

Lietošanas un montāžas instrukcija Tvaika krāsns



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

Saturs

Drošības norādījumi un brīdinājumi	5
Jūsu ieguldījums vides aizsardzībā	13
Pārskats	14
Tvaika krāsns	14
Pievienotais papildaprīkojums.....	15
Vadības elementi	16
Displejs	17
Skārienaustiņi	17
Simboli.....	17
Funkciju apraksts	18
Ūdens tvertne	18
Šķidruma savākšanas trauks.....	18
Temperatūra	18
Gatavošanas laiks	18
Trokšņi	19
Uzkarsēšanas fāze	19
Gatavošanas fāze.....	19
Tvaika samazināšana.....	19
Palaide	20
Tvaicēšanas iekārtas pirmā tīrīšana.....	20
Ūdens cietības iestatīšana	20
Vārīšanās temperatūras pielāgošana.....	21
Iestatījumi	22
Darbības stundu parādīšana	22
Iestatījumu mainīšana un saglabāšana	22
Ūdens cietība	24
Darbība	25
Tvaika krāsns apkalpošana	25
Gatavošanas procesa vērtību maiņa.....	26
Gatavošanas procesa pārtraukšana.....	27
Automātiskās programmas	28
Svarīga un noderīga informācija	30
Tvaicēšanas īpatnības	30
Gatavošanas trauki.....	30
Šķidruma savākšanas trauks.....	30
Ievietošanas līmenis	31

Dzīļi sasaldēti produkti	31
Temperatūra	31
Gatavošanas laiks	31
Gatavošana, izmantojot šķidrumus	31
Individuālas receptes.....	31
Tvaicēšana	32
Eco tvaicēšana	32
Norādījumi par gatavošanas tabulām.....	32
Dārzeni	33
Zivis	36
Gaļa	39
Rīsi.....	41
Graudaugi.....	42
Makaroni/miltu izstrādājumi	43
Klimpas.....	44
Kaltēti pākšaugi	45
Vistu olas	47
Augļi.....	48
Desas.....	48
Vēžveidīgie.....	49
Gliemenes.....	50
Kombinētu ēdienu gatavošana.....	51
Citi izmantošanas veidi	53
Uzkarsēšana.....	53
Atkausēšana	56
Blanšēšana	59
Konservēšana.....	59
Trauku dezinficēšana	62
Rauga mīklas raudzēšana	62
Mītru dvieļu sasildīšana	62
Želatīna kausēšana.....	63
Medus atcukurošana.....	63
Šokolādes kausēšana	63
Jogurta pagatavošana.....	64
Speķa kausēšana	65
Sīpolu sautēšana	65
Sulas atdalīšana	66
Produktu miziņas noņemšana	67
Ābolu konservēšana	67
Omletes gatavošana.....	67
Informācija pārbaudes institūcijām	68

Saturs

Tīrīšana un kopšana	69
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	70
Priekšpusēs tīrīšana	70
Krāsns kameras tīrīšana	71
Ūdens tvertnes tīrīšana.....	71
Piederumu tīrīšana.....	71
Atbalsta režģa tīrīšana	72
Tvaika krāsns atkalķošana.....	72
Problēmu novēršana	74
Ziņojumi rādījumos / ekrānā	74
Neparedzēta uzvedība.....	75
Trokšņi	76
Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi	76
Atsevišķi pasūtāmi piederumi	77
Klientu apkalpošanas dienests	78
Kontaktinformācija traucējumu gadījumā.....	78
Garantija	78
Uzstādīšana	79
Drošības norādījumi par iebūvēšanu	79
Iebūvēšanas izmēri.....	80
Iebūvēšana augstā skapī.....	80
Iebūvēšana apakšējā skapīti	81
Sānskats.....	82
Pieslēgums un ventilācija	83
Tvaika krāsns iebūvēšana.....	84
Elektrotīkla pieslēgums.....	85
Garantijas noteikumi	86

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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

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.

Bērni un sadzīves tehnika

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tehniskā drošība

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

Drošības norādījumi un brīdinājumi

▶ 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 neatstāriet 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.

Drošības norādījumi un brīdinājumi

Tīrīšana un kopšana

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

▶ Skrāpējot var sabojāt iekārtas durvju stiklu.

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

▶ Atbalsta režģus var noņemt (skatiet nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Atbalsta režģu tīrīšana”).

Pareizi iemontējiet atbalsta režģi atkal atpakaļ.

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

Piederumi

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

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

Iepakojuma utilizācija

Iepakojums kalpo pārvietošanai un pašā iekārtā 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

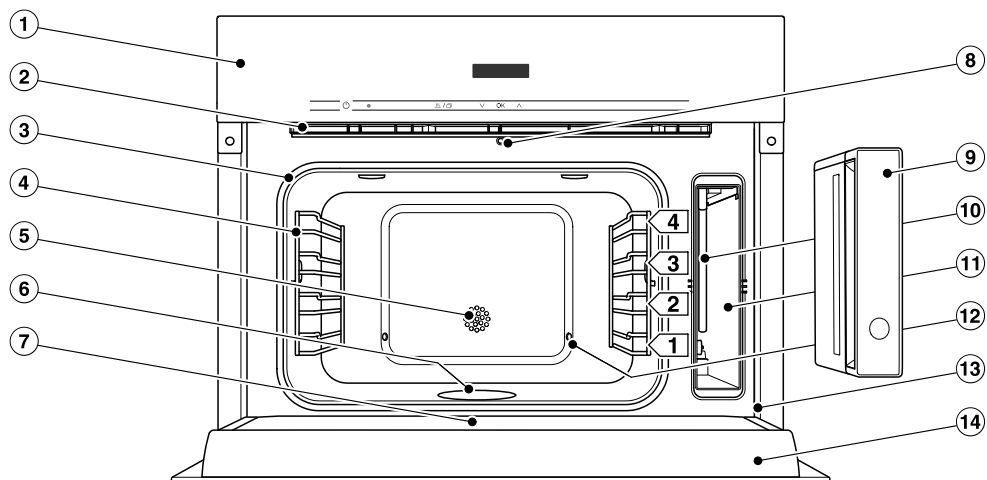
Elektriskās un elektroniskās ierīces bieži satur vērtīgus materiālus. Tās satur arī noteiktas vielas, maisījumus un detaļas, kas bija nepieciešamas to darbībai un drošībai. Ja šie materiāli nokļūst sadzīves atkritumos vai ar tiem rīkojas neatbilstoši, tie var kaitēt cilvēku veselībai un videi. Tāpēc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

Pārskats

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

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.

