


## Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika krāsns



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

# Saturs

---

<b>Drošības norādījumi un brīdinājumi</b> .....	6
<b>Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā</b> .....	14
<b>Pārskats</b> .....	15
Tvaika krāsns .....	15
Pievienotais papildaprīkojums.....	16
<b>Vadības elementi</b> .....	17
ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš .....	18
Displejs .....	18
Skārientaustiņi .....	18
Simboli.....	20
<b>Darbības princips</b> .....	21
Izvēlnes elementa izvēle .....	21
Iestatījuma maiņa izvēlņu sarakstā.....	21
Iestatījuma maiņa ar segmentu joslu.....	21
Darbības režīma vai funkcijas izvēle.....	22
Skaitļu ievadišana.....	22
MobileStart aktivēšana.....	22
<b>Funkciju apraksts</b> .....	23
Ūdens tvertne .....	23
Šķidruma savākšanas trauks.....	23
Temperatūra .....	23
Gatavošanas laiks .....	23
Trokšņi .....	23
Uzkarsēšanas fāze .....	24
Gatavošanas fāze.....	24
Tvaika mazināšana .....	24
<b>Palaide</b> .....	25
Miele@home .....	25
Pamatiestatījumi .....	26
Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana.....	27
Vārīšanās temperatūras pielāgošana.....	28
<b>Einstellungen</b> .....	29
Iestatījumu pārskats .....	29
Izvēlnes "Einstellungen" atvēršana .....	31
Sprache  .....	31
Tageszeit .....	31
Display .....	32
Lautstärke .....	33

Einheiten .....	33
Warmhalten .....	34
Dampfreduktion.....	34
Vorschlagstemperaturen .....	34
Wasserhärte .....	35
Sicherheit .....	36
Miele@home .....	37
Fernsteuerung .....	38
MobileStart aktivēšana.....	38
RemoteUpdate .....	38
Softwareversion .....	39
Händler .....	39
Werkeinstellungen .....	39
<b>Kurzzeit</b> .....	<b>40</b>
<b>Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes</b> .....	<b>42</b>
<b>Apkalpošana</b> .....	<b>43</b>
Gatavošanas procesa vērtību un iestatījumu maiņa .....	44
Temperatūras maiņa .....	44
Gatavošanas laiku iestatīšana.....	45
Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana.....	46
Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana .....	46
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	47
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	47
<b>Svarīga un noderīga informācija</b> .....	<b>48</b>
Tvaicēšanas īpatnības .....	48
Gatavošanas trauki.....	48
Šķidruma savākšanas trauks.....	48
Ievietošanas līmenis .....	49
Dzīļi sasaldēti produkti .....	49
Temperatūra .....	49
Gatavošanas laiks .....	49
Gatavošana, izmantojot šķidrumus .....	49
Individuālas receptes.....	49
<b>Tvaicēšana</b> .....	<b>50</b>
Eco-Dampfgaren .....	50
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	50
Dārzeni .....	51
Zivis .....	54
Gaļa .....	57

# Saturs

---

Rīsi.....	59
Graudaugi.....	60
Makaroni/miltu izstrādājumi .....	61
Klimpas.....	62
Kaltēti pākšaugi.....	63
Vīstu olas.....	65
Augļi.....	66
Desas.....	66
Vēžveidīgie.....	67
Gliemenes.....	68
Kombinētu ēdienu gatavošana.....	69
<b>Citi izmantošanas veidi .....</b>	<b>71</b>
Uzkarsēšana.....	71
Atkausēšana.....	74
Blanšēšana.....	77
Konservēšana.....	77
Trauku dezinficēšana .....	80
Rauga mīklas raudzēšana .....	80
Mitru dvieļu sasildīšana .....	80
Želatīna kausēšana.....	81
Medus atcukurošana.....	81
Šokolādes kausēšana .....	81
Jogurta pagatavošana.....	82
Speķa kausēšana .....	83
Sīpolu sautēšana .....	83
Sulas atdalīšana .....	84
Produktu miziņas noņemšana.....	85
Ābolu konservēšana .....	85
Omletes gatavošana.....	85
Darbības stundu .....	85
<b>Automātiskās programmas .....</b>	<b>86</b>
Automātisko programmu izmantošana .....	86
Norādījumi par izmantošanu.....	86
<b>Informācija pārbaudes institūcijām .....</b>	<b>87</b>
<b>Tīrīšana un kopšana .....</b>	<b>88</b>
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.....	89
Priekšpusēs tīrīšana .....	89
Krāsns kameras tīrīšana .....	90
Ūdens tvertnes tīrīšana.....	91
Piederumu tīrīšana.....	91

---

Atbalsta režģa tīrīšana .....	91
Tvaika krāsns atkaļķošana.....	92
<b>Problēmu novēršana .....</b>	<b>94</b>
Ziņojumi rādījumos / ekrānā .....	94
Neparedzēta uzvedība.....	95
Trokšņi .....	96
Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi .....	97
<b>Atsevišķi pasūtāmi piederumi .....</b>	<b>98</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests .....</b>	<b>99</b>
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	99
Garantija .....	99
<b>Uzstādīšana .....</b>	<b>100</b>
Drošības norādījumi par iebūvēšanu .....	100
Iebūvēšanas izmēri.....	101
Iebūvēšana augstā skapī.....	101
Iebūvēšana apakšējā skapī.....	102
Sānskats.....	103
Pieslēgums un ventilācija .....	104
Tvaika krāsns iebūvēšana.....	105
Elektrotīkla pieslēgums.....	106
<b>Atbilstības deklarācija.....</b>	<b>107</b>
<b>Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences .....</b>	<b>108</b>
<b>Garantijas noteikumi .....</b>	<b>109</b>
<b>Glosārijs .....</b>	<b>110</b>

## 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.

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

## Paredzētā izmantošana

- ▶ Šī tvaicēšanas iekārta ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un tai pielīdzināmos apstākļos.
- ▶ Tvaicēšanas iekārta nav paredzēta lietošanai ārpus telpām.
- ▶ Izmantojiet tvaika krāsni tikai mājsaimniecības 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.

# Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

## Bērni un sadzīves tehnika

- ▶ Lietojiet ieslēgšanas bloķēšanas funkciju, lai bērni nevarētu bez atļaujas ieslēgt tvaicēšanas iekārtu.
- ▶ Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties tvaika krāsns tuvumā bez pieaugušo pastāvīgas uzraudzības.
- ▶ Bērni no 8 gadu vecuma drīkst lietot tvaika krāsni bez pieaugušo uzraudzības tikai tad, ja viņiem tvaika krāsns darbība ir izskaidrota tā, lai lietošana būtu pilnīgi droša. Bērniem ir jāzina un jāsaprot, kādu bīstamību var radīt nepareiza lietošana.
- ▶ Bērni nedrīkst tīrīt tvaicēšanas iekārtu vai veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- ▶ Ja tvaicēšanas iekārtas tuvumā uzturas bērni, tie ir jāpieskata. Nekad neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- ▶ Iesaiņojamais materiāls var izraisīt nosmakšanu. Spēlējoties ar iesaiņojamo materiālu (piemēram, plēvi), bērni var tajā ietīties vai pārvilkīt 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 tuvojties tvaicēšanas iekārtai, pirms tā nav atdzisusi tik tāl, ka savainošanās nav iespējama.
- ▶ Atvērtas durvis var radīt savainojumus. Durvis iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Bērni var savainoties pie atvērtām durvīm. Neļaujiet bērniem stāvēt un sēdēt uz atvērtām durvīm vai karāties pie tām.



