

Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika krāsns



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	4	Sprache 	24
Ilgstspējība un vides aizsardzība	9	Tageszeit	24
Iepazīšanās	10	Display	25
Tvaika krāsns	10	Lautstārke	25
Identifikācijas datu plāksnīte	11	Einheiten	26
Pievienotais papildaprīkojums	11	Warmhalten	26
Atsevišķi pasūtāmi piederumi.....	11	Dampfreduktion	26
Vadības elementi	12	Vorschlagstemperaturen	26
Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš	13	Wasserhärte.....	27
Displejs.....	13	Sicherheit	28
Skārientaustiņi.....	13	Miele@home	28
Simboli	15	Scan & Connect veikšana	29
Darbības princips	16	Fernsteuerung	29
Izvēlnes elementa izvēle	16	MobileStart aktivēšana.....	29
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā	16	RemoteUpdate	30
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	16	Softwareversion	31
Darbības režīma vai funkcijas izvēle	16	Händler	31
Skaitļu ievadīšana	17	Werkeinstellungen	31
MobileStart aktivēšana	17	Betriebsstunden.....	31
Funkciju apraksts	17	Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes	32
Ūdens tvertne.....	17	Apkalpošana	33
Šķidruma savākšanas trauks	18	Vienkāršā lietošana	33
Temperatūra.....	18	Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa	34
Gatavošanas laiks	18	Temperatūras maiņa.....	34
Trokšņi	18	Gatavošanas laiku iestatīšana	35
Uzkarsēšanas fāze	18	Iestatīto gatavošanas laiku mai- nīšana	35
Gatavošanas fāze.....	18	Iestatīto gatavošanas laiku dzē- šana	36
Tvaika mazināšana	18	Gatavošanas procesa pārtraukšana	36
Ekspluatācijas uzsākšana	19	Gatavošanas procesa pārtraukšana	36
Savienošana tīklā	19	Kurzzeit	37
Pamatiestatījumi.....	19	Svarīga un noderīga informācija	38
Priekšnosacījumi savienošanai tīklā	20	Tvaicēšanas īpatnības.....	38
Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana	21	Gatavošanas trauki	38
Vārīšanās temperatūras pielāgoša- na	21	Šķidruma savākšanas trauks	38
Einstellungen	22	Ievietošanas līmenis	39
Iestatījumu pārskats.....	22	Dziļi sasaldēti produkti	39
Izvēlnes "Einstellungen" atvēršana.	24	Temperatūra	39
		Gatavošanas laiks	39
		Gatavošana, izmantojot šķidrumus .	39
		Individuālas receptes.....	39

Tvaicēšana	40	Priekšpusēs tīrīšana	75
Eco-Dampfgaren	40	Krāsns kameras tīrīšana	75
Norādījumi par gatavošanas tabu-		Ūdens tvertnes tīrīšana	75
lām	40	Piederumu tīrīšana	75
Dārzeni	41	Atbalsta režģa tīrīšana	76
Zivis	44	Tvaika krāsns atkalķošana	76
Gaļa	47	Problēmu novēršana	78
Rīsi	49	Paziņojumi displejā	78
Graudaugi	50	Neparedzēta uzvedība	79
Makaroni/miltu izstrādājumi	51	Trokšņi	80
Klimpas	52	Vispārīgās problēmas vai tehniskie	
Kaltēti pākšaugi	53	traucējumi	81
Vistu olas	55	Klientu apkalpošanas dienests	82
Augļi	56	Kontaktinformācija traucējumu ga-	
Desas	56	dījumā	82
Vēžveidīgie	57	Garantija	82
Gliemenes	58	Uzstādīšana	83
Kombinētu ēdienu gatavošana	59	Drošības norādījumi par iebūvēša-	
Citi izmantošanas veidi	60	nu	83
Uzkarsēšana	60	Iebūvēšanas izmēri	84
Atkausēšana	62	Iebūvēšana augstā skapī	84
Blanšēšana	65	Iebūvēšana apakšējā skapītī	85
Konservēšana	65	Sānskats	86
Trauku dezinficēšana	68	Pieslēgums un ventilācija	87
Rauga mīklas raudzēšana	68	Tvaika krāsns iebūvēšana	88
Mitru dvieļu sasildīšana	68	Elektrotīkla pieslēgums	89
Želatīna kausēšana	68	Informācija pārbaudes institūci-	
Medus atcukurošana	69	jām	90
Šokolādes kausēšana	69	Tehniskie parametri	91
Jogurta pagatavošana	70	Atbilstības deklarācija	91
Speķa kausēšana	71	Uz sakaru moduli attiecināmās au-	
Sīpolu sautēšana	71	tortiesības un licences	91
Sulas atdalīšana	71	Garantijas noteikumi	92
Produktu miziņas noņemšana	72	Glosārijs	93
Ābolu konservēšana	72		
Omletes gatavošana	72		
Automātiskās programmas	73		
Automātisko programmu izmanto-			
šana	73		
Norādījumi par izmantošanu	73		
Tīrīšana un kopšana	74		
Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu	74		
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	74		

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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

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

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

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

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

Paredzētā izmantošana

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

► Tvaicēšanas iekārta nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.

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

Nekādi citi lietošanas veidi nav pieļaujami.

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

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

Bērni un sadzīves tehnika

► Lietojiēt ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt tvaicēšanas iekārtu.

► Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties tvaika krāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.

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

- ▶ Bērni nedrīkst tīrīt tvaicēšanas iekārtu vai veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- ▶ Ja tvaicēšanas iekārtas tuvumā uzturas bērni, tie ir jāpieskata. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- ▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai 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. Darbības laikā no izplūdes sprauslām izplūst tvaiks. Tvaika krāsns durvju stikls un vadības panelis sasilst. Neļaujiet bērniem pieskarties tvaika krāsnij darbības laikā. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties tvaicēšanas iekārtai, pirms tā nav atdzisusi tiklīdz, ka savainošanās nav iespējama.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.

Tehniskā drošība

- ▶ Nepareizi veikta iekārtas uzstādīšana, apkope vai remonts var izraisīt ļoti bīstamas situācijas un apdraudēt iekārtas lietotāju. Iekārtas uzstādīšanu, apkopi vai remontu drīkst veikt tikai uzņēmuma Miele pilnvaroti speciālisti.
- ▶ Tvaicēšanas iekārtas bojājumi var apdraudēt lietotāja drošību. Pārbaudiet, vai iekārtai nav redzamu bojājumu. Nekad nelietojiet bojātu tvaicēšanas iekārtu.
- ▶ Ir iespējama pagaidu vai ilglaicīga darbība no autonomas vai nesinhronizētas energoapgādes iekārtas (piemēram, autonomajiem tīkliem, dublējošajām sistēmām). Šādas darbības priekšnoteikums ir energoapgādes iekārtas atbilstība EN 50160 vai līdzīga standarta prasībām. Ēkas instalācijā un šajā Miele iekārtā paredzēto aizsardzības pasākumu funkcijas un darbības veids ir jānodrošina arī autonomā vai nesinhronā režīmā vai arī tie ir jāaizstāj ar līdzvērtīgiem pasākumiem attiecībā uz instalāciju. Tas ir aprakstīts, piemēram, jaunākajā VDE-AR_E 2510-2 laidienā.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