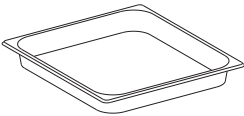
Uz tās ir norādīts modeļa apzīmējums, sērijas numurs, kā arī pieslēguma parametri (tīkla spriegums/frekvence/maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze).

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

Pievienotais papildaprīkojums

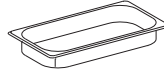
Ja nepieciešams, papildus var pasūtīt pievienotos, kā arī citus piederumus (sk. nodaļu "Papildpiederumi").

DGG 1/1-40L



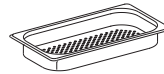
1 šķidruma savākšanas trauks izdalītā šķidruma pilienu uztveršanai. Varat izmantot šķidruma savākšanas trauku arī kā gatavošanas trauku. 375 x 394 x 40 mm (P x Dz x A)

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

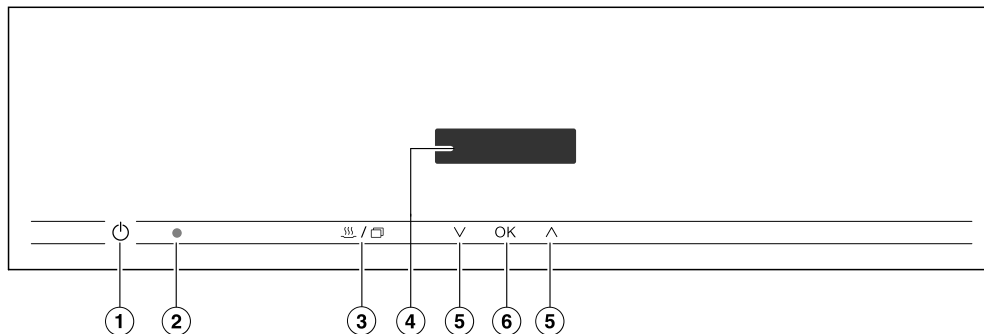







1 režģis sava trauka novietošanai

Atkaļķošanas tabletes

Tvaicēšanas iekārtas atkaļķošanai

Vadības elementi



- ① Ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš  padziļinājumā
Tvaika krāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
- ② Optiskā saskarne (tikai Miele Klientu apkalpošanas dienesta vajadzībām)
- ③ Skārietaustiņš  / 
Pārejai no tvaicēšanas uz *ECC* tvaicēšanu un automātiskajām programmām
- ④ Displejs
Apkalpošanai nepieciešamās informācijas parādīšanai
- ⑤ Skārietaustiņi  
Vērtību un iestatījumu maiņai un izvēlnes sarakstu ritināšanai
- ⑥ Skārietaustiņš *OK*
Ievadītās izvēles apstiprināšanai un iestatījumu saglabāšanai

Displejs




Displejā tiek parādīta informācija par temperatūrām, gatavošanas laikiem, automātiskajām programmām un iestatījumiem.

Skārientaustiņi

Skārientaustiņi reaģē uz pirkstu pieskārieniem. Katru pieskārienu apstiprina taustiņa skaņas signāls. Taustiņu skaņas signālu var izslēgt (skatīt nodaļu “Iestatījumi”).

Simboli

Darbības laikā displejā var tikt parādīti turpmāk minētie simboli un rādījumi:

Simbols/rādījums	Nozīme
	Tvaicēšana
 (mirgo)	Trūkst ūdens vai nav ievietota ūdens tvertne
<i>EEO</i>	<i>EEO</i> tvaicēšana
Auto <i>R</i> + cipars(-i)	Automātiskā programma
Cipari + °C	Temperatūra
Cipari + h	Gatavošanas laiks
 + cipars(-i)	Tvaika krāsns ir jāatkalķo (skatīt nodaļas “Tīrīšana un apkope” sadaļu “Tvaika krāsns atkalķošana”).

Funkciju apraksts

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.

Šķidruma savākšanas trauks

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

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

Temperatūra

Tvaicēšanas iekārtas temperatūras diapazons ir no 40°C līdz 100°C. Temperatūras iestatījums, ieslēdzot tvaicēšanas iekārtu, ir 100°C. Temperatūru var mainīt ar 5°C soli.

Ieteicamā temperatūra

Temperatūra	Lietojums
100 °C	- Visu pārtikas produktu gatavošana - Karsēšana - Maltīšu gatavošana - Konservēšana - Sulas atdalīšana
85 °C	- Saudzējoša zivju gatavošana
50–60 °C	- Atkausēšana
40 °C	- Rauga mīklas raudzēšana - Jogurta gatavošana

Gatavošanas laiks

Gatavošanas laiku var iestatīt no 1 minūtes (0:01) līdz 9 stundām 59 minūtēm (9:59). Ja gatavošanas laiks ir ilgāks par 59 minūtēm, tas ir jānorāda stundās un minūtēs.

Piemērs: gatavošanas laiks 80 minūtes = 1:20.

Trokšņi

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

Kad tvaicēšanas iekārta darbojas, ir dzirdams ventilatora radītais troksnis.

Uzkarsēšanas fāze

Uzkarsēšanas fāzes laikā krāsns kamera tiek sakarsēta līdz iestatītajai temperatūrai. Displejā tiek parādīta temperatūras paaugstināšanās krāsns kamerā.

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 samazināšana

Ja tvaicēšanas process ir noritējis 80°C vai augstākā temperatūrā, neilgi pirms gatavošanas laika beigām tvaicēšanas iekārtas durvis nedaudz paveras, lai no tvaicēšanas kameras izplūstu tvaiks. Pēc tam durvis atkal automātiski aizveras.

