

Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika cepeškrāsns



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	7
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	16
Pārskats	17
Tvaika cepeškrāsns	17
Identifikācijas datu plāksnīte	19
Pievienotais papildaprīkojums	19
Vadības elementi	20
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	21
Displejs	21
Skārientaustiņi	21
Simboli	23
Darbības princips	24
Izvēlnes elementa izvēle	24
Iestatījuma maiņa izvēļņu sarakstā	24
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu	24
Darbības režīma vai funkcijas izvēle	25
Skaitļu ievadīšana	25
Burtu ievadīšana	25
MobileStart aktivēšana	26
Funkciju apraksts	27
Vadības panelis	27
Ūdens tvertne	27
Temperatūra	27
Mitrums	27
Gatavošanas laiks	28
Trokšņi	28
Uzkarsēšanas fāze	28
Gatavošanas fāze	28
Tvaika mazināšana	28
Krāsns kameras apgaismojums	28
Palaide	29
Miele@home	29
Pamatiestatījumi	30
Tvaika cepeškrāsns pirmā tīrīšanas reize	31
Vārīšanās temperatūras pielāgošana	32
Tvaika cepeškrāsns uzkarsēšana	33
Einstellungen	34
Iestatījumu pārskats	34

Izvēlnes Einstellungen atvēršana	36
Sprache ▾	36
Tageszeit	36
Datum	37
Beleuchtung	37
Display	37
Lautstärke	38
Einheiten	38
Warmhalten.....	39
Dampfreduktion.....	39
Vorschlagstemperaturen	39
Booster	39
Wasserhärte.....	40
Automatisches Spülen.....	42
Sicherheit	42
Miele@home	43
Fernsteuerung	44
MobileStart aktivēšana.....	44
RemoteUpdate	44
Softwareversion	45
Händler	45
Werkeinstellungen	45
Kurzzeit	46
Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	47
Padomi elektroenerģijas taupīšanai.....	49
Apkalpošana.....	50
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	51
Temperatūras maiņa.....	52
Feuchte mainīšana.....	52
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	52
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana	53
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana.....	54
Gatavošanas procesa pārtraukšana	54
Gatavošanas procesa pārtraukšana	55
Krāsns kameras iepriekšēja uzkaršēšana	56
Booster.....	56
Vorheizen	57
Crisp function.....	57
Tvaika vilņu padeve.....	58

Saturs

Svarīga un noderīga informācija	59
Tvaicēšanas īpatnības.....	59
Gatavošanas trauki.....	59
Ievietošanas līmenis.....	60
Dzīji sasaldēti produkti.....	60
Temperatūra.....	60
Gatavošanas laiks.....	60
Gatavošana, izmantojot šķidrumus.....	60
Individuālas receptes – tvaicēšana.....	60
Universālā plāts un kombinētais režģis.....	61
Tvaicēšana	62
Eco-Dampfgaren.....	62
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	62
Dārzeni.....	63
Zivis.....	66
Gaļa.....	69
Rīsi.....	71
Graudaugi.....	72
Makaroni/miltu izstrādājumi.....	73
Klimpas.....	74
Kaltēti pākšaugi.....	75
Vīstus olas.....	77
Augļi.....	78
Desas.....	78
Vēžveidīgie.....	79
Gliemenes.....	80
Kombinētu ēdienu gatavošana — manuāla.....	81
Sous-vide	83
Citi izmantošanas veidi	91
Uzkarsēšana.....	91
Atkausēšana.....	93
Mix & Match.....	96
Menūgaren – automātiski.....	104
Konservēšana.....	105
Konditorejas izstrādājumu konservēšana.....	108
Kaltēšana.....	109
Sulas atdalīšana.....	110
Blanšēšana.....	111
Trauku dezinficēšana.....	111
Geschirr wärmen.....	112
Warmhalten.....	112

Rauga mīklas raudzēšana	113
Mitru divēju sasildīšana	113
Želatīna kausēšana	113
Medus atcukurošana	114
Šokolādes kausēšana	114
Speķa kausēšana	115
Sīpolu sautēšana	115
Ābolu konservēšana	116
Omletes gatavošana	116
Augļu marmelāde	117
Produktu miziņas noņemšana	118
Jogurta pagatavošana	119
Automātiskās programmas	120
Kategorijas	120
Automātisko programmu izmantošana	120
Norādījumi par izmantošanu	120
Eigene Programme	122
Konditorejas izstrādājumu cepšana	125
Norādījumi par cepšanu	125
Ieteikumi cepšanai	126
Norādījumi par darbības režīmiem	126
Cepeši	128
Norādījumi par cepešu gatavošanu	128
Norādījumi par darbības režīmiem	128
Grilēšana	130
Norādījumi par grilēšanu	130
Ieteikumi grilēšanai	130
Norādījumi par darbības režīmiem	131
Tīrīšana un kopšana	132
Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu	132
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	133
Priekšpuses tīrīšana	133
PerfectClean	134
Krāsns kamera	135
Ūdenstvertnes tīrīšana	136
Piederumi	137
Atbalsta režģu tīrīšana	138
Augšējā / grila sildelementa nolocīšana	139

Saturs

Pflege	140
Mērcēšana	140
Žāvēšana	140
Skalošana	140
Entkalken	140
HydroClean	142
Durvju demontāža	145
Durvju ievietošana	146
Problēmu novēršana	147
Paziņojumi displejā	147
Neparedzēta uzvedība	150
Trokšņi	152
Neapmierinošs rezultāts	152
Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi	153
Atsevišķi pasūtāmi piederumi	157
Gatavošanas trauki	157
Citi	157
Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi	157
Klientu apkalpošanas dienests	158
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā	158
Garantija	158
Uzstādīšana	159
Drošības norādījumi par iebūvēšanu	159
Norādījumi par iebūvēšanu	160
Iebūvēšanas izmēri	161
Iebūvēšana augstā skapī	161
Iebūvēšana apakšējā skapītī	162
Sānskats	163
Vadības paneļa vēršanās zona	164
Pieslēgumi un ventilācija	165
Tvaika cepeškrāsns iebūvēšana	166
Ūdenspadeves pieslēgums	167
Ūdens izplūde	169
Elektrotīkla pieslēgums	170
Informācija pārbaudes institūcijām	171
Energoefektivitātes klase saskaņā ar EN 60350-1	173
Atbilstības deklarācija	175
Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences	176
Garantijas noteikumi	177
Glosārijs	178

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Šī tvaika cepeškrāsns atbilst visiem obligātajiem drošības noteikumiem. Tomēr nepareiza lietošana var radīt traumas un materiālus zaudējumus.

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

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

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Paredzētā izmantošana

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

▶ Šī tvaika cepeškrāsns nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

▶ Izmantojiet tvaika cepeškrāsni tikai mājāsaimniecības vajadzībām pārtikas produktu tvaicēšanai, vārīšanai, cepšanai, grilēšanai, atkausēšanai un uzkarsēšanai.

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

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

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

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

▶ Šajā tvaika cepeškrāsnī ir 3 gaismas avoti ar energoefektivitātes klasi E.

Bērni un sadzīves tehnika

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

▶ Ja tvaika cepeškrāsns tuvumā uzturas bērni, tie ir rūpīgi jāpieskata. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar tvaika cepeškrāsni.


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

Glabājiet iesaiņojamo materiālu bērniem nepieejamā vietā.

▶ Tvaiks un karstas virsmas var radīt savainojumus. Bērnu āda pret augstām temperatūrām reaģē jutīgāk nekā pieaugušo āda. Tvaika cepeškrāsns durvju panelis, vadības panelis un krāsns kameras gaisa izplūdes atveres sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties tvaika cepeškrāsnij darbības laikā.

Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties tvaika cepeškrāsnij, pirms tā nav atdzisusi tiktāl, ka savainošanās nav iespējama.

▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 10 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

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

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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.
- ▶ Tvaika cepeškrāsns bojājumi var apdraudēt jūsu drošību. Pārbaudiet, vai tvaika cepeškrāsnij nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu tvaika cepeškrāsni.
- ▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām.
Ēkas instalācijā un šajā Miele iekārtā paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.
- ▶ Tvaika cepeškrāsns elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šīm drošības pamatprasībām ir jābūt izpildītām. Ja rodas šaubas, lūdziet elektroinstalāciju pārbaudīt kvalificētam elektriķim.
- ▶ Lai pasargātu tvaika cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti ir jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Salīdziniet savienojuma parametrus pirms pieslēgšanas. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji ar vairākām kontaktligzdām vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību. Neizmantojiet tos tvaika cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Lai garantētu drošu tvaika cepeškrāsns darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.

- ▶ Šo tvaika cepeškrāsni nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošana apdraud jūs un var izraisīt tvaika cepeškrāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet tvaika cepeškrāsns korpusu.
- ▶ Ja tvaika cepeškrāsns netiek remontēta 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 cepeškrāsns pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas ir jānomaina ar īpaša veida barošanas kabeli (skatīt nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remonta darbu laikā tvaika cepeškrāsni ir jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Tāpēc nodrošiniet turpmāk minēto:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot ir jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis barošanas kabelis.
- ▶ Ja tvaika cepeškrāsns ir iebūvēta slēgtās mēbelēs (piemēram, aiz skapja durvīm), tvaika cepeškrāsns lietošanas laikā nekad neaizveriet mēbeles durvis. Aiz aizvērtām mēbeļu durvīm uzkrājas siltums un mitrums. Tādējādi var tikt bojāta tvaika cepeškrāsns, iebūvēšanas skapis un grīda. Mēbeles durvis aizveriet tikai tad, kad tvaika cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Drošības norādījumi un brīdinājumi


- ▶ Ūdenspadeves pieslēgumu drīkst ierīkot tikai kvalificēti speciālisti. Miele nevar uzņemties atbildību par zaudējumiem, kas ir radušies nepareizas iebūvēšanas vai nepareiza pieslēguma dēļ.
- ▶ Tvaika cepeškrāsni drīkst pieslēgt tikai aukstā ūdens padevei.
- ▶ Iebūvētas tvaika cepeškrāsns ūdenspadeves krānam jābūt viegli pieejamam.
- ▶ Pirms pievienošanas pārbaudiet, vai ūdens šļūtenēm nav redzamu ārēju bojājumu.
- ▶ Iebūvētā ūdensdrošības sistēma droši pasargā no ūdens noplūdes izraisīta kaitējuma, ja ir ievēroti šādi nosacījumi:
 - tvaika cepeškrāsns ir pareizi uzstādīta (elektrības un ūdens pieslēgums);
 - konstatējot bojājumus, tvaika cepeškrāsns tiek nekavējoties remontēta;
 - ilgākas prombūtnes (piemēram, atvaļinājuma) laikā ūdenspadeves krāns ir aizvērts.

Pareiza izmantošana

- ▶ Tvaiks un karstas virsmas var radīt savainojumus. Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no tvaika, sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģa, piederumiem, durvju paneļa un ēdieniem. Lai ievietotu un izņemtu karstos produktus, veiktu citas darbības krāsns kamerā, kā arī, aizverot iekārtas durvis, vienmēr lietojiet virtuves cimds.
- ▶ 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.

- ▶ Konservējot un karsējot slēgtas konservu kārbas, rodas pārspieciens un kārbas var pārsprāgt. Nekonservējiet slēgtās kārbās un nekarsējiet tās.
- ▶ Plastmasas trauki, kas nav piemēroti lietošanai cepeškrāsnī, augstās temperatūrās kūst un var sabojāt tvaika cepeškrāsni vai aizdegties.
Izmantojiet tikai tādus plastmasas traukus, kas ir piemēroti cepeškrāsnīm. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.
Ja vēlaties tvaicēšanai izmantot plastmasas traukus, pievērsiet uzmanību tam, lai tie būtu izturīgi pret temperatūru (līdz 100 °C) un tvaika iedarbību. Citi plastmasas trauki var izkust, kļūt trausli vai vāriģi.
- ▶ Pārtikas produkti, kas tiek uzglabāti krāsns kamerā, var izžūt, un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt tvaika cepeškrāsns koroziju. Neglabājiet 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.
- ▶ Iekārtas durvis iztur ne vairāk kā 10 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durvīm un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Ievērojiet piesardzību, lai nekas netiktu iespiests starp durvīm un krāsns kameru. Tvaika cepeškrāsni var sabojāt.
- ▶ Pārkarsusi eļļa un tauki var uzliesmot. Izmantojot gatavošanā eļļu un taukus, nekad neatstājiet tvaika cepeškrāsni bez uzraudzības. Nekad nedzēsiet degošu eļļu vai taukus ar ūdeni. Izslēdziet tvaika cepeškrāsni un noslāpējiet liesmas, aizverot iekārtas durvis.
- ▶ Priekšmeti, kas atrodas ieslēgtas tvaika cepeškrāsns tuvumā, augstas temperatūras iedarbībā var aizdegties. Nekad neizmantojiet tvaika cepeškrāsni telpu apsildei.
- ▶ Grilējot pārtikas produktus, pārāk ilgs gatavošanas laiks var izraisīt gatavojamā produkta izžūšanu un pat paš aizdegšanos. Ievērojiet ieteiktos gatavošanas laikus.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Daži pārtikas produkti ātri izžūst un augstās grilēšanas temperatūrās var pašaiizdegties. Nekad neizmantojiet grilēšanas režīmu maizīšu vai maizes atsvaidzināšanai un ziedu vai garšaugu žāvēšanai. Šim nolūkam izmantojiet papildu ventilatora  vai augšējās/apakšējās karsēšanas režīmus.
- ▶ Ja pārtikas produkti krāsns kamerā sāk dūmot, atstājiet tvaika cepeškrāsns durvis aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Pārtrauciet gatavošanas procesu, izslēdzot tvaika cepeškrāsni un atvienojot kontaktdakšu. Iekārtas durvis atveriet tikai tad, kad dūmi ir izklīduši.
- ▶ Ja ēdiena gatavošanā tiek izmantoti alkoholiskie dzērieni, ņemiet vērā, ka spirts augstā temperatūrā iztvaiko. Nonākot saskarē ar karstu sildelementu, tvaiks var uzliesmot.
- ▶ Nekad neapklājiet krāsns kameras pamatni ar, piemēram, alumīnija foliju vai pavardu aizsargfoliju. Nelieciet nekādus traukus, pannas, katlus vai plātiņus tieši uz krāsns kameras pamatnes. Ja gribat izmantot krāsns kameras pamatni trauku novietošanai, nolieciet uz krāsns kameras pamatnes režģi ar novietošanas virsmu uz augšu un novietojiet traukus uz tā. Uzmanieties, lai pamatnes siets pie tam netiktu izkustināts.
- ▶ Režģa bīdīšana turp un atpakaļ var sabojāt krāsns kameras pamatni. Nebīdīiet režģi turp un atpakaļ pa krāsns kameras pamatni.
- ▶ Liela izmēra pārtikas produktu paliekas var aizsprostot ūdens izplūdi un sūkni. Pamatnes sietam vienmēr ir jābūt ievietotam.
- ▶ Lietojot tvaika cepeškrāsns tuvumā citas elektroierīces, piemēram, rokas mikserus, ir jāpievērš uzmanība, lai to barošanas kabelis netiktu iespiests tvaika cepeškrāsns durvīs. Varētu tikt bojāta kabeļa izolācija.
- ▶ Tvaiks var iekļūt elektrību vadošajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Turklāt elektrību vadošās daļas var sabojāties. Nelietojiet tvaika cepeškrāsni bez lampas pārsega.

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 režģus var noņemt (skatiet nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģu tīrīšana”). Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.
- ▶ 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 cepeškrāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.

Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

Iepakojuma utilizācija

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

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

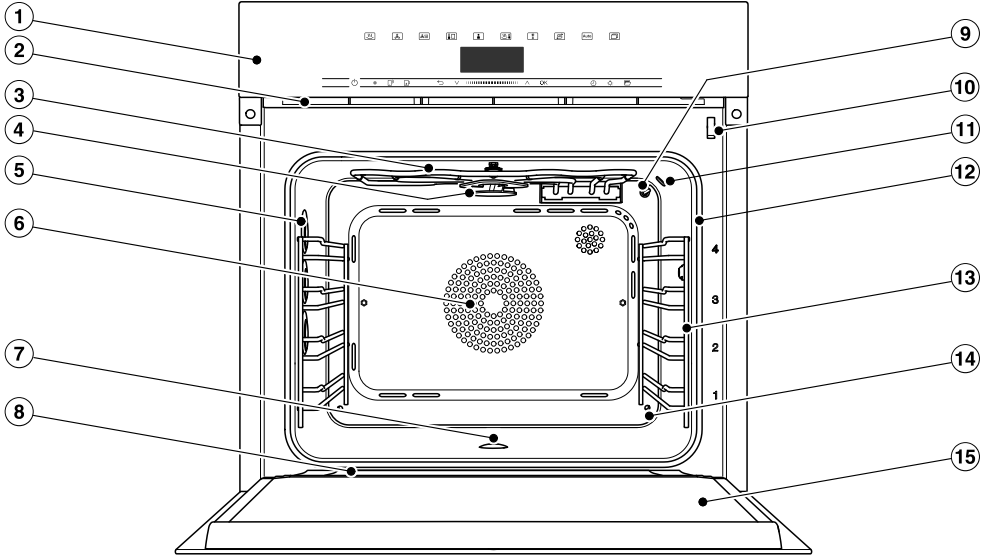
Nolietotās iekārtas utilizācija

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



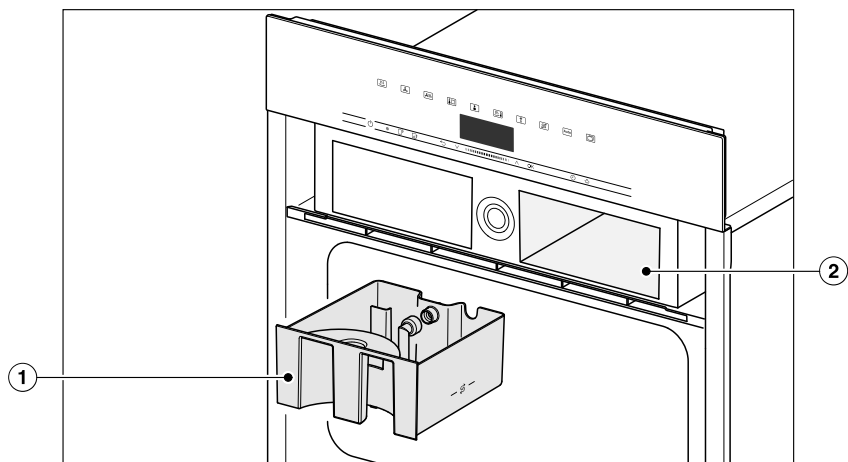
Nododiet to utilizācijai vietējās pašvaldības, specializētā tirgotāja vai Miele ierīkotajā oficiālajā elektrisko un elektronisko ierīču bezmaksas savākšanas un pieņemšanas punktā. Saskaņā ar likumu jūs atbildat par iespējamo personas datu dzēšanu no utilizācijai paredzētās likvidējamās iekārtas. Atbilstoši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

Tvaika cepeškrāsns



- ① Vadības elementi
- ② Izplūdes sprauslas
- ③ Augšējais/grila sildelements
- ④ Sadalītāja rats HydroClean tīrīšanai
- ⑤ Krāsns kameras apgaismojums
- ⑥ Ventilatora iesūkšanas atvere un aiz tās esošais gredzenveida sildelements
- ⑦ Krāsns kameras pamatne un zem tās esošais apakšējais sildelements un pamatnes siets
- ⑧ Šķidruma savākšanas tekne
- ⑨ Temperatūras sensors
- ⑩ Durvju bloķētājs
- ⑪ Mitruma sensors
- ⑫ Durtiņu blīvējums
- ⑬ Atbalsta režģis ar 4 ievietošanas līmeņiem
- ⑭ Tvaika ieplūde
- ⑮ Durvis

Pārskats



① Ūdens tvertne

② Ūdens tvertnes nodalījums

Šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstītie modeļi ir norādīti aizmugurē.

Identifikācijas datu plāksnīte

Identifikācijas datu plāksnīte atrodas korpusa virspusē.

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 norādīti arī uz mazās plāksnītes atvērta vadības paneļa augšdaļā.

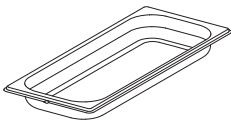
Sagatavojiet šos datus, lai, rodoties jautājumiem vai problēmām, saņemtu profesionālu palīdzību no Miele.

Pievienotais papildaprīkojums

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

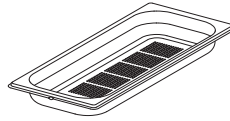
Atkarībā no valsts un modeļa var būt pievienoti arī citi piederumi.

DGG 20



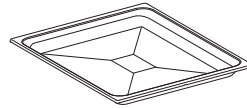
1 neperforēts tvaicēšanas trauks
letilpība 2,4 l/lietderīgais tilpums 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (P x Dz x A)

DGGL 20



1 perforēts tvaicēšanas trauks
letilpība 2,4 l/lietderīgais tilpums 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (P x Dz x A)

Universālā plāts



1 universālā plāts konditorejas izstrādājumiem, cepešiem un grilēšanai

Kombinētais režģis



1 kombinētais režģis konditorejas izstrādājumiem, cepešiem un grilēšanai

Atvērējs



Durvju manuālai atvēršanai

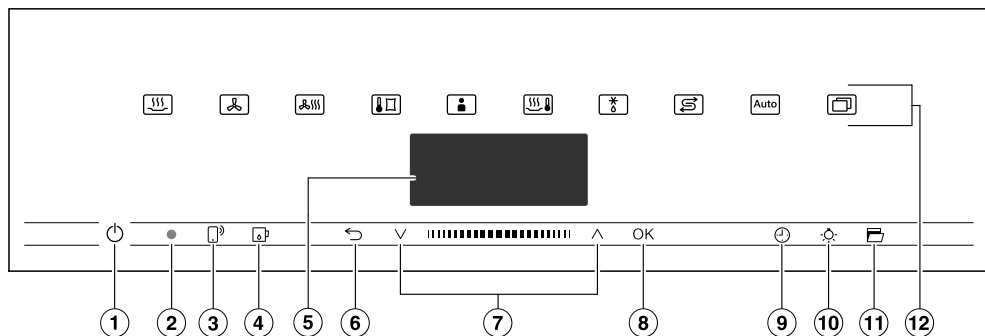
HydroCleaner

1 īpašs tīrīšanas līdzeklis krāsns kameras tīrīšanai ar apkopes programmu HydroClean. Īpaši piemērots stipri piekaltušu netīrumu tīrīšanai.

Atkaļķošanas tabletes


Tvaika cepeškrāsns atkaļķošanai

Vadības elementi



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš padziļinājumā
Tvaika cepeškrāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārietaustiņš Tvaika cepeškrāsns vadīšanai no jūsu mobilās gala ierīces
- ④ Skārietaustiņš Vadības paneļa atvēršanai un aizvēršanai
- ⑤ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑥ Skārietaustiņš Lai pakāpeniski atgrieztos iepriekšējos iestatījumos un mainītu izvēlnes elementus gatavošanas procesa laikā
- ⑦ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem un
Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑧ Skārietaustiņš *OK*
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑨ Skārietaustiņš
Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑩ Skārietaustiņš
Krāsns kameras apgaismojuma ieslēgšanai un izslēgšanai
- ⑪ Skārietaustiņš
Durvju atvēršanai
- ⑫ Skārietaustiņš
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei


Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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


Ar šo taustiņu ieslēdzat un izslēdzat tvaika cepeškrāsni.

Displejs

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

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

Skārientaustiņi

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






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




Skārientaustiņi virs displeja

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

Vadības elementi





Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	<p>Ja gribat vadīt tvaika cepeškrāsni no savas mobilās gala ierīces, jums ir jābūt pieejamai sistēmai Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo un ir pieejama funkcija MobileStart.</p> <p>Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt tvaika cepeškrāsni no savas mobilās gala ierīces (skatiet nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Miele@home”).</p>
	<p>Ar šo skārientaustiņu tiek atvērts un aizvērts vadības panelis (skatiet nodaļas “Funkciju apraksts” sadaļu “Vadības panelis”).</p>
	<p>Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē.</p> <p>Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat mainīt gatavošanas procesa vērtības un iestatījumus, piemēram, temperatūru vai Booster funkciju, vai pārtraukt gatavošanas procesu.</p>
 	<p>Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat ritināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Ritināšanas laikā cits pēc cita tiek izgaismoti izvēlnes elementi. Jūsu izvēlētajam izvēlnes elementam ir jābūt izgaismotam.</p> <p>Izgaismotos lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.</p>
OK	<p>Ja darbības displejā ir izgaismotas, tās var izsaukt ar skārientaustiņu OK. Pēc tam varat mainīt atlasīto darbību.</p> <p>Izmaiņas tiek saglabātas, apstiprinot ar taustiņu OK.</p> <p>Ja displejā tiek parādīts informācijas logs, tas ir jāapstiprina ar taustiņu OK.</p>

Skārienaustiņš	Darbība
	Ar šo skārienaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process neotiek. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.
	Izvēloties šo skārienaustiņu, varat ieslēgt un izslēgt krāsns kamearas apgaismojumu. Atkarībā no izvēlētā iestatījuma krāsns kamearas apgaismojums nodziest pēc 15 sekundēm vai ir ieslēgts vai izslēgts nepārtraukti.
	Ar šo skārienaustiņu durvis automātiski atveras. Lai tās aizvērtu, pabīdiet durvis priekšējā rāmja zonā ar roku vai drānu karstu priekšmetu satveršanai, līdz durvis tiek fiksētas.

Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

Simbols	Nozīme
	Šis simbols apzīmē papildinformāciju un apkalpošanas norādījumus. Šie informatīvie logi ir jāapstiprina ar <i>OK</i> .
	Atgādinājuma laiks
	Ķeksītis norāda aktuālo iestatījumu.
	Dažus iestatījumus, piemēram, ekrāna spilgtumu un ziņojumu signālu skaļumu, iestata segmentētā joslā.

Darbības princips

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

Tikko tiek parādīta vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārientaustiņš *OK* izgaismojas oranžā krāsā.

Izvēlnes elementa izvēle

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

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

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

Norāde: Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti \checkmark .

- Apstipriniet ar *OK*.

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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


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

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.


Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

Darbības režīmu un funkciju (piemēram, Weitere ) skārienaustiņi atrodas virs displeja (skatīt nodaļu “Apkalpošana” un “Einstellungen”).

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Skārienaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

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

- Iestatiet gatavošanas procesa vērtības.

- Apstipriniet ar *OK*.

Darbības režīma maiņa


Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

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

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgalā $|||■|||$, līdz vēlamais skaitlis ir izgaismots.

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Burtu ievadīšana

Navigācijas rūtī varat ievadīt burtus. Izvēlieties īsus, kodolīgus nosaukumus.

- Pieskarieties bulttaustiņam \wedge vai \vee vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgalā $|||■|||$, līdz vēlamā rakstzīme ir izgaismota.

Izvēlētā rakstzīme tiek parādīta augšējā rindā.

Norāde: Maksimālais pieejamo rakstzīmju skaits ir 10.

Rakstzīmes var dzēst citu pēc citas ar \leftarrow .

- Atlasiet pārējās rakstzīmes.


- Kad nosaukums ir ievadīts, atlasiet \checkmark .


- Apstipriniet ar *OK*.

Nosaukums tiek saglabāts.

Darbības princips

MobileStart aktivēšana


- Izvēlieties skārienaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Tvaika cepeškrāsns tiešai vadībai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārienaustiņš .

Vadības panelis

Aiz vadības paneļa atrodas ūdenstvertne. Vadības paneli var atvērt un aizvērt ar pieskārienu skārientaustiņam . Tas ir aprīkots ar aizsardzību pret iesprūšanu. Ja vadības paneļa atvēršanas / aizvēršanas laikā ir jūtama pretestība, process tiek pārtraukts. Tomēr vadības paneļa atvēršanas un aizvēršanas laikā nepieskarieties durvju augšējai malai.

Ūdens tvertne

Ūdens tiek iesūkņēts ūdens tvertnē un no tās — tvaika ģeneratorā.



Aizvērtā ūdens tvertnes atvere izraisa darbības kļūmi!

Atveri ūdens tvertnes priekšpusē nedrīkst aizvērt, jo citādi tvaika ģeneratorā nav iespējams iesūkņēt ūdeni.

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”).

Mitrums

Darbības režīms Combigaren  un pielietojums Erhitzen  darbojas, apvienojot cepeškrāsns režīmu un mitrināšanu. Mitruma līmeni katram atsevišķajam gatavošanas procesam vai gatavošanas darbībai var izvēlēties noteiktā diapazonā.

Atkarībā no mitruma iestatījuma krāsns kamerai tiek pievadīts mitrums vai svaigs gaiss. Ja mitruma iestatījums = 0 %, tiek pievadīts maksimālais svaiga gaisa apjoms un netiek pievadīts mitrums. Ja mitruma iestatījums = 100 %, netiek pievadīts svaigs gaiss un mitruma daudzums ir maksimāls.

Daži pārtikas produkti gatavošanas laikā izdala mitrumu. Šo pārtikas produktiem piemītošo mitrumu arī izmanto mitruma līmeņa regulēšanai. Tāpēc var gadīties, ka tvaika ģenerators netiek aktivēts, ja ir iestatīta zema mitruma vērtība.

Funkciju apraksts

Gatavošanas laiks

Atkarībā no darbības režīma gatavošanas laiku var iestatīt no 1 minūtes līdz 10 vai 12 stundām.

Automātiskajām programmām un kopšanas programmām gatavošanas laiks ir iestatīts rūpnīcā un to nevar mainīt.

Tvaicēšanai, kā arī programmām un lietojumiem tikai tvaika režīmā gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra. Citos darbības režīmos, programmās un lietojumos laika atskaite sākas nekavējoties.


Trokšņi

Tvaika cepeškrāsns darbības laikā un pēc tās izslēgšanas ir dzirdams troksnis (dūkšana). Šis troksnis nenozīmē, ka iekārta darbojas nepareizi vai ir bojāta. Troksni izraisa ūdens iesūkņēšana un atsūkņēšana.

Kad tvaika cepeškrāsns darbojas, ir dzirdams ventilatora radītais troksnis.

Uzkarsēšanas fāze

Visos darbības režīmos uzkarsēšanas fāzes laikā displejā tiek parādīta temperatūras paaugstināšanās krāsns kamerā (izņēmumi: Grill groß, Grill klein).

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

Gatavošanas fāze

Gatavošanas fāzes laikā displejā tiek parādīta atlikušā laika atskaite. Tvaicēšanas procesā gatavošanas fāze sākas pēc iestatītās temperatūras sasniegšanas. Citos darbības režīmos, programmās un lietojumos laika atskaite sākas nekavējoties.

Tvaika mazināšana

Ja tvaicēšana vai kombinētā gatavošana notiek noteiktā temperatūras diapazonā, pēc gatavošanas procesa beigām automātiski ieslēdzas tvaika mazināšanas funkcija. Šīs funkcijas darbības rezultātā, atverot iekārtas durvis, izplūst mazāk tvaika. Displejā ir redzams rādījums Dampfreduktion.


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

Krāsns kameras apgaismojums

Tvaika cepeškrāsns rūpnīcā ir iestatīta tā, lai pēc palaišanas kameras apgaismojums elektroenerģijas taupīšanas nolūkā tiktu izslēgts.

Ja gatavošanas laikā ir nepieciešama nepārtraukta krāsns kameras apgaismojuma darbība, ir jāmaina rūpnīcas iestatījums (skatiet nodaļas "Iestatījumi" sadaļu "Apgaismojums").

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

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

Miele@home

Tvaika cepeškrāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN bezvadu lokālā tīkla moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

Miele lietotne sniegs norādījumus, kā izveidot savienojumu starp tvaika cepeškrāsnsi un mājas WLAN bezvadu lokālo tīklu.

Pēc tvaika cepeškrāsns iekļaušanas savā WLAN bezvadu lokālajā tīklā, izmantojot lietotni, var veikt, piemēram, šādas darbības:

- iegūt informāciju par savas tvaika cepeškrāsns darba stāvokli;
- saņemt norādījumus par tvaika cepeškrāsnsi notiekošajiem gatavošanas procesiem;
- pabeigt notiekošos gatavošanas procesus.

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

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

Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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

Miele lietotne

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



Pamatiestatījumi

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



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst.

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

Ja tvaika cepeškrāsns pieslēdz elektro-tīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

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

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

Atrašanās vietas iestatīšana

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

Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs jums norādījumus turpmākajām darbībām.

Datuma iestatīšana

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

Diennakts laika iestatīšana

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

Ūdens cietības iestatīšana

Informāciju par vietējo ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

Papildinformāciju par ūdens cietību skatieties nodaļas "Einstellungen" sadaļā "Wasserhärte".

- Iestatiet vietējo ūdens cietību.
- Apstipriniet ar *OK*.

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.


Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Tvaika cepeškrāsns pirmā tīrīšanas reize

- Ja uz tvaika cepeškrāsns un piederumiem ir uzlīmes un aizsargplēve, noņemiet tās, izņemot identifikācijas daļu plāksnīti un mazo plāksnīti atvērta vadības paneļa augšdaļā.



Rūpnīcā tika veikta tvaika cepeškrāsns darbības pārbaude, tāpēc transportēšanas laikā noteiktos apstākļos no kānāliem krāsns kamerā var ieplūst atlikušais ūdens.

Ūdenstvertnes tīrīšana

 Vadības panelis var radīt savainojumus.

Atverot vai aizverot vadības paneli, varat tikt iespiests.

Vadības paneļa atvēršanas un aizvēršanas laikā nepieskarieties durvju augšējai malai.

- Ieslēdziet tvaika cepeškrāsni ar ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņu .
- Atlasiet skārientaustiņu , lai atvērtu vadības paneli.
- Izņemiet ūdenstvertni. Lai izņemtu ūdenstvertni, paspiediet to nedaudz uz augšu.
- Izmazgājiet ūdenstvertni ar rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Palaide

Piederumu / krāsns kameras tīrīšana

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras.
- Nomazgājiet gatavošanas traukus ar rokām vai trauku mašīnā.

Universālās plāts un kombinētā režģa virsmai ir PerfectClean pārklājums, tāpēc šos piederumus drīkst mazgāt **tikai** ar rokām.

Ievērojiet norādījumus nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļā "PerfectClean".

- Tīriet universālo plāti un kombinēto režģi ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un siltu ūdeni.

Tvaika cepeškrāsns 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 cepeškrāsns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūrai, kas mainās atkarībā no iekārtas uzstādīšanas vietas augstuma virs jūras līmeņa. Pielāgošanas procesā tiek arī izskalotas ūdeni piedošanās daļas.


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


- Uz 15 minūtēm ieslēdziet tvaika cepeškrāsni darbības režīmā Dampfgaren (☁) (100 °C). 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 pārceļšanās tvaika cepeškrāsns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūras izmaiņām. Šim nolūkam vispirms veiciet iekārtas atkalīkošanu (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Pflege").

Tvaika cepeškrāsns uzkarsēšana

- Ja nepieciešams, izņemiet visus piederumus no krāsns kameras.
- Lai attaukotu riņķveida sildelementu, karsējiet tvaika cepeškrāsni darbības režīmā Heißluft plus  200 °C temperatūrā 30 minūtes.
Rīkojieties, kā ir aprakstīts nodaļā “Apkalpošana”.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģa un durvju paneļa.






Lai veiktu darbības karstā krāsns kamerā un aizvērtu karstas durvis, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

Pirmo reizi karsējot sildelementu, veidojas īpatnējs aromāts. Aromāta un iespējamo izgarojumu veidošanās pēc neilga laika beidzas un nenozīmē, ka iekārta ir pieslēgta nepareizi vai ka tai ir radušies bojājumi.

Nodrošiniet virtuvē labu ventilāciju.

Einstellungen

Iestatījumu pārskats

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

* Rūpnīcas iestatījums


Einstellungen



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

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes Einstellungen atvēršana

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




- Atlasiet Weitere .
- Atlasiet Einstellungen .
- Izvēlieties nepieciešamo iestatījumu. Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja netiek gatavošanas process.

Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

Tageszeit

Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai tvaika cepeškrāsnij.

- Ein
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus, tvaika cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai to varētu vadīt.

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

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.



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

Ja tvaika cepeškrāsns ir pievienota WLAN bezvadu lokālajam tīklam un ir reģistrēta Miele lietotnē, pulksteņa laiks tiek sinhronizēts atbilstoši atrašanās vietas iestatījumam Miele lietotnē.

Datum

Iestatiet datumu.



Beleuchtung

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

- 
maksimālais spilgtums
- 
minimālais spilgtums

QuickTouch

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

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

Einstellungen

Lautstärke

Signaltöne

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

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

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

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

Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.


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

Tastenton

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

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

Begrūbungsmelodie

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

Einheiten

Gewicht

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

Temperatur

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

Warmhalten

Ar funkciju Warmhalten varat ēdienu uzturēt siltu pēc tvaicēšanas procesa beigām. Gatavojamais produkts tiek uzturēts silts ar rūpnīcā iestatītu temperatūru ne ilgāk kā 15 minūtes. Atverot durvis, siltuma uzturēšanas fāze tiek pārtraukta.

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

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

Dampfreduktion

Funkcijas Dampfreduktion darbības rezultātā, atverot iekārtas durvis, izplūst mazāk tvaika.

- Ein
Gatavojot temperatūrā no apmēram 80 °C (tvaicēšana) vai 80–100 °C un pie 100 % mitruma (kombinētā gatavošana), pēc gatavošanas procesa beigām automātiski ieslēdzas tvaika mazināšanas funkcija. Displejā ir redzams Dampfreduktion.
- Aus
Ja tvaika mazināšanas funkcija ir izslēgta, automātiski tiek izslēgta arī funkcija Warmhalten. Ja tvaika mazināšanas funkcija ir izslēgta, atverot 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*.

Booster

Funkcija Booster ir izmantojama, lai ātri uzkarsetu krāsns kameru.

- Ein
Funkcija Booster gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā automātiski ir ieslēgta. Augšējais/grila sildelements, apaļais sildelements un ventilators vienlaicīgi uzkarset krāsns kameru līdz iestatītajai temperatūrai.
- Aus
Funkcija Booster gatavošanas procesa uzkaršanas fāzes laikā ir izslēgta. Krāsns kameru uzkarset tikai attiecīgajā darbības režīmā izmantojamais sildelements.

Einstellungen

Wasserhärte

Lai tvaika cepeškrāsns darbotos bez traucējumiem un tiktu atkalķota nepieciešamajā laikā, ūdens cietība ir jāiestata atbilstoši vietējā ūdens cietībai. Jo cietāks ir ūdens, jo biežāk ir jāatkalķo tvaika cepeškrāsns. Informāciju par vietējā dzeramā ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

Ja izmantojat savu ūdens mīkstināšanas iekārtu, tvaika cepeškrāsns iestatījumam ir jāatbilst iestatījumam ūdens mīkstināšanas iekārtā.

Ja izmantojat savu (piemēram, apgrieztās osmozes) iekārtu pilnīgai ūdens atsāļošanai, tā ir jāiestata tā, lai sagatavotā ūdens vadītspēja būtu vismaz 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Lielākajā daļā gadījumu, kaut arī ūdens kvalitāte ir dažāda, to var sasniegt nevis ar pilnīgu ūdens atsāļošanu, bet ar vismaz 3 $^{\circ}\text{dH}$ ūdens cietības iestatīšanu. Vadītspēja ir nepieciešama tvaika ģenerators uzpildes līmeņa noteikšanai. Veiciet tvaika cepeškrāsns iestatījumu atbilstoši iestatījumam pilnīgas ūdens atsāļošanas iekārtā.

Ja izmantojat pudelēs iepildītu ūdeni, tam ir jāatbilst dzeramā ūdens normatīvajām prasībām. Nelietojiet minerālūdeni vai ūdeni ar oglekļa dioksīda piedevu. Veiciet tvaika cepeškrāsns iestatījumu atbilstoši kalcija saturam. Kalcija saturs ir norādīts uz pudeles etiķetes: $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ vai $\text{ppm (mg}/\text{l CaCO}_3)$.

Ūdens cietība			Kalcija saturs $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Kalcija karbonāta saturs $\text{ppm (mg}/\text{l CaCO}_3)$	Tvaika cepeš- krāsns iestatījums
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Einstellungen

Ūdens cietība			Kalcija saturs mg/l Ca ²⁺	Kalcija karbonāta saturs ppm (mg/l CaCO ₃)	Tvaika cepeš- krāsns iestatījums
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Einstellungen

Automatisches Spülen


Ja gatavošanas procesā ir izmantots tvaiks, pēc tvaika cepeškrāsns izslēgšanas displejā tiek parādīts ziņojums Gerät wird gespült.

Šajā procesā no sistēmas tiek izskalošas pārtikas produktu paliekas, ja tādas ir.

Automātiskās skalošanas procesu var izslēgt vai ieslēgt.

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana pasargā no tvaika cepeškrāsns nejaūšas ieslēgšanas.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

Miele@home

Tvaika cepeškrāsns ir mājsaimniecības ierīce, kuru var pievienot Miele@home sistēmai. Jūsu tvaika cepeškrāsns jau rūpnīcā ir aprīkota ar WLAN bezvadu lokālā tīkla komunikācijas moduli un ir piemērota bezvadu komunikācijai.

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

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

- Zurücksetzen
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja jau ir ierīkots WLAN bezvadu lokālais tīkls. WLAN bezvadu lokālā tīkla funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.
Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja tvaika cepeškrāsni utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu tvaika cepeškrāsni. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt tvaika cepeškrāsnij.
- Einrichten
Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja vēl nav savienojuma ar WLAN bezvadu lokālo tīklu. Jums ir vēlreiz jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home.


Einstellungen


Fernsteuerung

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

Tīklā pieslēgtā gatavības režīmā tvaika cepeškrāsns patērē ne vairāk kā 2 W.

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

Tvaika cepeškrāsns tiešai vadībai ir prioritāte pār attālināto vadību ar lietotni.

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

RemoteUpdate

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

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

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

Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdates norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

Atjauninājumu varat instalēt uzreiz vai atlikt instalāciju uz vēlāku laiku. Tad uzaiņinājums instalēt atjauninājumu tiek parādīts, atkal ieslēdzot tvaika cepeškrāsni.

Ja nevēlaties instalēt atjauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Atjauninājuma instalēšana var ilgt vairākas minūtes.

RemoteUpdate laikā ir jāievēro šādi nosacījumi:

- kamēr nav saņemts ziņojums, atjauninājums nav pieejams;
- jau instalētu atjauninājumu nav iespējams atinstalēt;
- neizslēdziet tvaika cepeškrāsni atjauninājuma instalēšanas laikā. Pretējā gadījumā atjauninājums tiks pārtraukts un netiks instalēts.
- Dažus programmatūras atjauninājumus var veikt tikai Miele Klientu apkalpošanas dienests.

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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


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

Werkeinstellungen

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

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantošana

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


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

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

Atgādinājuma laika iestatīšana

Kad ir izvēlēts iestatījums Display | QuickTouch | Aus, ieslēdziet tvaika cepeškrāsni, lai iestatītu atgādinājuma laiku. Atgādinājuma laika atskaite tiek parādīta izslēgtai tvaika cepeškrāsnij.


Piemērs: lai izvārītu olas, iestatāt atgādinājuma laiku 6 minūtes un 20 sekundes.


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

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.


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


Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Ja tvaika cepeškrāsns ir izslēgta, dienakts laika rādījuma vietā tiek parādīts  un atgādinājuma laika atskaite.


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

Ja ir atvērta izvēlne, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Izvēlieties skārientaustiņu .
- Ja nepieciešamas, apstipriniet ar OK. Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana


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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar OK.











Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana



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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.


Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Heißluft plus 	160 °C	30–230 °C
Combigaren 		
Combigaren + Heißluft plus	170 °C	30–230 °C
Combigaren + Ober-/Unterhitze	180 °C	30–230 °C
Combigaren + Grill	3. pakāpe	1–3. pakāpe
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Eigene Programme 		
Erhitzen 	130 °C	120–140 °C
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Ober-/Unterhitze	180 °C	30–230 °C
Intensivbacken	180 °C	50–230 °C
Unterhitze	190 °C	100–200 °C
Oberhitze	190 °C	100–230 °C
Grill groß	Stufe 3	Stufe 1–3
Grill klein	Stufe 3	Stufe 1–3
Umluftgrill	200 °C	50–230 °C
Kuchen spezial	160 °C	30–230 °C
Eco-Heißluft	180 °C	30–230 °C
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes


Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Weitere 		
Spezialanwendungen		
Mix & Match		
Menügaren	–	–
Blanchieren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Dörren	50 °C	30–70 °C
Hefeteig gehen lassen	–	–
Geschirr entkeimen	–	–
Geschirr wärmen	50 °C	50–80 °C
Warmhalten	65 °C	40–100 °C
Pflege		
HydroClean		
Einweichen		
Trocknen		
Spülen		
Einstellungen 		

Gatavošanas procesi

- Savu maltīšu pagatavošanai pēc iespējas izmantojiet automātiskās programmas.
- Izņemiet no krāsns kameras visus piederumus, kas nav nepieciešami gatavošanas procesā.
- Parasti izvēlieties zemāko receptē vai gatavošanas tabulā norādīto temperatūru un pārbaudiet gatavojamo produktu pēc īsākā norādītā laika perioda.
- Iepriekš krāsns kameru uzkaršējiet, tikai ja tas ir nepieciešams saskaņā ar recepti vai gatavošanas tabulu.
- Gatavošanas procesa laikā pēc iespējas neveriet vaļā durvis.
- Cepšanai ir ieteicams izmantot matētas, tumšas cepamās veidnes. Tās labāk piesaista siltumu un ātrāk novada to tālāk uz mīklas izstrādājumiem. Gaiši materiāli, piemēram, nerūsējošais tērauds vai alumīnijs, atstaro siltumu un tādējādi tas slīktāk nonāk gatavojamajā produktā. Nepārklājiet krāsns kameras pamatni vai cepšanas un cepešu režģi ar siltumu atstarojošu alumīnija foliju.
- Lai pārtikas produktu gatavošanas laikā nepārtērētu elektroenerģiju, ievērojiet gatavošanas laiku. Iestatiet gatavošanas laiku vai izmantojiet pārtikas termometru, ja tāds ir pieejams.
- Daudzu ēdienu gatavošanai var izmantot darbības režīmu Heißluft plus . Tādā gadījumā var gatavot zemākā temperatūrā nekā darbības režīmā Ober-/Unterhitze, jo siltums krāsns kamerā uzreiz tiek sadalīts. Turklāt ēdienus var vienlaikus gatavot vairākos līmeņos.

- Ēdienu grilēšanai pēc iespējas izmantojiet darbības režīmu Umluftgrill. Tādā gadījumā grilēšana notiek zemākā temperatūrā nekā citos grilēšanas režīmos ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- Darbības režīms Eco-Heißluft nodrošina energotaupīgu gatavošanu ar optimālu siltuma izmantošanu. Izmantojiet šo darbības režīmu, gatavojot nelielu daudzumu, piemēram, dziļi sasaldētu picu vai formiņu cepumus. Gatavošanas procesa laikā neveriet vaļā durvis.
- Lai tvaicēšanas procesā taupītu enerģiju, varat izmantot darbības režīmu Eco-Dampfwaren. Šis režīms ir sevišķi piemērots dārzenu un zivju pagatavošanai.
- Ja iespējams, vienlaikus gatavojiet vairākus ēdienus. Novietojiet tos blakus vai dažādos ievietošanas līmeņos.
- Ēdienus, kurus nevar gatavot vienlaikus, pēc iespējas gatavojiet secīgi citu pēc cita, lai izmantotu esošo siltumu.

Iestatījumu pielāgošana

- Lai mazinātu enerģijas patēriņu, vadības funkcijām izvēlieties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus.
- Krāsns kameras apgaismojumam atlasiet iestatījumu Beleuchtung | Aus vai „Ein“ für 15 Sekunden. Ar skārienaustiņu  krāsns kameras apgaismojumu jebkurā laikā var atkal ieslēgt.

Elektroenerģijas taupīšanas režīms

Lai taupītu elektroenerģiju, tvaika cepeškrāsns automātiski izslēdzas, ja nenotiek gatavošanas process un netiek veiktas nekādas vadības darbības. Displejā ir redzams diennakts laika rādījums vai arī displejs ir aptumšots (skatiet nodaļu "Einstellungen").

Apkalpošana

Nepareiza darbība neesoša pamatnes sieta dēļ.

Ja nav pamatnes sieta, pārtikas produktu atlikumi var nonākt ūdens noteku atverēs. Ūdeni vairs nevar atsūkņēt.

Pirms katra gatavošanas procesa pārbaudiet, vai ir ievietots pamatnes siets.

- Ieslēdziet tvaika cepeškrāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

Tiek parādīts darbības režīms. Atkarībā no izvēlēta darbības režīma secīgi tiek parādītas ieteicamās temperatūras un, ja nepieciešams, mitruma vērtības.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar *OK*.


Ieteicamās temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažās sekundēs. Vēlāk ieteicamo temperatūru varat mainīt ar bulttaustiņiem.

- Ja nepieciešams, mainiet mitruma iestatījumu.
- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta iestatītā un faktiskā temperatūra un sākas uzkaršēšanas fāze.

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


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

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

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

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izkļūst.

- Izņemiet gatavojamo produktu no krāsns kameras.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no durvju paneļa.

Aizverot karstas durvis, lietojiet virtuves cimds.

Tvaika cepeškrāsns tīrīšana pēc gatavošanas procesa

- Ja nepieciešams, izņemiet un iztukšojiet ūdenstvertni.
- Izslēdziet tvaika cepeškrāsni.

Pēc gatavošanas procesa ar tvaiku displejā tiek parādīts ziņojums Gerät wird gespült.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Skalošanas process ir noteikti jāizpilda, lai izskalotu no sistēmas iespējamās pārtikas produktus.

Ja ir atlasīts iestatījums Display | Quick-Touch | Aus, tvaika cepeškrāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu atvērt durvis.

- Iztīriet un izžāvējiet visu tvaika cepeškrāsni saskaņā ar norādījumiem nodalījumā "Tīrīšana un kopšana".
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir pilnīgi sausa.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

- Izvēlieties skārienaustiņu ↵.