- ▶ Tvaicēšanas iekārtas elektrodrošība ir garantēta tikai tad, ja tā tiek pievienota atbilstīgi spēkā esošajiem normatīviem instalētai zemējuma sistēmai. Šo drošības norādījumu ievērošana ir obligāta. Ja rodas šaubas, lūdziet, lai elektroinstalāciju pārbauda kvalificēts elektriķis.
- ▶ Lai pasargātu tvaicēšanas iekārtu no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei, spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.
- ▶ Sadalītāji vai pagarinātāji nesniedz nepieciešamo drošību (ugunsgrēka risks). Nepieslēdziet ar tiem tvaicēšanas iekārtu elektrotīklam.
- ▶ Lai garantētu drošu tvaicēšanas iekārtas darbību, lietojiet to tikai iebūvētā veidā.
- ▶ Šo tvaicēšanas iekārtu nedrīkst lietot nestacionārās uzstādīšanas vietās (piemēram, uz kuģiem).
- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Pieskaršanās zem sprieguma esošām iekārtas savienojuma daļām, kā arī elektriskās un mehāniskās uzbūves pārveidošanas mēģinājumi apdraud jūs un var izraisīt tvaika krāsns darbības traucējumus. Nekad neatveriet tvaika krāsns korpusu.
- ▶ Ja tvaicēšanas iekārta netiek remontēta uzņēmuma Miele pilnvarotā klientu apkalpošanas dienestā, tās garantija tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē atbilstību drošības prasībām tikai tad, ja tiek izmantotas oriģinālās rezerves daļas. Bojātās detaļas drīkst nomainīt tikai ar Miele oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Ja barošanas kabelim ir atvienota kontaktdakša vai barošanas kabelis nav aprīkots ar kontaktdakšu, tvaika krāsns pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai elektrotehnikas speciālists.
- ▶ Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas ir jānomaina ar īpaša veida kabeli.
- ▶ Uzstādīšanas un apkopes, kā arī remontdarbu laikā tvaicēšanas iekārtai jābūt pilnībā atvienotai no elektrotīkla. Atvienošanu var veikt kādā no turpmāk minētajiem veidiem:
 - izslēdziet elektroinstalācijas drošinātājus vai
 - pilnībā izskrūvējiet elektroinstalācijas skrūvējamās drošinātājus, vai
 - atvienojiet kontaktdakšu (ja tāda ir) no kontaktligzdas. Atvienojot jāsatver kontaktdakšas korpuss, nevis jāvelk aiz vada.

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

Pareiza izmantošana

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

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

► Karsts ēdiens var radīt savainojumus.

Ievietošanas vai izņemšanas laikā ēdiens var izšļakstīties no trauka.

Varat apdedzināties ar ēdienu.

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

► Karsts ūdens var radīt savainojumus.

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

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

Neizmantojiet tvaicēšanas iekārtu konservu kārbu uzvārīšanai un karšēšanai.

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

Izmantojiet tikai plastmasas traukus, kas ir izturīgi pret temperatūru (līdz 100 °C) un tvaiku. Ievērojiet trauku ražotāja norādījumus.

► Pārtikas produkti, kas tiek uzglabāti krāsns kamerā, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt tvaika krāsns koroziju. Neglabājiet nekādus pārtikas produktus krāsns kamerā un gatavošanai neizmantojiet priekšmetus, kas var sarūsēt.

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

► Iekārtas durtiņas iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Neatbalstieties pret atvērtām iekārtas durtiņām un nesēdieties uz tām, kā arī nenovietojiet uz tām smagus priekšmetus. Pievērsiet uzmanību tam, lai neko neiespiestu starp krāsns durtiņām un tvaicēšanas kameru. Tas var izraisīt tvaicēšanas iekārtas bojājumus.

► Lietojot tvaika krāsns tuvumā citas elektroierīces, piemēram, rokas mikserus, ir jāpievērš uzmanība, lai šo elektroierīču barošanas kabelis netiktu iespiests tvaika krāsns durvīs. Varētu tikt bojāta kabeļa izolācija.

Tīrīšana un kopšana

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

► Skrāpējot var sabojāt iekārtas durvju stiklu.

Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.

► Atbalsta režģi var izņemt. Atkal pareizi iemontējiet atbalsta režģi.

► Lai nepieļautu koroziju, nekavējoties rūpīgi notīriet uz krāsns kameras nerūsējošā tērauda sienām nokļuvušus sāļus ēdienus vai šķidrumus.

Piederumi

► Lietojiet tikai oriģinālos Miele piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un / vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.

► Miele garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu tvaika krāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.

Iepakojuma utilizācija

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

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

Nolietotās iekārtas utilizācija

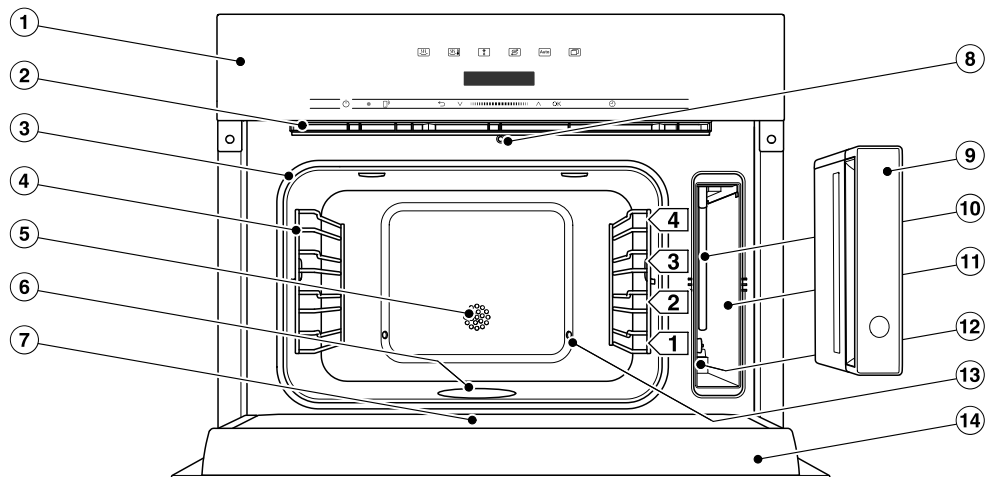
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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



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

Iepazīšanās

Tvaika krāsns



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

Šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstītie modeļi ir norādīti aizmugurē.

Identifikācijas datu plāksnīte

Identifikācijas datu plāksnīte atrodas ūdens tvertnes nodalījumā.

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

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

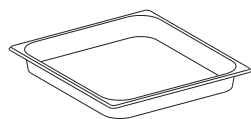
Ja rodas jautājumi vai problēmas, sagatavojiet šo informāciju, lai saņemtu profesionālu palīdzību no Miele.