## Tehniskā drošība

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

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

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

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

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

► Lai pasargātu tvaicēšanas iekārtu no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei, spriegumam) noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

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

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

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ 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 barošanas kabeli (skatīt nodaļas “Uzstādīšana” sadaļu “Savienojums ar elektrotīklu”).
- ▶ 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 cimds.

▶ Karsts ēdiens var radīt savainojumus.

Ievietošanas vai izņemšanas laikā ēdiens var izšļakstīties no trauka. Varat apdedzināties ar ēdienu.

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

▶ 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.

## Drošības norādījumi un brīdinājumi

---

- ▶ Pārtikas produkti, kas tiek uzglabāti krāsns kamerā, var izžūt un no tiem izplūstošais mitrums var izraisīt tvaika krāsns koroziju. Ne-  
glabājiet 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 neatstājiat atvērtas durvis.
- ▶ Iekārtas durtiņas iztur ne vairāk kā 8 kg slodzi. Neatbalstieties pret  
atvērtām iekārtas durtiņām un nesēdieties uz tām, kā arī nenovieto-  
jiet uz tām smagus priekšmetus. Pievērsiet uzmanību tam, lai neko  
neiespiestu starp krāsns durtiņām un tvaicēšanas kameru. Tas var iz-  
raisīt tvaicēšanas iekārtas bojājumus.
- ▶ Lietojot tvaika krāsns tuvumā citas elektroierīces, piemēram, rokas  
mikserus, ir jāpievērš uzmanība, lai šo elektroierīču barošanas kabe-  
lis netiktu iespiests tvaika krāsns durvīs. Varētu tikt bojāta kabeļa izo-  
lācija.

### Tīršana un kopšana

- ▶ Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus. Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgumu. Tīrīšanai nekad neizmantojiet tvaika tīrītājus.
- ▶ Skrāpējot var sabojāt iekārtas durvju stiklu. Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietus sūkļus vai birstes un asus metāla skrāpjus.
- ▶ Atbalsta režģus var noņemt (skatiet nodaļas “Tīršana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģu tīršana”). Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.
- ▶ Lai nepieļautu koroziju, nekavējoties rūpīgi notīriet uz krāsns kameras nerūsējošā tērauda sienām nokļuvušus sāļus ēdienus vai šķidrumus.

### Piederumi

- ▶ Lietojiet tikai oriģinālos Miele piederumus. Ja iekārtā ir uzstādītas vai iebūvētas nepiederīgas daļas, garantija un / vai ražotāja atbildība par izstrādājumu tiek anulēta.
- ▶ Miele garantē funkcijas nodrošinošo rezerves daļu piegādi līdz 15 gadiem, bet vismaz 10 gadus pēc jūsu tvaika krāsns sērijveida ražošanas pārtraukšanas.

# Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā

## Iepakojuma utilizācija

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

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

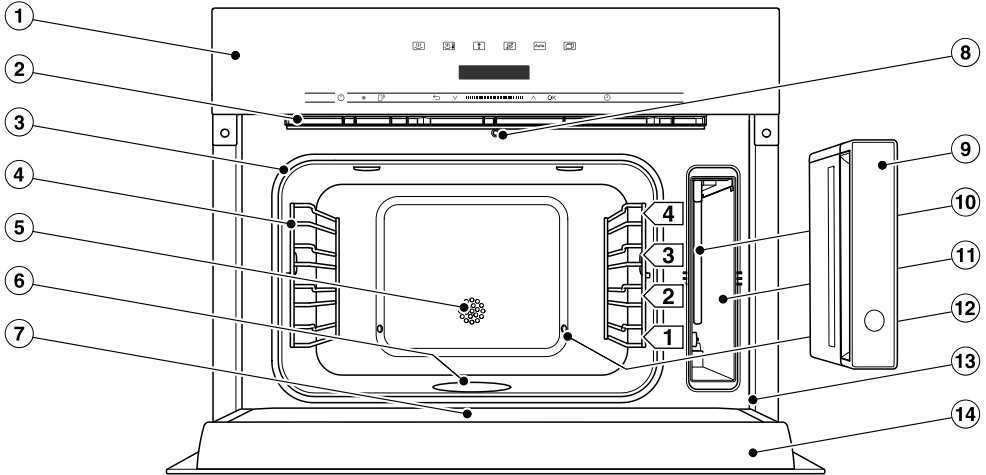
## Nolietotās iekārtas utilizācija

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



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

## Tvaika 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 Tvaika ieplūde
- ⑬ Priekšējais rāmis ar identifikācijas datu plāksnīti
- ⑭ Durvis

# Pārskats

Šajā lietošanas un montāžas instrukcijā aprakstītie modeļi ir norādīti aizmugurē.

## Identifikācijas datu plāksnīte

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

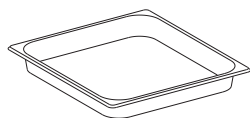
Uz tās ir norādīts modeļa apzīmējums, sērijas numurs, kā arī pieslēguma parametri (tīkla spriegums/frekvence/maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze).

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

## Pievienotais papildaprīkojums

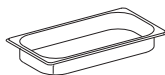
Ja nepieciešams, papildus var pasūtīt pievienotos, kā arī citus piederumus (sk. nodaļu "Papildpiederumi").

### DGG 1/1-40L



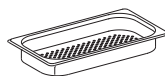
1 šķidruma savākšanas trauks izdalītā šķidruma pilienu uztveršanai. Varat izmantot šķidruma savākšanas trauku arī kā gatavošanas trauku. 375 x 394 x 40 mm (P x Dz x A)

### DGG 1/2-40L



1 neperforēts gatavošanas trauks letilpība 2,2 l  
Lietderīgais tilpums 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (P x Dz. x A)

### DGGL 1/2-40L



2 perforēti gatavošanas trauki letilpība 2,2 l  
Lietderīgais tilpums 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (P x Dz. x A)

### DMSR 1/1L



1 režģis sava trauka novietošanai

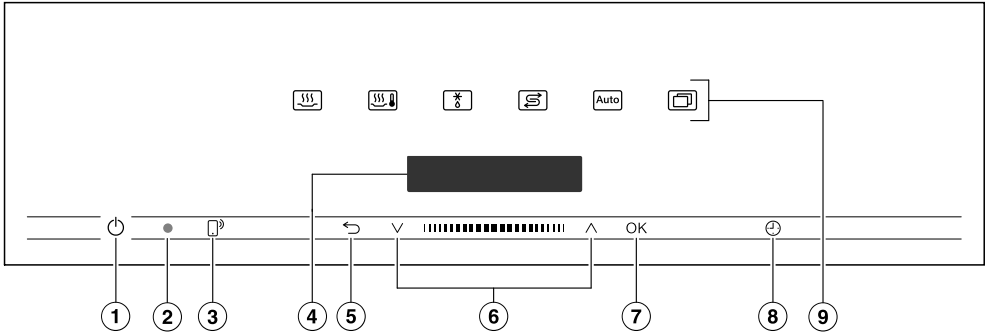
## Atkaļķošanas tabletes







Tvaicēšanas iekārtas atkaļķošanai

## Miele pavārgrāmata "Tvaicēšana"

Labākās receptes no Miele eksperimentālās virtuves






- 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 Skārientaustiņi  
Darbības režīmu, automātisko programmu un iestatījumu izvēlei

# Vadības elementi

---


## 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”.

## Skārienaustiņi zem displeja





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

# Vadības elementi

---

## Simboli

Displejā var tikt parādīti šādi simboli:

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

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  $\checkmark$ .