Atkarībā no darbības režīma var tikt parādīti šādi iestatījumi:

- Temperatur
- Feuchte
- Garzeit
- Booster
- Vorheizen
- Crisp function



Vērtību un iestatījumu maiņa

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

Gatavošanas process tiek turpināts ar izmainītajām vērtībām un iestatījumiem.

Apkalpošana

Temperatūras maiņa

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

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

Gatavošanas process turpinās ar izmaiņīto temperatūras iestatījumu.

Feuchte mainīšana


- Atlasiet skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Feuchte un apstipriniet ar *OK*.
- Mainiet mitruma līmeni.
- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas process turpinās ar mainīto mitruma līmeni.

Gatavošanas laiku iestatīšana

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

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

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

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

- Izvēlieties skārientaustiņu ☹.
- Iestatiet vēlamos laikus.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Izvēlieties skārientaustiņu ↩, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

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

Ja tika gatavots temperatūrā apmēram no 80 °C (tvaicēšana) vai 80–100 °C un pie 100% mitruma (kombinētā gatavošana), pēc gatavošanas procesa beigām automātiski ieslēdzas tvaika mazināšanas funkcija.

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

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

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

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

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

Apkalpošana

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

Darbības režīmos un lietojumos, kuros vienmēr nepieciešams iestatīt gatavošanas laiku, var dzēst tikai laika iestatījumus Fertig um un Start um.

- Atlasiet skārientaustiņu ☹.
- Izvēlieties vajadzīgo laiku.
- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Löschen.
- Apstipriniet ar OK.
- Izvēlieties skārientaustiņu ↵, lai atgrieztos vēlamā darbības režīma izvēlnē.

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

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

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

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

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

Ar darbības režīma skārientaustiņiem pēc tam nonākat atpakaļ galvenajā izvēlnē.

Gatavošanas procesa bez iestatīta gatavošanas laika pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.
- Tiek parādīta galvenā izvēlne.
- **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Vorgang abbrechen.
- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas procesa ar iestatītu gatavošanas laiku pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu.
- Tiek parādīts Vorgang abbrechen?.
- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar OK.
- **Vai arī:** izvēlieties skārientaustiņu ↵.
- Atlasiet Vorgang abbrechen.
- Apstipriniet ar OK.
- Atlasiet Ja.
- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas procesa pārtraukšana

Ja atverat durvis, gatavošanas process tiek pārtraukts. Krāsns kameras karsēšana izslēdzas.

Tvaicēšanai, kā arī programmām un lietojumiem tikai tvaika režīmā iestatītais gatavošanas laiks tiek saglabāts.



Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

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

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izklīst.



Karstas virsmas un karsti produkti var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģa, piederumiem, gatavojamā produkta un durvju paneļa.

Lai ievietotu un izņemt karstos produktus, veiktu darbības karstā krāsns kamerā, kā arī, aizverot karstas iekārtas durvis, vienmēr lietojiet virtuves cimds.

Gatavošanas trauka ievietošanas vai izņemšanas laikā pievērsiet uzmanību, lai karstais ēdiens neizšļakstītos.

Tikai gatavošanas procesiem pie 100 % mitruma un temperatūrās līdz 100 °C: gatavošanas process tiek priekšlaikus pārtraukts, ja pēdējā gatavošanas minūtē (atlikušais laiks 55 sekundes) tiek atvērtas iekārtas durvis.

Aizverot iekārtas durvis, gatavošanas process tiek turpināts.

Vispirms vēlreiz notiek uzkaršēšana, un tās laikā ir redzams, kā paaugstinās temperatūra krāsns kamerā.

Tvaicēšanai, kā arī programmām un lietojumiem tikai tvaika režīmā atlikušā laika atskaite sākas tikai tad, kad ir saņemta iestatītā temperatūra.

Apkalpošana

Krāsns kameras iepriekšēja uz- karsēšana

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



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


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

Krāsns kamera ir iepriekš jāuzkarsē tikai dažu ēdienu gatavošanai.

- Iepriekš uzkarsējiet krāsns kameru, gatavojot turpmāk minētos ēdienus:
 - kūkas un cepumus ar īsu gatavošanas laiku (līdz 30 minūtēm), kā arī vārīgas mīklas (piemēram, biskvīta mīklu) darbības režīmā **Ober-/Unterhitze**

Booster

Rūpnīcā funkcija **Booster** ir iestatīta tālāk minētajiem darbības režīmiem (**Weitere**  | **Einstellungen**  | **Booster** | **Ein**):

- **Heißluft plus** 
- **Ober-/Unterhitze**

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

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

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

Booster ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas procesam

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

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

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

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

- Atlasiet skārientaustiņu .

- Atlasiet **Booster** | **Aus**.

- Apstipriniet ar **OK**.

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

Vorheizen

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

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

Sāciet gatavošanas procesu nekavējoties, nemainot sākuma laiku.

Vorheizen ieslēgšana

Funkcija Vorheizen ir jāieslēdz atsevišķi katram gatavošanas procesam.

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Vorheizen.

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

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

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


Crisp function

Funkcija Crisp function (mitruma mazināšana), ja nepieciešams, ļauj novadīt mitrumu visa gatavošanas procesa laikā vai tikai noteiktu laiku.

Šo funkciju ir vērts izmantot tādiem produktiem kā, piemēram, gaļas pīrāgiem, picai, plātsmaizēm ar mitru virskārtu vai kūksiem.

It īpaši putnu gaļa ar šo funkciju iegūst kraukšķīgu garozu.

Funkcija Crisp function var tikt izmantota šādos darbības režīmos:

- Heißluft plus 
- Ober-/Unterhitze
- Intensivbacken
- Unterhitze
- Oberhitze
- Umluftgrill
- Kuchen spezial

Apkalpošana

Crisp function ieslēgšana

Funkcija Crisp function ir jāieslēdz atsevišķi katram gatavošanas procesam.

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

Jūs vēlaties šim gatavošanas procesam ieslēgt funkciju Crisp function.

- Atlasiet skārienaustiņu ↵.
- Atlasiet Crisp function | Ein.
- Apstipriniet ar *OK*.

Funkcija Crisp function ir ieslēgta. Ar skārienaustiņu ↵ funkciju Crisp function jebkurā brīdī var atkal izslēgt.

Tvaika viļņu padeve

Visos cepeškrāsns darbības režīmos (izņemot Eco-Heißluft) gatavošanas procesa laikā varat padot tvaika viļņus. Tvaika padeves viļņu skaits nav ierobežots.

Tikko displejā ir izgaismots Dampfstoß, var padot tvaika vilni.

Sagaidiet uzkaršanās fāzes beigas, lai tvaiks uzsildītajā krāsns kameras gaisā sadalītos vienmērīgi.

- Atlasiet *OK*.

Tiek padots tvaika vilnis. Displejā tiek parādīts ☁ un paziņojums Dampfstoß nodziest. Tas ilgst apmēram 1 minūti.

- Tādā pašā veidā padodiet nākamais tvaika viļņus, tikko Dampfstoß atkal parādās displejā.

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

Tvaicēšanas īpatnības

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

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

Gatavošanas trauki

Gatavošanas trauki

Tvaika cepeškrāsns komplektācijā ir iekļauti nerūsējošā tērauda gatavošanas trauki. Tos ir iespējams papildināt ar dažādu lielumu gatavošanas traukiem, kas ir pieejami gan perforētā, gan neperforētā variantā (skatiet nodaļu “Papildpiedevumi”). Tādējādi katra ēdiena gatavošanai var izvēlēties vispiemērotāko gatavošanas trauku.

Kad vien iespējams, **tvaicēšanai** izmantojiet perforētus traukus. Tvaiks piekļūst produktam no visām pusēm un tādējādi nodrošina vienmērīgu gatavošanas rezultātu.

Savi trauki

Varat lietot arī savus traukus. Ievērojiet turpmāk minētos nosacījumus.

- Traukiem jābūt piemērotiem izmantošanai cepeškrāsnī un tvaika izturiem. Ja vēlaties tvaicēšanai izmantot plastmasas traukus, noskaidrojiet pie ražotāja, vai šie trauki ir piemēroti attiecīgajam gatavošanas veidam.
- Trauki ar biežām sienām, piemēram, porcelāna, keramikas vai fajansa trauki, ir mazāk piemēroti tvaicēšanai. Biezās sienas slikti vada siltumu un tāpēc šajā gadījumā tabulās norādītie gatavošanas laiki ievērojami paildzinās.
- Novietojiet trauku uz iebīdīta režģa vai ievietojiet gatavošanas traukā. Atkarībā no trauku lieluma uz krāsns kameras pamatnes var novietot režģi ar novietošanas virsmu uz augšu, uz tā novietot traukus un papildus izņemt atbalsta režģi (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģa tīrīšana”).
- Lai nodrošinātu optimālu tvaika iekļūšanu traukā, ir nepieciešams noteikts atstatums starp trauka augšējo malu un krāsns kameras augšdaļu.

Ievietošanas līmenis

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

Ja tvaicēšanai vienlaikus izmantojat vairākus augstus tvaicēšanas traukus, iebīdiet tos iekārtā pamišus. Ja iespējams, starp tvaicēšanas traukiem atstājiet brīvu ievietošanas līmeni.

Tvaicēšanas traukus, režģi un plāti vienmēr iebīdiet starp atbalsta režģa stieņiem, lai novērstu trauku apgāšanos.

Dzīļi sasaldēti produkti

Gatavojot dzīļi sasaldētus produktus, iekārtas sakaršanas laiks ir ilgāks nekā svaigiem pārtikas produktiem. Jo vairāk dzīļi 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 vāriģi produkti, piemēram, ogas un augļi, jātvaicē zemākā temperatūrā, pretējā gadījumā tie pārplīst. Atbilstošās norādes skatiet attiecīgajās nodaļās.

Gatavošanas laiks

Tvaicēšanas procesā gatavošanas laiku atskaitē 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 ²/₃ tilpuma, lai izņemot neizšļakstītos saturs.

Individuālas receptes – tvaicēšana

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

Universālā plāts un kombinētais režģis

Izmantojiet universālo plāti ar kombinēto režģi uz tās, piemēram, cepšanai vai grilēšanai. Gatavojot cepešus, izplūdušo šķidrumu pēc tam var lietot mērces gatavošanai.

Izmantojot universālo plāti ar kombinēto režģi uz tās, iebīdiet universālo plāti starp ievietošanas līmeņa spraišļiem, tādējādi kombinētais režģis automātiski atradīsies virs tās. Abas daļas izvelciet no iekārtas vienlaikus.

Pretizvilkšanas fiksators

Universālajai pannai un kombinētajam režģim ir pretizvilkšanas fiksators, kas tiem neļauj izslīdēt no ievietošanas līmeņa, ja šīs daļas tikai nedaudz jāpavelk ārā. Lai izņemto kombinēto režģi un universālo plāti, tie nedaudz jāpaceļ uz augšu.


Tvaicēšana

Eco-Dampfgaren

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

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

Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt.

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

Iestatījums

Weitere  | Eco-Dampfgaren

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Nemiet vērā gatavošanas 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.

Dārzeņi

Svaigi produkti

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

Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldēti dārzeņi pirms gatavošanas nav jāatkausē. Izņēmums: kopā sasaluši dārzeņi.

Dziļi 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 dārzeņi, kas izdala krāsainu sulu, piemēram, bietes, zem tiem nedrīkst novietot citus produktus. Tādējādi var novērst nokrāsošanos, ko izraisa pilošais 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

Automatikprogramma  | Gemüse | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

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

Dārzeni	🕒 (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
Melnšakne, 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, izkūpiniet 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 gatavošanas traukos citus produktus, lai nepieļautu nopilējušā šķidruma izraisītu zivs garšas izplatīšanos citos produktos, ievietojiet trauku ar zivi tieši virs universālās plāts.

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 biežāks 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 zivis 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

Dampfparen 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

Gaļa

Svaigi produkti

Sagatavojiet gaļu kā parasti.

Dzīļi sasaldēti produkti

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

Sagatavošana

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


Gatavošanas laiks

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


Ieteikumi

- Ja vēlaties saglabāt produktu **aromātvielas**, izmantojiet perforētu tvaicēšanas trauku. Zem tā pabīdīet 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

Automatikprogramma  | Fleisch | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

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

🕒 Gatavošanas laiks

Rīsi

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

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

Gatavošanas trauki

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

Sagatavošana


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

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


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

Pievērsiet uzmanību, lai rīsi gatavošanas traukā būtu izvietoti vienmērīgi.

Iestatījumi



Automatikprogramma  | Reis | ... |




vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Attiecība  rīsi : šķidrums,  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

Automatīkprogramma  | Getreide | ... |

vai

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 jāuzbriedina. Gatavojiet tos ar taukvielām ieziestā, perforētā traukā.

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

Iestatījumi


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

vai

Dampfparen 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Klimpas

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

Gatavojiet svaigas klimpas ar taukvielām ieziestā perforētā traukā.

Iestatījumi


Automatikprogramme  | Teigwaren | ... |

vai

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

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 Auto | Hühnereier | ... |

vai

Dampfgeraren

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Augļi

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

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Obst | ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Desas

Iestatījumi


Automatikprogramme  | Wurstwaren
| ... |

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Vēžveidīgie

Sagatavošana

Dzīvi sasaldētus vēžveidīgos pirms gatavošanas atkausējiet.

Nolobiet, izkūdiniet 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



Automatikprogramma  | Krustentiere | ... |

vai

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 izskaloju no tām smiltis. Pēc tam gliemenes rūpīgi noberziet ar birsti, lai atdalītu atlupušās šķiedras.

Dzīji sasaldēti produkti

Dzīji sasaldētas gliemenes vispirms atkausējiet.

Gatavošanas laiks

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Muscheln | ... |

vai

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, sarkanās 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 universālās plāts. 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. Vārīgas zivju sugas ar irdenu 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 1/3.

Piemērs

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

Tvaicēti rīsi	24 minūtes
Sarkanās 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: sarkanās fileja)

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

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

Tvaicēšana

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.

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

Vakuuma iepakojums novērš mitruma iztvaikošanu no produktiem un saglabā visas uzturvielas un aromātvielas.

Rezultātā tiek iegūts vienmērīgi pagatavots produkts ar intensīvu garšu.

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

Izmantojiet tikai karstumizturīgu, produktu vārīšanai paredzētu vakuumēšanas maisiņu.

Negatavojiet produktus tirdzniecības iepakojumā, piemēram, vakuumā iepakotus dziļi sasaldētus produktus, jo vakuumēšanas maisiņš var nebūt piemērots karsēšanai.

Neizmantojiet vakuumēšanas maisiņu atkārtoti.

Vakuumējiet gatavojamos produktus tikai ar kameras tipa vakuumēšanas ierīci.

Sous-vide

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 vairākos vakuumēšanas maisiņos, novietojiet maisiņus uz režģa citu citam blakus.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavojamo produktu biezuma.
 - Gatavošanas procesa laikā neatveriet iekārtas durvis. Durvju atvēršana paildzina gatavošanas procesu, un var mainīties gatavošanas rezultāts.
 - Sous-vide receptēs norādīto temperatūru un gatavošanas laikus ne vienmēr var pārņemt 1:1. Pielāgojiet šos iestatījumus atbilstoši vēlamajai gatavības pakāpei.

Ieteikumi

- Lai saīsinātu sagatavošanās laiku, pārtikas produktus var iepakot vakuumā 1–2 dienas pirms gatavošanas. Uzglabājiet vakuumā iepakotos produktus ledusskapī temperatūrā, kas nepārsniedz 5 °C. Lai saglabātu kvalitāti un garšu, produkti jāpagatavo ne vēlāk kā pēc 2 dienām.
- Šķidrumus, piemēram, marinādes, pirms iepakojšanas vakuumā sasaldējiet, lai nepieļautu iztecēšanu no vakuomēšanas maisiņa.
- Piepildīšanas laikā atlokiat vakuomēšanas maisiņa malas uz ārpusi. Tādējādi iegūsiet tīru un nevainojamu metinājuma šuvi.
- Ja nevēlaties pagatavotos produktus izmantot uzturā uzreiz pēc gatavošanas, tūlīt pēc gatavošanas ievietojiet tos ūdenī ar ledu un pilnībā atdzesējiet. Pēc tam glabājiet gatavos produktus temperatūrā, kas nepārsniedz 5 °C.
Tādējādi saglabāsies produktu kvalitāte un garša, kā arī tos varēs uzglabāt ilgāk.
Izņēmums: putnu gaļa ir jāizlieto uzturā uzreiz pēc pagatavošanas.
- Lai vieglāk piekļūtu gatavajiem produktiem, pēc pagatavošanas pārgrieziet visas vakuomēšanas maisiņa malas.
- Gaļu un cietās zivju sugas (piemēram, lasi) pirms pasniegšanas ļoti īsu brīdi apcepriet lielā karstumā. Tādējādi veidosies svaigs cepeša aromāts.
- Izveidojušos šķidrumu vai dārzenū, zivju vai gaļas marinādi izmantojiet mērces gatavošanai.
- Pasniedziet gatavo ēdienu uz iepriekš sasaldītiem šķīvjiem.

Sous-vide

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.
- Lai sasniegtu vislabāko gatavošanas rezultātu, iebīdīet režģi 2. ievietošanas līmenī.
- Uzlieciet vakuumā iepakotos produktus uz režģa (ja ir vairāki iepakojumi, novietojiet tos blakus).
- Atlasiet Sous-vide .
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Ja nepieciešams, veiciet citus iestatījumus (skatiet nodaļu "Apkalpošana").

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 piegarša vai neatbilstoša garša:

- gatavojamie produkti nav pareizi uzglabāti, ir pārtraukta aukstuma ķēde;
- pirms vakuumēšanas produktos ir savairojušās baktērijas;
- pievienots pārāk daudz piedevu (piemēram, 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, nolibītas 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					
Pīles krūtiņa, vesela		x	66	72	35
Jēra mugura ar kaulu			58	62	50
Liellopa filejas steiks, biezums 4 cm			56	61	120
Liellopa šķiņķa steiks, biezums 2,5 cm			56	–	120
Cūkgaļas fileja, vesela		x	63	67	60

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

* Gatavības pakāpe

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

Uzsildīšana

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

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

Sagatavošana

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

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

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

Ieteicams pirms atsildīšanas neuzglabāt produktus ledusskapī ilgāk par 5 dienām.

Iestatījumi

Sous-vide 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Laiks: skatīt tabulu.

Sous-vide

Uzsildīšana darbības režīmā Sous-vide

Tabulā norādītās vērtības ir aptuvenas. Ja nepieciešams, laiku var paildināt. 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
Dārzeni			
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 : šķīdums)	90		10
Šalotes sīpols, vesels	85		10

🌡️ Temperatūra, 🕒 Laiks


¹ Gatavības pakāpe

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

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

³ Uzsildīt, tikai ja gatavoti mērcē.

Uzkarsēšana

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

Pārtikas produkti tvaika cepeškrāsnī tiek saudzīgi uzkarsēti, tie neizžūst un netiek pārvārīti. Tie uzkarst vienmērīgi un gatavošanas laikā nav jāmaisa.

Iepriekš porcijās sadalītus ēdienus (gaļu, dārzeņus, kartupeļus) var uzkarsēt tāpat kā atsevišķus pārtikas produktus.

Gatavošanas trauki

Nelielu produktu daudzumu var karsēt tieši uz šķīvja, bet lielāks daudzums jāiepilda tvaicēšanas traukā.

Laiks

Iestatiet ēdiena gatavošanai porcijās laiku 10–12 minūtes. Vairākām porcijām vajadzēs nedaudz ilgāku laiku.

Ja vēlaties pēc kārtas sākt vairākus karsēšanas procesus, ilguma iestatījums otrajam un turpmākajiem karsēšanas procesiem ir jāsamazina par aptuveni 5 minūtēm, jo krāsns kamera vēl ir silta.

Mitrums


Jo mitrāks ir pārtikas produkts, jo mazāks mitruma iestatījums jāizvēlas.

Ieteikumi

- Liela apjoma produktus, piemēram, cepeti, pirms karsēšanas ir ieteicams sadalīt porcijās, nevis karsēt veselu.
- Blīvus produktus, piemēram, pildītu papriku vai ruleti, sadaliet uz pusēm.
- Mērces karsējiet atsevišķi. Izņēmums ir ēdieni, kurus gatavo mērcē (piemēram, gulašs).
- Ņemiet vērā, ka ēdieni panējumā, piemēram, šniceles, nesaglabā kraukšķīgumu.

Uzkarsēšanas laikā pārtikas produktiem nav jābūt nosegtiem.

Iestatījumi

Erhitzen 

vai

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus

Temperatūra: skatiet tabulu

Mitrums: skatiet tabulu

Laiks: skatiet tabulu

Citi izmantošanas veidi

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

Pārtikas produkts	🌡️ (°C)	ΔΔ (%)	⌚* (min.)
Dārzeņi			
Burkāni Ziedkāposti Kolrābji Pupiņas	120	70	8–10
Piedevas			
Makaroni Rīsi Kartupeļi, sadalīti gareniski uz pusēm	120	70	8–10
Klimpas Kartupeļu biežputra	140	70	18–20
Gaļa un putnu gaļa			
Cepeši šķēlēs, biezums 1,5 cm Ruletes, sagrieztas šķēlēs Gulašs Jēra gaļas ragū Kēnigsbergas gaļas bumbiņas Cāļa gaļas šnicele Tītara gaļas šnicele, sagriezta šķēlēs	140	70	11–13
Zivis			
Zivs fileja Zivs rulete, pārgriezta uz pusēm	140	70	10–12
Ēdieni porcijās			
Spageti, tomātu mērce Cūkgaļas cepetis, kartupeļi, dārzeņi Pildīta paprika (pārgriezta uz pusēm), rīsi Kapāta vistas gaļa, rīsi Dārzeņu zupa Biezzupa Buljona zupa Sautējums	120	70	10–12

🌡️ Temperatūra, ΔΔ Mitrums, ⌚ Laiks

* Norādītais laiks attiecas uz pārtikas produktiem, kas tiek karsēti uz šķīvja.

Atkausēšana

Atkausējot produktus tvaika cepeškrāsnī, 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 tvaicēšanas trauku, zem kura ir iebīdīta universālā plāts. 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 biežuma 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 gatavie ēdieni ir jāatkausē saskaņā ar norādījumiem uz to iepakojuma.

Iestatījumi

Auftauen 

vai

Dampfzugen 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Atkausēšanas laiks: skatīt tabulu.

Izturēšanas ilgums: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

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

Saldētie produkti	Daudzums	🌡️ (°C)	🕒 (min.)	⌚ (min.)
Piena produkti				
Siers šķēlēs	125 g	60	15	10
Biezpiens	250 g	60	20–25	10–15
Saldais krējums	250 g	60	20–25	10–15
Mīkstais 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

Citi izmantošanas veidi

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Atkausēšanas laiks, ⌚ Izturēšanas ilgums

Citi izmantošanas veidi

Mix & Match

Lai vienkārši un bez sarežģījumiem sagatavotu ēdienus porcijās, ir pieejams īpašais lietojums Mix & Match. Izmantojot šo lietojumu, varat uzkarstēt jau pagatavotus pārtikas produktus (Convenience Food) vai izveidot gatavu porcijās sadaļā ēdienu no svaigiem pārtikas produktiem un gatavot to uz viena šķīvja.

Gatavojot varat izvēlēties kraukšķīgus, brūnus vai saudzīgi pagatavotus pārtikas produktus ar sulīgu virsmu bez papildu brūnuma.

Izmantojiet tikai tādus pārtikas produktus, kuru higiēna nerada iebildumus. Ja rodas aizdomas, nelietojiet šos pārtikas produktus.

Norāde: Ieteicams īpašajam lietojumam Mix & Match izmantot Miele lietotni. Ar Miele lietotni varat interaktīvi izveidot savu porciju ēdienu no visdažādākajām sastāvdaļām un pārraidīt programmas iestatījumus tvaika cepeškrāsnij.

Lai īstenotu šo funkciju, tvaika cepeškrāsnij ir jābūt reģistrētai WLAN bezvadu tīklā. Kā to darīt, uzzināsiet nodaļas "Pirmā ieslēgšana" sadaļā "Miele@home".

Ja Miele lietotne netiek izmantota, ņemiet vērā turpmāk minētos norādījumus un gatavojiet porciju ēdienu saskaņā ar gatavošanas tabulām.

Gatavošanas trauki

Lietojiet:

- plakanu šķīvi vai nelielu sacepumu veidni;
- dziļu bļodiņu vai tasi pārtikas produktiem, kam ir pievienots šķidrums.

Mīklas izstrādājumus, picas, tartes un līdzīgus produktus varat likt tieši uz režģa (ja nepieciešams, uz cepamā papīra).

Gatavo ēdienu plastmasas trauki nav pietiekami karstumizturīgi.

Ielieciet gatavos ēdienus piemērotā gatavošanas traukā.