Pievienotais papildaprīkojums

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

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

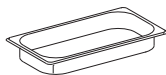
Šķidruma savākšanas trauks DGG 100-40



1 nerūsējošā tērauda šķidruma savākšanas trauks izdalītā šķidruma pilienu uzņemšanai.

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

Tvaicēšanas trauks DGG 50-40



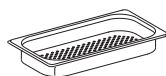
1 neperforēts nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauks

Ietilpība 2,2 l /

Lietderīgais tilpums 1,6 l

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

Tvaicēšanas trauki DGGL 50-40



2 perforēti nerūsējošā tērauda tvaicēšanas trauki

Ietilpība 2,2 l /

Lietderīgais tilpums 1,6 l

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

Režģis



1 režģis sava trauka novietošanai

Atkaļķošanas tabletes

Tvaicēšanas iekārtas atkaļķošanai

Atsevišķi pasūtāmi piederumi

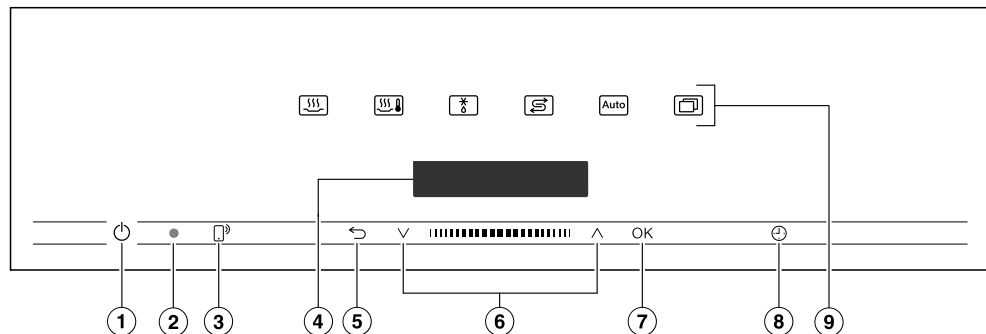
Miele tiešsaistes veikalā, Miele Klientu apkalpošanas dienestā vai pie Miele specializētā tirgotāja ir iegādājami īpaši šai tvaika krāsnij pielāgoti produkti, piemēram, kopšanas līdzekļi un piederumi.

Miele tiešsaistes veikalā nonāksiet, izmantojot šādu kvadrātkodu:



Iepazīšanās

Vadības elementi



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš padziļinājumā
Tvaika krāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārientaustiņš Tvaika krāsns vadīšanai no jūsu mobilās ierīces
- ④ Displejs
Diennakts laika un apkalpošanas norādījumu parādīšanai
- ⑤ Skārientaustiņš Pakāpeniskai pāriešanai atpakaļ un gatavošanas procesa pārtraukšanai
- ⑥ Navigācijas rūts ar bulttaustiņiem un
Izvēlnes sarakstu ritināšanai un vērtību maiņai
- ⑦ Skārientaustiņš *OK*
Funkciju izsaukšanai un iestatījumu saglabāšanai
- ⑧ Skārientaustiņš Atgādinājuma laika, gatavošanas laika vai gatavošanas procesa sākuma vai beigu laika iestatīšanai
- ⑨ Skārientaustiņš
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei

Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš

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

Ar šo taustiņu jūs ieslēdzat un izslēdzat tvaika krāsni.

Displejs

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

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

Skārientaustiņi

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

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

Skārientaustiņi virs displeja

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

Iepazīšanās

Skārientaustiņi zem displeja

Skārientaustiņš	Darbība
	Ja gribat vadīt tvaika krāsni no savas mobilās ierīces, ir jāizmanto sistēma Miele@home, jāieslēdz iestatījums Fernsteuerung un jāpieskaras šim skārientaustiņam. Pēc tam šis skārientaustiņš mirgo oranžā krāsā un ir pieejama funkcija MobileStart. Kamēr šis skārientaustiņš mirgo, varat vadīt tvaika krāsni no savas mobilās ierīces (skatīt nodaļas “Einstellungen” sadaļu “Miele@home”).
	Atkarībā no tā, kura izvēlne ir atvērta, ar šo skārientaustiņu tiks atvērta augšējā izvēlne vai nonāksiet atpakaļ galvenajā izvēlnē. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, ar šo skārientaustiņu varat to pārtraukt.
	Navigācijas rūtī ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem varat rītināt pa izvēlnēm uz augšu vai uz leju. Displejā tiek parādīts izvēlnes elements, kuru gribat izvēlēties. Lielumus vai iestatījumus varat mainīt ar bulttaustiņiem vai apgabalu starp tiem.
<i>OK</i>	Tikko tiek parādīta kāda vērtība, norādījums vai iestatījums, kuru varat apstiprināt, skārientaustiņš <i>OK</i> izgaismojas oranžā krāsā. Ar šo skārientaustiņu izsaucat dažādas funkcijas, piemēram, atgādinājuma laiku, saglabājat vērtību vai iestatījumu izmaiņas vai apstiprināt norādījumus.
	Ar šo skārientaustiņu jebkurā laikā varat iestatīt atgādinājuma laiku (piemēram, olu vārīšanai), arī tad, ja gatavošanas process neattiecas. Ja vienlaicīgi notiek gatavošanas process, varat iestatīt atgādinājuma laiku, gatavošanas un gatavošanas procesa sākuma vai beigu laiku.

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.

Iepazīšanās

Darbības princips

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

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

Izvēlnes elementa izvēle

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

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

- Apstipriniet izvēli ar *OK*.

Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā

Pašreizējais iestatījums ir apzīmēts ar ķeksīti ✓.

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

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu

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

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

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

Iestatījums tiek saglabāts. Jūs nonākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Skārientaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- Darbības režīmos un funkcijās: iestatiet dažādas vērtības, piemēram, temperatūru.
- Ritiniet izvēlnes sarakstā ar Weitere , līdz tiek parādīts nepieciešamais izvēlnes elements.
- Apstipriniet ar *OK*.

Darbības režīma maiņa

Gatavošanas procesa laikā varat pāriet uz citu darbības režīmu.

Pašreizējā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārientaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārientaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

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

Skaitļu ievadīšana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.

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

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

- Apstipriniet ar *OK*.

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

MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai akti-vētu MobileStart.

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

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

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

Funkciju apraksts

Ūdens tvertne

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

Ūdens patēriņš ir atkarīgs no izmantota-jiem produktiem un gatavošanas laika. Gatavošanas laikā, iespējams, ūdens tvertnē būs jāpapildina ūdens. Ja gata-vošanas procesā tiek atvērtas iekārtas durvis, ūdens patēriņš palielinās.

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

Gatavošanas procesa beigās tvaika ģe-neratorā vēl ir karstā ūdens atlikums, kas tiek sūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Pēc katra gatavošanas procesa ar tvaiku iz-tukšojiet ūdens tvertni.

