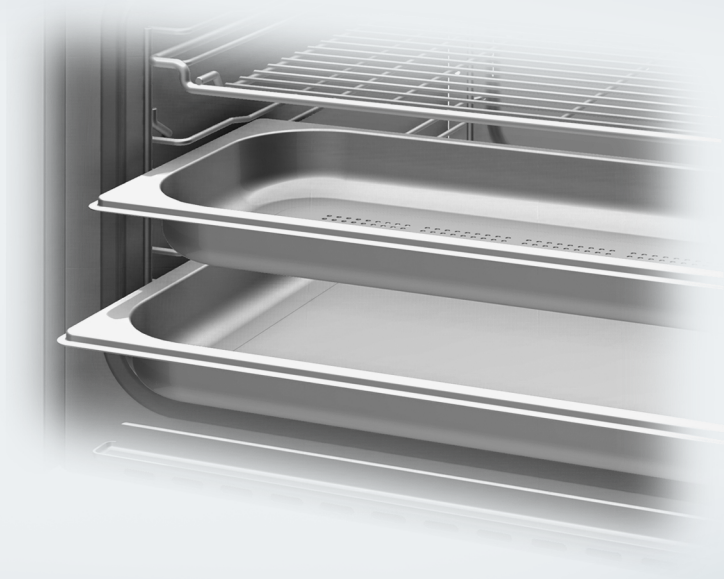


Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika krāsns ar mikroviļņu funkciju



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	5	Pamatiestatījumi	31
Ilgspējība un vides aizsardzība	14	Priekšnosacījumi savienošanai	
Iepazīšanās	15	tīklā	32
Tvaika krāsns	15	Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana.	33
Identifikācijas datu plāksnīte	16	Vārīšanās temperatūras pielāgošana	33
Pievienotais papildaprīkojums	16	Einstellungen	34
Atsevišķi pasūtāmi piederumi.....	17	Iestatījumu pārskats	34
Vadības elementi	18	Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana .	37
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	19	Sprache 	37
Tuvošanās sensors	19	Tageszeit	37
Skārientaustiņi.....	20	Datum	38
Skārienekrāns	21	Beleuchtung	38
Simboli	22	“Startbildschirm”	38
Darbības princips	23	Display	39
Izvēlnes elementa izvēle	23	Lautstärke	39
Ritināšana	23	Einheiten	39
Izvēlnes līmeņa aizvēršana	23	Quick-Mikrowelle	40
Vērtības vai iestatījuma mainīšana.....	23	Popcorn	40
Burtu ievadīšana	24	Warmhalten	40
Uznirstošās izvēlnes parādīšana	24	Dampfreduktion	41
Ierakstu pārvietošana	24	Vorschlagstemperaturen	41
Izvelkamās izvēlnes parādīšana .	24	Vorschlagsleistungen.....	41
Hilfe parādīšana	24	Wasserhärte.....	42
MobileStart aktivēšana	24	Annäherungssensor	43
Tvaicēšanas režīms	25	Sicherheit	44
Ūdens tvertne.....	25	Möbelfronterkennung	44
Temperatūra.....	25	Miele@home	45
Gatavošanas laiks	25	Scan & Connect veikšana	45
Trokšņi	25	Fernsteuerung	46
Sakaršanas fāze	25	MobileStart aktivēšana.....	46
Gatavošanas fāze.....	25	SuperVision	46
Tvaika mazināšana	25	RemoteUpdate	47
Mikrovilņu režīms	26	Softwareversion	48
Darbība.....	26	Rechtliche Informationen	48
Trauku izvēle	26	Händler	48
Stikla šķīvis	30	Werkeinstellungen	48
Krāsns kameras apgaismojums	30	Betriebsstunden (Gesamt)	48
Ekspluatācijas uzsākšana	31	Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes .	49
Savienošana tīklā.....	31	Apkalpošana	50
		Vienkāršā lietošana	50

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	51	Makaroni/miltu izstrādājumi.....	79
Temperatūras maiņa	51	Klimpas	80
Mikroviļņu jaudas maiņa	51	Kaltēti pākšaugi	81
Gatavošanas laiku iestatīšana....	52	Vistu olas	83
Iestatīto gatavošanas laiku mai-		Augļi	84
nīšana	52	Desas	84
Iestatīto gatavošanas laiku dzē-		Vēžveidīgie	85
šana.....	52	Gliemenes	86
Gatavošanas procesa pārtraukšana		Kombinētu ēdienu gatavošana —	
darbības režīmos ar mikroviļņiem ...	53	manuāla	87
Gatavošanas procesa pārtraukšana		Sous-vide	88
darbības režīmos ar tvaiku	53	Īpašie izmantošanas veidi	95
Gatavošanas procesa pārtraukšana	54	Karsēšana ar tvaiku	95
Darbības režīma maiņa	54	Atkausēšana ar tvaiku	97
Quick-Mikrowelle un Popcorn	54	Blanšēšana	100
Atkausēšana un uzkausēšana ar		Konservēšana	100
mikroviļņiem	56	Rauga mīklas raudzēšana.....	103
Auftauen	57	Trauku dezinficēšana	103
Erhitzen	60	Menūgaren — automātiski	104
Alarm und Kurzzeit	64	Mitru dvieļu sasildīšana.....	104
Funkcijas Alarm izmantošana....	64	Želatīna kausēšana.....	105
Funkcijas Kurzzeit izmantošana .	65	Medus atcukurošana	105
Svarīga un noderīga informācija		Šokolādes kausēšana	105
par tvaicēšanu	66	Jogurta pagatavošana	106
Tvaicēšanas īpatnības	66	Speķa kausēšana.....	107
Gatavošanas trauki.....	66	Sīpolu sautēšana	107
Stikla šķīvis	66	Sulas atdalīšana	107
Ievietošanas līmenis.....	67	Produktu miziņas noņemšana	108
Dzīļi sasaldēti produkti.....	67	Ābolu konservēšana	108
Temperatūra	67	Omletes gatavošana	108
Gatavošanas laiks.....	67	Schnellgaren	109
Gatavošana, izmantojot šķidrumus	67	Nemizotu kartupeļu (nešķīstošu)	
Individuālas receptes	67	gatavošana	110
Tvaicēšana	68	Rīsu gatavošana	111
Eco-Dampfgaren.....	68	Automatikprogramme	112
Norādījumi par gatavošanas tabu-		Kategorijas.....	112
lām	68	Automātisko programmu izmanto-	
Dārzeņi	69	šana	112
Zivis	72	Norādījumi par izmantošanu	112
Gaļa	75	Suche	113
Rīsi	77	MyMiele	114
Graudaugi	78		

Saturs

Eigene Programme	115	Glosārijs	140
Tīrīšana un kopšana.....	118		
Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu	118		
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	118		
Priekšpuses tīrīšana	119		
Krāsns kameras tīrīšana.....	119		
Ūdens tvertnes tīrīšana	119		
Piederumu tīrīšana	119		
Atbalsta režģa tīrīšana	120		
Pflege	120		
Entkalken.....	120		
Mērcēšana	121		
Problēmu novēršana.....	122		
Paziņojumi displejā.....	122		
Neparedzēta uzvedība	123		
Trokšņi	125		
Neapmierinošs rezultāts	126		
Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi.....	127		
Klientu apkalpošanas dienests	128		
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	128		
Garantija	128		
Uzstādīšana.....	129		
Drošības norādījumi par iebūvēšanu	129		
Iebūvēšanas izmēri.....	130		
Iebūvēšana augstā skapī.....	130		
Sānskats.....	131		
Pieslēgums un ventilācija	132		
Tvaika krāsns iebūvēšana	133		
Elektrotīkla pieslēgums.....	134		
Informācija pārbaudes institūcijām.....	135		
Tehniskie parametri	137		
Atbilstības deklarācija.....	137		
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences.....	137		
Autortiesības un licences	138		
Garantijas noteikumi	139		

Vienkāršības dēļ tvaicēšanas iekārta ar mikroviļņu funkciju šajā instrukcijā turpmāk tiks saukta par tvaicēšanas iekārtu.

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.

► Izmantojiet tvaika krāsni tikai mājāsaimniecības vajadzībām pārtikas produktu tvaicēšanai, atkausēšanai, uzkarsēšanai un gatavošanai. Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

► Uzliesmojoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

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

Nekādā gadījumā nelietojiet tvaika krāsni uzliesmojošu materiālu uzglabāšanai un žāvēšanai.

► 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Īpašu prasību dēļ (piemēram, attiecībā uz temperatūru, mitrumu, ķīmisko izturību, noturību pret berzi un vibrāciju) krāsns kamerā ir iebūvēts īpašs apgaismojums. Šo īpašo apgaismojumu drīkst lietot tikai paredzētajam nolūkam. Tas nav piemērots telpu apgaismošanai. Nomainītu drīkst veikt tikai Miele pilnvarots speciālists vai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

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

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.

Glabājiēt 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 tuvojties tvaicēšanas iekārtai, pirms tā nav atdzisusi tiklīdz, 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.

► Mikroviļņu izraisīts apstarojums:
apkopes un remonta darbus, kuru veikšanai jānoņem iekārtas korpuss, drīkst veikt tikai attiecīgi speciālisti.

► Tvaicēšanas iekārtas bojājumi var apdraudēt lietotāja drošību. Pārbaudiet, vai iekārtai nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu tvaicēšanas iekārtu.

► Pārbaudiet, vai nav bojātas durtiņas vai durtiņu blīvējums. Neizmantojiet nekādus mikroviļņu darbības režīmus, pirms klientu apkalpošanas dienesta tehniķis nav sagatavojis iekārtu ekspluatācijai.

► Ja tiek ieslēgta bojāta tvaika krāsns, no tās var izplūst mikroviļņi, kas apdraud iekārtas lietotāju. Neizmantojiet tvaika krāsni, ja

- ir deformētas tās durtiņas,
- krāsns kameras priekšpusē ir iespaidumi vai tā ir deformēta,
- ir vaļīgas durtiņu eņģes,
- korpusā, durtiņās vai krāsns kameras sienās ir redzamas atveres vai plaisas.
- starp durtiņu stikliem ir mitrums.

► 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ 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.
- ▶ Uzstādīšanas augstumam jābūt vismaz 850 mm.
- ▶ 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.
- ▶ 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 korpusu, nevis jāvelk aiz vada.

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

Pareiza izmantošana

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

Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus vai veiktu citas darbības karstā krāsns 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 karšēšanai.

► Plastmasas trauki, kas nav izturīgi pret augstu temperatūru un tvaiku, augstā temperatūrā kūst un var izraisīt tvaika krāsns bojājumus. Tvaicēšanai 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 neatstājiet atvērtas durvis.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► 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.

Mikroviļņu režīms

► Nemiet vērā, ka tvaicēšanas, karsēšanas un atkausēšanas laiks mikroviļņu darbības režīmā ir ievērojami īsāks nekā režīmā bez mikroviļņiem. Pārāk ilgs iekārtas darbināšanas laiks var izraisīt pārtikas produktu izžūšanu un, iespējams, pašaiizdeģšanos.

► Mikroviļņu darbības režīms  ir paredzēts pārtikas produktu un dzērienu sildīšanai. Nelietojiet mikroviļņu darbības režīmu , piemēram, ziedu, garšaugu, maizes, smalkmaizīšu vai citu degošu materiālu žāvēšanai, jo tas rada savainojumu un ugunsgrēka risku.

► Ir svarīgi, lai temperatūra pārtikas produktos sadalītos vienmērīgi un būtu arī pietiekami augsta.

Lai pārtikas produkti vienmērīgi sakarstu, apgroziet vai apmaisiet tos un karsēšanas, atkausēšanas un gatavošanas laikā ievērojiet norādītos izturēšanas ilgumus.

Izturēšanas ilgumi ir darbības pārtraukuma laiki, kad temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā ēdienā.

► Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus. Sildot pārtikas produktus, siltums tiek radīts tieši pārtikas produktos, tāpēc trauki saglabājas aukstāki (izņēmums: krāsniņā piemērota keramika). Trauki sasilst tikai no pārtikas produkta izdalītā siltuma.

Pēc pārtikas produktu izņemšanas pārliecinieties, ka tie ir sasnieguši vēlamu temperatūru. Neizdariet secinājumus, ņemot vērā trauka temperatūru! **Īpaši svarīgi ir pārbaudīt ēdiena temperatūru, sildot mazuļu pārtiku.** Lai mazulis neapdedzinātos, pēc uzsildīšanas mazuļa pārtiku rūpīgi samaisiet vai sakratiet un pēc tam pagāršojiet.