- 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  $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ . 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 princips

## Darbības režīma vai funkcijas izvēle

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

- Pieskarieties vēlamā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Skārienaustiņš uz vadības paneļa izgaismojas oranžā krāsā.

- 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 skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

- Pieskarieties jaunā darbības režīma vai funkcijas skārienaustiņam.

Tiek parādīts mainītais darbības režīms un atbilstošās ieteicamās vērtības.

Izmainītā darbības režīma skārienaustiņš izgaismojas oranžā krāsā.

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

## Skaitļu ievadišana

Skaitļi, kurus var mainīt, ir izgaismoti.


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


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

- Apstipriniet ar OK.

Mainītais skaitlis tiek saglabāts. Jūs nākat atpakaļ augšējā izvēlnē.

## MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārienaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

Skārienaustiņš  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 skārienaustiņš .

## Ūdens tvertne

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

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

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

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

## Šķidrums savākšanas trauks

Iebīdiet 1. ievietošanas līmeņi šķidrums 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 šķidrums 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.

# Funkciju apraksts

---

## 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.



## Miele@home

Jūsu tvaika krāsns ir aprīkots ar integrētu WLAN moduli.

Lai to izmantotu, ir nepieciešams:

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

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

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

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

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

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

## Bezvadu lokālā tīkla savienojuma pieejamība

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

## Miele@home pieejamība

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

Miele@home pakalpojums nav pieejams katrā valstī.

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


## Miele lietotne

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



## Pamatiestatījumi

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

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

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

## Atrašanās vietas iestatīšana

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

## 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 nomazgājiet trauku mašīnā.

Tvaika krāsns pirms piegādes ir apstrādāta ar kopšanas līdzekli.

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


## Vārīšanās temperatūras pielāgošana

Pirms pirmās ēdiena gatavošanas reizes tvaika krāns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūrai, kas mainās atkarībā no iekārtas uzstādīšanas vietas augstuma virs jūras līmeņa. Pielāgošanas procesā tiek arī izskalotas ūdeni pievadotās daļas.

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

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







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

- Izņemiet no iekārtas ūdens tvertni un piepildiet to līdz atzīmei “max”.
- Iebīdiet ūdens tvertni atpakaļ.
- Ieslēdziet tvaika krāsni darbības režīmā Dampfgaren  (100 °C) uz 15 minūtēm. Rīkojieties, kā aprakstīts nodaļā “Lietošana”.

## 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 krāns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūras izmaiņām. Šim nolūkam vispirms veiciet iekārtas atkaļķošanu (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Tvaika krāns atkaļķošana”).

## 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   ...   15° dH*   ...   70° dH
Sicherheit	Tastensperre Ein   Aus* Inbetriebnahmesperre  Ein   Aus*
Miele@home	Aktivieren   Deaktivieren Verbindungsstatus Neu einrichten Zurücksetzen Einrichten

\* Rūpnīcas iestatījums



# Einstellungen

---

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

\* Rūpnīcas iestatījums

## 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 netiek gatavošanas process.

## Sprache

Varat iestatīt savu valsts valodu un savu atrašanās vietu.

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

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

## Tageszeit

### Anzeige

Izvēlieties diennakts laika rādījuma veidu izslēgtai tvaika krāsnij:

- Ein  
Displejā vienmēr ir redzams diennakts laiks.  
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Ein, visi skārienaustiņi nekavējoties reaģē uz pieskārienu.  
Ja papildus izvēlaties iestatījumu Display | QuickTouch | Aus, tvaika krāsns vispirms ir jāieslēdz, lai varētu to apkalpot.
- Aus  
Displejs netiek izgaismots, lai taupītu elektroenerģiju. Lai lietotu tvaika krāsni, tā vispirms ir jāieslēdz.
- Nachtabstaltung  
Lai taupītu elektroenerģiju, diennakts laiks displejā ir redzams tikai no plkst. 5 līdz 23. Pārējā laikā displejs netiek izgaismots.

# Einstellungen

---

## 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 skārienaustiņiem jāreaģē, kad tvaika krāsns ir izslēgta:

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



## Lautstärke

### Signaltöne

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

### Melodien

Procesa beigās vairākas reizes ar laika intervālu atskan melodija.

Šīs melodijas skaņas stiprumu attēlo segmentu josla.

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

### Solo-Ton

Procesa beigās noteiktu laiku skan ilgstošs skaņas signāls.

Šī solo toņa skaņas augstumu attēlo segmentu josla.


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

## Tastenton

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

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

## Begrüßungsmelodie

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

## Einheiten

### Temperatur

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

# Einstellungen

---

## 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 skārienaustīņiem, siltuma uzturēšanas funkcijas darbība tiek pārtraukta.

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

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

## Dampfreduktion

- 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 Ca<sup>2+</sup> vai ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Cietības pakāpi var iestatīt no 1 līdz 70 °dH. Rūpnīcā ir iestatīta cietības pakāpe 15 °dH.

- Iestatiet vietējo ūdens cietību.
- Apstipriniet ar OK.

Ūdens cietība		Kalcija saturs mg/l Ca <sup>2+</sup> vai ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /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


Ūdens cietība		Kalcija saturs mg/l Ca <sup>2+</sup> vai ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Iestatījums
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
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

# Einstellungen

---

## Sicherheit

### Tastensperre

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

#### - Ein

Taustiņu bloķēšana ir aktivēta. Pieskarities 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 nejausū 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 funkcija tiek izslēgta un savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu tiek atiestatīts uz rūpnīcas iestatījumu. Jums ir par jaunu jāveido savienojums ar WLAN bezvadu lokālo tīklu, lai varētu izmantot Miele@home. Atiestatiet tīkla iestatījumus, ja tvaika krāsni utilizējat, pārdodat vai uzsākat ekspluatēt lietotu tvaika krāsni. Tikai tā var nodrošināt, ka tiek nodzēsti visi personīgie dati un iepriekšējais īpašnieks vairs nevar piekļūt tvaika krāsniņ.
- 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.


# Einstellungen


## Fernsteuerung

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

Tīklam pieslēgta tvaika krāsns gatavības režīmā patērē maksimāli 2 W.

## MobileStart aktivēšana

- Izvēlieties skārientaustiņu , lai aktivētu MobileStart.

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

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

Varat izmantot MobileStart, kamēr ir izgaismots skārientaustiņš .

## RemoteUpdate

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

Izmantojot RemoteUpdate funkciju, var atjaunināt tvaika krāsns programmatūru. Ja jūsu tvaika 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 krāsnī 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 skārientaustiņš OK.
- Aus  
Demonstrācijas režīms tiek deaktivēts, ja vismaz 4 sekundes ir nospiests skārientaustiņš 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.

# Kurzzeit

## Funkcijas Kurzzeit izmantošana

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


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

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

### Atgādinājuma laika iestatīšana

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


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


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

Skaņas un optiskie signāli tiek izslēgti.



## Atgādinājuma laika mainīšana

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

Tiek parādīts atgādinājuma laiks.

