aptuveni 24 stundas.

Pārtikas produktu konservēšana

- Iebīdiet režģi 1. ievietošanas līmenī.
- Novietojiet burkas uz režģa. Burkas nedrīkst saskarties.

Iestatījumi

Weitere  | Einkochen
vai

Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Konservēšanas laiks: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

Konservējamie produkti	🌡️ (°C)	⌚* (min.)
Ogas un augļi		
Jānogas	80	50
Ērkšķogas	80	55
Brūklenes	80	55
Augļi ar kauliņiem		
Ķirši	85	55
Dzeltenās plūmes	85	55
Plūmes	85	55
Persiki	85	55
Renklodes	85	55
Sēkleņi		
Āboli	90	50
Ābolu biezenis	90	65
Aivas	90	65
Dārzeņi		
Pupiņas	100	120
Lielās pupas	100	120
Gurķi	90	55
Sarkanās bietes	100	60
Gaļa		
Vārīta	90	90
Cepta	90	90

🌡️ Temperatūra, ⌚ Konservēšanas laiks

* Konservēšanas laiks attiecas uz 1,0 l burkā. 0,5 l burkā laiks saīsinās attiecīgi par 15 minūtēm, 0,25 l burkā – par 20 minūtēm.

Trauku dezinficēšana

Tvaicēšanas iekārtā dezinficētiem traukiem un zīdaiņu pudelītēm pēc programmas beigām baktērijas ir iznīcinātas tikpat efektīvi kā traukus novārot. Vispirms atbilstoši ražotāja norādījumiem pārbaudiet, vai visas daļas ir izturīgas pret karstumu (līdz 100°C) un tvaiku.

Izjauciet zīdaiņu pudelītes daļās. Zīdaiņu pudelītes jāsalieķ kopā tikai tad, kad tās ir pilnīgi sausas. Tikai tā var novērst baktēriju atkārtotu vairošanos.

- Ievietojiet visas trauka daļas uz režģa vai perforētā gatavošanas traukā tā, lai tās savstarpēji nesaskartos (horizontāli vai ar atvērumu uz leju). Tādējādi karstais tvaiks var brīvi piekļūt visām daļām.

Iestatījumi

Weitere  | Geschirr entkeimen

Laiks: no 1 minūtes līdz 10 stundām

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 15 minūtes

Rauga mīklas raudzēšana

- Pagatavojiet mīklu saskaņā ar recepti.

- Ievietojiet neapsegto mīklas bļodu uz iebīdīta režģa.

Iestatījumi

Weitere  | Hefeteig gehen lassen

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 40 °C

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē

Mitru dvieļu sasildīšana

- Samitriniet un stingri saritiniet dvieļus.
- Ievietojiet dvieļus citu blakus citam perforētā tvaicēšanas traukā.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 70 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

Želatīna kausēšana

- Iemērciet **želatīna plāksnītes** uz 5 minūtēm bļodā ar aukstu ūdeni. Želatīna plāksnītēm ir jābūt pilnībā pārklātām ar ūdeni. Izspiediet ūdeni no želatīna plāksnītēm un izlejiet ūdeni no bļodas. Ielieciet izspiestās želatīna plāksnītes atpakaļ bļodā.
- Ieberiet **malto** želatīnu bļodā un pievienojiet ūdeni atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma.
- Nosedziet trauku un ievietojiet to iekārtā uz režģa.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

Citi izmantošanas veidi

Medus atcukurošana

- Nedaudz paskrūvējiet vaļā vāciņu un ievietojiet burku perforētā tvaicēšanas traukā.
- Sildīšanas laikā medus vienu reizi jāapmaisa.

Sašķidrinot (dekrystalizējot) medu 60 °C temperatūrā, galvenā uzmanība ir jāpievērš tam, lai atkal iegūtu plūstošu produktu.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Honig entkristallisieren

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 60 °C

Laiks: 90 minūtes (neatkarīgi no burkas lieluma vai medus daudzuma burkā)

Šokolādes kausēšana

Kausēšanai tvaika krāsnī ir piemērota jebkāda veida šokolāde. Izmantojot augu tauku glazūru, ievietojiet neatvērtu iesaiņojumu perforētā kausēšanas traukā.

- Sasmalciniet šokolādi.
- Lielāku daudzumu iepildiet neperforētā gatavošanas traukā un mazāku daudzumu tasītē vai bļodā.
- Nosedziet tvaicēšanas trauku ar karstuma (līdz 100 °C) un tvaika izturīgu plēvi.
- Lielāks daudzums kausēšanas laikā vienu reizi ir jāapmaisa.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Schokolade schmelzen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 65 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

Jogurta pagatavošana

Būs nepieciešams piens un jogurts vai jogurta ferments, ko var iegādāties veselīgas pārtikas tirdzniecības vietās.

Izmantojiet dabīgo jogurtu ar tīrkultūru un bez piedevām. Pasterizēts jogurts nav piemērots.

Jogurtam ir jābūt svaigam (īss uzglabāšanas termiņš).

Jogurta gatavošanai ir piemērots neatdzesēts ilgstoši uzglabājamais piens un svaigs piens.

Ilgī uzglabājamo pienu var izmantot bez turpmākas apstrādes. Svaigais piens iepriekš ir jāuzkarsē līdz 90 °C (neuzvārīt) un pēc tam jāatdzesē līdz 35 °C. Izmantojot svaigo pienu, jogurts veidojas nedaudz biezāks nekā lietojot ilgī uzglabājamo pienu.

Jogurtam un pienam ir jābūt ar vienādu tauku saturu.

Fermentācijas laikā burkas nedrīkst kustināt vai sakratīt.

Pēc pagatavošanas jogurts nekavējoties ir jāatdzesē ledusskapī.

Pagatavotā jogurta konsistenci ietekmē pagatavošanai izmantotā jogurta biežums, tauku saturs un tā saturā esošās fermentu kultūras. Ne visi jogurti ir vienlīdz piemēroti kā sākuma jogurti.