Iepazīšanās

Šķidruma savākšanas trauks

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

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

Temperatūra

Dažiem darbības režīmiem ir iepriekš iestatīta ieteicamā temperatūra. Šo ieteicamo temperatūru var mainīt atsevišķam gatavošanas procesam vai pastāvīgi norādītā diapazona robežās. Ieteicamās temperatūras iestatījumu var mainīt ar 5 °C soli (skatīt nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Vorschlagstemperaturen").

Gatavošanas laiks

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

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

Trokšņi

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

Kad tvaicēšanas iekārta darbojas, ir dzirdams ventilatora radītais troksnis.

Uzkarsēšanas fāze

Kamēr tvaika krāsns sakarst līdz iestatītajai temperatūrai, displejā tiek rādīts temperatūras kāpums krāsns kamerā.

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 un zemās gatavošanas temperatūrās, tas palielinās.

Gatavošanas fāze

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

Tvaika mazināšana

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

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

Savienošana tīklā

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

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

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

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

Smart Extras, izmantojot Miele lietotni*

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

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

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

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

Pamatiestatījumi

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



Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst.

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

Ja tvaika krāsni pieslēdz elektrotīklam, tā automātiski ieslēdzas.

Valodas iestatīšana

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

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

Atrašanās vietas iestatīšana

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

Ekspluatācijas uzsākšana

Priekšnosacījumi savienošanai tīklā

Nemiet vērā tālāk izklāstītos priekšnosacījumus savienošanai tīklā.

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

Miele lietotne

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



Miele@home ierīkošana

Displejā ir redzams rādījums „Miele@home“ einrichten.

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

Displejs un Miele lietotne sniegs norādījumus turpmākajām darbībām.

Diennakts laika iestatīšana

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

Ūdens cietības iestatīšana

Informāciju par vietējo ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

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

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

Pirmās ekspluatācijas reizes pabeigšana

- Izpildiet turpmākos displejā redzamos norādījumus.

Pirmā ekspluatācijas reize ir pabeigta.

Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana

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

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

Ūdens tvertnes tīrīšana

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

Piederumu/krāsns kameras tīrīšana

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

Tvaika krāsns pirms piegādes ir apstrādāts ar kopšanas līdzekli.

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

Vārīšanās temperatūras pielāgošana

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

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

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

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

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

Vārīšanās temperatūras pielāgošana pēc dzīvesvietas maiņas

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

Einstellungen

Iestatījumu pārskats

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Sprache 	... deutsch english ... Standort
Tageszeit	Anzeige Ein Aus* Nachtabstaltung Zeitformat 12 Std 24 Std* Einstellen
Display	Helligkeit  QuickTouch Ein Aus*
Lautstärke	Signaltöne Melodien*  Solo-Ton  Tastenton  Begrüßungsmelodie Ein* Aus
Einheiten	Temperatur °C* °F
Warmhalten	Ein Aus*
Dampfreduktion	Ein* Aus
Vorschlagstemperaturen	
Wasserhärte	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Sicherheit	Tastensperre Ein Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein Aus*
Miele@home	Aktivieren Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten

* Rūpnīcas iestatījums

Izvēlnes elements	Iespējamie iestatījumi
Fernsteuerung	Ein* Aus
RemoteUpdate	Ein* Aus
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung Ein Aus*
Werkeinstellungen	Geräteeinstellungen Vorschlagstemperaturen

* Rūpnīcas iestatījums

Einstellungen

Izvēlnes “Einstellungen” atvēršana

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

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

Iestatījumus var pārbaudīt vai mainīt.

Iestatījumus var mainīt tikai tad, ja nepotiek 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 krāsnij.

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

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

Zeitformat

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

Einstellen

Iestatiet stundas un minūtes.

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

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

Display

Helligkeit

Displeja spilgtumu attēlo segmentu josla.

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

QuickTouch

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

- Ein
Ja papildus izvēlējāties iestatījumu Tageszeit | Anzeige | Ein vai Nachtschaltung, skārientaustiņi reaģē arī tad, ja tvaika krāns ir izslēgta. Šis iestatījums palielinās elektroenerģijas patēriņu.
- Aus
Neatkarīgi no iestatījuma Tageszeit | Anzeige skārientaustiņi reaģē tikai tad, ja tvaika krāns ir ieslēgta, kā arī no-teiktu laiku pēc tvaika krāns izslēgša-nas.

Lautstärke

Signaltöne

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

Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

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

Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan
ilgstošs skanas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.

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

Tastenton

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

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

Begrüßungsmelodie

Sveiciena melodiju, kas atskan, pieska-
roties ieslēgšanas / izslēgšanas tausti-
nam , var izslēgt vai ieslēgt.

Einstellungen

Einheiten

Temperatur

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

Warmhalten

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

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

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

Dampfreduktion

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

Vorschlagstemperaturen

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

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

- Izvēlieties nepieciešamo darbības režīmu.

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

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

Wasserhärte

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

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

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

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

■ Iestatiet vietējo ūdens cietību.

■ Apstipriniet ar OK.

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

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

Sicherheit

Tastensperre

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

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

Inbetriebnahmesperre

Ieslēgšanas bloķēšana nepieļauj tvaika krāsns nejaušu ieslēgšanu.

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

Ieslēgšanas bloķēšana saglabājas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

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

Miele@home

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

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

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

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

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

- Einrichten

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

Scan & Connect veikšana

Ekspluatācijas uzsākšanas laikā netika ierīkota Miele@home.

■ Noskenējiet kvadrātkodu.

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

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

■ Uzstādiet Miele lietotni un izveidojiet lietotāja kontu.

■ Vēlreiz noskenējiet kvadrātkodu.

Miele lietotne sniedz ierīkošanas norādījumus.



Fernsteuerung

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

Tīklam pieslēgta tvaika krāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

MobileStart aktivēšana

■ Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

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

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

RemoteUpdate

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

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

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

Ieslēgšana/izslēgšana

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

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

RemoteUpdate norise

Informācija par atjauninājuma saturu un apjomu tiek paziņota Miele lietotnē.

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

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

Ja nevēlaties instalēt jauninājumu, izslēdziet RemoteUpdate.

Jauninājuma uzstādīšana var ilgt vairākas minūtes.

Pie RemoteUpdate atjaunināšanas ir jāievēro šādi nosacījumi:

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

Softwareversion

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

Händler

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

Messeschaltung

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

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

Werkeinstellungen

- Geräteeinstellungen
Visi iestatījumi tiek atiestatīti uz rūpnīcas iestatījumiem.
- Vorschlagstemperaturen
Visām mainītajām ieteicamajām temperatūrām tiek atjaunoti rūpnīcas iestatījumi.

Betriebsstunden

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

Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
Erhitzen 	100 °C	80–100 °C
Auftauen 	60 °C	50–60 °C
Entkalken 		
Automatikprogramme 		
Weitere 		
Blanchieren	–	–
Einkochen	90 °C	80–100 °C
Geschirr entkeimen	–	–
Hefeteig gehen lassen	–	–
Eco-Dampfgaren	100 °C	40–100 °C
Einstellungen 		
Betriebsstunden		

Vienkāršā lietošana

- Ieslēdziet tvaika krāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

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

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

Vispirms tiek parādīts darbības režīms un pēc tam ieteicamā temperatūra.