Norādījumi par porciju ēdienu uzkarstēšanu

- Ceptiem pārtikas produktiem lietojiet Erhitzen knusprig un tvaicētiem vai vārītiem pārtikas produktiem Erhitzen schonend.
- Ņemiet vērā, ka tikai tie pārtikas produkti, kas jau pirms atkārtotas uzsildīšanas bija kraukšķīgi, kļūs atkal kraukšķīgi, izmantojot Erhitzen knusprig.
- Pārtikas produkti nedrīkst pārsniegt 2–2,5 cm augstumu. Augstākus pārtikas produktus (piemēram, sautējumus) ievietojiet plakanākā traukā vai sagrieziet lielos gabalus ripiņās (piemēram, ruletēs, sacepumu).
- Makaronus karsējiet tikai kopā ar mērci.
- Trauka apakšdaļā var veidoties ūdens pilieni. Noslaukiet ūdens pilienus pirms ēdiena pasniegšanas.

Norādījumi par porciju ēdienu gatavošanu

- No gaļas un zivs taukiem var ļoti vienkārši pagatavot mērci: pirms gatavošanas zem jēlās gaļas vai jēlās zivs pievienojiet 1 tējkaroti mērces saistvielas. Pirms pasniegšanas izmaisiet mērci ar dakšiņu, līdz tā kļūst viendabīga. Mērces saistvielu var aizstāt arī ar 1 tējkaroti kartupeļu biezeņa pulvera (Convenience) vai 1 naža galu guāra kodolu miltu.
- Pārtikas produktu dažādos gatavošanas laikus varat pielāgot gabalu lielumam: jo īsāks ir gatavošanas laiks, jo lielāki gabali ir jāgatavo (piemēram, lielas ziedkāpostu rozetes). Jo ilgāks ir gatavošanas laiks, jo mazāki gabali ir jāgatavo (piemēram, kartupeļu kubiņi).
- Dažādos gatavošanas laikus varat pielāgot arī kārtām: novietojiet pārtikas produktus ar īsu gatavošanas laiku zem pārtikas produktiem ar ilgu gatavošanas laiku vai izveidojiet nelielu saņemumu.
- Lai nepieļautu pārtikas produktu izžūšanu, papildiniet porciju ēdienu ar mērci vai marinādi. Var izmantot arī sieru vai šķiņķi.

Porciju ēdiena izveidošana no atšķirīgiem komponentiem

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, atsevišķie porciju ēdiena komponenti, piemēram, gaļa, piedevas un dārzeņi, ir jāapvieno tā, lai varētu izvēlēties vienotu iestatījumu brūnai apcepšanai. Šim iestatījumam ir jābūt piemērotam vai vismaz nosacīti piemērotam visiem ēdiena pārtikas produktiem.

Ieteicama turpmāk minētā procesa norīse.

- No gatavošanas tabulām izvēlieties galveno produktu, piemēram, liellopa steiku.
- Izvēlieties pārējos produktus, kam ir atbilstoši iestatījumi brūnai apcepšanai, piemēram, zaļās pupiņas un rīsus.

Citi izmantošanas veidi

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Gatavošanas tabulās bez gabalu lieluma vai pārtikas produktu apstrādes pakāpes norādēm ir norādījumi arī par gatavošanu.


Brūnās apcepšanas pakāpi displejā norāda indikācijas stabiņš ar septiņiem segmentiem. Parasti spēkā ir nosacījums: jo vairāk segmentu ir aizpildīts, jo ilgāks ir gatavošanas laiks.

Ar simbolu palīdzību varat noteikt, kurš iestatījums ir piemērots attiecīgā pārtikas produkta brūnai apcepšanai:

Simbols	Nozīme
—	nepiemērots
□	nosacīti piemērots
■	labi piemērots

Īpašā lietojuma Mix & Match izmantošana

Gatavošanas laikā pārtikas produktiem nav jābūt nosegtiem.

- Ja nepieciešams, sagatavojiet pārtikas produktus.
 - Atlasiet Weitere  | Spezialanwendungen | Mix & Match.
 - Ja gatavojat jau **gatavus** pārtikas produktus, atlasiet Erhitzen schonend vai Erhitzen knusprig.
 - Ja gatavojat **svaigus** pārtikas produktus vai pusfabrikātus, atlasiet Garen schonend vai Garen knusprig.
 - Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu apbrūnināšanai.
 - Apstipriniet ar *OK*.
 - Iebīdiet gatavojamo produktu uz režģa 3. ievietošanas līmenī.
 - Apstipriniet ar *OK*.
- Varat gatavošanas procesu sākt uzreiz vai pēc kāda laika.
- Ja pēc gatavošanas procesa pabeigšanas konstatējat, ka porciju ēdiena gatavība vēl neatbilst jūsu vēlmēm, atlasiet Nachbräunen.

Pārtikas produktu karsēšana, izmantojot īpašo lietojumu “Erhitzen knusprig”

Pārtikas produkts	Iestatījums uz segmen- tu joslas Brūnā apcepšana
Ābolu štrūdele, biezums 4 cm, izcepta gatava	___ □ ■ □ _
Cepts kamambērs, 75 g, izcepts gatavs	___ □ ■ □ _
Bagete, izcepta gatava	□ ■ □ _ _ _
Kārtainās mīklas pīrādžiņi, izcepti gatavi	_ □ ■ □ □ _ _
Cepts tofu ¹ , iztvaicēts gatavs	_ □ □ ■ □ _ _
Maizītes, apceptas vai izceptas gatavas, uzglabātas	_ _ □ ■ □ _ _
Čīzburgers, izcepts gatavs	_ _ □ ■ _ _ _
Čili ar gaļu (chili con carne) ¹ , augstums 2 cm, iztvaicēts gatavs	_ _ _ □ ■ □ _
Čabatas maizītes, apceptas vai izceptas gatavas, uzglabātas	_ _ _ ■ □ _ _
Elzasas pīrāgs, izcepts gatavs	_ □ ■ □ _ _ _
Gaļas strēmele ¹ , pusfabrikāts vai pagatavota pilnīgi	□ □ ■ □ □ _ _
Kotlete ¹ (cūkgaļas), 60 g, pagatavota pilnīgi	_ _ _ □ ■ □ _
Pavasara rulete, 100 g, izcepta gatava	_ _ _ _ □ ■ □
Ķeizara pankūkas (Kaiserschmarrn) ¹ , sasaldētas, atkausētas	_ □ □ ■ □ □ _
Kartupeļi, pārsvarā nešķīstoši, šķēlēs, pagatavoti gatavi	_ _ □ ■ □ _ _
Kartupeļu kabatiņas, izceptas gatavas	_ _ □ □ ■ □ _
Lazanja ¹ , 3 cm bieza, pagatavota gatava	_ _ _ ■ □ _ _
Makaronu sacepums ¹ , 4,5 cm biezs, pagatavots gatavs	_ _ _ □ ■ _ _
Pankūkas ¹	_ _ □ ■ □ _ _
Pica, izcepta gatava	□ □ ■ □ □ □ _
Lotringas pīrāgs, 3,5 cm biezs, izcepts gatavs	_ _ _ _ □ ■ □
Kartupeļu pankūkas ¹ , pagatavotas gatavas	_ _ _ ■ □ _ _
Kartupeļu stūrīši, izcepti gatavi	_ _ _ □ ■ □ _
Šnicele, pagatavota gatava	_ _ □ ■ □ □ _

¹ nekļūst kraukšķīgi, vajag tikai pietiekami uzsildīt (> 65 °C).

Citi izmantošanas veidi

Pārtikas produktu gatavošana, izmantojot īpašo lietojumu "Garen knusprig"

Pārtikas produkts	Sagatavošanas norādījumi	Iestatījums uz segmentu joslas Brūnā apcepšana
Gaļa¹		
Cepamās desiņas, 100 g, plaucētas	iegrieztas	___ ___ ___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kotlete, 60 g, 2,5 cm bieza	maltā gaļa garšvielās	___ ___ ___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vistas krūtiņa, 3 cm bieza, svaiga	dabiska, garšvielās	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ ___
Vistas stilbs, svaigs	marinādē	___ ___ ___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Teļa muguras steiks, 2,5 cm biezs, svaigs	marinēts, ar mērci	<input checked="" type="checkbox"/> ___ ___ ___
Sāļtās un viegli kūpinātas cūkgaļas kotlete, 3,5 cm bieza, svaiga	–	___ ___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Jēra karbonāde, 2 cm bieza, svaiga	marinādē	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Liellopa steiks, 3 cm biezs, svaigs	marinādē	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Cūkgaļas fileja, 4 cm bieza, svaiga	speķa apvalkā, sāls, pipari	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Cūkgaļas karbonāde, 1,5 cm bieza, svaiga	panēta, viegli ietaukota	___ ___ ___ ___ <input checked="" type="checkbox"/>
Zivis¹		
Atlantijas paltusa karbonāde, 3 cm bieza, svaiga	marinādē	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ ___ ___
Mencas fileja, 3,5 cm bieza, svaiga	marinādē	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Laša fileja, 3 cm bieza, svaiga	garšvielās	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Jūras laša fileja, 3 cm bieza, svaiga	garšvielās, pārklāta ar spinātiem, fetas sieru	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___ ___
Tunča fileja, 3 cm bieza, svaiga	marinādē	___ ___ <input type="checkbox"/> ___ ___
Sama gaļas iesms, 50 g gabali, svaigi	marinādē, ar speķi	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Dārzeņi		
Baklažāns, 2 cm biezs, svaigs	marinādē	___ ___ ___ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Ziedkāposti, lielas rozetes, svaigi	sāls, pipari, sviesta skaidiņas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Brokoļi, lielas rozetes, svaigi	siera mērce	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Zaļās pupiņas speķa apvalkā, svaigas	aptītas ar speķi, garšvielās	___ ___ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Kartupeļi, nešķīstoši, 3 mm šķēlēs, svaigi	sviests, sāls vai siers	___ ___ ___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Kolrābji, 2 cm ripiņās, svaigi	sāls, pipari, muskatrieksts	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___
Ķirbis, 2 cm kubiņos, svaigs	sāls, pipari, ķirbju sēkļu eļļa	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ ___

Citi izmantošanas veidi

Pārtikas produkts	Sagatavošanas norādījumi	Iestatījums uz segmentu joslas Brūnā apcepšana
Kukurūzas vāļītes, svaigas	sāls, sviests	__ □ □ ■ □ __
Burkāni, 2 cm šķēlītēs, svaigi	sāls, pipari, sviests	□ □ ■ □ __
Paprika, rupjos gabalos, svaiga	marinādē	□ □ □ ■ □ __
Cukīni, 2 cm šķēlēs, svaigs	marinādē	__ □ □ ■ □ □ __
Makaroni un rīsi		
Svaigi makaroni, tortelīni, pusfabrikāts	–	□ __ __ __ __
Lazanja, 3 cm bieza, pusfabrikāts	–	■ □ __ __ __
Makaronu sacepums, 2 cm biezs, pusfabrikāts	–	■ __ __ __ __
Rīsi, dabiskie rīsi, gatavošanas laiks 8 minūtes, svaigi	sāls, 1:2 (rīsi : šķidrums)	__ □ ■ □ __
Rīsi, tvaicētie rīsi, gatavošanas laiks: 8–12 minūtes, svaigi	sāls, 1:1,5 (rīsi : šķidrums)	__ __ □ ■ □ __
Rīsi, pusfabrikāts	–	□ □ ■ □ __
Picas u. c.		
Cepts kamambērs, 25 g, sasaldēts	atkausēts	■ □ □ □ __
Bagete, sasaldēta vai iepriekš izcepta	atkausēta	□ ■ __ __ __
Maizītes, saldētas vai iepriekš izceptas	atkausētas	□ ■ □ __ __
Čīzburgers, iepriekš izcepts	–	■ __ __ __ __
Dateles speķi, svaigas	–	__ □ □ ■ □ __
Elzasas pīrāgs, svaigs	izklāt mīklu no ledusskapja	__ __ □ ■ □ __
Pavasara rulete, 100 g, sasaldēta	atkausēta	__ □ ■ □ __
Grīla siers, 90 g, pusfabrikāts	–	__ __ __ □ ■ □
Kartupeļu kabatiņas, sasaldētas	atkausētas	■ □ __ __ __
Njoki, pusfabrikāti	sviests, sāls, siers	■ __ __ __ __
Kartupeļu pankūkas (Convenience mīkla), svaigas	viegli ietaukotas	__ __ □ ■ □ __
Pirkstu nūdeles (Schupfnudeln), pusfabrikāts	–	□ □ ■ □ □ □ __
Cepts tofu, 80 g, iztvaicēts gatavs	–	■ __ __ __ __
Pica, izcepta gatava	–	□ ■ □ __ __
Kartupeļu stūrīši, sasaldēti	atkausēti	■ □ __ __ __
Sīpolu rautis, 2,5 cm biezs	iepriekš izcepts	__ __ __ __ ■ □

Citi izmantošanas veidi

Pārtikas produkts	Sagatavošanas norādījumi	Iestatījums uz segmentu joslas Brūnā apcepšana
Saldie ēdieni		
Ķeizara pankūkas, gatavas	–	_ □ □ ■ □ □ _

¹ Zem svaigās gaļas / svaigās zivs pievienojiet 1 tējkaroti mērces saistvielas.

Īpašajam lietojumam “Garen schonend” piemēroti pārtikas produkti

Pārtikas produkts	Sagatavošanas norādījums
Gaļa¹	
Desa (cūkgaļas), 100 g, pagatavota gatava	–
Liellopa filejas iesms, 50 g gabali, svaigi	marinādē, ar speķi
Cūkgaļas iesms, 50 g gabali, svaigi	marinādē, ar papriku un sīpoliem
Vistas krūtiņa, 3 cm bieza, svaiga	dabiska, garšvielās
Teļa muguras steiks, 2,5 cm biezs, svaigs	marinādē, mērcē
Sālīta un viegli kūpināta cūkgaļa, 3,5 cm bieza, svaiga	–
Zivis¹	
Forele, vesela, 350 g, svaiga	garšvielās, pildījums: sviests, garšvielas
Atlantijas paltusa karbonāde, 3 cm bieza, svaiga	marinādē
Mencas fileja, 3,5 cm bieza, svaiga	marinādē
Laša fileja, 3 cm bieza, svaiga	garšvielās
Jūras laša fileja, 180 g	pārklāta ar spinātiem, skābo krējumu
Tunča fileja, 3 cm bieza, svaiga	marinādē
Sama gaļas iesms, 50 g gabali	marinādē, ar speķi
Dārzeņi	
Ziedkāposti, lielas rozetes, svaigi	garšvielās
Brokoļi, lielas rozetes, svaigi	garšvielās, ar / bez siera mērces
Kartupeļi, nešķīstoši, sagriezti ceturtdaļās / gabaliņos, svaigi	sāls
Kolrābji, 2 cm ripiņās, svaigi	sāls, pipari, muskatrieksts
Ķirbis, 1,5 cm kubiņos, svaigs	sāls, pipari, ķirbju sēklu eļļa
Kukurūzas vāļītes, svaigas	sāls, sviests
Burkāni, 2 cm šķēlītēs, svaigi	sāls, pipari, sviests

Citi izmantošanas veidi

Pārtikas produkts	Sagatavošanas norādījums
Paprika, rupjos gabalos, svaiga	marinādē
Briseles kāposti, veseli, svaigi	sāls, pipari, muskatrieksts
Sparģeļi, posmos, veseli, svaigi	sāls, sviests
Saldie kartupeļi, 1,5 cm, gabali / kubiņi, svaigi	sāls
Cukīni, 2 cm šķēlēs, svaigs	marinādē
Makaroni un rīsi	
Svaigi makaroni, tortelīni, pusfabrikāts	mērce
Makaroni, īsi, svaigi	sāls, 1:3 (miltu izstrādājums : ūdens)
Rīsi, basmati rīsi, gatavošanas laiks 10 minūtes, svaigi	sāls, 1:2,5 (rīsi : šķidrums)
Rīsi, dabiskie rīsi, gatavošanas laiks 8 minūtes, svaigi	sāls, 1:2 (rīsi : šķidrums)
Rīsi, tvaicētie rīsi, gatavošanas laiks 8–12 minūtes, svaigi	sāls, 1:2 (rīsi : šķidrums)
Rīsi, apaļgraudu rīsi, pagatavoti gatavi	–
Zupas nūdeles, svaigas	pārklātas ar buljonu
Picas u. c.	
Njoki, pusfabrikāti	sāls, sviests
Kartupeļu biežputra, pagatavota gatava	–
Pirkstu nūdeles, pusfabrikāts	sāls, sviests

¹ Zem svaigās gaļas / svaigās zivs pievienojiet 1 tējkaroti mērces saistvielas.

Citi izmantošanas veidi

Menūgaren – 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 cepeškrāsns 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 Menūgaren izmantošana

■ Atlasiet Weitere  | Spezialanwendungen | Menūgaren.

■ Izvēlieties nepieciešamo pārtikas produktu.

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

■ Izvēlieties nepieciešamās vērtības un katru apstipriniet ar OK.

■ Atlasiet Lebensmittel hinzufügen.

■ Izvēlieties nepieciešamo produktu un turpiniet ievadi tāpat kā pirmā produkta gadījumā.

■ Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procesu ar trešo pārtikas produktu.

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

■ Ja piloši vai krāsojoši pārtikas produkti tiek gatavoti perforētos gatavošanas traukos, iebīdiet tos tieši virs universālās plāts. Tādējādi var izvairīties no garšas izplatīšanās uz citiem produktiem vai produktu sakrāsošanās, ko izraisa pilošais šķidrums.

Pēc uzkarsēšanas fāzes tiek parādīts laiks, 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 “Dampfgaren” sadaļā “Kombinētu ēdienu gatavošana – manuāla”.

Konservēšana

Konservēšanai lietojiet tikai svaigus nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus bez iespiedumiem 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 vāriņas un viegli var tikt saspīestas.

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

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

Dārzeni

Nomazgājiet, notīriet un sagrieziet dārzeņus.

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

Iepildāmais daudzums

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

Augļu 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.

Citi izmantošanas veidi

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 perforētu gatavošanas trauku vai režģi 1. ievietošanas līmenī.
- Ievietojiet burkas gatavošanas traukā vai novietojiet uz režģa. Burkas nedrīkst saskarties.

Iestatījumi

Weitere  | Spezialanwendungen | Einkochen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: skatiet tabulu

Konservēšanas laiks: skatiet tabulu

Citi izmantošanas veidi

Tabulā norādītās vērtības ir aptuvenas.

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.

Citi izmantošanas veidi

Konditorejas izstrādājumu konservēšana

Konservēšanai piemērota ir maisītā, biskvīta un rauga mīkla. Konditorejas izstrādājumus var uzglabāt aptuveni sešus mēnešus.

Konditorejas izstrādājumi **ar augļiem nav piemēroti** uzglabāšanai, tie jāizlieto divu dienu laikā.





Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes tīri izmazgātas burkas un piederumus. Burkām jābūt apakšdaļā šaurākām nekā augšdaļā (slīpās burkas). Vispiemērotākās ir 0,25 l burkas.

Stikla burkām ir jābūt noslēdzamām ar gredzenu, stikla vāku un atsperīgu skavu.



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

- Ieziediet burkas ar sviestu aptuveni līdz 1 cm augstumam zem augšējās malas.
- Iekaisiet burkā rīvmaizi (vai panēšanas miltus).
- Piepildiet burkas līdz $1/2$ vai $2/3$ ar mīklu (atkarībā no receptes). Pārliecinieties, ka burkas mala ir tīra.
- Iebīdīet režģi 2. ievietošanas līmenī.
- Novietojiet uz režģa **valējas** vienāda lieluma stikla burkas. Burkas nedrīkst saskarties.
- Aizvākojiet burkas ar gredzeniem, vāciņiem un skavām **tūlīt** pēc konservēšanas; gatavais produkts nedrīkst atdzist. Ja mīkla ir nedaudz pārplūdusi pāri burkas malai, to ar stikla vāciņu var iespiest burkā.

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

Mīklas veids	Darbības režīms	Darbība	🌡️ (°C)	ΔΔ (%)	⌚ (min.)
Maisītā mīkla		—	160	—	35–45
Biskvīta mīkla		—	160	—	50–55
Rauga mīkla	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatūra, ΔΔ Mitrums, ⌚ Konservēšanas laiks

 Augšējā/apakšējā karsēšana,  Kombinētā gatavošana + augšējā/apakšējā karsēšana

Kaltēšana

Lai mitrums varētu izdalīties, žāvēšanai vai kaltēšanai izmantojiet tikai īpašo lie-tojumu Dörren vai darbības režīmu Com-bigaren + Heißluft plus .

Banāni, ananasi un gailenes nav pie-mēroti žāvēšanai.

- Sagrieziet žāvējamus produktus vie-nāda izmēra gabalos.
- Pārklājiet cepšanas un cepešu režģi ar cepamo papīru un uz tā vienmērīgi un pēc iespējas vienā kārtā izvietojiet žā-vējamus produktus.
- Ļaujiet augļiem vai dārzeņiem pēc žā-vēšanas atdzist.
- Uzglabājiet žāvētos produktus cieši noslēgtās stikla burkāš vai kārbās. Lai nepieļautu pelējuma rašanos vai [produkta] sadalīšanos, pievērsiet uz-manību, lai uzglabāšanas traukā neie-klātu mitrums.

Iestatījumi

Weitere  | Spezialanwendungen | Dörren
Temperatūra: skatiet tabulu.

Žāvēšanas laiks: skatiet tabulu.

vai

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus

Temperatūra: skatiet tabulu.

Mitrums: 0 %

Žāvēšanas laiks: skatiet tabulu.

Tabulā norādītās žāvēšanas laika vērtī-bas ir aptuvenas. Ieteicams sākotnēji iz-vēlēties īsāko žāvēšanas laiku. Ja nepie-ciešams, laiku var paildzināt.

Žāvējamie produkti	🌡️ (°C)	🕒 (h)
Āboli, gredzenos	70	6–8
Aprikožu pusītes bez kauliņiem	60–70	10–12
Bumbieri, šķēlēs	70	7–9
Garšaugi	40	1,5–2,5
Sēnes*	50	5–7
Tomāti, ripiņās	70	7–9
Citrusaugļi, ripiņās	70	8–9
Melnās plūmes bez kauliņiem	60–70	10–12

🌡️ Temperatūra, 🕒 Žāvēšanas laiks (stundās)

* Žāvēšanai der baravikas, šitaki, lāčpurni, aurikulārijas un lāču bekas. Sēnes ir pietiekami izžuvušas, ja tās ir zaudējušas elastību.

Citi izmantošanas veidi

Sulas atdalīšana

Izmantojot tvaika cepeškrāsni, var iegūt sulu no mīkstiemi 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 buķeti, sajauciet augļus ar maigu garšu kopā ar rūgteni skābiem augļiem.
- Lai palielinātu iegūtās sulas daudzumu un uzlabotu tās aromātu, augļiem jāpievieno cukurs un jāļauj dažas stundas ievilkties. Uz 1 kg saldu augļu ir ieteicams pievienot 50—100 g cukura, bet uz 1 kg rūgtu vai skābu augļu — 100—150 g cukura.
- Ja vēlaties iegūto sulu uzglabāt, tā karsta jāiepilda tīrās pudelēs un pudeles nekavējoties jānoslēdz.

Augļu sulas iegūšana

- Ievietojiet sagatavotos augļus perforētā tvaicēšanas traukā.
- Zem tā pabīdīet neperforētu gatavošanas trauku vai universālo plāti, lai uztvertu sulu.

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 40—70 minūtes

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 iebēriet dārzeņus ledainā ūdenī. Pēc tam noteciniet no dārzeņiem ūdeni.

Iestatījumi

Weitere  | Spezialanwendungen | Blanchieren

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Blanšēšanas laiks: 1 minūte


Trauku dezinficēšana

Tvaika cepeškrāsnī apstrādāti trauki un zīdaiņu pudelītes pēc programmas beigām ir attīrīti no mikrobiem parastās sterilizācijas izpratnē. Tomēr vispirms pārbaudiet ražotāja norādījumus, vai visas sastāvdaļas ir noturīgas pret temperatūru (līdz 100 °C) un tvaiku.

Izjauciet zīdaiņu pudelītes daļās. Salieciet pudelītes tikai tad, kad tās ir pilnīgi izžuvušas. Tikai tā var novērst jaunu mikrobu veidošanos.

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

Iestatījumi

Weitere  | Spezialanwendungen | Geschirrentkeimen

Laiks: 1 minūte līdz 10 stundas

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C


Laiks: 15 minūtes


Citi izmantošanas veidi

Geschirr wärmen

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

Izmantojiet karstumizturīgus traukus.

- Iebīdīet režģi 2. ievietošanas līmenī un uzlieciet uz tā sildāmos traukus. Atkarībā no trauku lieluma uz krāsns kameras pamatnes var novietot režģi ar novietošanas virsmu uz augšu un uz tā novietot traukus. Ja nepieciešams, var papildus izņemt atbalsta režģi.
- Atlasiet Weitere  | Spezialanwendungen.
- Atlasiet Geschirr wärmen.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.


Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģiem un piederumiem. Trauka apakšdaļā var veidoties atsevišķi ūdens pilieni.

Izņemot traukus, lietojiet virtuves cimdus.

Warmhalten

Pārtikas produktus krāsns kamerā var uzturēt siltus līdz 2 stundām.

Lai saglabātu pārtikas produktu kvalitāti, izvēlieties īsāko iespējamo laiku.

- Atlasiet Weitere  | Spezialanwendungen.
- Atlasiet Warmhalten.
- Iebīdīet krāsns kamerā pārtikas produktus, kas ir jāsaglabā silti, un apstiprieniet ar OK.
- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru un iestatiet laiku.