Norāde: Ja lieto jogurta fermentu, jogurtu var pagatavot no piena un saldā krējuma maisījuma. Sajauciet $\frac{3}{4}$ litra piena ar $\frac{1}{4}$ litra saldā krējuma.

- Sajauciet 100 g jogurta ar 1 litru piena vai pagatavojiet jogurta fermenta maisījumu saskaņā ar norādījumiem uz iepakojuma.
- Iepildiet piena maisījumu burkās un aizveriet tās.
- Ievietojiet aizvērtās burkas perforētā gatavošanas traukā vai novietojiet uz režģa. Burkas nedrīkst saskarties.
- Pēc gatavošanas laika beigām nekavējoties ievietojiet burkas ledusskapī. Nekustiniet burkas vairāk nekā nepieciešams.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 40 °C

Laiks: 5.00 stundas

Neapmierinoša rezultāta iespējamie cēloņi

Jogurts nav pietiekoši biezs:

nepareiza sākuma jogurta glabāšana, ir pārtraukta aukstuma ķēde, bojāts sākuma jogurta iepakojums, nepietiekami uzkarsēts piens.

Šķidrums ir nogulsņējies burkas lejasdaļā:

burkas ir izkustinātas, jogurts nav pietiekami ātri atdzesēts.

Jogurts ir graudains:

piens ir pārmērīgi uzkarsēts, piena kvalitāte nav nevainojama, piens nav vienmērīgi sajaukts ar sākuma jogurtu.

Citi izmantošanas veidi

Speķa kausēšana

Speķis netiek apbrūnināts.

- Ievietojiet speķi (sagrieztu kubiņos, sloksnītēs vai šķēlītēs) neperforētā tvaicēšanas traukā.
- Nosedziet tvaicēšanas trauku ar karstuma (līdz 100 °C) un tvaika izturīgu plēvi.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Speck auslassen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Sīpolu sautēšana

Sautēšana nozīmē karsēšanu savā sulā, ja nepieciešams, pievienojot neredzīgu taukvielu.

- Sasmalciniet sīpolus un kopā ar nelielu daudzumu sviesta ievietojiet neperforētā tvaicēšanas traukā.
- Nosedziet tvaicēšanas trauku ar karstuma (līdz 100 °C) un tvaika izturīgu plēvi.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Zwiebeln dünsten

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Sulas atdalīšana

Izmantojot tvaika krāsni, var iegūt sulu no mīkstiem un vidēji cietiem augļiem.

Vispiemērotākie sulas ieguvei ir pārgatavojušies augļi: jo gatavāki augļi, jo bagātīgāka un aromātiskāka būs sula.

Sagatavošana

Izšķirojiet un nomazgājiet sulas ieguvei paredzētos augļus. Izgrieziet bojātās vietas.

Vīnogām un ķiršiem noņemiet kātiņus, jo tie satur vielas ar rūgtu piegaršu. Citām ogām kātiņi nav jānoņem.

Lielus augļus, piemēram, ābolus, sagrieziet apmēram 2 cm kubiņos. Jo cietāki ir augļi, jo sīkāk tie ir jāsmalcina.

Ieteikumi

- Lai iegūtu pilnīgu garšas buketi, sajauciet augļus ar maigu garšu kopā ar rūgtiem skābiem augļiem.
- Lai palielinātu iegūtās sulas daudzumu un uzlabotu tās aromātu, augļiem jāpievieno cukurs un jāļauj dažas stundas ievilkties. Uz 1 kg saldu augļu ir ieteicams pievienot 50—100 g cukura, bet uz 1 kg rūgtu vai skābu augļu — 100—150 g cukura.
- Ja vēlaties iegūto sulu uzglabāt, tā karsta jāiepilda tīrās pudelēs un pudeles nekavējoties jānoslēdz.

Augļu sulas iegūšana

- Ievietojiet sagatavotos augļus perforētā tvaicēšanas traukā.
- Lai uztvertu sulu, pabīdiet zem tā neperforētu gatavošanas trauku vai uztveršanas trauku, vai stikla šķīvi (atkarībā no modeļa).

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 40–70 minūtes

Produktu miziņas noņemšana

- Veiciet krustenisku iegriezumu pie produkta, piemēram, tomāta, nektarīna u. c., kātiņa. Tādējādi miziņu būs vieglāk noņemt.
- Ievietojiet produktus perforētā tvaicēšanas traukā.
- Mandeles tūlīt pēc izņemšanas no iekārtas ir jāaplej ar aukstu ūdeni. Citādi miziņu nevarēs noņemt.

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: skatīt tabulu.

Pārtikas produkts	 [min.]
Aprikozes	1
Mandeles	1
Nektarīni	1
Paprika	4
Persiki	1
Tomāti	1

 Laiks

Ābolu konservēšana

Neapstrādātu ābolu uzglabāšanas laiku var paildzināt. Ābolu apstrāde ar tvaiku samazina bojāšanos. Piemērotā uzglabāšanas vietā (sausā, vēsā un labi vēdināmā telpā) uzglabāšanas ilgums ir no pieciem līdz sešiem mēnešiem. Tas attiecas tikai uz āboliem, nevis uz citiem sēkļiem.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | Ganz

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 50 °C

Konservēšanas laiks: 5 minūtes

Omletes gatavošana

- Sajauciet 6 olas ar 375 ml piena (nēsaputot).
- Pievienojiet olu/piena maisījumam garšvielas un ielejiet to ar sviestu iezīstā neperforētā gatavošanas traukā.

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Automātiskās programmas

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Izvēlieties nepieciešamo kategoriju (piemēram, Fisch).

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Izvēlieties nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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

Norādījumi par izmantošanu

- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet krāsns kamerai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Norādītais svars attiecas uz viena gabala svaru. Vienlaikus var gatavot vienu gabalu laša ar svaru 250 g vai desmit gabalus laša ar svaru 250 g.
- Gatavības pakāpi norāda indikācijas josla ar septiņiem segmentiem. Varat iestatīt vēlamo gatavības pakāpi ar navigācijas rūti.