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








Mainītais atgādinājuma laiks tiek saglabāts.

## Atgādinājuma laika dzēšana

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

Atgādinājuma laiks tiek dzēsts.

## Galvenā izvēlne un apakšizvēlnes

Izvēlne	Ieteiktā vērtība	Apgabals
Betriebsarten		
Dampfgaren 	100 °C	40–100 °C
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		

- Ieslēdziet tvaika krāsni.

Tiek parādīta galvenā izvēlne.

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

Izmantojiet **tikai svaigu, aukstu dzerramo 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 skārienaustiņiem.

- Apstipriniet ar *OK*.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkaršanās fāze.

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

- Atkarībā no gatavošanas procesa izvēlieties vēlāmā darbības režīma skārienaustiņu, 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 šķidrums 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.
- Izfīriert 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.
- Iebīdiat 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 bulītaustiņu  $\wedge$  vai  $\vee$  vai novelciet pa labi vai pa kreisi apgabalā .

Displejā tiek parādīta iestatītā temperatūra.

- Navigācijas rūtī izmainiet iestatīto temperatūru.

Temperatūra mainās ar 5 °C soli.

- Apstipriniet ar OK.

Gatavošanas process turpinās ar izmainīto 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.

# Apkalpošana


---

## Iestatīto gatavošanas laiku mainīšana

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

Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā iestatījumi tiek dzēsti.

## Iestatīto gatavošanas laiku dzēšana


- Darbības režīmos Dampfgaren  un Eco-Dampfgaren varat dzēst Garzeit.
- Atlasiet skārienaustiņu ⌚.
  - Izvēlieties nepieciešamo laiku.
  - Apstipriniet ar *OK*.
  - Atlasiet Löschen.
  - Apstipriniet ar *OK*.
  - Izvēlieties skārienaustiņu ↵, 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 vēlāmā 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 izvēlne.

# 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 piekļūst produktam no visām pusēm un tādējādi nodrošina vienmērīgu gatavošanas rezultātu.

## Savi trauki

Varat lietot arī savus traukus. Pie tam ņemiet vērā:

- traukiem ir jābūt karstuma (līdz 100°C) un tvaika izturīgiem. Ja vēlaties izmantot plastmasas traukus, noskaidrojiet pie ražotāja, vai šie trauki ir piemēroti.
- Trauki ar biežām 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 ievērojams, 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, iebīdiēt tos iekārtā pamīšus. Ja iespējams, starp gatavošanas traukiem atstājiet brīvu ievietošanas līmeni.

Gatavošanas traukus un režģi vienmēr iebīdiēt 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 vāriģi produkti, piemēram, ogas un augļi, jātvaicē zemākā temperatūrā, pretējā gadījumā tie pārplīst. Atbilstošās norādes skatiet attiecīgajās nodaļās.

## Gatavošanas laiks

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

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

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

## Gatavošana, izmantojot šķidrumus

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

## Individuālas receptes

Produktus un ēdienus, kas tiek gatavoti katlā uz plīts, vienlīdz labi var gatavot arī tvaika krāsnī. Gatavošanas laiks tvaika krāsnī nemainās. Ņemiet 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

Ņemiet vērā gatavošanas laiku un temperatūras norādes un, ja nepieciešams, gatavošanas norādījumus.

### Gatavošanas laika izvēle

Norādītie gatavošanas laiki ir aptuveni.

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

## Dārzeņi

### Svaigi produkti

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

### Dziļi sasaldēti produkti

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

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

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

### Tvaicēšanas trauki

Pārtikas produktos ar mazu diametru (piemēram, zirņos, sparģeļos) neveidojas nekāda vai veidojas tikai niecīga tukšā telpa, un tvaiks šajos produktos iespīēžas 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

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

## Tvaicēšana

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

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

🕒 Gatavošanas laiks

# Tvaicēšana

---

## Zivis

### Svaigi produkti

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

### Dzīji sasaldēti produkti

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

### Sagatavošana

Pirms gatavošanas apslakiet zivi ar skābu sulu, piemēram, citrona vai laima sulu. Skābums padara zivs gaļu stingrāku.

Zivs nav jāsāla, jo tvaicēšanas laikā lielā mērā saglabājas tās sastāvā esošās minerālvielas, kas nodrošina specifisko garšu.

### Tvaicēšanas trauki

Ieziediet perforētos karsēšanas traukus ar taukvielām.

### Ievietošanas līmenis

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

## Temperatūra

### 85—90°C

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

### 100°C

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

### Gatavošanas laiks

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

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

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

## Ieteikumi

- Garšvielu un garšaugu, piemēram, diļļu, izmantošana pastiprina zivs specifisko garšu.
- Lielākas zivis tvaicējiet ar muguru uz augšu. Lai panāktu nepieciešamo novietojumu, ielieciet gatavošanas traukā otrādi apgrieztu tasīti vai līdzīgu priekšmetu. Zivi novietojiet uz šī priekšmeta ar atvērtu vēdera daļu.
- Lai pagatavotu **zivs buljonu**, attīrītos zivs pārpalikumus, piemēram, asakas, spuras un galvas, kopā ar zupas dārzeni maisījumu un aukstu ūdeni ievietojiet gatavošanas traukā. Gatvojiet 100 °C temperatūrā 60–90 minūtes. Jo ilgāks ir gatavošanas laiks, jo piesātinātāks ir buljons.
- Lai pagatavotu **lufaru**, zivs jāsaute 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
Sarkanās fileja	100	6–8
Šelzivs fileja	100	4–6
Butes fileja	85	4–5
Jūrasvelna fileja	85	8–10
Jūras mēles fileja	85	3
Akmeņplekstes fileja	85	5–8
Tunča fileja	85	5–10
Zandarta fileja	85	4

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks



## Gaļa

### Svaigi produkti

Sagatavojiet gaļu kā parasti.

### Dzīji sasaldēti produkti

Saldēta gaļa pirms gatavošanas ir jāatkausē (skatīt nodaļas “Īpašie lietojumi” sadaļu “Atkausēšana”).

### Sagatavošana

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


### Gatavošanas laiks

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

## Ieteikumi

- Ja vēlaties saglabāt produktu **aromātvielas**, izmantojiet perforētu tvaicēšanas trauku. Zem tā pabīdīet perforētu gatavošanas trauku, lai uzvertu 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 mārrutkiem 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 : šķidrums	 [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 : šķidrums	 [min.]
Amarants	1 : 1,5	15–17
Bulgurkieši	1 : 1,5	9
Veseli zaļi graudi	1 : 1	18–20
Sasmalcināti zaļi graudi	1 : 1	7
Veseli auzu graudi	1 : 1	18
Sasmalcināti auzu graudi	1 : 1	7
Prosa	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Kvinoja	1 : 1,5	15
Veseli rudzu graudi	1 : 1	35
Sasmalcināti rudzu graudi	1 : 1	10
Veseli kviešu graudi	1 : 1	30
Sasmalcināti kviešu graudi	1 : 1	8

 Gatavošanas laiks

## Makaroni/miltu izstrādājumi

### Sausie produkti

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

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

### Svaigi produkti

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


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

### Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

Svaigi produkti	 [min.]
Gnoči	2
Klimpas	1
Ravioli	2
Mājas nūdeles	1
Tortelīni	2
<b>Sausi produkti, pārklāti ar ūdeni</b>	
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.]
<b>Pupiņas</b>	
Parastās pupiņas	55–65
Sarkanās pupiņas (adzuki pupiņas)	20–25
Melnās pupiņas	55–60
Brūnās pupiņas	55–65
Baltās pupiņas	34–36
<b>Zirņi</b>	
Dzeltenie zirņi	40–50
Zaļie zirņi, lobīti	27