Rauga mīklas raudzēšana

- Pagatavojiet mīklu saskaņā ar recepti.
- Ievietojiet vaļēju mīklas bļodu perforētā tvaicēšanas traukā vai uz iepriekš iebīdīta režģa. Atkarībā no mīklas bļodas lieluma uz krāsns kameras pamatnes var novietot režģi ar novietošanas virsmu uz augšu un uz tā novietot mīklas bļodu. Ja nepieciešams, var papildus izņemt atbalsta režģi.

Iestatījumi

Weitere  | Spezialanwendungen | Hefeteig gehen lassen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 30 °C

Mitrums: 100 %

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē

Mitru dvieļu sasildīšana

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Feuchte Tücher erwärmen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 70 °C

Gatavošanas laiks: 2 minūtes

Želatīna kausēšana

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Gelatine schmelzen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

Citi izmantošanas veidi

Medus atcukurošana

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

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Honig entkristallisieren

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 60 °C

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

Šokolādes kausēšana

Tvaika cepeškrāsnī var izkausēt jebkāda veida šokolādi.

Izmantojot augu tauku glazūru, ievietojiet neatvērtu iesaiņojumu perforētā kausēšanas traukā.

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Spezial | Schokolade schmelzen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 65 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

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

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas 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

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Citi izmantošanas veidi


Ābolu konservēšana

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

Iestatījumi

Automatikprogramme  | Obst | Äpfel | Ganz

vai

Dampfgaren 


Temperatūra: 50 °C

Konservēšanas laiks: 5 minūtes

Omletes gatavošana

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Augļu marmelāde

Lietojiet tikai svaigus nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus bez iespiedumiem un puves.

Burkas

Lietojiet tikai rūpīgi izmazgātas nevainojamas kvalitātes stikla burkas ar bajoneitaizslēgiem, tilpums ne vairāk kā 250 ml.

Pēc masas iepildīšanas notīriet burkas malu ar tīru drānu, kas samērcēta karstā ūdenī.

Sagatavošana

Rūpīgi sašķirojiet augļus, īsu brīdi, bet rūpīgi nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim. Īpaši rūpīgi jāmazgā ogas, jo tās ir ļoti jutīgas un viegli var tikt saspiestas. Ja nepieciešams, noņemiet kātiņus un izņemiet serdes vai kauliņus.

Sablendējiet augļus, jo citādi marmelāde nesabiezēs. Pievienojiet biezenim atbilstošu daudzumu žeļejas cukura (skat. ražotāja norādījumus). Masu rūpīgi izmaisiet.

Ja gatavošanai lietojat saldās ogas vai augļus, ieteicams pievienot citronskābi.

Augļu marmelādes gatavošana

- Piepildiet burkas ne vairāk kā līdz divām trešdaļām tilpuma.
- Atvērtas burkas ievietojiet perforētā tvaicēšanas traukā vai uz režģa.
- Ļaujiet burkām palikt miera stāvoklī vēl 1–2 minūtes pēc gatavošanas laika.
- Pēc tam noslēdziet burku vākus un ļaujiet tām atdzist.

Iestatījumi

Combigaren  | Combigaren + Heißluft plus

Temperatūra: 150 °C

Mitrums: 0 %

Laiks: 35–45 minūtes

Citi izmantošanas veidi

Produktu miziņas noņemšana


- Veiciet krustenisku iegriezumu pie produkta, piemēram, tomāta, nektarīna u. c., kātiņa. Tādējādi miziņu būs vieglāk noņemt.
- Ievietojiet produktu perforētā traukā, ja lietojat tvaiku, vai novietojiet uz universālās plāts, ja lietojat grilu.
- Mandeles tūlīt pēc izņemšanas no iekārtas ir jāaplej ar aukstu ūdeni. Citādi tām nevarēs noņemt miziņu.

Iestatījumi

Weitere  | Grill groß

Pakāpe: 3

Laiks: skatiet tabulu

Pārtikas produkts	 [min.]
Paprika	10
Tomāti	7

 Laiks

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: skatīt tabulu.

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

 Laiks

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 neatdzēsēts ilgstoši uzglabājams piens un sveigais piens.

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

Jogurtam un pienam ir jābūt ar vienādu tauku saturu.

Fermentācijas laikā burkas nedrīkst kustināt vai sakratīt.

Pēc pagatavošanas jogurts nekavējoties ir jāatdzesē ledusskapī.

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

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

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

Iestatījumi

Automatikprogramme Auto | Spezial | Joghurt herstellen

vai

Dampfgaren U

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 nogulsņējis 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.

Automātiskās programmas

Daudzās automātiskās programmas ērti un droši sniegs vislabāko gatavošanas rezultātu.

Kategorijas

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

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .


Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Atlasiet nepieciešamo kategoriju.

Tiek parādītas izvēlētajai kategorijai pieejamās automātiskās programmas.

■ Atlasiet nepieciešamo automātisko programmu.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

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

Norādījumi par izmantošanu

- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas palaides vispirms ļaujiet krāsns kamerai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Norādītais svars attiecas uz viena gabala svaru. Vienlaikus var gatavot vienu 250 g smagu laša gabalu vai desmit gabalus laša ar katra svaru 250 g.
- Gatavības pakāpi un apbrūnināšanas intensitāti parāda septiņu segmentu josla. Varat iestatīt vēlamo gatavības vai apbrūnināšanas pakāpi ar navigācijas rūti.
- Cepšanai izmantojiet receptēs norādītās cepamās veidnes.
- 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 elementā Garschritte anzeigen ir uzskaitītas automātiskās programmas atsevišķās gatavošanas darbības. Dažās automātiskajās programmās turklāt ir izvēlnes elements Aktionen anzeigen. Ar šo izvēlnes elementu var izsaukt nepieciešamās darbības, piemēram, gatavojamo produktu iebīdīšanu vai piedevu pievienošanu. Gatavošanas procesa laikā darbības var apskatīt ar **i** 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 vai Nachbacken.
- Automātiskās programmas var saglabāt arī kā Eigene Programme. Šajā nolūkā pēc automātiskās programmas beigām izvēlieties skārienaustiņu ↵.

Eigene Programme

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

Pēc tam ievadiet programmas nosaukumu.

Individuālo programmu veidošana

- Atlasiet Eigene Programme .
- Atlasiet Programm erstellen.

Tagad var veikt iestatījumus pirmajai gatavošanas darbībai.

Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

- Izvēlieties un apstipriniet nepieciešamos iestatījumus.

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

- Ja nepieciešams, atlasiet Weitere Parameter, lai ieslēgtu vai izslēgtu funkcijas Booster un Crisp function.
- Atlasiet Garschritt abschließen.

Visi iestatījumi pirmajai gatavošanas darbībai ir veikti.

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

- Ja ir nepieciešamas citas gatavošanas darbības, izvēlieties Garschritt hinzufügen un pēc tam rikojieties tāpat kā iestatot 1. gatavošanas darbību.

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


- Kad ir iestatītas visas vajadzīgās gatavošanas darbības, atlasiet **Speichern**.
- Ievadiet programmas nosaukumu.
- Atlasiet **✓**.

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar **OK**.

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

Individuālo programmu sākšana

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

Atkarībā no programmas iestatījumiem tiek parādīti šādi izvēlnes elementi.

- **Sofort starten**
Programmas izpilde tiek sāta uzreiz. Tūlīt ieslēdzas krāsns kameras karsēšana.
- **Fertig um**
Iestatiet laiku, kad programmai jābūt pabeigtai. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.
- **Start um**
Jūs iestatāt laiku, kad programmai ir jāsākas. Krāsns kameras karsēšana noteiktajā laikā tiek automātiski izslēgta.

- **Garschritte anzeigen**
Displejā tiek parādīts jūsu iestatījumu kopsavilkums.
- **Aktionen anzeigen**
Tiek parādītas nepieciešamās darbības, piemēram, lai iebīdītu gatavojamo produktu.
- Atlasiet nepieciešamo izvēlnes elementu.

Programmas izpilde tiek sāta uzreiz vai iestatītajā laikā.


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

- Kad programma ir beigusies, atlasiet skārientaustiņu .

Eigene Programme

Gatavošanas darbību maiņa

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


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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.

- Apstipriniet ar *OK*.

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

Nosaukuma maiņa


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

Displejā tiek parādīts programmas nosaukuma saglabāšanas apstiprinājums.



- Apstipriniet ar *OK*.

Programma ir pārdēvēta.

Individuālo programmu dzēšana

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

Programma ir dzēsta.

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

Saudzīgai pārtikas produktu apstrādei ir labvēlīga ietekme uz veselību.

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

Norādījumi par cepšanu

- Iestatiet gatavošanas laiku. Nav vēlama pārāk ilga cepšanas procesa atlikšana. Pretējā gadījumā mīkla sakaltīs un mazināsies rauga iedarbība.
- Parasti varat izmantot režģi, universālo plāti un jebkuru cepamo veidni no materiāla, kas ir izturīgs pret temperatūras iedarbību.
- Vienmēr novietojiet cepamās veidnes uz režģa.
- Dziļi sasaldētus produktus, piemēram, kūkas, picas, bagetes, vienmēr cepiet uz režģa.

Ļoti augstās temperatūrās universālā plāts var deformēties tik spēcīgi, ka karstu to var nebūt iespējams izvilkēt no krāsns kameras.

- Dziļi sasaldētus produktus, piemēram, frī kartupeļus, kroketes un līdzīgus, varat cept uz universālās plāts. Gatavošanas laikā šos dziļi sasaldētus produktus vairākas reizes apgroziet.
- Vienlaikus cepiet ne vairāk kā 2 ievietošanas līmeņos.

Cepamā papīra izmantošana

Miele papildpiederumiem, piemēram, universālajai plātij, ir PerfectClean pārklājums (skatīt nodaļu "Tīrīšana un kopšana"). Virsmas ar PerfectClean pārklājumu parasti nav jāietauko vai jāizklāj ar cepamo papīru.

- Izmantojiet cepamo papīru, ja gatavojat:
 - ar sodas ūdeni apstrādātus mīklas izstrādājumus, jo mīklas gatavošanā izmantotais sodas šķīdums var izraisīt PerfectClean virsmas pārklājuma bojājumus;
 - mīklas ar augstu olbaltumvielu saturu, piemēram, biskvītus, bezē un mandeļu bezē, jo šādas mīklas viegli salīp;
 - kārtaino vai štrūdeļu mīklu;
 - dziļi sasaldētus produktus uz režģa;
 - dziļi sasaldētus produktus, piemēram, frī kartupeļus, kroketes un līdzīgus, uz universālās plāts.

Konditorejas izstrādājumu cepšana

Ieteikumi cepšanai

- Cepšanai ir ieteicams lietot tumšas cepamās veidnes. Nelietojiet gaišas spoža materiāla veidnes ar plānām sienīnām, jo gaišas veidnes rada nevienmērīgu vai vāju apbrūninājumu. Nelabvēlīgos apstākļos gatavojamais produkts nesasniedz gatavību.
- Kūkas kvadrātveida vai garenās veidnēs ievietojiet krāsns kamerā šķēr-sām, tādējādi iegūstot optimālu siltuma sadalījumu cepamajā veidnē un vienmērīgu cepšanas rezultātu.
- Dziļi sasaldētu produktu, piemēram, frī kartupeļu, kokešu, kūku, picas un bagešu, gatavošanai ir jāiestata vidējā temperatūra no ražotāja norādītā temperatūru diapazona.
- Ja gatavojamajam produktam ir norādīts gatavošanas laika diapazons, pārbaudiet produkta gatavību, kad ir pagājis īsākais norādītais laiks. Šajā nolūkā ieduriet mīklā koka irbulīti. Ja pie irbulīša nepielīp mitras mīklas daļiņas, gatavojamais produkts ir gatavs.

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Combigaren

Šis darbības režīms darbojas kā cepeškrāsns režīma un mitrināšanas apvienojums. Tvaika iedarbība neļauj izžūt gatavojamā produkta virsmai. Maize, maizītes un kārtainā mīkla iegūst spīdīgu, kraukšķīgu garoziņu.

Varat izvēlēties dažādus karsēšanas veidus:

- Combigaren + Heißluft plus
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Ieteicams maizi un maizītes cept vairākās darbībās: spīdīgumu var iegūt 1. gatavošanas darbībā ar tvaicēšanu (maksimāls mitruma daudzums, zema temperatūra). Apbrūnināšana notiek nākamajā gatavošanas darbībā augstā mitrumā un augstā temperatūrā. Nobeigumā notiek nožāvēšana zemā mitrumā un vidējā līdz augstā temperatūrā.

Norāde: Receptes un plašas gatavošanas tabulas ar darbības režīmu, temperatūras, mitruma un gatavošanas laiku norādēm ir pieejamas Miele pavārgrāmatā/recepšu krājumā “Cepšana, tvaicēšana”.

Automatikprogramme

Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus

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

Varat izmantot jebkuru karstumizturīga materiāla cepamo veidni.

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

Ober-/Unterhitze

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

Cepiet tikai vienā līmenī. Ja gatavojat plātsmaizi, izmantojiet 3. ievietošanas līmeni. Kūkām, ko cep veidnēs, izvēlieties 2. līmeni.

Intensivbacken

Šis darbības režīms ir piemērots, lai ceptu kūkas ar mitru virskārtu, picu, gaļas pīrāgus un līdzīgus produktus. Iebīdiet gatavojamo produktu 1. ievietošanas līmenī.

Unterhitze

Šis režīms jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka apakšpuse.

Oberhitze

Šis darbības režīms ir jāizvēlas gatavošanas laika beigās, ja ēdienam ir nepieciešama brūnāka augšpuse.

Šis darbības režīms ir piemērots ēdienu virspuses apcepšanai un sacepšanai.

Kuchen spezial

Izmantojiet šo darbības režīmu maisītās mīklas un ar sodas ūdeni apstrādātu saldētu mīklas izstrādājumu cepšanai.

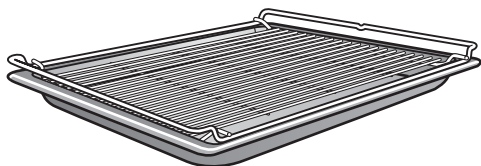
Eco-Heißluft

Šis darbības režīms ir piemērots, lai ceptu nelielu daudzumu, piemēram, dziļi sasaldētu picu vai formiņu cepumus, enerģiju taupošā veidā.

Cepeši

Norādījumi par cepešu gatavošanu

- Nekad neceptiet sasaldētu gaļu, jo tad tā var izžūt. Pirms cepšanas atkausējiet gaļu.
- Pirms cepšanas atdaliet no gaļas ādu un cīpslas.
- Pēc patikas marinējiet gaļu un pievienojiet garšvielas.
- Ja vēlaties vienlaikus cept vairākus gaļas gabalus, izvēlieties pēc iespējas vienāda biezuma gabalus.
- Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis. Krāsns kamera paliek tīrāka un no gaļas izplūdušo šķidrumu pēc tam var lietot mērces gatavošanai.




- Pirms sagriešanas ļaujiet gatavajam cepetim "atpūsties" apmēram 10 minūtes. Šajā laikā no gaļas izplūdušais šķidrums var vienmērīgi sadalīties.

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Combigaren

Šis darbības režīms darbojas kā cepeškrāsns režīms un mitrināšanas apvienojums. Tvaika iedarbība neļauj izžūt gatavojamā produkta virsmai. Gaļa kļūst īpaši mīksta un sulīga un iegūst ļabi nobrūninātu garoziņu. Darbības režīmu Combigaren  izmantojiet gaļas, zivju un putnu gaļas ēdienu gatavošanai.

Varat izvēlēties dažādus karsēšanas veidus:

- Combigaren + Heißluft plus
- Combigaren + Ober-/Unterhitze
- Combigaren + Grill

Ieteicams gaļu lēnām un saudzīgi gatavot vairākās darbībās: 1. gatavošanas darbībā ar augstu temperatūru, lai apbrūninātu virskārtu. 2. gatavošanas darbībā ar paaugstinātu mitrumu un samazinātu temperatūru. Gaļa sasilst vienmērīgi un tiek izdalītas muskuļos esošās olbaltumvielas, tāpēc gaļa kļūst īpaši maiga.

Norāde: Receptes un plašas gatavošanas tabulas ar darbības režīmu, temperatūras, mitruma un gatavošanas laiku norādēm ir pieejamas Miele pavārgrāmatā/recepšu krājumā "Cepšana, tvaicēšana".

Automatikprogramme

Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Heißluft plus

Šis darbības režīms ir piemērots gaļas un putnu gaļas ēdienu gatavošanai ar brūnu garoziņu.

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


Ober-/Unterhitze

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

Darbības režīmu Unterhitze atlasiet gatavošanas laika beigās, ja gatavojamajam produktam ir nepieciešama brūnāka apakšpuse.

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

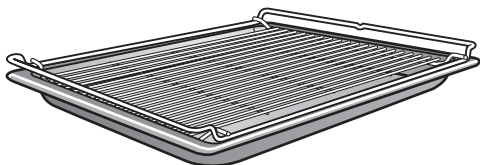
Grilēšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Ja atverat durvis grilēšanas laikā, apkalpošanas elementi kļūst ļoti karsti. Grilēšanas procesa laikā neatveriet iekārtas durvis.

Norādījumi par grilēšanu

- Grilēšanai nav nepieciešama iepriekšēja krāsns kameras uzkaršanās. Iebīdiet ēdienu aukstā krāsns kamerā.
- Lietojiet universālo plāti, uz kuras ir novietots režģis.



- Grilējot zivi, apakšā pakļāijiet gatavojamā produkta lielumā piegrieztu cepamo papīru.
- Produktus ar lielāku biezumu, piemēram, cāļu pusītes, grilējiet 2. vai 3. ievietošanas līmenī un plakanus produktus, piemēram, steikus, 4. līmenī.
- Kad ir pagājušas $\frac{2}{3}$ gatavošanas laika, apgrieziet uz otru pusi. Izņēmums: zivis nav jāapgriež.

Ieteikumi grilēšanai

- Liesu gaļu iepriekš iemarinējiet vai ieziediet ar eļļu. Citas taukvielas ātri kļūst pārāk tumšas vai sāk dūmot.
- Cepamdesiņas pirms grilēšanas iegrieziet šķērsvirzienā.
- Grilējiet vienlaikus aptuveni vienāda biezuma gaļas vai zivs šķēles, lai grilēšanas laiki pārāk neatšķirtos.
- **Gatavības pārbaudei** uzspiediet gaļai ar karoti. Tā varat noteikt, cik dziļi gaļa ir gatava.
 - **angļu/vāji apcepta**
Ja gaļa joprojām ir ļoti elastīga, tās iekšpuse vēl ir sārta.
 - **vidēji apcepta**
Ja gaļu var nedaudz iespiest, tās iekšpuse ir rozā.
 - **stipri apcepta**
Ja gaļu gandrīz nemaz nevar iespiest, tā ir pilnībā izcepta.
- Ja lielāku gaļas gabalu virspuse jau ir ļoti brūna, bet vidusdaļa vēl nav gatava, iebīdiet grilējamus produktus zemākā ievietošanas līmenī vai turpiniet grilēšanu ar zemāku grilēšanas pakāpes iestatījumu.

Norādījumi par darbības režīmiem

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

Combigaren + Grill

Šis darbības režīms ir piemērots tādu produktu grilēšanai, kuriem ir jāklūst brūniem, vienlaicīgi neizžūstot, piemēram, kukurūzas vālitēm.

Grill groß

Izmantojiet šo darbības režīmu plakānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un lielās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai.

Grill klein


Izmantojiet šo darbības režīmu plakānu produktu grilēšanai nelielā daudzumā un mazās veidnēs ievietotu ēdienu virspuses apcepšanai.

Umluftgrill

Šis darbības režīms ir piemērots, lai grilētu produktus ar lielu diametru, piemēram, putnus, apaļus cepešus.


Tīrīšana un kopšana

Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns sakarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģiem un piederumiem.

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

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektrisko strāvu vadošajās daļās un izraisīt īsslēgumu.

Tvaika cepeškrāsns tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītāju.

Visas virsmas var nokrāsoties vai mainīties, ja tīrīšanai tiek izmantoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi un atkalģošanas līdzekļi var īpaši bojāt tvaika cepeškrāsns priekšpusi.

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

Nekavējoties notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Lielu netīrumu uzkrāšanās noteiktos apstākļos var sabojāt tvaika cepeškrāsns.

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

Tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet rūpnieciskos tīrīšanas līdzekļus, izmantojiet tikai parastos trauku mazgāšanas līdzekļus.

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

■ Iztīriet un izžāvējiet tvaika cepeškrāsns un piederumus pēc katras lietošanas reizes.

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

Ja pārsvarā izmantojat gatavošanas procesus ar tvaiku un neizmantojat apkopes programmu HydroClean, vismaz reizi gadā ir jāveic gatavošanas process vairāk nekā 225 °C temperatūrā, lai izdalītos mitrums arī no grūti pieejamām tvaika cepeškrāsns vietām.

Ja tvaika cepeškrāsns ilgāku laiku netiks lietota, rūpīgi iztīriet to, lai nepieļautu nepatīkama aromāta veidošanos u. c. problēmas. Pēc tam atstājiet durvis 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;
- trauku mazgājamo mašīnu tīrīšanas līdzekļus;
- stikla tīrīšanas līdzekļus;
- stikla keramikas plītim paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- abrazīvus un cietus sūkļus un suku (piemēram, katlu beržamos, lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- gumijas kasīkļus;
- asus metāla skrāpņus;
- tērauda katlu beržamos;
- nerūsējošā tērauda beržamos;
- mehāniskos tīrīšanas līdzekļus atsevišķu zonu tīrīšanai;
- cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus un aerosolus.

Priekšpuses tīrīšana

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

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

Tīrīšana un kopšana

PerfectClean

Universālās plāts un kombinētā režģa virsmām ir **PerfectClean** pārklājums.

Tas rada optisku efektu, tādējādi virsmas izskatās mirdzošas. Ar PerfectClean apstrādātām virsmām ir samazināta netīrumu pielipšana un tādēļ tās ir vienkāršāk tīrāmas.

Lai nodrošinātu vislabāko izmantošanu, svarīgi ir tīrīt virsmas pēc katras lietošanas reizes.

Netīrumu pielipšanas novēršanas efekts mazinās, ja uz PerfectClean virsmām ir palikušas netīrumu paliekas no iepriekšējām lietošanas reizēm. Vairākkārtēja iekārtas lietošana, pēc katras reizes neveicot tīrīšanu, var padarīt tīrīšanu darbietilpīgāku.

Pār trauka malām pārlijušas augļu sulas var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas. Tomēr šis pārmaiņas neietekmē PerfectClean pārklājuma īpašības.

Lai neietekmētu netīrumu pielipšanas novēršanas efektu, vienmēr notīriet visas tīrīšanas līdzekļa atliekas.

Lai virsmas ar PerfectClean pārklājumu ar laiku netiktu bojātas, nelietojiet tīrīšanai

- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus (piemēram, beržamos pulverus un pastas, pumeku);
- stikla keramikas plītim paredzētus tīrīšanas līdzekļus;
- stikla keramikas un nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekļus;
- tērauda katlu beržamos;
- abrazīvus sūkļus (piemēram, katlu beržamos vai lietotus sūkļus, kuros ir saglabājušās abrazīvu tīrīšanas līdzekļu atliekas);
- cepeškrāsns tīrīšanas aerosolu;
- netīriet atsevišķas zonas ar mehāniskiem tīrīšanas līdzekļiem.

Daļas ar PerfectClean pārklājumu **nekādā gadījumā** nemazgājiet trauku mašīnā.

Krāsns kamera

Pēc ilgākas lietošanas krāsns kamera parasti iekrāsojas dzeltenīga. Funkcionālās īpašības tas neietekmē.

Pievērsiet uzmanību, lai nekādi tīrīšanas līdzekļi nenokļūtu atverēs pie krāsns kameras aizmugurējās sienas.

Lai krāsns kameru būtu ērti tīrīt, varat noņemt durvis, demontēt atbalsta režģus un noņemt augšējo / grila sildelementu.

Tīrīšana pēc tvaicēšanas procesa

■ 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 tīrīšanas nosusiniet krāsns kameru un durvju iekšpusi ar sausu drānu.

Norāde: Noslēgumā krāsns kameru var automātiski izžāvēt ar apkopes programmu *Trocknen* (skatiet sadaļu "Pflege").


Tīrīšana pēc cepšanas, grilēšanas vai konditorejas izstrādājumu cepšanas

Krāsns kamera ir jāiztīra pēc katras cepšanas, grilēšanas vai konditorejas izstrādājumu cepšanas reizes, citādi netīrumi piedegs un atsevišķo gadījumos vairs nebūs notīrāmi.

■ Tīriet krāsns kameru un durvju iekšpusi ar tīru trauku mazgājamo sūkli, karstu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli. Ja nepieciešams, krāsns kameras tīrīšanai var izmantot arī trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.

■ Pēc tīrīšanas nomazgājiet virsmas ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.

■ Pēc tīrīšanas nosusiniet krāsns kameru un durvju iekšpusi ar sausu drānu.