- Kategorijā Reis gargraudu un apaļo rīsu programmās papildus var izvēlēties Allgemein. Izmantojiet šo automātisko programmu, ja vēlaties gatavot gargraudu vai apaļo rīsu šķirnes, kurām nav pieejamas atsevišķas automātiskās programmas.
- Dažās automātiskajās programmās sākuma vai beigu laiku var pārcelt, izmantojot Start um vai Fertig um.
- Izvēlnes punktā Garschritte anzeigen ir uzskaitītas automātiskās programmas atsevišķās gatavošanas darbības. Dažās automātiskajās programmās turklāt ir izvēlnes punkts Aktionen anzeigen. Ar šo izvēlnes punktu var izsaukt nepieciešamās darbības, piemēram, gatavojamo produktu iebīdīšanai vai piedevu pievienošanai. Gatavošanas procesa laikā darbības var apskatīt ar  Info.
- Ja gatavojamo produktu iebīdāt karstā krāsns kamerā, ievērojiet piesardzību, atverot durvis. Var izplūst karsts tvaiks. Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz tvaiks izgaist. Nepieļaujiet saskari ar karstu tvaiku vai pieskaršanos karstajām krāsns kameras sienām. Pastāv applaucēšanās un apdedzināšanās risks.
- Ja pēc automātiskās programmas pabeigšanas konstatējat, ka produkta gatavība vēl neatbilst jūsu vēlmēm, atlasiet Nachgaren.
- Automātiskās programmas var saglabāt arī kā Eigene Programme. Šajā nolūkā pēc automātiskās programmas beigām izvēlieties skārientaustiņu .

Var izveidot un saglabāt līdz 20 individuālajām programmām.

- Var kombinēt līdz 9 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.
- 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 vai īpaša procesa pabeigšanas saglabāji to kā individuālo programmu;
- pēc gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku saglabāji to kā individuālo programmu.

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

Individuālo programmu veidošana

■ Atlasiet Eigene Programme .

■ Atlasiet Programm erstellen.

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus:

■ Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

■ Atlasiet Garschritt abschließen.

Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.

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

■ Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, izvēlieties Garschritt hinzufügen un rīkojieties tāpat kā iestatot 1. gatavošanas darbību.

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

■ Kad ir iestatītas visas nepieciešamās gatavošanas darbības, atlasiet Speichern.

■ Ievadiet programmas nosaukumu.

■ Atlasiet ✓.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

■ Apstipriniet ar OK.

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

Eigene Programme

Individuālo programmu sāksana

- Iebīdīet ēdienu krāsns kamerā.
- Atlasiet Eigene Programme .
- Izvēlieties nepieciešamo programmu.
- Atlasiet Ausführen.

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi:

- Sofort starten
Programmas izpilde tiek sākta uzreiz. Tūlīt ieslēdzas krāsns kameras karsēšana.
- Fertig um
Iestatiet laiku, kad programmai ir jābūt pabeigtai. Krāsns kameras karsēšana šajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- Start um
Jūs iestatāt laiku, kad programmai ir jāsākas. Krāsns kameras karsēšana šajā laikā tiek automātiski ieslēgta.
- Garschritte anzeigen
Displejā tiek parādīts jūsu iestatījumu kopsavilkums.
- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.

Programmas izpilde tiek sākta uzreiz vai iestatītajā laikā.

- Kad programma ir beigusies, izvēlieties skārientaustiņu .

Gatavošanas darbību maiņa

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

- Atlasiet Eigene Programme .
 - Izvēlieties programmu, kuru vēlaties mainīt.
 - Atlasiet Programm ändern.
 - Izvēlieties gatavošanas darbību, kuru vēlaties mainīt, vai arī Garschritt hinzufügen, lai pievienotu gatavošanas darbību.
 - Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.
 - Ja vēlaties uzsākt izmainīto programmu bez tās mainīšanas, izvēlieties Programm starten.
 - Kad 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.

Nosaukuma maiņa

- Atlasiet Eigene Programme .
- Izvēlieties programmu, kuru vēlaties mainīt.
- Atlasiet Name ändern.
- Izmainiet programmas nosaukumu.
- Atlasiet ✓.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

Programma ir pārdēvēta.

Individuālo programmu dzēšana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Izvēlieties programmu, kuru vēlaties dzēst.
- Atlasiet Programm löschen.
- Apstipriniet jautājumu ar Ja.

Programma ir dzēsta.

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

Tīrīšana un kopšana

Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no krāsns kameras, atbalsta režģa un piederumiem. Pirms tīrīšanas ļaujiet krāsns kamerai, atbalsta režģim un piederumiem atdzist.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītāju.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. Visas virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem. Ja stikla virsmas tiek sakrāpētas, noteiktos apstākļos tās var saplīst.

Tīrīšanai izmantojiet tikai parastos trauku mazgāšanas līdzekļus. Pēc tīrīšanas nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Tīrīšanai nelietojiet alifātiskos ogļūdeņradi saturošos tīrīšanas vai mazgāšanas līdzekļus. Tie var izraisīt blīvējuma uzbriešanu.

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilgstoši, tos, iespējams, vairs nevarēs notīrīt.

Var mainīties virsmu krāsa vai materiāla pašības.

Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

■ Iztīriet un izžāvējiet tvaika krāsni un tās piederumus pēc katras lietošanas reizes.

■ Aizveriet iekārtas durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir pilnīgi sausa.

Norāde: Ja tvaika krāsns ilgāku laiku netiks lietota, rūpīgi iztīriet to, lai nepieļautu nepatīkama aromāta veidošanos u. c. problēmas. Pēc tam atstājiet durvīņas atvērtas.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdinošus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- šķīdinātājus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- trauku mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos,
- nerūsējošā tērauda beržamos,
- netīriet atsevišķas zonas ar mehāniskiem tīrīšanas līdzekļiem;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus un aerosolus.

Priekšpuses tīrīšana

- Priekšpuse ir jātīra ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un siltu ūdeni.
- Pēc tam nosusiniet priekšpusi ar mīkstu drānu.