- Ja nepieciešams, mainiet ieteicamo temperatūru.

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

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkarsēšanas fāze.

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

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



Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

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

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izgaist.

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

Apkalpošana

Tvaika krāsns tīrīšana

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



Karsts ūdens var radīt savainojumus.

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

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

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

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

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

Ūdens papildināšana

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

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

Gatavošanas process tiek turpināts.

Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa

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

Atkarībā no darbības režīma var tikt mainīti sekojošie iestatījumi:

- Temperatur
- Garzeit
- Fertig um
- Start um

Temperatūras maiņa

Darbības režīmos Dampfgaren  un Eco-Dampfgaren varat mainīt temperatūru.

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

- Atlasiet bul'ttaustiņu ^ vai v vai novēlciet pa labi vai pa kreisi apgabalā |||■|||.

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.

- Navigācijas rūti izmainiet iestatīto temperatūru.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar izmaiņīto temperatūras iestatījumu.

Gatavošanas laiku iestatīšana

Ja starp ēdiena ievietošanu un gatavošanas laika sākumu paies pārāk ilgs laiks, var pasliktināties gatavošanas rezultāts. Svaigi pārtikas produkti var mainīt krāsu vai pat sabojāties.

Izvēlieties pēc iespējas īsāku laiku līdz gatavošanas procesa sākumam.

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

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

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

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

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

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

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

Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

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

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

Apkalpošana

Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana

Darbības režīmos Dampfgaren  un Eco-Dampfgaren varat dzēst Garzeit.

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

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

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

Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

 Karsts tvaiks var radīt savainojumus.

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

Atkāpieties soli un uzgaidiet, līdz karstais tvaiks izgaist.

 Karstas virsmas un karsti produkti var radīt savainojumus.

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

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

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

Aizverot iekārtas durvis, gatavošanas process tiek turpināts.

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

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

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

Gatavošanas procesa pārtraukšana

- Izvēlieties vēlamā darbības režīma skārientaustiņu vai skārientaustiņu .
- Atlasiet Vorgang abbrechen un, ja nepieciešams, apstipriniet ar OK.

Pēc tam izslēdzas krāsns kameras karsēšana. Iestatītie gatavošanas laiki tiek dzēsti.

Tiek parādīta galvenā izvēlnē.

Kurzzeit

Funkcijas Kurzzeit izmantošana

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

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

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

Atgādinājuma laika iestatīšana

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

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

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

Tiek parādīts uzaicinājums Einstellen 00:00 Min.

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

Atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

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

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process **bez** iestatīta gatavošanas laika, atgādinājuma laika atskaite un  tiek parādīti, tikko tiek sasniegta iestatītā temperatūra.

Ja vienlaikus notiek gatavošanas process **ar** iestatītu gatavošanas laiku, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā, jo gatavošanas laika attēlošana displejā ir prioritāra.

Ja atrodaties izvēlnē, atgādinājuma laika atskaite notiek fonā.

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

- Atlasiet skārientaustiņu .
- Ja nepieciešamas, apstipriniet ar OK.

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.

Atgādinājuma laika mainīšana

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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

- Mainiet atgādinājuma laiku.
- Apstipriniet ar OK.

Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

Atgādinājuma laika dzēšana

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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

Svarīga un noderīga informācija

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

Tvaicēšanas īpatnības

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

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

Gatavošanas trauki

Gatavošanas trauki

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

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

Savi trauki

Varat lietot arī savus traukus. Pie tam ņemiet vērā:

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

Šķidruma savākšanas trauks

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

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

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

Ievietošanas līmenis

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

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

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

Dziļi sasaldēti produkti

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

Temperatūra

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

Gatavošanas laiks

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

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

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

Gatavošana, izmantojot šķidrums

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

Individuālas receptes

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

Tvaicēšana

Eco-Dampfgaren

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

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

Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt.

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

Iestatījums

Weitere  | Eco-Dampfgaren

Norādījumi par gatavošanas tabulām

Nemiet vērā gatavošanas 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.

Dzīļi sasaldēti produkti

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

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

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

Tvaicēšanas trauki

Pārtikas produktos ar mazu diametru (piemēram, zirņos, spārgeļos) 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

Automatikprogramme  | ... |

vai

Dampfgeraren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

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

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

🕒 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Zivis

Svaigi produkti

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

Dzīļi sasaldēti produkti

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

Sagatavošana

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

Tvaicēšanas trauki

Ieziediet perforētos karsēšanas traukus ar taukvielām.

Ievietošanas līmenis

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

Temperatūra

85—90°C

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

100°C

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

Gatavošanas laiks

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

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

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

Ieteikumi

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

Gaļa

Svaigi produkti

Sagatavojiet gaļu kā parasti.

Dzīļi sasaldēti produkti

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

Sagatavošana

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

Gatavošanas laiks

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

Ieteikumi

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Tvaicēšana

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

🕒 Gatavošanas laiks

Rīsi

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

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

	Attiecība rīsi : šķidruma	 [min.]
Basmati rīsi	1 : 1,5	15
Plaucēti rīsi	1 : 1,5	23–25
Apalgraudu rīsi		
Piena rīsi	1 : 2,5	30
Risoto	1 : 2,5	18–19
Pilngraudu rīsi	1 : 1,5	26–29
Savvaļas rīsi	1 : 1,5	26–29

 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

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 $\frac{1}{3}$.

Svaigi produkti

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

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Klimpas

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

Gatavojiet svaigas klimpas ar taukvielām ieziestā perforētā traukā.

Iestatījumi

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

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

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Augļi

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

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

Iestatījumi

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

Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Vēžveidīgie

Sagatavošana

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

Tvaicēšanas trauki

Ieziediet perforētos karsēšanas traukus ar taukvielām.

Gatavošanas laiks

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

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Gliemenes

Svaigi produkti



Bojātas gliemenes var izraisīt saindēšanos.

Bojātas gliemenes var izraisīt saindēšanos ar pārtikas produktiem.

Gatavojiet tikai gliemenes ar aizvērtām gliemežnīcām.

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

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

Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldētas gliemenes vispirms atkausējiet.

Gatavošanas laiks

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

Iestatījumi

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

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

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

Ievietošanas līmenis

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

Temperatūra

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

Ja produktu ieteicams gatavot, piemēram, 85°C temperatūrā, vispirms pārbaudiet, kādu rezultātu var iegūt, gatavojot to 100°C temperatūrā. 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
Sarkanasara fileja	6 minūtes
Brokoļi	4 minūtes

Iestatāmo gatavošanas laiku aprēķins:

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

6 minūtes mīnus 4 minūtes = 2 minūtes (2. gatavošanas laiks: sarkanasara fileja)

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

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

Ēdiena gatavošana

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

Citi izmantošanas veidi

Uzkarsēšana

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

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

Trauki

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

Laiks

Šķīvju vai gatavošanas trauku skaits karsēšanas laiku neietekmē.