Tvaika samazināšanas funkciju var izslēgt (skatīt nodaļu "Iestatījumi"). Ja tvaika samazināšanas funkcija ir izslēgta, atverot iekārtas durvis, izplūst daudz tvaika.

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.

Ūdens cietības iestatīšana

Lai tvaika krāsns darbotos nevainojami un tiktu atkalķota nepieciešamajā laikā, ūdens cietības pakāpe ir jāiestata atbilstoši vietējā ūdens cietībai.

Jo cietāks ir ūdens, jo biežāk ir jāatkalķo tvaika krāsns.

Rūpnīcā ir iestatīta cietības pakāpe 15 °dH.

Informāciju par vietējo ūdens cietību var sniegt attiecīgais ūdensapgādes uzņēmums.

- Iestatiet vietējo ūdens cietību (skatīt nodaļu "Iestatījumi").


Vārīšanās temperatūras pielāgošana

Pirms pirmās ēdiena gatavošanas reizes tvaika krāsns ir jāpielāgo ūdens vārīšanās temperatūrai, kas mainās atkarībā no iekārtas uzstādīšanas vietas augstuma virs jūras līmeņa. 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** (ar temperatūru līdz 20 °C).

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

Vārīšanās temperatūras pielāgošana pēc dzīvesvietas maiņas






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

Iestatījumi

Darbības stundu parādīšana

Var uzzināt tvaika krāsns kopējo darbības stundu skaitu.

Tvaika krāsns ir **izslēgta**.




- Pieskarities skārientaustiņam  /  un turiet to.
- Kamēr turat skārientaustiņu  / , vienreiz ātri pieskarities ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņam .

Tiek parādītas darbības stundas.



Iestatījumu mainīšana un saglabāšana

Tvaika krāsnij ir rūpnīcā veikti iestatījumi. Turpmākajās lappusēs redzamajā tabulā norādītos iestatījumus var mainīt.



Tvaika krāsns ir **izslēgta**.

- Pieskarities skārientaustiņam  un turiet to.
- Kamēr turat skārientaustiņu , vienreiz ātri pieskarities taustiņam **Ieslēgt** / **Izslēgt** .

Tiek parādīts rādījums **P1**.

- Pieskaroties skārientaustiņam  vai , iestatiet nepieciešamo programmu.
- Apstipriniet ar **OK**.

Tiek parādīts rādījums **S** un cipars.

- Pieskaroties skārientaustiņam  vai , iestatiet nepieciešamo statusu / ūdens cietību.
- Apstipriniet ar **OK**.

Izvēlētais statuss ir saglabāts.

- Kad vajadzīgais(-ie) iestatījums(-i) ir mainīts(-i), izslēdziet tvaika krāsni.

Rūpnīcas iestatījumi vienmēr ir attēloti **treknrakstā**.

Programma		Statuss/ ūdens cietība	Iespējamie iestatījumi
P1	Ūdens cietība	15 °	Skatīt nodaļas “Iestatījumi” sadaļu “Ūdens cietība”
P2	Signāla toņu skaļums	S1 S2 S3 S4	ļoti kluss kluss skaļš ļoti skaļš
P3	Taustiņu tonis	S0 S1	izslēgts ieslēgts
P4	Tvaika mazināšana	S0 S1	izslēgta ieslēgta
P5	Temperatūras vienība	S1 S2	°C °F
P6	Demonstrācijas režīms	S0 S1	izslēgts, tvaika krāsns karsē ieslēgts, tvaika krāsns nekarsē

Iestatījumi

Ūdens cietība

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

Cietības pakāpi var iestatīt no 1 ° līdz 70 °dH.

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

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

Ūdens cietība		Kalcija saturs mg/l Ca ²⁺ vai ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Iestatījums
°dH	mmol/l		
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°


Tvaika krāsns apkalpošana

Destilēts vai ar ogļskābi piesātināts ūdens un citi šķidrumi 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.
- Ieslēdziet tvaika krāsni.




Tiek parādīts rādījums  100 °C. Mirgo simbols 100.

- Ja vēlaties gatavot ēdienu 100°C temperatūrā, apstipriniet ar OK.
- Ja vēlaties gatavot ēdienu zemākā temperatūrā, samaziniet temperatūru, pieskaroties skārienaustiņam ∇ , un apstipriniet ar OK.

Temperatūras iestatījums tiek pieņemts dažu sekunžu laikā. Lai atgrieztos temperatūras iestatījumos, divreiz pieskarieties OK.



Tiek parādīts rādījums  0:00 h. Mirgo 0 stundu vietā.

- Ja vēlaties iestatīt gatavošanas laiku,
 - kas ir īsāks nekā 1 stunda, apstipriniet ar OK;
 - kas ir ilgāks nekā 1 stunda, pieskarieties taustiņam \wedge (no 0 uz augšu) vai ∇ (no 9 uz leju), iestatiet nepieciešamās stundas un apstipriniet ar OK.
- Pieskarieties taustiņam \wedge (no 00 uz augšu) vai ∇ (no 59 uz leju), iestatiet nepieciešamās minūtes.
- Apstipriniet ar OK.

Tiek parādīta faktiskā temperatūra un sākas uzkaršanās fāze.

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

Sākas gatavošanas laika atskaite.

Ja gatavošanas process noritēja apmēram 80 °C vai augstākā temperatūrā, neilgi pirms gatavošanas laika beigām durvis automātiski nedaudz pavēras, lai no krāsns kameras izplūstu tvaiks.

Kad gatavošanas laiks ir pagājis, atskan signāls.


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

Jaunu gatavošanas procesu var sākt tikai tad, kad automātiskais durvju atvērējs ir atgriezies savā sākotnējā pozīcijā. Nemēģiniet to iespiest vietā manuāli, jo tā šī sistēma tiks bojāta.

Darbība

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 mirgo simbols .

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

Gatavošanas process tiek turpināts.

Gatavošanas procesa vērtību maiņa

Tikko ir sācies gatavošanas process, varat mainīt šī gatavošanas procesa temperatūru un gatavošanas laiku.