Norāde: Tīrīšanai var izmantot arī tīru, mitru mikrošķiedras drānu bez mazgāšanas līdzekļa.

Krāsns kameras tīrīšana

Iztīriet un izžāvējiet krāsns kameru, durvju blīvējumu, uztveršanas trauku un durvju iekšpusi pēc katras lietošanas reizes.

- Notīriet:
 - kondensātu ar sūkli vai sūkļa drānu;
 - nelielus, taukainus netīrumus ar tīru sūkļa drānu, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.
- Pēc tīrīšanas virsmas jānomazgā ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar drānu.

Nopilējuši šķidrumi ilgākas lietošanas laikā var izraisīt **apakšējā sildelementa** nokrāsošanos. Tomēr tas nemazina funkcionalitāti.

Durvju blīvējums ir paredzēts visam iekārtas darbmūžam. Ja durvju blīvējums tomēr ir jāmaina, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā (skatīt šīs lietošanas instrukcijas beigās).

Automātiskā durvju atvērēja tīrīšana

Nodrošiniet, lai durvju atvērēju nenošprostatu ēdienu atliekas.

- Netīrumi no durvju atvērēja **nekavējoties** ir jānotīra ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.
- Pēc tīrīšanas nomazgājiet virsmas ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.

Ūdens tvertnes tīrīšana

- Izņemiet ūdens tvertni pēc katras izmantošanas reizes.
- Noņemiet izšļakstīšanās aizsargelementu.
- Iztukšojiet ūdens tvertni.
- Mazgājiet ūdens tvertni ar rokām un pēc tam nosusiniet, lai nepieļautu kaļķa nogulšņu veidošanos.
- Novietojiet izšļakstīšanās aizsargelementu atpakaļ uz ūdens tvertnes. Pievērsiet uzmanību, lai izšļakstīšanās aizsargelements tiktu pareizi fiksēts.

Tīrīšana un kopšana

Piederumu tīrīšana

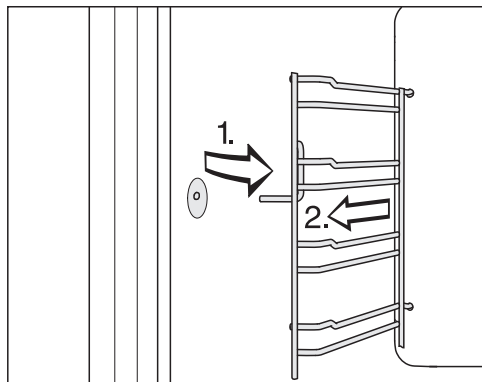
Visi piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

Pilienu savākšanas trauka, režģa, gatavošanas trauku tīrīšana

- Izmazgājiet un izžāvējiet pilienu savākšanas trauku, režģi un gatavošanas traukus pēc katras lietošanas reizes.
- Zilo krāsojumu no gatavošanas traukiem notīriet ar etiķi un pēc tam noskalojiet gatavošanas traukus ar tīru ūdeni.

Atbalsta režģa tīrīšana

Atbalsta režģus var mazgāt trauku mašīnā.



- Izvelciet atbalsta režģus priekšpusē ārā no stiprinājuma (1.) un izņemiet ārā (2.).
- Mazgājiet atbalsta režģus trauku mašīnā vai tīriet ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Rūpīgi iemontējiet atpakaļ atbalsta režģus.

Ja atbalsta režģi nav ievietoti pareizi, gatavošanas trauki var apgāzties vai režģi var nejauši tikt izvilkti no iekārtas.

Tvaika krāsns atkalķošana

Ieteicams atkalķošanai izmantot Miele atkalķošanas tabletes (skatīt nodaļu "Atsevišķi nopērkami piederumi"). Tās ir paredzētas tieši Miele produktiem, lai uzlabotu atkalķošanas procesu. Citi atkalķošanas līdzekļi var bojāt iekārtu, ja tie satur ne tikai citronskābi, bet arī citas skābes un/vai citas nevēlamas vielas, piemēram, hlorīdus. Vēlamo iedarbību nav iespējams nodrošināt, arī ja netiek ievērota atkalķošanas šķīduma koncentrācija.

Ja atkalķošanas šķīdums nokļūst uz metāla, var rasties traipi. Nekavējoties noslaukiet atkalķošanas līdzekli.

Pēc noteikta darbības laika tvaika krāsns ir jāatkalķo. Kad tuvojas atkalķošanas laiks, displejā tiek parādīts līdz atkalķošanai atlikušo gatavošanas procesu skaits. Pēc pēdējā atlikušā gatavošanas procesa tvaika krāsns tiek bloķēts.

Ieteicams veikt atkalķošanu pirms tvaicēšanas iekārtas bloķēšanās.

Atkalķošanas procesa laikā ūdens tvertnē ir jāiztukšo, jāizmazgā un jāpiepilda ar svaigu ūdeni.

Atkalķošanas laikā funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.

- Ieslēdziet tvaika krāsni un atlasiet Entkalken .

Displejā tiek parādīts norādījums Bitte warten. Tiek sagatavots atkalķošanas process. Sagatavošana var ilgt dažas mi-

nūtes. Tiklīdz sagatavošana ir pabeigta, tiek parādīts uzaicinājums piepildīt ūdens tvertni.

- Piepildiet ūdens tvertni ar remdenu ūdeni līdz atzīmei  un pievienojiet 2 Miele atkalķošanas tabletes.
- Pagaidiet, kamēr atkalķošanas tabletes izšķīst.
- Iebīdiet ūdens tvertni atpakaļ.
- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīts atlikušais laiks. Sākas atkalķošanas process.

Nekādā gadījumā neizslēdziet tvaika krāsni pirms atkalķošanas procesa beigām, pretējā gadījumā process būs jā-sāk no sākuma.

Procesa laikā ūdens tvertne divas reizes jāiztukšo, jāizmazgā un jāpiepilda ar svaigu ūdeni.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.
- Katru darbību apstipriniet ar *OK*.