► Mikroviļņu darbības režīmu  nevar izmantot sadzīves priekšmetu tīrīšanai un dezinfekcijai, jo tajā var veidoties augsta temperatūra. Izņemot priekšmetus, varat apdedzināties.

► Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus. Karsēšanas laikā noslēgtos traukos un pudelēs rodas spiediens, kas var izraisīt sprādzienu. Nekad nesildiet pārtikas produktus vai šķidrumus noslēgtos traukos vai pudelēs. Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.

► Gatavošanas laikā, it īpaši šķidrumu karsēšanas laikā ar darbības režīmu Mikrowelle , ir iespējams, ka vārīšanās temperatūra jau ir sasniegta, bet raksturīgā tvaika burbulīši vēl nav redzami. Šķidrums neuzvārās vienmērīgi. Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprādzienvēida pārvārīšanos, kuras rezultātā varat applaucēties, ņemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstākļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis.

Pirms karsēšanas vai vārīšanas samaisiet šķidrumu. Pēc karsēšanas uzgaidiet vismaz 20 sekundes un tikai tad izņemiet trauku no krāsns kameras. Karsēšanas laikā traukā var ielikt stikla stienīti vai citu līdzīgu priekšmetu, ja tāds ir pieejams.

► Karsējot olas bez čaumalām, dzeltenums gatavošanas beigās var izšļākties augsta spiediena ietekmē.

Pirms gatavošanas vairākās vietās pārduriet olas dzeltenumu.

► Karsējot olas ar čaumalu, tās var pārsprāgt arī pēc izņemšanas no tvaicēšanas kameras.

Olas ar čaumalu gatavojiet tikai tvaicēšanas režīmā  vai atbilstošā automatiskajā programmā. Cieti vārītas olas nekad nesildiet mikroviļņu režīmā.

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

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

► Ar graudiem, ķiršu kauliņiem un želejveidīgu materiālu pildīti spilveni un līdzīgi priekšmeti var aizdegties arī tad, kad tie pēc sildīšanas ir izņemti no tvaicēšanas kameras. Nekad nesildiet šos materiālus mikroviļņu režīmā .

► Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet tvaika krāsns durvis aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Lai pārtrauktu dūmošanu, izslēdziet tvaika krāsni un atvienojiet kontaktdakšu. Iekārtas durvis atveriet tikai tad, kad dūmi ir izklīduši.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

► Mikroviļņu režīmam nepiemēroti plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle  un darbības režīmos ar mikroviļņiem var saplīst un sabojāt tvaika krāsni.

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

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

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

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

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

► Tvaika krāsns lietošana bez gatavojamā produkta vai ar nepareizu produktu darbības režīmā Mikrowelle  var izraisīt tvaika krāsns bojājumus.

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

Nelietojiet darbības režīmu Mikrowelle  trauku iepriekšējai sildīšanai vai garšaugu žāvēšanai.

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.

► Atbalsta režģi tiek ievietoti plastmasas turētājos. Pārbaudiet, vai turētāji nav bojāti. Bojājumu gadījumā neizmantojiet mikroviļņu režīmu, līdz turētāji nav nomainīti.

► 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 pasargā 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.

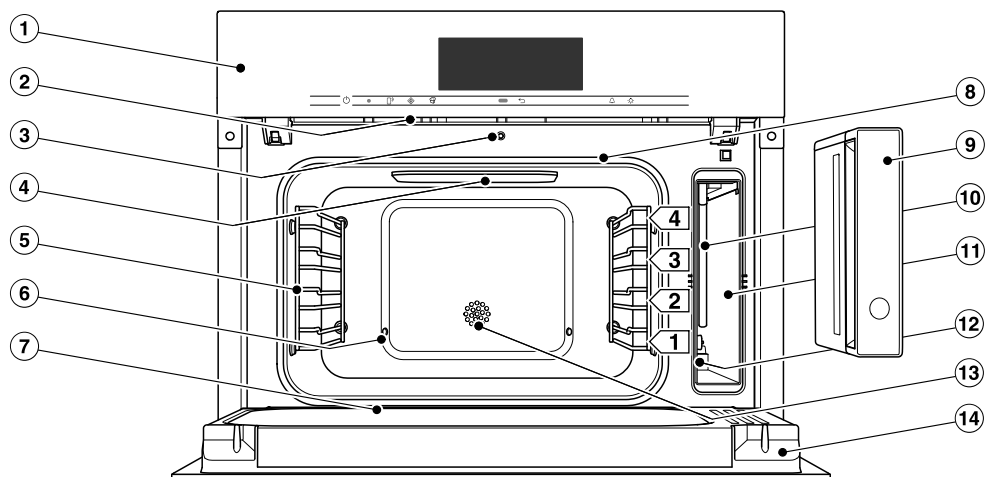
Nolietotās iekārtas utilizācija

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 Automātiskais durvju atvērējs tvaika mazināšanai
- ④ Krāsns kameras LED apgaismojums
- ⑤ Atbalsta režģis ar 4 ievietošanas līmeņiem
- ⑥ Tvaika ieplūde
- ⑦ Šķidruma savākšanas tekne
- ⑧ Durtiņu blīvējums
- ⑨ Ūdens tvertne ar noņemamu izšļakstīšanās aizsargelementu
- ⑩ Iesūkšanas caurule
- ⑪ Ūdens tvertnes nodalījums
- ⑫ Identifikācijas datu plāksnīte
- ⑬ Temperatūras sensors
- ⑭ 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 (tīkla 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.

Stikla trauks DMGS 100-30



1 stikla trauks

Stikla trauks ir piemērots visiem darbības režīmiem.

Tvaicēšanas režīmā stikla trauku varat lietot šķidruma pilienu uztveršanai.

Darbības režīmā Mikrowelle  vienmēr izmantojiet stikla trauku, arī kā pamatnes virsmu mazākām veidnēm.
375 x 394 x 30 mm (P x Dz x A)

Maksimālā stikla trauka noslodze nedrīkst pārsniegt 8 kg.

Lielas temperatūras svārstības var sabojāt stikla trauku.

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

Metāla cepšanas un grilēšanas režģi un gatavošanas trauki darbības režīmā Mikrowelle  var radīt dzirksteles. Tvaika krāsns var tikt bojāta.

Nelietojiet režģi un gatavošanas traukus darbības režīmā Mikrowelle .

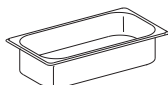
Režģi un gatavošanas traukus varat lietot darbības režīmā Schnellgaren  un visos darbības režīmos ar tvaiku.

Režģis



1 režģis sava trauka novietošanai

Tvaicēšanas trauks DGG 50-80



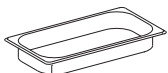
1 neperforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks

Ietilpība 4,2 l /

Lietderīgais tilpums 3,6 l

375 x 197 x 80 mm (P x Dz x A)

Tvaicēšanas trauks DGG 50-40



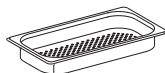
1 neperforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks

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)

Atkaļķošanas tabletes

Tvaicēšanas iekārtas atkaļķošanai

Atsevišķi pasūtāmi piederumi

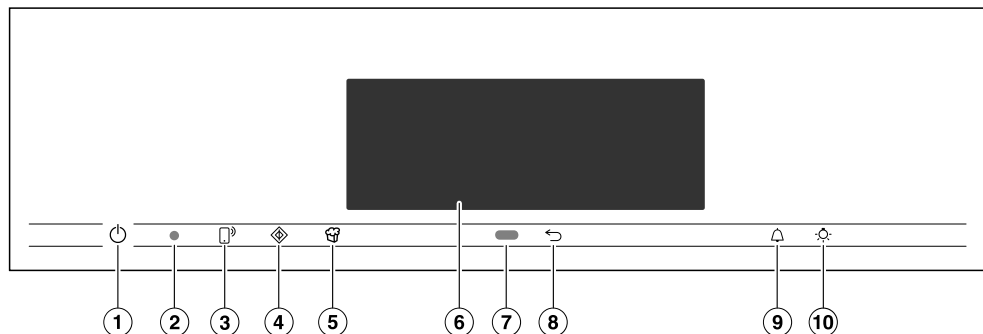
Miele tiešsaistes veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja ir iegādājami īpaši šai tvaika krāsnij pielāgoti produkti, piemēram, kopšanas līdzekļi un piederumi.

Miele tiešsaistes veikalā nonāksiet, izmantojot šādu kvadrātkodu:



Iepazīšanās

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 Skārientaustiņš Funkcijas Quick-Mikrowelle palaišanai
- ⑤ Skārientaustiņš Popkorna funkcijas palaišanai
- ⑥ Skārienekrāns
Informācijas un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑦ Tuvošanās sensors
Krāsns kameras apgaismojuma un displeja ieslēgšanai un skaņas signālu pārtraukšanai tuvošanās gadījumā
- ⑧ Skārientaustiņš Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos
- ⑨ Skārientaustiņš Atgādinājuma laika vai trauksmes signālu iestatīšanai
- ⑩ Skārientaustiņš Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat tvaika krāsni.

Tuvošanās sensors

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

Ja ir aktivēti atbilstošie iestatījumi, varat ieslēgt krāsns kameras apgaismojumu, tvaika krāsni vai pārtraukt skaņas signālus (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Annäherungssensor”).

Iepazīšanās

Skārientaustiņi

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

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

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”).
	Ar šo skārientaustiņu var palaist funkciju Quick-Mikrowelle. Gatavošanas process norit ar iepriekš iestatītu 600 W mikroviļņu jaudu un 1 minūtes gatavošanas laiku (skatiet nodaļu “Quick-Mikrowelle”). Vairākkārt pieskaroties šim skārientaustiņam, gatavošanas laiku var pakāpeniski paildzināt. Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.
	Ar šo skārientaustiņu var sākt funkciju Popcorn. Gatavošanas process norit ar jaudu 850 W un gatavošanas laiku 2:50 minūtes (skatīt nodaļu “Popcorn”). Šo funkciju var izmantot tikai tad, ja vienlaikus nenotiek cits gatavošanas process.
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, tiks atvērta augšējā vai galvenā izvēlne.
	Kad displejā tiek parādīta izvēlne vai notiek gatavošana, ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā var iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai) vai trauksmes signālu (noteiktu pulksteņa laiku) (skatīt nodaļu “Trauksmes signāls un atgādinājuma laiks”).
	Izvēloties šo skārientaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kame- ras apgaismojumu. Atkarībā no izvēlētā iestatījuma krāsns kameras apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.

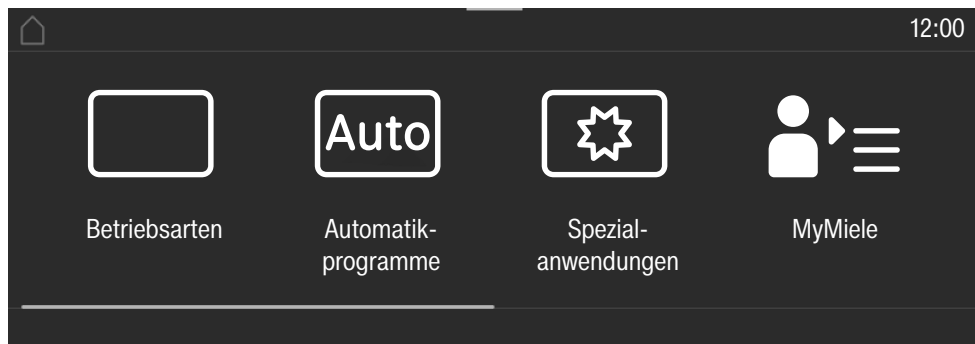
Skārienekrāns

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

Pieskarieties skārienekrānam tikai ar pirkstiem.

Pievērsiet uzmanību tam, lai aiz skārienekrāna nenokļūtu ūdens.

Skārienekrāns ir sadalīts vairākos apgabalos.



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

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

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

Papildus var tikt parādīti citi simboli, piemēram, SuperVision .