 Gatavošanas laiks

# Tvaicēšana

Nemērcēti		
	Attiecība pākšaugi : šķidrums	🕒 [min.]
<b>Pupiņas</b>		
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
<b>Lēcas</b>		
Brūnās lēcas	1 : 2	13–14
Sarkanās lēcas	1 : 2	7
<b>Zirņi</b>		
Dzeltenie zirņi	1 : 3	110–130
Zaļie zirņi, lobīti	1 : 3	60–70

🕒 Gatavošanas laiks




## Vistu 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.]
<b>Izmērs S</b> mīkstas vidēji mīkstas cietas	3 5 9
<b>Izmērs M</b> mīkstas vidēji mīkstas cietas	4 6 10
<b>Izmērs L</b> mīkstas vidēji mīkstas cietas	5 6–7 12
<b>Izmērs XL</b> 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

Dziļi 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 jāpaildina par dažām minūtēm.

### Iestatījumi

Dampfparen 

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 atlu-pušās šķiedras.

### Dziļi sasaldēti produkti

Dziļi sasaldētas gliemenes vispirms atkausējiet.

### Gatavošanas laiks

Jo ilgāk gliemenes tiek gatavotas, jo cietāka kļūst to gaļa. Ievērojiet norādītos gata-vošanas 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, sarkanās fileju ar rīsiem un brokoļiem.

Šajā gadījumā pārtikas produktus krāsns kamerā ievieto dažādos laikos, lai tie būtu gatavi vienlaicīgi.

### Ievietošanas līmenis

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

### Temperatūra

Kombinēto ēdienu gatavošanai izmantojiet 100°C temperatūru, jo lielākā daļa pārtikas produktu sasniedz gatavību tikai šādā temperatūrā.

Kombinētu ēdienu gatavošanā neizmantojiet zemāko norādīto temperatūru, ja dažādu produktu gatavošanai ieteicamās temperatūras atšķiras, piemēram, skumbrijas filejai — 85°C un kartupeļiem — 100°C.

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

### Gatavošanas laiks

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

### Piemērs

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

Tvaicēti rīsi	24 minūtes
Sarkanās fileja	6 minūtes
Brokoļi	4 minūtes

### Iestatāmo gatavošanas laiku aprēķins:

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

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

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

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

# Tvaicēšana

---

## Ēdiena gatavošana

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

## 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.

## Gatavošanas trauki

Nelielu produktu daudzumu var karsēt tieši uz šķīvja, bet lielāks daudzums jāiepilda 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 šķīvi 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.)
<b>Dārzeni</b>	
Burkāni Ziedkāposti Kolrābji Pupiņas	6–7
<b>Piedevas</b>	
Nūdeles Rīsi	3–4
Kartupeļi, sadalīti gareniski uz pusēm	12–14
Klimpas	15–17
<b>Gaļa un putnu gaļa</b>	
Cepeši šķēlēs, biezums 1,5 cm Ruletēs, sagrieztas šķēlēs Gulašs Jēra gaļas ragū	5–6
Kēnigsbergas klopši	13–15
Cāļa šnicele Titara šnicele	7–8
<b>Zivs</b>	
Zivs fileja, 2 cm bieza	6–7
Zivs fileja, 3 cm bieza	7–8
<b>Ēdieni porcijās</b>	
Spageti, tomātu mērce	13–15
Cūkgaļas cepetis, kartupeļi, dārzeni	12–14
Pildīta paprika (puse), rīsi	13–15
Cāļa gaļas frikasē, rīsi	7–8
Dārzeņu zupa	2–3
Krēmzupa	3–4



## Citi izmantošanas veidi

Pārtikas produkts	⌚* (min.)
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 šķīvīvis (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 biežuma pietiek atkausēt 2–5 minūtes.
- No atsevišķiem gabaliņiem sastāvoši saldētie produkti, piemēram, ogas un gaļas gabali, ir jāatdala un jāizvieto atstāties 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

Dampfparen 

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 (°C)	⌚ (min.)	⌚ (min.)
<b>Piena produkti</b>				
Siers šķēlēs	125 g	60	15	10
Biezpiens	250 g	60	20–25	10–15
Saldais krējums	250 g	60	20–25	10–15
Mīkstais siers	100 g	60	15	10–15
<b>Augļi</b>				
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/jāņogas	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
<b>Dārzeņi</b>				
sasaluši vienā gabalā	300 g	60	20–25	10–15
<b>Zivis</b>				
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
<b>Gatavie ēdieni</b>				
Gaļa, dārzeņi, piedevas/sautējums/zupas	480 g	60	20–25	10–15
<b>Gaļa</b>				
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
<b>Putnu gaļa</b>				
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
<b>Konditorejas izstrādājumi</b>				
Kārtainās/rauga mīklas izstrādājumi	–	60	10–12	10–15
Biskvīta mīklas cepumi/kūkas	400 g	60	15	10–15
<b>Maize/maizītes</b>				
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 iebēriet 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, ūsu brīdi, bet rūpīgi, nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim. Īpaši saudzīgi jāmazgā ogas, jo tās ir vārīgas un viegli var tikt saspīestas.

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

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

### Dārzeņi

Nomazgājiet, notīriet un sadaliet dārzeņus.

Lai dārzeņi saglabātu krāsu, tie pirms konservēšanas ir jāblanšē (skatīt nodaļas "Īpašais lietojums" sadaļu "Blanšēšana").

## Citi izmantošanas veidi

---

### Iepildāmais daudzums

Iepildiet produktus burkā brīvi, ne vairāk kā 3 cm līdz burkas malai. Ja produktus saspiež, tiek bojātas produktu šūnas.

Novietojiet burku uz drānas un saudzīgi sakratiet, lai saturs izvietotos vienmērīgāk. Piepildiet burkas ar šķidrumu. Konservējamajiem produktiem jābūt pārklātiem ar šķidrumu.

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

### Gaļa un desas

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

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.)
<b>Ogas un augļi</b>		
Jāņogas	80	50
Ērkšķogas	80	55
Brūklenes	80	55
<b>Augļi ar kauliņiem</b>		
Ķirši	85	55
Dzeltenās plūmes	85	55
Plūmes	85	55
Persiki	85	55
Renklodes	85	55
<b>Sēkleņi</b>		
Āboli	90	50
Ābolu biezenis	90	65
Aivas	90	65
<b>Dārzeni</b>		
Pupiņas	100	120
Lielās pupas	100	120
Gurķi	90	55
Sarkanās bietes	100	60
<b>Gaļa</b>		
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 atpakaļ 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 neatdzēsēts ilgstoši uzglabājams piens un svaigs piens.

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

Jogurtam un pienam ir jābūt ar vienādu tauku saturu.

Fermentācijas laikā burkas nedrīkst kustināt vai sakratīt.

Pēc pagatavošanas jogurts nekavējoties ir jāatdzesē ledusskapī.

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

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

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

### Iestatījumi

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 nogulsņējis burkas lejasdaļā:

burkas ir izkustinātas, jogurts nav pietiekami ātri atdzesēts.