Temperatūras maiņa

- Vienreiz pieskarieties *OK*.

Displejs tiek pārslēgts uz temperatūras iestatījumu un mirgo temperatūras indikācija.

- Izmainiet temperatūru, pieskaroties skārientaustiņam ∇ vai \wedge .
- Apstipriniet ar *OK*.

Gatavošanas laika maiņa


- Divreiz pieskarieties *OK*.

Displejs tiek pārslēgts uz gatavošanas laika iestatījumu un mirgo stundu rādījums.

- Izmainiet gatavošanas laiku, pieskaroties skārientaustiņam ∇ vai \wedge .
- Apstipriniet ar *OK*.


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.



Automātiskās programmas

Jūsu tvaika krāsnij ir pieejamas vairāk nekā 20 automātiskās programmas dažādu dārzeņu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas laiks ir iestatīts iepriekš, nepieciešams tikai sagatavot dārzeņus atbilstoši norādījumiem (skatīt tabulu “Programmu pārskats”).

Pēc gatavošanas procesa un pirms automātiskās programmas sākšanas vispirms ļaujiet tvaika krāsnij atdzist līdz istabas temperatūrai.

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

Automātisko programmu izmantošana

- Sagatavojiet dārzeņus un ievietojiet tos perforētā tvaicēšanas traukā.
- Iebīdīet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku. Tvaicēšanas trauku ar dārzeņiem var iebīdīt jebkurā līmenī.
- Piepildiet ūdens tvertni un iebīdīet to iekārtā.
- Ieslēdziet tvaika krāsni.
- Pieskaraties skārienaustiņam  / .

Tiek parādīts *ECC*.

Ja pieskaraties skārienaustiņam \vee vai \wedge , notiek pārslēgšanās uz automātiskajām programmām.

- Ar skārienaustiņiem \vee vai \wedge iestatiet nepieciešamo programmu, piemēram A 15.
- Apstipriniet ar *OK*.
- Ar skārienaustiņiem \vee vai \wedge iestatiet nepieciešamo gatavības pakāpi:
 - stingri $_$;
 - vidēji $_ \text{ :}$;
 - mīksti $_ \text{ : :}$.
- Apstipriniet ar *OK*.

Programmu pārskats

Programmas numurs	Dārzeni	
A1	Ziedkāposti	Rozetes, vidējas
A2	Pupiņas (zaļas, dzeltenas)	veselas
A3	Brokoļi	Rozetes, vidējas
A4	Ķīnas kāposti	Sloksnītes
A5	Zirņi	—
A6	Fenhelis	Sloksnītes
A7	Kolrābji	Stienīši
A8	Ķirbji	Kubiņi
A9	Kukurūza	Vālītes
A10	Burkāni	Kubiņi/sloksnītes/ripiņas
A11	Paprika	Sloksnītes
A12	Kartupeļi ar mizu	nešķīstoši, vidēji
A13	Puravi	Gredzeni
A14	Ziedkāposti Romanesco	Rozetes, vidējas
A15	Briseles kāposti	—
A16	Vārīti kartupeļi	nešķīstoši, ceturtdaļas
A17	Sparģeļi, zaļie	vidēji
A18	Sparģeļi, baltie	vidēji
A19	Spināti	—
A20	Cukurzirņi	—

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 ēdiena, ieplūst šajā traukā un to var viegli savākt.

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

Ievietošanas līmenis

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

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

Gatavošanas traukus un režģi vienmēr iebīdiel 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 atskaitē sākas tikai pēc tam, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.

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

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

Gatavošana, izmantojot šķidrumus

Ja gatavošanā tiek izmantoti šķidrumi, gatavošanas trauku piepildiet tikai līdz $\frac{2}{3}$ 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 tvaicēšana

Lai tvaicēšanas procesā taupītu enerģiju, varat izmantot Eco tvaicēšanu.

Eco tvaicēšana ir sevišķi piemērota dārzeņu un zivju pagatavošanai. Cieti saturošu pārtikas produktus, piemēram, kartupeļu, rīsu un mīklas izstrādājumu, gatavošanai Eco tvaicēšana ir mazāk piemērota.

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

Ja nepieciešams, pēc šī laika gatavošanu var turpināt.

- Ieslēdziet tvaika krāsni.
- Pieskarieties skārienaustiņam  / .

Displejā tiek parādīts *ECD*.

- Apstipriniet ar *OK*.
- Iestatiet temperatūru un gatavošanas laiku.

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

Tvaicēšana SSS

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
Melnsakne, vesela, īkšķa resnumā	9–10
Selerijas sakne, sagriezta sloksnītēs	6–7
Sparģeļi, zaļie	7
Sparģeļi, baltie, īkšķa resnumā	9–10
Burkāni, sasmalcināti	6
Spināti	1–2
Vasaras kāposti, sagriezti	10–11
Ceru selerijas, sagrieztas	4–5
Rāceņi, sagriezti	6–7
Galviņkāposti, sagriezti	12
Savojas kāposti, sagriezti	10–11
Cukīni, šķēlēs	2–3
Cukurzirņi	5–7

🕒 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Zivis

Svaigi produkti

Sagatavojiet svaigu zivi kā parasti — notīriet 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

Tvaicēšana SSS

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
Jūrasmēles fileja	85	3
Akmeņplekstes fileja	85	5–8
Tunča fileja	85	5–10
Zandarta fileja	85	4

🌡️ Temperatūra, 🕒 Gatavošanas laiks

Gaļa

Svaigi produkti

Sagatavojiet gaļu kā parasti.

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 pabīdiet 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

Tvaicēšana SSS

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

Tvaicēšana 

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

Tvaicēšana 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Makaroni/miltu izstrādājumi

Sausie produkti

Sausi makaroni un citi miltu izstrādājumi gatavošanas laikā uzbriest, tādēļ tie jāgatavo šķīdumā. Makaroniem jābūt pilnībā pārklātiem ar šķīdumu. Izmantojot karstu šķīdumu, 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

Tvaicēšana 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Klimpas

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


Gatavojiet svaigas klimpas ar taukvielām ieziestā perforētā traukā.