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

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

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

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> .
	Trauksme
	Atgādinājuma laiks
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.
	Norādījums par augšējiem izvēlnes elementiem, kas izvēlnes ceļā netiek parādīti vietas trūkuma dēļ.
	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana vai taustiņu bloķēšana (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Sicherheit”). Ierīces lietošana ir bloķēta.
	Distances vadība (tiek parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums Fernsteuerung Ein).
	SuperVision (tiek parādīta tikai tad, ja jums ir sistēma Miele@home un ir izvēlēts iestatījums SuperVision SuperVision-Anzeige Ein).

Darbības princips

Tvaika krāsns tiek apkalpota no skārienekrāna, ar pirkstu pieskaroties vēlamajam izvēlnes elementam.

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

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

Izvēlnes elementa izvēle

- Pieskarieties vēlamajam laukam vai vēlamajai vērtībai uz skārienekrāna.

Ritināšana

Varat ritināt pa kreisi vai pa labi.

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

Josla apakšējā daļā parāda jūsu atrašanās vietu pašreizējā izvēlnē.

Izvēlnes līmeņa aizvēršana

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

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

Vērtības vai iestatījuma mainīšana

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā.

- Pieskarieties nepieciešamajam iestatījumam.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Skaitļu ievadīšana ar ciparu ritjoslu

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

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

Skaitļu ievadīšana ar ciparu bloku

- Pieskarieties vērtībai, kas atrodas ciparu ritjoslas vidū.

Tiek atvērts ciparu bloks.

- Pieskarieties vēlamajiem cipariem.

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

Ar bultiņu dzēsiet pēdējo ievadīto ciparu.

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

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

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iepazīšanās

Burtu ievadīšana

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

- Pieskarieties vēlamajiem burtiem vai rakstzīmēm.

Norāde: Ar simbolu  var ievadīt rindas pārneseņu garākiem programmas nosaukumiem.

- Pieskarieties Speichern.

Nosaukums tiek saglabāts.

Uznirstošās izvēlnes parādīšana

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

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

Ierakstu pārvietošana

Varat mainīt savu programmu vai MyMiele ierakstu rindas secību.

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

Izvelkamās izvēlnes parādīšana

Gatavošanas procesa laikā varat ieslēgt vai izslēgt WLAN bezvadu lokālā tīkla funkciju .

- Pavelciet uz leju izvelkamo izvēlni pie oranžās līnijas zem galvenes rindas.
- Pieskarieties WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcijai , lai ieslēgtu vai izslēgtu funkciju.
Aktīvais iestatījums ir iekrāsots oranžā krāsā. Neaktīvais iestatījums atkarībā no izvēlētās krāsu shēmas ir iekrāsots melnā vai baltā krāsā (skatīt nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Display").
- Aizbīdiet izvelkamo izvēlni atkal uz augšu vai pieskarieties skārienekrānam ārpus izvēlnes loga, lai aizvērtu izvelkamo izvēlni.

Hilfe parādīšana

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

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

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

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

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

Tvaicēšanas režīms

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 jāpapildina 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 sūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Pēc katra gatavošanas procesa ar tvaiku iztukšojiet ūdens tvertni.

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 (dūksana). Šis troksnis nenozīmē, ka iekārta darbojas nepareizi vai ir bojāta. Troksni izraisa ūdens iesūkšanās un izsūkšanās.

Kad tvaicēšanas iekārta darbojas, ir dzirdams ventilatora radītais troksnis.

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 5 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.

Mikroviļņu režīms

Darbība

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

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

Mikroviļņu priekšrocības

- Pārtikas produktus kopumā var pagatavot bez vai ar nelielu šķidruma vai taukvielu daudzumu.
- Atkausēšanas, uzkausēšanas vai gatavošanas laiks ir īsāks nekā uz plīts virsmas vai cepeškrāsnī.

Tvaika krāsns lietošana bez gatavojamā produkta vai ar nepareizu produktu darbības režīmā Mikrowelle  var izraisīt tvaika krāsns bojājumus.

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

Trauku izvēle

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

 Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus.

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

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

Iepriekš atveriet trauku un zīdaiņu pudelītēm iepriekš noņemiet korķi un knupi.

 Nepiemēroti trauki darbības režīmā Mikrowelle  var izraisīt ugunsgrēku.

Mikroviļņu režīmā nepiemēroti trauki var saplīst un sabojāt tvaika krāsnī.

Darbības režīmā Mikrowelle  izmantojiet tikai mikroviļņu režīmā piemērotus traukus.

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

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

Piemēroti trauki

 Degoši materiāli var izraisīt ugunsgrēku.

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

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

Varat lietot turpmāk minētos traukus un materiālus:

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

 Karsti trauki var radīt savainojumus.

Keramikas trauki var sakarst.

Lietojiet virtuves cimdsus, ja izmantojat keramikas traukus.

- Plastmasas trauki un vienreizējie plastmasas trauki darbības režīmā Mikrowelle 

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

Plastmasas trauki un plastmasas vārīšanas maisiņi, ja tie nav karstumizturīgi, var deformēties un izveidot savienojumus ar pārtikas produktiem.

Izmantojiet tikai karstumizturīgus plastmasas traukus un karstumizturīgus plastmasas vārīšanas maisiņus. Plastmasas traukiem un plastmasas vārīšanas maisiņiem ir jāiztur vismaz 110 °C temperatūra.

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

 Metāla daļas var izraisīt ugunsgrēku.

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

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

Iepazīšanās

- Komplektā iekļautais **režģis** un iekļautie **tvaicēšanas trauki** pamatā **ir piemēroti tikai** gatavošanas procesiem režīmā Schnellgaren , kā arī darbības režīmiem bez mikroviļņiem.
- Alumīnija traučiņi bez vāka gatavo produktu atkausēšanai un sildīšanai. Pārtikas produkti tiek sildīti tikai no augšas. Pārliekot gatavo produktu no alumīnija traučiņa mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā, siltuma sadalīšanās kopumā būs vienmērīgāka.

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

Alumīnija traučņus novietojiet uz stikla šķīvja.

Alumīnija traučiņi un folija nedrīkst pieskarties krāsns kameras sienām un tiem ir jābūt vismaz 2 cm attālumā no krāsns kameras sienām.

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

Nepiemēroti trauki

Traukiem ar dobiem rokturu elementiem un vāka rokturiem mitrums var iekļūt dobumos un tukšumos. Iztvaikojot mitrumam, veidojas augsts spiediens, kas var izraisīt dobumu sprādzienvēda iznīcināšanu (izņēmums: dobumi un tukšumi tiek pieņemami ventilēti).

Nelietojiet gatavošanai traukus ar dobiem rokturu vai vāku elementiem.

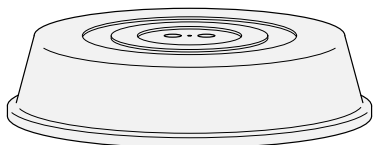
Turpmāk minētos traukus un materiālus **nedrīkst** lietot:

- Metāla režģi (tostarp komplektā iekļautais režģis) kopumā **nav** piemēroti izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle .
- Metāla un nerūsējošā tērauda trauki (tostarp komplektā iekļautie tvaicēšanas trauki) kopumā **nav** piemēroti izmantošanai darbības režīmā Mikrowelle .
- Alumīnija folija
Izņēmums: gaļas gabali ar atšķirīgu biežumu, piemēram, putna gaļa, tiks atkausēti, uzksasēti vai pagatavoti vienmērīgāk, ja pēdējās minūtēs to plānākās daļas pārklāsi ar nelielām alumīnija folijas sloksnēm.
- Metāla skavas, plastmasas vai papīra skavas ar iestrādātu stiepli
- Plastmasas trauki ar pilnībā nenoņemtiem alumīnija vāciņiem
- Kristālstikls
- Galda piederumi un trauki ar metāla dekoru (piemēram, zelta malu, kobaltzilo)
- Trauki ar dobiem rokturu elementiem
- Plastmasas trauki no melamīna
Melamīns uzņem enerģiju un tādējādi tie sakarst.
Iegādājoties plastmasas traukus, noskaidrojiet, no kāda materiāla tie ir izgatavoti.
- Karstumneizturīgi plastmasas trauki un karstumneizturīgi plastmasas maišiņi vārīšanai
- Koka trauki
Gatavošanas laikā koka sastāvā esošais ūdens iztvaiko. Tāpēc koks izžūst un rodas plaisas.

Trauku ievietošana krāsns kamerā

- Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.
- Trauku ar gatavojamo produktu vienmēr novietojiet stikla šķīvja vidū.

Pārsegs



Norāde: Pārsegu varat iegādāties veikalā.

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

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

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

Lietojiet traukus ar pietiekami lielu diametru.

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

- pārtikas produktiem ar panējumu;
- pārtikas produktiem, kas ir jākarsē vai jāgatavo darbības režīmā Schnellgeren .

Stikla šķīvis

Darbības režīmi / lietojumi ar tvaiku: gatavojot perforētos traukos, 1. ievietošanas līmenī vienmēr iebīdīet stikla šķīvi. Gatavošanas laikā no ēdiena pilošais šķidrums tiek savākts šajā traukā un to var viegli aizvākt.

Ja stikla šķīvis atrodas uz krāsns kameras pamatnes, kondensāts nevar pietiekami iztvaikot.

Iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.

Darbības režīms Mikrowelle :

vienmēr izmantojiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī, arī kā pamatnes virsmu mazākām veidnēm.

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.

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

Atrašanās vietas iestatīšana

- Izvēlieties vēlamā atrašanās vietu.

Ekspluatācijas uzsākšana

Priekšnosacījumi savienošanai tīklā

Nemiet vērā tālāk izklāstītos priekšnosacījumus savienošanai tīklā.

1. Uzstādīšanas vietā ir pieejams mājas tīkls.
Sagatavojiet WLAN 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.
- Ja vēlaties atlikt ierīkošanu uz vēlāku laiku, atlasiet Überspringen.
Informācija par ierīkošanu vēlāk ir sniegta nodaļas “Einstellungen” sadaļā “Miele@home”.
- Ja vēlaties tūlīt ierīkot Miele@home, izvēlieties vēlamo savienojuma veidu.

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

Datuma iestatīšana

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

Diennakts laika iestatīšana

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

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.

Mēbeles priekšpusēs atpazīšanas funkcijas ieslēgšana

Ja tvaika krāsns ir iebūvēts slēgtās mēbelēs (piemēram, aiz durvīm), obligāti ir jāieslēdz mēbeles priekšpusēs atpazīšanas funkcija.

- Atlasiet Einstellungen | Möbelfronterkennung | Ein.

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 nomazgājiet trauku mašīnā.

Tvaika krāsns pirms piegādes ir apstrādāta 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 izskaldīti 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 krānsi.

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

- Izņemiet ūdenstvertni un piepildiet to līdz augšējai atzīmei.
- Atkal iebīdiet ūdenstvertni.
- Ieslēdziet tvaika krānsi 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 "Pflege").

Einstellungen

Iestatījumu pārskats

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

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Quick-Mikrowelle	Leistung Garzeit
Popcorn	Garzeit
Warmhalten	Dampfgaren Ein Aus* Mikrowelle Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Vorschlagsleistungen	
Wasserhärte	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Annäherungssensor	Licht einschalten Bei laufendem Garvorgang* Immer ein Aus Gerät einschalten Ein Aus* Signaltöne quittieren Ein* Aus
Sicherheit	Inbetriebnahmesperre  Ein Aus* Tastensperre Ein Aus*
Möbelfronterkennung	Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten
Fernsteuerung	Ein* Aus
SuperVision	SuperVision-Anzeige Ein Aus* Anzeige im Standby Ein Nur bei Fehlern* Geräteliste Gerät anzeigen Signaltöne

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Rechtliche Informationen	Open-Source-Lizenzen
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeeinstellungen Eigene Programme MyMiele Vorschlagsleistungen Vorschlagstemperaturen
Betriebsstunden (Gesamt)	

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana

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

Ir atvērta galvenā izvēlne.

■ Atlasiet  Einstellungen.

■ Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu.

Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja nēnotiek 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, galvenajā izvēlnē izvēlieties . 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 un tuvošanās sensors automātiski sajūt jūsu tuvošanos displejam.

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.

- Nachtabstaltung

Diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.

Einstellungen

Darstellung

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

Ciparu formātā displejā tiek parādīts arī datums.

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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

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

Ja 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.