Beidzoties atlikušajam laikam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

Atkalķošanas procesa pabeigšana

- Izslēdziet tvaika krāsni.
- Izņemiet ūdenstvertni un noņemiet izšļakstīšanās aizsargelementu.
- Iztukšojiet un izžāvējiet ūdenstvertni.
- Ļaujiet krāsns kamerai atdzist.
- Pēc tam izžāvējiet krāsns kameru.
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir pilnīgi sausa.

Problēmu novēršana

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

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



Paziņojumi displejā

Problēma	Cēlonis un novēršana
F11	Izplūdes šļūtenes ir aizsērējušas. ■ Atkalļaujiet tvaika krāsni (skatīt nodaļas “Tīrīšana un apkope” sadaļu “Kopšana”). ■ Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts atkārtoti, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.
F44	Ir radies tehnisks traucējums. ■ Izslēdziet un pēc dažām minūtēm atkārtoti ieslēdziet tvaika krāsni. ■ Ja kļūdas ziņojums vēl arvien tiek parādīts, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.
F55	Ir pārsniegts konkrētajam režīmam paredzētais maksimālais darbības ilgums un ir aktivēta aizsargizslēgšana. ■ Izslēdziet un atkārtoti ieslēdziet tvaicēšanas iekārtu. Tvaicēšanas iekārta nekavējoties ir gatava lietošanai.
Ieslēdzot iekārtu, displejā tiek parādīts ziņojums Zum Entsperren Taste OK 6 Sekunden drücken.	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana  . ■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties skārienaustiņam OK. ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmesperre  Aus.
Displejā tiek parādīts šāda tabulā neminēts ziņojums.	Radusies kļūme elektronikā. ■ Atvienojiet tvaika krāsni no elektrotīkla uz aptuveni 1 minūti. ■ Ja pēc elektrības padeves atjaunošanas problēma joprojām pastāv, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.

Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kamera nekarst.	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Tvaika krāsni var lietot, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Händler"). Krāsns kamera ir sasilusi, lietojot apakšā iebūvēto apsildāmo atvilktni. ■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist.
Tvaika krāsns pēc atrašanās vietas maiņas vairs nepārslēdzas no uzkarsēšanas fāzes uz gatavošanas fāzi.	Ja jaunās atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējās atrašanās vietas par vairāk nekā 300 metriem, ir mainījusies ūdens vārīšanās temperatūra. ■ Lai pielāgotu iekārtu vārīšanās temperatūras izmaiņām, veiciet atkalķošanu (skatīt nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Tvaika krāsns atkalķošana").
Iekārtas darbības laikā no tās izplūst neparasti daudz tvaika vai tvaiks izplūst citās vietās nekā parasti.	Nav cieši aizvērtas iekārtas durvis. ■ Aizveriet iekārtas durvis. Nepareizs durvju blīvējuma novietojums. ■ Ja nepieciešams, piespiediet blīvējumu tā, lai tas vienmērīgi piekļautos pa visu perimetru. Durvju blīvējums ir bojāts, piemēram, saplaisājis. ■ Nomainiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējumu var pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā (skatīt šīs lietošanas instrukcijas beigās).
Funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.	Temperatūra krāsns kamerā ir pārāk augsta, piemēram, pēc gatavošanas procesa pabeigšanas. ■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist. Režīmā Entkalken šīs funkcijas netiek piedāvātas.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārientaustiņi nereaģē.	Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika krāsns skārientaustiņi nedarbojas. ■ Tikko ieslēdzat tvaika krāsni, skārientaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad tvaika krāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	Tvaika krāsns nav pieslēgta elektrotīklam. ■ Pārbaudiet, vai tvaika krāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
	Pastāv vadības problēma. ■ Pieskarieties taustiņam Ein/Aus , līdz displejs izslēdzas un tvaika krāsns atkal ieslēdzas.
Ieslēdzot tvaika krāsni, mirgo skārientaustiņš .	Līdz šim tvaika krāsns vēl nav pieslēgta WLAN bezvadu tīklam. Skārientaustiņš mirgo, lai ziņotu, ka tvaika krāsni ar šo skārientaustiņu var vienkārši pieslēgt tīklam. Pēc vairākkārtīgas tvaika krāsns ieslēgšanas un izslēgšanas skārientaustiņš beidz mirgot, tomēr tīklam pieslēgšanas funkcija turpina būt aktīva.

Troksņi

Problēma	Cēlonis un novēršana
Tvaika krāsns darbības laikā un pēc tās izslēgšanas ir dzirdams troksnis (dūkšana).	Šis troksnis nenozīmē, ka iekārta darbojas nepareizi vai ir bojāta. Troksni izraisa ūdens iesūkšanās un atsūkšanās.
Pēc izslēgšanas vēl ir dzirdama ventilatora darbība.	Ventilators turpina darboties. Tvaicēšanas iekārta ir aprīkota ar ventilatoru, kas izvada garaiņus no tvaicēšanas kameras. Ventilators turpina darboties arī pēc tvaicēšanas iekārtas izslēgšanas. Pēc neilga laika ventilators automātiski izslēdzas.
Pēc iekārtas darbības atsākšanas dzirdama svilpjoša skaņa.	Pēc durvju aizvēršanas tiek izlīdzināts spiediens; šis process var radīt svilpjošu skaņu. Šis troksnis nenozīmē, ka iekārta ir bojāta.

Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

Problēma	Cēlonis un novēršana
Tvaika krāsni nevar ieslēgt.	Ir iedarbojies drošinātāja pārslodzes slēdzis. ■ Atjaunojiet drošinātāja darba stāvokli (minimālos drošinātāju parametrus skatīt identifikācijas datu plāksnītē). Iespējams, ir radies tehnisks traucējums. ■ Aptuveni uz 1 minūti atvienojiet tvaika krāsni no elektrotīkla, veicot kādu no šādām darbībām: – izslēdziet attiecīgā drošinātāja slēdzi/pilnībā izskrūvējiet kustošo drošinātāju, vai – izslēdziet FI aizsargslēdzi (strāvas aizsargslēdzi). ■ Ja tvaika krāsns nedarbojas arī pēc drošinātāju ieslēgšanas/ieskrūvēšanas vai strāvas aizsargslēdža ieslēgšanas, vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā.
Nedarbojas tvaicēšanas kameras apgaismojums.	Bojāta spuldzīte. ■ Ja jānomaina spuldzīte, vērsieties pie klientu apkalpošanas dienesta speciālistiem.