Iestatījumi

Tvaicēšana 

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

Tvaicēšana 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

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

🕒 Gatavošanas laiks

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

Tvaicēšana 

Temperatūra: 100 °C

Gatavošanas laiks: skatīt tabulu.

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

 Gatavošanas laiks

Tvaicēšana

Augļi

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

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

Iestatījumi

Tvaicēšana 

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

Tvaicēšana 

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

Tvaicēšana 

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

Tvaicēšana 

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 “Iestatījumi” sadaļu “Tvaika mazināšana”).

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

Uzkarsēšana

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

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

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

Tvaicēšana 

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.)
Dārzeni	
Burkāni Ziedkāposti Kolrābji Pupiņas	6–7
Piedevas	
Nūdeles Rīsi	3–4
Kartupeļi, sadalīti gareniski uz pusēm	12–14
Klimpas	15–17
Gaļa un putnu gaļa	
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
Zivs	
Zivs fileja, 2 cm bieza	6–7
Zivs fileja, 3 cm bieza	7–8
Ēdieni porcijās	
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 šķīvīšs (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

Tvaicēšana 

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.)
Piena produkti				
Siers šķēlēs	125 g	60	15	10
Biezpiens	250 g	60	20–25	10–15
Saldais krējums	250 g	60	20–25	10–15
Mīkstais siers	100 g	60	15	10–15
Augļi				
Ābolu biezenis	250 g	60	20–25	10–15
Āboli gabaliņos	250 g	60	20–25	10–15
Aprikozes	500 g	60	25–28	15–20
Zemenes	300 g	60	8–10	10–12
Avenes/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
Dārzeņi				
sasaluši vienā gabalā	300 g	60	20–25	10–15
Zivis				
Zivs filejas	400 g	60	15	10–15
Foreles	500 g	60	15–18	10–15
Omāri	300 g	60	25–30	10–15
Krabji	300 g	60	4–6	5
Gatavie ēdieni				
Gaļa, dārzeņi, piedevas/sautējums/zupas	480 g	60	20–25	10–15
Gaļa				
Cepetis, šķēlēs	katra 125–150 g	60	8–10	15–20
Maltā gaļa	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Citi izmantošanas veidi

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Atkausēšanas laiks, ⌚ Izturēšanas ilgums

Blanšēšana

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

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

- Ievietojiet sagatavotos dārzenus perforētā tvaicēšanas traukā.
- Lai paātrinātu atdzišanu, pēc blanšēšanas iebēriet dārzenus ledainā ūdenī. Pēc tam noteciniet no dāržiem ūdeni.

Iestatījumi

Tvaicēšana 

Temperatūra: 100 °C

Blanšēšanas laiks: 1 minūte

Konservēšana

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

Burkas

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

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

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

Augļi

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

Dāržeņi

Nomazgājiet, notīriet un sadaliet dāržeņus.

Lai dāržeņi 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 taukainas.

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

Ieteikumi

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

Pārtikas produktu konservēšana

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

Iestatījumi

Tvaicēšana 

Temperatūra: skatīt tabulu.

Konservēšanas laiks: skatīt tabulu.

Citi izmantošanas veidi

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

🌡️ Temperatūra, 🕒 Konservēšanas laiks

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

Citi izmantošanas veidi

Trauku dezinficēšana

Tvaicēšanas iekārtā dezinficētiem traukiem un zīdaiņu pudelītēm pēc programmas beigām baktērijas ir iznīcinātas tikpat efektīvi kā traukus novārot.

Vispirms atbilstoši ražotāja norādījumiem pārbaudiet, vai visas daļas ir izturīgas pret karstumu (līdz 100°C) un tvaiku.

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

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

Iestatījumi

Tvaicēšana 

Temperatūra: 100 °C

Laiks: 15 minūtes

Rauga mīklas raudzēšana

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

Iestatījumi

Tvaicēšana 

Temperatūra: 40 °C

Laiks: saskaņā ar recepti

Mitru dvieļu sasildīšana

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

Iestatījumi

Tvaicēšana 


Temperatūra: 70 °C

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


Tvaicēšana 
Temperatūra: 90 °C
Laiks: 1 minūte

Medus atcukurošana

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

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

Iestatījumi


Tvaicēšana 
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

Tvaicēšana 
Temperatūra: 65 °C
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

Tvaicēšana SSS

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


Tvaicēšana 
Temperatūra: 100 °C
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

Tvaicēšana 
Temperatūra: 100°C
Tvaicēšanas 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

Tvaicēšana 


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

Tvaicēšana 
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

Tvaicēšana 
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

Tvaicēšana 
Temperatūra: 100 °C
Gatavošanas laiks: 4 minūtes

Informācija pārbaudes institūcijām




Pārbaudes ēdieni saskaņā ar EN 60350-1 (Tvaicēšana)

Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁴	 ² (°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 ³	100	3
Ierīces jauda					
Zirņi (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	katrs 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Ievietošanas līmenis(-ņi), ² Temperatūra,  Gatavošanas laiks


- Iebīdiet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku.
- Iebīdiet pārbaudāmo ēdienu aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršanās fāzes sākuma).
- Iebīdiet 2x DGGL 1/2-40L vienu aiz otra ievietošanas līmenī.
- Tāpat iebīdiet 2x DGGL 1/2-40L vienu aiz otra ievietošanas līmeņos.
- Pārbaude ir pabeigta, kad aukstākajā vietā temperatūra sasniedz 85 °C.

Pārbaudes maltīšu gatavošana¹ (Tvaicēšana)


Pārbaudes ēdiens	Gatavošanas trauki	Daudzums (g)	 ⁴	 (°C)	Augstums (cm)	 (min.)
Kartupeļi, nešķīstoši, sagriezti ceturtdaļās ³	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
Brokoļirozētēs	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Ievietošanas līmenis, ² Temperatūra,  Gatavošanas laiks

- Metodi skatīt nodaļas “Tvaicēšana” sadaļā “Maltīšu gatavošana”.
- Iebīdiet 1. ievietošanas līmenī šķidruma savākšanas trauku.
1. pārbaudāmo ēdienu (kartupeļus) iebīdiet aukstā krāsns kamerā (pirms uzkaršanās fāzes sākuma).