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

Beleuchtung

- Ein
Krāsns kameras apgaismojums ir ieslēgts visu gatavošanas procesa laiku.
- „Ein“ für 15 Sekunden
Krāsns kameras apgaismojums gatavošanas procesa laikā pēc 15 sekundēm izslēdzas. Izvēloties skārientaustiņu ☉, atkal uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.
- Aus
Krāsns kameras apgaismojums ir izslēgts. Izvēloties skārientaustiņu ☉, uz 15 sekundēm ieslēdzat krāsns kameras apgaismojumu.

“Startbildschirm”

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

Izmainītais sākuma ekrāns tiks parādīts tikai pēc atkārtotas tvaika krāsns ieslēgšanas.

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

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

Farbschema

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

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

QuickTouch

Izvēlieties, kā skārientaustiņiem un tuvošanās sensoram ir jāreaģē, ja tvaika krāsns ir izslēgta.

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

Lautstärke

Signaltöne

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

Signāla toņu skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

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

Tastenton

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

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

Begrüßungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Einstellungen

Quick-Mikrowelle

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

- Leistung

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

- Garzeit

Maksimāli iestatāmais gatavošanas laiks ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas:

80–300 W: ne vairāk kā 10 minūtes

450–1000 W: ne vairāk kā 5 minūtes

Popcorn

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

Maksimāli var iestatīt 4 minūšu gatavošanas laiku.

Mikroviļņu jaudas iestatījums ir noteikts un to nevar mainīt.

Warmhalten

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

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

Dampfgaren

- 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.

Mikrowelle

- Ein

Funkcija Warmhalten ir ieslēgta. Ja tiek gatavots ar vismaz 450 W mikroviļņu jaudu un gatavošanas laiku vismaz 10 minūtes, šī funkcija ieslēdzas pēc apmēram 5 minūtēm. Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar 150 W mikroviļņu jaudu.

- 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*.

Vorschlagsleistungen

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

Varat mainīt ieteicamās jaudas darbības režīmam Mikrowelle  un Schnellgaren .

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

- Mikrowelle :

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

- Schnellgaren :

80 W, 150 W, 300 W

- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.
- Mainiet ieteicamās jaudas iestatījumu.
- 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

Annäherungssensor

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

Ja vēlaties, lai tuvošanās sensors reaģētu arī tad, ja tvaika krāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu **Display | QuickTouch | Ein.**

Licht einschalten

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

Gerät einschalten

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

Signaltöne quittieren

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

Sicherheit

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana nepieļauj tvaika krāsns nejaušu ieslēgšanu.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

Tastensperre

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

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

Möbelfronterkennung

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

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

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

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

Turiet mēbeles durvis vienmēr atvērtas, ja lietojat tvaika krāsni.

Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad tvaika krāsns ir pilnībā atdzisusi.

Miele@home

Tvaika krāsns pieder pie mājsaimniecības ierīcēm, kuras var pievienot Miele@home sistēmai un kuras ir aprīkotas ar SuperVision funkciju.

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 funkcija 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 ierīkots Miele@home.

■ Noskenējiet kvadrātkodu.

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

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

■ Uzstādiet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



Einstellungen

Fernsteuerung

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

SuperVision

Tvaika krāsns pieder pie mājsaimniecības ierīcēm, kuras var pievienot Miele@home sistēmai un kuras ir aprīkotas ar SuperVision funkciju, lai uzraudzītu citas mājsaimniecības ierīces Miele@home sistēmā.

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

SuperVision-Anzeige

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

Anzeige im Standby

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

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

Geräteliste

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

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

RemoteUpdate

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

Izmantojot RemoteUpdate funkciju, var atjaunināt tvaika krāsns programmatūru. Ja jūsu tvaika krāsnij ir pieejams jauninājums, tas jūsu tvaika krāsnī tiek lejupielādēts automātiski. Jauninājuma uzstādīšana nenotiek automātiski, tas jums ir jāpalaiž manuāli.

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

Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

Ja ir pieejams jauninājums, jūsu 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 krāsni.

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

Einstellungen

Softwareversion

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

■ Apstipriniet ar *OK*.

Rechtliche Informationen

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

■ Apstipriniet ar *OK*.

Händler

Šī funkcija 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 taustiņš *OK*.
- Aus
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests taustiņš *OK*. Tvaika krāsni var lietot kā parasti.

Werkeinstellungen

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

Betriebsstunden (Gesamt)

Izvēloties Betriebsstunden (Gesamt), var uzzināt tvaika krāsns kopējo darbības stundu skaitu.

Galvenā izvēlne unapakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Mikrowelle	1000 W	80–1000 W
Schnellgaren	300 W	80–300 W
	100 °C	80–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Automatikprogramme		
Spezialanwendungen		
Erhitzen		
Dampfgaren	100 °C	80–100 °C
Mikrowelle	450 W	450–1000 W
Auftauen		
Dampfgaren	60 °C	50–60 °C
Mikrowelle	150 W	80–150 W
Blanchieren	—	—
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Hefeteig gehen lassen	—	—
Menügaren	—	—
Geschirr entkeimen	—	—
MyMiele		
Eigene Programme		
Einstellungen		
Pflege		
Entkalken		
Einweichen		

Vienkāršā lietošana

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

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

- Ieslēdziet tvaika krāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

- Ja darbības režīmā vēlaties gatavot ar tvaiku, piepildiet ūdens tvertni un iebīdiet to iekārtā.

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

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

- Iebīdiet ēdienu krāsns kamerā.
- Atlasiet Betriebsarten .
- Izvēlieties vajadzīgo darbības režīmu.

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

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

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

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

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

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

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

Mikroviļņu veidošana beidzas, tiklīdz pārtraucat gatavošanas procesu ar Stop vai atverat durvis. Varat turpināt gatavošanas procesu ar Start.

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties Beenden vai Schließen (atkarībā no darbības režīma).

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

Ja gatavošanas procesam izmantojat tvaiku, atverot iekārtas durvis, var izplūst ļoti daudz karsta tvaika. Varat apdedzināties ar tvaiku.

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izgaist.

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

Tvaika krāsns tīrīšana



Karsts ūdens var radīt savainojumus.

Gatavojot ar tvaiku, 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.

- Ja nepieciešams, 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 uzliekot 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.
- Iebīdiet ūdens tvertni atpakaļ.

Gatavošanas process tiek turpināts.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

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

Temperatūras maiņa

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

- Pieskarieties temperatūras indikācijai.
- Izmainiet iestatīto temperatūru.
- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar izmainīto temperatūras iestatījumu.

Mikrovilņu jaudas maiņa

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

- Pieskarieties mikrovilņu jaudas indikācijai.
- Mainiet mikrovilņu jaudas iestatījumu.
- Atlasiet Start.

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainīto mikrovilņu jaudu.

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, varat gatavošanas procesu automātiski izslēgt vai ieslēgt un izslēgt.

- Garzeit

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

- Fertig um

Izmantojot šo opciju, var iestatīt gatavošanas procesa beigu laiku. 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.

■ Atlasiet ☺ vai Timer.

■ Iestatiet vēlamos laikus.

■ Apstipriniet ar OK.

Darbības režīmā ar tvaiku 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 ☺, laika indikāciju vai Timer.

■ Izvēlieties vajadzīgo laiku un izmainiet to.

■ Apstipriniet ar OK.

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

■ Atlasiet ☺, laika indikāciju vai Timer.

■ Izvēlieties vajadzīgo laiku.

■ Atlasiet Löschen.

■ Apstipriniet ar OK.

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

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

Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmos ar mikroviļņiem

Darbības režīmos Mikrowelle  un Schnellgaren  varat pārtraukt gatavošanas procesu un apturēt gatavošanas laiku.

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

■ Atlasiet Stop.

Gatavošanas process tiek pārtraukts un gatavošanas laiks – apturēts.

Start ir izgaismots zaļā krāsā.

■ Atlasiet Start.

Turpinās gatavošanas process un gatavošanas laika atskaite.

Gatavošanas procesa pārtraukšana darbības režīmos ar tvaiku

Ja atver iekārtas durvis, gatavošanas process darbības režīmos ar tvaiku 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. Varat apdedzināties 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 svilpjošu 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.

Apkalpošana

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Atlasiet Beenden.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

- Atlasiet Abbrechen.

Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.

- Atlasiet Ja.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

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

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības un apstipriniet ar OK.

Quick-Mikrowelle un Popcorn

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

Vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.

Quick-Mikrowelle

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

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

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

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

Tiek parādīts atlikušais laiks.

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

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

- Atlasiet Schließen.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Popcorn

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

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

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

Ievērojiet katra ražotāja sniegtos gatavošanas laika norādījumus, kas ir uz iepakojuma. Ja nepieciešams, mainiet iepriekš iestatīto laiku.

■ Izvēlieties skārientaustiņu .

Tiek parādīts atlikušais laiks.

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

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

Gatavošanas procesa laikā neatstājiet tvaika krāsnī bez uzraudzības un ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

Beidzoties gatavošanas procesam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

■ Atlasiet Schließen.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

Apkalpošana

Atkausēšana un uzkarsēšana ar mikroviļņiem

Pārtikas produktu atkausēšanai un uzkarsēšanai parasti iesakām iestatīt šādas mikroviļņu jaudas:

 (W)	Atkausēšana
80	Ļoti vārīgi pārtikas produkti: sviests, krējums un tortes ar sviesta krēmu, siers
150	Pārējie pārtikas produkti
Karsēšana	
450	Zīdaiņu un bērnu pārtika
600	Dažādi pārtikas produkti, dziļi sasaldēti gatavie ēdieni, kas nav jāapbrūnina
850	
1000	Dzērieni

 Mikroviļņu jauda

Nepieciešamais laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu struktūras, daudzuma un sākotnējās temperatūras. Nepieciešamos laikus skatiet tabulās turpmākajās lappusēs.

Auftauen

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



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.

Ieteikumi

- Saldētos produktus atkausējiet bez iepakojuma uz stikla šķīvja. Ja ir lielāks daudzums, ievietojiet saldētos produktus mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā un novietojiet to uz stikla šķīvja.
- Saldētus gatavos ēdienus varat atkausēt un uzreiz pēc tam arī uzsildīt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

Saldēto produktu atkausēšana

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

- Novietojiet saldēto produktu uz stikla šķīvja 1. ievietošanas līmenī.
- Ja nepieciešams, apsedziet saldēto produktu.
- Atlasiet Spezialanwendungen .
- Atlasiet Auftauen | Mikrowelle.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo jaudu un atkausēšanas laiku.
- Atlasiet Start.

■ Atkausēšanas laikā:

maisiet, apgroziet vai pārvietojiet pārtikas produktu. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.

Izturēšanas ilgumi ir darbības pārtraukuma laiki, kad temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā ēdienā.

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

Alternatīvie iestatījumi

Betriebsarten  | Mikrowelle 

Mikroviļņu jauda: skatīt tabulu.

Atkausēšanas laiks: skatīt tabulu.

Izturēšanas ilgums: skatīt tabulu.

Norādījumi par tabulu

Ievērojiet norādīto mikroviļņu jaudu, laiku un izturēšanas ilgumu. Tabulās ir ņemta vērā pārtikas produktu struktūra, daudzums un sākotnējā temperatūra.

Laiku izvēle

- Parasti izvēlieties vidējo norādīto laiku.