Klientu apkalpošanas dienests

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

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

Identifikācijas datu plāksnīte atrodas ūdens tvertnes nodalījumā. Modeļa identifikators un sērijas numurs ir norādīts arī uz mazās plāksnītes, ko var redzēt uz priekšējā rāmja, ja durvis ir atvērtas.

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Drošības norādījumi par iebūvēšanu



Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

Nepareizi iebūvējot tvaika krāsni, to var sabojāt.

Uzticiet tvaika krāsns iebūvēšanu tikai kvalificētam speciālistam.

- ▶ Lai pasargātu tvaicēšanas iekārtu no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) ir noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Šaubu gadījumā konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību (ugunsgrēka risks). Nepieslēdziet ar tiem tvaika krāsni elektrotīklam.
- ▶ Pievērsiet uzmanību, lai kontaktligzda pēc tvaika krāsns iebūvēšanas būtu viegli pieejama.
- ▶ Tvaika krāsns ir jānovieto tā, lai varētu redzēt gatavošanas trauka saturu augšējā ievietošanas līmenī. Tikai tā nepieļausiet savainošanas, izšļakstoties karstajam produktam.

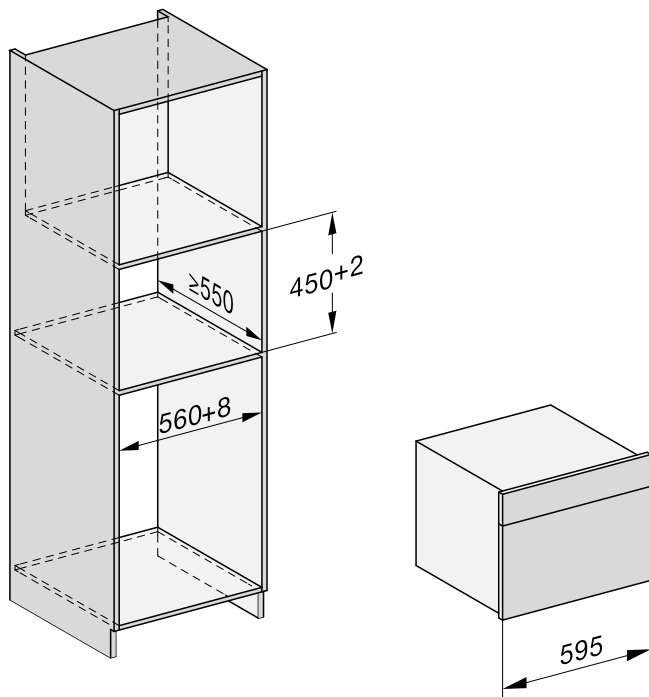
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana augstā skapī

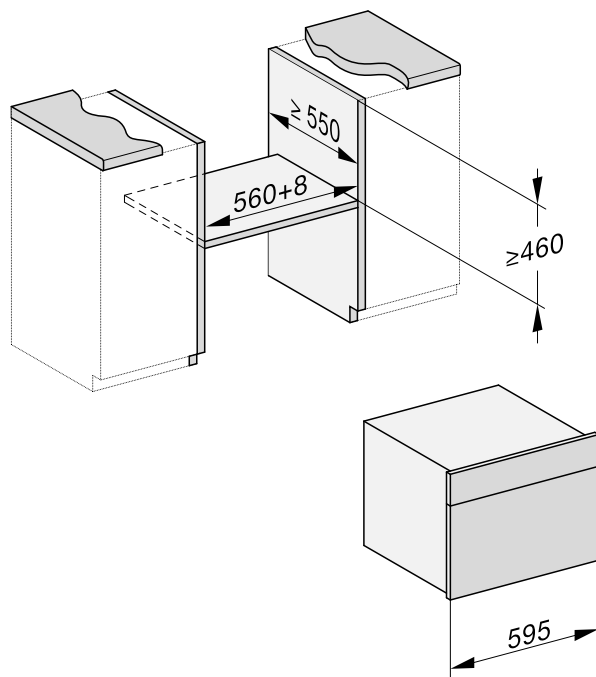
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.



Iebūvēšana apakšējā skapītī

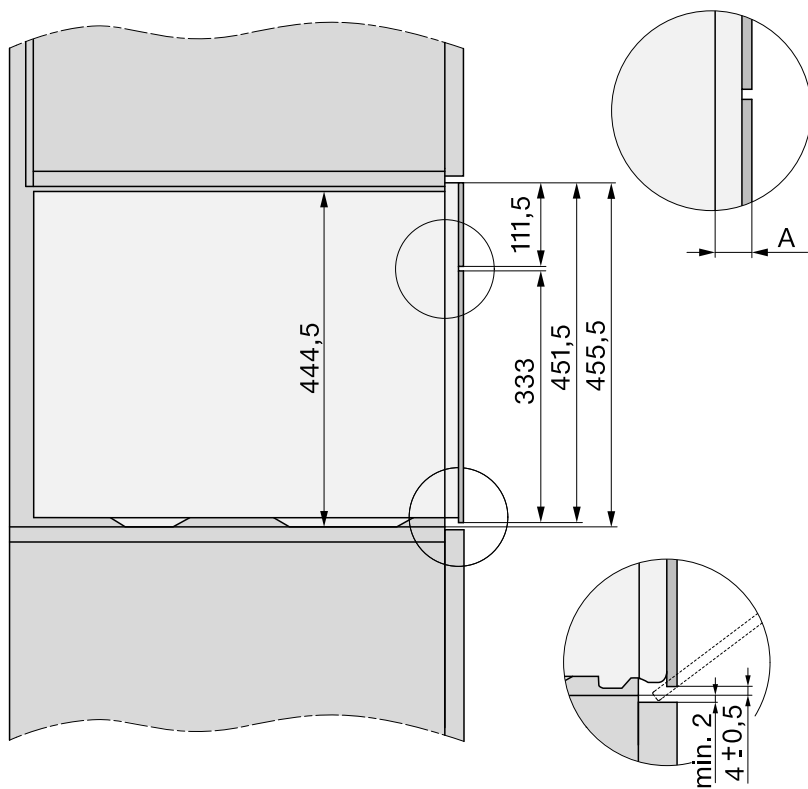
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.