 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.

Tīrīšana un kopšana

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

Lai pasargātu virsmas no bojājumiem, nelietojiet tīrīšanai

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

Priekšpuses tīrīšana

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

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

Krāsns kameras tīršana

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 tīršanas virsmas jānomazgā ar tīru ūdeni, lai likvidētu visas tīršanas 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 tīršana

Nodrošiniet, lai durvju atvērēju nenošprostatu ēdienu atliekas.

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

Ūdens tvertnes tīršana

- 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 tīršana

Visi piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

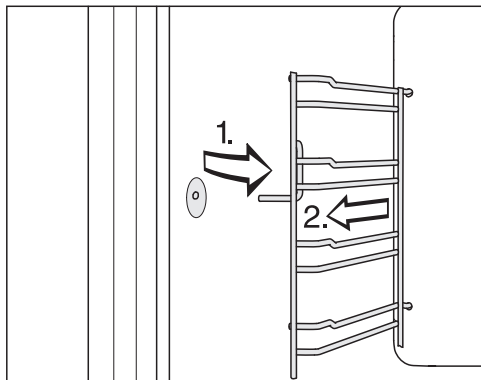
Pilienu savākšanas trauka, režģa, gatavošanas trauku tīršana

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

Tīrīšana un kopšana

Atbalsta režģa tīrīšana

Atbalsta režģus var mazgāt trauku mašīnā.



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

Montāža notiek, veicot aprakstītās darbības pretējā secībā.


- Rūpīgi iemontējiet atpakaļ atbalsta režģus.

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

Tvaika krāsns 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 citronskābi, 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, pēc tvaika krāsns ieslēgšanas tiek parādīts simbols  un 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 tvertnē ir jāiztukšo, jāizmazgā un jāpiepilda ar svaigu ūdeni.


- Nospiediet taustiņu Ieslēgt / Izslēgt  tik ilgi, līdz displejā tiek parādīts simbols  un uz dažām sekundēm arī rotējoša josla.


Tiek sagatavots atkaļķošanas process. Tiklīdz sagatavošana ir pabeigta, mirgo simbols  un tiek parādīts atkaļķošanas laiks.

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

Sākas atkaļķošanas process.

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

Atkaļķošanas procesa laikā ūdenstvertne **divreiz** ir jāiztukšo, jāizmazgā un jāpiepilda ar svaigu ūdeni. Tas ir jāveic pēc tam, kad ir atskanējis signāls un tiek parādīts simbols .

- Izņemiet ūdenstvertni un noņemiet izšļakstīšanās aizsargelementu.
- Iztukšojiet ūdenstvertni un rūpīgi izskalojiet to.
- Piepildiet ūdenstvertni ar ūdeni līdz atzīmei  un iebīdīet to iekārtā.
- Apstipriniet ar OK.

Simbols  nodziest. Atkaļķošanas process turpinās.

Dažas minūtes pēc tam, kad ūdenstvertne ir otro reizi izskalota un piepildīta ar svaigu ūdeni, atskan signāls. Atkaļķošanas process ir pabeigts.

- 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 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
Pēc ieslēgšanas displejā uz īsu laiku tiek parādīts <i>FE5</i>. Krāsns kamera nekarst.	Ir ieslēgts demonstrācijas režīms. Tvaika krāsni var lietot, bet krāsns kameras karsēšana nedarbojas. ■ Izslēdziet demonstrācijas režīmu (skatiet nodaļu “Iestatījumi”).
Displejā tiek parādīts simbols  un var atskanēt arī signāls.	Ūdenstvertne nav iebīdīta tvaika krāsni līdz atdurei. ■ Izņemiet ūdenstvertni un iebīdiet to līdz atdurei.
	Ūdenstvertnē nav pietiekami daudz ūdens. Ūdenslīmenim ir jābūt starp abām atzīmēm. ■ Piepildiet ūdenstvertni ar ūdeni.
Displejā tiek parādīts simbols  un skaitlis no 1 līdz 10.	Tvaika krāsns ir jāatkaļķo. ■ Atkaļķojiet tvaika krāsni (skatīt nodaļas “Tīrīšana un kopšana” sadaļu “Tvaika krāsns atkaļķošana”).
Displejā tiek parādīts šajā tabulā neminēts ziņojums.	Radusies kļūme elektronikā. ■ Atvienojiet tvaika krāsni no elektrotīkla uz aptuveni 1 minūti. ■ Ja pēc elektrības padeves atjaunošanas problēma joprojām pastāv, vērsieties klientu apkalpošanas dienestā.

Neparedzēta uzvedība

Problēma	Cēlonis un novēršana
Krāsns kamera nekarst.	<p>Krāsns kamera ir sasilusi, lietojot apakšā iebūvēto apsildāmo atvilktni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atveriet durvis un ļaujiet krāsns kamerai atdzist.
Tvaika krāsns pēc atrašanās vietas maiņas vairs nepārslēdzas no uzkarsēšanas fāzes uz gatavošanas fāzi.	<p>Ja jaunās atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa atšķiras no iepriekšējās atrašanās vietas par vairāk nekā 300 metriem, ir mainījusies ūdens vārīšanās temperatūra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lai pielāgotu iekārtu vārīšanās temperatūras izmaiņām, veiciet atkaļķošanu (skatīt nodaļas "Tīrīšana un kopšana" sadaļu "Tvaika krāsns atkaļķošana").
Iekārtas darbības laikā no tās izplūst neparasti daudz tvaika vai tvaiks izplūst citās vietās nekā parasti.	<p>Nav cieši aizvērtas iekārtas durvis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aizveriet iekārtas durvis.
	<p>Nepareizs durvju blīvējuma novietojums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ja nepieciešams, piespiediet blīvējumu tā, lai tas vienmērīgi piekļautos pa visu perimetru.
	<p>Durvju blīvējums ir bojāts, piemēram, saplaisājis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nomainiet durvju blīvējumu. <p>Durvju blīvējumu var pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā (skatīt šīs lietošanas instrukcijas beigās).</p>