Apkalpošana

Atkausēšana mikroviļņu darbības režīmā

Saldētie produkti	Daudzums	 (W)	 (min.)	 (min.)	Maisīšana/ apgriešana/ pārkārtošana	Pārsegs
Piena produkti						
Saldaiss krējums	250 ml	80	14	10–15	ik pa 5 minūtēm	jā
Sviests	250 g	80	12–14	5–10	pēc puses paredzētā laika	jā
Siers šķēlēs	250 g	80	6–7	10–15; siera šķēles atdalīt citu no citas	pēc 3 minūtēm	nē
Piens	500 ml	150	22–23	5–10	divreiz ik pēc 7 minūtēm	jā
Kūkas/konditorejas izstrādājumi						
Smiļšu kūka (1 gab.)	100 g	150	1–2	5–10	–	jā
Smiļšu kūka (1 gab.)	300 g	150	3–4	10–15	pēc puses paredzētā laika	jā
Augļu kūkas (3 gab.)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	pēc 5 minūtēm	jā
Sviesta kūkas (3 gab.)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	pēc puses paredzētā laika	jā
Krējuma torte/ krēma torte (1 gab.)	100 g	80	3–4	10–15	–	jā
Krējuma torte/ krēma torte (3 gab.)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	pēc puses paredzētā laika	jā
Smalkmaizītes (4 gab.)	4 x apmēram 50 g	150	4–5	5–10	pēc puses paredzētā laika	nē
Augļi						
Zemenes, avenas	150 g	80	11–12	5–10	pēc puses paredzētā laika	jā
Jānogas	250 g	80	13–14	5–10	pēc puses paredzētā laika	jā

Saldētie produkti	Daudzums	 (W)	 (min.)	 (min.)	Maisīšana/ apgriešana/ pārkārtošana	Pārsegs
Plūmes	500 g	150	13–15	5–10	pēc puses paredzētā laika	jā
Gaļa						
Liellopa maltā gaļa	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	divreiz ik pēc 10 minūtēm	nē
Cālis	1000 g	150	25–28	10–15	ik pa 10 minūtēm	nē
Dārzeņi						
Zirņi	250 g	150	9–10	5–10	pēc puses paredzētā laika	jā
Spargēļi	250 g	150	11–12	5–10	pēc 5 minūtēm	jā
Pupiņas	500 g	150	16–17	5–10	divreiz ik pēc 5 minūtēm	jā
Sarkanie kāposti (dalīšanai porcijās)	500 g	150	18–19	5–10	divreiz ik pēc 5 minūtēm	jā
Spināti (dalīšanai porcijās)	300 g	150	14–15	10–15	divreiz ik pēc 5 minūtēm	jā

 Mikrovilņu jauda,  Atkausēšanas laiks,  Izturēšanas ilgums

Apkalpošana

Erhitzen

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

 Karsti pārtikas produkti var radīt savainojumus.

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

Zīdaiņu un bērnu pārtiku sildiet tikai 60–70 sekundes ar 450 vatu jaudu.

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

 Pārmērīgs spiediens noslēgtos traukos vai pudelēs var radīt savainojumus.

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

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

Karsti šķidrumi var radīt savainojumus.

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

Šī vārīšanās aizkave var izraisīt sprādzienvēda pārvārīšanos, kuras rezultātā varat applaucēties, ņemot trauku ārā no krāsns. Nelabvēlīgos apstākļos spiediens var būt tik stiprs, ka durvis atveras pašas no sevis.

Pirms karsēšanas vai vārīšanas samaisiet šķidrumu.

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

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

Ieteikumi

- Vienmēr nosedziet produktu, vaļējā veidā var karsēt tikai dzērienus un ceptus produktus panējumā.
- Ņemiet vērā, ka pārtikas produktiem, kuru sākuma temperatūra ir apmēram 5 °C (ledusskapja temperatūra), ir nepieciešams ilgāks karsēšanas laiks kā pārtikas produktiem istabas temperatūrā.
- Ja ir šaubas, vai pārtikas produkti ir pietiekami sakarsuši, iestatiet nedaudz ilgāku laiku.
- Saldētus gatavos ēdienus varat atkausēt un uzreiz pēc tam arī uzsildīt. Ievērojiet norādījumus uz iepakojuma.

Pārtikas produktu karsēšana

Izmantojiet mikroviļņiem piemērotus traukus.

- Novietojiet uzsildāmo produktu uz stikla šķīvja 1. ievietošanas līmenī.
- Ja nepieciešams, apsedziet pārtikas produktu.
- Atlasiet *Spezialanwendungen* .
- Atlasiet *Erhitzen | Mikrowelle*.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo jaudu un laiku.
- Atlasiet *Start*.
- Uzkarsēšanas laikā: maisiet, apgroziet vai pārvietojiet pārtikas produktu. Maisiet no ārmalām uz vidu, jo ārmalās ēdiens uzkarst ātrāk.

 Karstas virsmas var izraisīt apdezināšanos.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no krāsns kamearas, atbalsta režģa un piederumiem. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

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

Izturēšanas ilgumi ir darbības pārtraukuma laiki, kad temperatūra izlīdzinās vienmērīgi visā ēdienā.

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

Alternatīvie iestatījumi

Betriebsarten ☐ | Mikrowelle 

Mikroviļņu jauda: skatīt tabulu.

Laiks: skatīt tabulu.

Izturēšanas ilgums: skatīt tabulu.

Norādījumi par tabulu

Ievērojiet norādīto mikroviļņu jaudu, laiku un izturēšanas ilgumu. Tabulās ir ņemta vērā pārtikas produktu struktūra, daudzums un sākotnējā temperatūra.

Laiku izvēle

- Parasti izvēlieties vidējo norādīto laiku.

Apkalpošana

Uzkarsēšana mikroviļņu darbības režīmā

Pārtikas produkts	Daudzums	 (W)	 (min.:s)	 (min.)	Maisīšana/ pgriešana/ pārkārtošana	Pārsegs
Dzērieni¹						
Kafija, dzeršanas temperatūra 60–65 °C	1 tasīte (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	pirms uzkarsēšanas	nē
Piens, dzeršanas temperatūra 60–65 °C	1 kauss / tase (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	pirms uzkarsēšanas	nē
Ūdens uzvārīšana	1 tasīte (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	pirms uzkarsēšanas	nē
Zīdaiņa pudelīte (piens)	apmēram 200 ml	450	1:30–1:40	1	pirms lietošanas	nē
Karstvīns, groks, dzeršanas temperatūra 60–65 °C	1 kauss / tase (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	pirms uzkarsēšanas	nē
Pārtikas produkti²						
Bērnu pārtika (istabas temperatūra)	1 glāze (190 g)	450	1:00–1:10	1	pirms lietošanas	nē
Cepta karbonāde	200 g	600	4:20–4:50	1	pēc puses paredzētā laika	nē
Cepta zivs fileja	200 g	600	3:50–4:20	1	pēc puses paredzētā laika	nē
Cepetis ar mērci	200 g	600	4:50–5:20	1	pēc puses paredzētā laika	jā
Piedevas	250 g	600	3:40–4:10	1	pēc puses paredzētā laika	jā
Dārzeni	250 g	600	3:50–4:20	1	pēc puses paredzētā laika un pirms lietošanas	jā
Cepeša mērce	250 g	600	4:10–4:40	1	pēc puses paredzētā laika un pirms lietošanas	jā

Pārtikas produkts	Daudzums	 (W)	 (min.:s)	 (min.)	Maisīšana/ apgriešana/ pārkārtošana	Pārsegs
Zupa / sautējums	250 g	600	4:00– 4:30	1	pēc puses paredzētā laika un pirms lietošanas	jā
	500 g	600	7:00–7:30	1	pēc puses paredzētā laika un pirms lietošanas	jā

 Mikrovilņu jauda,  Laiks,  Izturēšanas ilgums

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

Apkalpošana

Alarm und Kurzzeit

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

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

Funkcijas Alarm izmantošana

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

Trauksmes iestatīšana

Kad ir izvēlēts iestatījums Display | QuickTouch | Aus, ieslēdziet tvaika krāsnī, lai iestatītu trauksmi. Trauksmes pulksteņa laiks tad tiek parādīts izslēgtai tvaika krāsnij.

- Izvēlieties skārientaustiņu .
- Atlasiet  Alarm.
- Iestatiet trauksmes pulksteņa laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

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

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

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

- Izvēlieties skārientaustiņu  vai displejā iestatīto trauksmes pulksteņa laiku.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Trauksmes iestatījuma maiņa

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

Tiek parādīts iestatītais trauksmes pulksteņa laiks.

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

Mainītais trauksmes pulksteņa laiks tiek saglabāts un parādīts displejā.

Trauksmes dzēšana

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

Tiek parādīts iestatītais trauksmes pulksteņa laiks.

- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar Schließen.

Trauksmes iestatījums tiek dzēsts.

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 krāsnī, lai iestatītu atgādinājuma laiku. Atgādinājuma laika atskaite tiek parādīta izslēgtai tvaika krāsnij.

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

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

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

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

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

- Izvēlieties skārientaustiņu  vai vēlamo atgādinājuma laiku displejā.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

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

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.

- Iestatiet jauno atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar Schließen.

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

Atgādinājuma laika dzēšana

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

Tiek parādīts iestatītais atgādinājuma laiks.

- Atlasiet Löschen.
 - Apstipriniet ar Schließen.
- Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Svarīga un noderīga informācija par tvaicēšanu

Nodaļā “Svarīga un noderīga informācija par tvaicēšanu” 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 piekļūst 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.

Stikla šķīvis

Gatavojot perforētos traukos, 1. ievietošanas līmenī vienmēr iebīdīet stikla šķīvi. Šķidrums, kas gatavošanas laikā pilnībā ēdiena, tiek savākts šajā traukā un to var viegli aizvākt.

Ja stikla šķīvis atrodas uz krāsns kameras pamatnes, kondensāts nevar pietiekami iztvaikot.

Iebīdīet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.

Ievietošanas līmenis

Gatavošanas traukiem un režģim 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 atstājiet brīvu ievietošanas līmeni.

Gatavošanas traukus, režģi un stikla šķīvi 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 šķidrumus

Ja gatavošanā tiek izmantoti šķidrumi, 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

Betriebsarten ☐ | Eco-Dampfgaren 

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Nemiet vērā gatavošanas laiku 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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatiet 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, izķīdājiet 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 irdenu 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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: skatiet tabulu.

Gatavošanas laiks: skatiet 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 (skatīt nodaļu "Atkausēšana ar tvaiku").

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 pabīdiēt 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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatiet 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 svariem 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

Automatikprogramme  | Reis | ... | Dampfgaren

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatiet 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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	Attiecība graudaugi : šķidruma	 [min.]
Amarants	1 : 1,5	15–17
Bulgurkvieši	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 1/3.

Svaigi produkti

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

Atdaliet salīpušus makaronus vai miltu izstrādājumus citu no cita un vienmērīgi iz-
vietojiet gatavošanai paredzētajā traukā.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

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 ☒ Auto | Teigwaren | ... |

vai

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren ☒

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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

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

Automatikprogramma ☒ Auto | Obst | ... |

vai

Betriebsarten ☐ | 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

Automatikprogramma ☒ Auto | Wurstwaren | ... |

vai

Betriebsarten ☐ | 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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

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.

Dzīļi sasaldēti produkti

Dzīļi sasaldētas gliemenes vispirms atkausējiet.

Gatavošanas laiks

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Muscheln | ... |

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

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, sarkanasara fileju 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 pilošais 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
Sarkanasara fileja	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: sarkanasara fileja)

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

Gatavošanas laiks	24 min. rīsi		
		6 min. sarkanasara fileja	
			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 sarkanasara fileju.
- Iestatiet 2. gatavošanas laiku, proti, 2 minūtes.
- Kad ir pagājušas 2 minūtes, iebīdīet brokoļus.
- Iestatiet 3. gatavošanas laiku, proti, 4 minūtes.

Sous-vide

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, citrona 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 pāldzina 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 kamera 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 iegūsiet tīru un nevainojamu metinājuma šuvi.
- Ja nevēlaties gatavojamo ēdienu izmantot 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 ilgāk.
- Izņēmums:** putnu gaļa ir jāizlieto uzreiz pēc pagatavošanas.
- 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 dārzeņu, zivju vai gaļas marinādi izmantojiet mērces gatavošanai.
- Pasniedziet gatavo ēdienu uz iepriekš sasaldītiem šķīvjiem.

Darbības režīma Sous-vide izmantošana

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

Sous-vide

Neapmierinoša rezultāta iespējamie cēloņi

Vakuumēšanas maisiņš ir atvēries:

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

Produktiem ir nepatīkama piegārša vai neatbilstoša garša:

- gatavojamie produkti nav pareizi uzglabāti, ir pārtraukta aukstuma ķēde;
- pirms vakuumēšanas produktos ir savairojušās baktērijas;
- pievienots pārāk daudz piedevu (pimēram, garšvielu);
- nekvalitatīvs maisiņš vai šuve;
- nepietiekama vakuuma pakāpe;
- pagatavotie produkti uzreiz pēc pagatavošanas 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

Betriebsarten ☐ | 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.

Karsēšana ar tvaiku

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.
- Blīvus 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.
- Ņemiet vērā, ka ēdieni panējumā, piemēram, šņiceles, nesaglabā kraukšķīgumu.

Pārtikas produktu karsēšana

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

Iestatījumi

Spezialanwendungen  | Erhitzen | Dampfgaren

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: skatīt tabulu.