Jogurts ir graudains:

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

### 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 nedaudz taukvielu.

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

#### Iestatījumi

Dampfgaren 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: 4 minūtes

# Citi izmantošanas veidi

---

## Sulas atdalīšana

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

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

## Sagatavošana

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

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

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

## Ieteikumi

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

## Augļu sulas iegūšana

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

## Iestatījumi

Dampfgaren 


Temperatūra: 100 °C

Laiks: 40–70 minūtes

## Produktu miziņas noņemšana

- Veiciet krustenisku iegriezumu pie produkta, piemēram, tomāta, nektāriņa u. c., kātiņā. 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

## Darbības stundu

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

# Automātiskās programmas

---

Jūsu tvaika krāsniņi 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 um vai Fertig um.
- 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.

# Informācija pārbaudes institūcijām




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

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

<sup>4</sup> Ievietošanas līmenis(-ņi), <sup>5</sup> Temperatūra,  Gatavošanas laiks

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


## Pārbaudes maltīšu gatavošana<sup>1</sup> (darbības režīms Dampfgaren )

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


<sup>4</sup> Ievietošanas līmenis, <sup>5</sup> Temperatūra,  Gatavošanas laiks

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

## Tīršana un kopšana

 Karstas virsmas var radīt savainojumus.

Tvaika krāsns darbības laikā sakarst. Apdegumus var gūt no krāsns kame-  
ras, atbalsta režģa un piederumiem.  
Pirms tīršanas ļaujiet krāsns kame-  
rai, atbalsta režģim un piederumiem  
atdzist.

 Elektriskās strāvas trieciens var radīt savainojumus.

Tvaiks no tvaika tīrītāja var iekļūt  
elektriskajās daļās un izraisīt īsslēgu-  
mu.  
Tīršanai nekad neizmantojiet tvaika  
tīrītājus.

Visas virsmas var nokrāsoties vai  
mainīties, ja tīršanai tiek izmantoti  
nepiemēroti tīršanas līdzekļi.  
Visas virsmas ir neizturīgas pret skrā-  
pējumiem. Ja stikla virsmas tiek sa-  
skrāpētas, noteiktos apstākļos tās  
var saplīst.

Tīršanai izmantojiet tikai parastos  
trauku mazgāšanas līdzekļus.  
Pēc tīršanas nekavējoties notīriet vi-  
sas tīršanas līdzekļa atliekas.

Tīršanai nelietojiet alifātiskos  
ogļūdeņradi saturošos tīršanas vai  
mazgāšanas līdzekļus. Tie var izraisīt  
blīvējuma uzbriešanu.

Ja netīrumi uz virsmu iedarbojas ilg-  
stoši, tos, iespējams, vairs nevarēs  
notīrīt.

Var mainīties virsmu krāsa vai mate-  
riāla īpašības.  
Netīrumus ir ieteicams notīrīt nekavē-  
joties.

■ 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 nepie-  
ļautu nepatīkama aromāta veidošanos  
u. c. problēmas. Pēc tam atstājiet durti-  
ņas atvērtas.



## Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai

- sodu, amonjaku, skābes vai hlorīdus saturošus tīrīšanas līdzekļus;
- kaļķi šķīdināošus 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 mikstu drānu.

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

# Tīrīšana un kopšana

## 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 šķidrums ilgākas lietošanas laikā var izraisīt **apakšējā sildelementa** nokrāsošanos. Tomēr tas nemazina funkcionalitāti.

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

## Automātiskā durvju atvērēja tīrīšana

Nodrošiniet, lai durvju atvērēju 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

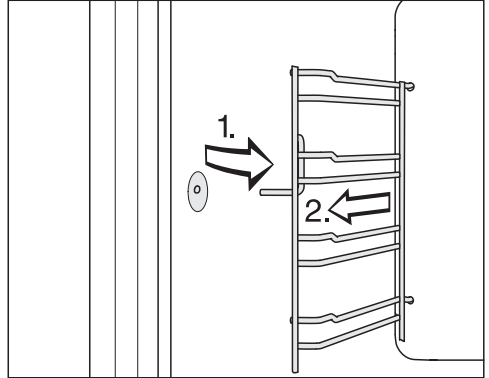
Visi piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

## 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.

## 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.

# Tīrīšana un kopšana

## Tvaika krāsns atkaļķošana

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


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

Pēc noteikta darbības laika tvaika krāsns ir jāatkaļķo. Kad tuvojas atkaļķošanas laiks, displejā tiek parādīts līdz atkaļķošanai atlikušo gatavošanas procesu skaits. Pēc pēdējā atlikušā gatavošanas procesa tvaika krāsns tiek bloķēta.


Ieteicams veikt atkaļķošanu pirms tvaicēšanas iekārtas bloķēšanās.

Atkaļķošanas procesa laikā ūdens tvertne ir jāiztukšo, jāizmazgā un jāpiepilda ar svaigu ūdeni.

Atkaļķošanas laikā funkcijas Start un Fertig un nav pieejamas.

- Ieslēdziet tvaika krāsni un atlasiet Entkalken .

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

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

Tiek parādīts atlikušais laiks. Sākas atkaļķošanas process.

Nekādā gadījumā neizslēdziet tvaika krāsni pirms atkaļķošanas procesa beigām, pretējā gadījumā process būs jāsāk 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.

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

## Problēmu novēršana

---

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

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

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


### Ziņojumi rādījumos / ekrānā

Problēma	Cēlonis un novēršana
F44	<p>Ir radies tehnisks traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izslēdziet un pēc dažām minūtēm atkārtoti ieslēdziet tvaika krāsni.</li><li>■ Ja kļūdas ziņojums vēl arvien tiek parādīts, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.</li></ul>
<b>Displejā tiek parādīts šajā tabulā neminēts ziņojums.</b>	<p>Radusies kļūme elektronikā.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Atvienojiet tvaika krāsni no elektrotīkla uz aptuveni 1 minūti.</li><li>■ Ja pēc elektrības padeves atjaunošanas problēma joprojām pastāv, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.</li></ul>

## Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Krāsns kamera nekarst.</b>	Ir aktivēts demonstrācijas režīms. Tvaika krāsni var lietot, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu (skatiet nodaļas "Einstellungen" sadaļu "Händler").</li> </ul>
	Krāsns kamera ir sasilusi, lietojot apakšā iebūvēto apsildāmo atvilktni. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist.</li> </ul>
<b>Tvaika krāsns pēc atrašanās vietas maiņas vairs nepārslēdzas no uzkarsēšanas fāzes uz gatavošanas fāzi.</b>	Ja jaunās atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējās atrašanās vietas par vairāk nekā 300 metriem, ir mainījusies ūdens vārīšanās temperatūra. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lai pielāgotu iekārtu vārīšanās temperatūras izmaiņām, veiciet atkaļķošanu (skatīt nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Tvaika krāsns atkaļķošana").</li> </ul>
<b>Iekārtas darbības laikā no tās izplūst neparasti daudz tvaika vai tvaiks izplūst citās vietās nekā parasti.</b>	Nav cieši aizvērtas iekārtas durvis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aizveriet iekārtas durvis.</li> </ul>
	Nepareizs durvju blīvējuma novietojums. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ja nepieciešams, piespiediet blīvējumu tā, lai tas vienmērīgi piekļautos pa visu perimetru.</li> </ul>
	Durvju blīvējums ir bojāts, piemēram, saplaisājis. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nomainiet durvju blīvējumu. Durvju blīvējumu var pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā (skatīt šīs lietošanas instrukcijas beigās).</li> </ul>
<b>Funkcijas Start um un Fertig um nav pieejamas.</b>	Temperatūra krāsns kamerā ir pārāk augsta, piemēram, pēc gatavošanas procesa pabeigšanas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist.</li> </ul>
	Režīmā Entkalken šīs funkcijas netiek piedāvātas.