Problēmu novēršana

Trokšņi

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

Vispārīgās problēmas vai tehniskie traucējumi

Problēma	Cēlonis un novēršana
Tvaika krāsni nevar ieslēgt.	<p>Ir iedarbojies drošinātāja pārslodzes slēdzis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atjaunojiet drošinātāja darba stāvokli (minimālos drošinātāju parametrus skatīt identifikācijas datu plāksnītē).
	<p>Iespējams, ir radies tehnisks traucējums.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aptuveni uz 1 minūti atvienojiet tvaika krāsni no elektrotīkla, veicot kādu no šādām darbībām:<ul style="list-style-type: none">– izslēdziet attiecīgā drošinātāja slēdzi/pilnībā izskrūvējiet kustošo drošinātāju, vai– izslēdziet FI aizsargslēdzi (strāvas aizsargslēdzi).■ Ja tvaika krāsns nedarbojas arī pēc drošinātāju ieslēgšanas/ieskrūvēšanas vai strāvas aizsargslēdža ieslēgšanas, vēršieties pie elektrotehnikas speciālista vai klientu apkalpošanas dienestā.

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

Klientu apkalpošanas dienests

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

Kontaktinformācija traucējumu gadījumā

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

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

Miele Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija ir norādīta šī dokumenta beigās.

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

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.

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 savaināšanos, izšļakstoties karstajam produktam.

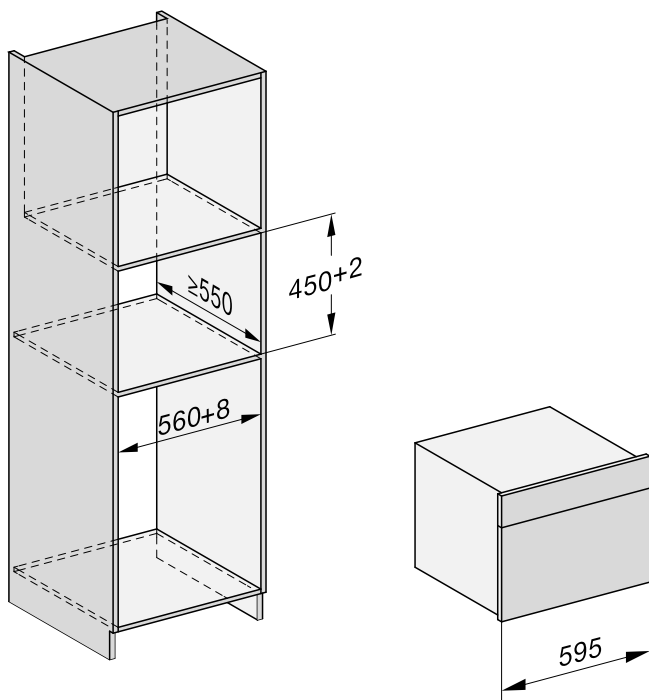
Uzstādīšana

Iebūvēšanas izmēri

Visi izmēri ir norādīti milimetros.

Iebūvēšana augstā skapī

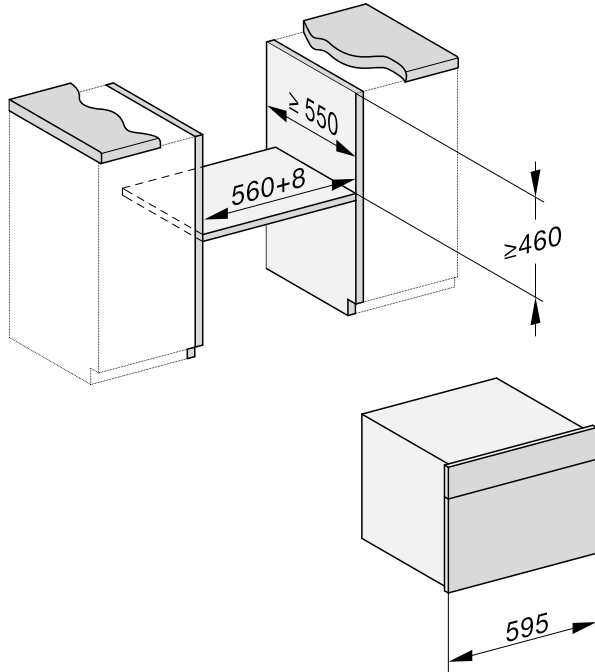
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.



Iebūvēšana apakšējā skapītī

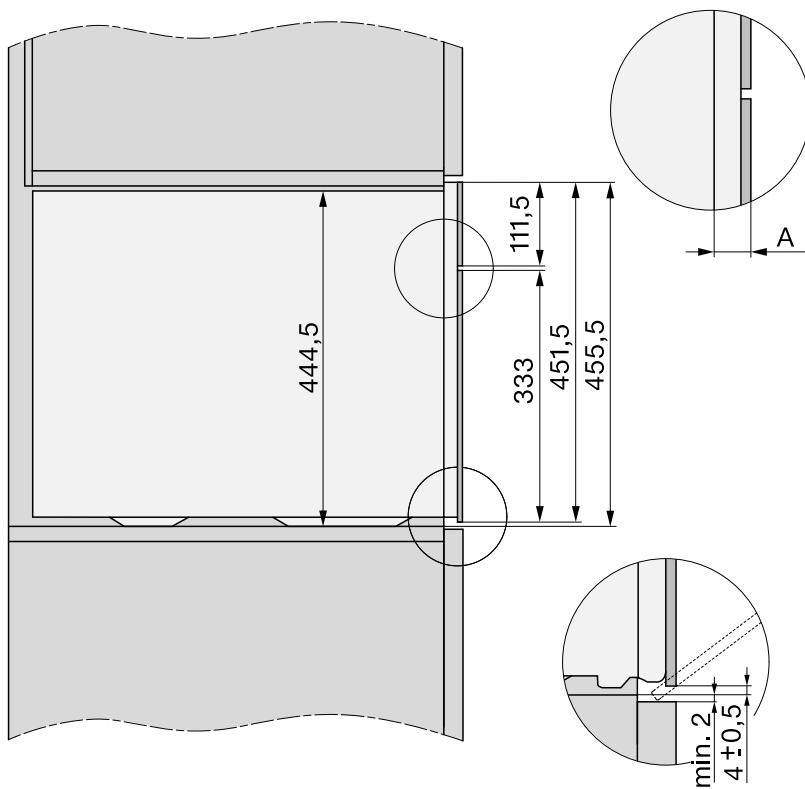
Aiz iebūvēšanas nišas nedrīkst atrasties skapja aizmugures siena.