Īpašie 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 ar tvaiku

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 šķīvis (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 atstatus cits no cita, kad ir pagājusi puse atkausēšanas laika.
- Atkausētus produktus nedrīkst atkārtoti sasaldēt.
- Saldēti gatavi ēdieni ir jāatkausē saskaņā ar norādījumiem uz to iepakojuma.

Iestatījumi

Spezialanwendungen  | Auftauen | Dampfgaren
vai
Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Atkausēšanas laiks: skatīt tabulu.

Izturēšanas ilgums: skatīt tabulu.

Īpašie 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

Īpašie 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

Īpašie 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

Spezialanwendungen  | Blanchieren
vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Blanšēšanas laiks: 1 minūte

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 saspiestas.

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.

Dārzeņi

Nomazgājiet, notīriet un sadaliet dārzeņus.

Lai dārzeņi saglabātu krāsu, tie pirms konservēšanas ir jāblanšē (skatīt nodaļas "Īpašais lietojums" 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 pārļiešanai lietojiet cukura sīrupu, bet dārzeņu pārļiešanai — 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

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

Iestatījumi

Spezialanwendungen  | Einkochen
vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Konservēšanas laiks: skatīt tabulu.

Īpašie 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.

Rauga mīklas raudzēšana

- Pagatavojiet mīklu saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet neapsegto mīklas bļodu uz iebīdīta režģa.

Iestatījumi

Spezialanwendungen  | Hefeteig gehen lassen

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 40 °C

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē

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 jāsaliek 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

Spezialanwendungen  | Geschirr entkeimen

Laiks: no 1 minūtes līdz 10 stundām vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 15 minūtes

Īpašie izmantošanas veidi

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 kombinētajā gatavošanā nav pieejamas.

Īpašā lietojuma Menügaren izmantošana

- Atlasiet Spezialanwendungen  | Menügaren.
- Izvēlieties nepieciešamo pārtikas produktu.

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

- Izvēlieties nepieciešamās vērtības un apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Lebensmittel hinzufügen.
- Izvēlieties nepieciešamo produktu un turpiniet ievadi tāpat kā pirmā produkta gadījumā.
- Ja nepieciešams, atkārtojiet tādas pašas darbības trešajam pārtikas produktam.

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

- Ja piloši vai krāsojoši pārtikas produkti tiek gatavoti perforētos gatavošanas traukos, iebīdiet tos tieši virs stikla šķīvja. 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”.

Mitru dvieļu sasildīšana

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 70 °C

Apstrādes 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 atpakal bļodā.
- Ieberiet **malto** želatīnu bļodā un pievienojiet ūdeni atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma.
- Nosedziet trauku un ievietojiet to iekārtā uz režģa.

Iestatījumi

Automatikprogramma  | Spezial | Gelatine schmelzen

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Apstrādes laiks: 1 minūte

Medus atcukurošana

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

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

Iestatījumi

Automatikprogramma  | Spezial | Honig entkristallisieren

vai

Betriebsarten  | 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

Automatikprogramma  | Spezial | Schokolade schmelzen

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 65 °C

Apstrādes laiks: 20 minūtes

Īpašie izmantošanas veidi

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 uzglabājama piens un svaigs piens.

Ilgli 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 ilgli 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 tvaicēšanas traukā. Burkas nedrīkst saskarties.
- Pēc gatavošanas laika beigām nekavējoties ievietojiet burkas ledusskapī. Nekustiniet burkas vairāk nekā nepieciešams.

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Joghurt herstellen

vai

Betriebsarten  | 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.

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

Automatikprogramma  | Spezial | Speck auslassen

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Apstrādes laiks: 4 minūtes

Sīpolu sautēšana

Sautēšana nozīmē karsēšanu savā sulā, ja nepieciešams, pievienojot nedaudz 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

Automatikprogramma  | Spezial | Zwiebeln dünsten

vai

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Apstrādes 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 jāasmalcina.

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 saldo 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

Betriebsarten  | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 40–70 minūtes

Īpašie izmantošanas veidi

Produktu miziņas noņemšana

- Veiciet krustenisku iegriezumu pie produkta, piemēram, tomāta, nektāriņa 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

Betriebsarten ☐ | 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

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren 

Temperatūra: 50 °C

Konservēšanas laiks: 5 minūtes

Omletes gatavošana

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

Iestatījumi

Betriebsarten ☐ | Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Apstrādes laiks: 4 minūtes

Darbības režīmā Schnellgaren  varat pārtikas produktus atkausēt, uzkaisēt un gatavot, apvienojot tvaiku un mikroviļņus.

Uzkarsēšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai tikai tvaika režīmā. Tikko šī temperatūra ir sasniegta, ieslēdzas mikroviļņi, tādējādi visā gatavošanas fāzes laikā vienlaicīgi ir ieslēgts tvaika ģenerators un magnetrons.

Tāpat kā gatavošanas procesā ar tvaiku gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.

Apvienotajam darbības režīmam Schnellgaren  ir priekšrocība, jo pārtikas produktiem

- ir īsāks gatavošanas laiks, – tie ir gatavi ātrāk nekā izmantojot tikai tvaika režīmu;
- tie netiek pārvāriti un neizžūst, kā tas var notikt tikai mikroviļņu režīmā;
- viena gatavošanas procesa laikā tie var tikt atkausēti un uzkaisēti;
- gatavošanas procesa laikā tie nav jāmaisa.

Atkausēšana un uzkaisēšana ātrās gatavošanas darbības režīmā

	 (W)	 (min.)	 (°C)	Gatavošanas trauki
Ēdiena uzkaisēšana šķīvī^{1, 2}				
Makaroni ar tomātu mērci, 400 g (attiecība 5 : 3)	300	7–8	90	dziļš šķīvīvis
Kotlete ar kartupeļu biezeni un sarkanajiem kāpostiem, 450 g	300	11	85	dziļš šķīvīvis
Atkausēšana un karsēšana^{1, 2}				
Sasaldēti sautējumi/zupas, 250 g	300	10–11	95	Bļoda
Sasaldēti sautējumi/zupas, 500 g	300	15–16	90	Bļoda

 Mikroviļņu jauda,  Laiks,  Temperatūra

¹ Neizmantojiet **nekādus** pārsegus.

² Novietojiet pārtikas produktus uz stikla šķīvja 1. ievietošanas līmenī.

Schnellgaren

Nemizotu kartupeļu (nešķīstošu) gatavošana

- Iebīdiet stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.
- Ievietojiet nomazgātus nemizotos kartupeļus citu blakus citam perforētā gatavošanas traukā.

Iestatījumi

Automatikprogramma  | Gemüse | Kartoffeln | Pellkartoffeln | Festkochend | ... | Schnellgaren

vai

Betriebsarten  | Schnellgaren 

Mikrovīļņu jauda/temperatūra: 80 W + 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Kartupeļu izmērs	Daudzums	 ⁴ ₁	 (min.)
mazie (40–60 g)	200 g (4 gab.)	2	15
	600 g (12 gab.)	2	18
	1000 g (20 gab.)	2	21
vidējie (90–110 g)	200 g (2 gab.)	2	18
	600 g (6 gab.)	2	21
	1000 g (10 gab.)	2	24
lielie (140–160 g)	300 g (2 gab.)	2	22
	600 g (4 gab.)	2	25
	900 g (6 gab.)	2	29

⁴₁ Ievietošanas līmenis,  Gatavošanas laiks

Rīsu gatavošana

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.

Sagatavošana

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

Norāde: Nepieciešamo ūdens daudzumu var noteikt ar svariem 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

Automatikprogramme  | Reis | ... | Schnellgaren

vai

Betriebsarten  | Schnellgaren 

Mikroviļņu jauda/temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	Attiecība rīsi : šķidrumi	Piedevas	 ⁴ ₁	 (W)	 (min.)	 (°C)
Basmati rīsi	1 : 2	Sāls	2	300	9	100
Tvaicētie rīsi	1 : 2	Sāls	2	150	17	100
Piena rīsi	1 : 3	Cukurs ¹	2	150	21	100

⁴₁ Ievietošanas līmenis,  Mikroviļņu jauda,  Gatavošanas laiks,  Temperatūra

¹ Pievienot pēc gatavošanas procesa.

Automatikprogramme

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ 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. Nepieciešamo gatavības pakāpi iestatāt, pieskaroties atbilstošajam segmentam.

- 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.

Suche

(Atkarībā no valodas)

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

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

Ir atvērta galvenā izvēlne.

- Atlasiet Automatikprogramme **Auto**.

Tiek parādīts kategoriju izvēles saraksts.

- Atlasiet Suche.

- Ar tastatūru ievadiet meklējamo tekstu, piemēram, "lasis".

Kājenē tiek parādīts atbilstošo ierakstu skaits.

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

- Atlasiet XX Treffer.

Tiek parādītas atrastās kategorijas un automātiskās programmas.

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

Automātiskā programma sāk darbību.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Izvēlnē MyMiele  var glabāt biežāk izmantojamus lietojumus.

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

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

Ierakstu pievienošana

Var pievienot līdz 20 ierakstiem.

- Atlasiet MyMiele .
- Atlasiet Eintrag hinzufügen.

Apakšpunktus var izvēlēties no šādām sadaļām:

- Betriebsarten 
- Automatikprogramme 
- Spezialanwendungen 
- Eigene Programme 
- Pflege 

- Apstipriniet ar OK.

Sarakstā tiek parādīts izvēlētais apakšpunkts un attiecīgais simbols.

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

Ierakstu dzēšana

- Atlasiet MyMiele .
- Pieskarieties ierakstam, kuru vēlaties dzēst, tik ilgi, līdz tiek parādīta uz-nirstošā izvēlne.
- Atlasiet Löschen.

Ieraksts tiek dzēsts no saraksta.

Ierakstu pārvietošana

- Atlasiet MyMiele .
- Pieskarieties ierakstam, kuru vēlaties pārvietot, tik ilgi, līdz tiek parādīta uz-nirstošā izvēlne.
- Atlasiet Verschieben.

Apkārt ierakstam tiek parādīts oranžs rāmītis.

- Pārvietojiet ierakstu.

Ieraksts atrodas vēlamajā pozīcijā.

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.

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 Hinzufügen un rīkojieties tāpat kā iestatot pirmo gatavošanas darbību.

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

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

■ Ar tastatūru ievadiet programmas nosaukumu.

Ar simbolu  var ievadīt rindas pārnesumu garākiem programmas nosaukumiem.

■ Kad programmas nosaukums ir ievadīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

■ Apstipriniet ar OK.

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

Eigene Programme

Individuālo programmu sāksana

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

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 Schließen.

Gatavošanas darbību maiņa

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

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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

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

Individuālo programmu pārdēvēšana

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

Ar simbolu  var ievadīt rindas pārnesumu garākiem programmas nosaukumiem.

- Kad programmas nosaukums ir izmainīts, atlasiet Speichern.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar OK.

Programma ir pārdēvēta.

Individuālo programmu dzēšana

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

Programma tiek dzēsta.

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

Individuālo programmu pārvietošana

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

Apkārt ierakstam tiek parādīts oranžs rāmītis.

- Pārvietojiet programmu.

Programma atrodas vēlamajā pozīcijā.

Tīrīšana un kopšana

Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no krāsns kamerā, 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 tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. Visas virsmas ir neizturīgas pret skrāpējumiem. Ja stikla virsmas tiek sa-skrāpētas, 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.

Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt tvaika krāsni. Krāsns kamera, durtiņu iekšpuse un durtiņu blīvējums ir jātīra uzreiz pēc atdzišanas. Pārāk ilga nogaidīšana apgrūtina tīrīšanu un īpašos gadījumos netīrumus var nebūt iespējams notīrīt.

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

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

- 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 lietots, rūpīgi iztīriet to, lai nepieļautu nepatīkama aromāta veidošanos u. c. problēmas. Pēc tam atstājiet durtiņas 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 plītīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpjus;
- tērauda katlu beržamos,
- 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 mikstu 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 nomazgājiet virsmas ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar drānu.

Automātiskā durvju atvērēja tīrīšana

Nodrošiniet, lai durvju atvērēju neno-sprostatu ēdienu atliekas.

- Netīrumi no durvju atvērēja **nekavējo-ties** 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

- Pēc katra gatavošanas procesa ar tvaiku izņemiet ūdens tvertni.
- 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 tam, lai izšļakstīšanās aizsargelements pareizi nofiksētos.