Norāde: Tīrīšana ir vieglāka, ja netīrumus dažas minūtes atmērcē ar trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu vai iestata programmu *Weitere*  | *Einweichen* | *Pflege*.

Spēcīgu, piekaltušu netīrumu gadījumā ir ieteicams iztīrīt krāsns kameru ar programmu *HydroClean* (skatiet sadaļu "Pflege").

Tīrīšana un kopšana

Pamatnes sieta tīrīšana

- Izmazgājiet un izžāvējiet pamatnes sietu pēc katras lietošanas reizes.
- Krāsainus plankumus un kaļķa nogulsnes uz pamatnes sieta notīriet ar etiķi un pēc tam noskalojiet sietu ar tīru ūdeni.

Durvju blīvējuma tīrīšana

Tauku atlieku dēļ durvju blīvējums var kļūt trausls un salūzt.

Tīriet durvju blīvējumu pēc katra cepšanas vai grilēšanas procesa.

- Tīriet durvju blīvējumu ar tīru, mitru mikrošķiedras drānu bez mazgāšanas līdzekļa. Tīrīšanai var izmantot arī tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgājamo līdzekli un siltu ūdeni.
- Pēc katras tīrīšanas reizes nosusiniet blīvējumu ar mīkstu drānu.
- Pārbaudiet, vai durvju blīvējums ir pareizi ievietots. Ja nepieciešams, iespiediet durvju blīvējumu tā, lai tas visur būtu ievietots gludi un vienmērīgi.

Ja durvju blīvējumā ir bojājumi, piemēram, plaisas, tas ir jānomaina. Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Līdz nomaīnai neizmantojiet gatavošanas procesus ar tvaiku un neveiciet tīrīšanu ar apkopes programmu HydroClean.

Ūdenstvertnes tīrīšana

Ūdenstvertni var mazgāt trauku mašīnā.

- Izņemiet ūdenstvertni pēc katras izmantošanas reizes. Lai izņemtu ūdenstvertni, paspiediet to nedaudz uz augšu.
- Iztukšojiet ūdenstvertni.

Izņemot ūdenstvertni, iebīdīšanas nodalījumā var iepilēt ūdens.

- Šajā gadījumā izsusiniet iebīdīšanas nodalījumu.
- Izmazgājiet ūdenstvertni ar rokām vai trauku mašīnā.
- Pēc tam izsusiniet ūdenstvertni ar drānu, lai nepieļautu kaļķa nogulšņu veidošanos.

Piederumi

Universālās plāts un kombinētā režģa tīrīšana

Universālās plāts un kombinētā režģa virsmām ir PerfectClean pārklājums. Ņemiet vērā tīrīšanas norādījumus nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļā "PerfectClean".

- Notīriet:
 - nelielus netīrumus ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni;
 - lielākus netīrumus ar tīru trauku mazgājamo sūkli, karstu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli. Ja nepieciešams, tīrīšanai var izmantot arī trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.
- Pēc tīrīšanas nomazgājiet virsmas ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.
- Pēc tam nosusiniet virsmas ar drānu.


Gatavošanas trauku tīrīšana

Gatavošanas traukus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

- Pēc katras lietošanas reizes izmazgājiet un izžāvējiet gatavošanas traukus.
- Zilgano krāsojumu notīriet ar etiķi un pēc tam izskalojiet gatavošanas traukus ar tīru ūdeni.

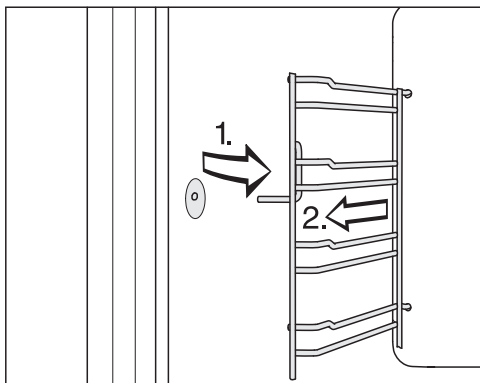
Tīrīšana un kopšana

Atbalsta režģu tīrīšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst. Apgumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Pirms atbalsta režģu demontāžas ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist.



- Izvelciet atbalsta režģus priekšpusē no stiprinājuma (1.) un izņemiet tos (2.).

- Notīriet:

- nelielus netīrumus ar tīru sūkli, mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni;
- lielākus netīrumus ar tīru trauku mazgājamo sūkli, karstu ūdeni un mazgāšanai ar rokām paredzētu trauku mazgāšanas līdzekli. Ja nepieciešams, tīrīšanai var izmantot arī trauku mazgājamā sūkļa cieto pusi.

- Pēc tīrīšanas nomazgājiet virsmas ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīrīšanas līdzekļa paliekas.

- Pēc tam nosusiniet atbalsta režģus ar drānu.

Montāža notiek, veicot minētās darbības pretējā secībā.

- Rūpīgi iemontējiet atpakaļ atbalsta režģus.

Ja atbalsta režģi nav ievietoti pareizi, gatavošanas trauki var apgāzties vai režģi var nejauši tikt izvilkti. Turklāt gatavošanas trauka iebīdīšanas laikā var sabojāt temperatūras devēju.

Augšējā / grila sildelementa nolocīšana

Ja krāsns kameras augšpuse ir īpaši netīra, lai atvieglotu tīrīšanu, var par apmēram 5 cm nolocīt lejup augšējo / grila sildelementu.

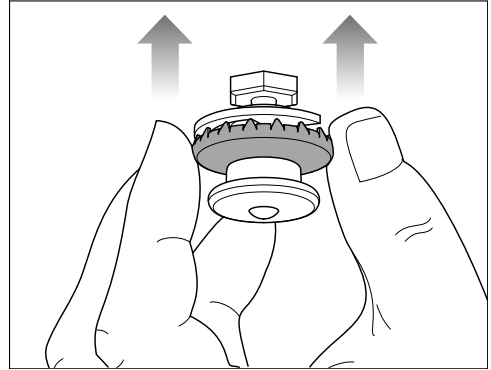
⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģiem un piederumiem.

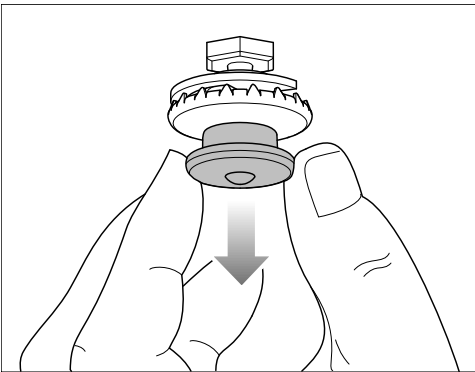
Pirms tīrīšanas ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai, atbalsta režģiem un piederumiem atdzist.

Augšējais / grila sildelements var tikt sabojāts.

Nekad nevelciet augšējo / grila sildelementu lejup ar spēku.



- Pēc tīrīšanas atkal paspiediet augšējo / grila sildelementu uz augšu aiz piespiešanas fiksatora ārējā gredzena. Pievērsiet uzmanību, lai piespiešanas fiksators tiktu pareizi fiksēts.



- Uzmanīgi pavelciet lejup piespiešanas fiksatoru. Augšējais / grila sildelements automātiski arī virzās lejup.
- Tīriet krāsns kameras augšpusi ar uzsūcošu drānu vai trauku mazgājamo sūkli (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Krāsns kamera").


Tīrīšana un kopšana

Pflege

Funkcijas Fertig um un Start um kopšanas programmās netiek piedāvātas.

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 Weitere  | Pflege | Einweichen.

Atmērcēšana ilgst aptuveni 10 minūtes.

Žāvēšana


Ar šo kopšanas programmu krāsns kamerā atlikušais mitrums tiek pilnībā izžāvēts arī grūti pieejamās vietās.

- Iepriekš izsusiniet krāsns kameru ar drānu.
- Atlasiet Weitere  | Pflege | Trocknen.

Žāvēšanas process ilgst apmēram 20 minūtes.

Skalošana

Šī kopšanas programma ir paredzēta ūdens padeves un izplūdes sistēmas skalošanai. Tiek izskalotas iespējamās ēdienu paliekas.

- Atlasiet Weitere  | Pflege | Spülen.
- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Skalošanas process ilgst apmēram 10 minūtes.

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 cepeškrāsns 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 cepeškrāsns tiek bloķēta.

Ieteicams tvaika cepeškrāsni atkalķot pirms tās bloķēšanas.

Atkalķošanas process ilgst apmēram 41 minūti.


Atkalķošanas procesa laikā ūdens tvertnē jāiztukšo un jāizmazgā.

Atkaļķošanas procesa norise

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras.

- Atlasiet Entkalken .

Displejā tiek parādīts norādījums Bitte warten. Tiek sagatavots atkaļķošanas process. Sagatavošana var ilgt dažas minūtes. Tiklīdz sagatavošana ir pabeigta, tiek parādīts uzaicinājums iepildīt ūdenstvertnē atkaļķošanas līdzekli.

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

Tiek parādīts atlikušais laiks. Sākas atkaļķošanas process.

Nekādā gadījumā neizslēdziet tvaika cepeškrāsni pirms atkaļķošanas procesa beigām, pretējā gadījumā process būs jāsāk no sākuma.

Atkaļķošanas procesa laikā ūdenstvertne ir jāizmazgā un tukša jāievieto atpakaļ.

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Kad atlikušais laiks ir pagājis, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

Atkaļķošanas procesa pabeigšana

- Izņemiet ūdenstvertni un iztukšojiet to.
- Iztīriet un nosusiniet ūdenstvertni.
- Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist.
- Pēc tam izžāvējiet krāsns kameru.
- Aizveriet durvis tikai tad, kad krāsns kamera ir pilnīgi sausa.
- Izslēdziet tvaika cepeškrāsni.

Tīrīšana un kopšana

HydroClean


Manuālas tīrīšanas vietā krāsns kameru var iztīrīt ar apkopes programmu HydroClean.

Ar šo programmu var viegli atbrīvoties no aromātiem, kas rodas pēc zivju gatavošanas, kā arī no stipri piekaltušiem netīrumiem, kas rodas, piemēram, cepšanas un grilēšanas rezultātā.

Ieteicams tvaika cepeškrāsni četrcetrdzīvē iztīrīt ar HydroClean. Ja nepieciešams, tīrīšanu var veikt arī biežāk.

Tīrīšanai ar HydroClean lietojiet tikai Miele HydroCleaner. Šis tīrīšanas līdzeklis ir izstrādāts īpaši šai tvaika cepeškrāsni.
Citi tīrīšanas līdzekļi var sabojāt tvaika cepeškrāsni.

Tvaika cepeškrāsns piegādes komplektācijā ir iekļauta 1 pudele Miele HydroCleaner. Papildu HydroCleaner pudeles var iegādāties Miele interneta veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja.

 Tīrīšanas līdzeklis var radīt savainojumus.

HydroCleaner kairina ādu un stipri kairina acis.

Nepieļaujiet tā saskari ar ādu un acīm.

Saskares gadījumā tūlīt noskalojiet ar lielu daudzumu ūdens un paliekoša acu kairinājuma gadījumā vērsieties pie ārsta.

Uzglabājiet HydroCleaner bērniem nesasniedzamā vietā.

Neatkarīgi no netīrības pakāpes vienmēr izlietojiet visu HydroCleaner pudeles saturu (125 ml).

Tīrīšanas līdzekļa daudzums 125 ml ir paredzēts visam tīrīšanas procesam un to nedrīkst mainīt.

Var izvēlēties no 3 dažāda ilguma tīrīšanas pakāpēm.

- **1. netīrības pakāpe** vieglu, gandrīz neredzamu netīrumu un aromātu gadījumā, piemēram, pēc zivs vai kāpostu gatavošanas

Ilgums apmēram 1:57 stundas

- **2. netīrības pakāpe** redzamiem, ne pārāk stipri piedegušiem netīrumiem, piemēram, nopilējušam picas sieram, izplūdušai augļu kūkai

Ilgums apmēram 3:17 stundas

- **3. netīrības pakāpe** spēcīgiem, ilgākā laikposmā piedegušiem netīrumiem no dažādiem pārtikas produktiem un, piemēram, pēc ceptas vistas gatavošanas

Ilgums apmēram 4:17 stundas

Tīrīšanas procesa norise

HydroClean notiek vairākās fāzēs:

1. sagatavošana;
2. tīrīšana;
3. skalošana;
4. manuāla otrreizējā tīrīšana;
5. žāvēšana.

Tvaika cepeškrāsns vadīs jūs visā tīrīšanas procesa gaitā. Lai varētu sagatavoties, piemēram, tiks lūgts izņemt no krāsns kameras piederumus un iepildīt tīrīšanas līdzekli caur pamatnes sietu.


Kad sagatavošanās ir pabeigta, sākas tīrīšanas fāze. Durvis tiek automātiski bloķētas. Tīrīšanas līdzeklis tiek sajaukts ar svaigu ūdeni un pie krāsns kameras griestiem esošais sadalītāja rats izsmidzina to visā krāsns kamerā. Šis process tiek atkārtots vairākas reizes.

Kad atlikušais laiks ir apmēram stunda un 20 min. (1:20), sākas skalošanas fāze. No krāsns kameras tiek izskaloti netīrumu un tīrīšanas līdzekļa atlikumi.

Pēdējā ir žāvēšanas fāze. Tā sākas, kad atlikušais laiks ir apmēram 30 minūtes. Lai notīrītu rupjākus netīrumu atlikumus, pirms žāvēšanas fāzes sākuma krāsns kamera ir jāiztīra ar mitru drānu.

Ja tvaika cepeškrāsns tiek izslēgta, tīrīšanas process tiek pārtraukts. Pēc atkārtotas ieslēgšanas tvaika cepeškrāsns automātiski veic skalošanas un žāvēšanas fāzi, lai iztīrītu iespējamus tīrīšanas līdzekļa atlikumus. Parasta darbība atkal ir iespējama tikai pēc pievienošanas (skatiet arī nodaļas "Problēmu novēršana" sadaļu "Paziņojumi displejā").

Tīrīšanas procesa sagatavošana un palaide

- Atlasiet Weitere  | Pflege.
- Atlasiet HydroClean.
- Izvēlieties tīrīšanas pakāpi atkarībā no netīrības pakāpes.
- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīts norādījums Bitte warten. Tiek sagatavota tīrīšana. Sagatavošana var ilgt dažas minūtes. Tikko sagatavošana ir pabeigta, tiks parādīts aicinājums izņemt piederumus un atbalsta režģi.

- Izņemiet visus piederumus no krāsns kameras.
- Izņemiet atbalsta režģi (skatiet nodaļu "Atbalsta režģa tīrīšana").
- Apstipriniet ar *OK*.
- Nolokiet augšējo / grila sildelementu (skatiet nodaļu "Augšējā / grila sildelementa nolocīšana").
- Iztīriet rupjos netīrumus no krāsns kameras un zem pamatnes sieta. Nodrošiniet, lai ūdens notekā neiekļūtu netīrumi.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Pārbaudiet, vai ir ievietots pamatnes siets.
- Caur pamatnes sietu iepildiet visu HydroCleaner pudeles saturu. Uzmanieties, lai tīrīšanas līdzeklis ne-nonāktu uz durvju apmales vai blīvējuma.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Aizveriet durvis.

Sākas tīrīšanas process.

Displejā tiek parādīts atlikušais laiks.

Tīrīšana un kopšana

Dažas sekundes pēc sākuma durvis tiek automātiski bloķētas.

Norāde: Aptuveno nākamās darbības, piemēram, krāsns kameras mitrās tīrīšanas, laiku var uzzināt, nospiežot **i** Info.

Pirms žāvēšanas fāzes sākuma durvis atkal tiek atbloķētas un tiek parādīts aicinājums ar mitru drānu izslaucīt krāsns kameru un durvju iekšpusi.

- Rūpīgi iztīriet krāsns kameru (arī zem pamatnes sieta) un durvju iekšpusi ar tīru, mitru mikrošķiedras vai sūkļa drānu.

- Apstipriniet ar *OK*.

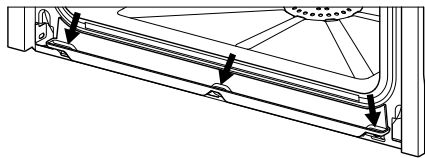
- Lai nodrošinātu tvaika cepeškrāsns optimālu darbību, pārbaudiet šķidruma savākšanas tekni un, ja nepieciešams, izlejiet ūdeni.

! Izplūstoša ūdens radīti bojājumi. Izplūstošais ūdens var sabojāt iebūvēšanas skapīti un grīdu.

Ja šķidruma savākšanas tekne ir dažas ūdens piles, pārbaudiet, vai durvju blīvējums ir pareizi ievietots.

Ja nepieciešams, iespiediet durvju blīvējumu tā, lai tas visur būtu ievietots gludi un vienmērīgi.

Ļoti nelabvēlīgā gadījumā ir iespējams, ka ūdens šķidrums savākšanas tekne ir uzkrājies līdz augšai:



Šādā gadījumā sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

- Uzlokiet augšējo / grila sildelementu (skatiet nodaļu “Augšējā / grila sildelementa nolocīšana”).

- Ievietojiet atbalsta režģi (skatiet nodaļu “Atbalsta režģa tīrīšana”).

- Ievietojiet piederumus krāsns kamerā.

- Apstipriniet ar *OK*.

- Aizveriet durvis.

Kad atlikušais laiks ir pagājis, tiek parādīts *Fertig* un atskan signāls.

Tīrīšanas procesa pabeigšana

- Izslēdziet tvaika cepeškrāsni.

! Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras un piederumiem.

Ļaujiet sildelementiem, krāsns kamerai un piederumiem atdzist pirms iespējamo atlikumu un kaļķa nosēdumu tīrīšanas.

- Kad krāsns kamera ir atdzisusi, iespējamajos atlikumus no durvju iekšpuses, šķidrums savākšanas teknes un durvju blīvējuma notīriet ar mitru mikrošķiedras vai sūkļa drānu.

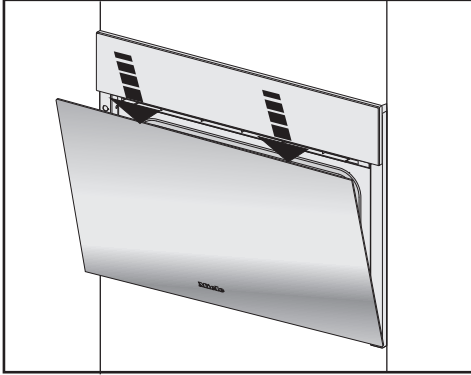
Norāde: Krāsns maiņas un kaļķa nosēdums krāsns kamerā var notīrīt ar atšķaidītu etiķa šķīdumu vai DG Clean (skatiet nodaļu “Atsevišķi pasūtāmi piederumi”). Pēc tam noslaukiet ar tīrā ūdeni samitrinātu drānu.

- Nosusiniet krāsns kameru un durvju iekšpusi ar drānu.

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

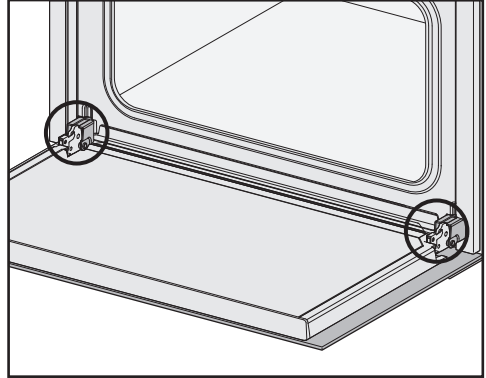
Durvju demontāža

- Sagatavojiet durvīm piemērotu novietošanas virsmu, piemēram, mīkstu drānu.
- Atveriet durvis nelielu spraugu.

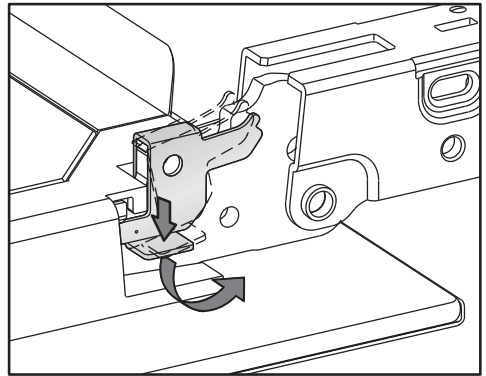


- Ar abām rokām vienu reizi īsi paspiediet durvis uz leju, turot pie augšējās malas.

Durvis ir savienotas ar eņģēm, izmantojot stiprinājumus. Lai noņemtu durvis no šiem stiprinājumiem, vispirms ir jāatbloķē fiksācijas skavas pie abām eņģēm.



- Pilnībā atveriet durvis.



- Atbloķējiet fiksācijas skavas, pagriežot tās pie abām eņģēm līdz galam slīpā stāvoklī.

Durvis nepareizi demontējot, var sabojāt tvaika cepeškrāsni. Nekad neņemiet durvis ārā no stiprinājumiem horizontāli, jo stiprinājumi atsitīsies pret tvaika cepeškrāsni.

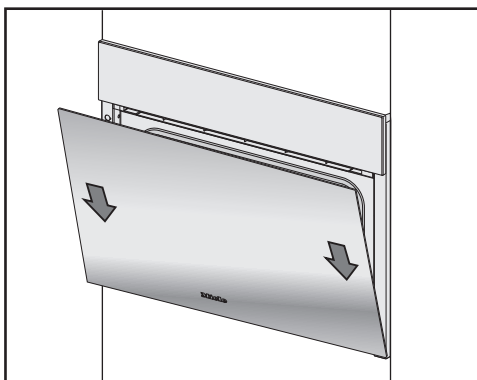
- Aizveriet durvis līdz atdurei.

Tīrīšana un kopšana



- Satveriet durvis no sāniem un vienmērīgi pavelciet tās slīpi uz augšu, lai izceltu no stiprinājumiem. Uzmanieties, lai, durvis ceļot, tās nesasvērtos.
- Novietojiet durvis uz sagatavotās novietošanas virsmas.

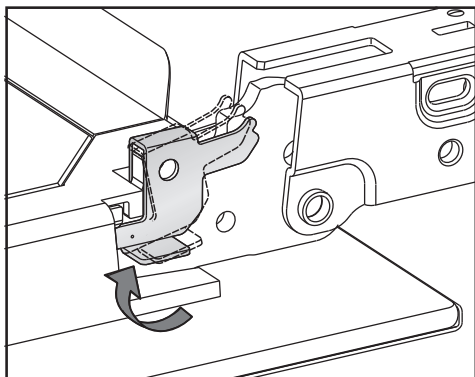
Durvju ievietošana



- Satveriet durvis aiz sāniem un novietojiet tās uz eņģu stiprinājumiem. Uzmanieties, lai ceļot tās nesasvērtos.
- Pilnībā atveriet iekārtas durvis.

Ja fiksācijas skavas nav bloķētas, durvis var nokrist no stiprinājumiem un tikt bojātas.

Pēc durvju ievietošanas obligāti bloķējiet fiksācijas skavas.



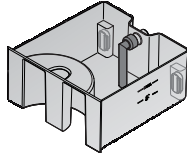
- Lai atkal nobloķētu fiksācijas skavas, pagrieziet tās pie abām eņģēm līdz galam horizontālā stāvoklī.

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

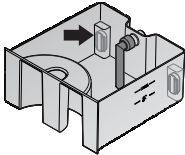
Vietnē www.miele.com/service var saņemt informāciju par patstāvīgu traucējumu novēršanu.