## Problēmu novēršana

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Skārietaustiņi nereaģē.</b>	Ir izvēlēts iestatījums Display   QuickTouch   Aus. Tāpēc izslēgtas tvaika krāsns skārietaustiņi nedarbojas. ■ Tikko ieslēdzat tvaika krāsni, skārietaustiņi sāk darboties. Ja vēlaties, lai skārietaustiņi 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.

## Trokšņi

Problēma	Cēlonis un novēršana
<b>Tvaika krāsns darbības laikā un pēc tās izslēgšanas ir dzirdams trokšnis (dūkšana).</b>	Šis trokšnis nenozīmē, ka iekārta darbojas nepareizi vai ir bojāta. Trokšni izraisa ūdens iesūkšanās un atsūkšanās.
<b>Pēc izslēgšanas vēl ir dzirdama ventilatora darbība.</b>	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.
<b>Pēc iekārtas darbības atsākšanas dzirdama svilpojoša skaņa.</b>	Pēc durvju aizvēršanas tiek izlīdzināts spiediens; šis process var radīt svilpojošu skaņu. Šis trokšnis nenozīmē, ka iekārta ir bojāta.



## Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

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

## Atsevišķi pasūtāmi piederumi

---

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

Šos izstrādājumus var ļoti vienkārši pasūtīt Miele interneta veikalā.

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

### Gatavošanas trauki

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

- dažāda izmēra perforēti gatavošanas trauki
- dažāda izmēra neperforēti gatavošanas trauki

### Tīrīšanas un kopšanas līdzekļi

- Atkaļķošanas tabletes (6 gab.)
- Universāla mikrošķiedras drāna pirkstu nospiedumu un nelielu netīrumu notīrīšanai

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

## Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

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

## Garantija

Garantijas termiņš ir 2 gadi.

Papildinformāciju skatiet pievienotajos garantijas noteikumos.

## Uzstādīšana

---

### Drošības norādījumi par iebūvēšanu

 Nepareizas iebūvēšanas izraisīti bojājumi.

Nepareizi iebūvējot tvaika krāsni, to var sabojāt.

Uzticiet tvaika krāsns iebūvēšanu tikai kvalificētam speciālistam.

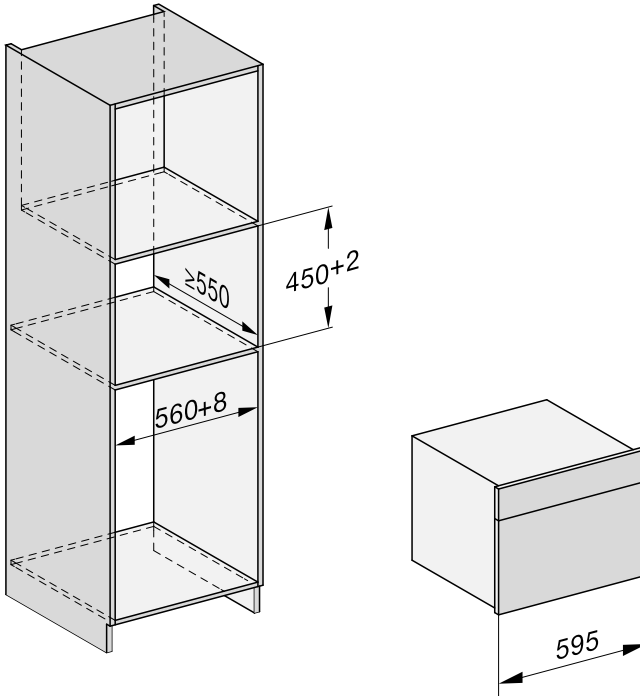
- ▶ Lai pasargātu tvaicēšanas iekārtu no bojājumiem, uz identifikācijas datu plāksnītes norādītajiem savienojuma parametriem (frekvencei un spriegumam) ir noteikti jāsakrīt ar elektrotīkla parametriem. Pirms iekārtas pievienošanas salīdziniet šo parametru atbilstību. Šaubu gadījumā konsultējieties ar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

## Iebūvēšanas izmēri

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

## Iebūvēšana augstā skapī

Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.

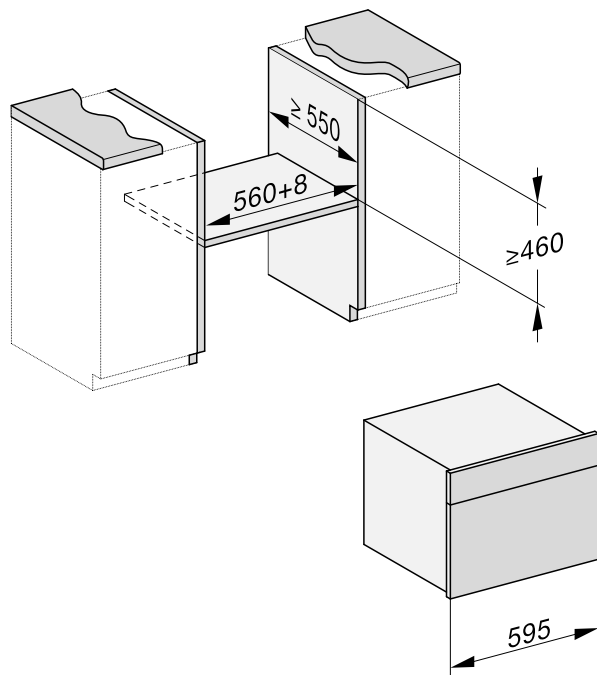


# Uzstādīšana

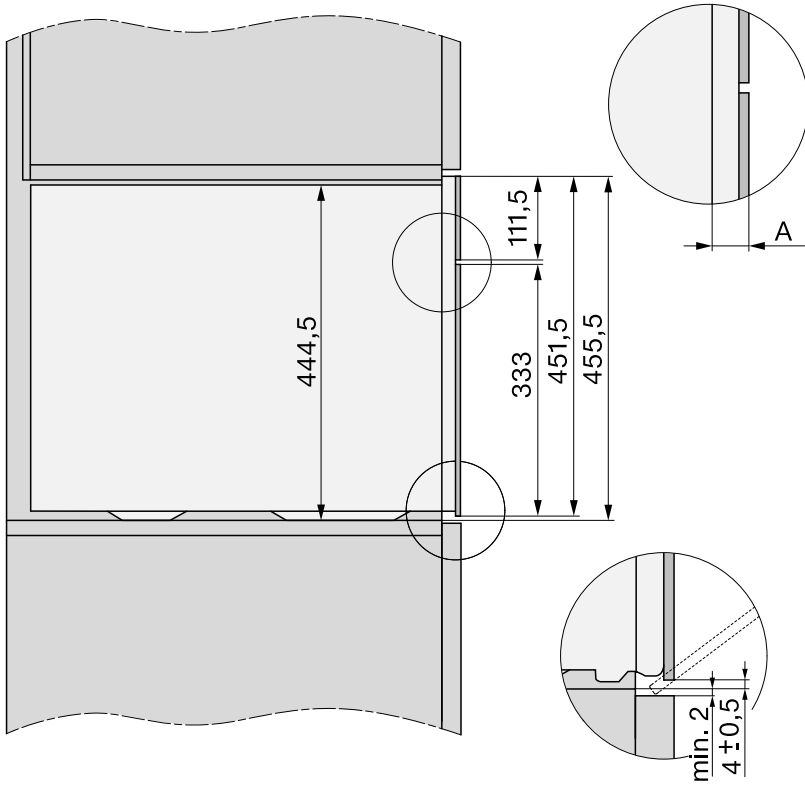
## Iebūvēšana apakšējā skapītī

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.