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

Ieteikumi

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

Pārtikas produktu karsēšana

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

Iestatījumi

Erhitzen 

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

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

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

⌚ Laiks

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

Citi izmantošanas veidi

Atkausēšana

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



Mikrobu veidošanās var izraisīt infekcijas.

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

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

Nelietojiet atkausēšanas rezultātā radušos šķidrumu.

Pēc izturēšanas laika tūlīt sāciet pārtikas produktu turpmāku apstrādi.

Temperatūra

Optimālā atkausēšanas temperatūra ir 60°C.

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

Sagatavošana un pēcapstrāde

Pirms atkausēšanas izņemiet produktus no iepakojuma, ja tāds ir.

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

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

Gatavošanas trauki

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

Produktus, kas nepil, var atkausēt neperforētā traukā.

Ieteikumi

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

Iestatījumi

Auftauen

vai

Dampfgaren

Temperatūra: skatīt tabulu.

Atkausēšanas laiks: skatīt tabulu.

Izturēšanas ilgums: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

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

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

Citi izmantošanas veidi

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Atkausēšanas laiks, ⌚ Izturēšanas ilgums

Blanšēšana

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

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

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

Iestatījumi

Weitere  | Blanchieren
vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Blanšēšanas laiks: 1 minūte

Konservēšana

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

Burkas

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

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

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

Augļi

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

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

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

Dārzeņi

Nomazgājiet, notīriet un sagrieziet dārzeņus.

Lai dārzeņi 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.

Citi izmantošanas veidi

Gaļa un desas

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

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

Ieteikumi

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

Pārtikas produktu konservēšana

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

Iestatījumi

Weitere  | Einkochen

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Konservēšanas laiks: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

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

🌡️ Temperatūra, ⌚ Konservēšanas laiks

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

Citi izmantošanas veidi

Trauku dezinficēšana

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

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

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

Iestatījumi

Weitere  | Geschirr entkeimen

Laiks: no 1 minūtes līdz 10 stundām

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 15 minūtes

Rauga mīklas raudzēšana

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

Iestatījumi

Weitere  | Hefeteig gehen lassen

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē

vai

Dampfgaren 

Temperatūra: 40 °C

Laiks: atbilstoši norādījumiem receptē

Mitru dvieļu sasildīšana

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

Iestatījumi

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 90 °C

Gatavošanas laiks: 1 minūte

Medus atcukurošana

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

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 60 °C

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

Šokolādes kausēšana

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

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 65 °C

Gatavošanas laiks: 20 minūtes

Citi izmantošanas veidi

Jogurta pagatavošana

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

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

Jogurtam ir jābūt svaigam (īss uzglabāšanas termiņš).

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

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

Jogurtam un pienam ir jābūt ar vienādu tauku saturu.

Fermentācijas laikā burkas nedrīkst kustināt vai sakratīt.

Pēc pagatavošanas jogurts nekavējoties ir jāatdzesē ledusskapī.

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

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

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 40 °C

Laiks: 5:00 stundas

Neapmierinoša rezultāta iespējamie cēloņi

Jogurts nav pietiekoši biezs:

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

Šķidrums ir nogulsņējies burkas lejasdaļā:

burkas ir izkustinātas, jogurts nav pietiekami ātri atdzesēts.

Jogurts ir graudains:

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

Speķa kausēšana

Speķis netiek apbrūnināts.

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Sīpolu sautēšana

Sautēšana nozīmē karsēšanu savā sulā, ja nepieciešams, pievienojot nelielu 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

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Sulas atdalīšana

Izmantojot tvaika krāsni, var iegūt sulu no mīkstiemi un vidēji cietiemi augļiem.

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

Sagatavošana

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

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

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

Ieteikumi

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

Augļu sulas iegūšana

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 40—70 minūtes

Citi izmantošanas veidi

Produktu miziņas noņemšana

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

Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: skatīt tabulu.

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

 Laiks

Ābolu konservēšana

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

Iestatījumi

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

Jūsu tvaika krāsnij ir pieejamas vairāk nekā 20 automātiskās programmas dažādu dārzeņu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir iestatīts iepriekš, nepieciešams tikai sagatavot dārzeņus atbilstoši gabalu lielumiem.

Norādījumus un ieteikumus dārzeņu tvaicēšanai skatiet nodaļas “Tvaicēšana” sadaļā “Dārzeņi”.

Automātisko programmu izmantošana

■ Atlasiet Automatikprogramme .

Tiek parādīts izvēles saraksts.

■ Izvēlieties nepieciešamos dārzeņus (piemēram, Erbsen).

■ Iestatiet nepieciešamo gatavības pakāpi.

■ Izpildiet displejā redzamos norādījumus.

Norādījumi par izmantošanu

- Pēc gatavošanas procesa beigām un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet krāsns kamerai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Gatavības pakāpi norāda indikācijas josla ar septiņiem segmentiem. Varat iestatīt vēlamo gatavības pakāpi ar navigācijas rūti.
- Automātiskās programmas sākuma vai beigu laiku var pārcelt ar Start un vai Fertig un.
- 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.

Tīrīšana un kopšana

Norādījumi par tīrīšanu un kopšanu

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

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

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

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

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

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

Var mainīties virsmu krāsa vai materiāla pašības.

Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavējoties.

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

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

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

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai

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

Priekšpuses tīrīšana

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

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

Krāsns kameras tīrīšana

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

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

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

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

Automātiskā durvju atvērēja tīrīšana

Nodrošiniet, lai durvju atvērēju neno-sprostatu ēdienu atliekas.

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

Ūdens tvertnes tīrīšana

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

Piederumu tīrīšana

Visi piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

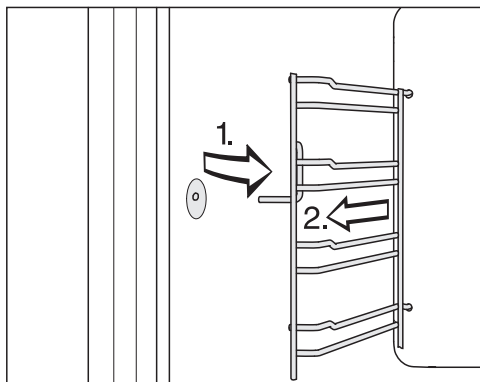
Pilienu savākšanas trauka, režģa, gatavošanas trauku tīrīšana

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

Tīrīšana un kopšana

Atbalsta režģa tīrīšana

Atbalsta režģus var mazgāt trauku mašīnā.



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

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.

- Rūpīgi iemontējiet atpakaļ atbalsta režģus.

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

Tvaika krāsns atkalķošana

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

Ja atkalķošanas šķīdums nokļūst uz metāla, var rasties traipi.

Nekavējoties noslaukiet atkalķošanas līdzekli.

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

Ieteicams veikt atkalķošanu pirms tvaicēšanas iekārtas bloķēšanās.

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

Atkalķošanas laikā funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.

- Ieslēdziet tvaika krāsni un atlasiet Entkalcken .