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

Paziņojumi displejā

Problēma	Cēlonis un novēršana
F10	<p>Iesūkšanas šļūtene ūdenstvertnē nav ievietota pareizi vai ir vertikāla.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ievietojiet iesūkšanas šļūteni pareizi: 
F11 F20	<p>Izplūdes šļūtenes ir aizsērējušas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atkaļķojiet tvaika cepeškrāsni (skatiet nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Pflege”).■ Ja kļūdas paziņojums tiek rādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
F32	<p>Nedarbojas durvju bloķēšana tīrīšanai ar HydroClean.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Izslēdziet un atkal ieslēdziet tvaika cepeškrāsni.■ Ja kļūdas paziņojums tiek rādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
F55	<p>Ir pārsniegts kāda režīma veida maksimālais darbības laiks un iedarbojusies drošības izslēgšanās.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Izslēdziet un atkal ieslēdziet tvaika cepeškrāsni. <p>Tvaika cepeškrāsns atkal ir uzreiz gatavs darbam.</p>

Problēmu novēršana


Problēma	Cēlonis un novēršana
F94	Ūdenspadeves šļūtene ir iesprūdusi vai saliekta. ■ Novērsiet cēloni un sāciet darbu vēlreiz.
	Ūdens pieslēguma vārsts nav atvērts. ■ Atveriet ūdens pieslēguma vārstu un sāciet darbu vēlreiz.
	Ir iesprūdis viens vai abi ūdenstvertnes pludiņi.  ■ Atjaunojiet pludiņa(-u) brīvu kustību. ■ Ja, neņemot vērā cēloņa(-u) novēršanu, kļūdas paziņojums tiek parādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
F138	Tvaika cepeškrāsns nav hermētiska. Ūdens ir ieplūdis grīdas vanniņā. ■ Izslēdziet un atkal ieslēdziet tvaika cepeškrāsni. ■ Ja kļūdas paziņojums tiek rādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
F190	Ir radies bojājums ūdenspadeves vārstā. Šis bojājums var rasties, ja ūdenspadeves laikā tiek atvērts vai aizvērts vadības panelis. ■ Apstipriniet ar OK un turpiniet darbu. ■ Ja kļūdas paziņojums tiek rādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Problēma	Cēlonis un novēršana
F196	<p>Ir radies traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet un atkal ieslēdziet tvaika cepeškrāsni. <p>Krāsns kameras pamatnē nav ievietots pamatnes siets.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet tvaika cepeškrāsni. ■ Ievietojiet pamatnes sietu. ■ Atkal ieslēdziet tvaika cepeškrāsni. <p>Ūdens izplūdes šļūtene ir saliekta, sagriezusies vai sametusies cilpās.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izslēdziet tvaika cepeškrāsni. ■ Pārbaudiet ūdens izplūdes šļūtenes stāvokli un, ja nepieciešams, iztaisnojiet to. Ūdens izplūdes šļūtene nedrīkst būt saliekta, sagriezusies vai sametusies cilpās, tā ir jāizvelk pa pamatnes zonas grīdu. ■ Ja pēc ieslēgšanas kļūdas paziņojums tiek rādīts atkārtoti, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
<p>Pēc ieslēgšanas tiek parādīts paziņojums „HydroClean“ wird fortgeführt.</p>	<p>Strāvas padeves pārtraukums vai iekārtas izslēgšana pārtrauca tīrīšanas procesu.</p> <p>Pēc atkārtotas ieslēgšanas tvaika cepeškrāsns automātiski veic skalošanas un žāvēšanas fāzi, lai iztīrītu iespējamās tīrīšanas līdzekļa atlikumus. Šis process ilgst apmēram 1:30 stundas. Pēc pārtraukuma žāvēšanas laikā process ilgst apmēram 30 minūtes.</p> <p>Tvaika cepeškrāsni var vadīt, kā ierasts, tikai pēc tīrīšanas procesa beigām.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus. <p>Uzmanieties, ja tīrīšanas rezultāts nav optimāls.</p>
<p>Displejā tiek parādīts šajā tabulā neminēts ziņojums.</p>	<p>Radusies kļūme elektronikā.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atvienojiet tvaika cepeškrāsni no elektrotīkla uz aptuveni 1 minūti. ■ Ja pēc elektrības padeves atjaunošanas problēma joprojām pastāv, vērsieties Miele Klientu apkalpošanas dienestā.

Problēmu novēršana

Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kamera nekarst.	<p>Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Tvaika cepeškrāsni var lietot, bet krāsns kameras karššana nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Händler"). <p>Krāsns kamera ir sasilusi, lietojot apakšā iebūvēto apsildāmo atvilktni.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist.
Tvaika cepeškrāsns pēc atrašanās vietas maiņas vairs nepārslēdzas no uzkarššanas uz gatavošanas fāzi.	<p>Ja jaunās atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējās atrašanās vietas par vairāk nekā 300 metriem, ir mainījusies ūdens vārīšanās temperatūra.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lai pielāgotu iekārtu vārīšanās temperatūras izmaiņām, veiciet atkaļķošanu (skatiet nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Pflege").
Darbības laikā izplūst neparasti daudz tvaika vai tvaiks izplūst citās vietās nekā parasti.	<p>Durvis nav pareizi aizvērtas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aizveriet durvis. <p>Durvju blīvējums nav pareizi ievietots.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Iespiediet durvju blīvējumu tā, lai tas visur būtu ievietots gludi un vienmērīgi. <p>Durvju blīvējums ir bojāts, piemēram, saplaisājis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lai nomainītu durvju blīvējumu, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.■ Līdz nomaīnai neizmantojiet gatavošanas procesus ar tvaiku un neveiciet tīrīšanu ar HydroClean.
Tīrīšanas laikā ar Hydro-Clean ūdens šķidrums savākšanas tehnē ir uzkrājies līdz augšai.	<p>Tvaika cepeškrāsns nav hermētiska.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Iztīriet ūdeni un, ja nepieciešams, pabeidziet tīrīšanas procesu līdz galam.■ Sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.	<p>Temperatūra krāsns kamerā ir pārāk augsta, piemēram, pēc gatavošanas procesa pabeigšanas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atveriet iekārtas durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist. <p>Kopšanas programmās šīs funkcijas vispār netiek piedāvātas.</p>

Problēma	Cēlonis un novēršana
Skārienaustiņi nereaģē.	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika cepeškrāsns skārienaustiņi nereaģē.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiklīdz tvaika cepeškrāsns tiek ieslēgta, skārienaustiņi sāk reaģēt. Ja vēlaties, lai skārienaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad tvaika cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	<p>Tvaika cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pārbaudiet, vai tvaika cepeškrāsns kontaktdakša ir iesprausta kontaktligzdā. ■ Pārbaudiet, vai nav bojāts elektroinstalācijas drošinātājs. Vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
	<p>Pastāv vadības problēma.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pieskarieties ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam , līdz displejs izslēdzas un tvaika cepeškrāsns atkal ieslēdzas.

Problēmu novēršana


Trokšņi

Problēma	Cēlonis un novēršana
Tvaika cepeškrāsns 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 dzirdams ventilatora darbības troksnis.	Ventilators turpina darboties. Tvaika cepeškrāsns ir aprīkota ar ventilatoru garaiņu izvadīšanai no krāsns kameras. Ventilators turpina darboties arī pēc tvaika cepeškrāsns izslēgšanas. Pēc noteikta laika ventilators izslēdzas automātiski.



Neapmierinošs rezultāts

Problēma	Cēlonis un novēršana
Kūka / cepumi pēc receptē norādītā cepšanas laika vēl nav gatavi.	Iestatītā temperatūra neatbilst receptē norādītajai. ■ Mainiet temperatūras iestatījumu.
	Nav ievēroti receptē norādītie daudzumi. Piemēram, ja ir pievienots vairāk šķidruma vai vairāk olu, gatavošanas laiks paildzinās. ■ Pielāgojiet temperatūru un / vai gatavošanas laiku mainītajai receptei.
Kūku vai cepumu apbrūnināšana ir ļoti nevienmērīga.	Bija iestatīta pārāk augsta temperatūra.
	Cepšana tika veikta vairāk nekā divos ievietošanas līmeņos. ■ Vienlaikus cepiet ne vairāk kā divos ievietošanas līmeņos.
Pēc tīrīšanas ar Hydro-Clean krāsns kamerā vēl ir netīrumi.	Bija izvēlēta pārāk zema tīrīšanas pakāpe. ■ Ja nepieciešams, palaidiet HydroClean atkārtoti ar augstāku tīrīšanas pakāpi.
	Pirms žāvēšanas fāzes sākuma krāsns kamera netika iztīrīta vai tika iztīrīta pavirši. ■ Ja nepieciešams, palaidiet HydroClean vēlreiz. ■ Kad displejā tiek parādīts attiecīgais uzaicinājums, rūpīgi iztīriet krāsns kameru ar mitru drānu.

Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

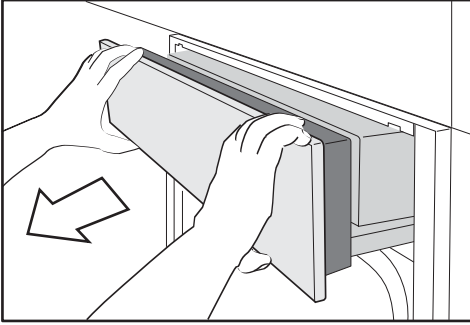
Problēma	Cēlonis un novēršana
Tvaika cepeškrāsni nevar ieslēgt.	<p>Ir iedarbojušies drošinātāji.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atjaunojiet drošinātāju darba stāvokli (minimālos drošinātāju parametrus skatiet identifikācijas datu plāksnītē).
	<p>Iespējams, ir radies tehnisks traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aptuveni uz 1 minūti atvienojiet tvaika cepeškrāsni no elektrotīkla, veicot kādu no šādām darbībām: <ul style="list-style-type: none"> – izslēdziet attiecīgā drošinātāja slēdzi / pilnībā izskrūvējiet kustošo drošinātāju vai – izslēdziet FI aizsargslēdzi (strāvas aizsargslēdzi). ■ Ja tvaika cepeškrāsns nedarbojas arī pēc drošinātāju ieslēgšanas / ieskrūvēšanas vai strāvas aizsargslēdža ieslēgšanas, vērsieties pie elektrotehnikas speciālista vai Miele Klientu apkalpošanas dienestā.
Nedarbojas tvaicēšanas kameras apgaismojums.	<p>Bojāta spuldzīte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ja jānomaina spuldzīte, vērsieties pie klientu apkalpošanas dienesta speciālistiem.
Vadības panelis neatveras / neaizveras automātiski, kaut arī skārientaustiņš  tiek nospiests vairākas reizes.	<p>Vadības paneļa vēršanās zonā atrodas kāds priekšmets.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Noņemiet šo priekšmetu.
	<p>Aizsardzība pret iesprūšanu ir ļoti jutīga, tāpēc atsevišķos gadījumos ir iespējams, ka vadības panelis neatveras vai neaizveras.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atveriet / aizveriet vadības paneli manuāli (skatiet nodaļas beigās). ■ Ja problēma atkārtojas ļoti bieži, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.

Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
Nevarat atvērt durvis ar skārientaustiņu .	<p>Ir izvēlēts iestatījums Display QuickTouch Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika cepeškrāsns skārientaustiņš  nedarbojas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tiklīdz tvaika cepeškrāsns tiek ieslēgta, skārientaustiņi sāk reaģēt. Ja vēlaties, lai skārientaustiņi vienmēr reaģētu arī tad, kad tvaika cepeškrāsns ir izslēgta, izvēlieties iestatījumu Display QuickTouch Ein.
	<p>Iespējams, ir radies tehnisks traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ja durvis ir jāatver, piemēram, tāpēc, ka krāsns kamerā vēl atrodas ēdiens, atveriet durvis manuāli (skatīt šīs nodaļas beigas).■ Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar Miele Klientu apkalpošanas dienestu.
Ūdenstvertnē tika iepildīts HydroCleaner (tīrīšanas līdzeklis).	<p>Netika ievēroti displeja norādījumi.</p> <p>Lai sasniegtu optimālu tīrīšanas rezultātu, atsevišķās tīrīšanas procesa darbības ir savstarpēji saskaņotas. Vienmēr ievērojiet displeja norādījumus (skatiet arī nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Pflege”).</p> <p>Ja tīrīšanas process ar HydroClean vēl nav palaists:</p> <ul style="list-style-type: none">■ izslēdziet tvaika cepeškrānsi, lai pārtrauktu tīrīšanas procesu;■ iztukšojiet ūdenstvertni un rūpīgi izskalojiet to;■ palaidiet HydroClean vēlreiz. <p>Ja tīrīšanas process ar HydroClean jau tika izpildīts: skalošanas fāzē visa sistēma vairākkārtīgi tika izskalojta ar svaigu ūdeni. Pēc tīrīšanas procesa beigām visas tīrīšanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ja nepieciešams, palaidiet HydroClean vēlreiz.

Vadības paneļa manuāla atvēršana

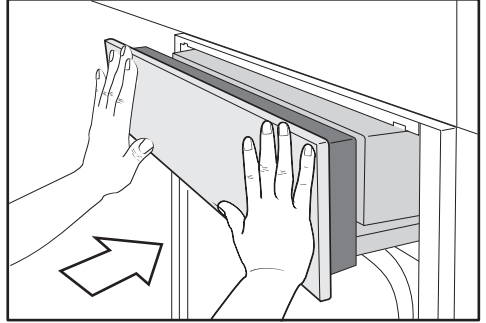
- Uzmanīgi atveriet durvis.



- Satveriet vadības paneli no augšas un apakšas.
- Vispirms izvelciet vadības paneli virzienā uz priekšu.
- Uzmanīgi paspiediet vadības paneli uz augšu.

Vadības paneļa manuāla aizvēršana

- Satveriet vadības paneli no augšas un apakšas.
- Uzmanīgi paspiediet vadības paneli uz leju.



- Iebīdiet vadības paneli.

Problēmu novēršana

Durvju manuāla atvēršana

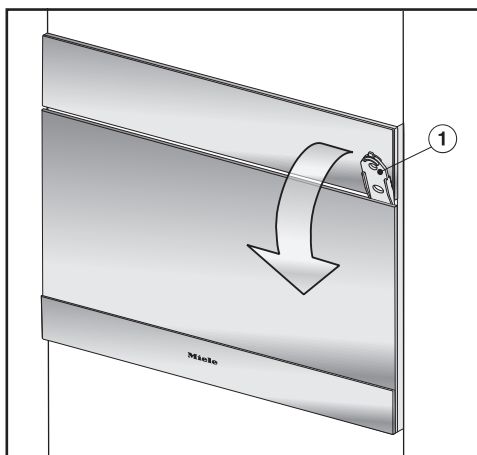
⚠ Karstas virsmas var radīt savainojumus.
Durvju panelis var būt karsts. No durvju paneļa var gūt apdegumus.
Atverot karstas durvis, lietojiet virtuves cimdus.

⚠ Tvaiks var radīt savainojumus.
Ja gatavošanas procesam izmantojat tvaiku, atverot iekārtas durvis, var izplūst ļoti daudz tvaika. Ar tvaiku varat apdedzināties.
Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz tvaiks izgaist, un tikai tad izņemiet gatavojamo produktu.

⚠ Karstas virsmas un karsti produkti var radīt savainojumus.

Darbības laikā tvaika cepeškrāsns saskarst. Apdegumus var gūt no sildelementiem, krāsns kameras, atbalsta režģiem, piederumiem, gatavojamā produkta un durvju paneļa.

Lai izņemtu karstos produktus, veiktu darbības karstā krāsns kamerā, kā arī, aizverot karstas iekārtas durvis, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.



- Iespraudiet komplektā iekļauto atvērēju ① labajā pusē apmēram 3 cm dziļumā spraugā starp durvīm un vadības paneli un pavelciet durvis uz priekšu.

Miele piedāvā plašu Miele papildpiederumu, kā arī tīrīšanas un kopšanas līdzekļu klāstu, kas ir piemēroti tieši jūsu ierīcēm.

Šos izstrādājumus var Joti vienkārši pasūtīt Miele interneta veikalā.

Šos izstrādājumus varat iegādāties arī Miele Klientu apkalpošanas dienestā (skatiet šīs instrukcijas beigās) un pie Miele pilnvarotā izplatītāja.

Gatavošanas trauki

Miele piedāvā plašu gatavošanas trauku izvēli. To funkcijas un izmēri pilnībā atbilst lietošanai Miele ierīcēs. Plašāka informācija par atsevišķiem izstrādājumiem ir pieejama Miele tīmekļa vietnē.

- Dažādu izmēru perforēti gatavošanas trauki
- Dažādu izmēru neperforēti gatavošanas trauki
- Dažādu izmēru Gourmet cepešu trauki
- Cepešu trauku Gourmet vāki

Citi

- Cepamās plātis
- Apaļā cepamā veidne
- FlexiClip izvelkamās vadotnes HFC 71
- 325 mm plats gatavošanas trauku atbalsta režģis

Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi

- HydroClean
Īpašs tīrīšanas līdzeklis krāsns kameras tīrīšanai ar kopšanas programmu HydroClean. Īpaši piemērots stipri piekaltušu netīrumu tīrīšanai.
- DGClean
Īpašs tīrīšanas līdzeklis manuālai noturīgu krāsns kameras netīrumu tīrīšanai, it īpaši pēc cepšanas.
- Atkaļķošanas tabletes (6 gab.)
- Universāla mikrošķiedras drāna pirkstu nospiedumu un nelielu netīrumu notīrīšanai

Klientu apkalpošanas dienests

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

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

Iebūvētā stāvoklī modeļa identifikators un sērijas numurs ir norādīts uz mazās plāksnītes atvērta vadības paneļa augšdaļā.

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Drošības norādījumi par iebūvēšanu

 Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

Nepareizi iebūvējot tvaika cepeškrāsni, to var sabojāt.

Uzticiet tvaika cepeškrāsns iebūvēšanu tikai kvalificētam speciālistam.

- ▶ Lai pasargātu tvaika cepeškrāsni no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) noteikti ir 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). Neizmantojiet tos tvaika cepeškrāsns pievienošanai pie elektrotīkla.
- ▶ Pievērsiet uzmanību, lai kontaktligzda pēc tvaika cepeškrāsns iebūvēšanas būtu viegli pieejama.
- ▶ Tvaika cepeškrāsns ir jānovieto tā, lai varētu redzēt gatavošanas trauka saturu augšējā ievietošanas līmenī. Tikai tā nepieļausiet savainošanu, izšļakstoties karstajam produktam.

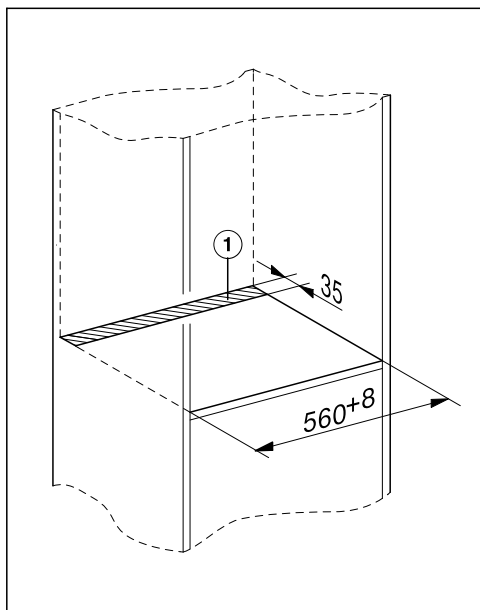
Uzstādīšana

Norādījumi par iebūvēšanu

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

Izgriezums ūdens šļūteņu izvilkšanai

Lai nepieļautu bojājumus, ko rada no bojātām pieslēguma šļūtenēm izplūstošs ūdens, iebūvēšanas skapīša plauktā ir jāizveido izgriezums.

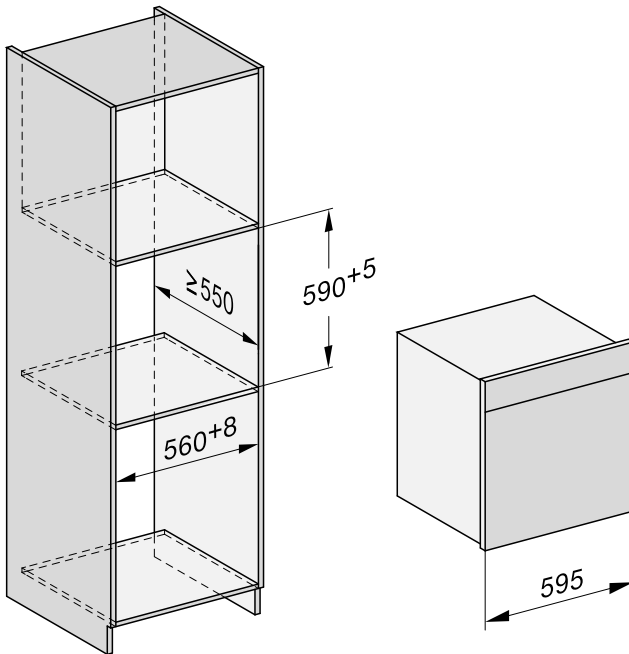


- Izveidojiet izgriezumu ① plauktā, uz kura tiek novietota tvaika cepeškrāns.

Iebūvēšanas izmēri

Iebūvēšana augstā skapī

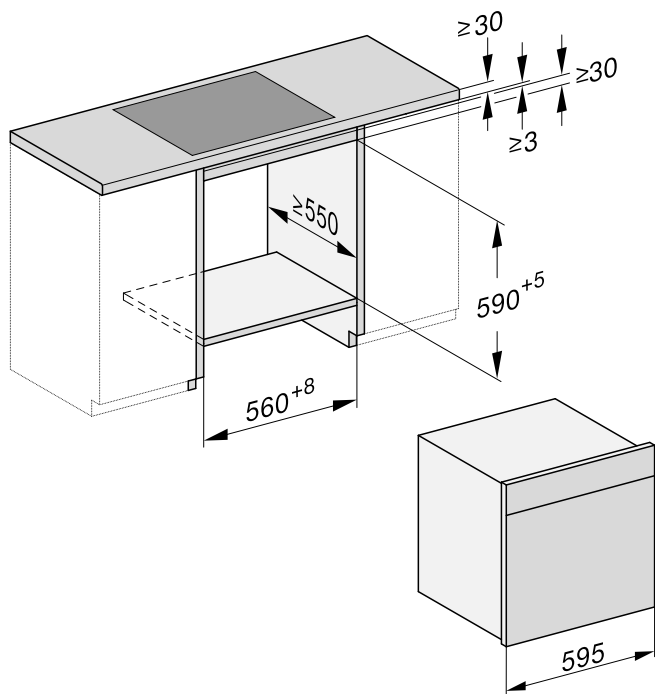
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.



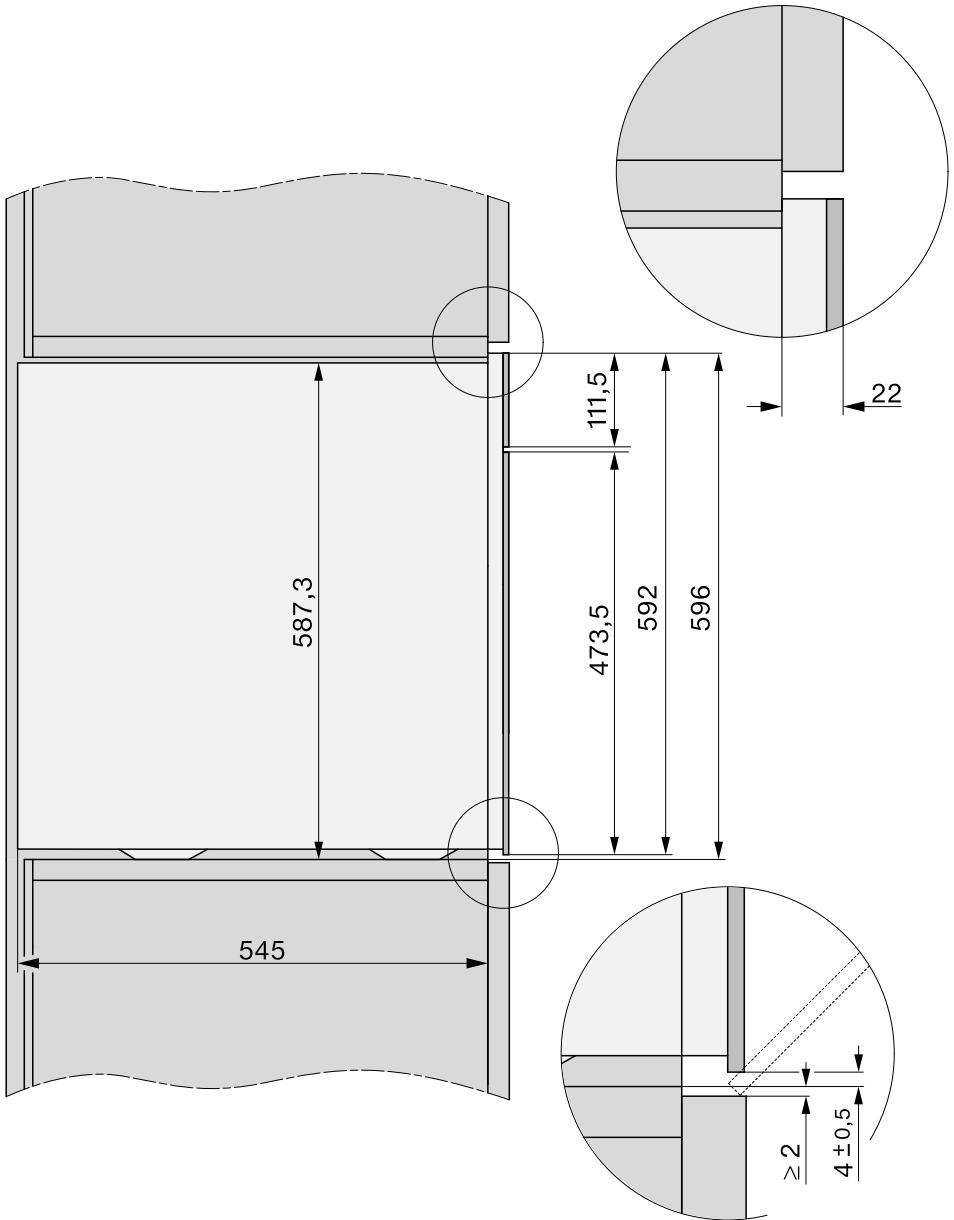
Uzstādīšana

Iebūvēšana apakšējā skapītī

Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.