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



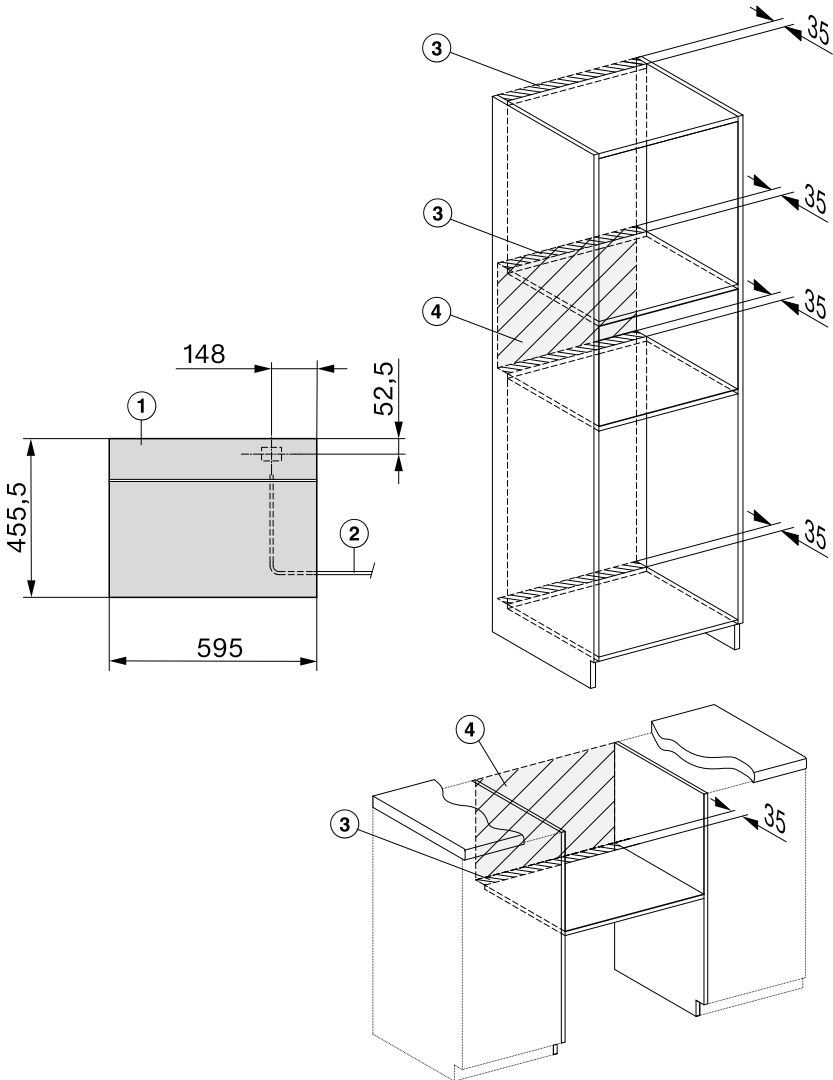
Uzstādīšana

Sānskats



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

Pieslēgums un ventilācija



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

Uzstādīšana

Tvaika krāsns iebūvēšana

- Pievienojiet tvaika krāsnij barošanas kabeli.

Nepareiza transportēšana var izraisīt bojājumus.

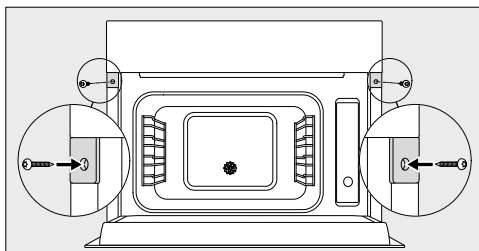
Nesot tvaika krāsni aiz durvju roktura, var sabojāt durvis.

Nešanai izmantojiet rokturus korpusa sānos.

Ja tvaika krāsns nestāv horizontāli, tvaika ģenerators nestrādās nevainojami.

Novirze no horizontālā novietojuma nedrīkst pārsniegt 2°.

- Iebīdiet tvaika krāsni iebūvēšanas nišā un nolīmeņojiet.
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.

Elektrotīkla pieslēgums

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

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




Pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.

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

Drošības apsvērumu dēļ neizmantojiet sadalītājus un kabeļa pagarinātājus.

Elektriskajai instalācijai ir jāatbilst vadlīnijām VDE 0100.

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

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

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

Ja rodas šaubas, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi.

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

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

Garantijas noteikumi

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

I Garantijas ilgums un garantijas perioda sākums

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

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

II Garantijas priekšnoteikumi

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

III Garantijas saturs un apjoms

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

IV Garantijas ierobežojumi

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

1. Nepareiza uzstādīšana vai pievienošana, piemēram, spēkā esošo drošības tehnikas noteikumu vai lietošanas, pievienošanas un montāžas instrukciju neievērošana.
2. Paredzētajam nolūkam neatbilstoša lietošana, kā arī neprasmīga lietošana vai apstrāde, piemēram, ar nepiemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai ķīmikālijām.
3. Ja iekārta ir iegādāta kādā citā ES valstī, Šveicē vai Norvēģijā, tās īpašo tehnisko specifikāciju dēļ tā ir izmantojama vai nu bez ierobežojumiem, vai tikai ar ierobežojumiem.
4. Ārējas iedarbības ietekmē, piemēram, transportēšanas laikā radušies bojājumi, 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 pīsumi 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.



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

DG 2740, DG 2840

Iv-LV

M.-Nr. 11 266 100 / 02