Ja tvaika krāsni ir paredzēts iebūvēt zem elektriskās vai indukcijas plīts virsmas, ievērojiet norādījumus par plīts virsmas iebūvēšanu, kā arī plīts virsmas iebūvēšanas augstumu.



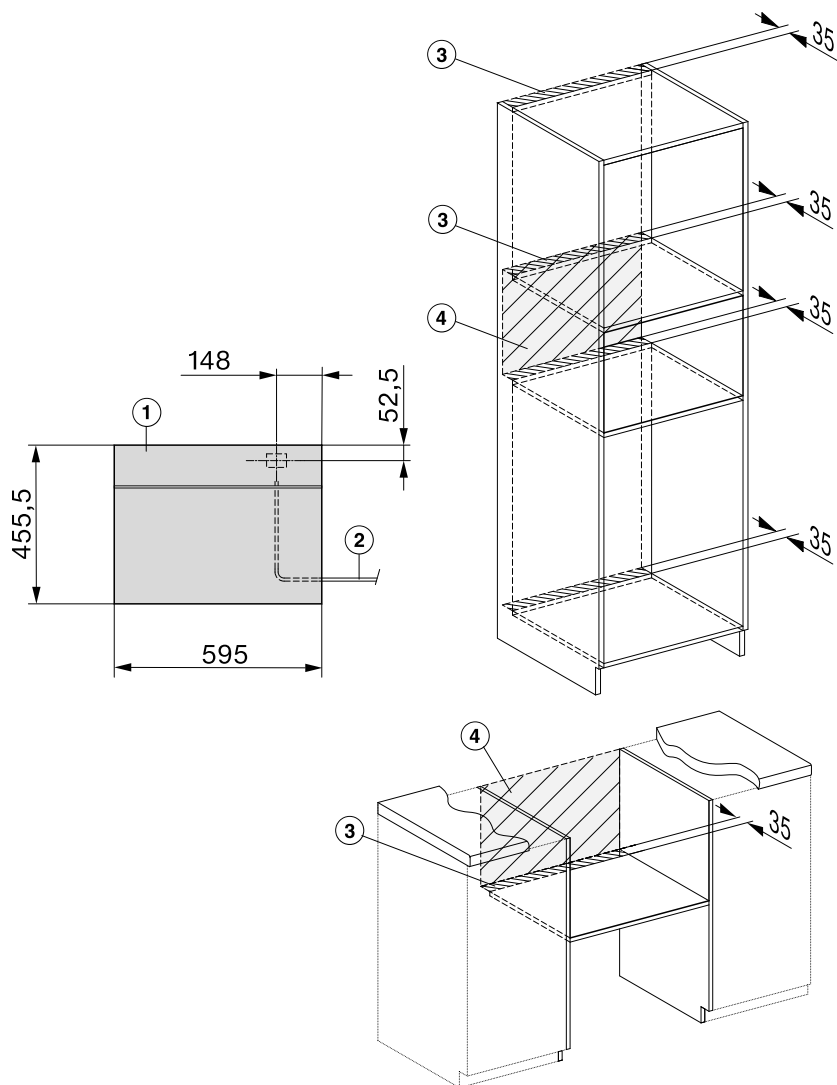
Uzstādīšana

Sānskats



- A** Priekšējais stikla panelis: 22 mm
Priekšējais metāla panelis: 23,3 mm

Pieslēgums un ventilācija



- ① Pretskats
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Izgriezums ventilācijai, min. 180 cm²
- ④ Šajā zonā nevar pieslēgt.

Uzstādīšana

Tvaika krāsns iebūvēšana

- Pievienojiet tvaika krāsnij barošanas kabeli.

Nepareiza transportēšana var izraisīt bojājumus.

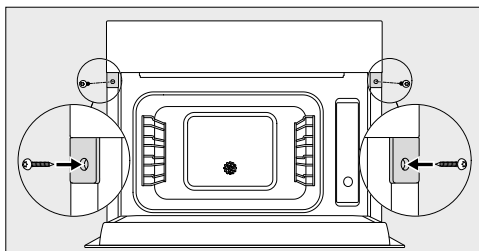
Nesot tvaika krāsni aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet rokturus korpusa sānos.

Ja tvaika krāsns nestāv horizontāli, tvaika ģenerators nestrādās nevainojami.

Novirze no horizontālā novietojuma nedrīkst pārsniegt 2°.

- Iebīdiet tvaika krāsni iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet.
Pārliedziniet, ka barošanas kabelis netiek iespiests vai bojāts.
- Atveriet durvis.



- Piestipriniet tvaika krāsni ar komplektā iekļautajām kokskrūvēm (3,5 x 25 mm) pie skapja sānu sienām.
- Pieslēdziet tvaika krāsni elektrotīklam.
- Pārbaudiet visas tvaika krāsns funkcijas atbilstoši lietošanas instrukcijai.

Elektrotīkla pieslēgums

Sērijveidā ražotai tvaika krāsnij ir kontaktakša ierīces pievienošanai kontaktligzdai ar zemējumu.

Uzstādiet tvaika krāsni tā, lai kontaktligzda būtu brīvi pieejama. Ja kontaktligzda nav brīvi pieejama, nodrošiniet, lai pēc uzstādīšanas būtu paredzēta ierīce visu polu atvienošanai no strāvas padeves.



Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

Tvaika krāsns ekspluatācija, izmantojot sadalītājus vai kabeļa pagarinātājus, var radīt kabeļu pārslodzi.

Drošības apsvērumu dēļ neizmantojiet sadalītājus un kabeļa pagarinātājus.

Elektriskajai instalācijai ir jāatbilst vadlīnijām VDE 0100.

Drošības apsvērumu dēļ iesakām tvaika krāsns elektriskajam pieslēgumam piešķirtajā ēkas instalācijā izmantot  tipa noplūdes strāvas automātisko slēdzi (RCD).

Bojātu tīkla barošanas kabeļi drīkst nomainīt tikai ar īpašu tāda paša veida tīkla barošanas kabeļi (var iegādāties Miele Klientu apkalpošanas dienestā). Drošības apsvērumu dēļ nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

Informāciju par nominālo patēriņa jaudu un atbilstošajiem drošinātājiem skatiet šajā instrukcijā vai identifikācijas datu plāksnītē. Salīdziniet šos datus ar vietējā elektrības pieslēguma datiem.

Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

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.

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60350-1 (gatavošanas režīms Dampfgaren)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁴ ₁	 ² (°C)	 (min.)
Tvaika padeve					
Brokoļi (8.1)	1x DGGL 50-40	300	Jebkāds	100	3
Tvaika sadalījums					
Brokoļi (8.2)	2x DGGL 50-40	maks.	Jebkāds ³	100	3
Ierīces jauda					
Zirņi (8.3)	4x DGGL 50-40	katrs 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Ievietošanas līmenis (-ni),  Temperatūra,  Gatavošanas laiks

- Iebīdiet uztverošo vai stikla šķīvi (atkarībā no modeļa) 1. ievietošanas līmenī.
- Iebīdiet pārbaudāmo ēdienu aukstā krāsns kamerā (pirms sakarsēšanas fāzes sākuma).
- Iebīdiet 2x DGGL 50-40 vienu pēc otra ievietošanas līmenī.
- Tāpat iebīdiet 2x DGGL 50-40 vienu pēc otra ievietošanas līmenī.
- Pārbaude ir pabeigta, kad aukstākajā vietā temperatūra sasniedz 85 °C.

Pārbaudes maltīšu gatavošana¹ (darbības režīms Dampfgaren)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁴² ₁	 (°C)	Augstums (cm)	 (min.)
Kartupeļi, nešķīstoši, sagriezti ceturtdaļās ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	—	17
Laša fileja, sasaldēta, neatkausēta	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoļu rozetes	1x DGGL 50-40	600	3	100	—	4

⁴ Ievietošanas līmenis,  Temperatūra,  Gatavošanas laiks

- Metodi skatīt nodaļas “Tvaicēšana” sadaļā “Kombinētu ēdienu gatavošana”.
- Iebīdiet šķidruma savākšanas trauku vai stikla šķīvi (atkarībā no modeļa) 1. ievietošanas līmenī.
1. pārbaudāmo ēdienu (kartupeļus) iebīdiet aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršēšanas fāzes sākuma).

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

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļvietnēs:

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

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

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

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

Garantijas noteikumi

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

DE - Legende	LV - Glosārijs
“ein” für 15 Sekunden”	“Ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Äpfel	Āboli
Aufheizen	Uzkarsēt
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
ausführen	Izpildīt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Begrüßungsmelodie	Apsveikuma melodija
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Betriebsstunden	Darbības stundu
Bitte warten	Lūdzu, uzgaidiet
Blanchieren	Blanšēšana
Dampfgaren	Tvaicēšana
Dampfreduktion	Tvaika samazināšana
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Eco-Dampfgaren	“Eco”-tvaicēšana

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	ieslēgt
Einheiten	Vienības
Einkochen	Konservēšana
einrichten	ierīkot
einstellen 00:00 Min	iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	iestatījumi
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkaļķošana
Erhitzen	Uzkarsēšana
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Feuchte Tücher erwärmen	Mitru drānu sasildīšana
Fisch	Zivs
Fleisch	Gaļa
ganz	Veselīgs
Garschritt abschließen	Pabeigt gatavošanas soli
Garschritt hinzufügen	Pievienot gatavošanas soli
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas soļus
Garzeit	Gatavošanas laiks
Gelatine schmelzen	Želatīna kausēšana
Gemüse	Dārzeņi
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geschirr entkeimen	Trauku sterilizēšana
Getreide	Graudaugi
Gewicht	Svars
Händler	Tirgotājs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Helligkeit	Spilgtums
Honig entkristallisieren	Medus dekristalizēšana
Hühnereier	Vistu olas
Hülsenfrüchte	Pākšaugi
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
ja	Jā
Joghurt herstellen	Jogurta pagatavošana
Krustentiere	Vēžveidīgie
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Lautstärke	Skaļums
löschen	Atcelt
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivizēts demonstrācijas režīms Iekārta nekarst
Miele@home einrichten	Izveidot "Miele@home"
Muscheln	Gliemenes
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
Name ändern	Nosaukuma maiņa
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Obst	Augļi
OK	Labi
Programm ändern	Mainīt programmu
Programm erstellen	Izveidot programmu
Programm löschen	Dzēst programmu

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Programm starten	Uzsākt programmu
Reis	Rīsi
Remote Update	Attālā atjaunināšana
Schokolade schmelzen	Šokolādes izkausēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Speck auslassen	Bekona kausēšana
speichern	Saglabāt
Spezial	Īpašs
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Teigwaren	Makaroni
Temperatur	Temperatūra
überspringen	Izlaist
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang abbrechen?	Pārtraukt procesu?
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Wasserhärte	Ūdens cietība
Weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi

DE - Legende	LV - Glosārijs
Wurstwaren	Desas
Zeitformat	Laika formāts
zurücksetzen	Atiestatīt
Zwiebeln dünsten	Sīpolu sautēšana



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

DG 7440

lv-LV

M.-Nr. 11 266 180 / 04 / 002