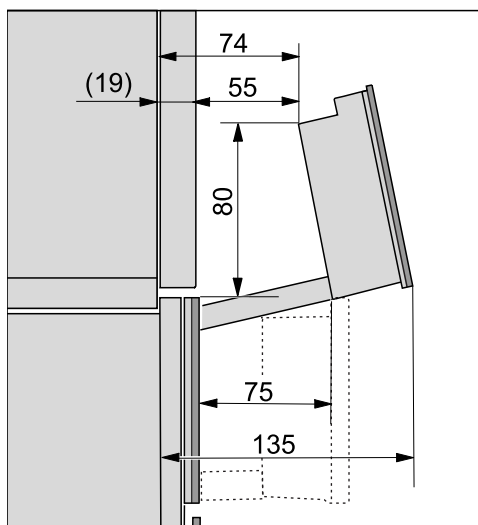
Sānskats



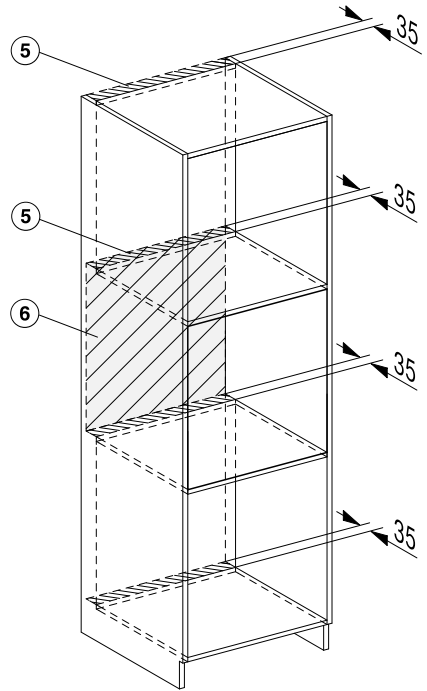
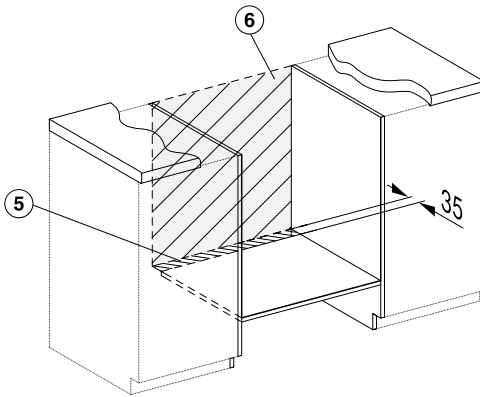
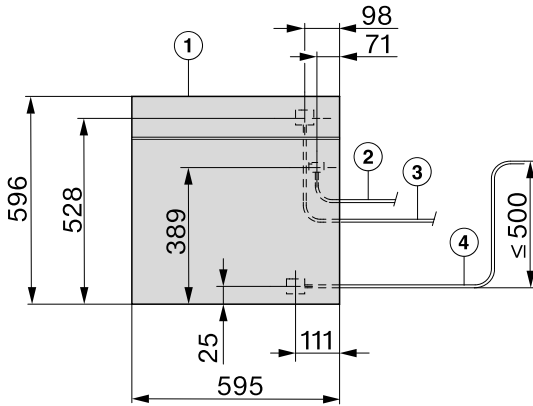
Uzstādīšana

Vadības paneļa vēršanās zona

Vadības paneļa vēršanās zonā nedrīkst atrasties neviens priekšmets (piemēram, durvju rokturis), kas var traucēt vadības paneļa atvēršanu un aizvēršanu.



Pieslēgumi un ventilācija



- ① Pretskats
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Ūdenspadeves šļūtene (nerūsējošais tērauds), garums = 2000 mm
- ④ Ūdens izplūdes šļūtene (plastmasa), garums = 3000 mm
Augšup vērtais ūdens izplūdes šļūtenes gals līdz sifona pieslēgumam nedrīkst atrasties augstāk kā 500 mm.
- ⑤ Izgriezums ventilācijai, min. 180 cm²
- ⑥ Šajā zonā nevar pieslēgt.

Uzstādīšana

Tvaika cepeškrāsns iebūvēšana

Pirms tvaika cepeškrāsns iebūvēšanas un pieslēgšanas noteikti izlasiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļas “Ūdenspadeves pieslēgums” un “Ūdens novadīšana”.

- Pievienojiet tvaika cepeškrāsnij barošanas kabeli.
- Izvelciet ūdenspadeves un izplūdes šļūtenes caur iebūvēšanas nišas apakšā esošajā plauktā izveidoto izgriezumu.

Nešanai izmantojiet rokturus korpusa sānos.

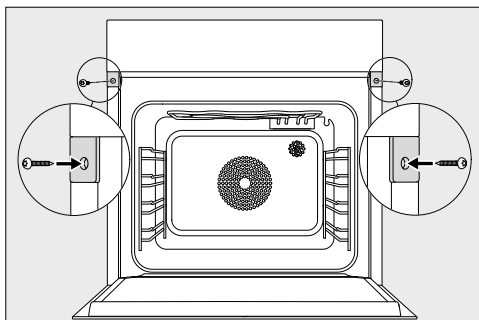
Ja tvaika cepeškrāsns neatrodas horizontāli, tvaika ģenerators nestrādā pareizi.

Novirze no horizontālā novietojuma nedrīkst pārsniegt 2°.

- Iebīdiet tvaika cepeškrāsns iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet. Pārliedziniet, ka barošanas kabelis un ūdens šļūtenes netiek iespiestas vai bojātas.


Pārāk gara ūdens izplūdes šļūtene nedrīkst būt saliekta, sagriezusi vai sametusies cilpās, tā ir jāizvelk pa pamatnes zonas grīdu.


- Atveriet durvis.



- Piestipriniet tvaika cepeškrāsns ar piegādes komplektā iekļautajām kokskrūvēm (3,5 x 25 mm) pie skapja sānu sienām.
- Pieslēdziet tvaika cepeškrāsns ūdens padevei un novadīšanai (skatiet nodaļas “Uzstādīšana” sadaļas “Ūdenspadeves pieslēgums” un “Ūdens novadīšana”).
- Pievienojiet tvaika cepeškrāsns pie elektrotīkla.
- Pārbaudiet visas tvaika cepeškrāsns funkcijas atbilstoši lietošanas instrukcijai.

Ūdenspadeves pieslēgums

 Nepareiza pieslēgšana var radīt savainojumus un bojājumus. Nepareiza pieslēgšana var savainot cilvēkus un / vai radīt iekārtas bojājumus. Ūdenspadeves pieslēgumu drīkst ierīkot tikai kvalificēti speciālisti.


 Neattīrīts ūdens var apdraudēt veselību un radīt bojājumus. Ieplūstošā ūdens kvalitātei ir jāatbilst dzeramā ūdens apgādes prasībām tvaika cepeškrāsns uzstādīšanas valstī. Pieslēdziet tvaika cepeškrāsni ūdensvadam.

Pievienošana ūdensapgādes sistēmai ir jāveic saskaņā ar attiecīgajā valstī spēkā esošajiem noteikumiem. Arī visām iekārtām un aprīkojumam, ko izmanto ūdens pievadīšanai tvaika cepeškrāsnij, ir jāatbilst attiecīgās valsts spēkā esošajiem noteikumiem.

Tvaika cepeškrāsns atbilst IEC 61770 un EN 61770 prasībām.

Tvaika cepeškrāsni drīkst pieslēgt tikai aukstā ūdens padevei.

Ja tiek izmantota sava iekārta ūdens pilnīgai atsāļošanai (piemēram, apgrieztais osmozes iekārta), ir jānodrošina, lai ūdens elektriskā vadītspēja nebūtu mazāka kā 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$.

 Netīrumi var izraisīt ūdens piesārņošanu.

Ūdensvadā esošie netīrumi var nogulsneties tvaika cepeškrāsns vārstā. Vārsts vairs netiek noslēgts un ūdens izplūst.

Pirms tvaika cepeškrāsns pieslēgšanas vai veicot darbības ar ūdensvadu izskalojiet ūdensvadu.

Pretvārsts nav nepieciešams, jo tvaika cepeškrāsns atbilst spēkā esošajiem DIN standartiem.

Ūdens pieslēguma spiedienam ir jābūt no 100 līdz 600 kPa (no 1 līdz 6 bāriem). Ja spiediens ir augstāks nekā 600 kPa, iebūvējiet spiediena mazināšanas vārstu.

Starp nerūsējošā tērauda šļūteni un ūdenspadeves pieslēgumu ir jāuzstāda noslēdzams krāns, lai, ja nepieciešams, būtu iespējams pārtraukt ūdenspadevi. Kad tvaika cepeškrāsns ir uzstādīta, raugieties, lai noslēdzamajam krānam varētu viegli piekļūt.

Uzstādīšana

Nerūsējošā tērauda šļūtenes nostiprināšana pie tvaika cepeškrāsns

Izmantojiet tikai komplektā iekļauto nerūsējošā tērauda šļūteni. Nerūsējošā tērauda šļūteni nedrīkst saīsināt, pagarināt vai aizstāt ar citu šļūteni. Vecas vai jau izmantotas šļūtenes nedrīkst pievienot tvaika cepeškrāsnij.

Bojātu nerūsējošā tērauda šļūteni drīkst nomainīt tikai ar oriģinālo Miele rezerves šļūteni. Pārtikas produktiem piemērotu nerūsējošā tērauda šļūteni var iegādāties Miele tīmekļa veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja.

Komplektā iekļautās nerūsējošā tērauda šļūtenes garums ir 2,0 m.

- Noņemiet vāciņu no ūdens pieslēguma vietas tvaika cepeškrāsns aizmugurē.
- Paņemiet nerūsējošā tērauda šļūtenes **leņķveida** pusi un pārbaudiet, vai blīvgredzens ir savā vietā. Ja nepieciešams, ievietojiet to.
- Uzskrūvējiet nerūsējošā tērauda šļūtenes šarnīruzgriezni uz ūdenspadeves pieslēguma vītnes.
- Pārlicinieties, ka vītņu savienojums ir cieši fiksēts un hermētisks.

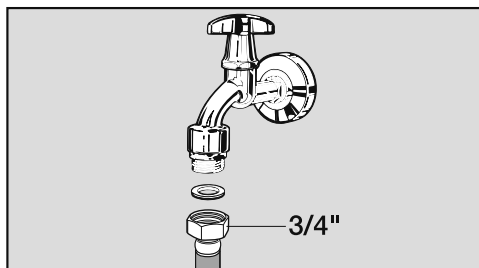
Ūdenspadeves pieslēgšana

⚠ Pirms iekārtas pievienošanas ūdenspadevei atvienojiet tvaika cepeškrāsns no elektrotīkla. Pirms tvaika cepeškrāsns pieslēgšanas ūdensvadāam noslēdziet ūdenspadevi.

Raugieties, lai noslēdzamais krāns arī pēc tvaika cepeškrāsns iebūvēšanas būtu pieejams.

Lai pieslēgtu tvaika cepeškrāsns ūdenspadevei, ir nepieciešams ūdenskrāns ar 3/4" vītņi.

- Pārbaudiet, vai ir pieejams blīvgredzens. Ja nepieciešams, ievietojiet to.



- Pievienojiet nerūsējošā tērauda šļūteni noslēdzamajam ūdenskrānam.
- Pārlicinieties, ka skrūvsavienojums ir cieši fiksēts.
- Lēnām atveriet noslēdzamo ūdenspadeves krānu un pārbaudiet, vai ūdenspadeves pieslēguma vieta ir hermētiski noslēgta. Ja nepieciešams, mainiet blīves novietojumu un ciešāk pieskrūvējiet skrūvsavienojumu.

Ūdens izplūde

Izmantojiet tikai komplektā iekļauto ūdens izplūdes šļūteni. Ūdens izplūdes šļūteni nedrīkst saīsināt, pagarināt vai aizstāt ar citu šļūteni.

Vecas vai jau izmantotas šļūtenes nedrīkst pievienot tvaika cepeškrāsnij.

Bojātu ūdens izplūdes šļūteni drīkst nomainīt tikai ar oriģinālo Miele rezerves šļūteni. Ūdens izplūdes šļūteni var iegādāties Miele tīmekļa veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja.

Lai nodrošinātu notekūdens pilnīgu novadīšanu, novadāmā ūdens sifons nedrīkst būt novietots augstāk kā tvaika cepeškrāsns ūdens novadīšanas pieslēgums.

Augšup vērtais ūdens izplūdes šļūtenes gals līdz sifona pieslēgumam nedrīkst atrasties augstāk kā 500 mm.

Komplektā iekļautās ūdens izplūdes šļūtenes garums ir 3,0 m.

Ja nepieciešams, Miele tīmekļa veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja var iegādāties cita garuma ūdens izplūdes šļūteni.

Ūdens novadīšanu var pieslēgt

- virsmas vai slēptajam sifonam ar fiksēto šļūtenes pieslēgumu;
- izlietnes sifona iekārtas pieslēgumam.

Novadāmā ūdens temperatūra sasniedz 70 °C.

Ūdens novadīšanas pieslēgums

- Pievienojiet ūdens izplūdes šļūtenes uzdevu sifonam.
- Nostipriniet ūdens izplūdes šļūteni ar skavu.

Uzstādīšana

Elektrotīkla pieslēgums

Sērijveidā ražotai tvaika cepeškrāsnij ir kontaktdakša ierīces pievienošanai kontaktlīzdai ar zemējumu.

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



Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

Tvaika cepeškrāsns 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 cepeškrāsns elektriskajam pieslēgumam piešķirtajā ēkas instalācijā izmantot



tipa noplūdes strāvas automātisko slēdzi (RCD).

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

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

Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

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

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

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1 (darbības režīmi ar tvaiku)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)			¹ (°C)	(min.)
Tvaika padeve						
Brokoļi (8.1)	1x DGGL 12	maks.	2		100	3
Tvaika sadalījums						
Brokoļi (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Iekārtas jauda						
Zirņi (8.3)	2x DGGL 12	katrs 1500	1, 3		100	_2

Ievietošanas līmenis, Darbības režīms, ¹ Temperatūra, Gatavošanas laiks

Tvaicēšana, Eco tvaicēšana

- Iebīdiet pārbaudāmo ēdienu aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršanās fāzes sākuma).
- Pārbaude ir pabeigta, kad aukstākajā vietā temperatūra sasniedz 85 °C.

Pārbaudes ēdienu kombinēta gatavošana¹ (darbības režīms Dampfgaren
















Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)		(°C)	Biezums (cm)	(min.)
Kartupeļi, nešķīstoši, sagriezti ceturtdaļās ³	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Laša fileja, sasaldēta, neatkausēta	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoļu rozetes	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

Ievietošanas līmenis, ¹ Temperatūra, Gatavošanas laiks


- Metodi skatīt nodaļas "Tvaicēšana" sadaļā "Kombinēta ēdienu gatavošana – manuāla".
- Iebīdiet universālo plāti 1. ievietošanas līmenī.
1. pārbaudāmo ēdienu (kartupeļus) iebīdiet aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršanās fāzes sākuma).

Informācija pārbaudes institūcijām

Pārbaudes ēdieni atbilstoši EN 60350-1 (cepeškrāsns darbības režīmi)

Pārbaudes ēdiens	Piederumi	 ³		 (°C)	 ² (min.)		Iepriekšēja uzkaršēšana
Krēpeles (7.5.2)	1 cepamā plāts	3		140	34–36 (35)	Nē	Nē
	2 cepamās plātis	2		140	39–41 (40)	Nē	Nē
		4 ¹			36–38 (37)		
	1 cepamā plāts	3		140	30–34 (32)	Jā	Jā
Mazas kūciņas (7.5.3)	1 cepamā plāts	2		150	34–37 (34)	Jā	Nē
	2 cepamās plātis	2, 4		140	43–46 (44)	Jā	Nē
Ūdens biskvīts (7.6.1)	1 izjaukamā kūku veidne, 26 cm (uz režģa)	3		160	30–32 (31)	Jā	Jā
Ābolkūka (7.6.2)	1 izjaukamā kūku veidne, 20 cm (uz režģa)	2		160	95–105 (100)	Nē	Nē
	2 izjaukamās veidnes, 20 cm (uz režģa)	2		160	85–95 (85)	Jā	Jā
Tostermaize (rūpnieciski ražota baltmaize) (9.2)	Režģis	3		3. pakāpe	4	Nē	5 min.
Burgers (9.3)	Režģis	4		3. pakāpe	1. puse: 10 2. puse: 6	Nē	10 min.
	Universālā plāts	3					

³ Ievietošanas līmenis,  Darbības režīms,  Temperatūra / grilēšanas pakāpe, ² Gatavošanas laiks,  Booster funkcija

 Karstā gaisa cirkulācija,  Augšējā / apakšējā karsēšana,  Īpašā kūku cepšana,  Lielais grils

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


2 Iekavās ir norādīts optimālais gatavošanas laiks.

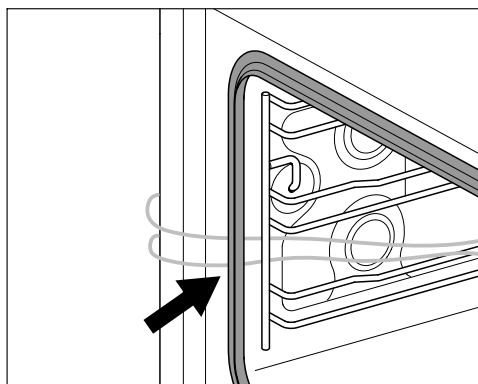
Energoefektivitātes klase saskaņā ar EN 60350-1

Energoefektivitātes klase ir noteikta saskaņā ar EN 60350-1.

Energoefektivitātes klase: A+

Mērījumu veikšanas laikā ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Mērījumi tiek veikti darbības režīmā Eco-Heißluft .
- Atlasiet iestatījumu Beleuchtung | „Ein“ für 15 Sekunden (skatiet nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Beleuchtung”).
- Mērījumu veikšanas laikā krāsns kamerā atrodas tikai mērījumu veikšanai nepieciešamie piederumi. Neizmantojiet nekādus papildu piederumus, kas varētu būt pieejami, piemēram, FlexiClip izvelkamās vadotnes.
- Lai veiktu mērījumu, termoelementi ir jāizbāž caur durvju blīvējumu. Šajā nolūkā izvelciet durvju blīvējumu no rievas un caurduriet divās vietās. Izbīdiet termoelementus caur abām atverēm durvju blīvējumā. Pēc tam atkal stingri iespiediet durvju blīvējumu rievē, lai tas viscaur iekļautos gludi un vienmērīgi.



- Tad izņemiet pamatnes sietu un ielejiet notekā tik daudz ūdens, lai tā virsma būtu redzama.
- Lai noteiktu energoefektivitātes klasi, ir svarīgi ievērot priekšnoteikumu, ka iekārtas durvīm mērījuma laikā ir jābūt cieši aizvērtām. Atkarībā no izmantotajiem mērīšanas elementiem var vairāk vai mazāk tikt ietekmēta durvju blīvējuma hermetizācija. Tas nelabvēlīgi ietekmē mērījumu rezultātus.

Informācija pārbaudes institūcijām

Mājsaimniecības cepeškrāsns tehnisko datu lapa

Saskaņā ar deleģēto Regulu (ES) Nr. 65/2014 un Regulu (ES) Nr. 66/2014

MIELE	
Modeļa nosaukums/apzīmējums	DGC 7465 HCX Pro
Energoefektivitātes indekss/cepeškrāsns (EEI _{cavity})	81,8
Energoefektivitātes klase/cepeškrāsns	
A +++ (visaugstākā efektivitāte) līdz D (viszemākā efektivitāte)	A+
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas parastā režīmā	1,08 kWh
Viena cikla enerģijas patēriņš, ja cepeškrāsns darbojas ventilatora piedziņas konvekcijas režīmā	0,68 kWh
Krāsns kameru skaits	1
Cepeškrāsns siltuma avotu skaits	electric
Cepeškrāsns tilpums	67 l
Iekārtas masa	46,4 kg

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

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

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

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

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

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

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

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
„ein“ für 15 Sekunden	“ieslēgts” uz 15 sekundēm
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
Aktionen anzeigen	Rādīt darbības
aktivieren	Aktivēt
Allgemein	Vispārīgi
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Äpfel	Āboli
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
ausführen	Izpildīt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Automatisches Spülen	Automātiskā skalošana
Begrüßungsmelodie	Sveiciena melodija
Beleuchtung	Apgaismojums
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Betriebsstunden	Darbības stundu
Bitte warten	Lūdzu, uzgaidiet
Blanchieren	Blanšēšana
Booster	Pastiprinātājs
Combi + Heißluft plus	Mitrināšana + papildu ventilators

DE - Legende	LV - Glosārijs
Combigaren	Mitrināšana
Combigaren + Grill	Mitrināšana + grils
Combigaren + Heißluft plus	Mitrināšana + papildu ventilators
Combigaren + Ober-/Unterhitze	Mitrināšana + augšējā/apakšējā karsēšana
Convenience	Pusfabrikāti
Convenience Food	Pārtikas pusfabrikāti
Crisp function	Kraukšķīguma funkcija
Dampfgaren	Tvaicēšana
Dampfreduktion	Tvaika mazināšana
Dampfstoß	Tvaika vilnis
Datum	Datums
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Dörren	Kaltēšana
Eco-Dampfgaren	Eco tvaicēšana
Eco-Heißluft	Eco ventilators
Eigene Programme	Individuālās programmas
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
Einkochen	Konservēšana
einrichten	Ierīkot
einstellen	Iestatīt

DE - Legende	LV - Glosārijs
einstellen 00:00 Min	iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	iestatījumi
Einweichen	Mērcēšana
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkalīkošana
Erhitzen	Uzkarsēšana
Erhitzen knusprig	Uzkarsēt kraukšķīgu
Erhitzen schonend	Uzkarsēt saudzīgi
Fernsteuerung	Tālvadība
Fertig um	Gatavs plkst.
Feuchte	Mitrums
Feuchte Tücher erwärmen	Mitru drānu sasil-dīšana
Fisch	Zivs
Fleisch	Gaļa
ganz	Vesels
Garen knusprig	Gatavot kraukšķīgu
Garen schonend	Gatavot saudzīgi
Gargut einschieben um	Ievietojiet ēdienu plkst.
Garschritt abschließen	Pabeigt gatavošanas darbību
Garschritt hinzufügen	Pievienot gatavošanas darbību
Garschritte anzeigen	Parādīt gatavošanas darbības
Garzeit	Gatavošanas laiks

DE - Legende	LV - Glosārijs
Gelatine schmelzen	Želatīna kausēšana
Gemüse	Dārzeņi
Gerät wird gespült	Ierīce tiek skalota
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geschirr entkeimen	Trauku sterilizēšana
Geschirr wärmen	Trauku uzsildīšana
Getreide	Graudaugi
Gewicht	Svars
Grill groß	Lielais grils
Grill klein	Mazais grils
Händler	Tirgotājs
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Heißluft plus	Papildu ventilators
Helligkeit	Spilgtums
Honig entkristallisieren	Medus dekrystalizēšana
Hühnereier	Vistu olas
Hülsenfrüchte	Pākšaugi
Inbetriebnahme-sperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Info	Informācija
Intensivbacken	Intensīvā cepšana
ja	Jā
Joghurt herstellen	Jogurta pagatavošana

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Kondensatbehälter entleeren	Ūdens kondensāta tvertnes iztukšošana
Krustentiere	Vēžveidīgie
Kuchen	Kūkas
Kuchen spezial	Īpaši kūkām
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
löschen	Dzēst
Melodien	Melodijas
Menügaren	Maltītes gatavošana
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiviert. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms. Iekārta nekarst
Miele@home einrichten	Izveidot Miele@home
Mix & Match	Funkcija ātrai produktu uzkaršēšanai un pagatavošanai
Muscheln	Gliemenes
nachbacken	Turpināt cepšanu
nachbräunen	Turpināt apbrūnīšanu
nachgaren	Turpināt gatavošanu
Nachtabstaltung	Izslēgšana pa nakti

DE - Legende	LV - Glosārijs
Name ändern	Nosaukuma maiņa
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
Ober-/Unterhitze	Augšējā/apakšējā karsēšana
Oberhitze	Augšējā karsēšana
Obst	Augļi
OK	OK
Pflege	Apkope
Programm ändern	Mainīt programmu
Programm erstellen	Izveidot programmu
Programm löschen	Dzēst programmu
Programm starten	Sākt programmu
Reis	Rīsi
Remote Update	Attālinātā programmatūras atjaunināšanas funkcija
Schokolade schmelzen	Šokolādes kausēšana
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Skaņas signāli
sofort starten	Sākt nekavējoties
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Speck auslassen	Speķa kausēšana
speichern	Saglabāt
Spezial	Īpašs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Spezialanwendungen	Īpašie lietojumi
Sprache	Valoda
Spülen	Skalošana
Standort	Uzstādīšanas vieta
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Teigwaren	Makaroni
Temperatur	Temperatūra
Trocknen	Žāvēšana
überspringen	Izlaist
Umluftgrill	Grils ar gaisa cirkulāciju
Unterhitze	Apakšējā karsēšana
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorgang abbrechen?	Pārtraukt procesu?
Vorheizen	Iepriekšējā uzkaršēšana
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma uzturēšana
Wasserhärte	Ūdens cietība

DE - Legende	LV - Glosārijs
weiter	Tālāk
Weitere	Citi
Weitere Parameter	Citi parametri
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Wurstwaren	Desas
Zeitformat	Laika formāts
zurücksetzen	Atiestatīt
Zwiebeln dünsten	Sīpolu sautēšana



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

DGC 7465 HCX Pro

lv-LV

M.-Nr. 12 385 670 / 01