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

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

- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīts atlikušais laiks. Sākas atkalķošanas process.

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

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

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

Beidzoties atlikušajam laikam, tiek parādīts Fertig un atskan signāls.

Atkalķošanas procesa pabeigšana

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

Problēmu novēršana

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

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



Paziņojumi displejā

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

Neparedzēta uzvedība

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

Problēmu novēršana

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

Trokšņi

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

Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

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

Klientu apkalpošanas dienests

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

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

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

Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

Drošības norādījumi par iebūvēšanu



Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

Nepareizi iebūvējot tvaika krāsni, to var sabojāt.

Uzticiet tvaika krāsns iebūvēšanu tikai kvalificētam speciālistam.

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

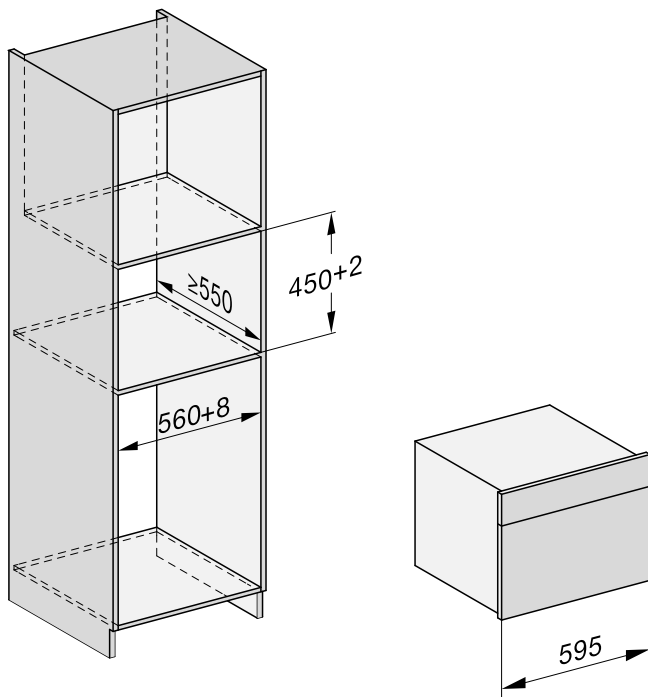
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana augstā skapī

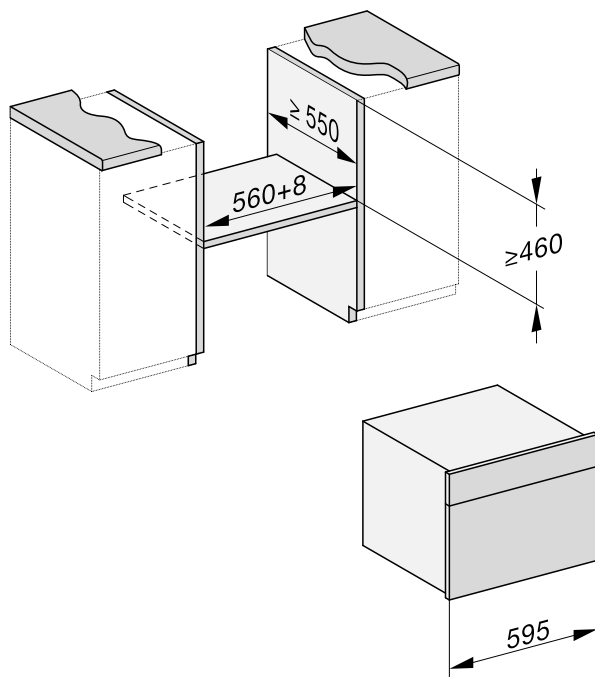
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.



Iebūvēšana apakšējā skapītī

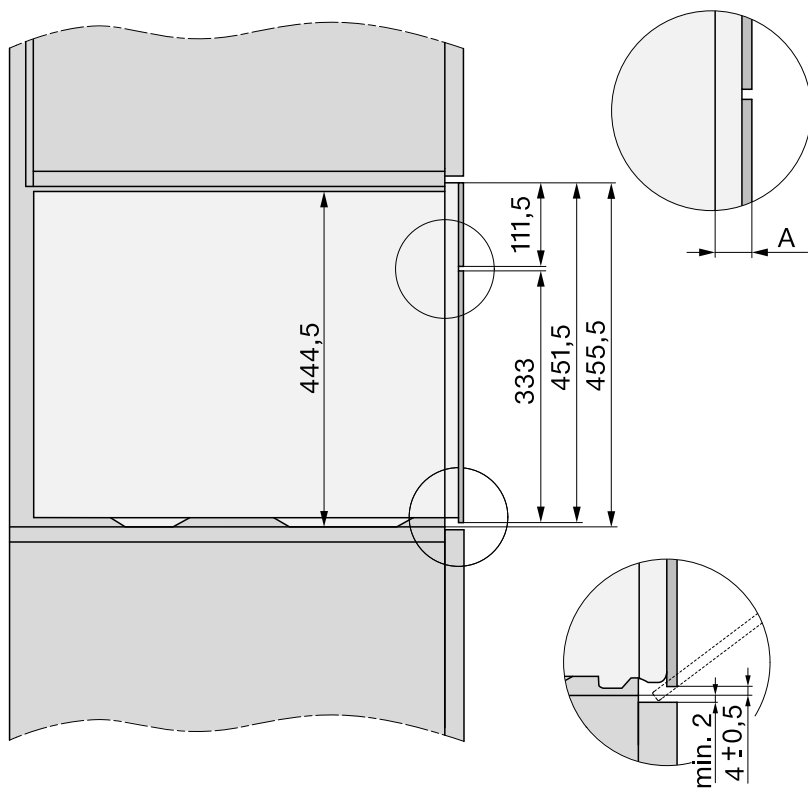
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.