Piederumu tīrīšana

Visi piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

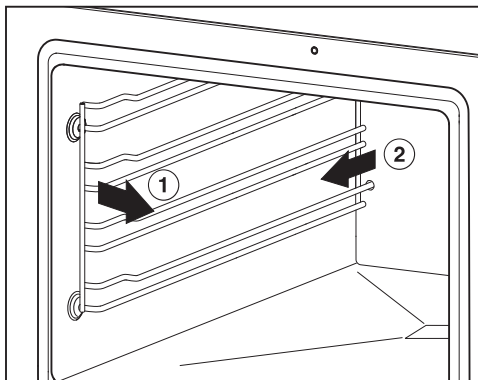
Stikla šķīvja, režģa, gatavošanas trauku tīrīšana

- Izmazgājiet un izžāvējiet stikla šķīvi, režģi un gatavošanas traukus pēc katras lietošanas reizes.
- Zilu krāsojumu no gatavošanas traukiem notīriet ar etiķi un pēc tam noskalojiet gatavošanas traukus ar tīru ūdeni.

Tīrīšana un kopšana

Atbalsta režģa tīrīšana

Atbalsta režģus var mazgāt trauku mašīnā.



- Izvelciet atbalsta režģus priekšpusē ārā stiprinājuma (1.) un izņemiet tos 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 režģis var nejauši tikt izvilkts no iekārtas.

Atbalsta režģi tiek ievietoti plastmasas turētājos. Pārbaudiet, vai turētāji nav bojāti.

Bojājumu gadījumā neizmantojiet nevienu mikroviļņu darbības režīmu, līdz turētāji nav nomainīti.

Pflege

Funkcijas Fertig um un Start um kopšanas programmās netiek piedāvātas.

Entkalken

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. Tiek uzskaitīti tikai gatavošanas procesi ar tvaiku. Pēc pēdējā darbības procesa ar tvaiku tvaika krāsns tiek bloķēts.

Ieteicams veikt atkalķošanu pirms tvaicēšanas iekārtas bloķēšanās.

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

- Ieslēdziet tvaika krāsni un atlasiet Pflege ⓘ | Entkalken.

Displejā tiek parādīts norādījums Bitte warten. Tiek sagatavots atkaļķošanas process. Sagatavošana var ilgt dažas minūtes. Tiklīdz sagatavošana ir pabeigta, tiek parādīts uzaicinājums piepildīt ūdens tvertni.

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

Tiek parādīts atlikušais laiks. Sākas atkaļķošanas process.

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

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

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Beidzoties atlikušajam laikam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

Atkaļķošanas procesa pabeigšana

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

Mērcēšana

Izmantojot šo kopšanas programmu, var atmērcēt grūti notīrāmus netīrumus.

- Ļaujiet krāsns kamerai atdzist.
- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras.
- Notīriet lielākos netīrumus ar drānu.
- Atlasiet Pflege ⓘ | Einweichen.

Atmērcēšana ilgst aptuveni 10 minūtes.

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 Inbetriebnahmesperre	Ir ieslēgta ieslēgšanas bloķēšana ■ Ieslēgšanas bloķēšanu var atslēgt vienam gatavošanas procesam, vismaz 6 sekundes pieskaroties simbolam ■ Ja gribat pastāvīgi atslēgt ieslēgšanas bloķēšanu, atlasiet iestatījumu Sicherheit Inbetriebnahmesperre Aus.
Displejā tiek parādīts šā jā 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 "Pflege").
Iekārtas darbības laikā no tās izplūst neparasti daudz tvaika vai tvaiks izplūst citās vietās nekā parasti.	Nav cieši aizvērtas iekārtas durtiņas. ■ Aizveriet iekārtas durtiņas. Nav cieši piespiests durtiņu blīvējums. ■ Ja nepieciešams, piespiediet blīvējumu tā, lai tas vienmērīgi piekļautos pa visu perimetru. Durtiņu blīvējums ir bojāts, piemēram, saplaisājis. Durtiņu blīvējums ir jāmaina. ■ Lai nomainītu durtiņu blīvējumu, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā. ■ Līdz blīvējuma nomainīšanai neizmantojiet mikroviļņu režīmu/funkcijas.
Funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.	Temperatūra krāsns kamerā ir pārāk augsta, piemēram, pēc gatavošanas procesa pabeigšanas. ■ Atveriet iekārtas durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist. Kopšanas programmās šīs funkcijas vispār netiek piedāvātas.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārientaustiņi vai tuvošanās sensors nereaģē.	Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika krāsns skārientaustiņi un tuvošanās sensors nedarbojas. ■ Tikko ieslēdzat tvaika krāsni, skārientaustiņi un tuvošanās sensors sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi un tuvošanās sensors vienmēr reaģētu arī tad, kad tvaika krāsns ir izslēgts, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	Tuvošanās sensora iestatījumi ir izslēgti. ■ Izmainiet tuvošanās sensora iestatījumus ar Einstellungen Annäherungssensor.
	Tuvošanās sensors ir bojāts. ■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
	Tvaika krāsns nav pieslēgts elektrotīklam. ■ Pārbaudiet, vai tvaika krāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
	Ja arī displejs nereaģē, pastāv problēma ar vadību. ■ Pieskarieties taustiņam Ein/Aus , līdz displejs izslēdzas un tvaika krāsns atkal ieslēdzas.
Ieslēdzot tvaika krāsni, mirgo skārientaustiņš .	Līdz šim tvaika krāsns vēl nav pieslēgts 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.

Problēmu novēršana

Neapmierinošs rezultāts

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kad ir pagājis iestatītais laiks, mikroviļņu režīmā  pārtikas produkti nav pietiekami uzsildīti vai gatavi.	Pēc iesākta procesa pārtraukšanas mikroviļņu darbība nav ieslēgta atkārtoti. ■ Sāciet procesu atkārtoti, līdz pārtikas produkti ir pietiekami silti vai gatavi.
	Gatavošanai vai karsēšanai ar mikroviļņiem tika iestatīts pārāk īss laiks. ■ Pārbaudiet, vai iestatītais laiks atbilst iestatītajai mikroviļņu jaudai. Jo zemāka ir mikroviļņu jauda, jo ilgākam ir jābūt iestatītajam laikam.
	Ja ievietotais ēdiena daudzums ir pārāk mazs, tvaika krāsns pašaisardzības funkcija automātiski samazina jaudu, līdz ievietotais faktiskais daudzums saņem tam atbilstošu jaudu. Displejā joprojām tiek rādīta sākumā iestatītā jauda. ■ Sāciet procesu vēlreiz ar mazāku mikroviļņu jaudu, līdz pārtikas produkti ir pietiekami sasildīti vai gatavi.
Pēc uzkarsēšanas vai gatavošanas mikroviļņu režīmā  pārtikas produkti pārāk ātri atdziest.	Sakarā ar mikroviļņu specifiskajām īpašībām siltums vispirms rodas pārtikas produkta ārējās malās un tikai pēc tam pārvietojas uz pārtikas produkta vidu. Ja pārtikas produkti tiek karsēti ar lielu mikroviļņu jaudu, tie ārmalās var jau kļūt ļoti karsti, bet vidusdaļā vispār var vēl nebūt uzsiluši. Temperatūras izlīdzināšanas laikā pārtikas produkti vidū kļūst siltāki, bet ārmalās aukstāki. ■ It īpaši kombinētu pārtikas produktu, piemēram, vairāku ēdienu, vienlaicīgai uzkarsēšanai, izvēlieties zemāku mikroviļņu jaudu un attiecīgi ilgāku karsēšanas laiku.
Popkorna funkcijā  uzpūšas tikai neliela daļa popkorna (mazāk nekā puse).	Krāsns kamera bija pārāk karsta un/vai mitra. ■ Ļaujiet krāsns kamerai atdzist un/vai nosusiniet kameru ar drānu.
	Gatavošanas laiks bija pārāk īss. ■ Mainiet iepriekš iestatīto laiku. Var iestatīt maksimāli 4 minūtes ilgu gatavošanas laiku (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Popcorn”).

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.
Pēc ilgāka gatavošanas procesa mikroviļņu režīmā  krāsns kamera ir ļoti mitra.	Tvaika krāsns ar mikroviļņu funkciju ir pilnvērtīga tvaika krāsns. Krāsns kamera ir pilnībā hermētiska. Turpretī parastās mikroviļņu krāsnīs sistēmai piekļūst gaiss. Hermētiski noslēgtās krāsns kameras dēļ ilgāka gatavošanas procesa laikā mikroviļņu režīmā  uz krāsns kameras sānu sienām un durvju iekšpusē veidojas kondensāts. Kondensāta daudzums ir atkarīgs no gatavošanas ilguma un pārtikas produkta mitruma satura.

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. Šādu 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

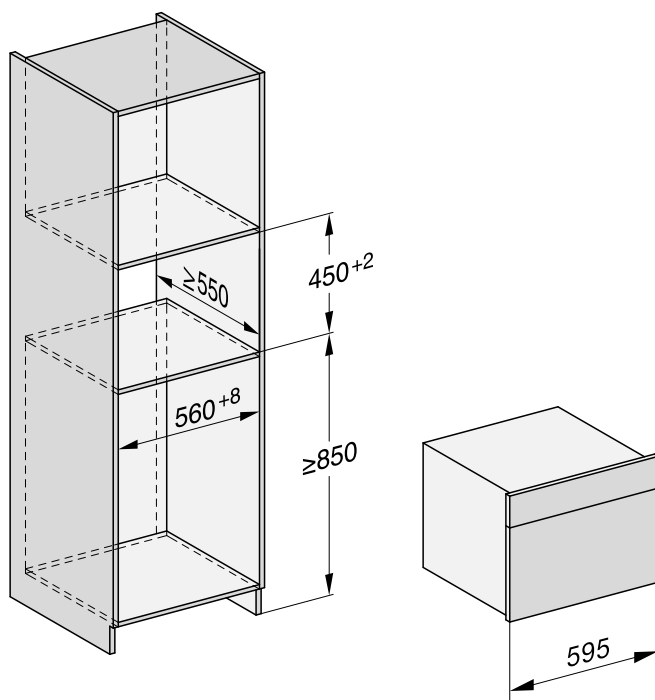
Iebūvēšanas izmēri

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

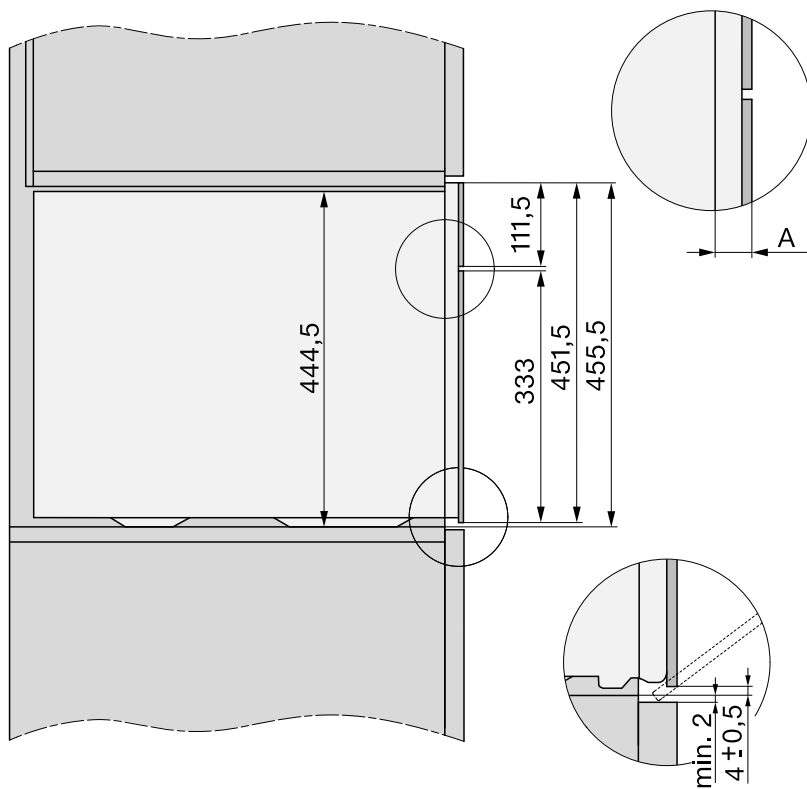
Iebūvēšana augstā skapī

Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.