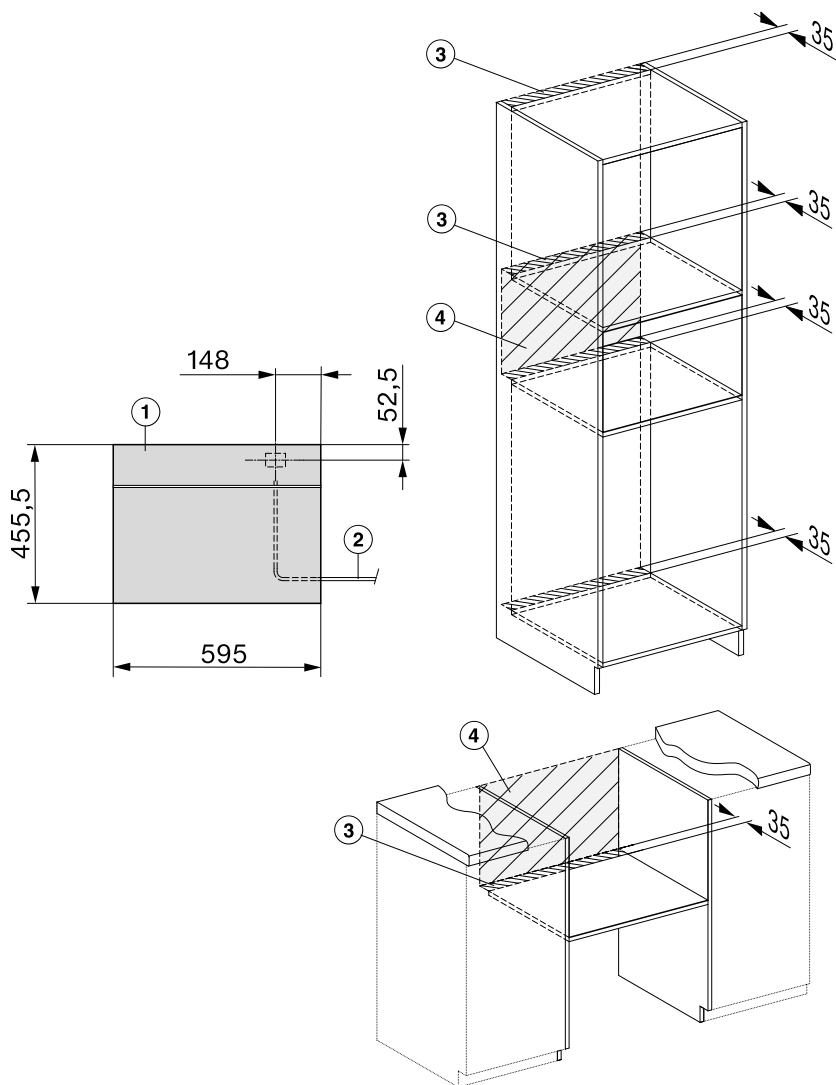
## Sānskats



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

# Uzstādīšana

## Pieslēgums un ventilācija



- ① Pretskats
- ② Barošanas kabelis, garums = 2000 mm
- ③ Izgriezums ventilācijai, min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Šajā zonā nevar pieslēgt.



## Tvaika krāsns iebūvēšana

- Pievienojiet tvaika krāsnij barošanas kabeli.

Nepareiza transportēšana var izraisīt bojājumus.

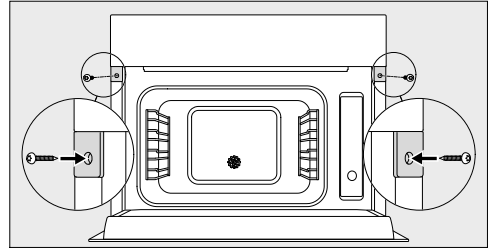
Nesot tvaika krāsni aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet rokturus korpusa sānos.

Ja tvaika krāsns nestāv horizontāli, tvaika ģenerators nestrādās nevainojami.

Novirze no horizontālā novietojuma nedrīkst pārsniegt 2°.

- Iebīdiet tvaika krāsni iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet.  
Pārlicinieties, 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.

# Uzstādīšana

## 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.

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

ES Atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādās tīmekļa vietnēs:

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

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

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

## Uz sakaru moduli attiecināmās autortiesības un licences

---

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

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

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

## I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

## II Garantijas priekšnoteikumi

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

## III Garantijas saturs un apjoms

1. Iekārtas defekti tiek novērsti noteiktā termiņā bez maksas, salabojot vai nomainot bojātās daļas. Šim nolūkam nepieciešamos izdevumus, piemēram, transporta, ceļa, darbaspēka un rezerves daļu izmaksas, sedz uzņēmums Miele Latvijā. Nomainītās daļas vai iekārtas kļūst par uzņēmuma Miele Latvijā īpašumu.
2. Garantija neattiecas uz bojājumiem, ko uzņēmums Miele Latvijā jau novērsis, ja vien tie nav radušies Miele Latvijā klientu apkalpošanas dienesta darbinieku tīšas 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 ķimikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, precī pagružot vai tai nokrītot, laikpistākļu vai citu dabas parādību ietekmē radušies bojājumi.
5. Ja remontu un daļu nomaiņu neveic uzņēmuma Miele apkalpošanas dienesta darbinieki, kas ir pilnvaroti un sertificēti šo pakalpojumu sniegšanai.
6. Ja netiek izmantotas uzņēmuma Miele oriģinālās rezerves daļas, kā arī Miele piederumi.
7. Stikla plīsumi un bojātas kvēlspuldzes.
8. Elektriskās strāvas un sprieguma svārstības, kas pārsniedz ražotāja norādīto pieļaujamo robežu vai ir zem tās.
9. Lietošanas instrukcijā sniegto apkopes un tīrīšanas noteikumu neievērošana.

## V Datu drošība

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

# Glosārijs

<b>DE - Legende</b>	<b>LV - Glosārijs</b>
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
Dampfreaktion	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

DE - Legende	LV - Glosārijs
einstellen 00:00 Min	Iestatīt 00:00 min.
Einstellungen	Iestatījumi
english	Angļu valodā
Entkalken	Atkaļķošana
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	Aktīvets demonstrācijas režīms. Iekārta nekarst
Miele@home einrichten	Izveidot "Miele@home"
Nachtabstaltung	Nakts izslēgšana
neu einrichten	Ierīkot atkārtoti

# Glosārijs

<b>DE - Legende</b>	<b>LV - Glosārijs</b>
OK	Labi
Remote Update	Attālā atjaunināšana
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 / 03