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



Uzstādīšana

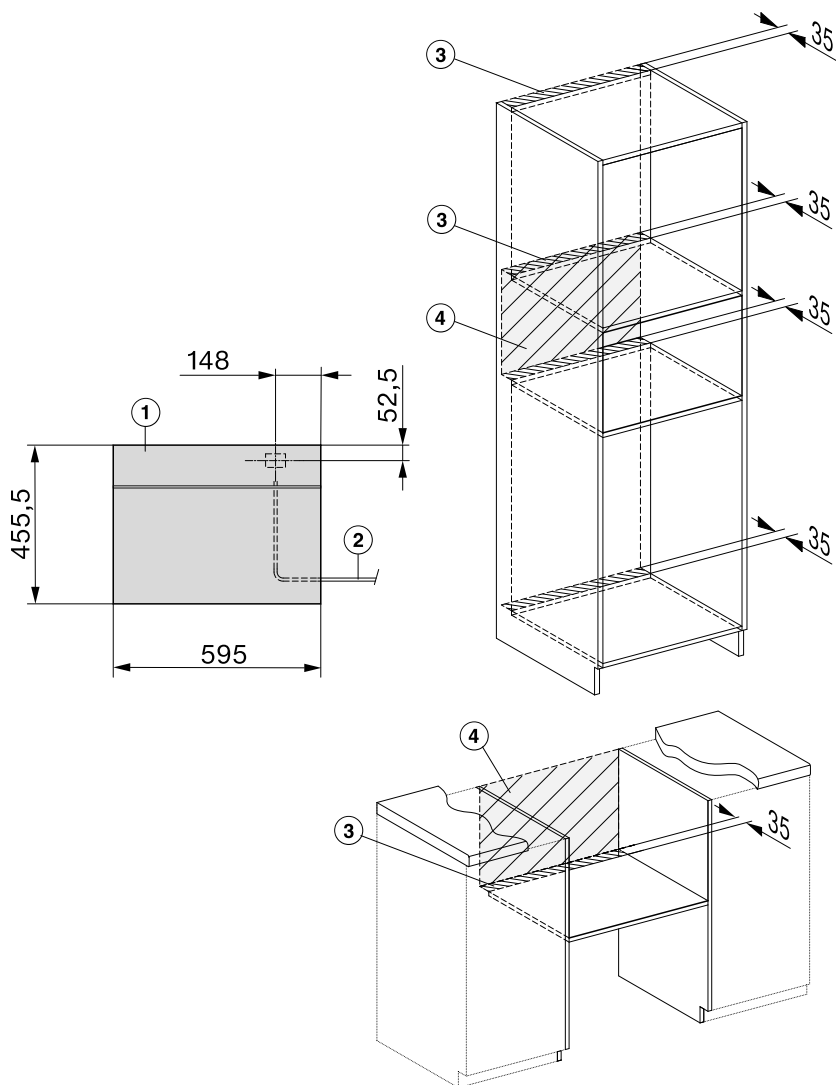
Sānskats



A Priekšējais stikla panelis: 22 mm

Priekšējais metāla panelis: 23,3 mm

Pieslēgums un ventilācija



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

Uzstādīšana

Tvaika krāsns iebūvēšana

- Pievienojiet tvaika krāsnij barošanas kabeli.

Nepareiza transportēšana var izraisīt bojājumus.

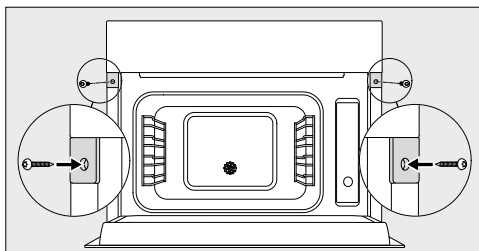
Nesot tvaika krāsni aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet rokturus korpusa sānos.

Ja tvaika krāsns nestāv horizontāli, tvaika ģenerators nestrādās nevainojami.

Novirze no horizontālā novietojuma nedrīkst pārsniegt 2°.

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



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

Elektrotīkla pieslēgums

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

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



Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

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

Drošības apsvērumu dēļ neizmantojiet sadalītājus un kabeļa pagarinātājus.

Elektriskajai instalācijai ir jāatbilst vadlīnijām VDE 0100.

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

Bojātu tīkla barošanas 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 saskaņā ar EN 60350-1 (gatavošanas režīms Dampfgaren

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

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

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

Pārbaudes maltīšu gatavošana¹ (darbības režīms Dampfgaren

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

⁴ Ievietošanas līmenis,  Temperatūra,  Gatavošanas laiks

- ¹ Metodi skatīt nodaļas “Tvaicēšana” sadaļā “Kombinētu ēdienu gatavošana”.
- ² Iebīdīt šķidruma savākšanas trauku vai stikla šķīvi (atkarībā no modeļa) 1. ievietošanas līmenī.
- ³ 1. pārbaudāmo ēdienu (kartupeļus) iebīdīt aukstā krāsns kamerā (pirms uzkarsēšanas fāzes sākuma).

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

Atbilstības deklarācija

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļvietnēs:

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

Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

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

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

Garantijas noteikumi

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

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

V Datu drošība

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

DE - Legende	LV - Glosārijs
12 Std	12 stundas
24 Std	24 stundas
aktivieren	Aktivēt
ändern	Mainīt
Anzeige	Paziņojums
Auftauen	Atkausēšana
aus	Izslēgt
Automatikprogramme	Automātiskās programmas
Begrüßungsmelodie	Apsveikuma melodija
Betriebsart wählen	Izvēlēties darbības režīmu
Betriebsart wechseln?	Vai mainīt darbības režīmu?
Betriebsarten	Darbības režīmi
Betriebsstunden	Darbības stundu
Bitte warten...	Lūdzu, uzgaidiet...
Blanchieren	Blanšēšana
Dampfgaren	Tvaicēšana
Dampfreduktion	Tvaika samazināšana
deaktivieren	Deaktivēšana
deutsch	Vācu valodā
Display	Displejs
Display-Helligkeit	Displeja spilgtums
Eco-Dampfgaren	“Eco”-tvaicēšana
ein	Ieslēgt
Einheiten	Vienības
Einkochen	Konservēšana
einrichten	Ierīkot
einstellen	Iestatīt
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.

Glosārijs

DE - Legende	LV - Glosārijs
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkalķošana
Erbsen	Zirņi
Erhitzen	Uzkarsēšana
Fernsteuerung	Attālināta vadība
Fertig	Gatavs
Fertig um	Gatavs plkst.
Garzeit	Gatavošanas laiks
Geräteeinstellungen	Ierīces iestatījumi
Geschirr entkeimen	Trauku sterilizēšana
Händler	Tirgotājs
Hefeteig gehen lassen	Raudzēt rauga mīklu
Helligkeit	Spilgtums
Inbetriebnahmesperre	Ekspluatācijas uzsākšanas bloķēšana
Kurzzeit	Atgādinājuma laiks
Land	Valsts
Lautstärke	Skaļums
löschen	Atcelt
Melodien	Melodijas
Messeschaltung	Demonstrācijas režīms
Messeschaltung aktiv. Gerät heizt nicht	Aktivēts demonstrācijas režīms. Iekārta nekarst
Miele@home einrichten	Izveidot "Miele@home"
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti
OK	Labi
Remote Update	Attālā atjaunināšana

DE - Legende	LV - Glosārijs
Sicherheit	Drošība
Signaltöne	Signāli
Softwareversion	Programmatūras versija
Solo-Ton	Solo skaņa
Sprache	Valoda
Start um	Sākt plkst.
Tageszeit	Diennakts laiks
Tastensperre	Taustiņu bloķēšana
Tastenton	Taustiņu tonis
Temperatur	Temperatūra
überspringen	Izlaist
Verbindungsstatus	Savienojuma statuss
Vorgang abbrechen	Pārtraukt procesu
Vorschlagstemperaturen	Ieteicamās temperatūras
Warmhalten	Siltuma saglabāšana
Wasserhärte	Ūdens cietība
weitere	Citas
Werkeinstellungen	Rūpnīcas iestatījumi
Zeitformat	Laika formāts
zurücksetzen	Atiestatīt



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

DG 7140, DG 7240

lv-LV

M.-Nr. 11 266 140 / 04 / 002