Uzstādīšanas augstumam jābūt vismaz 850 mm.



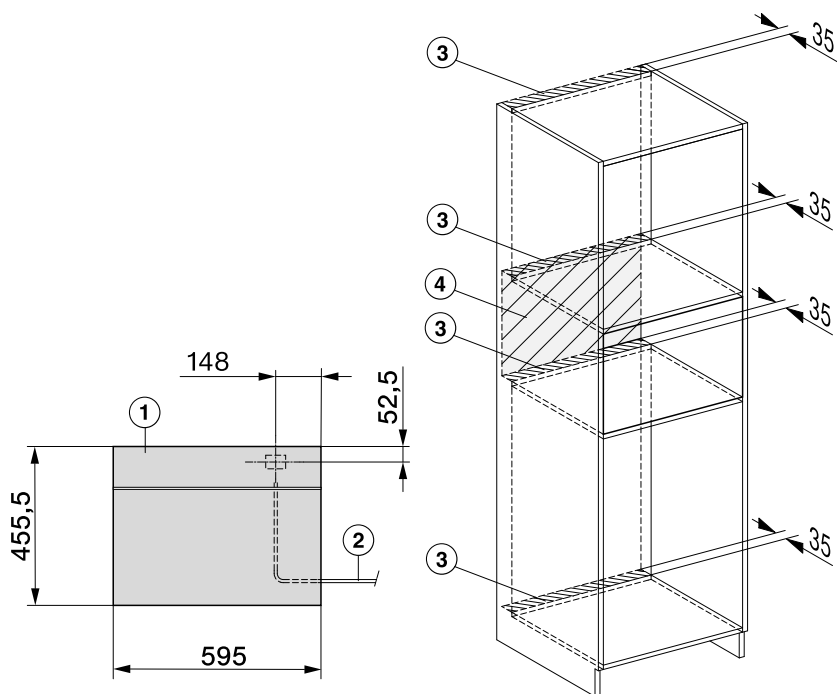
Sānskats



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

Uzstādīšana

Pieslēgums un ventilācija



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

Tvaika krāsns iebūvēšana

- Pievienojiet tvaika krāsnij barošanas kabeli.

Nepareiza transportēšana var izraisīt bojājumus.

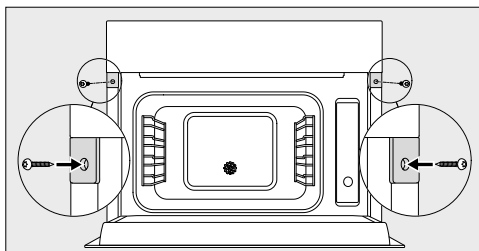
Nesot tvaika krāsni aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

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.
Pārliedzinieties, 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.

Šī tvaika krāsns ar mikroviļņu funkciju atbilst Eiropas standarta EN 55011 prasībām. Atbilstoši standartam šī iekārta ir klasificēta kā 2. grupas B klases iekārta. 2. grupa nozīmē, ka iekārta atbilstoši tās izmantojuma mērķim ģenerē augstfrekvences enerģiju elektromagnētisko viļņu veidā, lai termiski apstrādātu pārtikas produktus. B klase nozīmē, ka iekārta ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā.

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

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁴ 1	🌡️ (°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

- ¹ Iebīdīt uztverošo vai stikla šķīvi (atkarībā no modeļa) 1. ievietošanas līmenī.
- ² Iebīdīt pārbaudāmo ēdienu aukstā krāsns kamerā (pirms sakarsēšanas fāzes sākuma).
- ³ Iebīdīt 2x DGGL 50-40 vienu pēc otra ievietošanas līmenī.
- ⁴ Tāpat iebīdīt 2x DGGL 50-40 vienu pēc otra ievietošanas līmenī.
- ⁵ Pārbaude ir pabeigta, kad aukstākajā vietā temperatūra sasniedz 85 °C.

Pārbaudes maltītes gatavošana¹ (darbības režīms Dampfgaren)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁴ 2	🌡️ (°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

- ¹ Metodi skatīt nodaļas “Tvaicēšana” sadaļā “Manuāla maltītes gatavošana”.
- ² Iebīdīt stikla šķīvi 1. ievietošanas līmenī.
- ³ 1. pārbaudāmo ēdienu (kartupeļus) iebīdīt aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršēšanas fāzes sākuma).

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705 (gatavošanas režīms Ātrā gatavošana ¹⁾)

Pārbaudes ēdiens	 ^{4 2}	 (W)	 (°C)	 (min.)	 ⁴ (min.)	Piezīme
Olu krēms, 1000 g (12.3.1.)	1	150	80	19–20	120	Trauks: skatīt aprakstu 12.3.1.2. un pielikumu B, izmēri pie augšējās malas 250 x 250 mm, gatavošana vajējā traukā
Smilšu kūka, 475 g (12.3.2.)	1	300	85	7	5	Trauks: skatīt aprakstu 12.3.2.2. un pielikumu B, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavošana vajējā traukā

⁴ Ievietošanas līmenis,  Mikroviļņu jauda,  Temperatūra,  Atkausēšanas vai gatavošanas laiks,  Izturēšanas ilgums

- ¹ Kombinēts tvaicēšanas un mikroviļņu darbības režīms.
- ² Kā pamatnes virsmu vienmēr izmantojiet stikla šķīvi.
- ³ Iebīdiet pārbaudāmo ēdienu aukstā krāsns kamerā (pirms sakarsēšanas fāzes sākuma).
- ⁴ Atstājiet pārbaudes ēdienu istabas temperatūrā. Šajā laikā produktā notiek vienmērīga temperatūras izlīdzināšanās.

Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60705 (mikroviļņu režīms)

Pārbaudes ēdiens	 ^{4 1}	 (W)	 (min.)	 (min.)	Piezīme
Olu krēms, 1000 g (12.3.1.)	1	450	19–20	120	Trauks: skatīt aprakstu 12.3.1.2. un pielikumu B, izmēri pie augšējās malas 250 x 250 mm, gatavošana vajējā traukā
Smilšu kūka, 475 g (12.3.2.)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Trauks: skatīt aprakstu 12.3.2.2. un pielikumu B, ārējais diametrs pie augšējās malas 220 mm, gatavošana vajējā traukā
Maltās gaļas masa, 900 g (12.3.3.)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Trauks: skatīt aprakstu 12.3.3.2. un pielikumu B, izmēri pie augšējās malas 250 x 124 mm, gatavošana vajējā traukā, trauks krāsns kamerā ir jāievieto šķērseniski
Gaļas atkausēšana (malta liellopu gaļa), 500 g (13.3.)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Trauks: skatīt aprakstu 13.3.2. un pielikumu B, atkausēšana vajējā traukā, kad ir pagājuši puse laika, produkts ir jāapgriež
Avenes, 250 g (A.3.2.)	1	80	12–13	3	Trauks: skatīt aprakstu A.3.2.2., atkausēšana vajējā veidā

⁴ Ievietošanas līmenis,  Mikroviļņu jauda,  Atkausēšanas vai gatavošanas laiks,  Izturēšanas ilgums

- ¹ Par pamatnes virsmu izmantojiet stikla šķīvi.
- ² Atstājiet pārbaudes ēdienu istabas temperatūrā. Šajā laikā produktā notiek vienmērīga temperatūras izlīdzināšanās.

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 ar mikroviļņu funkciju 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.

Autortiesības un licences

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

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

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

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

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

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

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.

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
“ein” für 15 Sekunden	“Ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std (am/pm)	12 stundas (priekšpusdiena/pēcpusdie- na)
24 Std	24 stundas
abbrechen	Pārtraukt
aktivieren	Aktivēt
Alarm	Trauksme
Alarm und Kurzzeit	Trauksme un atgādinājuma laiks
analog	Analog
ändern	Mainīt
Annäherungssensor	Tuvošanās sensors
Anzeige	Paziņojums
Anzeige im Standby	Paziņojums gaidīšanas režīmā
Äpfel	Āboli
Aufheizen	Uzkarsēt
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
beenden	Pabeigt
Begrüßungsmelodie	Apsveikuma melodija
bei laufendem Garvorgang	Pašreizējā gatavošanas procesā
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsarten	Darbības režīmi
Betriebsstunden	Darbības stundu
Bitte warten	Lūdzu, uzgaidiet
Blanchieren	Blanšēšana
Dampfgaren	Tvaicēšana
Dampfreduktion	Tvaika samazināšana

DE - Legende	LV - Glosārijs
Darstellung	Attēlojums
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
digital	Digitāls
Display	Displejs
dunkel	Tumšs
Eco-Dampfgaren	“Eco”-tvaicēšana
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
Einkochen	Konservēšana
einrichten	Ierīkot
Einstellungen	Iestatījumi
Eintrag hinzufügen	Pievienot ierakstu
Einweichen	Mērcēšana
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkalķošana
Erhitzen	Uzkarsēšana
Farbschema	Krāsu shēma
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
festkochend	Cieti vārāmi
Feuchte Tücher erwärmen	Mitru drānu sasildīšana
Fisch	Zivs
Fleisch	Gaļa
ganz	Veselīgs

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas soļus
Garzeit	Gatavošanas laiks
Gelatine schmelzen	Želatīna kausēšana
Gemüse	Dārzeni
Gerät anzeigen	Parādīt ierīci
Gerät einschalten	Ieslēgt ierīci
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geräteliste	Ierīču saraksts
Geschirr entkeimen	Trauku sterilizēšana
Getreide	Graudaugi
Gewicht	Svars
Händler	Tirgotājs
Hauptmenü	Galvenā izvēlne
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
hell	Spilgti
Helligkeit	Spilgtums
Hilfe	Palīdzība
hinzufügen	Pievienot
Honig entkristallisieren	Medus dekrizalizēšana
Hühnereier	Vistu olas
Hülsenfrüchte	Pākšaugi
immer ein	Vienmēr ieslēgta
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
ja	Jā
Joghurt herstellen	Jogurta pagatavošana
Kartoffeln	Kartupeļi
Krustentiere	Vēžveidīgie

DE - Legende	LV - Glosārijs
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
Lebensmittel hinzufügen	Pievienojiet pārtiku
Leistung	Jauda
Licht einschalten	Ieslēgt gaismu
löschen	Atcelt
Menügaren	Maltītes gatavošana
Menügaren starten	Sākt maltītes gatavošanu
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Miele@home einrichten?	Vai izveidot "Miele@home"?
Mikrowelle	Mikroviļņi
Möbelfronterkennung	Mēbeļu priekšējās malas pazīšana
Muscheln	Gliemenes
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Nur bei Fehlern	Tikai kļūdu gadījumos
Obst	Augļi
OK	Labi
Open-Source-Lizenzen	Atvērtā pirmkoda licences
Pellkartoffeln	Kartupeļi ar mizu
Pflege	Apkope
Popcorn	Popkorns
Programm erstellen	Izveidot programmu
Quick-Mikrowelle	Ātrie mikroviļņi
Quick-MW	Ātrie mikroviļņi
Rechtliche Informationen	Juridiskā informācija

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Reis	Rīsi
RemoteUpdate	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
schließen	Aizvērt
Schnellgaren	Ātrā gatavošana
Schokolade schmelzen	Šokolādes izkausēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Signaltöne quittieren	Izslēgt akustiskos signālus
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Speck auslassen	Bekona kausēšana
speichern	Saglabāt
Spezial	Īpašs
Spezialanwendungen	Speciālie pielietojumi
Sprache	Valoda
Start	Sākt
Start um	Sākt plkst.
Startbildschirm	Sākuma ekrāns
starten	Sākt
Stop	Apturēt
Suche	Meklēt
SuperVision-Anzeige	“SuperVision” rādījums
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Teigwaren	Makaroni
Temperatur	Temperatūra

DE - Legende	LV - Glosārijs
Timer	Taimers
Treffer	Trāpījums
überspringen	Izlaist
umbenennen	Pārdēvēt
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
verschieben	Pārvietot
Vorgang abbrechen?	Pārtraukt procesu?
Vorschlagsleistungen	Piedāvātie pakalpojumi
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Wasserhärte	Ūdens cietība
weiter	Tālāk
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Wurstwaren	Desas
Zeitformat	Laika formāts
zurücksetzen	Atiestatīt
Zwiebeln dünsten	Sīpolu sautēšana



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

DGM 7840

lv-LV

M.-Nr. 11 250 150 / 06 / 002